



Crônica da Cidade

SEVERINO FRANCISCO | severinofrancisco.df@dabr.com.br

A morte do ciclista

Na última quarta-feira de cinzas, recebemos, com choque, a notícia de que um ciclista de 76 anos morreu depois de uma batida entre a bicicleta motorizada e um carro, na pista de acesso ao novo viaduto do Jardim Botânico. Os agentes do Corpo de Bombeiros tentaram reanimar o ciclista, mas ele não resistiu. O acidente ocorreu na pista no sentido Jardim Botânico-Plano Piloto.

Conversei com um taxista e ele me confirmou que aquela pista é muito perigosa para pedestres e para motoristas. Essa morte talvez pudesse ser evitada.

Segundo ele, a motorista do carro ficou desesperada ao perceber que havia atropelado o ciclista.

Em muitos pontos da cidade, os pedestres transitam em situação de vulnerabilidade. Os que, segundo a lei, deveriam ser mais protegidos, são os que se encontram menos amparados e correm mais riscos.

Existem muitos lugares que apresentam todos os sinais de uma tragédia anunciada. Vejam o caso das passagens subterrâneas do Eixão. Diariamente, milhares de trabalhadores, de pedestres e de ciclistas se expõem ao risco no Eixão. E não há para onde fugir; se optarem pelas passagens, enfrentarão um caminho de calçadas quebradas, acúmulo de lixo, sujeira e perigo de ser assaltados. Se

atravessarem pelo Eixão, a possibilidade de um atropelamento é real.

As passagens pedem uma ação conjunta que inclua reformas na estrutura, iluminação, limpeza, projeto de integração arte-arquitetura e medidas de segurança. Existe, ainda, a sugestão para que a área seja dinamizada pela instalação de quiosques e pelo comércio. Seriam necessárias rondas contínuas da polícia para proteger os passantes.

Mas voltemos ao caso do atropelamento do ciclista. Peço licença para reproduzir trecho de crônica que escrevi sobre o recém-inaugurado viaduto do Jardim Botânico, publicada em 27 de novembro do ano passado: "É importante atentar para outro aspecto: os pedestres. A faixa dedicada a eles no sentido Jardim Botânico-Plano Piloto fica em

um ponto de alta velocidade, com perigo para os que atravessam a pé e para os motoristas. Neste pequeno período, depois da inauguração, flagrei dois acidentes com carros que ficaram engavetados, antes da faixa, possivelmente por freadas bruscas".

E, na sequência, observei: "No sentido Plano Piloto-Jardim Botânico, a situação é ainda mais estranha. A faixa termina em um local que não é sequer uma calçada, é um lugar algum próximo ao acostamento. Para alcançar a calçada, é preciso caminhar alguns passos. Isso mostra a falta de cuidado com o pedestre. E, neste contexto, é preocupante o anúncio da criação de novos bairros na região, sem estudo de impacto do trânsito e sem planejamento para resolver os problemas de mobilidade."

Ao ser questionado sobre o acidente, o Detran informou que vai analisar se o local do acidente precisa de mais sinalização. Não, não precisa de mais. Precisa de sinalização, pois não existe. E não é só isso. Brasília já foi exemplo para o restante do país no trânsito. Os brasilienses tinham orgulho de parar na faixa.

No entanto, atualmente, vemos a todo momento carros passando voados no sinal vermelho, sob grave risco de provocar acidente. O que evidencia a necessidade de campanhas educativas permanentes e de fiscalização.

Transformar a cidade-parque em cidade-viaduto não resolverá todos os problemas de trânsito. É preciso proteger o pedestre e o ciclista das pistas que provocam uma avalanche de carros. A vida é o nosso bem mais precioso.

ECONOMIA / Comerciantes de peixes e de chocolates estão otimistas e esperam aumento significativo nas vendas. Empresários ouvidos pelo **Correio** contam que a tilápia e ovos com recheios tradicionais estão entre os destaques

Quaresma aquece mercado

» DAVI CRUZ

Com a chegada da Quaresma, período de 40 dias de reflexão, penitência e preparação para a Páscoa, dois setores da economia são diretamente impactados: o mercado de pescados e o de chocolates. Embora as estimativas de negócios para esses segmentos ainda não tenham sido divulgadas, há empresas que esperam um crescimento expressivo no faturamento em relação a 2024.

Além da questão religiosa, o aumento no preço de outras proteínas, como carne bovina, frango e ovos, também contribui para o resultado positivo. Segundo comerciantes do Distrito Federal, a demanda por peixes e frutos do mar começa a aumentar, com destaque para a tilápia, enquanto lojas de doces apostam em lançamentos e nos tradicionais recheios para impulsionar as vendas de ovos de Páscoa.

Entre os estabelecimentos que se destacam nesse movimento está a Peixaria Número Um, na tradicional Feira do Guará. Com seis anos de atuação, o estabelecimento se tornou referência no mercado local, atraindo uma clientela fiel. A gerente, Cleide Gomes, 58 anos, confirmou que o período pós-carnaval marca o início de um ótimo incremento nas vendas. "Nosso comércio melhora

Ed Alves CB/DA Press



Pescada amarela, robalo e tilápia são os peixes mais vendidos na Peixaria Número Um, na Feira do Guará

bastante na Quaresma e esperamos que aumente demais esse ano", disse ao **Correio**.

De acordo com Cleide, os peixes mais procurados são — por quilo — a pescada amarela (R\$ 79,90), o robalo (R\$ 89,90) e a tilápia (R\$ 29,90, em promoção), além de camarão, que custa a partir de R\$ 114, outro item bastante demandado pelos consumidores.

Quando à expectativa de vendas, a gerente espera 10% de aumento em relação ao mesmo período de 2024. "Temos esperança

de que venderemos o máximo de nossos produtos. Reforçamos todo o nosso estoque", contou.

Entre os clientes da Peixaria Número Um, está Maria Júlio Miranda, 76, aposentada, que frequenta a Feira do Guará regularmente para garantir o peixe fresco. "Eu sempre compro a tilápia. Não tem espinho e faz muito sucesso na minha casa", ressalta.

Católica há mais de 50 anos, ela conta que o gosto pelo peixe vai além da fé. "Faz bem para minha saúde", explica. Na cozinha, a

aposentada revela seu modo favorito de preparo. "Eu faço mais à milanesa, ou no forno, empanado, e fica muito bom", compartilha.

Outra comerciante que está otimista com as vendas é Maria de Socorro Rodrigues, mais conhecida como Mary, proprietária da Mary Mar Peixaria, na Asa Norte. Com mais de 30 anos de experiência no ramo, ela relata que a procura por peixes começou a aumentar desde a quarta-feira de cinzas. "O volume de vendas cresceu. Nossa expectativa é de um aumento entre 70%

80%, dos números do ano passado, nesse período", avalia.

Na Mary Mar Peixaria, a tilápia é o carro-chefe. O quilo do filé fresco está sendo vendido a R\$ 73,90, enquanto a versão inteira sai por R\$ 29,90. Outros peixes bastante procurados são a pescada amarela (R\$ 89,90), o robalo (R\$ 110,90) e a sardinha inteira (R\$ 29,90). "Para nós, a Quaresma é como o Natal e o Ano Novo para o comércio tradicional. Todo ano temos um crescimento significativo nas vendas", destaca Mari.

A Peixaria 408 Sul também se prepara para atender a demanda, especialmente porque muitas pessoas evitam o consumo de carne vermelha na Quaresma. Segundo Lumma Aparecida Olivé, responsável pela unidade, essa época representa um dos melhores períodos para o ramo. No local, os peixes mais procurados são o filé de tilápia, que é vendido a R\$ 59,90 o quilo, o filé de robalo, a R\$ 155, e o filé de salmão, a R\$ 139,90.

Chocolates

O mercado de chocolates também se movimentou para atender a clientela na Páscoa. A Labarrère Chocolate de Origem, na Asa Norte, projeta um crescimento de mais de 100% no faturamento. Fundada em 2016 por Leandro Isaías Alves e sua esposa, Adriana

Labarrère, a empresa surgiu após uma viagem à Bahia, onde o casal se encantou com a produção artesanal do produto e decidiu investir no próprio negócio.

"Desde nossa primeira Páscoa, em 2018, temos registrado crescimento ano após ano. Para 2025, nossa expectativa é dobrar o faturamento em relação ao ano passado", revela Leandro. Entre os novos sabores, destacam-se os ovos de pequi, baru, maracujá do cerrado, seriguela e pimenta de macaco. Os preços variam de R\$ 20 a R\$ 300, dependendo do tamanho e do recheio.

A Chocolates Brasil Cacau, com unidade na Asa Norte, também está otimista. A gerente da loja, Vaneí Neres, ressalta que, apesar do cenário econômico desafiador, deve haver um aumento de 20% no faturamento em relação a 2024. "Temos os ovos tradicionais, mas também lançamentos e preços competitivos", garante.

Os sabores mais vendidos são o chocolate ao leite, Ovomaltine e pistache, além das opções de chocolate amargo, que conquistam cada vez mais consumidores. O ovo de chocolate amargo com recheio trufado custa R\$ 115,50 ou R\$ 110,00 (para clientes cadastrados). Outro destaque vai para o delírio de pistache 550g, que custa R\$ 137,50 ou R\$ 132,00 (para clientes cadastrados).

LUTO

Isaac Roitman, professor emérito da UnB, 86 anos

» ALINE GOUVEIA

O professor emérito da Universidade de Brasília (UnB) Isaac Roitman morreu ontem aos 86 anos. Muito querido na capital, ele era pesquisador emérito do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e membro da Academia Brasileira de Ciências. A perda causou comoção no meio acadêmico e científico.

O docente também era articulista do **Correio Braziliense**. No mais recente artigo, *Mobilidade na educação*, publicado em 24 de fevereiro, defendeu o investimento e o avanço em mobilidade para garantir equidade e justiça educacional. "A mobilidade, no contexto

educacional, refere-se à capacidade de estudantes e profissionais de se deslocarem entre diferentes ambientes de aprendizado, seja físico, seja virtual. Esse conceito abrange não apenas a locomoção entre instituições de ensino, mas também a flexibilidade de acessar conteúdos educacionais de qualquer lugar, a qualquer momento", escreveu o professor.

Ao **Correio**, a reitora da UnB, Rozana Naves, disse ter recebido com profunda consternação a notícia do falecimento. "Ainda ontem (quinta-feira) tínhamos trocado mensagens, fazendo planos para os próximos meses", contou a reitora.

"Com sua grande generosidade — em nível pessoal, acadêmi-

Acervo/Correio Braziliense



co e científico —, e com intenso senso institucional, ele sempre se colocou a serviço da Universidade, pensando não apenas o nosso contexto interno, mas o futuro da ciência e da humanidade, projetando a UnB no cenário nacional e internacional", prosseguiu Rozana Naves.

Em nota, a UnB afirmou que Roitman era referência na ciência e na educação.

Cristovam Buarque, professor emérito da UnB e ex-ministro da Educação, exaltou o legado deixado por ele. "O Brasil perdeu um grande cientista, uma men-

te arguta e um coração justo. Os amigos perderam um companheiro solidário e com imenso senso de humor. Certamente fará falta. O **Correio** perdeu um dos seus melhores columnistas: Isaac Roitman", afirmou.

A ex-ministra da Saúde, Nísia Trindade, descreveu o professor como um "amigo querido, cientista brilhante e humanista incansável".

A diretora da Faculdade de Comunicação da UnB, Dione Moura, esteve com o professor no hospital na quinta-feira e relembrou, emocionada, a importância dele para a ciência: "Avissei a equipe (médica) quem era aquele senhor ali para a UnB e para o Brasil, que dessem atenção e prioridade. A UnB não larga os seus".

A Academia Brasileira de Ciências (ABC) ressaltou que ele foi um "incansável pensador do sistema de ensino brasileiro em seus diferentes níveis".

Trajatória

Roitman nasceu em Santos (SP), em 1939. cursou odontologia na Pontifícia Universidade Católica de Campinas, de 1959 a 1962. Conquistou o título de doutor em 1967, no Laboratório de Fisiologia Microbiana. A carreira profissional começou em 1964, na UFRJ. Ingressou na UnB em 1972.

Além de ABC, Roitman participou de diversas sociedades científicas. Na pesquisa, destacou-se nos estudos sobre a fisiologia de microrganismos, especialmente protozoários tripanosomatídeos. Publicou mais de 60 artigos científicos em periódicos indexados e editou livros, além de contribuir na formação de novos pesquisadores.

O sepultamento do corpo de Isaac Roitman será amanhã, às 11h30, no Cemitério Israelita de Brasília, no Campo da Esperança Asa Sul.

Obituário

Envie uma foto e um texto de no máximo três linhas sobre o seu ente querido para: SIG, Quadra 2, Lote 340, Setor Gráfico. Ou pelo e-mail: cidades.df@dabr.com.br

Sepultamentos realizados em 7 de março de 2025

» Campo da Esperança

Arthur Viana Miranda, menos de 1 ano
Carlos Eduardo Rodrigues de Almeida, 61 anos
Cleidionice Macedo dos Reis, 40 anos
Germina Alves Rodrigues, 79 anos
Heliane de Lima Vignoli, 63 anos
Ivone da Conceição Nunes Pinheiro, 87 anos
José Mário Magalhães Paiva, 76 anos
José Rodrigues dos Santos, 84 anos
Josefa Serafim Inocêncio, 102 anos

Jurandir de Azevedo Rangel, 58 anos
Leopoldo Ribeiro Filho, 63 anos
Maria das Graças Ferreira dos Santos, 65 anos
Maria Regina Ferreira, 57 anos
Miraci Caldas Emídio, 78 anos
Raymunda Mendanha Esteves, 88 anos
Vilma Lúcia Mendes de Souza, 77 anos

» Taguatinga

Carlos Alessandro dos Santos, 52 anos
Eliton Melo Araújo de Carvalho, 46 anos

Eloá Vitória Alves Garcia, menos de 1 ano
Ian Gabriel Pereira Borges da Silva, menos de 1 ano
Jaimina Dias da Silva, 72 anos
José Lúcio de Oliveira Neto, 37 anos
Leo Maciel Aguiar, 48 anos
Manoel Costa Aguiar, 83 anos
Maria Deusilene Pereira Araújo, 54 anos
Maria Rosemis Gomes da Mota, 66 anos
Matheus Vaz, 24 anos

» Gama

Adauto Francisco da Costa, 84 anos
Antônio Marques Lima, 77 anos
Ari Feliciano de Almeida, 84 anos
Kaique Caje Nascimento, menos de 1 ano
Maria da Conceição Bezerra, 55 anos
Polyane Rodrigues da Silva Gomes, menos de 1 ano

» Planaltina

Pietro Levi Dutra Fonseca, menos de 1 ano

Valtina Pereira dos Santos, 80 anos

» Brazlândia

Maria das Graças Santos, 76 anos

» Sobradinho

Maria Moreira Mendes, 80 anos

» Jardim Metropolitano

Viviane de Jesus, 48 anos
Ravi Silva Botelho, menos de 1 ano
Cândido de Jesus da Silva Dias, 89 anos (cremação)