



ARTHUR DE SOUZA (INTERINO)
arthursoouza.df@cbnet.com.br

Comitiva em Paris

A secretária de Cidadania e Diversidade Cultural do Ministério da Cultura, Márcia Rollemberg, está em Paris, na França. Ela faz parte da comitiva brasileira que participa da 10ª Conferência das Partes da Convenção sobre a Proteção e a Promoção da Diversidade das Expressões Culturais de 2005. Durante o evento, a comitiva manteve reuniões com delegações da França e da Espanha, além de um encontro com o Secretário da Convenção da Unesco de 2005, Toussaint Tiendrebéogo.

Presença ativa

Nas redes sociais, a secretária afirmou que o Brasil mantém presença ativa na conferência. “Estamos compartilhando nossa experiência na implementação desta importante convenção. Destacamos nosso compromisso com políticas que valorizam a diversidade cultural como força motriz da economia criativa e base para a governança cultural democrática”, pontuou Márcia Rollemberg.

Divulgação/MinC



Desafios contemporâneos

Segundo ela, as trocas multilaterais são fundamentais. “Dialogamos com representantes de diversos países sobre os desafios contemporâneos para a proteção e promoção das expressões culturais”, ressaltou. “O Brasil reforça seu papel como parceiro global na construção de caminhos que garantam a diversidade como pilar essencial para o desenvolvimento sustentável e a paz”, acrescentou a secretária.

Divulgação



... e aqui, a torcida reunida

Enquanto a esposa representa o Brasil na França, o agora deputado federal Rodrigo Rollemberg (PSB) também tem seus motivos para comemorar. Após ser diplomado pelo Tribunal Regional Eleitoral (TRE-DF), ele se reuniu com um grupo de amigos jornalistas, todos torcedores do Botafogo, para assistir à vitória histórica contra o Paris Saint-Germain, pela Copa do Mundo de Clubes da Fifa. Da esquerda para a direita: Rodrigo Rollemberg, Luis Natal, Weiller Diniz, Heloísa Villela, Hélio Doyle e Armando Rollemberg.

Cidadão e família

A entrega do título de Cidadão Honorário de Brasília ao jornalista Diego Amorim reuniu parlamentares, colegas de imprensa, amigos e familiares na Câmara Legislativa — e foi marcada por discursos emocionados. A vertente mais pessoal do homenageado, especialmente o vínculo com a família, foi um dos pontos altos da cerimônia. O reconhecimento teve cara de celebração íntima, com a presença de crianças — o filho e os sobrinhos — no Plenário. Um vídeo que reuniu depoimentos de várias personalidades, como Luciano Huck, Álvaro Dias e Gilberto Kassab, emocionou Diego, que chegou a chorar quando apareceu o pai, acamado, dizendo do orgulho que tem dele.

LUIS TAJES



Reprodução



Menino danado

Hora de explodir o fofurômetro! O neto do deputado distrital Wellington Luiz (MDB), presidente da Câmara Legislativa (CLDF), agiu como um verdadeiro “assessor de imprensa”. Enquanto a coluna tentava contato com o parlamentar, o pequeno Antony, de 1 ano, fez uma chamada de vídeo sem querer por meio do celular do avô. Ao ser alertado sobre a situação, o distrital levou na brincadeira. “O Antony é danado”, afirmou.

Reprodução



Sem fronteiras

A campanha Cartão Vermelho para o Racismo, idealizada pela Secretaria de Justiça e Cidadania (Sejus-DF) em parceria com a Confederação Brasileira de Futebol (CBF), ganha pela primeira vez dimensão nacional, e será lançada hoje, no Estádio Olímpico do Pará — Mangueirão, em Belém, durante o tradicional clássico RePa (Remo x Paysandu), válido pela 13ª rodada da Série B do Campeonato Brasileiro. O ponto alto será o minuto de protesto antes do apito inicial, com todos — torcida, atletas e arbitragem — erguendo cartões vermelhos simbólicos, em um gesto coletivo de repúdio ao racismo.

Adesão expressiva

Os hackathons lançados pela Secretaria de Segurança Pública (SSP-DF) durante a Campus Party 2025 alcançaram adesão expressiva, com 747 pessoas inscritas. Os desafios seguem até hoje e têm como objetivo fomentar soluções tecnológicas aplicáveis à segurança pública local. As melhores propostas serão avaliadas por uma banca técnica e poderão ser adotadas como ferramentas inovadoras dentro da própria SSP-DF.

Paula com os professores

A deputada distrital Paula Belmonte manifestou apoio público à greve dos professores da rede pública do DF. Em vídeo publicado nas redes sociais, ela criticou a ausência de diálogo por parte do governo e ressaltou que a valorização da educação começa pelo respeito aos profissionais da área. “Quem conhece a realidade das escolas sabe que o que os professores estão pedindo é o mínimo”, afirmou. Paula também defendeu que o Governo do DF assuma a responsabilidade, apresente propostas concretas à categoria e trabalhe para que a paralisação tenha fim e os alunos voltem às salas de aula.

Divulgação/CLDF



Recado do Tribunal

O presidente do Tribunal de Contas do DF, conselheiro Manoel de Andrade, tem adotado uma postura cada vez mais incisiva frente às falhas da gestão pública. Em recente manifestação, após fiscalização que revelou água imprópria para consumo e banheiros em más condições em escolas públicas do DF, Manoelzinho fez duras críticas ao Governo do Distrito Federal. “O tribunal vai cobrar providências e dar prazo para que o Governo do DF forneça água potável e saneamento básico e, assim, os alunos tenham escolas públicas de qualidade”, afirmou.

Marcando posição

Nos bastidores, a atuação mais enfática tem levantado especulações: há quem diga que ele pretende se candidatar nas eleições de 2026. O tom firme e o foco em temas sensíveis da administração reforçam o movimento de quem, ao que tudo indica, não quer passar despercebido.

Acompanhe a cobertura da política local com @anacampos_cb

»Entrevista | JÚLIO MENEGOTTO | AGRÔNOMO E FRUTICULTOR

Ao CB.Agro, o produtor rural ressaltou o uso de novas tecnologias no cultivo da fruta no DF e suas múltiplas aplicações na economia

“O maracujá tem um potencial fantástico”

» LUIZ FELLIPE ALVES*

O pioneirismo do Distrito Federal no uso de novas tecnologias na produção de maracujá e o potencial de crescimento do plantio foram alguns dos temas

abordados por Júlio Menegotto, agrônomo e produtor da fruta no CB.Agro — parceria entre Correio e TV Brasília — de ontem. Aos jornalistas Marcelo Agner e Adriana Bernardes, o fruticultor

também comentou sobre o desafio que a produção brasileira tem para entrar no mercado europeu e os investimentos que têm sido feitos para aumentar a produção brasileira da fruta.

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Que tipo de tecnologia é usada na produção local?

Todas as tecnologias que vemos no DF nasceram aqui. Por exemplo, o adensamento do maracujá, que chegou a plantar com um 1,5m de distância entre os pés, nasceu em 2000. Depois, nós fizemos o primeiro plantio comercial de maracujá em estufa do Brasil. A ideia era fazer uma rotação do plantio com outras culturas, como o tomate e o pimentão, que eram cultivados em estufa em Planaltina. Agora, estamos desenvolvendo uma técnica para utilizar o protetor de tronco no maracujá, assim como é feito com a laranja. Isso é utilizado para proteger os pés (de maracujá) de algum manejo químico no solo.

Qual foi o motivo que levou o investimento de um manejo mais tecnológico?

Os materiais que tínhamos eram materiais menos produtivos, mais rústicos, o que gerava uma produtividade muito baixa. Atualmente, no Brasil, a produtividade está em torno de 15 toneladas por hectare. No DF, esse número fica na média de 32 toneladas por hectare. Estamos pesquisando quatro materiais que queremos plantar e ultrapassar 100 toneladas por hectare, assim como é feito em Santa Catarina. O melhoramento foi trazendo uma planta muito mais produtiva, só que, ao longo desse passo, a planta foi perdendo um pouco do seu poder de defesa.

Qual é o potencial de produção do maracujá brasileiro?

O Brasil é o maior produtor

mundial, mas não é o maior exportador dessa fruta — fica atrás da Colômbia, Peru, Bolívia, por exemplo. O maracujá é o terceiro suco mais consumido no Brasil, perdendo apenas para laranja e uva. No DF, ele é o segundo suco mais consumido, perdendo apenas para laranja. Então, é um potencial fantástico. São grandes áreas de produção de maracujá, destaque para a Bahia e o Ceará, sendo os maiores estados produtores de maracujá. O DF vem um pouquinho mais adiante, como um celeiro de tecnologia do maracujá.

A região ainda tem potencial de crescimento?

Temos um potencial fantástico. No DF, há, 2.500 hectares de fruticultura e o maracujá ocupa em torno de 5% do espaço. Então,



Aponte a câmera para assistir a entrevista completa

temos sim um potencial fantástico de crescimento. Dez por cento dos produtos de maracujá que produzimos é fabricado aqui. O investimento não é tão barato, você fica um ano trabalhando até começar a colher, mas o potencial é enorme.

Porque mesmo sendo o maior produtor de maracujá, o Brasil não é o maior exportador?

O mercado europeu, um dos grandes consumidores da fruta, não está acostumado com o maracujá brasileiro. A fruta que encontramos lá é roxa e pequena, totalmente diferente do que

consumimos no Brasil. Mas essa qualidade do nosso maracujá está sendo descoberta aos poucos. Nós tivemos recentemente uma empresa interessada nesse maracujá nosso, que, inclusive, eles comem da Colômbia e perceberam que a qualidade do nosso é muito superior.

Quais são as principais diferenças do fruto brasileiro para o da Europa?

Eles estão acostumados a comprar um fruto que pesa em torno de 50 gramas, enquanto o fruto brasileiro pesa, em média, 250 gramas. Além disso, o fruto roxo difere do tradicional maracujá-amarelo que encontramos no Brasil. E também tem o fato de lá ser uma fruta exótica, você compra por unidade que pode ser vendida por até um euro cada fruta.

O que queremos fazer é mostrar para o mercado europeu e americano uma fruta muito mais saborosa.

Como o maracujá está sendo usado na indústria?

Ele é uma fruta muito versátil. Na nossa linha de produção, processamos o maracujá para obter a polpa. A casca do maracujá pode ser usada para fazer farinha. A semente tem finalidade cosmética, como não temos uma indústria para realizar esse processamento, damos outras finalidades para ela, compostagem e alimentação animal. Também temos feito um trabalho com uns chefs de cozinha para que eles possam desenvolver receitas com maracujá, como sorvetes, gelatos e geleia.

*Estagiário sob a supervisão de Patrick Selvatti