



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Preciosidade da Coreia

País amigo do Brasil desde 1959, quando foram estabelecidas as relações diplomáticas, a Coreia do Sul, todos os anos, desenvolve ações no sentido de envolver os brasileiros que queiram conhecer mais sobre a tradição milenar nos ramos da tecnologia, da cultura e da culinária. Em 2021, evento on-line mostrou a onda coreana (hallyu) com destaque para o k-pop, que se tornou coqueluche, da juventude ocidental.

Este ano, o governo democrático de Seul focou no elemento mais precioso da gastronomia coreana: o kimchi. Preparado à base de hortaliças, o kimchi está presente em todas as refeições há quase cinco séculos. Por esta razão, foi decretado patrimônio cultural imaterial da humanidade, em 2013.

A fim de difundir a iguaria, a Embaixada da República da Coreia promove de 6 a 15 de maio o Festival de Kimchi em Brasília, maratona gastronômica na qual participam 11 restaurantes com diferentes vertentes culinárias “para mostrar justamente que o kimchi pode ser usado em diversos tipos de preparo e não somente nos pratos tradicionais coreanos”, afirma a diplomata Yu Hyun Kim, responsável pelos assuntos culturais da embaixada.

E adivinhem quem veio demonstrar o preparo da iguaria? O chef paulistano Paulo

Shin, 36 anos, um mestre no assunto. Filho de pais coreanos, em 2016, ele fundou o Komah, que fica na Barra Funda, bairro da capital paulista. Formado em gastronomia no Senac, Paulo passou por vários restaurantes de São Paulo antes de trabalhar na Coreia do Sul e em Nova York. Komah, que no idioma coreano significa caçula, tem sido muito premiado e entrou no ranking dos 100 melhores restaurantes da América Latina, no 88º lugar. Ele se orgulha disso, porque, na avaliação de 2021, apenas duas cozinhas orientais foram contempladas: a do Maido, de Lima, e a do Komah, que começou com a ajuda da mãe, reconhece o chef.

Muitos usos

Ingrediente versátil, o kimchi é um acompanhamento nacional. Ele pode ir muito bem em um bife cortado em tiras finas, como em saladas, sopas, ensopados, peixes, frutos do mar, arroz e até pizzas, daí ser considerado “um dos pilares da gastronomia coreana”, como definiu o chef Paulo Shin. Segundo ele, uma das melhores combinações é com a carne suína, opção eleita por quatro das 11 casas participantes: Authoral, com quesadilla de porco na lata (R\$ 39); Casa Baco, barriga de porco crocante (R\$ 69); Soban, cozido de costelinha com

Ricardo Martins/N4 Filmes



Liana Sabo/CB/D.A Press

Kimchi feito pelo chef Paulo Shin, filho de coreanos

o primeiro para os sólidos, a segunda para as sopas. No festival brasileiro, porém, predominam talheres ocidentais em todas as casas, desde a Comedoria Sazonal que servirá ceviche misto de peixe branco com camarão e leite de tigre (R\$ 56) até o Ouriço, com arroz frito de camarões (R\$ 72). O mexicano El Paso optou por uma dupla de tacos de frango e carne seca (R\$ 69), enquanto o chef Komiya elaborou omelete com arroz e maionese no izakaya (R\$ 50) e teishoku no New Koto (R\$ 94). Não faltará espetinho de camarões crocantes com purê de batatas, apresentado pelo Sallva (R\$ 109), nem sanduba de pão francês com cupim de panela no Conca (R\$ 42). Kimchi garante a festa. Veja o cardápio no Instagram: [@embaixadadacoreia](https://www.instagram.com/embaixadadacoreia).

molho apimentado (R\$ 160, para compartilhar); e Xamam, a versão brasileira de A Casa do Porco paulistana, que optou por barriga de porco glaceada (R\$ 72).

A base do kimchi comumente é acelga ou repolho, também pode-se fazer de nabo, rabanete, pepino e outros legumes, que ficam por 12 horas em um processo de salmoura. À parte, é feita a pasta de alho, cebola, pimenta e molho de peixe. Depois de tudo misturado, ocorre a fermentação em um pote limpo e bem fechado. Com uma semana, o preparado pode ser consumido, ensina Shin, que veio pela primeira vez a Brasília, na terça-feira, 26, e transmitiu suas

lições à tarde para os chefs participantes do festival e, à noite, para os alunos do curso de gastronomia do Ilesb. Oito duplas terão que elaborar o kimchi e um prato autoral a partir desse preparo.

Na terça-feira, 3 de maio, às 19h, as duplas apresentarão um prato que contenha o kimchi para a avaliação de três jurados, entre os quais, esta coluna. Para o coordenador do curso, Sebastián Parasole, trata-se de “uma oportunidade para os alunos conhecerem mais sobre a cultura coreana e estreitarem os laços com aquele país”.

Toda comida coreana é servida com um par de palitinhos (jeotgarak) e uma colher,

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



História para se ver

Nada conta melhor a história de uma cidade do que um jornal diário. Essa é a intenção da expo *Brasília e Correio Braziliense: 61 + 1 anos de história*, montada no Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB) para ser vista até 20 de maio, em 62 painéis que exibem todas as capas de 21 de abril até hoje. Foi mesmo muito legal “descobrir” a notícia que escrevi há quatro décadas registrada na capa de 1972.

Além da mostra, há atrações gastronômicas no local, como o bufê no almoço de fim de semana servido no Carpe Diem do CCBB. Aos sábados, vem completo com feijoada e, no domingo, em vez da feijoada, tem jambaláia, a paella de frutos do mar e frango. À noite, o serviço e à la carte. Reservas: 99655-2002.

Harmonia Tupiniquim

Especializado em vinhos germânicos, o sommelier dinamarquês Bertil Tottenborg tem, agora, uma nova paixão: vinhos brasileiros. É com eles que fará a segunda demonstração de sua arte no Aquavit, quando vai harmonizar sábado, dia 30, às 20h, o menu do chef Simon Lau com o que de melhor tem sido produzido na Serra Gaúcha.

“Eu criei o menu com os melhores produtos da época”, disse o chef, também dinamarquês, referindo-se à temporada de chuva que está terminando, mas “ainda temos taioba, milho e cajá-manga, e estão chegando as deliciosas maçãs de São Joaquim (serra catarinense), enquanto comemos ostras ao sol de Floripa”. De Goiás Velho, Simon Lau trouxe baunilha do cerrado usada para realçar a sobremesa. Menu completo sai por R\$ 460. Sem vinho, por R\$ 300. Reservas podem ser feitas com Leônidas, no 98404-1898 (WhatsApp).



Liana Sabo/CB/D.A.Press

Saiu a Vinum

Por falar em vinhos brasileiros, é exclusivamente sobre eles que trata a revista *Vinum Brasilis*, que acaba de lançar mais uma edição repleta de material inédito colhido em visitas a vinhedos e vinícolas, viagens a regiões produtoras e garrafas adquiridas pelos editores e colaboradores, “com o inesgotável compromisso da autonomia de opinião”, explica o especialista Eugênio Oliveira, a frente da publicação. Para adquirir o exemplar, contato pelo Instagram [@eugeniodcv](https://www.instagram.com/eugeniodcv).



Sibele Negromonte/CB/D.A.Press



Feijões do Bené

Em outro ponto da cidade, na 409 Sul, a feijoada completa que vem com caipirinha, petiscos, caldo de feijão e pasteizinhos, além de torresmo e bolinho de arroz fica por conta do chef Bené Reis, a simpatia vinda do Maranhão, que comanda a cozinha do Primus Boutique de Carnes. Servida com carnes separadas, a feijoada ainda traz couve, banana frita, farofa e arroz com bufê de doces caseiros na sobremesa. Para animar a turma, terá samba e chorinho. Somente amanhã, por R\$ 69,90. Reservas: 3443-7070.

EXECUTIVO / Segundo Ibaneis Rocha, a legislação vai garantir a regularização de lotes. Duas emendas foram vetadas, entre elas a que versa sobre algumas atividades comerciais em áreas residenciais do Lago Sul, do Lago Norte e do Park Way

Luos é sancionada com vetos

» JÚLIA ELEUTÉRIO
» PEDRO MARRA

A revisão da Lei de Uso e Ocupação do Solo (Luos) foi sancionada, ontem, pelo governador Ibaneis Rocha (MDB), em cerimônia no Palácio do Buriti. Texto foi aprovado pela Câmara Legislativa do Distrito Federal (CLDF), em 29 de março. A legislação foi oficializada com duas emendas vetadas pelo governador, uma delas a pedido da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB), da seccional do DF. No texto revisado, foram vetadas as emendas 22 e 121 da Luos. A primeira tratava da exigência de aprovação prévia da vizinhança para a instalação de escritórios de advocacia, consulados e representações de municípios nas ruas residenciais do Lago Sul, do Lago Norte e do Park Way — todas as outras atividades econômicas ou institucionais seguem proibidas. A segunda emenda permitia o cercamento das divisas dos lotes com altura máxima de 2,70 metros, sendo que as divisas para logradouros públicos devem ter, no mínimo, 70% de transparência visual.

Para o governador, a sanção da Luos possibilitará a criação de bairros e a regularização de lotes. “Se nós não construirmos esses novos bairros, não tivermos um olhar para o futuro, para moradias

regularizadas, para bairros urbanizados, nós vamos continuar vivendo a lógica das invasões do Distrito Federal. Onde primeiro a população vai à frente e invade, depois o governo vem atrás e regulariza”, disse Ibaneis sobre os problemas de crescimento das regiões do DF.

Entre as principais alterações propostas pela revisão, estão a reorganização de mapas e planilhas para contemplar os novos limites das regiões administrativas definidas na Lei Complementar nº 958, de 20 de dezembro de 2019, a criação de novas Unidades de Uso e Ocupação do Solo (UOS) para incorporação de projetos de regularização de parcelamentos urbanos e a correção de erros e imprecisões identificadas quanto aos usos e parâmetros urbanísticos.

A lei vai promover mais segurança jurídica para a população e para o setor produtivo, segundo o governador. “É um olhar, realmente, para o futuro. Então, essa legislação vem bastante aperfeiçoada e vai trazer muito desenvolvimento, muita renda para o Distrito Federal e segurança jurídica para população como um todo”, ressaltou Ibaneis.

Economia

Secretário de Desenvolvimento Urbano e Habitacional, Mateus Oliveira destacou que Arniqueira e Sol Nascente/

Pôr-do-Sol não existiam na Luos. Além disso, 31 condomínios e áreas de regularização do Jardim Botânico, de Sobradinho e da Vicente Pires não estavam na legislação. “Esse processo gera mais comércio, mais emprego, mais renda, mais arrecadação, mais simplificação para a legislação urbanística e mais segurança jurídica”, avaliou Mateus Oliveira.

Além dos vetos, erros nos códigos de classificação nacional de atividades econômicas que a Luos passou a adotar causavam distorções para o comércio de grande e pequeno porte. Com a revisão do texto, esses problemas puderam ser corrigidos. “Levantamentos da Fecomércio indicam mais de 10 mil pequenos comércios dependendo de uma atualização dessas classificações, para que pudessem ter a regularidade de localização. São situações de verdadeiras ruas comerciais que foram classificadas como ruas residenciais. Situações de lembramentos e desdobros que vieram com uma série de inconsistências”, detalhou o secretário de Desenvolvimento Urbano e Habitacional. Para Oliveira, com a sanção do documento, novos empreendimentos podem surgir a partir da data, como nas regiões do Jóquei e da Granja do Torto.

DESTAQUES DA SEMANA



CONFIRA PROGRAMAÇÃO COMPLETA: [CINECULTURA.COM.BR](https://www.cinecultura.com.br)



*exceto feriados.



Desconto válido nas terças e quintas-feiras*

CineCultura
LIBERTY MALL

SHOPPING CENTER LIBERTY MALL | TEL 61 3326-1399