



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Fotos:Ed Alves/CB/D.A Press



## A volta de um ícone

Um ano e seis meses depois de fechar as portas em função da pandemia do novo coronavírus, o Bar Brasília, reduto da mais profunda memória afetiva da cidade, ressurge em novo endereço, na Praça Pick Up, em frente ao Aeroporto Internacional Juscelino Kubitschek, com uma roupagem interna que guarda as mais caras lembranças do original. Lustres, espelho com a logomarca, fotos antigas, parte da coleção de rádios — peças obtidas e garimpadas por Jorge Ferreira, idealizador da casa sobre a qual o colega e amigo Gil Guimarães, do Grupo Baco, disse “muitos, não só

aqui em Brasília, se inspiraram no que Jorge construiu”.

Inaugurado em 2002, na esquina da 506 Sul, o Bar Brasília faria 20 anos. Um dos orgulhos de Jorge, sociólogo, poeta, empresário e mecenas, morto em 2013, era servir na temperatura certa o chope fornecido pela Ambev, justamente a empresa que intermediou a compra do ícone e do Bar Brahma pela Fábrica de Bares, grupo paulista especializado em gestão de bares, restaurantes e casas de shows. Em menos de oito anos, o grupo liderado pelo empresário Cairê Aoás opera 12

estabelecimentos em São Paulo (Bar Brahma, Bar do Leo, Orfeu, Riviera, Blue Note, entre outros), um a mais do que teve Jorge Ferreira no Plano Piloto e em Águas Claras.

Além de antigos colaboradores, como Mauro Calichman (foto), que foi diretor executivo do Grupo Jorge Ferreira por 15 anos, e do chef Ville Della Penna, primeiro a comandar a cozinha do Mercado Municipal, o novo Bar Brasília conta com Ribamar, simpático garçom de gesso postado na entrada com a bandeja na mão. Uma estátua de Jorge Ferreira sentado completa a decoração.

## Menu revisitado

Coube à jovem Bruna Nogueira, formada em relações públicas, que trabalha há um ano e cinco meses na Fábrica, elaborar as sugestões gastronômicas depois de conversar muito com Mauro e experimentar as preparações do Ville, devidamente relançadas no menu, como os quatro clássicos: moela (R\$ 39) e língua (R\$ 54) cozidas lentamente com molho rôti; o filé Oswaldo Aranha com alho tostado, arroz, farofa de ovo, batata frita; e a feijoada de todos os dias, ambos por R\$ 59 cada.

Outro prato arrasa quarteirão é o arroz de costela assada por 18 horas, desfiada e refogada com vinho tinto, arroz, cebola e especiarias, escaldado de ovo estalado (R\$ 56). Na mesma gama, tem arroz de bacalhau (R\$ 78) e arroz de polvo (R\$ 76). E arroz de cachaceiro (R\$ 29), branco soltinho com salsa e alho crocante frito acompanhado de uma dose, é claro. Grelhados na chapa, sanduíches, saladas e petiscos, como empada e bolinho de bacalhau, completam o cardápio. Sempre com muita música.



## Para cada dia

Outra pescagem afetiva são os pratos do Ferreira: virado à paulista, na segunda-feira; frango com quiabo, terça; milanesa de porco com salada de batata,

quarta; espaguete com linguixa, quinta; moqueca de peixe, sexta. Feijoada completa no sábado por R\$ 69; e cozidão brasileiro, domingo por R\$ 56.

Novidade será a mercearia com produtos locais, como

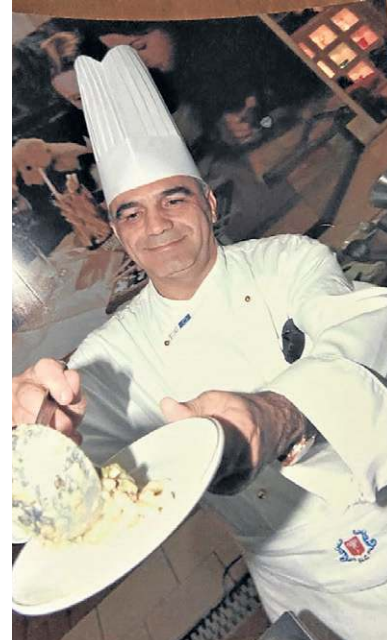
salame, mortadela de frango com pequi, queijo da Fazenda do Tacho, geleias e molhos de pimenta da Priscila de Ávila. Funciona todos os dias até o último cliente, garante Mauro. Telefone (11) 94745-8186.

## Sucesso italiano

Dois meses depois de ter desembarcado em Brasília para comandar a cozinha do Gaf, um dos dois mais badalados restaurantes da cidade, o chef napolitano Rosario Tessier, do alto de seus 35 anos e com os cabelos escuros, recebeu o **Correio** para sugerir o preparo da ceia de Natal de 1994. “Comida tem uma lógica e não se pode simplesmente misturar os ingredientes”, decretou o chef, em um português ainda sofrível, enquanto ia pegando azeite de oliva, ervas, tomate à bessa e pouco alho, “o suficiente para sentir a presença no prato”.

Com base nesse dogma e

inspiração para dezenas de receitas, o talentoso cozinheiro alçou vôo, em 2002 abriu a própria casa e conquistou a preferência do público que tem lhe retribuído na votação do melhor restaurante italiano da cidade. Instalada na QI 17 do Lago Sul, a Trattoria Da Rosario completa 20 anos. Além da boa cozinha, a casa prima por um atendimento exemplar, que começa pelo dono. Por ele, já passaram muitos governantes recebidos com a mesma gentileza conferida a todo comensal. “Um chef pode esquecer tudo menos o prato que mais agrada ao cliente”, preconiza Rosario.



Arquivo pessoal

## Comemoração

Com as sugestões mais apreciadas ao longo de duas décadas, foi montado um menu servido em três etapas: entrada, principal e sobremesa. Entre os ícones estão gamberi primavera, que são camarões grelhados com molho de queijo da Serra da Canastra, lâminas de maçã verde e finalizado com amêndoas crocantes; filetto Bismarck em crosta de cebola caramelizada e presunto parma com nhoque; lombo de cordeiro com arroz negro e cogumelos; e pescada amarela ao molho de ervas com risoto de limão siciliano. De sobremesa, cannoli, tiramisù ou panna cotta, as três mais requisitadas em todos os tempos. Você pode escolher a sequência de acordo com o que desejar.

O cardápio especial será oferecido no almoço e no jantar de 11 a 13; e no almoço do domingo, Dia dos Pais, por R\$ 199, com direito a água, suco, chá e café. Telefone: 3248-1672.

## O futuro chegou!

O maior evento de conhecimento e inteligência do setor de alimentação fora do lar no Brasil começa terça-feira com a abertura do 34º Congresso Nacional Abrasel que, este ano, terá como tema Evolução: o amanhã já começou. Dele, participam empresários do segmento, profissionais de bares e restaurantes, líderes políticos e empresariais e entusiastas da gastronomia e turismo. A solenidade será quarta-feira, no Brasil 21, a partir das 19h30.

Interrompido por dois anos na forma presencial devido à pandemia, o evento retoma com cerca de 20 conteúdos, que

Daniilo Viegas/Abrasel



podem ser acessados on-line pelo site [www.congressoabrasel.com.br](http://www.congressoabrasel.com.br), entre palestras e painéis do interesse do setor que mais emprega no país, depois da construção civil. As apresentações serão realizadas no Ilesb, onde também terão lugar aulas

culinárias a cargo de mais de 30 chefs locais e de fora, selecionados pela publicação *Prazeres da Mesa*.

Uma das novidades deste ano é a Vitrine Abrasel, pela qual fornecedores de produtos e serviços apresentam virtualmente suas marcas (mais de 30 estão inscritas) concedendo condições inéditas para beneficiar do pequeno ao grande empreendedor. “Em um momento de restabelecimento do setor, os empresários não podem deixar de investir e progredir, mas precisam de apoio para encontrar alternativas que sejam boas e acessíveis ao bolso”, afirma Paulo Solmucci, presidente nacional da Abrasel.

## Tarde de autógrafos

Na quarta-feira, a partir das 17h, eu estarei no evento autografando o livro *Histórias dos sabores que vivi*, publicado pela editora Boníssimo, que reúne artigos, recortes, matérias e colunas escritos nos últimos 20 anos sobre gastronomia neste jornal. Terá lugar na área de gastronomia do Ilesb, com entrada franca.



Boníssimo Edições/Divulgação

**TRÂNSITO /** Carreta carregava 50 cabeças de gado quando tombou na BR-040, próximo ao Catetinho. Onze animais fugiram, dos quais sete foram recapturados. Muitos deles tiveram ferimentos graves. O motorista sofreu um corte no braço

# Cuidado! Tem boi na pista

» RENATA NAGASHIMA

Os animais feridos que estavam dentro de um caminhão que tombou na BR-040, próximo ao Catetinho, na manhã de ontem devem ser sacrificados, segundo informações do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal (CBMDF). O veículo de dois andares transportava 50 cabeças de gado quando virou, na altura do Gama. No momento do acidente, 11 animais fugiram, desses, sete foram recuperados até o fechamento desta edição.

De acordo com o o Corpo de Bombeiros, nenhum bicho morreu no local, mas muitos animais tiveram ferimentos graves ou incapacitantes e deverão ser abatidos. Trinta e nove bois e vacas ficaram presos na carroceria. O resgate começou no fim da tarde.

O acidente ocorreu por volta das 11h30 e causou um grande impacto no trânsito. Por volta das 16h45, guinchos do Departamento de Estradas de Rodagem (DER) realizaram o destombamento do caminhão utilizando cabos de aço. O trânsito sentido Santa Maria/Brasília foi liberado logo em seguida, mas a via de acesso ao Gama ficou bloqueada até as 19h.

A empresa responsável pelo veículo foi ao local para fazer a captura dos animais. O motorista foi encaminhado para o Hospital Regional

CBMDF/Divulgação



**Guincho foi usado para destombar a carreta. Os animais que ficaram feridos no acidente devem ser sacrificados**

de Santa Maria. Segundo o Corpo de Bombeiros, ele estava consciente e orientado, apresentando apenas um corte no braço esquerdo. Os militares jogaram terra na pista por conta do risco de vazamento de óleo e combustível. A limpeza do local e retirada da carreta foram realizadas durante a noite. A boleia do caminhão ficou destruída.



Divulgação/CBMDF

## » Motociclista morre em colisão

Uma carreta de dois eixos atingiu um motociclista, na BR-040, altura do viaduto de acesso à Santa Maria, ontem. O condutor da moto Yamaha azul morreu no local. Ele foi encontrado sem capacete e com suspeita de traumatismo craniano. Segundo o Corpo de Bombeiros, a vítima é um homem entre 25 e 30 anos. Ele estava sem documentos. O motorista do caminhão, que não teve a identidade nem a idade reveladas, não sofreu ferimentos. O veículo transportava combustível, mas não houve risco de explosão. O local ficou aos cuidados da Polícia Rodoviária Federal (PRF) e da Concessionária VIA 040. Duas viaturas e oito militares do Corpo de Bombeiros atuaram na ocorrência. Ainda não se sabe a dinâmica do acidente.