



Crônica da Cidade

SEVERINO FRANCISCO | severinofrancisco.dfg@dabr.com.br

O sabor do pequi

Catei muitos frutos do Caryocar brasileiro durante as errâncias de menino pelo cerrado. Eu pegava para outros degustarem, pois naquela época, tinha muito medo dos espinhos. No entanto, recentemente, aprendi a degustar o pequi com cuidado. Gostava de sentir cheiro intenso, perceptível pelo radar do olfato de longe.

O arroz com pequi foi eleito a segunda pior comida do Brasil, segundo uma pesquisa feita por um site dos Estados Unidos. O prato, que é muito apreciado pelos goianos e pelos mineiros, e

várias outros pratos de todo o Brasil foram avaliados por 5.139 mil internautas que visitaram o TasteAtlas. Por aqui, todos os jornais e programas televisivos replicaram a notícia. Mas, como diria o mestre Antonio Houaiss, permitam-me discrepar.

Não considero que os norte-americanos sejam os juízes mais abalizados para apreciar as qualidades culinárias de qualquer prato. Eles consomem alguns dos piores alimentos do mundo, não porque lhes falte dinheiro, mas por desinformação, propaganda enganosa e maus hábitos. Aqueles sanduíches fast foods processados são uma fábrica de obesos e de candidatos ao câncer e a outras doenças. Quando tinha 8 anos, meu filho era viciado em uma dessas lanchonetes de origem norte-americana famosa.

Eu tentava dissuadi-lo, sob o argumento de que aqueles sanduíches processados faziam mal à saúde. Ele ignorava e argumentava que eram deliciosos. Mas, certo dia, comeu um sanduíche com salmonela, passou mal durante várias semanas e nunca mais consumiu aquele lanche. Não quero ditar regras para ninguém. No entanto, cada vez mais, considero o valor nutritivo de um alimento para escolher o que eu como.

Isso aconteceu com o pequi. Confesso que não apreciava muito o gosto do fruto do Cerrado. Mas ao conhecer melhor o valor nutritivo, passei a gostar. O pequi é riquíssimo em vitaminas A, B e E. Melhora a visão, a pele, a imunidade e reduz o colesterol ruim. E contribui para combater os radicais livres, que favorecem o surgimento de doenças inflamatórias. Nada mais discutível do que o gosto.

Porque, em larga medida, o nosso paladar é construído, depende dos valores, dos costumes, da educação e da experiência.

Antigamente, bastava dar uns 20 passos no Cerrado para topor com uma árvore de pequi. Mas agora elas são raras. Preciso comprar nas feirinhas ou nas beiras de estrada. Os vendedores dizem que o pequi vem de Minas Gerais.

A flor do pequizeiro é sensual na forma, no cheiro e na polinização. O órgão sexual masculino da flor se divide em centenas de estames, filamentos pontiagudos. Um único exemplar pode ter mais de 50 estames, explica a professora Sueli Maria Gomes, do Departamento de Botânica da Universidade de Brasília (UNB), em entrevista à Conceição Freitas, publicada no **Correio Braziliense**. É uma característica pouco comum nas espécies do planeta.

A polinização acontece à noite. Não é

uma fertilização convencional, não são os passarinhos ou as abelhas os responsáveis pela multiplicação das espécies. A flor do pequi escolheu um polinizador mais viril: o morcego. Os mamíferos voadores são atraídos pelo cheiro exalado pelas pétalas internas da flor, ensina Sueli Gomes: "Em cada noite, uma das três flores fica aberta pela inflorescência, quando são visitadas pelos morcegos, que fazem a polinização".

O pequizeiro está tombado por decreto. O nome científico é *Caryocar brasiliense*, vem do grego caryon (núcleo ou noz) e kara (cabeça), referência à forma arredondada do fruto. A flor erótica produz o fruto do pequi também tem minerais como o fósforo. O nome com origem no tupy (py+casca) e qui (espinho). O pequi materializa a beleza, a um só tempo, áspera e delicada do Cerrado.

TRÂNSITO / Mudança foi iniciada desta quarta-feira para a construção do corredor de ônibus BRT na Epig

Desvio na EPTG durará 90 dias

» LETÍCIA MOUHAMAD

O desvio do trânsito na Estrada Parque Taguatinga (EPTG) começou a valer na noite de ontem. Serão realizadas obras que exigirão dos motoristas que trafegarem sentido Eixo Monumental acessar, antes do viaduto com a Estrada Parque Indústria e Abastecimento (Epia), a via marginal. Eles também terão como opção uma faixa reversa que será aberta temporariamente. Mas, quem for usar a EPTG com destino ao Setor Policial Sul deverá seguir obrigatoriamente pela marginal até antes do viaduto de acesso ao Setor Policial.

A nova faixa, projetada no canteiro central, logo após a última passarela de pedestres da via, servirá a um futuro corredor de ônibus BRT na Estrada Parque Indústrias Gráficas (Epig). Os trabalhos serão executados num trecho de 640 metros que se estendem da altura do viaduto da Epia até a chegada à Octogonal. Segundo a Secretaria de Obras do Distrito Federal (SODF), a data escolhida para a mudança se deve ao período de férias escolares, em que o fluxo de veículos é menor. No trecho em obras, das quatro faixas de rolamento existentes na via EPTG, as três faixas mais à esquerda ficarão totalmente bloqueadas. A única faixa livre, mais à direita, será exclusiva para

o transporte coletivo.

Segundo a Secretaria de Obras do Distrito Federal (SODF), como forma de diminuir os inconvenientes decorrentes da ação, a data escolhida para começá-la coincide com as férias escolares, quando o fluxo de veículos é menor. Na parte que será trabalhada, das quatro faixas de rolamento existentes na via EPTG, as três mais à esquerda ficarão totalmente bloqueadas. A única faixa livre, mais à direita, será exclusiva para o transporte em ônibus.

Quem trafega na Epia Norte também precisa ficar atento. A alça do viaduto que dá acesso à via Epig ficará interditada durante todo o período da obra. Dessa forma, quem desejar acessar essa estrada que passa pelo setor de indústrias gráficas terá que se servir do retorno em frente à Nova-cap. Toda essa operação no trânsito deve durar cerca de 90 dias.

Lentidão

Edson Benício, doutor em transportes pela Universidade de Brasília (UnB) e professor de engenharia civil da Universidade Católica de Brasília (UCB), explica que, como toda obra, desvios e transtornos são previstos. Assim, usuários da EPTG precisam ter cuidado ao dirigir. E podem esperar engarrafamentos mais intensos nos horários de pico, com

Atenção ao desvio

Ônibus sentido Eixo Monumental poderão passar pelo trecho em obras

Linha azul à esquerda

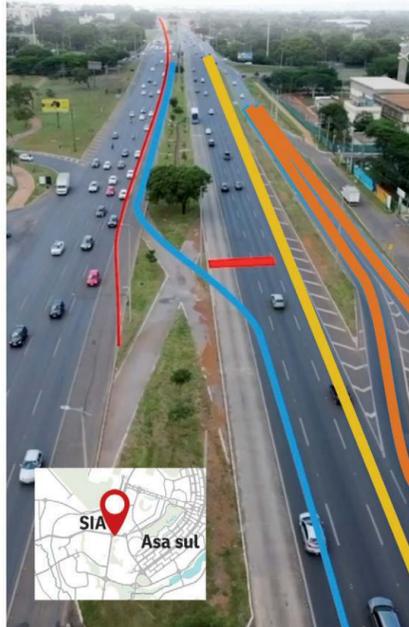
Em desvio, ocupará faixa reversa e é obrigatória para veículos leves que vão para o Eixo monumental

Linhas laranjadas

Obrigatórias para veículos pesados. Permitem seguir para o Eixo Monumental, Setor Policial Urbano e EPIA

Linha amarela

Será faixa exclusiva para ônibus



tráfego parado em alguns momentos e maior lentidão.

"A dica é utilizar a saída da Via Estrutural ou da Estrada Parque Núcleo Bandeirante (EPNB), que, infelizmente, já são vias bastante carregadas. Outra sugestão é se programar para sair com mais antecedência, ajustando os seus horários", recomendou.

De toda forma, Edson considera que as obras são válidas e visam melhorar o transporte coletivo. Isso, em sua opinião, poderá fazer com que os motoristas de carros individuais migrem para o BRT, pois o deslocamento ocorrerá em um tempo menor.

BRT

As obras na via Epig incluirão uma faixa exclusiva e estações para ônibus no sistema BRT, a construção de nove viadutos, passagens para pedestres e cicloviárias. Por questões de logística e de segurança, esse conjunto está programado para seis trechos.

O primeiro, situado na interseção da via EPTG com a via Epig, abrange a implantação de corredor BRT, a construção de dois novos viadutos, instalação de cicloviárias, obras de drenagem, pavimentação, sinalização, paisagismo, calçadas e mobiliário urbano. A SODF não deu detalhes sobre os demais cinco.

SAÚDE

Melhorias no Hospital de Planaltina

» JÚLIA ELEUTÉRIO

O Hospital Regional de Planaltina (HRPL) ganhou uma nova subestação de energia elétrica para suportar a ala hospitalar existente e o anexo que está em construção. A governadora em exercício do Distrito Federal, Celina Leão, esteve na unidade de saúde ontem para a inauguração e visitou as obras da nova área, onde serão abertos mais 52 leitos. A vice-governadora também entregou a obra da passarela do Posto Itiquira, na BR-020, em Planaltina, que faz parte do projeto de criação do BRT da região.

Na cerimônia, ela avaliou que a subestação de energia é

um incremento à saúde pública de Planaltina, porque a rede estava sobrecarregada. "É uma obra muito simbólica. Caía a rede do hospital até em dias normais e essa subestação já vai suportar a nova ala que está sendo construída com 4 mil metros", disse. A respeito do anexo na unidade, a governadora ressaltou que a região contará com leitos de UTI, o que hoje não tem.

Para a reforma da subestação de energia do HRPL, a Secretaria de Saúde do DF (SES-DF) repassou R\$ 1,39 milhão à Companhia Urbanizadora da Nova Capital (Novacap) para execução do projeto.

A titular da pasta, Lucilene Florêncio, destacou que as obras no HRPL representam um marco. "Nós temos uma subestação, que vem com todo o planejamento, sustentando a energia para que a gente amplie a radiologia do hospital e suporte os aparelhos", disse a chefe da pasta.

Sobre o novo bloco do HPRL, ressaltou que o anexo está com a obra 50% concluída. "A população de Planaltina terá leito de UTI e leito de enfermaria adulto, um centro especializado de odontologia e uma hemodiálise reforçada na unidade", ressaltou. Lucilene lembrou ainda que a cozinha da unidade também foi revitalizada e entregue no fim do ano passado.

Paulo H. Carvalho / Agência Brasília.



Celina inaugura subestação de energia na unidade de saúde

nomeação de 23 médicos para a rede pública de saúde, publicadas no *Diário Oficial do DF (DO-DF)* de ontem. Esses profissionais vão atender as áreas de cirurgia geral, ginecologia e obstetria, ortopedia e traumatologia, otorinolaringologia e radiologia. "A saúde pública precisa de médicos e, com certeza, essa nomeação vai ajudar muito", disse Celina.

Antes, Celina Leão fez a entrega simbólica da passarela em frente ao Itiquira Shopping, no Km 21,5 da BR-020, em Planaltina. A passagem de pedestres fica próxima aos condomínios Mestre D'Armas, Itiquira e Nova Esperança, e vai atender 20 mil pessoas diariamente.

Com 122 leitos atualmente, desde 1976 o HRPL oferece todas as especialidades básicas. Mensalmente, são atendidas 12 mil pessoas. De acordo com a SES-DF, a unidade costuma receber pacientes com traumas, devido à proximidade com rodovias. É considerado essencial

Novos médicos

Durante o evento de entrega da subestação de energia do HPRL, a governadora em exercício destacou a importância da

Obitório

Envie uma foto e um texto de no máximo três linhas sobre o seu ente querido para: SIG, Quadra 2, Lote 340, Setor Gráfico. Ou pelo e-mail: cidades.dfg@dabr.com.br

Sepultamentos realizados em 10 de janeiro de 2024

» Campo da Esperança

Carmem Sylvia de Gusmão Lobo Pires, 88 anos
Edvaldo Lima Barroso, 59 anos
Jandira Veiga, 60 anos
Joanita Souza Andrade, 38 anos
Josineia Pereira da Silva, 84 anos
Lídia Maria Noletto de Araújo, 76 anos
Maria Amélia Caltabiano Neves, 91 anos

Maria Aparecida Juventino Rodrigues, 84 anos
Nice Ferreira de Assis, 66 anos

» Taguatinga

Agatha Lima Castro, 0 anos
Alcides Francisco Lopes, 69 anos
Alzira Maria de Almeida, 91 anos
Ana Lídia Rodrigues Neves, 26 anos

Clemente Gomes da Cruz, 77 anos
Divina Rosa da Silva, 82 anos
Domingas Sousa da Costa, 65 anos
Giltamar Barbosa da Conceição, 42 anos
João Cícero Soares, 71 anos
João Fernandes Ferreira, 74 anos
José Orlando Vieira de Carvalho, 81 anos

Pedro Paulo de Castro Burlamaque, 59 anos
Renato de Souza Batista, 31 anos

» Gama

Agatha Eloá da Silva, 0 anos
Karine Matos Dias, 33 anos
Renato Pedro dos Santos, 47 anos

» Planaltina

Felismina Francisca Dias Silva, 79 anos

Nivaldo Ferreira dos Santos, 64 anos
Sérgio Mendes da Silva, 55 anos

» Brazlândia

Antônio Teixeira Barbosa, 88 anos
Benedito de Alencar, 67 anos
Jesus Pereira da Silva, 60 anos
Lídio Soares de Oliveira, 88 anos

» Sobradinho

Hildelice Oliveira Borges, 66 anos

» Jardim Metropolitano — Cremação

Gilda de Castro Pinto, 60 anos
Eduardo Barcellos de Paula, 62 anos
Carmen Sylvia da Silveira Cardador, 86 anos
João Tavares Santana, 60 anos