

# Marcas & Negócios

## CHURRASCARIA PAMPAS

# Cortes premium com variedade de sabores

No começo deste ano, a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) indicou que a produção das três principais carnes do país devem chegar a 30,88 milhões de toneladas em 2024. Para a peça bovina, o panorama esperado é de aumento na produção, retomando a marca de 10 milhões de toneladas, volume atingido nos anos de 2006 e 2007. Esse incremento é avaliado de forma positiva, de acordo com a entidade, visto que se reflete no abastecimento interno e em exportações.

O alimento é considerado fundamental para muitos brasileiros e, além disso, é intitulado como o prato favorito de muitas pessoas. Sabendo do apreço da população pela comida, o país conta com diferentes estabelecimentos dedicados à especialidade. No Distrito Federal, há quase cinco décadas, os brasileiros ganharam uma das casas de carnes mais tradicionais da cidade: a Churrascaria Pampas.

"A gente atendeu aos primeiros candangos. Aprendemos a conhecer de modo profundo a comida raiz e o paladar peculiar do nosso povo e, por isso, buscamos, ao longo desses anos, nos especializar em servir com esmero uma clientela exigente e

de bom gosto", conta o proprietário da churrascaria, Fabiano Dias Martins.

O executivo destaca que a Pampas iniciou a sua atividade, em 1977, com a introdução dos mais saborosos e suculentos cortes de carnes no cardápio, adequando-os e ajustando-os aos gostos da gastronomia brasileira; e aliando-os aos buffets de frios, guarnições quentes, ilhas de sushi e sashimis e área destinada às sobremesas.

Segundo ele, a cada ano, a casa buscou se associar ao formato de rodízio de carnes especiais como uma novidade da culinária, diversificando e propiciando uma vasta gama de opções de sabores e pratos aos clientes. No entanto, entre os destaques de atuação da Pampas, Fabiano ressalta que, além da comida, há uma incessante busca de uma estrutura física de alto nível, com a implementação de brinquedoteca, playground e um estacionamento privativo e gratuito.

### Variedade na casa

Para a Pampas, Brasília compete em igualdade com os grandes centros do país no quesito churrascaria especializada em

servir o churrasco a rodízio. Na visão de Fabiano, com a churrascaria, ele consegue oferecer, por exemplo, um sabor inigualável com as carnes da casa. "Oferecemos carnes da raça Angus, o ápice da qualidade da carne bovina. Acresça-se uma enorme variedade de cortes, como a famosa picanha argentina, o suculento chorizo e um imperdível entrecoste", diz.

Entre os pratos, o executivo também aponta a costela bovina com oito ossos, assada em processo, com duração de 15 horas até o ponto de servi-la, sendo esse um dos cortes mais apreciados. No que diz respeito à maciez, a paleta de cordeiro ganha destaque. "Além dessas modalidades mencionadas, mais de 30 tipos de carnes desfilam na mesa dos clientes", comenta.

Para enriquecer ainda mais o cardápio, Fabiano aderiu a opções voltadas ao vegetarianismo. "Ofertamos uma imensa gama de opções no buffet de frios, com folhagens frescas, nutritivos legumes, compondo costumeiras e também inovadoras saladas, que certamente irão satisfazer seu paladar", informa.

Já para o mundo fitness, também há opções com o buffet de guarnições quentes. Segundo o

Divulgação



TRÊS PERGUNTAS / Fabiano Dias Martins, proprietário da Churrascaria Pampas

### O que garante a qualidade da churrascaria?

Além do compromisso ético com o consumidor, do compromisso com a credibilidade da nossa própria reputação, ofertamos excelência na qualidade dos ingredientes e produtos colocados à mesa, por sermos parte do Hipermercado Carrefour, com o qual temos uma obrigação contratual nesse sentido, à qual se sujeita a um rigoroso cumprimento e a uma severa vigilância.

### De que forma a Pampas buscou inovar no mercado?

Ocupamos o posto da churrascaria mais tradicional de

Brasília, mas sempre antenados e conectados às necessidades e às preferências mais modernas e contemporâneas. Nós nos desafiávamos a cada dia a manter um churrasco de mais alto padrão aliado aos gostos dos entusiastas pelo vegetarianismo e pelo mundo fitness, com um cuidado incessante na qualidade e na variedade dos alimentos ofertados.

### Quais foram os momentos mais memoráveis para a marca?

São muitos episódios memoráveis e icônicos. A título de exemplo, a expansão do estabelecimento, com instalação da varanda, onde se localiza todo

o aparato para assar, aos olhos do cliente, em uma redoma de vidro, uma verdadeira vitrine, a autêntica costela gaúcha. Outro momento, também inesquecível, foi a reabertura pós-pandemia, quando fomos um dos primeiros a adotar todas as medidas para garantir a saúde do nosso público, com muita superação e proatividade. Cito algumas memórias afetivas como amostragem, mas cada comemoração de aniversário, de casamento, toda celebração da vida que aqui se passa diuturnamente e que tenho a grata satisfação de proporcionar, fica guardada no meu coração e na minha história.

proprietário da Pampas, o local traz iguarias — como o bacalhau a Gomes de Sá e o camarão alho e óleo — e unanimidades como feijão tropeiro e batatas fritas.

"Aos apreciadores dos frutos do mar e da comida oriental, preparamos várias opções, como o sushi e o sashimi premium, mexilhão, lula, polvo e outros mariscos", acrescenta. Os clientes

ainda podem contar com uma ilha destinada apenas às sobremesas da casa.

### Paixão gastronômica

No que diz respeito à trajetória de Fabiano até a Pampas, o executivo conta que a sua vida sempre foi dedicada ao segmento gastronômico. "Ganhava expe-

riência, inicialmente como funcionário, quando podia observar a dinâmica do funcionamento interior de um restaurante, que mais se parecia aos meus olhos com a execução de uma afinada orquestra, e quando podia constatar, nos olhos de cada cliente, a satisfação e alegria em receber atendimento primoroso e respeitoso", informa.

## EXPOVITIS

# O DF na rota do vinho

Com mais de 70 vinícolas brasileiras, a produção da bebida tem se tornado cada vez mais plural no país, inclusive, dentro do nosso "quadrado". Feira temática prossegue até amanhã, no Parque Tecnológico Ivaldo Cenci, à margem da BR-251

» PABLO GIOVANNI

O vinho, com sua rica história e complexidade de sabores oriundos de diversas regiões do país, merece ser apreciado com atenção e reverência. Com mais de 70 vinícolas brasileiras, a Expovitis Brasil 2024 – Feira Nacional de Viticultura, Enologia e Enoturismo – demonstra que, apesar de um cenário tradicionalmente dominado por estados do Sul, a produção de vinhos tem se tornado cada vez mais plural no país, incluindo a local, dentro do nosso "quadrado".

A exposição ocorre até amanhã, no Parque Tecnológico Ivaldo Cenci, mesmo local da Agro-Brasília, à margem da BR-251, km 5. O ingresso custa R\$ 95 e dá direito a degustar os vinhos expostos. A programação começou ontem, com o painel sobre Tecnologias, Pesquisas e Perspectivas para a Vitivinicultura.

O presidente da Expovitis, Ronaldo Triacca, explica que a feira é uma fonte de conhecimento, tanto para o público quanto para os produtores. "São vinícolas representantes de várias regiões do nosso país, mostrando a qualidade do vinho brasileiro. E, neste momento, também estamos com palestrantes de nível nacional e internacional. Tudo isso para levar o melhor para o consumidor", afirmou.

"É uma feira de conhecimento. Além dos vinhos, podemos apreciar a cultura, com shows musicais de vários artistas. Os melhores vinhos do país podem ser degustados aqui. O caminho é tranquilo, todo asfaltado. E, para nós, é incrível ter a parceria do

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



O evento conta com vinícolas de várias regiões do país, mostrando a qualidade do vinho nacional

Correio, um jornal bastante renomado em nossa capital federal", comentou Triacca.

O participante do painel e consultor internacional Rodrigo Laytte citou que o Brasil não é o centro de origem da espécie *Vitis vinifera* — a videira mais cultivada para a produção de vinho na Europa. No entanto, salientou que as primeiras videiras no país foram trazidas pela expedição colonizadora de Martim Afonso de Sousa, em 1532.

"Tudo que está no nosso país, basicamente, veio por ele, desde o boi até a uva. Martim também trouxe de Portugal para cá castas

portuguesas, castas de *Vitis vinifera* de regiões mediterrâneas, de verão seco e quente", explicou. "Apesar de a viticultura brasileira ter passado por um período de estagnação, motivada pela interdição da coroa portuguesa, conseguimos superar essa fase. Hoje, nossa viticultura prospera graças aos descendentes europeus, especialmente italianos e portugueses. É graças a eles que temos o prazer de consumir nosso brilhante vinho", lembrou Laytte.

O proprietário e enólogo da Vinícola Miolo, Adriano Miolo, explicou que 80% do vinho consumido hoje no Brasil é

importado. Para ele, com o surgimento de novas regiões e produtores no país, a tendência é que esse cenário mude, já que 50 novas regiões vitivinícolas foram catalogadas, com a plantação de uvas e a produção de vinhos.

"O futuro do vinho no nosso país passa por esses locais. Isso vai fazer com que o consumidor conheça cada vez mais vinhos diferentes, de variedades diferentes, de terroirs diferentes. O vinho produzido aqui no Centro-Oeste, por exemplo, é surpreendente. Com temperaturas baixas durante a noite e calor durante o dia, temos um terroir exclusivo",

### Programação

#### Hoje

» Painel Tecnologias, Pesquisas e Perspectivas para a Viticultura Brasileira, às 13h30

» Painel Enoturismo: Ascensão Global e Tendências, às 14h

#### Amanhã

» A Clandestinidade no Setor de Vinho e os Impactos no Mercado Brasileiro, às 10h

» O complexo mercado do vinho, às 13h

explica Miolo. "Todos os produtores do país estão aqui e compartilham ideias. É um evento que ajuda todos, levando ao consumidor o melhor do vinho", concluiu.

### De Norte a Sul

A vasta extensão territorial do país proporciona uma variedade de climas e terroirs que influenciam diretamente as características das uvas. É o que salienta o produtor e empresário de Santa Catarina Everson Suzin. Ele destaca que no Sul, o clima com estações mais definidas do que nas demais regiões favorece a produção de um vinho de alta qualidade.

"O público aqui pode perceber a diferença dos vinhos. Tanto o Sul quanto os demais estados do nosso país produzem vinhos fantásticos, mas cada um com sua peculiaridade. O nosso, por exemplo, é produzido no inverno e em uma região mais alta do Brasil. A nossa região tem uma presença bastante grande de tanninos e polifenóis, o que torna

os vinhos mais estruturados em comparação com os de outras regiões. Mas a experiência aqui é mostrar às pessoas as diferenças e, apesar de tudo, que todos nós produzimos vinhos de altíssima qualidade", comentou Suzin.

Os vinhedos do Distrito Federal, diferentemente dos de outras regiões do país, passam por uma modificação do ciclo que faz com que as uvas estejam prontas para a colheita no inverno. Com o intuito de transformar a capital federal em uma rota da uva, 10 sócios se juntaram para formar a Vinícola Brasília.

"É um trabalho que fazemos com bastante carinho e dedicação. Há muitas pessoas que sequer imaginam que há produção de vinho aqui na nossa cidade. E, na nossa concepção, temos um dos melhores climas para a produção e cultivo dessas uvas. É uma junção de esforços para colocar a capital federal no caminho dos admiradores do bom vinho", comentou o consultor Abrahão Sampaio.