



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Carlos Vieira/CB/D.A.Press



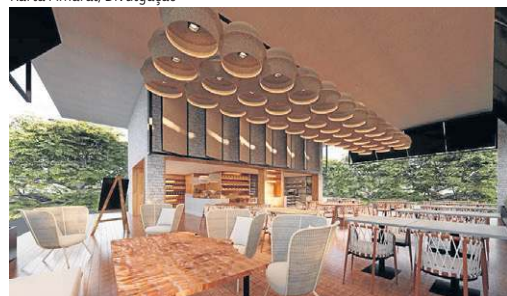
Chef Salvatore Loi, acompanha a reforma do Cappuccino Café, 216 Sul

Bistrô traz chef Loi

Poucos meses depois de desistir de fincar os pés na 403 Sul em um estabelecimento com seu próprio nome, que acabou se convertendo no Solo, o premiado chef sardo Salvatore Loi refaz os planos para se fixar em Brasília e compartilha parceira em um mix de café/bistrô com cardápio elaborado por ele. Vai se chamar Cappuccino Café e fica na esquina da 216 Sul, Bloco A, onde funcionou uma loja de açaí, que está sendo completamente reformada para dar lugar a um “espaço natural, estilo rústico arrumado”, como define a arquiteta Karla Amaral. O projeto é enriquecido por um bonito e aprazível jardim, onde haverá mesas debaixo de ombrelones.

“Tudo começou quando tivemos a ideia de colocar um café no Salão Struck, de propriedade de minha mulher Luciana, e um deque de madeira nos fundos; em seguida, os donos do açaí me ofereceram a loja ao lado”, conta o empresário Flávio Oliveira, 51 anos, sócio da confeitaria francesa L’amour Du Pain (115 Sul e QI 11 Lago Sul). Na cabeça do investidor, a nova operação teria de ter pegada italiana. Foi quando lhe apresentaram Salvatore Loi, que estava à procura de um bom negócio na capital, onde reside a família da mulher. A inauguração do Cappuccino Café está prevista para o dia 20 de abril.

Karla Amaral/Divulgação



Pães, bolos e pastas

“Além de pães italianos, o café vai ter menu executivo com três entradas e três pratos principais”, adianta o chef, que divide a agenda com a capital paulista, onde criou a Moma, uma casa muito chique que significa Modern Mamma Osteria. A cozinha bastante ampla ocupa o subsolo do café e do salão de beleza. Lá, serão confeccionados os dois cardápios: do bistrô e do café com as delícias da confeitaria. No menu principal, ovo pochê, molho matriciana e queijo pecorino; mix de folhas, figo roxo, queijo de cabra e carpaccio com cogumelos e rúcula de entradas. Já os pratos quentes são ravióli de carne assada, creme de grana padano e molho do próprio assado; lasanha fina de cordeiro e legumes e paleta de cordeiro assada com tagliolini na manteiga e sálvia.

“Desde as 6h você já poderá tomar café no Cappuccino”, garante Flávio, que encomendou aromas especiais da bebida de renomados produtores. Do desjejum também fazem parte pães de queijo e na chapa com requeijão, ovo mexido, tapioca, panqueca americana; waffle com calda de chocolate ou de frutas vermelhas, sucos variados e seleção de bolos:

fubá com laranja; cacau e banana; nozes; bolo divino, coco sem glúten e cuca.

À tarde, a sugestão recai sobre os petits fours, como biscoitos, cookies e marzipan, além de tortas de café com uísque, de chocolate, de limão, de coco, tarte tatin e cheesecake. “No início, iremos funcionar até as 22h e, por se tratar de café, pensamos em opções leves, como quiches, por exemplo”, observa Flávio, que idealizou uma sala reservada no primeiro andar para 20 pessoas. O charme da casa, porém, poderá ser visto no salão térreo decorado em tons amadeirados com luminárias de cestaria, uma criação da arquiteta em conjunto com a colega Cibele Barbosa. Reservas: 3254-0010.

Fogo novo

Desde a última sexta-feira, Brasília conta com uma nova casa especializada em parrilla, que leva o nome Mercado Del Puerto, em uma alusão direta ao espaço gastronômico junto ao rio da Prata, em Montevideu. Comanda o estabelecimento, o empresário Fernando Matos, que tem ao lado Carlos Mazzoncin, especialista uruguaio naturalizado brasileiro, dono da expertise que é o foco da marca com muitas opções de cortes bovinos. Desde o assado de tiras Angus (350g — foto) e o entrecot, coberto com muçarela, bacon e pimentão, ambos por R\$ 98, até o short rib de 900g, por R\$ 179, passando pelo matambre recheado (R\$ 49) e o vacío Angus, que é a fraldinha (450g, por R\$ 99).

Além de frango assado na parrilla, como coxa e sobrecoxa (R\$ 55), há quatro cortes suínos: prime rib, costela, tapa de quadril e filé com parmesão (370g, por R\$ 79). Destaque para o cordeiro que apresenta french rack (400g, por R\$ 129), paleta (1,3kg, por R\$ 219) e pernil (1,9kg, por R\$ 269). Sanduíches platinos, como chivito e choripán, também estão presentes no menu que sugere

Liana Sabo/CB/D.A.Press



alguns pratos de massa, como canelone de ricota e espinafre e ravióli com muçarela de búfala e manjeriça (R\$ 59, cada). De extremo bom gosto, o detalhe da decoração em madeira são os tijolos queimados, que receberam um tratamento especial do artista plástico Paulino Aversa. Fica na esquina de baixo da 104 Sul, Bloco A. Reservas: 3326-3401.

Coelho chegou

Criado na década de 1970, na Irlanda, banoffee recebeu o nome de seus ingredientes: banana e toffee (caramelo). Nos últimos tempos caiu no gosto do brasileiro a ponto de ganhar uma doceria para chamar de sua. Banoffee da Raw é a primeira banoffeeira brasileira e, nesta Páscoa, lança os bentonoffees, que são tortinhas com uma base de biscoito crocante, cobertura de chantilly e recheio de banana com doce de leite, a clássica combinação deliciosamente interpretada pela chef Ana Luisa Raw. O coelhinho ilustra o doce que pode vir em três sabores: tradicional (banana com doce de leite e canela); banotella (banana com nutella e leite ninho); e morangofee (morango com leite moça cremoso), além de outros sabores surpresa, como abacaxi e coco. Saem por R\$ 90, a de 800g ou R\$ 180, de 2kg. Encomendas até 15 de abril pelo 9 9571-7094 (WhatsApp).

Acima dos 3 anos

O grupo italiano Ferreo, dono da marca Kinder, traz cinco novos ovos para as crianças, com diferentes surpresas, feitos com o chocolate ao leite vêm com duas opções de tamanho: 100g e 150g. Além das fofíssimas pelúcias de animais natoonos,

os ovos contêm os brinquedos da coleção Aventura na Savana e Floresta Encantada, todos os três por R\$ 71,99, cada de 150g. Já os que trazem os personagens muito amados miraculos e minions saem por R\$ 52,99, cada unidade de 100g.



Kinder/Divulgação

TRÂNSITO

Motorista de carreta perde o controle e atinge caminhonete, na BR-020, sentido Sobradinho, próximo à Formosa (GO)

Colisão mata três

» RAFAELA MARTINS

Acidente envolvendo um carro e uma carreta matou três pessoas, na BR-020, quilômetro 14, próximo à Formosa (GO), na tarde de ontem. A caminhonete Hilux de cor branca estava a caminho do Distrito Federal quando o caminhão desgovernado a atingiu, tirando a vida dos três ocupantes dela. Os nomes não foram divulgados, nem se havia relação familiar entre as vítimas.

De acordo com o depoimento do condutor da carreta à Polícia Rodoviária Federal (PRF), o acidente aconteceu após um carro não identificado ter fechado o caminhão. Como a pista estava molhada, o veículo de carga deslizou e colidiu contra a caminhonete, que andava no sentido contrário. Ele não se feriu.

Até fevereiro deste ano, não havia registro de acidentes com mortes na BR-020 sentido Sobradinho. Em 2021, aconteceram seis. Em 2020, foram 13. Os dados são do Departamento de Trânsito do Distrito Federal (Detran-DF)

Recorrência

Pela manhã, na BR-020, outro caminhão, do tipo baú, caiu do viaduto na entrada de Planaltina, após o motorista perder o controle da direção. O veículo transportava frutas e verduras, como melancia, beterraba e maçã. O destino seria Formosa, segundo o Corpo de Bombeiros. Ainda não se sabe a dinâmica do acidente.

Há menos de um mês, em 18 de março, também na BR-020, um carro capotou e deixou uma pessoa ferida. O motorista, de 71 anos, foi resgatado de dentro das ferragens pelo Corpo de Bombeiros Militar (CBMDF). Ele estava desorientado, apresentava escoriações e foi encaminhado para o Hospital Regional de Planaltina.

Em 15 de março, uma colisão envolvendo duas carretas e quatro carros interditou a BR-020, no sentido a Planaltina, por quatro horas. Uma pessoa precisou de cuidados hospitalares, mas estava consciente, orientada e apresentava um corte na cabeça.

Divulgação/PRF



Todos os ocupantes da caminhonete morreram no acidente

Divulgação/CBMDF



Caminhão baú com frutas e legumes caiu de viaduto, na BR-020

O Instituto Histórico e Geográfico do Distrito Federal e o escritor Adirson Vasconcelos convidam V. Ex^a e Ex^ma Família para o lançamento da edição on-line do livro

AS PALAVRAS MAIS FORTES DA LÍNGUA PORTUGUESA ENCICLOPÉDIA

a realizar-se em 14 de abril de 2022, quinta-feira, às 19 horas em sua sede.

SEDE: SEP/SUL EQ. 703/903 Conjunto C (Ao lado do Colégio Leonardo da Vinci) E-mail: ihgdfederal@gmail.com



ADIRSON VASCONCELOS					
Deus	Leitura	Caridade	Silêncio	Brasil	Dinheiro
Felicidade	Artes	Educação	Poesia	Brasil	Diálogo
Igualdade					Pensamento
Liberdade					Equilíbrio
Fraternidade					Riqueza
Compaixão					Ar
Amor					Esporte
Paz					Estudo
Honestidade					Filho (a)
Natureza					Caminho
Vida					Ecumenismo
Virtude					Entusiasmo
Saúde					Humildade
Perdão					Independência
União					Juventude
Fé	Música	Gratidão	Terra	Oração	Memória
Verdade	Homem	Horizonte	Céu	Querer	Missão
Esperança	Mulher	Harmonia	Mundo	Perseverança	Otimismo
Alegria	Avó, Avô	Jesus	Água	Autoestima	Paciência
Luz	Pai	Justiça	Fogo	Trabalho	Pátria
Família	Mãe	Éxito	Presente	Caráter	Política
Sabedoria	Irmão - Irmã	Vontade	Passado	Comunicação	Poder
Santidade	Infância	Inteligência	Futuro	Ciência	Solidariedade
Morte	Velhice	Livro	Cristão	Civismo	Alimento
Entendimento					Forme
Conselho					Amizade
Fortaleza					Casamento
Prudência					Acolhimento
Piedade					Exemplo
Temor de Deus					Saudade
Disciplina					Respeito
Língua (idioma)					3º Milênio e Brasília
Humor					

E A ABERTURA DA FEIRA DOS LIVROS DE BRASÍLIA DE ADIRSON VASCONCELOS