



MARIANA CAMPOS
mari.vivabrasilia@gmail.com

Viva Brasília

MIGUEL JABOUR
miguel.vivabrasilia@gmail.com



Bruna Valadão, Adalberto Valadão, Ibaneis Rocha, Mayara Noronha, Guilherme Machado e Paulo Henrique Costa

Sinduscon-DF celebra 60 anos de contribuição à construção

O Sindicato da Indústria da Construção Civil do Distrito Federal (Sinduscon-DF) comemorou 60 anos de atuação na capital em um grande evento na noite da última sexta-feira (22/11). O coquetel, realizado no Dúnia City Hall, reuniu engenheiros, empresários, autoridades e representantes do setor, para celebrar o impacto transformador do sindicato na construção civil em Brasília. Uma cerimônia em homenagem às personalidades que marcaram a história da entidade deu início às celebrações, ressaltando suas contribuições para o desenvolvimento urbano da capital federal. Foi durante essa solenidade que o governador Ibaneis Rocha, um dos homenageados da noite, anunciou a proposta de redução do ITBI. Após a cerimônia, os convidados desfrutaram de um coquetel ao som da banda brasiliense Choro Livre.



Os ex-presidentes do Sinduscon-DF



Roberval Belinati, Frederico Candian e Gustavo Alvares



O presidente do Sindivarejista-DF, Sebastião Abritta; o presidente da Fibra, Jamal Bittar; e o presidente do Codese-DF, Leonardo Ávila



O presidente do Sinduscon-DF, Adalberto Valadão; o empresário Paulo Octávio; a secretária de Educação do DF, Hêlvia Paranaguá; e o secretário de Obras do DF, Valter Casemiro

Novo livro da ministra Daniela Teixeira é lançado no STJ

Na tarde de ontem, a ministra Daniela Teixeira lançou o livro *Com Razão a Defesa / Com Razão a Acusação*, no Espaço Cultural do Superior Tribunal de Justiça (STJ), em um evento que reuniu diversas autoridades do meio jurídico. A obra compila as decisões mais significativas de seu primeiro ano na Corte, destacando o olhar feminino na Justiça Penal. O livro é dividido em duas partes: na primeira, a ministra fala sobre decisões favoráveis ao réu. Na segunda, Daniela conta sobre decisões que apoiaram a acusação.



Augusto Aras, Bruno Dantas, Daniela Teixeira, o presidente do STJ, Herman Benjamin, e Beto Simonetti



Os ministros Reinaldo Soares da Fonseca, Marco Aurélio Bellizze, o presidente do STJ, Herman Benjamin, Regina Helena e o vice-presidente do STJ, Luis Felipe Salomão



VALE O REGISTRO

Lideranças femininas de diversos setores oficializaram, na última quinta-feira (21/11), a criação do Comitê de Equidade de Gênero e Diversidade do Setor Aquaviário. O grupo reúne representantes de instituições como ONU Mulheres, Marinha do Brasil, CNI, CNT e Enap, além de figuras da sociedade civil, como a jornalista Kátia Cubel (E). A cerimônia foi realizada no Conselho Federal da OAB, sob a coordenação de Flávia Takafashi (C), diretora da Antaq, e Mariana Pescatori (D), secretária-executiva do Ministério dos Portos e Aeroportos.

Agenda

Brasília Mais TI

» Maior encontro de tecnologia e inovação do Centro-Oeste, o Brasília Mais TI começou na tarde de ontem e continua hoje e amanhã, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães. O evento aborda temas como inteligência artificial e inovação tecnológica, além de convidar participantes a mergulhar em iniciativas como o Observatório do Empreendedorismo Feminino e em palestras de mais de 55 especialistas renomados. Saiba mais em brasiliamaisti.com.br.

Lucas Cary em Brasília

» O cantor e compositor uruguaio Lucas Cary, célebre pela fusão de gêneros musicais, iniciou ontem uma série de apresentações na capital. Após uma performance no Instituto Cervantes, Cary se apresenta hoje, das 19h30 às 22h, no Inverso Bar (CLN 211). Conhecido pela trajetória premiada com o projeto Ángel e a carreira solo no pop, o artista traz ao público brasileiro sua música envolvente e premiada.

Concerto italiano

» Amanhã, às 20h, o Teatro Plínio Marcos recebe o *Concerto Italiano — 150 Anos da Imigração Italiana no Brasil*, promovido pela Embaixada da Itália em parceria com a Orquestra Sinfônica do Teatro Nacional Claudio Santoro. O evento celebra a contribuição italiana ao Brasil com interpretações de obras-primas de compositores como Verdi, Rossini e Puccini, sob a regência do maestro Alessandro Tirota, acompanhado do solista Alessandro Borgomanero. A entrada é gratuita, sujeita à lotação.

Síntese: uma mostra inquieta

» Até 22 de dezembro, a Casa Aerada Varjão exibe a exposição *Síntese*, que reúne cerca de 40 obras do artista Felipe Queiroz de Carvalho, sob curadoria de Arthur Gomes Barbosa. A mostra apresenta uma produção inquieta e diversa, com obras feitas com técnicas de pintura, desenho e mistas, marcadas por uma fusão entre abstracionismo lírico e toques geométricos. Entrada franca.

Confira mais fotos e eventos no blog Viva Brasília. Acesse: newblogs.correiobrasiliense.com.br/vivabrasilia

» Entrevista | CLAUDE CAPDEVILLE | CURADOR GASTRONÔMICO DO BOTECAR

O melhor dos botecos no DF

Ao Podcast do **Correio**, o chef da Toca do Chopp destacou que as festividades aquecem a economia e geram empregos

» LUIS FELLYPE RODRIGUES

Nascido em Belo Horizonte, em 2014, e pela primeira vez no Distrito Federal, o Festival Botecar foi o tema central do Podcast do Correio, que recebeu ontem o curador gastronômico do evento e chef da Toca do Chopp, Claude Capdeville. Aos jornalistas José Carlos Vieira e Marcelo Agner, o convidado destacou que essa iniciativa, que tem parceria do Correio, movimentou o turismo, os bares e a economia da cidade, pois os estabelecimentos recebem mais frequentadores durante as festividades. O evento começou em 6 de novembro e vai até 7 de dezembro.

Como é o festival e qual o objetivo dele?

O Botecar começou em Belo Horizonte, há 10 anos, e veio para cá, neste ano, pela primeira vez. Ele também começou a ser realizado no Rio de Janeiro na última sexta-feira (22/11). O Festival Botecar, em BH, tem uma consolidação e uma força muito grande, pois movimentou bastante o turismo, os bares e os restaurantes da

cidade. Ele também movimentou a economia, porque gera empregos, como para profissionais diaristas.

Sobre essa geração de empregos, pode detalhar como isso movimentou a cidade?

Está mexendo com Brasília. São extras, e isso influencia na economia geral, porque as empresas vendem mais, as nossas empresas de bebidas vendem mais. Empresas de talheres, copos, isso tudo vai movimentando, não é? Também temos aquelas empresas terceirizadas, como as de gás de cozinha. Ou seja, há uma cadeia econômica que é beneficiada. Muitas pessoas vêm de outros lugares para cá.

Quais as características do mercado de cada região — Rio de Janeiro, BH e DF?

Para o povo de BH, isso já viu um evento consolidado e, nessa época, todo mundo quer participar e passear. Aqui em Brasília é diferente, pois temos uma pluralidade, com pessoas de vários estados. Inclusive, muita gente de Minas Gerais. Também temos aquela turma que veio do Rio de Janeiro, que é superanimada com



Claude Capdeville (E) com os jornalistas José Carlos Vieira (C) e Marcelo Agner



Aponte a câmera do celular e assista ao podcast

bares. Ou seja, os três públicos têm essa cultura, mas, em BH, ela é mais aflorada. No Rio, o evento começou na sexta-feira e já está fervendo. Em Brasília é bem diferente dos outros dois, mas todo mundo está se animando e indo aos bares.

Como um visitante e cervejeiro pode aproveitar os 34 bares que participam do evento?

Uma das coisas que mais queremos com esse evento é fomentar e ajudar os bares a crescerem. Também queremos melhorar a gastronomia. Pedimos que cada bar crie um petisco especial para participar do evento. Uma coisa que acontece no Botecar em Minas e queremos para cá foi a ideia de fomentar a cultura. Este ano, o tema foi a música. Lá, os pratos precisam

Saiba mais

Os participantes, os pratos, preços e outras informações estão disponíveis no site festivalbotecar.com.br/df.

ter nomes de músicas, bandas ou cantores mineiros. Aqui, em Brasília, é uma homenagem aos cantores, bandas e músicas da cidade. A ideia é que esses petiscos sejam avaliados pelo público em geral, além do júri técnico.

Como funciona esse voto?

O público chega ao bar, experimenta o petisco e, por meio de um QR Code, pode votar em quatro quesitos: o petisco em si, avaliando se está bem apresentado e gostoso; a bebida que acompanha o prato; o atendimento, verificando se o garçom foi cordial e apresentou bem o prato; e, por último, a higiene, que considera o estado do bar, salão e banheiro entre outros espaços.

*Estagiário sob a supervisão de Malcia Afonso