

IGREJA LEGAL / Programa atingiu a marca de 500 entidades beneficiadas desde a criação, em 2019. As escrituras asseguram o direito de uso definitivo dos terrenos e possibilita a expansão dos atendimentos a comunidades vulneráveis

Segurança jurídica para templos

» DAVI CRUZ

A governadora em exercício Celina Leão entregou, ontem, 30 documentos e contratos de concessão de ocupação para igrejas, templos religiosos e entidades de assistência social, garantindo segurança jurídica para essas instituições. Com a entrega, o programa Igreja Legal atingiu a marca de 500 entidades regularizadas desde a criação, em 2019.

As escrituras garantem o direito de uso definitivo dos terrenos e possibilita investimentos

e expansão dos atendimentos a comunidades vulneráveis. “Agora, essas pessoas têm segurança jurídica para não serem retiradas dos seus locais, que muitas vezes são os únicos espaços que possuem para atuar. Essa segurança dá condição para as entidades planejarem investimentos futuros e atender um número maior de pessoas. Em tempos de crise na saúde mental, fortalecer as entidades religiosas é essencial”, afirmou Celina Leão.

O diretor de Regularização Social e Desenvolvimento Econômico da Terracap, Leonardo

Mundim, explicou que a iniciativa tem impacto direto na vida de milhares de pessoas. “Mais de 40 mil cidadãos são beneficiados com essas regularizações, entre fiéis, associados e pessoas assistidas por essas instituições”, destacou.

O presidente da Terracap, Izídio Santos, celebrou os avanços. “Este governo enfrentou um problema antigo com coragem e modernizou a legislação para permitir essas entregas. Vamos continuar atuando para levar regularização a todas as regiões do DF”, afirmou.

Moeda social

Além da regularização das entidades, o programa Igreja Legal prevê a utilização do projeto moeda social, onde as entidades prestam serviços gratuitos a grupos vulneráveis em troca da concessão de uso dos terrenos.

Após uma batalha judicial que durou 19 anos, a Igreja Comunidade Evangélica Vio Novo, localizada em Samambaia Sul, recebeu a escritura do terreno onde está instalada. A conquista representa um marco na história da instituição, que atua desde 2006 com

ações sociais voltadas à comunidade. “Temos jiu-jitsu no espaço da igreja, trabalho com crianças e muitas vidas sendo abençoadas”, contou o pastor Cláudio Fonseca.

O líder da igreja lembrou momentos difíceis enfrentados pela comunidade religiosa, como a derrubada do templo, em 2015, que resultou na destruição total da estrutura. Apesar dos obstáculos, a congregação resistiu e manteve viva a missão social. “A gente fazia reformas com medo, porque não sabíamos se fíamos permanecer naquele lugar.”



Celina destacou a importância das organizações religiosas

FESTIVAL NO MAB

EUNIC/Divulgação



O Empório Lusitano oferecerá uma curadoria exclusiva de vinhos

Sábado com sabores europeus

» LIANA SABO

Já imaginou saborear, num mesmo lugar, um criativo morrebrod (sanduíche nórdico) de barriga de porco, repolho roxo, pickles de chuchu, maçã e maionese de tucupi; ou uma legítima raclette de queijo derretido na hora; ou ainda rilletes (patês) de pato, porco e até javali; além de gelato italiano, doces portugueses, como pastel de Belém, cucas e biscoito Pretzel alemão, tudo isso com uma boa dose de licor artesanal de limão siciliano?

Essa proposta existe e irá se materializar neste sábado, das 10h às 18h, no Museu de Arte de Brasília (MAB), que, a exemplo do ano passado, receberá o Festival Cultural Europeu. Com entrada franca, o evento é “um convite para o público viajar pelo continente europeu, sem sair da capital brasileira”, ressalta Lara Campedelli, coordenadora da European Union National Institutes for Culture — Eunic Brasília, entidade que realiza todos os anos, em maio, a Semana da Europa e o Festival Cultural Europeu.

Todos os países do Velho Mundo estarão representados por suas embaixadas, que vão montar estandes com diversas atrações gastronômicas capazes de surpreender até o mais viajado gourmet. Além das iguarias estrangeiras, o Brasil também estará presente, conectado com as tradições europeias, como a cerveja artesanal Brasitorium, feita com insumos do Cerrado. O tempero baiano é outro destaque do Sabor do Dendê, que apresentará acarajé, abará e bobó de camarão.

Chefs

Alguns dos mais renomados chefs do Velho Continente atuarão no evento. O dinamarquês Simon Lau, do Aquavit, este ano vai triplicar a quantidade do smorrebrod. “Ano passado, vendemos todos em duas horas e, infelizmente, muitos clientes vieram em vão. Mas, este ano, triplicamos a produção para atender a todos”, se comprometeu o chef, que usará pão de brioche no sanduíche de R\$ 38, disponível no estande da embaixada da Dinamarca.

O chef charcuteiro francês Alexandre Desvignes, que comanda a grife Saveurs Montagnardes, levará terrine de carne suína para degustar com torradas; rilletes (tem a textura do nosso patê) de porco, pato e javali; além de cebolas confitadas

no aceto balsâmico acompanhadas de musse de fígado de pato. “Não se trata de foie gras — ressalta o chef —, é um produto obtido do fígado da ave de modo comum, preparado com conhaque.”

No estande da embaixada da França, o chef Lionel Ortega apresentará versões criativas do clássico croque monsieur e um molho exclusivo para saladas, enquanto o food truck Crepe Voyage finaliza na hora a iguaria, doce ou salgada. A Bélgica contará com a presença do chef David Lemberger, especialista na confecção do tradicional waffle de Liège, preparado artesanalmente em versões doces e salgadas, além das balas de caramelo com uma pitada de flor de sal.

O restaurante Zante, inaugurado há dois anos e meio na 210 Sul, cujo nome deriva do apelido da ilha grega Zakynthos, de onde vieram os proprietários, vai levar pratinhos já embalados de spanakopita, torta folhada assada de espinafre e queijo feta (R\$ 25); tiropita, tortinha assada de queijo feta com mel e gergelim (R\$ 23); moussaka, lasanha grega por excelência de berinjelas, batata, molho bechamel, carne moída na redução de tomate e pães (R\$ 40), além da salada grega e do pastitsio, macarrão ao molho de carne com infusão de canela coberto de molho bechamel (R\$ 40). “Você ainda poderá levar para casa azeitonas, azeite e vinhos gregos”, informou Carol Klavdianos, sócia do Zante.

Vinhos e chope

No Empório Lusitano, no estande de Portugal, o visitante terá uma curadoria exclusiva que o ajudará a escolher o vinho. Outra atração do país é o pastel de nata, surgido em Lisboa, junto à torre de Belém, o item mais famoso da doçaria portuguesa. A embaixada da Eslovênia oferece uma oportunidade única de adquirir vinhos eslovenos, além do tradicional doce Potica, enquanto o estande da Irlanda surpreende com o clássico chope verde.

Queijos também fazem parte do cardápio do festival, que além dos comes e bebes, tem atrações infantis, como contação de histórias, e culturais. Danças típicas e shows serão apresentados durante todo o dia. Quem quiser contribuir com a ação solidária do evento, pode levar um quilo de alimento não perecível, que será doado a instituições beneficentes.

Taguatinga surgiu antes mesmo de Brasília e a região, repleta de histórias e memórias afetivas, celebra os seus 67 anos no mês de junho.

Para essa data especial, o Correio Braziliense, o Aqui DF, a Clube FM e a TV Brasília trazem um projeto exclusivo para criar uma conexão única entre as marcas e os apaixonados pela cidade.

FAÇA PARTE DESSE PROJETO!

Aponte a câmera para o QR CODE e entre em contato com o nosso comercial

Realização: **CORREIO BRAZILIENSE** **CB Brands** **aQui DF** **Clube 105,5 FM** **TV BRASILIA**