



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



O amor alimenta

Não só alimenta, como dá frutos. Quem sabe muito bem o que o amor é capaz de produzir é o casal Marcelo Petrarca e Marcella Pinho (foto). Juntos há sete anos, ele iniciou carreira solo no Bloco C, aberto na 211 Sul, enquanto ela tocava com a mãe o Ateliê de Confeitaria. Não demorou para que inaugurassem um serviço de bufê — o Bloco C em Casa —, que já atendeu 7 mil pessoas em evento corporativo.

Na sequência, veio o Reverso, que durou quatro anos no Blue Tree Jade; o restaurante Lago, na QI-5, do Lago Sul; a parceria na Fratello; e dois novos projetos. Outra Fratello, que abre as

portas no fim de junho, no Terraço Shopping, onde a marca nasceu em 2010. Além do restaurante de comida caseira e afetiva, “diferente de tudo o que já fiz, o Carmen & Ladislau, em homenagem aos meus pais”, diz o gaúcho de 34 anos, eleito por seis vezes o Melhor Chef pela revista *Encontro Gastrô*.

Café com rapadura

Costela, rapadura, rabada com agrião, ovo frito ou pochê, farofa de limão siciliano são alguns dos sabores típicos da comida despretensiosa, com um toque de sofisticação, que caracteriza a

grife Petrarca. Para o Dia dos Namorados, ele criou deliciosa sugestão de camarões grelhados finalizados dentro de uma fondue de queijo brie, escoltados por arroz negro (foto). O prato será servido desde hoje e até domingo, no almoço e no jantar, por R\$ 145. Reservas: 3363-3062.

Para quem prefere comemorar a data em casa, há sempre o recurso do delivery. No Empório Petrarca, aberto ao lado do Bloco C, você vai encontrar, além da linha de congelados (escondidinho,



salmão e pizzas) à venda em outros locais, produtos exclusivos da marca, como pesto, cebola caramelizada e uma linha de drinques, entre Negroni, Branconi e Dry Martini e, até café em pó, que acaba de chegar às prateleiras com aroma floral e notas de pêssego em calda com rapadura (foto) por R\$ 40 (250g). Telefone: 99867-3831.

Predileção pelo mar

Muito esperado pelos donos de bares, pizzarias e restaurantes, o Dia dos Namorados ocupa lugar de destaque no ranking de faturamento dos estabelecimentos. As sugestões são muito variadas, mas o pescado, pela consistência leve e de boa digestão, é um dos ingredientes preferidos pelos apaixonados. No Sagrado Mar, começou, ontem, o Festival Foie Mar, no qual os clientes poderão degustar um menu em sete etapas, entre elas, vieiras na brasa com foie gras, atum à milanesa com batata recheada de foie gras, ravióli aberto de camarão e molho de foie gras, por R\$ 299 sem vinho ou com harmonização, por R\$ 399. Telefone: 3202-3256.

Marco Espinoza, o mesmo chef criador do festival de foie gras, que vai até domingo, sugere em outro restaurante comandado por ele, o Cantón, no Brasília Shopping, atraente menu disponível apenas no almoço de domingo, onde se destacam camarão ao curry verde com milho verde e abobrinha; atum com molho de maracujá e macarrão ao wok com polvo grelhado servidos em cinco etapas por R\$ 390 para duas pessoas. Telefone: 3256-8798.

Por três dias, hoje, amanhã e domingo, o À Mano pratica menu

especial com entrada, principal e sobremesa (R\$ 199), que traz crosting de parma com figos caramelizados, robalo em crosta de ervas, entre outras opções, como lombo de bacalhau e um dos clássicos petit gâteau, tiramisu ou torta de chocolate. Reserva: @amanorestaurante.

Outra opção do mar vem do chef Simon Lau (foto), que brilhou no evento Taste Brasília com menu de delícias do cerrado. Explorando a versatilidade na cozinha, o chef dinamarquês propõe no jantar de sábado e almoço de domingo no Aquavit, ostras gratinadas, espinafre e molho holandês e salmão defumado, gomos de frutas cítricas, funcho e castanha de pequi, além de peito de pato, figo, pamonha e molho de vinho da Madeira com sobremesa de queijos e morangos orgânicos por R\$ 320 ou R\$ 470, com vinhos. Reservas: 99167-0000.



Boas carnes

Espetinho, picanha, bife ancho, bife de chorizo e steak de maminha em cortes de 300 ou 600g estarão disponíveis amanhã, a partir das 17h, na sétima edição Varanda da Meat, que a mais simpática casa de carnes da cidade, a Meat House Prime, promove em seu endereço na 201 Norte, Bloco B. O evento, que vai até as 21h, contará com música do DJ Daniel Souza,

vinhos e cervejas artesanais. Telefone: 3253-4583.

Ossobuco com aligot trufado será uma das atrações do Almeria no jantar de amanhã e de domingo, quando servirá um menu completo com tapas e pinchos, carpaccio de polvo na entrada e raviolo carbonara no primeiro prato por R\$ 189. Reservas: 99337-8338.

Cair o Dia dos Namorados no domingo não é problema para

o mestre da cozinha Francisco Ansiliero. Ele antecipou o jantar na Asbac para hoje e amanhã com bolinho de costela bovina empanado e vinagrete de maxixe e fettuccine ao ragu de cordeiro (foto) e torta de chocolate com praline de amendoim. O mesmo menu com outras opções está disponível no Dom Francisco da 402 Sul por R\$ 120. Reserva: 3226-2005.



Dois craques

Na antiga Funarte, abaixo do Clube do Choro, o chef Claude Troisgras apresenta amanhã, às 19h, a sua arte culinária na primeira Feira de Empreendedorismo Turístico e Criativo. Na terça-feira, às 19h, será a vez da chef Bel Coelho, que comanda o Cuia Café e o restaurante Clandestino, em São Paulo.



ECONOMIA / São mais de 54 mil barcos registrados em Brasília e, somente em 2022, foram emitidas 1,9 mil habilitações. Evento reforça o crescimento acelerado do setor, que teve faturamento de R\$ 840 milhões ano passado

Mercado náutico fortalecido no DF

» JÚLIA ELEUTÉRIO
» RENATA NAGASHIMA

Lago Paranoá é ponto de encontro de muitas embarcações no Distrito Federal, principalmente nos finais de semana, quando os brasilienses aproveitam a folga para se divertir e aproveitar o lazer no “mar de Brasília”, que hoje é responsável por uma frota de 54 mil barcos. O total de embarcações inscritas na Capitania Fluvial de Brasília é de 54.331 e o DF já emitiu 66.873 habilitações para condutores aquáticos. Atualmente, a capital ocupa a quarta colocação em número de embarcações inscritas no Brasil.

No último ano, mesmo com a crise gerada pela pandemia do novo coronavírus, o setor náutico demonstrou um crescimento de 30%, segundo o presidente da Associação Náutica, Esportiva e do Turismo de Brasília (Asbranaut), João Carlos Bertolucci. “O brasiliense já tem um poder aquisitivo muito grande e, principalmente na pandemia, o lago virou o quintal do brasiliense. Os moradores do DF vivem, em sua maioria, em apartamentos. Então você está preso em função de pandemia, não pode sair, não pode fazer nada. A alternativa foi procurar um lugar ao ar livre. E aí o brasiliense comprou seu stand up paddle, seu caiaque, jet ski, barcos de vela e remo”, aponta.

Ed Alves/CB



O potencial econômico do Distrito Federal abre possibilidades para o setor náutico

Regras na água

- » Não transite em áreas interditas à navegação. Navegue sempre a mais de 200 metros da costa.
- » Não trafegue em alta velocidade nas proximidades de embarcações fundeadas ou atracadas. Em canais a velocidade máxima

deverá ser de 5 nós.

- » Quando se dirigir às marinas ou dela sair navegue perpendicular à mesma e em velocidade menor ou igual a 5 nós.

- » Não fundeie em local de tráfego de

embarcações. Para embarcações com instalações sanitárias, a distância mínima permitida é de 100 metros da linha de arrebatção da praia e para embarcações sem instalações sanitárias, a distância mínima é de 50 metros.

Com o mercado náutico em crescimento acelerado, o canal de negócios Bombarco faz uma projeção de fechar este ano com um

faturamento recorde no ramo. Para ampliar o mercado, a empresa fará, pela primeira vez, uma feira de negócios presencial com transmissão

virtual simultânea. Chamado de Internacional Bombarco Show, o evento será realizado até domingo, às margens do Lago Paranoá.

Segundo os organizadores, a estimativa é atrair mais de 100 mil pessoas, tanto presencial como on-line, e gerar mais de R\$ 150 milhões em receitas. Para o idealizador do evento e especialista em mercado náutico, Marcio Ishihara, as vendas estão surpreendendo desde o início da pandemia. “Deve fechar 2022 com um faturamento 10% maior que o ano passado, quando bateu recorde de R\$ 840 milhões”, ressalta Marcio. Ele explica que a capital federal foi escolhida como ponto de encontro por ser um mercado emergente e ainda pouco explorado. “Queremos incentivar a compra de barcos nesta região”, destaca o especialista. Para os amantes de embarcações, a feira terá cerca de 40 barcos de até 55 pés, o que corresponde a aproximadamente 16 metros, de marcas nacionais e internacionais em exposição no Lago Paranoá. Os participantes do evento poderão fazer test drives, visitas a bordo, regatas, além de assistir a um desfile de barcos, campeonato de canoagem e palestras com convidados. O ambiente também contará com gastronomia, exposições e apresentações musicais. A entrada

custa R\$ 55 por pessoa. Quem for de barco, o local terá serviço de embarque e desembarque disponível.

O idealizador do evento náutico comenta que o objetivo de organizar a feira fora do litoral é sair do eixo Sudeste e Sul brasileiro e se aproximar de potenciais clientes do Centro-Oeste e do Norte do país. “Queremos impulsionar o uso de barcos em águas abrigadas como lagos, rios e represas, em locais que têm clima ideal para a atividade náutica”, destaca Ishihara. Brasília tem o maior Produto Interno Bruto (PIB) per capita do país, quase o dobro do registrado em São Paulo e três vezes maior do que o do Brasil e ocupa a 3ª posição entre as maiores economias municipais.

De acordo com o presidente da Asbranaut, João Carlos Bertolucci, esse tipo de evento demonstra o potencial que o DF tem no mundo náutico, não só para sediar eventos como este, mas também competições aquáticas a nível internacional. “Brasília tem um universo, por ter um lago referência no centro-oeste, que pode ser utilizado durante todo ano, porque não baixa. Durante 365 o lago é favorável à navegação, isso fortalece ainda mais o setor náutico”, aponta.

Programe-se

Internacional Bombarco Show
Data: até 12 de junho
Local: Lago Paranoá
Site: www.bombarcoshow.com.br
Ingressos: R\$ 55 por pessoa