



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • [lianasabo.df@dabr.com.br](mailto:lianasabo.df@dabr.com.br)

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

## Show de sabores

Começa, hoje, no Pontão do Lago Sul, o Taste Brasília, festival de seis dias em dois fins de semana (este e o próximo, de 3 a 5 de junho), que reúne quase 50 pratos diferentes para serem degustados por um público estimado de 20 mil pessoas, com direito a muitas outras atrações, como aulas, palestras, degustações de bebidas, demonstrações de técnicas culinárias e aula de cozinha para crianças, que aprenderão a fazer panqueca.

O primeiro evento de grande envergadura da marca, presente em 13 cidades pelo mundo, inclusive São Paulo por seis vezes, escolheu a dedo a prata da casa, que vai reeditar pratos consagrados e criações novas, como a jovem chef Luiza Jabour, formada na França. Ela elaborou um ravioli de burrata com molho de alho negro artesanal para lançar em avant-première como uma das iguarias da Casa Almeria, em fase de reforma na esquina da 104 Sul (ex-Carpe Diem). A estrutura só ficará pronta no segundo semestre, mas “a ideia é apresentar um prato do novíssimo restaurante em primeira mão”, justifica o curador

Helena Rubano/Divulgação



Espaço Taste espera receber, nos dois fins de semana de evento, 20 mil visitantes

do festival, Luiz Américo Camargo.

Catorze estabelecimentos participam do Taste Brasília, promovido pelo banco Santander, que está à frente do evento desde a primeira edição paulistana em 2016.

Ingressos são vendidos antecipadamente e na bilheteria montada na entrada. Os pratos tem preços acessíveis que variam conforme os ingredientes utilizados. Vão de R\$ 20 a R\$ 45.

## Frutas assadas

Cada restaurante apresenta quatro opções de pratos, três delas conhecidas e uma novidade criada para o evento, que tem um enfoque especial no cerrado. A chef e professora gaúcha Ana Paula Jacques e o chef dinamarquês Simon Lau Cederholm, dupla radicada em Brasília e fundadora do Instituto Cajuzinho do Cerrado, vão apresentar produtos artesanais, doces e salgados, vindos da comunidade Kalunga.

Além das carnes — uma atração do chef Tonico Lichtszejn (foto), no Superquadra; de Leo Hamu, na charcutaria artesanal; e de Dudu Camargo, no churrasco com estilo — frutas merecem uma atenção toda especial. Com figos, peras e abacaxi, a chef pâtissière Carole Crema, dona de confeitaria em São Paulo e de programa na GNT, vai ensinar uma receita de frutas frescas assadas com molho anglaise de amêndoas e honeycomb, crocante de caramelo que acompanha a sobremesa.

Ainda hoje, no Papo de Cozinha, Raquel Amaral, do Rota do Leste, apresenta ceviche bêbado de camarão e cajá-manga; enquanto Diego Badra, do Conca, prepara amanhã inhame “como você nunca viu”. Domingo, com mediação do consultor gastronômico Luiz Américo Camargo, a jornalista Luciana Barbo e esta coluna debatem a evolução da gastronomia de Brasília, às 13h. Ingressos on-line e na loja Eventim, Brasília Shopping.

Helena Rubano/Divulgação



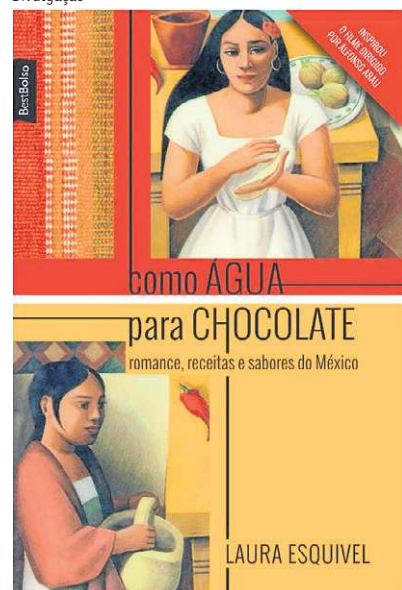
## Letras do México

Autora do livro *Como água para chocolate*, Laura Esquivel é esperada, em julho, para assumir o cargo de embaixadora do México no Brasil. Na representação diplomática, a expectativa é muito grande quanto à atuação da futura embaixadora, que já afirmou se concentrar na cozinha e semeando utopias. “A cozinha é a base de toda ação política. O que um povo semeia, compartilha e distribui diz muito sobre uma nação. Existe uma falsa e equivocada relação com o que comemos. O básico é o que vamos semear, que não nos obriguem a semear transgênicos”, declarou Esquivel, em uma entrevista ao *O Globo*. Escritora, dramaturga e ex-deputada, Laura Esquivel surpreendeu com a narrativa do best-seller por conta das receitas que se misturam com a história de amor entre Pedro e Tita. Quem conhece a escritora garante que ela própria é uma exímia cozinheira.

Campari/divulgação



Divulgação



## Bebida da Itália

Campari, a bebida amarga de sabor adocicado mais amada pelos italianos, que vem sendo produzida há 12 anos no Nordeste brasileiro, sob licença da matriz de Milão, foi degustada in loco pelo embaixador da Itália, Francesco Azzarello, que visitou, ontem, a fábrica pernambucana no Cabo de Santo Agostinho. O diplomata presenciou a entrega da Certificação Lixo Zero concedida ao grupo brasileiro por cometer descarte correto de resíduos na produção de 24 milhões de litros por ano. O destilado vermelho estará presente na comemoração da data nacional da Itália, na embaixada do país, quinta-feira, 2 de junho.

## Bacalhau todos os dias

Com cardápio enxuto de apenas meia dúzia de deliciosos pratos de bacalhau, uma lula grelhada na brasa e uma sugestão de arroz de pato, o restaurador Antonio Machado Barrigana inaugurou semana passada, no CasaPark, a loja física de sua grife O Tuga, nascida à beira da pista da Ponte JK, que serviu menu lusitano somente nos fins de semana e feriados. A casa dispõe de 74 lugares espalhados em dois ambientes com a cozinha no centro, de onde saem ainda a entrada de linguíça portuguesa e burrata e o menu kids de picanha grelhada. Destaque é o clássico bacalhau à lagareiro (R\$ 168), feito com o lombo do gadhus morhua assado escoltado de batatas ao murro, ovo cozido e brócolis temperado com ervas e finalizado com alho e azeite extravirgem português. O empresário Marcelo Baroni divide com Barrigana o comando da casa que funciona todos os dias, de terça a domingo para almoço e jantar e segunda, só almoço. Telefone: 98403-1122.

Antônio Barrigana/Divulgação



**ÁGUAS CLARAS /** Famílias receberam a recomendação para deixar as unidades residenciais após rachaduras

# DF Plaza desocupa apartamentos

» ANA MARIA POL  
» CARLOS SILVA\*

“Estamos saindo no susto, sem saber ao certo o que está acontecendo ou como prosseguir”, desabafou Mariana Martini, 27 anos, uma das moradoras da Torre D do Condomínio DF Century Plaza, em Águas Claras. Ela saiu às pressas do apartamento devido a problemas na estrutura do prédio. Famílias receberam a recomendação para deixar as unidades em que residem, após a Defesa Civil fazer uma vistoria e constatar trincas em pilares de dois andares usados como garagem. Apesar de o órgão informar que não há risco iminente de desabamento, a empresa responsável pelo edifício recomendou a desocupação residencial até que sejam finalizados o estudo e o reparo, que inicialmente estão previstos para ocorrer ao longo dos próximos 30 dias.

De acordo com o coordenador de desastres da Defesa Civil, Wender Costa, equipes do órgão vão emitir diagnósticos mais precisos para avaliar as causas das fissuras no pilar. “A decisão de sair, ou não, é pessoal. Há uma estabilidade no prédio. Constatamos as fissuras, mas percebemos que não progrediram, não evoluíram. Não é uma ciência precisa, mas não há sinais de desabamento. Se existir qualquer risco, nós vamos fazer uma reavaliação.

Ed Alves/CB



Moradores receberão auxílio da empresa responsável pelas torres

Aparentemente, ainda é possível ficar tranquilo e com a vida normal”, explicou.

A administração do prédio ofereceu duas opções para os moradores do bloco atingido que deixaram seus apartamentos: ajuda de custo de R\$ 2,5 mil ou estadia em um hotel. Ao fim dos 30 dias, os administradores deverão informar se eles poderão voltar para o prédio durante os reparos ou se será necessário prolongar o afastamento. Em nota, a empresa que administra o prédio, a Erbe Incorporadora, informou que, além de ter contactado a Defesa Civil, acionou uma equipe de engenheiros para avaliar a situação e tomar medidas preventivas.

Segundo o professor da Universidade de Brasília (UnB) e

especialista em estrutura de concreto Paulo Chaves, uma rachadura deve acender o alerta em duas situações. Uma é quando está localizada em um elemento da estrutura de concreto, que é o esqueleto da edificação. A outra é o tipo de fissura. O especialista pondera que, no caso do DF Plaza, é preciso um cuidado redobrado. “A fissura no pilar é sempre algo preocupante e que merece ser verificada. Pode não ser nada, mas se atinge o concreto e não está só na argamassa, sobretudo em um pilar que é uma estrutura de sustentação, é preciso atenção”, diz.

\*Estagiário sob a supervisão de Guilherme Marinho

NEIA e NANDO  
CIB. TEATRAL

## A FAMÍLIA ENCANTADA

LIVRE PARA TODOS OS PÚBLICOS

04 E 05 DE JUNHO  
SÁB. E DOM. ÀS 16h30  
TEATRO ROYAL TULIP

Antecipados: Belini 113 SUL e [bilheteria.digital.com](https://bilheteria.digital.com)

CLUBE do assinante 50% DE DESCONTO