



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Leia mais notícias em blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Comida gaúcha

O 20 de setembro celebra o aniversário da Revolução Farroupilha (1835-1845), que completará 187 anos na terça-feira. É feriado em todo o Rio Grande do Sul, e, há menos de 30 anos, a data passou a ser o "Dia do Gaúcho", comemorado com muita festa, churrasco e divertimento. Sem nenhum constrangimento pelo fato de celebrar a guerra que perdeu, porque acha mesmo que ganhou. Forte, corajoso e guerreiro são as marcas identitárias do gaúcho. Como as do empresário Paulo Roberto Werlang, de 63 anos, nascido em Santa Cruz do Sul, que aos 10 anos se transferiu com

Negócio em família

Uma sobrinha médica oncologista, residente em Brasília, chamou o tio para ajudar na gestão da clínica e menos de um ano mais tarde, PR, como é conhecido o empresário-churrasqueiro pelas iniciais do prenome, deu uma cartada arriscada: comprou com o que lhe restara no Sul o ponto de um restaurante na esquina do Bloco F da 709 Norte, que logo batizou como Asa Gaúcha, inaugurado em 11 de agosto de 2005.

"Sempre gostei muito do desenho de

Liana Sabo/CB/D.A Press



a família para Agudo, uma cidade de 16 mil habitantes, localizada a 60 quilômetros de Santa Maria (RS).

Foi lá que cresceu, se formou em ciências contábeis, abriu supermercado e abatedouro e integrou o grupo de voluntários que toda a semana fazia churrasco para clubes de serviço, igreja e colégios. Até que os negócios foram mal, "porque eu não repassava para o cliente os custos provenientes de um processo dispendioso, focado em segurança alimentar feito em pequena escala e disponível para uma população do tamanho da que vive no Sudoeste", explicou.

asas, que simbolizam voo e liberdade e, para mim, também o trabalho altruísta em favor de entidades paroquiais e beneficentes", conta Werlang, que reproduziu, em Agudo, boi no rolete, prática surgida no Paraná, "para arrecadar recursos para a escola particular Dom Pedro II, fundada pelo meu avô materno Emilio Berger". Debaixo da Asa Gaúcha atuam também os filhos Júlia, formada em gastronomia pela Unieuro, e Arthur, em ciências contábeis, que cuida da administração com o pai. A mãe Maria Helena desfruta de aposentadoria obtida no magistério.

Cortes nobres

Escolhidos a dedo os melhores cortes das raças Angus e Hereford compõem o churrasco assado na brasa e cortado na frente do cliente numa chapa quente, onde são grelhados queijo coalho e rodela de abacaxi. Destaque para a picanha de sabor inigualável e suculento marmoreio como também a costela. Outros cortes são o vazio; a alcatra que dá origem ao miolo, baby beef e maminha; chorizo; ancho e shoulder, o delicioso pedaço de dianteiro. Só o sabroso cupim assado por mais de três horas no forno, que é da raça indiana Nelore.

No bufê por quilo, você poderá escolher entre três dezenas de pratos — das saladas ao pescado; da polenta frita ao arroz carreteiro (feito com as aparas dos cortes); do purê ao macarrão a um custo de R\$ 109,90 o quilo. "Em média, as pessoas servem menos de 500g no prato", observa o proprietário, que optou em fornecer apenas almoço, de terça a domingo das 11h às 16h. Por lá passam cerca de 500 pessoas por dia.

Atento a todos os detalhes, Paulo Roberto identificou demanda pelo serviço a la carte e está providenciando a reforma da sobreloja para instalar salão capaz de atender a freguesia que também usa o delivery. São inúmeras as sugestões, como o a la minuta, típico do sul, que consta de bife a cavalo (filé-mignon grelhado com ovo estalado em cima), arroz, feijão, batata frita e salada por R\$ 89,90, serve duas pessoas. Telefones 98284-3380 (WhatsApp) e 3340-0104.

Tintim brasileiro

Das 20 vinícolas que confirmaram participação no Brinda Brasil hoje e amanhã no Brasília Shopping, 19 são do Rio Grande do Sul (apenas Suzin é catarinense, de São Joaquim). É que o evento, desde o lançamento, em sua décima edição, é focado no espumante, o vinho branco de borbulhas que encontrou no solo gaúcho a melhor expressão do país, daí o sucesso no mercado nacional e nos canais de exportação. São dois dias de degustação no horário das 18h às 22h de todos os espumantes abertos nos estandes, que somam mais de 100 rótulos.

Além do salão, um concurso premiou seis categorias: nature, extrabrut, charmat, champenoise, demi-séc e moscatel, avaliados por um júri de enófilos e especialistas. O Grande Prêmio do Júri ficou com o espumante Garibaldi Vero Brut Rosé. Presidiu o júri, o sommelier Tiago Pereira, da Trattoria Da Rosario. O evento

Brinda Brasil/Divulgação



tem o apoio de Maria Amélia, consagrada grife de bolos e doces, e o patrocínio da Cooperativa Garibaldi. Expositores oferecerão produtos como geleias de Renata Mandelli, queijos da serra de Minas, embutidos de Pirenópolis e outros produtos, como cosméticos à base de uva fabricados pela Casa Valduga. Ingressos à venda na bilheteria digital por R\$ 165 cada noite.

Super feira no Sul

Ainda na Semana Farroupilha, o Rio Grande do Sul vai receber na quarta, na quinta e na sexta-feira a terceira edição da Wine South America (WSA), maior e principal feira profissional de vinhos da América Latina, que se realiza em Bento Gonçalves. Mais de 7 mil visitantes deverão passar pela feira, que após dois anos da pandemia, retoma o formato presencial.

Mais de 300 marcas de países como Itália, Argentina, Chile, Brasil, Uruguai, Portugal, Espanha e França, além de terroirs promissores, como Macedônia, Geórgia e Eslovênia estarão expostas. A ideia é "reunir público qualificado e promover negócios", resume Marcos Milanez Milaneze, diretor da WSA, que é direcionada a profissionais do segmento: importadores, exportadores, distribuidores, atacadistas, supermercados, bares, restaurantes, hotéis, lojas especializadas, sommeliers e varejistas.

ITA - Italian Trade Agency/Divulgação



Fotos: Irany Poubel/Divulgação

Destaque italiano

A Itália será representada por cerca de 120 rótulos trazidos por importadores, além de outros 70 vinhos inéditos apresentados por 18 vinícolas do país europeu, que desembarcam aqui pela primeira vez. A participação é coordenada pela ITA-Italian Trade Agency, responsável pela vinda do master of wine da Itália, Gabriele Gorelli (E), que conduzirá masterclasses. O evento contará com a presença do embaixador da Itália no Brasil, Francesco Azzarello (D). Mais informações e ingressos nos sites: www.winesa.com.br e www.winesa.com.br/visitante/ingressos.

Citiz Media/Divulgação



Continua em cartaz

A barriga suína duroc desidratada na cachaca com alho, sal, pimenta do reino e erva doce que é recheada com queijo coalho de búfala e linguiça caseira, assada no forno por três horas e pururucada com ervas, servida com farofa de maracujá, vai se converter em prato executivo a partir de segunda-feira, depois que se encerrar no domingo o festival do porco rústico. Pelos mesmos R\$ 75,50, o restaurante Norton do Brasília 21 servirá o prato no almoço de segunda a sexta, escoltado por uma saladinha verde, de entrada, e sobremesa à escolha do cliente: pudim, mousse ou semifredo, informa o chef Victor André, autor das receitas. Reservas: 3218-5550.

CLIMA / Há 132 dias, a capital do país sofre com estiagem e altas temperaturas. A previsão até o fim de semana é de que a máxima fique em 32°C e a umidade relativa do ar com mínima de 20%. Há possibilidade de chuvas isoladas

DF vive terceira maior seca

» LUCIANA DUARTE*
» CARLOS SILVA*

O Distrito Federal acumula 132 dias sem chuva, terceiro período mais longo de estiagem, segundo o Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet). A seca mais longa registrada em Brasília aconteceu em 1963, com 164 dias sem precipitações, seguida por 1970, com 135 dias.

Até o final de semana o clima não muda muito, segundo previsão do Inmet. As temperaturas continuam altas, com máxima de 32°C e mínima de 17°C. A umidade do ar fica entre 20% e 85%, com possibilidade de chuvas isoladas. É possível que haja pancadas de chuvas isoladas amanhã e domingo. Entretanto, a massa de ar seco que se encontra sobre a região Centro-Oeste deve permanecer até o final do mês.

O Boletim Agroclimatológico mensal do Instituto prevê que as chuvas só devem retornar em abundância no mês de outubro e que as médias esperadas devem ficar acima do normal, para o próximo trimestre.

Saúde

A baixa umidade do ar, altas temperaturas e os incêndios florestais representam riscos à saúde, em especial para crianças e idosos. A busca por assistência médica

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Os anos com maior tempo de seca em Brasília foram 1963 e 1970, com 164 e 135 dias, respectivamente

para tratar sinusite, rinite, asma, bronquite, entre outras enfermidades respiratórias é comum neste período do ano. "A falta de hidratação adequada e as condições climáticas podem alterar a imunidade das pessoas, fazendo com que

fiquem mais propensas a essas doenças", alerta a otorrinolaringologista Tatiana Matos. "Pessoas com pressão alta sofrem mais riscos de sangramento nasal e a situação pode ser mais grave entre os idosos", completa a médica.

Marilene Ferreira, 42 anos, convive com problemas de saúde na seca há anos. Mãe de dois meninos, Moisés e Luiz Felipe, a moradora do Guará 1 relata que as crianças são muito afetadas e adoecem com frequência.

Cuidados

Beber ao menos 2 litros de água por dia

Lavar o nariz com soro fisiológico

Evitar exercícios entre 10h e 15h

Alimentar-se com muitas frutas, verduras e legumes

Tomar banhos breves, com água mais fria e pouco sabonete

Usar hidratante

Aplicar filtro solar a cada 3 horas, se for se expor ao Sol. No caso de trabalhadores que ficam expostos à maior parte do tempo, usar roupas de manga comprida

"Eu tenho problemas de saúde que pioram com esse calor. Não posso descuidar dos medicamentos", argumenta.

Incêndios

A quantidade de incêndios florestais diminuiu de janeiro a agosto de 2022 comparado ao mesmo período do ano passado. A queda foi de 53%, passando de 6,5 mil acionamentos para 3 mil. A área devastada de cerrado teve uma pequena redução caindo de 8.059 hectares em 2021 para 7.790,47 hectares, este ano, 3,4% a menos. Os números são da Operação Verde Vivo, do Grupo de Proteção Ambiental (GPRAM), do Corpo de Bombeiros Militar do DF; feita anualmente, desde 2008, no época de seca para combater queimadas na vegetação da capital do país.

O professor de biologia do Ceub Steffano Aires explica que o tempo seco se dá em função de uma mudança climática global. "Mas principalmente em razão do desmatamento de florestas, em especial da Floresta Amazônica no nosso caso, que reduz a umidade disponível no ar", completa o especialista.

*Colaborou Pedro Marra

*Estagiários sob a supervisão de Guilherme Marinho