

# Marcas & Negócios

**DONA LENHA**

# Gastronomia mediterrânea na capital

Uma relação de amor e respeito descreve a parceria da Dona Lenha com Brasília, segundo Paulo Mello, proprietário da marca. A história do restaurante começou há 27 anos, quando o chef sentiu a necessidade de abrir uma pizzaria conceitual, onde o forno a lenha fosse mais valorizado e a apresentação do prato contasse com uma massa fina e recheios especiais.

Pouco tempo depois da sua primeira unidade, a rede ampliou e buscou aderir novidades ao seu cardápio. “Após dois anos de operação, surgiram outras pizzarias de muita qualidade. Achava que aquele era o momento de dar uma primeira virada em nosso conceito”, relembra. “Foi aí que iniciamos o processo de transformar a pizzaria Dona Lenha em restaurante Dona Lenha, voltando ao conceito do já extinto o ‘Abajour da Ady’”, complementa, fazendo referência ao seu antigo estabelecimento gastronômico.

Segundo o proprietário, a sua busca com o Dona Lenha foi implementar uma operação mais organizada e pensada para a expansão. O sucesso foi certo. Desde

2007, a marca atua como rede de franquias. Atualmente, conta com quatro unidades no Distrito Federal — Octogonal, Lago Sul, Asa Sul e Asa Norte. “Assim, abrimos as quatro unidades com uma cozinha de almoço, especializada na gastronomia mediterrânea, sem deixar de lado nossas pizzas estilo romano”, informa.

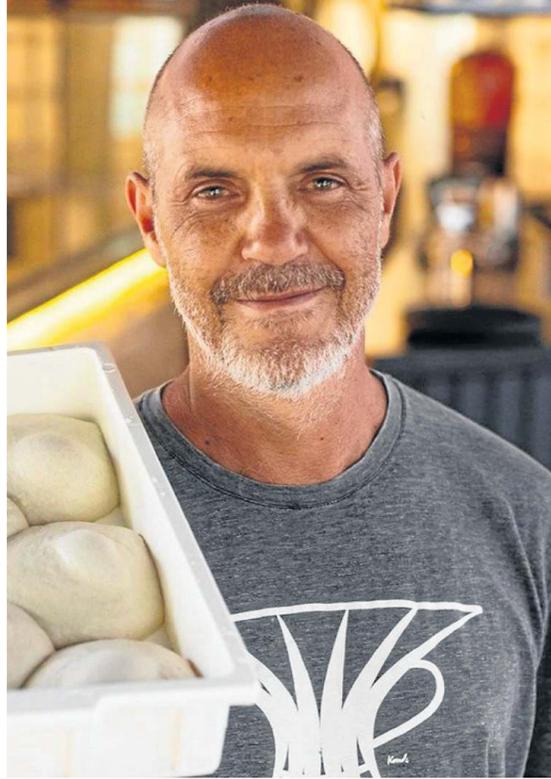
Considerado um restaurante referência em comida mediterrânea, o empreendimento buscou trazer para Brasília os sabores dessa comida milenar. Na sua essência, seguindo a premissa estrangeira, a casa se aproxima de uma culinária natural, respeitosa com o ciclo dos alimentos em cada estação do ano, multicultural e, ainda, fundada na tradição do azeite, do vinho, das ervas aromáticas e dos ingredientes frescos. “Nossa essência sempre foi a culinária mediterrânea, inicialmente apenas italiana, com as pizzas e as massas. No decorrer da evolução, com pratos inspirados em outros países daquela região, sempre privilegiando modos de preparo que valorizassem ingredientes frescos e saudáveis”, conta Paulo.

De acordo com o empresário, o processo de expansão se deu ao longo dos anos, com a transferência para novos pontos comerciais, mais amplos e confortáveis e com uma arquitetura que acompanhou a evolução do cardápio. O chef ressalta que a rede sempre cresceu em busca pelo novo. “Inovação, criatividade e, principalmente, coragem marcaram sempre nosso caminho”, avalia.

O empreendedor assinala que há uma busca incessável pelo novo, apesar de o Dona Lenha já estar consolidada há quase três décadas na cidade. “Um ponto fundamental que norteou o nosso crescimento foi a escolha do modelo de negócio, seguindo a estrutura clássica de uma franquia de know-how e não de produtos. Assim, cada casa produz as receitas, obedecendo aos padrões oferecidos pelo franqueador. E, além disso, sempre estamos com um franqueado à frente da operação em cada loja”, diz.

Fora ser destaque na culinária do Mediterrâneo, outro aspecto também enalteceu o Dona Lenha na capital: o seu comprometimento com conceitos

Divulgação/Dona Lenha



sustentáveis. “A gente se orgulha de ter sido o primeiro restaurante a oferecer um filtro com água de graça na cidade e de termos sido os criadores e fundadores do Instituto Ecozinha, onde conseguimos reciclar 90% dos resíduos da nossa operação”, explica Paulo. Para ele, a busca pelos produtos orgânicos e agroecológicos, valorizando o produtor local, é fundamental em todo esse contexto.

## Inspiração afetiva

Paulo relembra que, antes de iniciar o Dona Lenha, seu primeiro restaurante a sair do papel foi o Abajour da Ady. “Abri o

restaurante em 1994. Era um lugar intimista especializado em cozinha mediterrânea, o primeiro do Brasil. Em 1997, nasceu a primeira unidade Dona Lenha na 210 Norte, onde buscava uma operação mais simples voltada para a gastronomia italiana”, recorda.

Uma história afetiva. Dona Ady, mãe de Paulo, tinha um abajour que inspirou o nome do estabelecimento na década de 1990. “Quando eu voltei ao Brasil, após passar muitos anos fora, em Nova Iorque e Roma, trabalhando em gastronomia, montei o restaurante como uma homenagem a ela. Era uma cozinha e um conceito bastante afetivo”, conta.

## Três perguntas para

**PAULO MELLO, CHEF-CONSULTOR E PROPRIETÁRIO DO DONA LENHA**

### Quais os diferenciais do Dona Lenha?

Inovação, marca forte e consolidada. Um dono em cada loja, garantindo um padrão elevado de qualidade e, acima de tudo, respeito absoluto às pessoas — sejam colaboradores, clientes e fornecedores —, e ao meio ambiente.

### Como foi o processo de criação do menu?

Nosso cardápio foi criado dentro da essência da culinária tradicional mediterrânea, adaptada à nossa realidade brasileira. Sempre buscamos o novo, sem perder de vista a tradição e as receitas consagradas daquela região. Todos os anos avaliamos os resultados, tanto em venda, quanto em qualidade e disponibilidade de novos produtos, visando a criação de novos pratos. Além disso, participamos de muitos festivais, sempre com novidades sazonais.

### Atualmente, quais os pratos que mais têm chamado a atenção do público?

Inauguramos uma nova marca, a Forneria, há cerca de um ano e meio; e a Schiacciata, uma variação da pizza, mas com massa de longa fermentação e farinha italiana 00. Tem feito muito sucesso. Além disso, nosso xodó do momento é o pirarucu, um peixe amazônico pescado de maneira sustentável pelos ribeirinhos, que entrou de vez no gosto de nossa clientela.

**ATHOS BULÇÃO /** Diante da falta de recursos, entidade que tem a missão de preservar o legado do artista plástico está fazendo uma campanha para arrecadar dinheiro. GDF fará audiência pública para a concessão de um terreno à FundAthos

# Fundação enfrenta dificuldades

» NAUM GILÓ

Athos Bulcão é um dos protagonistas da construção da jovem capital do país. O impacto da obra do artista plástico, que morou em Brasília de 1958 até sua morte, em 2008, é tamanho que se tornou símbolo de Brasília. A Fundação Athos Bulcão vem preservando e divulgando o trabalho do mestre desde 1992. No entanto, a entidade enfrenta dificuldades financeiras para desenvolver atividades, que também incluem projetos de educação patrimonial, com palestras para estudantes e admiradores do artista do mundo todo.

A atual sede da FundAthos fica na 510 Sul, em um imóvel alugado. Sua principal fonte de recursos é a loja de artigos com obras de Bulcão, como pratos, copos, canecas, serigrafias e molduras com azulejos. O acervo é de mais de 700 obras doadas pelo próprio Athos.

“É difícil uma fundação cultural sobreviver como a gente, sem apoio financeiro, por 32 anos”, observa Valéria Cabral, secretária-executiva da FundAthos. “A pandemia desestabilizou os negócios da loja, que ainda não se recuperou totalmente”, acrescenta. Ela destaca

Naum Giló



**Valéria Cabral, secretária-executiva da FundAthos, defende que a entidade tenha apoio orçamentário do GDF**

que a fundação paga todos os impostos como qualquer outro comerciante, mas, nos últimos meses, atrasou alguns. Valéria defende que a fundação tenha aporte orçamentário do Governo do Distrito Federal (GDF).

## Artista da cidade

“Toda cidade, normalmente, tem um grande artista, como Aleijadinho, nas cidades históricas de Minas Gerais; Mestre Valentim, no Rio de Janeiro; e Mário Cravo, em Salvador. Em Brasília, sem dúvida, esse artista é o

Athos, que criou esses símbolos”, observa Luiz Eduardo Sarmento, presidente do Instituto Arquitetos do Brasil do Distrito Federal (IAB-DF). O arquiteto enfatiza que a obra dele tem sido usada em roupas, utensílios e artigos de casa, revelando-se um símbolo cada vez mais potente de Brasília.

“Athos é um dos protagonistas da construção estética da capital do país, que é patrimônio mundial, e é um privilégio ter obras dele disponíveis em espaços públicos da cidade”, avalia. Sarmento sustenta que, se Athos ganhou notoriedade, boa parte é em razão da FundAthos,

que, mesmo com poucos recursos, tem uma atuação de excelência. O legado de Athos Bulcão está por toda a cidade. Os azulejos são famosos e há trabalhos menos conhecidos, como a paginação do piso do Palácio do Itamaraty.

Luiz Sarmento lembra que existe um projeto para a construção de uma sede para a fundação, assinado pelo consagrado arquiteto João da Filgueiras Lima. Mais conhecido como Lelé, ele assinou projetos como os hospitais da Rede Sarah, o Memorial Darcy Ribeiro, na UnB, e os edifícios Morro Vermelho e Camargo Corrêa, no Setor Comercial Sul.

“Imagine se a fundação tivesse uma fundação feita por Lelé, em um endereço centralizado. Seria mais um ponto turístico e um centro cultural. Brasileiros e visitantes da cidade merecem esse reencontro póstumo entre esses dois gênios da cultura brasileira na capital do país”, anseia o presidente do IAB-DF.

## Uma casa para Athos

O arquiteto Haroldo Pinheiro trabalhou com Athos Bulcão e com Lelé, que morreu em 2014. Para ele, a situação financeira da FundAthos demonstra a falta de zelo com a própria cidade. “Revela até mesmo a falta de senso de oportunidade de agentes públicos e privados com o nosso próprio patrimônio”, afirma.

Em 2010, Haroldo ficou encarregado de apresentar o projeto da sede da Fundação Athos Bulcão para o GDF. O edifício seria erguido no Setor de Divulgação Cultural, na região do Eixo Ibero-Americano, no Eixo Monumental, mas a ideia nunca saiu do papel.

## Audiência pública

Ontem, a Secretaria de Cultura e Economia Criativa (Sesec) publicou no Diário Oficial (DODF) a

convocação da população para audiência pública no intuito de tratar da concessão de um terreno, no lote 12 no Setor de Divulgação Cultural (SDC), para a Fundação Athos Bulcão. O encontro será em 12 de julho, às 11h, no Auditório do Museu Nacional da República.

Questionada pelo Correio acerca da situação financeira da entidade, a Sesec disse está “ciente da situação delicada” em que a Fundação Athos Bulcão se encontra. “Pouco tempo atrás, fomos informados que a Fundação está negociando as dívidas que possui com o GDF, e acreditamos que a nova gestão tem as condições de trazê-la para uma realidade de sanidade financeira”, prossegue a nota. A Secretaria informou ainda que está em contato próximo com a fundação no sentido de auxiliar a organização a encontrar saídas para a situação em que se encontra.

## Campanha

Com o objetivo de continuar exercendo o papel fundamental de manter vivo o legado de Athos Bulcão na capital, a fundação está com uma campanha de arrecadação de fundos, por meio da plataforma Catarse — *catarse.mefundathos*. É possível contribuir com valores que variam de R\$ 15 a R\$ 300.

## EMPREENDEDORISMO

# Conexão e novos propósitos

» MARIANA SARAIVA

O evento *Sábado Jr: Conectados pelo Propósito* vai reunir Empresas Juniores (EJ) da capital para possíveis conexões e negócios hoje, no Iesb da Asa Sul, das 9 às 20h.

O encontro é realizado pela Conccentro (Federação das Empresas Juniores do Distrito Federal). A entidade representa 56 empresas de oito instituições de ensino

públicas e privadas de educação superior. privadas.

Integrantes de empresas das áreas de economia, produção, saúde e comunicação, entre outras, vão assistir as palestras de pós-juniiores, que agora estão no mercado sênior e de patrocinadores. Durante momentos didáticos, terão ensinamentos sobre a construção em equipe, utilizando metodologias de organização e priorização.

O assessor de Relações Públicas e Governamentais da Conccentro, Gabriel Yudi Okamoto, enfatiza a relevância do encontro. “Esse evento é importante porque vai reunir pessoas de diferentes ramos, além de servir como uma forma de capacitação por meio da troca de ideias”, adianta.

Como convidado especial, o gerente de Planta da Bunge, Alessandro Trombetta, vai levar a discussão

## Serviço

**Sábado Jr: Conectados pelo Propósito**  
**Local:** Iesb, câmpus da Asa Sul  
**Horário:** das 9 às 20h

sobre o papel da ambidestria organizacional no crescimento sustentável do negócio.

A participação é aberta para possíveis parceiros e público engajado. Estandes da Red Bull, Bunge e Ricco Burger estarão montados esperando os participantes para interação.

Rennan Trindade



**Evento é promovido pela Federação das Empresas Juniores do DF**