



## Crônica da Cidade

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

### O estagiário desertor

A notícia caiu como uma bomba nas redações dos jornais e emissoras de tevê naquela manhã de outubro de 1996: “Renato Russo morreu!” Nestes momentos, as redações se mobilizaram para fazer a melhor cobertura possível. É quase um milagre que, em poucas horas, seja possível pesquisar, minuciosamente, a vida e a obra de um artista. No caso de Renato Russo ninguém cogitou em antecipar o trabalho,

pois, em tese, a morte dele não era anunciada.

Ela foi, para a maioria das pessoas, inesperada, imprevista e abrupta. A morte dele provocava um estado de choque. Mas, como me ensinou Dad Squarisi, no dia em que, sob o impacto de uma peça autobiográfica de Nelson Rodrigues, fui entrevistar Fernanda Montenegro e me faltaram as palavras de tanta emoção: “Jornalista não tem o direito de dar um branco. Pode faltar tudo, menos a palavra”.

Depois de ficar famoso, Renato fugia de jornalistas como o diabo da cruz. E, mesmo quando falava, desconversava, dissimulava, mistificava. No entanto, surgiu a confirmação de sua morte e

tudo assumiu uma dimensão extremamente dramática. Seria preciso dar conta de inúmeros aspectos de sua vida e, se possível, deslindar vários mistérios em pouco tempo.

Naquele dia de transe, um jornal do Rio de Janeiro convocou toda a equipe e concentrou a maioria dos repórteres na cobertura sobre a morte de Renato, prevenindo a comoção popular que suscitaria. Ninguém queria ou podia ficar de fora, nem mesmo os estagiários. E a um deles coube a importante pauta de acompanhar a repercussão nas ruas.

Ocorre que, a partir de certo momento, o comando da redação perdeu o contato com o estagiário. Ligavam para o celular, mas ele estava,

invariavelmente, desligado. Enquanto isso, os ponteiros dos relógios avançavam implacáveis. Resolveram telefonar para os amigos, os colegas de universidade e a família. Nada, nenhuma pista do rapaz.

De dramático, o quadro começava a ficar desesperador. Tudo pode acontecer em uma metrópole da magnitude do Rio de Janeiro, tão perigosa e tão permeada de caminhos tortuosos. O paradeiro do estagiário passou a dividir as atenções com as apostas da pauta. Em que buraco havia se metido o estagiário?

No sufoco do fechamento, sem saber mais a quem procurar, os chefes da cobertura ligaram a tevê para acompanhar o *Jornal Nacional*, que

dedicou reportagem especial sobre Renato Russo.

Uma das matérias, ao vivo, mostrava uma legião urbana de jovens no centro do Rio de Janeiro, em estado de comoção, cantando *Será*. E, na primeira fila, com os braços abertos, um rapaz puxava o coro, derramado em lágrimas.

Os chefes do jornal não acreditaram no que viram. Quem comandava a massa era o estagiário desertor. E, vejamos só, quando publiquei a crônica, flagrei um estagiário do *Correio* com as mãos na cabeça, concentrado na leitura da coluna. Quando me avisou, ele fez o seguinte comentário: “Se eu estivesse lá, eu também seria um estagiário desertor”.

**CB.AGRO /** O chefe-geral da Embrapa Hortaliças, Warley Nascimento, falou ao *Correio* da cenoura batizada com o nome da capital federal, onde foi criada. Explicou a excelência do legume e lamentou que ainda se consumam poucos vegetais

# Brasília na boca e na mesa do povo

» HENRIQUE FREGONASSE\*

A instalação de uma unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) em Brasília, em 1981, marcou o início dos programas da companhia para melhoramento genético de vegetais. Isso permitiu o desenvolvimento da variedade da cenoura Brasília. O legume ganhou esse nome em homenagem ao aniversário da capital naquele ano. É o que contou, ontem, o chefe-geral da Embrapa Hortaliças, Warley Nascimento, convidado do programa *CB. Agro* — parceria entre *Correio* e TV Brasília — na entrevista aos jornalistas Roberto Fonseca e Thays Martins. Ele explicou que a hortaliça foi desenvolvida para suportar as condições climáticas características do Cerrado, como as altas temperaturas e os intensos períodos de chuva. Essa raiz comestível também é resistente a doenças, o que permite sua produção quase o ano todo no Brasil.

“A regularidade da oferta da cenoura (no país) era um pouco complicada. A gente só tinha cenoura próximo ao inverno. Com a criação desse programa, nós desenvolvemos uma variedade resistente às altas temperaturas e aos principais patógenos. Assim, conseguimos regularizar essa oferta, ou seja, produzir praticamente o ano inteiro. E, por ocasião do

aniversário da cidade, em 1981, a batizamos com o nome de cenoura Brasília”, contou.

Segundo ele, apesar da conquista, o legume candango não tinha uma coloração tão boa quanto os da mesma espécie plantados em outros lugares. Assim, a Embrapa Hortaliças desenvolveu outras cinco, batizando-as com nomes alusivos ao Distrito Federal. Ele recordou que a primeira foi a Alvorada: mais alaranjada e escura por ter mais carotenoides (moléculas que ajudam a sintetizar a vitamina A). A outra foi a Planalto, muito parecida à Brasília, mas com uma maior uniformidade das raízes secundárias — motivo pelo qual Nascimento a chama de Brasília Melhorada. Planaltina e Esplanada são destinadas ao processamento (produção de minicenouras ou cenouras raladas em grande escala), enquanto a Paranoá destina-se ao cultivo orgânico, por ser ainda menos prejudicada por pragas, em comparação a suas “irmãs”.

O chefe-geral da Embrapa Hortaliças explicou que o custo para produção de plantas comestíveis, atualmente, encareceu. Entre os motivos, citou o aumento dos preços de insumos para o plantio, como adubo importado e óleo diesel.

“Os insumos encareceram muito. A guerra da Ucrânia (com a Rússia), que é um grande exportador de adubo para o

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



Nascimento contou aos jornalistas Roberto Fonseca e Thays Martins sobre outras variedades do legume que homenageiam o Distrito Federal



**A população de menor poder aquisitivo não está tendo acesso (a hortaliças). A gente tem que melhorar o custo de produção. Também cabe aos supermercados reduzir a margem de lucro para que todos tenham acesso a esse produto de alta qualidade”**

**Warley Nascimento,** chefe-geral da Embrapa Hortaliças

Brasil, é um fator. As hortaliças consomem muito (desse nutriente). O preço do diesel também está alto, e é (um combustível) utilizado tanto nos tratores quanto nos caminhões que levam o produto. E a cenoura utiliza muita mão de obra, principalmente na colheita, que também está cara”, detalhou.

Ele estimou que o investimento necessário para a produção da cenoura Brasília varia entre R\$ 50 mil e R\$ 60 mil por hectare. “E essas cenouras produzem duas, duas mil e quinhentas, até três mil caixas de 20 kg. Ou seja, nós estamos falando de 50 a 60 toneladas por hectare, que é uma produção muito interessante”, disse.

#### Consumo baixo

Nascimento lamentou que a quantidade média de hortaliças na dieta do brasileiro seja duas vezes menor do que a recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Ele

alegrou que o problema não por limites de produção, mas, sim, a fatores culturais e econômicos que influenciam o consumo desses alimentos.

“A população de menor poder aquisitivo não está tendo acesso. A gente tem que melhorar o custo de produção. E também cabe aos supermercados reduzir a margem (deles) de lucro para que todos tenham acesso a esse produto de alta qualidade que é a hortaliça”, defendeu.

Na opinião dele, uma alternativa para buscar ampliar a presença de vegetais nas mesas nacionais é utilizá-los em receitas diferentes. Ele explicou que, apesar de não manter 100% do valor nutricional desses alimentos, utilizá-los na confecção de bolos, sucos e preparos específicos traz grandes benefícios para o consumidor. Considerou que isso pode ser uma excelente estratégia para estimular melhores hábitos alimentares, inclusive, entre as crianças.



Aponte sua câmera para este QR.Code e assista à entrevista completa

“De repente, a criança não gosta de cenoura crua, mas gosta de cozida. Ou não gosta nem de crua, nem de cozida, mas, talvez, se você fizer um suflê, ela goste. Ou um bolo de chocolate com cenoura, também, (assim como) um suco de laranja com cenoura. Essas variações são interessantes, principalmente para a criança”, sugeriu.

\*Estagiário sob supervisão de Manuel Martínez

### Obituário

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.df@dabr.com.br](mailto:cidades.df@dabr.com.br)

#### Sepultamentos em 19 de abril de 2024

##### » Campo da Esperança

Célia Cavalcanti Delgado, 89 anos  
Djarga Embalo, 47 anos  
Edilma Neiva Ibiapina, 77 anos  
Edmar Moura de Brito, 81 anos  
Gabrielle Ribeiro Machado, 27 anos  
Maria Onídia da Conceição Oliveira, 100 anos  
Mauro Lopes de Araújo, 73 anos  
Olivia Fonseca Serejo, 95 anos  
Paulo Roberto Ribeiro de Carvalho, 72 anos

Sidney Campos Bittar, 59 anos

##### » Cemitério de Taguatinga

Alci Alves Monteiro, 81 anos  
Antônio Carlos da Silva, 71 anos  
Bernadete Medeiros Maia, 84 anos  
Bernarda de Cavalho do Espírito Santo, 75 anos  
David Clayton Oliveira da Silva, 32 anos  
Elias Lopes Corrêa, 46 anos  
Joana Ferreira de Lima, 75 anos  
José Valdir da Silva, 69 anos  
Luísa Alves da Silva, 74 anos

Maria Irene Nogueira, 99 anos  
Mariano Alves da Rocha, 83 anos  
Marlene Francisca Alves, 78 anos  
Oscar Peixoto, 61 anos  
Severino Francisco Gomes, 91 anos  
Willian da Costa Oliveira, 35 anos

##### » Cemitério do Gama

Alda da Vitória Meireles, 89 anos  
Anna Júlia Rodrigues Galvão, 8 anos

José Ribamar de Albuquerque Ripardo, 64 anos  
Maria das Mercês de Carvalho, 90 anos  
Maria Vicente da Cunha, 86 anos

##### » Cemitério de Planaltina

Francisco Demoutiez da Luz, 60 anos  
Natal da Mota Fernandes, 56 anos

##### » Cemitério de Brazlândia

Claudemir Nunes de Sá, 38 anos  
Natalina Alves dos Santos, 51 anos

##### » Cemitério de Sobradinho

Arlindo Pereira da Trindade, 68 anos  
Dorotéia Silva Filha, 80 anos  
Estanislau Ventura de Carvalho, 52 anos  
Maria do Carmo de Jesus, 89 anos  
Maria Vieira de Oliveira, 87 anos  
Yvonne Augusta da Silva, 86 anos

##### » Jardim Metropolitano

Walace Cirilo Alves, 35 anos  
José Matias Filho, 76 anos

Joana Silva dos Santos Araújo, 58 anos  
Terezinha de Moraes Pereira, 89 anos  
Josenilda da Silva, 40 anos  
Francisco Edilson da Silva, 58 anos  
**Cremações**  
Ryusso Kitahara, 82 anos  
Joana Villela Sarto, 38 anos  
Anilda Cosmo de Oliveira, 54 anos  
Ângela Maria da Silva Rodrigues Franco, 75 anos