



# 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)

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



## O pão por ofício

Quando os quatro proprietários do restaurante Almeria, no Clube de Golfe, decidiram, no fim do ano passado, comprar o ponto do Carpe Diem, que funcionou por 30 anos na esquina de cima da 104 Sul, tinham a ideia de oferecer no novo espaço o alimento básico, mas de alta qualidade. “Imagina você poder comer cedinho um pão delicioso, feito com boa farinha, acompanhado de café fresquinho”, antevia Guto Jabour, um dos sócios no quarteto, que mora na quadra próxima com a mulher Bianca Gregório, arquiteta e autora do projeto do Vila Almeria.

## Café pela janela

Acertada a contratação, Moema se mudou de mala e cuia para Brasília com o marido e a filha de dois anos, que já se adaptou à creche. Aqui, revolveu o seu portfólio para extrair as melhores receitas aprendidas em cursos de especialização em São Francisco (EUA) e na Austrália, depois de tocar por três anos, em Goiânia, a primeira produção de pães de fermentação natural, chamada Dona Padeira.

Formada em design, Moema trabalhou em empresas até os 30 anos, quando foi em busca do que mais gosta: o forno e o fogão. Ficou famosa no Brasil ensinando as pessoas a fazerem pão. Uma das técnicas sequer usa o forno. Comum no interior e em acampamentos de escoteiros, a receita do pão a caçador com a massa enrolada no espeto aposta na churrasqueira ou no fogo de chão. “Já fiz com galhos na praia e na beira de rio”, conta a padeira que, pelo menos, na nova atividade no coração da Asa Sul, vai usar mesmo o equipamento convencional.

A imagem do sonhado desjejum não abandonou os planos do grupo — formado ainda pela chef Luiza Jabour e o marido, Thiago Lyra, sócio administrativo —, que buscava um nome capaz de tornar realidade a almejada padaria. Até que no início do mês de junho, o curador do Taste Brasília, Luiz Américo Camargo, os apresentou a “uma das três melhores padeiras do Brasil”. É a goiana Moema Machado, 41 anos, que pilotou uma aula de panificação na maratona gastronômica, realizada no Pontão.

Vila Almeria/Divulgação



Será uma grande variedade, como baguete, brioche, croissant, focaccia, ciabata, integrais com frutas secas, azeitonas, castanhas, além do panetone, “mais próximo do Natal”, informa a padeira. No projeto, em fase de conclusão, a arquiteta procurou preservar algumas linhas e detalhes originais do imóvel, como o piso, a fachada e os tijolinhos, agora, pintados de branco. Em uma das paredes externas, Bianca abriu um quadrado para que o público possa, a partir das 7h, pegar pela janela o pão quentinho e o café na Vila Almeria, que vai abrir as portas das 9h às 20h, com muitas atrações.

## Camarão na pasta

A combinação é perfeita: crustáceo cor de rosa com massa fresca no molho artesanal. Não poderia ser outro o cardápio com o qual a grife Don Romano comemora 34 anos de existência. Quem elabora é o chef Estevão Cazzoli, segunda geração da família fundadora, que criou quatro sabores para a dupla camarão e pasta, a começar pelo clássico fettuccine Alfredo com camarões no creme reduzido e vinho branco. O espaguete ao pomodoro vem com o camarão no molho de tomate e rúcula; e o linguine terra e mar traz frango além do crustáceo, cebola roxa, pimentões, molho de tomate e ervas. Destaque para o fettuccine com camarão ao alho e óleo com brócolis (foto). Cada prato do festival

Vila Almeria/Divulgação



que vai até o dia 30, sai por R\$ 145 e serve duas pessoas.

Há seis anos, a casa está nas mãos do casal Mariana Miranda e Wesley Moreira, que encomendou na Itália dois rótulos com o nome Don Romano — um branco por R\$ 75, e um tinto com uvas

sangiovese por R\$ 82 —, para celebrar a data. “Ter dois rótulos de produção da Castellani só reforça nossa busca pelo que há de melhor no mercado para oferecer ao nosso público”, destaca Mariana. Disponível nos três endereços da rede: Ana Norte, QI 11 Sul e Águas Claras.

Dudu Bar Restaurante/Divulgação



## Aposta no pato

O talentoso chef Dudu Camargo, que costuma renovar o cardápio duas ou três vezes por ano, no advento da primavera, lança pratos tão sugestivos quanto os nomes, como o Quen Quen, que é pato em duas texturas com geleia de casca de limões, escoltado de risoto grana padano salpicado de amêndoas douradas por R\$ 140. “A ideia foi trazer novas criações que fossem mais sofisticadas,

usando ingredientes como a lula, por exemplo, além de camarões e frutos do mar”, afirma o chef. Do mar ao campo é o prato que traz espaguete com molho de legumes, bacon crocante e camarões acompanhado de ancho grelhado por R\$ 120. Já o filé grelhado ao molho de baunilha do cerrado e risoto de café expresso com raspas de chocolate meio amargo (R\$ 110) pode ser pedido com a indagação: “será que é café?”. No Dudu Bar, 303 Sul, WhatsApp 99341-0055.

## Tiras de duroc

O restaurante Xamam & Charcutaria, na 210 Sul, que tem, na carne suína, o foco exclusivo, não se furtou em aderir ao Festival Porco Rústico Duroc, abraçando a raça importada dos Estados Unidos com um assado de tiras temperado com mel e dry rub (mistura de ervas e especiarias) acompanhado de arroz de birô-biro, vinagrete e laranja grelhada. O prato sai por R\$ 75, até 18 de setembro, término do festival, e é servido no almoço e no jantar. Reservas: 98593-8593.

Citz Media/Divulgação



## Destilado com maçã

O culto ao bourbon é uma realidade entre americanos. Por aqui, a categoria está engatinhando, mas acaba de ganhar uma importante adesão: o Jim Beam Apple, que aterrissa na Super Adega. Trata-se do bourbon mais vendido no mundo, que leva o nome de seu criador Jim Beam, fundador da marca surgida há mais de 200 anos em Clermont, Kentucky. Cabe ao bisneto Fred Noe administrar o destilado de milho envelhecido em tonel de carvalho que tem lançamento com aroma de maçã verde. Sirva com muito gelo e club soda ou água tônica. Sai por R\$ 129 nas quatro lojas: SIA, Jardim Botânico, Taguatinga Norte e Taguatinga Sul.



**PARQUE NACIONAL /** Há quatro dias, militares do Corpo de Bombeiros e brigadistas do ICMBio combatem incêndios na unidade de conservação federal. Clima quente e seco deve continuar até a próxima semana

# Fogo devasta 2,8 mil hectares

» PEDRO MARRA

Há quatro dias em chamas, o Parque Nacional de Brasília (PNB) perdeu 2,8 mil hectares de vegetação até ontem, com prejuízos à fauna e à flora ainda não calculados. Pela manhã, um lobo-guará foi visto fugindo da queimada. O vento e a seca dificultam o trabalho de combate ao fogo na unidade de conservação. Segundo o Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal (CBMDF), a corporação atua em duas frentes para conter o incêndio, não extinto em dois quadrantes até o fechamento desta edição. O Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet) alerta que o DF deve ter chuva somente na segunda quinzena de setembro, por conta de uma massa de ar seco que predomina na região e deve continuar até a próxima semana.

Foram empregados 120 bombeiros e 38 brigadistas do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) para combater as chamas, com apoio de 20 viaturas terrestres e uma aeronave do Corpo de Bombeiros. O ICMBio informou que há pequenos focos de incêndio isolados no PNB, ilhados por vegetação incendiada. Três reações (incêndios no mesmo local) foram combatidas imediatamente, e três pontos de incêndio

CBMDF/Divulgação



Nesta época do ano, antes das chuvas, a maioria dos incêndios é causada por ação humana

subterrâneo estavam sendo controlados à noite.

Brasília está há 124 dias sem chuva, apesar de haver registros de precipitações em estações meteorológicas no Gama e em Águas Emendadas a quantidade de água não é considerada como fim da estiagem. A previsão é de o clima no DF siga quente e com névoa seca até o fim da semana que vem. “O tempo se mantém estável, com predomínio de Sol com poucas nuvens ao longo do dia, tanto que olhamos para

o horizonte cinza”, explica o meteorologista do Inmet Cleber Souza.

Cleber acrescenta que, a temperatura subindo ao longo do dia faz com que a umidade relativa do ar caia em torno dos 20%, podendo chegar a 15%, no domingo. “Até a próxima semana, ainda devemos ter alerta laranja”, acrescenta Cleber. O comunicado de perigo ocorre quando a umidade varia entre 20% e 12%, com riscos de incêndios florestais e à saúde, como ressecamento da pele, desconforto nos olhos, na boca e no nariz.

## Impacto ambiental

Professor de zoologia da Universidade de Brasília (UnB), Eduardo Bessa destaca que a vegetação típica do cerrado possui raízes profundas, capazes de obter água dos lençóis freáticos, e se recuperar de incêndios. No entanto, é preciso tempo para a natureza agir, e queimadas constantes empobrecem cada vez mais o solo. A fumaça é outro fator de perigo para o meio ambiente,

uma vez que joga fuligem para a atmosfera e libera gás carbônico. “Sempre pensamos em emissão de carbono por conta do carro que a gente usa, mas a gente esquece que queima de floresta torna o Brasil um dos principais emissores de gás estufa por conta das queimadas, que vão atingir locais distantes, como uma geleira na Antártica”, contextualiza.

Com relação à fauna, Bessa avalia que, devido à área natural do DF ser reduzida basicamente

a unidades de conservação, por conta da urbanização e da agropecuária, a vida selvagem fica muito mais ameaçada. “Então, o animal está preso em uma unidade de conservação, cercada de cidade e fazendas, para onde saruês, lobo-guará, cobras, bichos da área nativa se refugiam do fogo. E as chamas têm um resultado imediato na qualidade de ar, que enche de partículas em suspensão, entrando no nosso pulmão e nos dos animais”, completa.

## Previsão do tempo

<b>Hoje</b>	
Temperatura mínima	16°C
Temperatura máxima	30°C
Umidade relativa do ar	entre 70% e 20%

Céu com poucas nuvens, névoa seca e predomínio do sol

<b>Amanhã</b>	
Temperatura mínima	16°C
Temperatura máxima	30°C
Umidade relativa do ar	entre 65% e 20%

Céu com poucas nuvens, névoa seca e predomínio do sol

<b>Domingo</b>	
Temperatura mínima	17°C
Temperatura máxima	31°C
Umidade relativa do ar	entre 50% e 15%

Céu com poucas nuvens, névoa seca e predomínio do sol