



# FAVAS CONTADAS

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

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

## Quando o porco é nobre

Já se vão 13 anos que Brasília teve o seu primeiro festival de carne suína promovido pela Abrasel com a participação de 32 restaurantes. Muitos foram extintos, como o memorável O Convento e o mais recente Feitiço Mineiro. O sucesso se repetiu por nove edições durante as quais cresceu o entusiasmo pelo consumo da carne, que naquela época começava a quebrar tabu. O principal dizia respeito à falta de higiene na criação do animal, que por ser sujo e gordo poderia causar doenças.

O preconceito foi vencido graças à tecnologia usada nos criatórios e ao reconhecimento do inigualável sabor suíno, que chegou até a alta gastronomia, além do surgimento de novas raças. Uma delas teve enorme destaque. É a duroc, que pela suculência, pela maciez e pelo nítido gosto vai ganhar um festival para chamar de seu.

Entre 29 de agosto e 18 de setembro, o brasileiro poderá se deliciar com pratos inéditos do Festival Porco Rústico Duroc, que se realiza, pela primeira vez na cidade, como opção gastronômica apresentada em 28 restaurantes. O menu possui duas faixas de preços: R\$ 55,50 e R\$ 75,70, ficando a cargo de cada casa escolher aquela que melhor se adéqua à sua receita.



Festival Porco Rústico Duroc/Divulgação



Vinicius K/Divulgação

### Bisteca fiorentina

A maioria dos chefs e restaurateurs visitou na quarta-feira, a fazenda Miuça (foto), na DF-295, distante 70 quilômetros da Rodoviária do Plano Piloto, onde tudo começou. Foi o produtor rural e zootecnista Alexandre Cenci quem importou as primeiras matrizes da raça duroc, trazidas de avião dos Estados Unidos, em abril de 2020. Com 200 fêmeas e 50 machos reprodutores, selecionados geneticamente, teve início a produção suína, cuja "alta qualidade com mais coloração e marmoreio garante uma experiência

gastronômica diferenciada da carne de porco tradicional", explica Alexandre Cenci.

Menos de dois anos mais tarde, bons cortes de duroc chegavam ao mercado em uma iniciativa da Hartos Agropecuária, empresa de Cenci, em parceria com a Casa do Holandês, cujo titular, Raymond Graumans, realiza os cortes, e a Malunga, de Joe Valle, que ofereceu o produto, primeiro, na loja do Sudoeste. Os três parceiros contaram com o entusiasmo e a orientação do chef Francisco Ansiliero, mestre no preparo da carne suína, que acaba de encomendar ao holandês o corte duroc semelhante ao da bisteca fiorentina. A ver no fest.

## Slow Filme vem completo

Pioneiro em conectar cinema e alimentação no Brasil, o Slow Filme traz, este ano, muitas atrações além de fitas inéditas. Uma vasta programação que reúne debates, oficinas com degustações e até incursão pelo bioma do cerrado está prevista no Festival Internacional de Cinema e Alimentação, a se realizar de quarta-feira a domingo, no Cine Brasília e no Espaço Cultural Renato Russo.

Com curadoria do professor, cineasta e crítico Sérgio Moriconi, o Slow Filme vem sendo realizado desde 2010 pela Objeto Sim Projetos Culturais e, até 2018, na cidade turística de Pirenópolis, em Goiás. Após uma interrupção de dois anos em função da pandemia do novo coronavírus, o festival volta fortalecido às telas do Cine Brasília, em formato presencial.

Uma das atividades paralelas será o Slow Wine, na manhã de sexta-feira, 26, no foyer do Cine Brasília, onde o enólogo Carlos Sanabria irá apresentar seus vinhos naturais com uvas do cerrado, produzidos na região do Paranoá. Outra atração será percorrer com Fábio Neves Vieira, idealizador do Projeto Hortelão, uma quadra da cidade para conhecer as plantas alimentícias não convencionais (Pancs).

### Estreias

*Os Caçadores de trufas*, que conta a história de um grupo de idosos em busca da desejada trufa branca de Alba, no Piemonte italiano, abre, na noite de quarta-feira, o festival no qual serão exibidos

Objeto Sim/Divulgação



22 títulos produzidos em 13 países, inclusive o Brasil, como *Mercearias de Beagá* (foto), de Marcos Lôndero e Nani Rodrigues; e *O branco da raiz*, de Anderson Barbosa.

Pela primeira vez, será exibido o documentário brasileiro *Antes do prato*, realizado pelo Greenpeace com direção de Carol Quintanilha. Destaques entre outros para o francês *À procura de mulheres chefs*; o australiano *As sementes de Vandana Shiva*; e o espanhol *Constante y El Floridita*, de Hemingway, sobre o bar que conquistou o escritor batizado pelo proprietário de "O rei dos daiquiris". A entrada é franca, veja programação completa no [www.objetosim.com.br](http://www.objetosim.com.br).

## Costelão do bem

A Comunidade Evangélica de Confissão Luterana de Brasília (CECLB), conhecida pela qualidade da mesa beneficente, retoma, depois de dois anos, evento presencial com a realização no domingo, 28 de agosto, do 15º Costelão Gaúcho, iguaria de carne bovina assada lentamente no fogo de chão, no estilo consagrado nos pampas do Rio Grande do Sul. Será servido acompanhado de feijão tropeiro, mandioca, arroz e salada, a partir das 12h na EQS 405/406 Sul. Sai por R\$ 45 adultos e R\$ 22, crianças de 7 a 12 anos. Haverá venda de bebidas, doces, sobremesas e um bazar de variedades. Reservas devem ser feitas até domingo, 21 de agosto, pelo telefone 98568-2020.

CECLB/Divulgação



## Marie na Casa Cor

Cassoulet, entrecôte e coq au vin vão fazer parte do menu do Marie Cuisine, presente na edição comemorativa dos 30 anos da Casa Cor, mostra de arquitetura, decoração e design que este ano terá lugar na Arena BRB, ex-Mané Garrincha, de 3 de setembro a 2 de novembro. Localizado na 103 Sul, o restaurante de culinária franco-italiana integra o grupo Família Papá, que conta com Papá Cucina e Babbo Osteria, sob o comando de Carlos Rodrigues, o Carlão (foto).

Marie Cuisine/Divulgação



## Borbulhas à vista

Rodrigo Leitão, Emilia Carvalho e Sergio Albuquerque retomaram o Brinda Brasil, cuja 10ª edição será realizada no Brasília Shopping, em 16 e 17 de setembro, a partir das 18h. Já são 16 vinícolas confirmadas, entre elas, Família Geisse, Garibaldi, Luiz Argenta, Valduga e Suzin. A feira contará com produtos Vinotage, queijos da serra de Minas, embutidos de Pirenópolis e geleias elaboradas com espuma por Renata Mandelli. Ingressos à venda na Bilheteria Digital: primeiro lote por R\$ 125, até 31 de agosto.

**ECONOMIA /** No 37º Congresso Nacional de Sindicatos Empresariais, o presidente do Sindivarejista do DF, Sebastião Abritta, ressalta que os empresários devem pegar melhor os funcionários, no entanto, a alta carga tributária impede que isso aconteça

# Reforma trabalhista em pauta

» EDUARDO FERNANDES\*

Em discurso feito na abertura do 37º Congresso Nacional de Sindicatos Empresariais em Brasília, ontem, o presidente do Sindicato do Comércio Varejista do Distrito Federal (Sindivarejista), Sebastião Abritta, afirmou que é necessário estabelecer novos conceitos nas relações de trabalho. Para ele, as leis trabalhistas precisam ser flexibilizadas e uma nova reforma deve ser feita. Na visão de Abritta, os empresários devem remunerar melhor os empregados, mas isso só acontecerá com uma "ampla desoneração da folha". O debate para melhorias reunindo representantes de todo o Brasil continua hoje.

Ao *Correio*, o presidente do Sindivarejista explicou que a única forma de executar a proposta é reduzindo tributos. "Precisamos diminuir esses impostos para que possamos fazer o empresário remunerar melhor o seu funcionário. Se pagarmos melhor o funcionário, ele vai ter poder de consumo. Só que os custos dos empresários estão muito altos", critica Abritta.

Cerca de mil pessoas participaram do evento, realizado no Centro de Convenções Brasil 21. Em discurso, Sebastião Abritta falou sobre a importância do governo olhar atentamente para o varejo — uma das principais portas de entrada para o empreendedorismo e o mercado de trabalho.

Material cedido ao Correio



Empresária Janete Vaz recebe o troféu Os Guerreiros de Sebastião Abritta

### Mudanças

Mesmo com as recentes mudanças trabalhistas promovidas pelo Congresso Nacional, algumas questões melhoraram, mas Abritta diz que não é suficiente, a exemplo do salário mínimo, que, pelo baixo valor, reduz o poder de compra do cidadão. "Somente a partir de mudanças nesse aspecto é que teremos uma nação próspera", reforça o presidente.

Entre os temas debatidos estão: perspectivas para o pequeno e médio comércio; liderança empresarial; tributação dos serviços prestados pelos sindicatos; relação da Confederação Nacional do Comércio e entidades de base;

futuro híbrido e-commerce, lojas de rua e shoppings pós-pandemia; e inovação do varejo, realidade do mercado varejista.

Ontem, compareceram à solenidade de abertura o ministro da Justiça, Anderson Torres; o governador do Distrito Federal, Ibaneis Rocha; o presidente da Confederação Nacional do Comércio (CNC), José Roberto Tadros; o presidente da Federação do Comércio do DF (Fecomércio), José Aparecido Freire; e a representante do ministro da Economia, Paulo Guedes, Glenda Lustosa, secretária de Desenvolvimento da Indústria, Comércio e Serviços.

\* Estagiário sob a supervisão de Guilherme Marinho

DESCONTOS ESPECIAIS PARA ASSINANTES\*

98199 2120

Live para todos os públicos

# Show das Princesas

## TEATRO ROYAL TULIP

**27 e 28 de AGOSTO**  
**Sáb e Dom às 17h**  
 antecipados: [bilheteriadigital.com](http://bilheteriadigital.com)