

ECONOMIA

VOLTA DOS ARRAIAIS AQUECE COMÉRCIO

Expectativa com as vendas dos produtos para festas juninas é de crescimento entre 12% e 18%, segundo o Sindivarejista. Lojistas revelam que os consumidores começaram a buscar itens típicos em abril. Gasto médio com produtos é estimado em R\$ 110

» ANA MARIA POL
» CARLOS SILVA*

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press

O comércio do Distrito Federal está otimista com o retorno das festas juninas, interrompidas por dois anos devido à pandemia da covid-19. A animação é tanta que o setor espera vender entre 12% e 18% a mais de produtos típicos, na comparação com o mesmo período de 2021. No ano passado, o crescimento foi de 8% em relação a 2020, quando houve queda de 43% no movimento para a época, se observado o resultado de 2019. De acordo com o Sindicato de Comércio Varejista (Sindivarejista), a expectativa é de que, neste ano, o gasto médio com roupas e outros itens seja de R\$ 110, contra R\$ 95 em 2021. Entre os lojistas, a previsão é melhor ainda, com aumento de 25%.

De acordo com o presidente do Sindivarejista, Sebastião Abritta, a estimativa se deve ao afrouxamento das medidas restritivas. "A cadeia produtiva está liberada, então, vamos ter muitas festas juninas em escolas, clubes e igrejas", avalia. Ele destaca que os arraiais fazem parte da cultura de Brasília, e é uma das principais datas para o comércio varejista na capital federal. "Sempre temos um grande movimento. O DF possui diferentes públicos e tradições, e existe uma influência nordestina grande na cidade. É uma data muito celebrada aqui, então, vendemos muitas fantasias, alimentos típicos, roupas, decoração. Mesmo aqueles que não querem sair costumam aproveitar o espaço em casa para fazer algo", exemplifica o presidente do Sindivarejista.

Sebastião Abritta ressalta que há uma demanda reprimida na cidade. "Isso vai ser bem expressivo neste ano. O pessoal está com saudade das festas. Fazer um evento em casa é diferente de comemorar junto, pular quadrilha. Nos últimos anos, não conseguimos comemorar como gostaríamos, por isso, o varejista desse segmento está bem animado, e os empresários estão apostando em novidades", conta.

Proprietária da loja de decoração Cei Norte, em Taguatinga, Cremilda Zeneri revela que a busca por itens juninos começou antes do esperado. "Neste ano, nem tínhamos as vitrines ainda, e os clientes já estavam procurando itens de decoração. Por isso, cremos que o faturamento deve aumentar entre 20% e 25%, se comparado ao ano passado", explica. Para aumentar o movimento da loja, a empresária decidiu inovar. "Eu falo que o comércio é um jogo, e precisamos saber apostar. Tenho um profissional que veio de São Paulo para fazer a decoração da vitrine. É um investimento, estou acreditando que o ano será melhor", avalia Cremilda.

Pechincha

Morada de Planaltina, Viviane Guedes de Souza, 41 anos, é uma das brasilienses que não deixa o período passar em branco. Celebrar a data é uma tradição familiar e, este ano, o arraial está garantido. "As restrições diminuíram, então as pessoas devem aproveitar mais, e a festa vai ser



Gerente de uma loja de artigos em Taguatinga, Simone garante que o estabelecimento tenta praticar o menor preço possível



A festa junina é uma tradição na família de Viviane Guedes Souza



Dona de uma loja de decoração, Cremilda investiu para atrair clientes

Receitinha fácil

O mungunzá é um prato de origem africana, enraizado na cultura brasileira. Existem as versões doces e salgadas quase como uma "feijoada" de milho. Muito comum no Nordeste, encontrou o momento mais oportuno de ser servido nas festas juninas, pois pode (e deve!) ser apreciado quentinho para espantar o frio.

Arquivo pessoal



Mungunzá, doce de milho branco com cocada

INGREDIENTES

Para o mungunzá

- » 300g de milho branco de canjica
- » 300g de açúcar
- » 1 litro de leite integral
- » 1 litro de leite de côco
- » 250ml de creme de leite fresco
- » Especiarias inteiras (cravo, canela) a gosto

Para a cocada

- » 500g de coco seco ralado
- » 400g de açúcar
- » 300ml de leite de coco

Preparo: Em uma panela de pressão cozinhe o milho com as especiarias e metade do açúcar

DICAS DE DECORAÇÃO

- » Crie cenários com artesanato local e regional, flores desidratadas e muita madeira. Dessa forma, você terá ambientes rústicos e bem brasileiros;
- » Uma alternativa é utilizar potes de barro com folhagens diversas, bandeirolas, toalhas e tecidos de juta para mesas;
- » Utilize uma colcha básica para alegrar com almofadas coloridas, mesclando com o chitão e, dessa forma, crie um

ambiente descontraído para os convidados, no chão ou em um sofá, por exemplo;

- » Não esqueça das típicas fogueiras;
- » Use tachos de cobre ou ferro espalhados no jardim para dar um charme;
- » Caixa de paletes com frutas da época e o varal de luzes trazem um aconchego e surpreendem os convidados;

Cocada: Leve ao fogo todos os ingredientes mexendo sempre até que evapore o líquido, e o coco esteja macio. Atenção, quanto mais você cozinhar, mais firme ficará a cocada. Escolha o ponto que desejar. Sirva com uma pitada de canela!

*por Paola Marcante
Colaborou Ana Isabel Mansur

maior, já que dá para convidar mais pessoas. Queremos complementar a decoração que já temos, renovar o estoque. Está tudo meio caro, mas planejamos gastar em torno de R\$ 400", estima Viviane.

Dentre os elementos que a moradora de Planaltina não abre mão, estão os tecidos estampados, que dão o colorido típico das festas juninas. Quando o assunto é comida, ela diz que canjica, caldo e variedades de receitas com milho estão sempre na mesa. No entanto, Viviane teme ter de retirar algumas iguarias devido ao preço dos produtos. "Está tudo muito caro. Estamos dando uma volta nos mercados e vamos tentar ver o que dá para fazer. Em último caso, vamos recorrer ao lanche partilhado. Cada um leva um prato, gasta um pouquinho e aí conseguimos ter uma mesa farta", adianta.

Gerente da loja Atacado e Varejo Casa e Festa, em Taguatinga, Simone Fernandes observou a alta nos preços das mercadorias. "Essa guerra entre a Ucrânia e a Rússia tem feito com que as matérias-primas aumentem o valor dos produtos. Para tentar chamar a atenção dos clientes, tentamos manter o mais baixo possível", cita. Segundo ela, a venda no estabelecimento por elementos juninos começou em abril.

Dentre as mercadorias mais procuradas na loja, estão os doces típicos juninos. Paçoca, pé de moleque, amendoim e doce de banana fazem parte da lista. "Estamos na expectativa de vender até 60% a mais do que tivemos de saída no ano passado. Ao longo desses dois anos, comercializamos o que tínhamos em estoque, mas, neste ano, optamos em adquirir mais mercadoria e estamos apostando alto, com fé de que vamos atingir a meta", projeta a gerente.

Tendências

Chef e professor de gastronomia do Centro Universitário Iesb, Marcos Lelis explica que a chegada do frio remete ao período de festa junina e, por isso, é comum que ingredientes de receitas típicas para a época sofram variação no preço. "Essa festa culmina no período de forte safra de milho, e de clima mais frio. Então tudo que envolve esses dois itens são mais que bem-vindos. Por isso, é fácil ver, nas festas, pratos quentes como pamonha, broa de milho, mingaus e cozidos", diz. Para aqueles que vão celebrar a festividade em casa, o gastrólogo dá a dica: "aposte em pratos mais escaldados, com galinhadas, ensopados, cremes, sopas, canjicas, pés de moleque, bolos. Tudo isso vai depender do tempo dedicado para a festa, mas são coisas que não costumam faltar", enumera Marcos.

A decoradora Paola Marcante aconselha que os ornamentos para o arraial tenha um toque caseiro, e quem optar por fazer um evento particular se valer de peças e materiais reciclados. "Sempre tem aquele item esquecido no armário. Podemos levar para uma costureira criar almofadas, por exemplo, ou criar toalhas de mesa remendadas. É uma forma, inclusive, de economizar na decoração", sugere.

* Estagiário sob a supervisão de Guilherme Marinho