

Capital S/A

SAMANTA SALLUM
samantasallum.df@cbnet.com.br

“Nossa maior fraqueza está em desistir. O caminho mais certo de vencer é tentar mais uma vez.”

Thomas Edison

Aumenta adesão a bicicletas compartilhadas em Brasília

A Tembici, líder em tecnologia para micromobilidade na América Latina, apresentou ao mercado um levantamento sobre o panorama geral do uso de bikes compartilhadas em cidades da América do Sul. Entrevistou 5,7 mil pessoas. Brasília foi um das regiões analisadas. Tem 53 estações e mais de 300 bicicletas. Foi registrado aumento de 102% nas viagens entre os meses de março a maio de 2022, quando comparado aos primeiros meses de funcionamento do sistema (dezembro de 2021 a fevereiro de 2022), e aumento de 70% no número de novos usuários.

Divulgação



Complemento ao transporte público

A intermodalidade com transporte público foi um dos destaques em Brasília, uma vez que 69% das pessoas que fazem seus trajetos com mais de um tipo de veículo/meio usam a bicicleta como complemento de suas viagens.

Meio ambiente

Elas também são fundamentais para o meio ambiente. Cerca de 60% dos entrevistados do Bike BSB afirmaram que fariam os deslocamentos em modos motorizados se não utilizassem a bicicleta. Os planos de adesão variam de R\$ 3,50 (avulso) a R\$ 180 (anual).

90 toneladas

de dióxido de carbono foram potencialmente evitadas só em 2021 com a utilização das bicicletas compartilhadas na capital federal.

Divulgação



Lazer tem menor percentual

O estudo também aponta que mais de 80% utilizam o sistema para deslocamentos do dia a dia e um pouco mais de 14% para lazer. “Esse levantamento mostra que as bicicletas já cumprem um papel essencial para a mobilidade urbana como um meio de transporte sustentável e eficaz”, ressaltou Mateus Lago, diretor de negócios da Tembici.

Lei das Antenas no DF abriu caminho para o 5G

Agora é oficial. A partir de amanhã entra em operação, em Brasília, o sinal 5G, banda larga mais potente em telecomunicação. A capital federal é a primeira região do país a ter a nova tecnologia. A Anatel anunciou ontem o início do sistema no Brasil. E Brasília sai na frente graças a uma preparação de infraestrutura desde 2019. Uma lei distrital, aprovada em 2020, abriu caminho para que as empresas operadoras pudessem ampliar a rede de alcance. Foi autorizada a instalação de antenas em áreas privadas. Até então, só era permitida em pontos públicos.



Confederação Nacional dos Municípios

Crescimento de transmissões

A Lei 971/2020, de autoria da Secretaria de Desenvolvimento Urbano do DF (Seduh), tratou do licenciamento para implementação das antenas de telefonia móvel. A necessidade é grande, porque vai crescer o tráfego de dados em razão dos smartphones. A transmissão de um filme, por exemplo, equivale a 350 ligações de voz. O SindiTelebrasil apontou a lei do DF como uma das mais modernas no país.

Método Líderes do Brasil

A professora Eda Machado, fundadora do Centro Universitário Iesb, participou no sábado da 3ª edição do Método Líderes do Brasil, evento gratuito com o objetivo de qualificar os empresários de Brasília e região com histórias e inspirações empreendedoras de sucesso. A iniciativa foi realizada no Hotel Kubitschek Plaza e reuniu ainda nomes como Paulo Octávio, CEO das Organizações Paulo Octávio; Edmar Mothé, CEO da Biomundo e Mundo dos Filtros; e André Kubitschek, diretor da Rede Plaza Hotéis.

Divulgação



Desafio com inovação

“Foi um desafio, mas eu tinha um grande poder nas mãos: o conhecimento. Então, pensei: se eu conseguisse aplicar todas as inovações que eu presenciava ao redor do mundo inteiro e professores que acreditavam nessa nova instituição, determinados a realizar um trabalho diferente nós teríamos sucesso”, contou Eda, referindo-se ao IESB.

Experiências

“Reunimos os melhores nomes de Brasília para que eles possam compartilhar informações e experiências com os novos empreendedores”, destacou Luiz Felipe Daher, presidente do grupo Líderes do Brasil.

ECONOMIA / Cerveja, cachaça e hidromel estão entre as estrelas do novo mercado em expansão no Distrito Federal

Bebidas artesanais em alta

» ANA MARIA POL

Ed Alves/CB/D.A Press



Entre quatro mil rótulos, Remedin foi uma das quatro marcas brasileiras no V Ranking da Cúpula da Cachaça

se instalar na capital. Hoje, produzem de 30 a 35 mil litros de bebida.

Apesar do crescimento e da diversidade, de acordo com o dirigente, apenas de 2% a 3% dos moradores do DF se reconhecem como consumidores de cerveja artesanal.

Pluralidade

Para além do mercado de cervejas artesanais, as cachaças também têm ganhado destaque no DF. A qualidade das bebidas produzidas fez com que Brasília carimbasse lugar no podium das 250 mais queridas do Brasil, do 5º Ranking da Cúpula da Cachaça. Em um universo de mais de quatro mil rótulos, as candangas Saracura, Cavaco, Remedin e Meia-Noite foram eleitas entre as melhores. Empresário e sócio proprietário da Cachaça Remedin, João Chaves Marques Faria, 21, conta que começou a venda do

produto em 2021 e, este ano, o faturamento da empresa já dobrou.

“Aqui em Brasília não existia um mercado de cachaça. Junto com o nosso negócio, surgiram outros vendedores e isso foi fomentando a capital”, diz João. De 12 anos para cá, após tentativas de negócios, sem retorno, surgiu a ideia de empreender com aquilo que a família ama. “Quem gosta de destilado e experimenta (cachaça), vê que é uma bebida de qualidade imensa, comparado com alguns destilados consegues, inclusive, se sobressair”, pontua.

Desafios

Na pluralidade de produtos que surgiram no DF ao longo dos últimos anos, há bebidas de origem milenar. É o caso do hidromel, conhecido como vinho de mel, um dos mais antigos do mundo. Quem é fã de seriados como *Game of Thrones* ou *Vikings*, ou de

filmes que tenham a ver com a cultura nórdica, já deve ter ouvido falar da bebida.

“É uma das coisas mais agradáveis que podemos fazer para além do mel. Uma vez que sua composição básica é o mel, água, e sua fermentação natural. E, com o passar do tempo, a bebida se faz”, explica a apiculadora Marinice Rocha, 56, responsável pelo Mel do Altiplano, que ingressou no ramo há oito anos com o marido.

Apesar do aumento da demanda, a apiculadora diz que os desafios para quem fabrica bebidas artesanais no DF ainda são grandes, principalmente no caso daqueles que produzem em pequena escala. “O desafio é ter um ponto de comercialização. No nosso caso, temos a Ceasa, página na internet, mas acredito que, para qualquer produto, inclusive o próprio hidromel, o desafio é ter um local para escoar”, observa.

Receita para curtir o frio

CHOCOLATE QUENTE COM CACHAÇA

O chocolate quente é uma bebida típica de festa junina, mas não é exclusiva dessa festividade. É consumido em qualquer época do ano, especialmente no frio. Para deixar essa maravilha ainda melhor, lá vai a dica da Remedin: chocolate quente cai bem com cachaça. Você pode incrementá-lo usando a Ouro ou a Extra Premium. O resultado é um drink com a cara do inverno.

Ingredientes

- 250ml de leite integral
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1/2 colher de chá de amido de milho
- 1 pau de canela
- 125g de chocolate meio amargo
- 30 a 100ml de cachaça envelhecida
- 125ml de creme de leite pasteurizado
- 2 gotas de essência de baunilha
- 1/2 colher de sopa de açúcar
- 4 nozes picadas

Preparo

1. Bata o creme de leite, o açúcar e a baunilha até formar chantilly. Reserve na geladeira.
2. Coloque o leite, o chocolate em pó, o amido e a canela em uma panela e leve ao fogo. Corte o chocolate grosseiramente.
3. Quando o leite estiver quase fervendo, adicione o chocolate e misture até que derreta.
4. Mantenha o fogo baixo. Adicione o leite e a mistura de amido de milho com leite.
5. Cozinhe em fogo baixo até engrossar.
6. Retire do fogo, descarte o pau de canela e adicione a cachaça.
7. Bata o chocolate com um mixer de mão para ficar bem emulsionado.
8. Passe para as canecas, corte as nozes e salpique sobre o chocolate.

*Receita da Cachaça Remedin

Serviço

Cachaça Remedin

(61) 99891-0353 / @remedincachaca / www.remedincachaca.com.br

Cervejaria Cruis

(61) 99814-1892 / @cruiscervejaria / www.loja.cruiscervejaria.com.br

Mel do Altiplano

(61) 99961-1648 / @meldoaltiplano / www.melaltoiplano.com.br