



FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Liana Sabo/CB/D.A Press



Iguaria francesa

Rillettes são carnes cozidas durante horas na própria gordura até desfiar e ficarem com a consistência de quase um patê. É essa a especialidade do francês Alexandre Desvignes, de 26 anos, nascido em Anney, fronteira da França com a Suíça, que veio a Brasília depois que conheceu e casou com a baiana Julia, funcionária do escritório de um organismo internacional. O casal já tem um filho Bernardo, de 4 anos.

Alex, como é chamado, aprendeu a arte de preparar rillettes ainda criança com o avô materno Pierre de Lugaz, que teve um restaurante nos Alpes franceses. Em Brasília, ele trabalha como assistente administrativo da Embaixada da Bélgica e nas horas vagas se associou a outro francês, Cedric Pol, de 42 anos, natural de Toulous. Os dois passaram a preparar juntos não só as rillettes, como também, jantares exclusivos em domicílio. Depois que Cedric voltou para a França, antes da pandemia, Alex continuou a elaborar as receitas francesas.



Sabores variados

Com a grife Saveurs et Traditions Montagnarde, são produzidos rillettes de porco, especialmente do pernil, lombo e paleta; de pato, que cozinha de oito a 10 horas em fogo baixo e leva 10% de carne de porco para dar liga; de javali e de coelho, oriundo de uma criação em Planaltina. O de porco é o que mais se assemelha ao paladar do brasileiro pois se parece com os nossos patês. “Na França, consumimos rillete com uma salada de folhas e baguete, acompanhada de vinho tinto”, informa Alex.

Embalados em vidro de 180g, os produtos que ainda levam ervas, cebola, sal, pimenta-do-reino, além de louro, coentro e gim, no caso da versão do coelho, são vendidos nas duas lojas do L'amour Du Pain. Telefones: 3525-5909 (115 Sul) e 3576-0515 (QI 11 Lago Sul).

Retrospectiva

O que abriu

Depois de um ano de depressão, no qual os restaurantes estiveram todos fechados — muitos não reabriram mais — o setor de alimentação fora do lar deu a volta por cima e logo no início de 2021 participou com 40 operações da 24ª edição do Restaurant Week. Veja o que abriu:

» Ainda em janeiro, o português Antonio Machado Barrigana que instalou seu fogão ao lado da Costelaria Gaúcha na pista paralela à da Ponte JK para assar bacalhau e polvo, encerrou o ano com contrato assinado para levar a grife O Tugo para o shopping CasaPark, onde, em fevereiro, abriu o Bardot.

» Em abril abriu as portas em abril na 212 Sul o **Fuego**, Alma & Vino, cuja parrilha pilotada por um autêntico chef parrilheiro argentino era muito esperada.

» Maio trouxe para a quadra 412-413 Norte, vizinha ao Parque Olhos d'Água, duas grifes italianas de uma vez: a Nonna Augusta Trattoria, que já atuava no Guarã 11, e Italianissimo com cardápio de pizzas soberbas.

» Alta culinária oriental chegou ao espaço Quattro, em Águas Claras com o japinha Taian, que executa muito mais que sushi e sashimi.

» Foi no meio do ano que a primeira unidade do **Piselli**, fora de São Paulo, se fez presente no shopping Iguatemi, onde funcionou o Gero, e preencheu a falta da boa comida italiana, tendo à frente o empresário Juscelino Pereira.

» O dia de São Pedro a 29 de junho se chamou, no ano passado, dia do **Manuelzinho**, que nessa data inaugurou na 404 Sul, um restaurante para chamar de seu com o conhecido e delicioso menu da gastronomia portuguesa.

Restaurante Cantón/Divulgação



» Depois de funcionar por 15 anos na 103 Sul, Viande expandiu sua oferta dos melhores cortes de carne para a Quadra 303 do Sudoeste.

» Outra superinauguração, ainda em junho, foi no Brasília Shopping, onde o premiado chef **Marco Espinoza** instalou o Cantón, uma invenção própria que mescla a culinária peruana com a influência chinesa e em Lima, se chama chifa. Brazilian Paradise, o braço ainda mais lacustre do Cafe de La Musique, sede de inesquecível reveillon mantém programação durante todo o verão.

Liana Sabo/CB/D.A Press



» Jamie Oliver Kitchen ocupa finalmente em julho o piso térreo do Shopping Venâncio numa área de 620 metros quadrados com menu exclusivo Kali, um café na 103 Sul, serve todos os itens do brunch das 8h às 22h, enquanto Jijoca, na 402 Sul, traz o sabor do mar.

Liana Sabo/CB/D.A Press



» Desde agosto, pastel de natas e bacalhau tem todos os dias no Trás-os-Montes, da 215 Sul. Na 412 Norte, chega Charlotte's, casa de chá à moda inglesa.

» No Núcleo Bandeirante, o bufê do Osmar construiu o imponente Versá, Eventos e Restaurantes com muitas opções gastronômicas.

» Franquia traz para a 404 Sul, o Boali que quer dizer boa alimentação, enquanto a chef Ana Toscano está de volta com seus quitutes italianos, agora congelados, na 307 Sul.

Liana Sabo/CB/D.A Press



» Essa ninguém poderia imaginar: a Casa Maaya e o restaurante Maraf Beach, à beira do lago, virariam cinzas ao completar três meses.

» Chef Léo Bisky, que começou lavando pratos na Chapada, emplaca a cozinha do bistrô Vinalla, no Gilberto Salomão e no CasaPark, aberto mais tarde.

» Vinol, franquia curitibana de vinhos e comidinhas, caiu no gosto do gourmet e movimentou a noite na 413 Sul.

MOBILIDADE / Após vitória, o Departamento de Estradas e Rodagem do Distrito Federal decidiu interditar a estrutura, pois há risco de desabamento. Reparos emergenciais acontecem nos próximos dias, e obra de contenção será licitada

Ponte do Rio Melchior bloqueada

» RAFAELA MARTINS

Um importante acesso entre Samambaia e Ceilândia, a estrutura da ponte sobre o Rio Melchior não suportou o período de chuvas do Distrito Federal. Desde a última quarta-feira, o caminho que é feito, em média, por 15 mil motoristas está interdito. Há tempos os moradores das proximidades e usuários do acesso questionavam as condições de manutenção da ligação, mas só esta semana o Departamento de Estradas e Rodagem do Distrito Federal (DER) interditiou o trecho de 27 metros.

Em uma vitória feita pelo órgão rodoviário, técnicos constataram que havia risco de desabamento da conexão e bloquearam a passagem. Em dezembro, a autarquia lançou o aviso de licitação para uma obra de contenção da ligação. A publicação foi feita no último dia 21 no Diário Oficial do Distrito Federal (DODF). O DER pretende contratar uma empresa que desenvolverá o projeto executivo e fará a obra de contenção, taludes e canais da ponte, com recursos de R\$ 2,5 milhões.

O resultado sairá em 20 de janeiro de 2022, às 10h, na sede do departamento. Até lá, quem precisa trafegar no trecho que faz a

ligação entre a BR-070 e a BR-060, na DF-180, deve buscar alternativas. Conforme DER, o fluxo de qualquer tipo de veículo está terminantemente proibido até a conclusão dos reparos emergenciais, mas não divulgou um cronograma do andamento dos trabalhos.

Velho problema

Como forma de tentar minimizar os impactos sobre a ponte, desde 31 de dezembro estava proibido o tráfego de caminhões com mais de dois eixos no caminho. Entretanto, a redução não foi suficiente. A atual determinação pretende restringir o peso médio dos veículos na estrutura de 27 metros que tem o tráfego médio diário de 15 mil carros. Os condutores que não respeitarem a regra serão autuados a partir de 31 de janeiro. Até lá, serão realizadas campanhas informativas sobre a proibição e rota alternativa.

Para o engenheiro civil Erick de Freitas, o que falta nas estruturas do DF são manutenções preventivas. “É simples entender por que a ponte está com risco de desabar: faltam manutenções preventivas e fiscalizações. Toda estrutura, seja ponte ou prédio,

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Fortes chuvas podem ter prejudicado a estrutura do acesso, que já sofria com desgaste

necessita de manutenções preventivas, e no Brasil só trabalhamos com as manutenções corretivas”, destacou o profissional.

Além disso, ele apontou as chuvas como um agravante. “Como a gente vive em um país

sazonal, com épocas bem definidas, sempre tem um período com maior chuva. Por isso, as manutenções devem ser feitas na época com menos chuvas. Sem contar que só o fato de ser uma formação que fica próxima d'água,

mesmo que ela seja projetada para esse fim, devem ser feitas inspeções de tempos em tempos. Quando você não tem isso, aliado a frequência de chuvas atípicas, as problemáticas surgem”, explicou o engenheiro.

Previsão do tempo

O DF não terá trégua das fortes precipitações de água nos próximos dias. Segundo o meteorologista do Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet) Cléber Souza, até o fim de semana pancadas de chuva devem atingir o Centro-Oeste.

“O tempo no DF permanece igual: céu com muitas nuvens e pancadas de chuvas previstas para o fim da tarde e à noite. Por conta do aquecimento que ocorre na atmosfera, as nuvens se formam de dia, e na parte da noite o brasileiro recebe os temporais”, alertou.

Além disso, o estado permanece em alerta laranja, indicando que podem ocorrer chuvas entre 30 e 60 mm/h ou 50 e 100 mm/dia, e ventos intensos entre 60 e 100 km/h. Também existe o risco de corte de energia elétrica, queda de galhos de árvores, alagamentos e de descargas elétricas. Hoje os termômetros marcam máxima de 25°C e mínima de 18°C e umidade relativa do ar fica entre 95% e 60%.