GRUPO FERMENTO

Do simples ao extraordinário

Brasília tem se firmado como um dos polos gastronômicos mais criativos do país. Entre quadras arborizadas e endereços cada vez mais disputados, uma nova geração de bares e restaurantes tem conquistado o público com propostas autorais, ambientes acolhedores e sabores que contam histórias. À frente de três estabelecimentos que traduzem essa nova fase da capital, o Grupo Fermento chama a atenção por transformar experiências à mesa em verdadeiros momentos de conexão e identidade.

No portfólio, fazem parte os estabelecimentos Boteco Caju Limão, Foster's Burger e Bar Responsa. "Hoje, com oito unidades, nossa missão é criar experiências únicas para o público da cidade. Estamos sempre buscando inovar o mercado, mas sem deixar de executar o básico bem-feito e esse é o nosso diferencial", afirma Cassio Aguiar, sócio-fundador.

O empreendedor conta que a ideia do negócio surgiu a partir da união com os empresários Fred Leal, Guilherme Silva e Gustavo Leal. De acordo com Cassio, os quatro amigos queriam fazer algo diferente: o objetivo era trazer ao mercado da capital algo único. Para isso, eles reuniram as experiências de cada um para a construção do projeto.

"Além disso, por sermos amigos de muitos anos, nossos valores sempre convergiram. Então foi fácil sentar numa roda de churrasquinho, após um futebol entre amigos, e dizer: 'vamos montar algo diferente para a nossa cidade'. Daí foram oito anos de trajetória e muito trabalho duro", comenta.

Cassio vinha de uma atuação com eventos e gastronomia. "Tudo foi se desenvolvendo muito com as fases da nossa vida", avalia. Em 2018, a atuação do Grupo Fermento iniciou com o Bar Responsa, a partir de uma falta que os sócios sentiram como consumidores. "Sentimos que Brasília precisava de mais opções. A cidade é rica culturalmente, mas faltava algo novo, algo que trouxesse uma experiência mais autêntica, mais conectada com as pessoas", afirma.

Na pandemia, com o lockdown, o Foster's Burger saiu do papel para atuar exclusivamente em formato de delivery. "Usamos a estrutura de cozinha que a gente já tinha e fomos desenvolvendo até chegar no formato que o público conhece hoje, que está em ampla expansão", indica. Agora, o mais recente negócio, Caju Limão, veio a partir da nova fase da vida dos sócios. "Nos unimos com o Grupo Mult, também forte na área gastronômica, e desenvolvemos a marca. Cada um trouxe sua expertise e o resultado é este, o resgate do autêntico boteco", pontua.

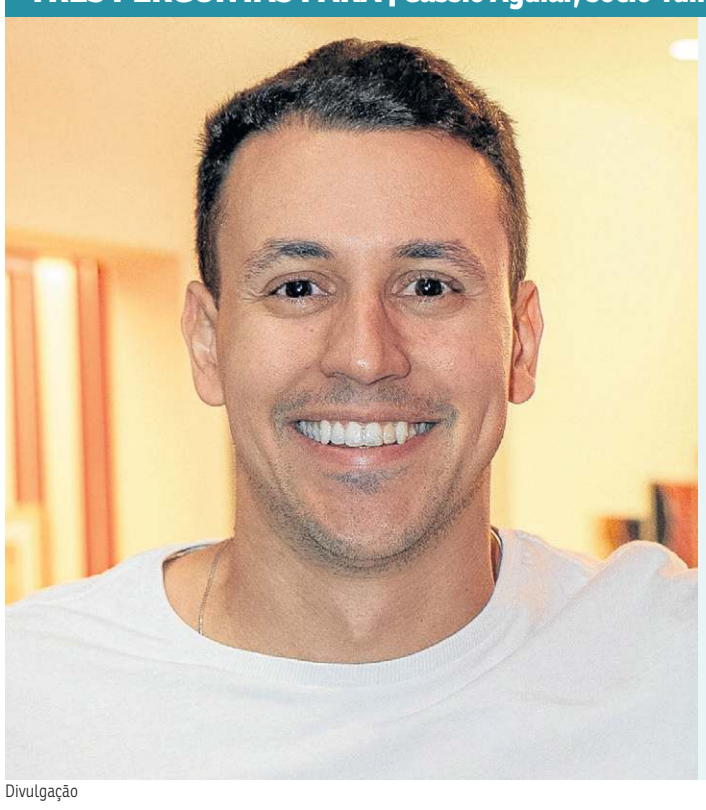
DNA de inovações

O nome "Fermento", inclusive, buscou refletir sobre a missão dos sócios na capital. Segundo Cassio, o fermento é responsável por transformar o simples em algo extraordinário. Para ele, trata-se de estar em constante movimento. "Quase uma metáfora para a inquietação que temos de sempre estar buscando inovações para as nossas operações", acrescenta.

Outro aspecto que norteia o trabalho do Grupo Fermento diz respeito à vontade de fazer diferente. "Não seguimos fórmulas prontas", explica. "Cada um dos nossos estabelecimentos foi criado com muito carinho, pesquisa e, principalmente, com a intenção de ouvir e encantar o público em cada ponto de contato com as marcas", complementa.

O que os diferencia, de acordo com Cassio, é que o Grupo Fermento sempre entende as necessidades e as expectativas dos brasilienses, além de estar em aprendizado contínuo para trazer as melhores práticas do mercado. "Agora em maio, estivemos na McCormick Place, em Chicago. A partir disso, conseguimos criar lugares que se conectam com isso. Acho que é por isso que, hoje, somos considerados um dos principais players no setor", ressalta.

TRÊS PERGUNTAS PARA | Cassio Aguiar, sócio-fundador do Grupo Fermento:



Divulgação

Qual foi o momento mais emocionante ou decisivo da trajetória do grupo até hoje?

Para mim, alguns grandes marcos estão diretamente ligados à criação de cada uma das marcas. Primeiro veio o Bar Responsa, lá em 2018, que marcou o início de tudo. Depois, em meio à pandemia, nasceu a Foster's, em 2020, que foi um movimento ousado em um momento desafiador, mas que se mostrou muito acertado. E agora, em 2024, lançamos o Boteco Caju Limão, que tem sido mais uma grande alegria pra gente, consolidando ainda mais esse caminho de crescimento e conexão com o público.

Como o Grupo Fermento garante qualidade nos produtos oferecidos nos três ambientes?

A gente garante a qualidade mantendo um rigoroso controle sobre todos os nossos processos. Não deixamos nada ao acaso. Temos checklist para tudo, assim conseguimos manter um padrão de qualidade e de atendimento. Além disso, trabalhamos com fornecedores que compartilham dos mesmos valores que a gente. Também, investimos constantemente em treinamento para nossa equipe, para que o atendimento esteja sempre à altura da nossa proposta.

O que foi levado em consideração na criação do Boteco Caju Limão, Foster's Burger e Bar Responsa?

Cada um desses estabelecimentos foi pensado com um conceito muito claro em mente. O Boteco Caju Limão nasceu com a ideia de ser um lugar descontraído, com pratos e drinks de qualidade, resgatando a alma do autêntico boteco.

Já a Foster's Burger surgiu da nossa paixão por hambúrgueres do tipo smash, um estilo de burger que ainda não estava muito presente em Brasília, estávamos cansados daquele burger gourmet e cheio de ingredientes. Queríamos colocar o nosso DNA: fazer o simples, mas muito bem-feito.

E o Bar Responsa tem uma proposta de ser um bar de encontro de amigos, com música ao vivo e uma atmosfera animada. Cada um tem sua identidade própria, mas todos compartilham a mesma ideia: entregar uma experiência única para o cliente.

SAÚDE

Em um espaço dedicado a cuidados paliativos, pacientes sem chances de cura e voluntários aprendem sobre a vida, a despedida e o valor de cada segundo. Conheça histórias emocionantes sobre um momento delicado da vida

Respeito e afeto até o fim

» VITÓRIA TORRES*

Na ala silenciosa do Hospital de Apoio de Brasília, ocorre uma delicada missão de acolher quem está próximo do fim da vida, onde a prioridade não é a cura, mas o cuidado. A rotina dos pacientes em cuidados paliativos exige apoio médico e também de voluntários para garantir atenção e, acima de tudo, dignidade até o último instante.

À frente da Associação dos Voluntários do Hospital de Apoio (AVHAP), Socorro Martins Lima coordena um trabalho que vai além de fazer companhia. Ela e sua equipe entregam produtos de higiene, fazem a barba dos pacientes, aulas de artesanato, bazar, tardes musicais, visitas de grupos religiosos, lanche noturno e visitas de cães de assistência. "O voluntariado aqui é um grande aprendizado. E, por incrível que pareça, quem mais se beneficia somos nós, os voluntários", conta Socorro Martins.

Segundo ela, o voluntariado nos cuidados paliativos é uma escola da vida, em que se aprende a respeitar a brevidade da existência e a enxergar valor nos pequenos gestos. "Aqui, a gente não fala 'morrer'. Falamos partir. Tudo é para anteontem, pois amanhã eu não sei se aquela pessoa ainda estará aqui".

O hospital carrega histórias de quem vive e cuida até o último instante. Existem muitas formas de trazer conforto aos pacientes, como casamentos realizados no hospital para reafirmar laços de amor antes da despedida, batizados, missas e o que o paciente precisar, a equipe vai atrás. "É um compromisso de alma. Às vezes, você chega, senta, ouve. Se a pessoa não quiser conversar naquele dia, você volta no outro. Isso é compromisso".

Os cuidados paliativos, explica Socorro Martins, vão muito além de aliviar dores físicas. "É dar consciência plena à pessoa, permitir que ela viva plenamente até o último momento. Não é como em uma UTI fria, onde a pessoa fica isolada. Aqui, ela tem acesso à família, aos amigos, à se despedir com calma". Ela também lembra da importância de oferecer assistência emocional aos familiares. "É muito difícil ver quem você ama indo embora. O voluntariado está ali também para amparar, sem julgamentos, porque a dor do outro não é a minha".

Vitória Torres/CB

Fernando e Janaína de mãos dadas: ele enfrentou a doença com altivez

"No Brasil, ainda existe o tabu de achar que cuidados paliativos é 'deixar morrer'. Não é isso! É saber que não existe mais a possibilidade de cura, mas há, sim, a possibilidade de criar momentos significativos, mitigar a dor e dar plenitude até a hora da partida", completa Socorro Martins.

De acordo com a Secretaria de Saúde do Distrito Federal (SES-DF), não há dados sobre o total de pacientes atendidos em cuidados paliativos no DF. No entanto, em 2024, o Hospital de Apoio registrou 605 internações e 7.028 atendimentos ambulatoriais. Em 2025, até o mês de abril, foram contabilizadas 240 internações e 1.627 atendimentos na unidade.

Entre as histórias vividas no hospital, está a de Fernando de Freitas, 47 anos, caminhoneiro diagnosticado com um tumor cerebral. Ao lado da esposa, a assessora Janaína de Freitas, 47, ele enfrentou a doença com fé, aceitação e, acima de tudo, gratidão pelo tempo vivido.

"O mais importante para ele foi aprender o significado do perdão", conta Janaína. Ela relembra como Fernando reuniu os três filhos no Dia dos Pais, logo após o diagnóstico, para dizer que não queria ver ninguém sofrendo ou lamentando. "Ele sempre teve muita fé. Nunca criticou a doença, nunca se revoltou. Ele dizia que faria tudo que estivesse ao alcance dele".

Fernando, que passou 25 anos na estrada como caminhoneiro, encontrou na doença algo inesperado: um reencontro com a família. "Ele disse que, nos cinco anos que viveu doente, foi mais feliz do que nos 25 anteriores, porque finalmente pôde viver em família, passear, estar presente nos momentos importantes. Essa doença não veio para desgraçar a nossa vida. Ela veio para unir a nossa família", relata Janaína.

Fernando resumiu, com voz fraca, sua única preocupação dos últimos momentos. "Viver sem dar trabalho". Janaína completa: "Ele nunca gostou de incomodar ninguém. Ele sabia que não tinha mais volta, e tivemos liberdade para conversar sobre tudo. Ele se preocupava que eu ficasse perdida, então eu dizia: 'Fica tranquilo, estou resolvendo o funeral'. Não foi fácil, mas me aliviou ter tudo pronto para ele".

Vale lembrar que, no Brasil, não existe a possibilidade legal de eutanásia. Os cuidados paliativos não têm o objetivo de apressar nem de retardar a morte, apenas de garantir que cada pessoa tenha qualidade de vida até o fim. Cada um com o seu tempo de vida.

***Estagiária sob a supervisão de José Carlos Vieira**

DESCASO

Homem cai em cova no cemitério

» MILA FERREIRA

Uma cena de espanto. Durante velório no Cemitério Campo da Esperança, da Asa Sul, um homem de 49 anos caiu em uma cova, na última quinta-feira. Segundo testemunhas, a sepultura estava parcialmente coberta com grama quando o acidente ocorreu. Ele foi retirado de dentro do buraco por funcionários do cemitério e pessoas que estavam no local.

Em nota, a concessionária que administra o cemitério informou que o acidente foi causado por uma placa de concreto que cobria o jazigo e tinha uma rachadura. Quando o homem pisou, a placa cedeu. "O jazigo foi reconstruído pela concessionária no mesmo dia", disse a empresa.

O cemitério informou que não havia caixões ou corpos dentro da cova onde o homem caiu. "Havia duas urnas de exumação com restos mortais armazenados em compartilhamentos reduzidos. Essas urnas não foram atingidas ou danificadas durante o incidente", destacou a nota. Segundo concessionária "não houve exposição ou quebra de caixões. Nesse jazigo, especificamente, não havia caixão".

Em outubro passado, uma mulher também caiu dentro de uma cova. A auxiliar de serviços gerais Priscila Souza foi resgatada por parentes e um dos funcionários do local. Ela estava visitando o túmulo de um parente para fazer a limpeza quando o chão cedeu e ela foi "engolida" pela cova. Apesar da queda, ela não se feriu.

Material cedido ao Correio

O homem teve ajuda para sair do buraco no Campo da Esperança