



# 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)

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



## Um restô chamado Zéh

Há 55 anos, nascia em São João Evangelista, município mineiro no Vale do Rio Doce, José Humberto Pinto Braga, que veio para Brasília aos 12 anos com a família, de quatro irmãos, toda ela envolvida na área de alimentação fora do lar. São restaurantes populares, comunitários, cantinas, bares e até refeitórios em canteiros de obras. “Era o trivial básico que eu fornecia para empresas com ingredientes muito simples”, lembra o empresário, conhecido simplesmente por Zé, que foi dono da marca Sabor Caseiro e, na década de 1990, atendeu a cantina do **Correio Braziliense**.

Três meses atrás, o amigo Frederico Corrêa, um dos sócios do empresário baiano e restaurateur brasileiro Cláudio Melo Filho (ex-Odebrecht), que trouxe o Soho para a capital, lhe ofereceu o ponto de um sofisticado endereço no Lago Sul: o Totti, na QI 11. Veio a dúvida: “Eu nunca tinha feito comida fina”. Como não é

de fugir da raia, Zé Humberto topou a parada e saiu em busca de profissionais, quando lhe indicaram o sergipano Gilvan Santos, 41 anos, que trabalhou no Grupo Fasano em São Paulo, no Gero Brasília, no Rio, Punta Del Este e em Trancoso, na Bahia.

Fechado o negócio, teve início a arrumação da casa. “Eu não queria nada semelhante ao Totti, mas um restaurante com identidade própria”, explica o novo proprietário, que passou a incumbência para a irmã Valkiria Braga, muito amiga da decoradora Luisa Miranda. Ambas desenvolveram projeto visual exclusivo e acolhedor com muita clareza e leveza. Ainda faltava o nome, conta o empresário, até que “uma noite, eu estava sonhando com o assunto e, às 4 horas, acordei pensando ‘porque não Zé, como me chamam?’”. A equipe acrescentou o agê de Humberto por puro charme.

## Contemporâneo

Ficou Zéh Gastronomia Coeva, em uma indicação de que a casa pratica cozinha contemporânea, explica o dono, que deu “pitacos” no cardápio elaborado por Gilvan Santos, como o prato 7 mares (foto), “exuberante combinação de camarão rosa, anéis de lula, lagostim, vieira e polvo equilibrados com abacaxi, manga, tomate, cebola e brócolis, todos grelhados”, descreve o menu. Sai por R\$ 219, para duas pessoas. Outros destaques são o senhor polvo com legumes salteados (R\$ 159); e o cordeiro porcini, carrê ao molho de vinho e risoto de funghi (R\$ 165).

Com uma semana de funcionamento, a casa já tem um ícone, revela o chef, que se inspirou na sugestão do Zé para criar um medalhão de rabada. A carne vem cozida no próprio molho até desmanchar sobre cama de risoto de cabotiá e agrião (R\$ 96). Outro corte bovino é a chuleta grelhada no broiler e regada com molho de vinho escaldada de fettuccine de manteiga e sálvia. O prato se chama lombata e sai por R\$ 139.

## Opção acessível

Com mais de 50 itens, o chef admite que o cardápio, com humor sugestivo nos nomes, é bastante amplo e poderá sofrer ajustes de acordo com a demanda. Não foi esquecida a proposta custo/benefício denominada “menu Zehcutivo”: saladinha para começar, principal e sobremesa, por R\$ 89. Contempla meia dúzia de opções: bife de chorizo; tilápia ao molho de laranja; salmão com alcaparras; picanha suína e banana à milanesa; frango grelhado e arroz à piemontese; e estrogonofe de filé.

O cozinheiro trouxe a equipe que trabalhou com ele no Fasano: os sous chefs Abelardo Silva e Tatiana Nascimento e o chef pâtissier Washington Araújo, conhecido como Dinho. No salão, atende o maitre Belchior, que está no endereço desde que, ali, era Dudu Camargo. Funciona de terça-feira a sábado, para almoço e jantar e domingo, o almoço pode ir até as 18h. Reservas: 3256-8500.

## Mulheres na frente

Stella Artois, a cerveja de baixa fermentação de origem belga, que tem nome feminino, protagoniza, neste fim de semana, um superevento 100% liderado por mulheres. Trata-se da Villa Stella Artois, a ter lugar sábado e domingo no Quintal CCBB, onde oferece música, gastronomia e algumas opções de comprinhas de arte, livros, flores e plantas.

A partir das 12h e até as 22h, é possível escolher entre o cardápio de Mara Alcamim (foto), que virá especialmente da Chapada para cozinhar; e da Cozinha com Afeto, da Babi Frazão; e o da Teta Cheese, primeiro bar de queijo liderado por Marina Cavecchia. As chefs Leninha Camargo e Raquel Amaral também estarão presentes, além de Julia Losada com menu vegano. A sobremesa ficar por conta de Duda Patriota, do Pató Cafeteria; e de Alice Araújo, da Cozinha Alice. Os pratos saem, no máximo, por R\$ 50; e o ingresso, por R\$ 30, pode ser adquirido no site da Sympla.

Liana Sabo



Liana Sabo/CB/D.A.Press



## Festival peruano

Na outra ponta da cidade — Avenida das Nações, Quadra 811 Sul —, a Embaixada do Peru abre as portas para o 5º Festival Peruano, em que, somente amanhã, terá acesso mediante 1kg de alimento destinado à obra social. No primeiro evento desde 2019, quando foi interrompido devido à pandemia, mais uma vez o chef peruano do Tappá assume com sua equipe a confecção do cardápio típico que encanta o gourmet brasileiro. A partir do pisco sour (R\$ 30), haverá três ceviches (clássico — foto — e Nikkei também por R\$ 30) e cauda de camarões (R\$ 35), além do arroz com mariscos (R\$ 40), mesmo preço do lomo saltado, um dos três pratos criollos. Os outros dois são aji de galinha (R\$ 30) e seco de costela com feijão e arroz (R\$ 35). Assados na brasa, são o galeto, servido com batata frita e molho; anticucho (espetinho) de frango com milho, batata e molho (ambos, por R\$ 25 cada); e porco com batata calabresa e farofa de ovos (R\$ 40). De sobremesa, suspiro lindenho e churros com creme de baunilha (R\$ 15). Cervejas cuzquenhas também estarão disponíveis.

## Sacola ecológica

Há muitos anos, La Boulangerie vem usando sacola de papel craft pardo em substituição ao plástico, que acaba de ser abolido em todos os estabelecimentos. Para evitar o acúmulo até de papel, Thais e o chef boulanger Guillaume Petitgas encomendaram ao marketing a criação de uma charmosa bolsa de pano com estampa de Paris. Sai por R\$ 20, à venda nos quatro endereços: 306 Sul, 212 Norte, QI 21 Lago Sul e 300B Sudoeste.

Caviar Giaveri/divulgação



## Caviar no 7 de Setembro

O representante do Caviar Giaveri, Enrico Soffi, que fica em São Paulo, decidiu fazer uma promoção da iguaria mais cara do mundo, oferecendo “desconto de 10% para a festa de 7 de Setembro”, pontuou. As ovas vão bem com cauda de lagostim, como na foto. O mais simples caviar siberiano sai por R\$ 1.342, a porção de 100g, sem o desconto. Já o beluga custa R\$ 2.144, cada 100g. Encomendas no *Instagram* @caviargiaveri.brasil.

**CLIMA /** Ontem o frio pegou muita gente de surpresa: os termômetros alcançaram 12,9°C, com sensação térmica de 6,4°

# Fim de semana com agasalhos

» CARLOS SILVA\*

O brasileiro pode reservar cobertores e blusas de frio para o final de semana. A previsão do Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet) é de temperatura e umidade do ar baixas nos próximos três dias (veja quadro). Hoje a mínima deve chegar a 12°C e a umidade a 30%. No sábado e no domingo, os termômetros sobem um pouco, com mínima de 14°C e 15°C, respectivamente, enquanto a umidade cai para 25% e 20%.

O frio, ontem, pegou muitos brasileiros de surpresa. Pela manhã, a temperatura chegou a 12,9°C na capital. Na manhã ensolarada e de poucas nuvens, era possível ver cidadãos encolhidos, debaixo de diversos tipos de agasalhos para se proteger. Rajadas de vento chegaram a 25km/h, às 7h, causando uma sensação térmica de 6,4°C. Somente pela tarde, a baixa temperatura deu trégua, com a máxima ficando em torno de 25°C, segundo previsão do Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet).

## Ventania

Parte da população estranhou a baixa na temperatura, visto

## Previsão

### SEXTA-FEIRA

Máx: 26°C  
Mín: 12°C  
Umidade Máxima: 80%  
Umidade Mínima: 30%

### SÁBADO

Máx: 28°C  
Mín: 14°C  
Umidade Máxima: 70%  
Umidade Mínima: 25%

### DOMINGO

Máx: 29°C  
Mín: 15°C  
Umidade Máxima: 65%  
Umidade Mínima: 20%

que, no primeiro de setembro do ano passado a mínima ficou em 14,8°C, com máxima ficando nos 27°C. A diferença se deu justamente nos ventos. As rajadas naquele período foram menores, chegando aos 19km/h. Já neste ano, no Gama, a ventania chegou a alcançar os 63km/h. Isso é fator decisivo para a percepção de

temperatura mais baixa, como explica Olívio Bahia, meteorologista do Inmet. “Está tudo do que consideramos normal, mas, em função dos ventos que variaram até 40km/h, por isso a sensação de frio, assim o brasileiro sente mais”, explica.

Um bom exemplo para entender é um ventilador ligado num cômodo com ar-condicionado ligado. A temperatura não muda, mas caso o vento esteja direcionado para alguém, essa pessoa sentirá mais frio do que a medida real indica. “O vento rouba calor, nisso a sensação e baixa na temperatura”, comenta Bahia

## Frio logo de manhã

Giovanna Guimarães, 23, moradora de São Sebastião, se espantou com a temperatura, mas, ela ainda prefere o frio ao calor. “Veio do nada e pegou todo mundo de surpresa, mas é melhor que o calor. Ao menos ficamos mais aconchegantes”, afirma. Enfrentando o vento protegida atrás da mochila e com um casaco fino, a auxiliar administrativa espera temperaturas ainda mais baixas. “Acho que vem mais frio por aí”, aguarda.

Mas se alguns se protegem do

Carlos Silva\*/CB/D.A.Press



Giovanna Guimarães, 23 anos, prefere o frio ao calor. “Ficamos mais aconchegantes”, compara

frio, outros o aproveitam com roupas leves. Esse é o caso da aposentada Maria Evangelion, 61 anos, moradora de Santa Maria, que passeava alegre na Rodoviária do Plano Piloto somente com um leve casaco de tricô. “Estou amando. Eu adoro o frio. Tudo fica melhor, até para dormir e comer. No calor dá uma moleza e fica tudo mais ou menos”, avalia. Ao contrário de Giovanna, Maria prevê alta na temperatura. “Acho que vai esquentar. Quem é mais friorento, pode vir com uma roupa leve, que ajude tanto no calor

quanto no frio”, comenta.

## Baixa umidade

Períodos mais frios também trazem consigo quedas nos índices de umidade relativa do ar. Ontem, a máxima foi de 70%, pela manhã, chegando a 25% nos períodos mais quentes do dia. Isso fez com que o Inmet emitisse alerta amarelo para o DF e entorno, que podem ter umidade variando entre 30% e 20%, apresentando baixo risco de

incêndios florestais.

Dessa forma, o Inmet lista uma série de cuidados a serem tomados pelos cidadãos, como bastante ingestão de líquido, evitar desgaste físico nas horas mais secas e evitar exposição ao sol nas horas mais quentes do dia. Também é recomendável entrar em contato com as autoridades competentes, como Defesa Civil (199) e ao Corpo de Bombeiros (193) para mais informações.

\*Estagiário sob a supervisão de Márcia Machado