



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Leia mais notícias em [blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo)

Ed Alves/CB/DA Press



## Estilo country

O sabor imbatível da costela de Nelore, que Zortea recebe de dois frigoríficos locais, ganhará companhia no fogo de chão da paleta de cordeiro uruguaio, que será oferecida ao lado de outros cortes nobres assados na parrilla, como prime rib e t-bone, além de legumes grelhados. Já no pit smoker rústico (no detalhe) no estilo americano, feito em aço carbono — cuja dimensão de 7,5 metros e quatro portas foi idealizada pelo próprio Zortea —, serão assados brisket, costelinha suína e frango sentado na cerveja, que será “uma atração da casa”, promete o assador.

“A ideia é de que não tenha cara de churrascaria, mas se aproxime mais de uma small farm como existe nos Estados Unidos”, declara o arquiteto Ednilson (Zinho) Lazzeri, que concebeu um laguinho com patos, uma taipa de pedras da região de 200 metros e um curral para cavalos, ovelhas, pôneis, pavão e outros bichos amigos. A cozinha será instalada em contêineres que já se encontram na área, futura sede da Costelaria Gaúcha, que ganhou um investidor local responsável pela sua ampliação.

## Costelaria muda de lugar

Com mais de 30 mil atendimentos no sistema drive-thru e delivery, a Costelaria Gaúcha, que funciona desde julho de 2020, somente nos fins de semana e nos feriados, ficou pequena na pista paralela ao acesso da Ponte JK e se prepara para mudar de endereço. “Em abril, por volta do dia 21, aniversário da cidade, estaremos instalados bem perto daqui, compartilhando a área da Associação Rotariana de Brasília, que fica no Trecho 2 do Setor de Clubes Esportivos Sul, não só com a costela assada no fogo de chão, mas com outros cortes preparados na parrilla, no forno combinado e no pit smoker, para servir a clientela debaixo de uma confortável tenda de lona tensionada com 250 lugares”, anuncia o gaúcho de Erechim, Gilberto Zortea (foto), 45 anos, que assa carne desde os 21.

O novo espaço gastronômico surgiu depois da desistência da costelaria de continuar no território da Astrife (Associação dos Servidores do Supremo Tribunal Federal), de onde já saiu outra grife, O Tuga, de bacalhau e polvo na brasa. O escritório Lazzeri Arquitetura é o responsável pelo projeto das novas instalações em uma área de 5 mil metros quadrados, com forte apelo rural, apesar de estar a apenas três quilômetros da Praça dos Três Poderes.

Telmo Ximenes/Divulgação



## Invenção peruana

No Kinjo, o mais novo espaço gourmet da cidade, que esta coluna mencionou em primeira mão em outubro, o cardápio mistura cozinha clássica peruana com influências japonesas da chamada gastronomia Nikkei, daí não se tratar de “mais um” japinha. Ele tem, sim, um cardápio bem definido de pratos quentes aliado às pequenas esculturas frias que transformam o lugar no “primeiro sushi bar Nikkei em Brasília”, como aprova o criador Marcos Espinoza. O premiado chef peruano tem como sócio o conterrâneo Carlitos Apolinario (foto), que vai tocar a casa prevista para abrir na terça-feira. Funcionará no térreo do Casa Park, onde era o Tête à Tête Café.

## Bombons aprovados

Doceira há 32 anos (mais da metade da idade biológica), Cirônia de Oliveira confeccionou por 20 anos, no fogão de casa, os seus apreciados bombons, até que decidiu se estabelecer em busca de mais espaço. Hoje, ocupa um prédio de três andares no Guarã 2, próximo ao Pólo de Moda, onde emprega 20 funcionários na produção, na embalagem e no escritório. “Lá, são feitos 10 mil doces por dia, dos quais 5 mil são bombons de morango (foto), o carro-chefe da grife”, informa a empreendedora artesã do chocolate, que tem em seu portfólio outras combinações de recheios deliciosos, como limão siciliano com suspiro, trufa de chocolate com maracujá e nozes. Inigualável! Saem por R\$ 300 o cento do bombom de morango e R\$ 280, o cento dos demais. Você pode encomendar direto para Cirônia (9 9987-9189) ou encontrá-los em lojas de shoppings, como a Chocolateria Brasileira, no Venâncio.



Divulgação/Cirônia

## Uva na lata

Sem adição de água, açúcar ou corante, o puro suco de uva integral gaseificado ganha opção em lata na Vinícola Aurora, que começa a distribuir a bebida em todo o país. Produzido há dois anos, o suco, que guarda todas as propriedades da uva, até então, era comercializado em garrafas de vidro. “As latas são leves e de descarte fácil, ampliando o leque de locais em que pode ser consumido”, observa o gerente de marketing, Rodrigo Valerio. Maior produtora nacional de suco de uva integral, a gaúcha Aurora está presente na Super Adega, que, em breve, receberá o lançamento em lata com um preço médio de R\$ 5.



Vinícola Aurora/Divulgação

## É tempo de lagosta!

A Trattoria Da Rosario é o primeiro estabelecimento a receber lagostas frescas recém-capturadas nos verdes mares da terra de Iracema, garantiu o fornecedor cearense, dono do barco de pesca, que despachou o crustáceo por via aérea, explicando que, diante das primícias, o pagamento é feito à vista. “Tive de fazer um PIX para receber a lagosta, que quase dobrou de preço”, relata o chef-restaurateur napolitano Rosario Tessier. No cardápio, duas opções: a iguaria fora da casca, sem pele, grelhada ao molho de ervas, manteiga e vinho branco pode vir com risoto de limão e bottarga ralada por cima ou ao molho de tomate-cereja e manjerição com linguine em seu próprio molho (foto). Ambas trazem entre 180g a 200g da lagosta e saem por R\$ 189, cada. É possível dividir o prato, como o da foto. Telefone: 3248-1672.



Su Maestri/divulgação

**ECONOMIA /** Governo entregou certificado do Programa Start BSB, de incentivo a startups, a 50 empresas selecionadas

# Capital incentivativa startups

Fotos: Edis Henrique Peres/CB/DA Press

» EDIS HENRIQUE PERES

As startups da capital do país têm, a partir de agora, um incentivo do governo local para se desenvolverem no mercado. Ontem, 50 empresas de 17 regiões administrativas, selecionadas no programa Start BSB, receberam um certificado no Palácio do Buriti, com a presença do vice-governador Paco Britto.

O programa teve início em 2019, com a publicação de um edital de seleção que teve mais de 400 inscrições de startups do DF e da Região Integrada de Desenvolvimento (Ride). As 50 empresas selecionadas podem receber um apoio de até R\$ 112 mil, além da mentoria prevista no programa, que receberá um investimento de mais de R\$5 milhões do GDF.

Paco Britto destacou, durante a cerimônia, que, para sustentar a inovação, é “preciso ter condições de promover um sistema de startups dinâmicas, pois isso faz gerar as oportunidades de emprego e girar a economia”. “Não tenho dúvida de que a capital do país será, em breve, uma das maiores referências do empreendedorismo inovador e o programa Start BSB é um dos importantes passos que estamos dando nesse sentido”, estimou o vice-governador.

O secretário de ciência, tecnologia e inovação, Gilvan Máximo adiantou, em coletiva de imprensa, que o objetivo da pasta é



**BR.Ino promete democratizar o ensino de robótica no país**

ter um novo edital para chamada das empresas todo ano. “São jovens que têm um dinamismo muito grande e vamos incentivá-los, acelerando essas startups”. Dados levantados pela Secretaria de Ciência e Tecnologia, mostram que 68% dos empreendedores selecionados têm entre 25 e 40 anos.

“A partir desse incentivo, vamos ter grandes empresários e fomentar a economia do DF”, comemorou Máximo. As empresas integradas ao programa poderão receber de R\$ 70 mil a R\$ 112 mil para acelerar os projetos. O Secretário citou, ainda, o exemplo da Bx Blue, que recebeu um

incentivo parecido e, hoje, está avaliada em R\$ 800 milhões.

De acordo com o presidente da Fundação de Apoio à Pesquisa do DF (FAP-DF), Marco Antônio Costa Júnior, o edital recebeu desde ideias embrionárias, até protótipos já desenvolvidos. “Essas empresas estão recebendo os certificados e vão receber a subvenção econômica e o apoio técnico, além de mentorias. Nós vamos fazer o acompanhamento para que eles não se percam nas dificuldades iniciais dos projetos. Esse é um importante instrumento de mudança de matriz socioeconômica do DF”, salientou.



**Projeto Frizz Cosmético desenvolverá produto para cabelos cacheados, em fase de transição**

## Inovação

Entre os beneficiados está o projeto Frizz Cosmético, que pretende desenvolver uma linha de produtos biotecnológicos para cabelos cacheados direcionado ao público que passa pela fase da transição capilar. “A nossa ideia é fazer esse produto natural à base de proteína que vai recuperar o formato do cacho depois de processo de alisamento, isso ainda não existe no mercado. Entramos no programa com o protótipo conceitual e agora estamos comprando os insumos com o dinheiro do Start”, conta Amanda Jácome, 26 anos, uma das idealizadoras da

iniciativa. Ela criou o projeto com os amigos Bruna Neto, 23; Letícia, 25; João Victor, 25; e Gustavo, 26.

“Estudamos biotecnologia na UnB juntos e, durante o nosso curso, tivemos uma matéria de empreendedorismo, em que desenvolvíamos projetos. Desde então, a gente tem tentado colocar o projeto para frente. Mas só agora, no Start, a gente conseguiu a oportunidade de ter dinheiro para realmente desenvolver o Frizz Cosmético”, conta Amanda.

Outra iniciativa selecionada é a desenvolvida por Rafael Mascarenhas, 22, e pelos irmãos Victor e Gabriel Pacheco, 23. “O projeto BR.Ino tem o objetivo de

democratizar o ensino de robótica no Brasil, temos várias plataformas não só para a aprendizagem, mas para quebrar algumas barreiras de infraestrutura do país, assim como ferramentas de ensino e cursos de educação tecnológica”, explicou Rafael. “Percebemos que isso era importante quando fomos dar uma aula para 100 alunos em nossa escola e vimos as diversas barreiras que havia: do idioma, da acessibilidade e da inclusão. Por isso, estamos apostando em um método de ensinar com metodologias ativas. A nossa missão é democratizar o ensino tecnológico no Brasil”, finalizou.