

Marcas & Negócios

CHINA RESTAURANTE

Primeiro restaurante chinês do DF

O hábito de receber os seus amigos com grandes banquetes despertou em Tin Ching Tsui a paixão por cozinhar. Foi a partir desse sentimento que, em 1973, ele inaugurou, em Brasília, o China Restaurante, o primeiro da região especializado em culinária chinesa e que, até hoje, é considerado uma das principais referências orientais da cidade.

A primeira unidade foi aberta em uma pequena loja alugada com o apoio da representação diplomática de Taiwan, em uma quadra onde também havia o restaurante "Bonapetite" e uma confeitaria, ambos franceses. "Alguns anos depois, em 1985, já com o apoio da Embaixada da China, surgiu a oportunidade de expansão para a Asa Sul (CLS 103), em loja própria, onde estamos até hoje", conta Janio Tsui, filho de Tin Ching Tsui e, atualmente, sócio-proprietário do China Restaurante.

O empreendedor recorda que, na loja inicial, a sua família foi, praticamente, obrigada a mudar-se. "A proprietária do imóvel dizia que 'aquele chinês estava ganhando muito dinheiro e pagar um aluguel, por vezes muito maior e fora do preço de mercado, não era nada'", diz. No entanto, os empecilhos para o funcionamento do restaurante não desanimaram Tin Ching Tsui, que conseguiu consolidar o seu sonho de levar a culinária oriental à capital do Brasil.

"O China Restaurante é uma referência em culinária chinesa no DF, devido ao compromisso com a tradição e a qualidade. Desde 1973, mantemos as

mesmas receitas e tradições que conquistaram nossos primeiros clientes. Faço questão de acompanhar pessoalmente a escolha dos insumos toda semana, garantindo que cada ingrediente que entra na cozinha seja da melhor qualidade e que os ingredientes e temperos sejam os que trazem o mais fielmente o sabor original", informa o sócio-proprietário.

Para Janio, o segredo do sucesso está atrelado à tradição e à manutenção do legado construído pelo seu pai. "Ele lutou muito para que tudo isso se tornasse realidade, e é uma honra continuar esse trabalho", pontua. Por isso, a autenticidade da culinária chinesa se mantém presente, especialmente, devido ao restaurante manter as mesmas receitas há quase 52 anos.

"A gente faz questão de manter tudo como ele ensinou", complementa. Esse cuidado e a busca pela excelência reflete, inclusive, no tempo de casa dos funcionários. "Vários estão conosco há mais de 30 anos", pontua. Além disso, esse diferencial também foi responsável por fidelizar os clientes no estabelecimento. "Várias gerações das famílias que passaram por aqui. É difícil escolher uma única história marcante em quase 52 anos de funcionamento. Somos um ambiente familiar, onde muitas pessoas criaram memórias especiais ao longo dos anos", celebra.

A jornada até o Brasil

Apesar do estabelecimento ter sido criado na capital, a história da família de Janio Tsui, com

Divulgação



a culinária, começou bem antes da vinda para o Brasil. O seu pai, Tin Ching Tsui, iniciou a sua trajetória como aprendiz de cozinha chinesa e, depois de anos, tornou-se cozinheiro dentro da escola de culinária chinesa.

"Era uma das mais disputadas na época, na Associação dos Banqueiros de Hong Kong, onde

somente os mais poderosos e mais ricos podiam comer do bom e do melhor, numa época em que a China tinha se tornado um país comunista e Hong Kong era uma colônia inglesa", indica. Janio informa que quem estava em Hong Kong, oriundo da China, buscava oportunidades, pois havia mão de obra sobrando na época.

Duas perguntas para

Janio Tsui, sócio-proprietário do China Restaurante:

Como o senhor enxerga a gastronomia chinesa em Brasília?

A cultura chinesa tem como base a tradição e isso se reflete fortemente na culinária. Aqui em Brasília é raro encontrar restaurantes que busquem inovar muito na culinária chinesa, porque ela é construída sobre receitas que passam de geração em geração. Grande parte dos restaurantes chineses são abertos por imigrantes chineses e acabam se tornando negócios familiares, onde as raízes são preservadas.

Quais foram os maiores desafios para a abertura do restaurante?

Os maiores desafios para a abertura do restaurante foram o

risco de um investimento alto e a tarefa de apresentar algo completamente novo para as pessoas, e não dar certo. Com as suas poucas economias e empréstimos com alguns poucos amigos, o sr. Tin pensou que se até em dois anos, não desse certo, retornaria aos Estados Unidos, já que possuía o Green Card.

Meu pai foi muito assertivo em suas escolhas. Na inauguração, ele fez questão de convidar grandes influências da época para estarem presentes, sobretudo com o apoio das representações diplomáticas, primeiro de Taiwan e depois Embaixada da China, o que logo ajudou a atrair uma boa clientela.

"Foi onde o Sr. Tin, como era conhecido, aprendeu os segredos da culinária chinesa, pois os comensais da época eram bastante exigentes, com paladares apurados. Após anos e em busca de melhores condições de vida, decidiu se mudar para o Brasil no final dos anos cinquenta", explica. Primeiro, estabeleceu-se em São Paulo, trabalhando em dois dos únicos restaurantes chineses que existiam. Depois, passou cerca de quatro anos sozinho, nos Estados Unidos, em Nova Iorque, onde pretendia se estabelecer, já que muitos de seus amigos e colegas estavam migrando para a região.

"Ele aperfeiçoou suas habilidades, tornando-se cozinheiro chef, trabalhando em alguns poucos restaurantes chineses famosos, onde, também, absorveu novas influências", contextualiza. Em 1972, Tin Ching Tsui retornou ao Brasil após a sua mulher, Hung Sau Wan, que permaneceu no território brasileiro, comunicá-lo que vários colegas estavam se tornando proprietários de restaurantes chineses no país e mundo afora. "Ela questionou se não seria a vez do Sr. Tin também, ter o seu próprio negócio. Foi aí que viu em Brasília uma oportunidade única", recorda.

BAZAR NATALINO / Os trabalhos artesanais são feitos por voluntários da Casa Espírita Recanto de Maria. O evento ocorre aos fins de semana, até o dia 1º de dezembro

Tradição e solidariedade

» DAVI CRUZ

Considerada uma das maiores feiras de Natal de Brasília, o 48º Bazar do Rema começou suas atividades ontem. O tradicional evento é organizado pela Casa Espírita Recanto de Maria (Rema). Para os organizadores, a festividade é o resultado de um ano inteiro de trabalho de frequentadores da instituição, que dedicam o tempo e o talento à confecção das peças que estarão à venda. A feira também acontece hoje e amanhã, nos dias 29 e 30 deste mês e 1º de dezembro, sempre de sexta a domingo, das 10h às 19h, na área especial da QI 15 do Lago Sul.

Um grupo de quase 100 pessoas, que inclui crianças a partir de 8 anos, adultos de várias profissões e senhoras com mais de 90 anos, reúne forças para dar vida à feira. Os serviços realizados pelas equipes são feitos de forma voluntária. No Rema, não há cobrança de mensalidades ou qualquer contribuição financeira obrigatória entre os frequentadores. Todos os custos do bazar são assumidos pelos próprios membros da Casa Espírita, que trabalham em diversas atividades como pintura, costura, bordado, produção de doces, montagem do espaço e atendimento ao público.

Com nove seções, o bazar oferece uma ampla variedade de produtos artesanais. Entre os itens há artigos natalinos, roupas para bebês e crianças e decorações, bijuterias, crochês e uma casa de doces. A lanchonete

Ed Alves/CB/DA.Press



Bazar oferece artigos como roupas para crianças e itens em crochê

48º Bazar do Rema

Quando: 23, 24, 29 e 30/11, e 1º/12
Horário: das 10h às 19h
Local: área especial da QI 15 do Lago Sul. (próximo ao semáforo da via principal)

também é um destaque, com opções de lanches, almoços e as famosas quentinhas do bacalhau à consulesa e do polpetone, que se tornaram tradição.

Maurício Maia, 61 anos, um dos coordenadores do evento desde 1981, compartilha a evolução do bazar, que começou de forma modesta em um quarto na Asa Sul. "Era um grupo pequeno que queria ajudar pessoas carentes. Hoje, estamos no nosso espaço, sem precisar da operação

logística gigantesca de antes, o que é ótimo", conta. A feira, que já ocupou espaços como o Centro de Convenções Ulysses Guimarães e o estádio Mané Garrincha, agora se encontra na Casa Espírita Recanto de Maria.

Luciana Souza Bezerra, 44, advogada e corretora, frequenta o bazar há mais de 20 anos com sua mãe, Lúcia Souza Bezerra, 85, aposentada. Para elas, o evento é muito mais do que uma simples feira. "Ele tem coisas especiais que você não encontra em outros lugares. São roupas infantis bem elaboradas, artesanatos únicos e peças de Natal que enchem os olhos", destaca. A mãe, de forma saudosa, complementa. "Lembro das peças com bordados de casinha de abelha, que remetem a outra época. Isso aqui é singular", diz.

Informe Publicitário

CIEE
INFORMA

Brasília

ANO IV nº 694

Levantamento do CIEE aponta que 10% dos estagiários são os únicos responsáveis pelo sustento da família

Segundo levantamento inédito do Centro de Integração Empresa-Escola - CIEE, cerca de 10% dos estagiários brasileiros são os únicos responsáveis pelo sustento da família. O percentual representa uma queda de um ponto em relação ao ano anterior, mas segue alto no comparativo do início da série histórica, quando esse índice era de 6%.

A pesquisa encomendada ao IPEC (Inteligência de Pesquisa e Consultoria) foi realizada em prol do 15º Prêmio CIEE Melhores Programas de Estágio e aponta que a Bolsa-Auxílio, recebida ao longo do contrato de estágio, chegou a R\$1.108,10 em nível nacional, valor que se assemelha ao salário mínimo do País. A remuneração, para 68% dos estagiários ouvidos, é destinada para o auxílio das despesas da família, sendo que 48% deles têm renda familiar de até três salários mínimos, cerca de R\$2.824,00.

Para arcar com os gastos referentes às mensalidades escolares, 40% dos respondentes afirmaram utilizar sistema de bolsas ou programas de financiamento estudantil. Ao menos 21% optaram por programas oferecidos pela própria instituição de ensino na qual estão matriculados, já que 11% utilizam o ProUni (Programa Universidade para Todos), 5% programas oferecidos por outras instituições e 3% o FIES (Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior).

Mesmo com o auxílio de programas de financiamento estudantil, a Bolsa-Auxílio recebida ao longo do contrato de estágio é destinada principalmente ao pagamento do curso de graduação. Cerca de 32% dos estagiários afirmaram que o principal gasto é a mensalidade escolar, seguido por demandas familiares, como despesas da casa (16%), alimentação (11%) e moradia (9%).

Conheça as vagas de estágio disponíveis no CIEE:



<https://portal.ciee.org.br/quero-uma-vaga/>

Portal do CIEE
ciee.online

Atendimento por WhatsApp
11 3003-2433

Central de Atendimento
3003-2433
(o custo é de uma ligação local em qualquer região do País, mesmo que solicite o DDD)

#CIEE IMPARÁVEL