



MARIANA CAMPOS  
mari.vivabrasilia@gmail.com

# Viva Brasília

MIGUEL JABOUR  
miguel.vivabrasilia@gmail.com

Fotos: Mariana Campos



## Tradições

Com ascendência libanesa, a nutricionista aprendeu com os pais a preparar hummus, charuto com folha de uva e coalhada. As receitas são herança de seu avô, responsável por ensinar a fazer atafif, uma sobremesa típica das festas de casamento no Líbano: “Eu não sou uma pessoa de doce, mas o atafif da minha mãe é uma memória afetiva. Para mim, não existe sobremesa melhor”, admite a nutricionista.

## Filhos, a maior conquista

Marcia Correa Muniz sempre foi uma mãezona. Caçula de seis irmãos, tornou-se tia pela primeira vez aos 7 anos e ajudar a cuidar dos sobrinhos era um prazer. Casou-se aos 23 anos com o empresário Ennius Muniz, de quem ganhou dois enteados. Sua vida sempre foi cercada de filhos — mas, nesse tempo, ela não tinha o sonho de ter os seus.

Formada em nutrição, ingressou na Lord Perfumaria a convite do marido. Alguns anos depois, nasceram Matheus (22) e Rodrigo (18), de gestações encantadoras. Os dois são a paixão da nutricionista. “Hoje eu vejo que apenas achava que ser mãe não era um sonho. Na verdade, lá dentro, era o maior de todos”, pondera ela. “Ennius foi a minha escolha, mas meus filhos são nossa maior conquista”, complementou.

## Empresas de família

Após 18 anos na Lord, voltou a se dedicar à vocação e passou no vestibular do CEUB, onde descobriu a afinidade com biomedicina estética. Hoje, na Cygna Beauty Clinic, Márcia trabalha para promover o autocuidado e resalta seu reflexo positivo no bem-estar dos pacientes. “Aqui eu estimo a saúde. Sempre falo que a autoestima recupera as pessoas”, pontuou a biomédica.

## Bem-estar

Exercícios físicos e boa alimentação são uma escolha que abraçou na adolescência e nunca largou. Morando em frente ao late Clube de Brasília, a nutricionista incentivou os filhos a praticar esportes e, ao acompanhá-los, aproveitava para jogar tênis, squash e beach tennis.

## Dia das Mães

Com personalidade intensa, sorriso constante que exala simpatia e talento para cuidar de pessoas, a caçula sempre teve uma relação muito próxima com a matriarca. No Dia das Mães, Márcia vai reunir a família na casa de dona Kitita e celebrar a data com um cardápio árabe tradicional.



## Agenda

» Neste sábado, o Grupo Samba Urgente se apresenta no Clube do Choro a partir do meio-dia, acompanhado de uma deliciosa feijoada.

» A época de São João já começou: hoje (11) tem festa junina na Paróquia Nossa Senhora do Lago, na SHIN Q1 3, das 18h às 00h.

» Para ajudar os desabrigados no Rio Grande do Sul, a La Priori doou mais de 11 mil litros de água mineral. O envio foi feito em parceria com as redes de supermercados do estado.

» Anunciado novo local para a 51ª edição da ABAV Expo Brasília. A exposição acontecerá de 26 a 28 de setembro no Centro Internacional de Convenções do Brasil (CICB). A última edição, no Riocentro, em setembro de 2023, foi considerada a maior feira de turismo do Brasil dos últimos tempos.

» Os ilusionistas Henry e Klaus trazem para Brasília o *Illusion Show — uma jornada mágica*, hoje, às 17h30, e amanhã, às 14h30 e 18h. O espetáculo será realizado no Centro de Convenções Ulysses Guimarães.

**SUSTENTABILIDADE** / Uma parceria de empresários da CLS 404/405 com o Serviço de Limpeza Urbana (SLU) possibilitou a compra de contêineres semi-enterrados para solucionar problemas como mau cheiro e descarte incorreto de resíduos

# Quadra implementa Lixo Zero

» ALESSANDRO DE OLIVEIRA\*

Resolver o problema com o descarte irregular do lixo e as consequências que esse lixo pode acarretar na população é uma ação muito importante para a saúde dos moradores e para o meio ambiente. Pensando nisso, a Superintendência de Limpeza Urbana (SLU) implementou o Programa Quadra Lixo Zero na CLS 404/405. O SLU atua como idealizador e gerenciador do programa.

Conhecida como a Rua dos Restaurantes, a quadra recebeu do SLU seis papa-lixos semi-enterrados, ao custo total de R\$ 342 mil. Os recursos foram obtidos por meio de emenda parlamentar apresentada na Câmara Legislativa do DF. Quatro recipientes recebem apenas materiais recicláveis e os outros dois rejeitos — materiais que não podem ser aproveitados na reciclagem, como lixo de banheiro.

O presidente do SLU, Sílvio Vieira, esclarece que o programa está em fase inicial. “É um projeto-piloto, no qual vamos fazer o primeiro teste aqui na rua dos restaurantes, pois é um local que tem bastante problema com o descarte e com aparecimento de animais”, explicou.

Sílvio enfatiza que a colocação dos contêineres vai ajudar na destinação correta do lixo. “O que acontece muitas vezes é que os materiais são descartados todos juntos e isso prejudica quem vive da reciclagem, o material acaba perdendo o seu valor. Com esse contêiner haverá uma melhor separação do lixo”, comentou.

O presidente do SLU aposta que o projeto será bem-sucedido e espera expandir para outras localidades. “Cada contêiner semien-

Alessandro de Oliveira



Material reciclável do papa-lixo é colocado no caminhão

terrado equivale a cinco dos existentes nas ruas da cidade. Então, além de evitar visitas de animais indesejados, por estarem colocados dentro do solo, evitam o mau cheiro e proporcionam uma economia de espaço na região, disponibilizando mais espaço nos estacionamentos de carros”, explicou.

## Comércio

O empresário Marcos Baby, 52 anos, tem uma loja na CLS 404/405 e conta que os próprios comerciantes tiveram a ideia de deixar a rua dos restaurantes mais sustentável. Em 2020, com a pandemia, o projeto foi engavetado, mas, este ano, as tratativas

voltaram e o que era um sonho começou a se concretizar. “Nas primeiras reuniões, os institutos Lixo Zero e Arapoti (organizações de conteúdo sustentável) ajudaram os empresários a pensar na melhor solução para o descarte do lixo. Depois, o SLU lançou a ideia de buscar recursos para a compra de contêineres de lixo semi-enterrados”, contou.

Marcos relata alguns problemas na região em relação ao lixo. “Aqui é a rua dos restaurantes, então é produzido todo tipo de lixo, seja reciclável ou orgânico. A maior dificuldade é com o lixo orgânico, que traz animais indesejáveis, como ratos, baratas e escorpiões. Na rua tem peixas,

então o cheiro incomodava os moradores e muitas pessoas não descartavam o lixo da forma correta”, explicou.

O empresário espera que, com os novos modelos recipientes que a situação melhore bastante. “A expectativa é muito grande, pensamos em resolver esse problema, pois pode acabar gerando mais turismo, com mais aceitação da comunidade e, aí, podemos começar a pensar em outras melhorias” comentou.

Sofia Peixoto, 35, é outra empresária na rua dos restaurantes. Ela conta que o mau cheiro e a reclamação de moradores da região fez com que os empresários pensassem numa solução. “Alguns ca-

tores de recicláveis, reviravam o lixo, deixavam os contêiner abertos e muitos desses descartes eram encontrados no chão, o que trazia um incômodo para os moradores da região e para os comerciantes. Foi um movimento para melhorar a aparência da quadra”, comentou.

Sofia destaca que o mais importante agora é conscientizar as pessoas a descartar o lixo de forma correta. “Tanto os nossos colaboradores, quanto os moradores precisam colocar o lixo da forma correta. Muitas pessoas passavam e apenas descartavam o que carregavam nos contêineres, pois eles ficavam abertos, e iam embora. O mais importante agora é que os outros tenham essa consciência, pois esta-

mos fazendo a nossa parte, com a separação do lixo e a orientação dos nossos funcionários”, explicou.

Para ter acesso ao serviço, o comerciante deve apresentar um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), documento que define diretrizes de gerenciamento ambientalmente adequado de todos os resíduos que são gerados no estabelecimento, determinando estratégias de controle e monitoramento dos processos produtivos, visando evitar destinações inadequadas que possam gerar poluição ao meio ambiente e acarretar prejuízos à saúde pública.

\* Estagiário sob a supervisão de Márcia Machado

Alessandro de Oliveira



A expectativa do empresário Marcos Baby é de gerar mais turismo na quadra