

Marcas & Negócios



ALPINUS CHOPERIA E GALETERIA

Diversidade brasileira e tradição

Fundado em 1987, entre os antigos pinheiros altos que dançavam com o vento, o Alpinus Choperia e Galeteria mantém vivas as raízes de uma família que transformou uma paixão em tradição. O aroma da comida caseira se mistura ao perfume das árvores que cercam o lugar, criando uma experiência que vai muito além do paladar: é um reencontro com o tempo, com a memória e com os sabores que atravessam gerações.

“O Alpinus nasceu com a proposta de atender os frequentadores de uma pista de kart que funcionava ao lado. A ideia era oferecer um espaço descontraído, onde as pessoas pudessem se reunir depois das corridas para comer, beber e aproveitar bons momentos. Com o tempo, o restaurante ganhou vida própria e se tornou um ponto tradicional de encontro das famílias brasilienses”, conta o atual proprietário Eric Fialho.

Localizado no coração da cidade, dentro do Parque da Cidade — no Estacionamento 05 —, o empreendimento conta com espaços reservados para confraternizações, aniversários e eventos corporativos. Mais do que um restaurante, Eric acredita que o Alpinus é um lugar de memórias e encontros.

O restaurante, antes, era de uma sociedade que, com o tempo, passou a ser conduzida apenas por um dos sócios-fundadores: Dermival Fialho, pai de Eric. Foi a partir desse momento que a história da família com o restaurante começou a se entrelaçar de forma ainda mais intensa. O atual gestor do negócio, filho do fundador, lembra com carinho dos primeiros passos: “entrei com

Divulgação



Eric Fialho, proprietário do Alpinus Choperia e Galeteria, no Parque da Cidade

14 ou 15 anos para trabalhar junto com meu pai. Hoje, sou eu quem está mais à frente, mas ele continua sempre presente”, diz.

A gestão é assumidamente familiar. Além do pai, que divide seu tempo entre o restaurante e a fazenda da família, o irmão também participa do negócio, cuidando principalmente da produção rural. Parte dos ingredientes usados na cozinha vem diretamente da fazenda, como frutas, hortaliças e o limão, garantindo mais qualidade e frescor aos pratos servidos.

O envolvimento pessoal da família é um dos grandes diferenciais do restaurante. “É comum o cliente chegar aqui e encontrar a gente trabalhando. A nossa gestão é in loco, gostamos de estar presentes, participar das decisões e, principalmente, do atendimento ao cliente”, explica. Para ele, o contato próximo com o público vai além do comercial: “costumo dizer que a gente trabalha fazendo amizade. Não são clientes, são amigos”, acrescenta.

Eric conta que, quando as operações do Alpinus começaram, houve

muito aprendizado. “Brasília ainda estava se consolidando como cidade, o público era diverso e tínhamos que entender os gostos e costumes de pessoas vindas de todas as regiões do Brasil”, conta. Além disso, segundo o proprietário, manter um restaurante por tanto tempo exige constância, qualidade e muito trabalho em equipe. “Foram décadas de superação, mas também de conquistas e fidelização de gerações de clientes”, complementa.

Ao longo dos anos, o restaurante cresceu junto com a cidade,

acompanhando seu desenvolvimento e as transformações do público local. Desde o início, o cardápio foi pensado com base nas preferências da população, buscando entender os gostos e hábitos dos clientes para oferecer uma experiência cada vez mais personalizada. Essa escuta constante permitiu que a casa se tornasse referência na região, unindo tradição, sabor e uma conexão genuína com a comunidade.

“Nosso cardápio nasceu ouvindo os clientes de Brasília, que sempre vieram de diferentes cantos do país. Assim, fomos incorporando sabores típicos de várias regiões — a carne de sol, que remete ao Nordeste; o galetto, muito apreciado no Sul; o tambaqui, tradicional do Norte; e o tropeiro, que vem de Minas. Essa mistura de influências deu muito certo e se tornou uma marca do Alpinus”, informa.

Atualmente, Eric conta que o carro-chefe da casa é o galetinho. No entanto, a carne de sol e o tambaqui também estão entre os mais pedidos. Cada prato tem sua história, mas o galetto, por exemplo, está com o Alpinus desde o início. Foi um dos primeiros sucessos da casa, de acordo com Eric, e até hoje é o preferido dos clientes.

“Muitos clientes vêm de longe especialmente para saborear esses pratos”, afirma o proprietário. Para ele, esse carinho do público se dá ao empenho do Alpinus em manter viva a tradição do local com amor e constância. “Somos um negócio familiar, e essa essência se mantém viva a cada geração. Cuidamos de cada detalhe — da cozinha ao atendimento — com o mesmo carinho de quem está recebendo amigos em casa”, acrescenta.

Três perguntas para

Eric Fialho, proprietário do Alpinus Choperia e Galeteria

O que mudou desde a inauguração até hoje?

No início, o Alpinus funcionava mais como um bar e lanchonete, com serviços de comida congelada voltados para atender os clientes do kart. Mas logo percebemos que o público buscava algo mais. Aos poucos, fomos nos adaptando e consolidamos o restaurante com foco na comida brasileira, feita na hora, com sabor caseiro e fartura. Hoje, mantemos a tradição, mas com uma estrutura moderna e um atendimento pensado para acolher toda a família.

Há alguma lembrança marcante do início que o Alpinus guarda com carinho?

Lembramos com muito carinho do tempo em que o restaurante era ponto de encontro dos frequentadores dos minibuggys. Era um ambiente familiar, simples, mas cheio de energia boa. Muitas crianças que brincavam no parquinho naquela época hoje voltam com seus filhos e netos — e isso é muito gratificante de ver.

Quais são os planos para o futuro?

Queremos investir ainda mais na brinquedoteca e nos espaços de confraternização e aniversários. Nosso objetivo é continuar sendo um restaurante acolhedor, ideal para reunir a família e celebrar bons momentos.



Candidatos que vão fazer as provas do Enem em 9 e 16 de novembro se preparam para ter bom desempenho na redação. Cartilha inédita do Ministério da Educação explica como os argumentos do aluno devem ser encerrados

O desafio de concluir textos

» RAPHAELA PEIXOTO

Millhões de estudantes inscritos no Exame Nacional do Ensino Médio (Enem) farão as provas em 9 e 16 de novembro, exceto os participantes de Belém, Ananindeua e Marituba, no qual o exame será realizado em 30 de novembro e 7 de dezembro. Com leitura, treino e estratégia, candidatos de todo o país se preparam para enfrentar o grande desafio da redação: a proposta de intervenção no tema. Segundo a cartilha *A Redação do Enem 2025 — Cartilha do Participante*, publicada pela primeira vez pelo Ministério da Educação (MEC), a conclusão deve ser concreta e específica.

“A proposta de intervenção precisa estar relacionada ao tema e integrada ao seu projeto de texto (...) é necessário que a intervenção apontada responda aos problemas abordados por você, mostrando-se articulada ao seu projeto de texto”, afirma o documento.

A cartilha ressalta que, para construir uma proposta muito bem elaborada, o candidato deve apresentar uma conclusão concreta e específica, contemplando

Bruna Gaston CB/DA Press



Anna Júlia e Ana Giulia se preparam lendo e escrevendo

os seguintes elementos, que podem ser pensados como respostas a seis perguntas-chave: “O que é possível apresentar como solução para o problema?; Que ação deve ser tomada para que a solução seja alcançada?; Quem deve executá-la?; Como viabilizar essa solução?; Qual efeito ela pode alcançar?; e Que outra informação pode ser acrescentada para detalhar a proposta?”

Para Anna Júlia Lopes, 18 anos, a dificuldade da conclusão está na necessidade de detalhamento. “Como é uma parte muito detalhada e não pode faltar nada, porque a proposta de intervenção tem que ser completa, tem que ser redondinha, é a parte que eu acho mais difícil de fazer”, pontua a estudante. A jovem almeja ser aprovada no curso de relações internacionais na Universidade de Brasília e dedica

boa parte de sua rotina à leitura. “Quando eu leio, consigo ter mais repertório para citar nas redações e melhorar meu vocabulário e a gramática. Quanto mais eu leio, mais internalizo as regras que não consigo decorar”, explica.

A mesma dificuldade é compartilhada por Ana Giulia Leal, 17 anos, que pretende cursar direito ou jornalismo. “Para mim, o mais desafiador na hora da redação é a conclusão, porque principalmente na hora de conectar ideias e propor uma solução bem desenvolvida”, conta Ana. A preparação da estudante conta com cursinhos preparatórios no noturno, com aulas diárias, e um ritmo de prática semanal, fazendo “cerca de uma redação por semana” ou pelo menos duas a três redações no mês.

Temas possíveis

Outra preocupação dos candidatos é o tema da redação do Enem. De acordo com a professora Sidineia Azevedo Rocha, coordenadora de Redação e Gramática do Sistema de Ensino Bernoulli, tradicionalmente, a prova privilegia assuntos sociais, ligados à cidadania, inclusão e direitos humanos.

“A redação frequentemente aborda uma minoria que é invisibilizada e que precisa ser analisada, impulsionando a necessidade de debate e de políticas públicas”, afirma a docente. Para este ano, a especialista acredita que o tema irá abordar algo voltado para a inteligência artificial, à criança e ao adolescente ou idosos e ao letramento digital.

Todavia, a preparação para a redação não deve se limitar a “adivinhar” o tema. Para esta reta final, a professora Sidineia orienta que o estudante intensifique os treinos buscando temas que ele ainda não trabalhou e que faça uma revisão estratégica dos textos já escritos, relendo-os e marcando com um marcador os repertórios que utilizou para que esses conhecimentos fiquem “fresquinho na cabeça” na hora da prova.

A professora também ressalta para a necessidade de repertório cultural atualizado, capaz de argumentar a temática abordada na prova. Ela chama atenção para o maior rigor na avaliação no uso de ‘repertório de bolso’ — “expressão usada para se referir a referências prontas, memorizadas e frequentemente utilizadas pelos(as) participantes, de forma genérica e

pouco aprofundada, sem uma conexão genuína com o tema proposto”, conforme definição da cartilha do Enem. De acordo com o documento, o uso deste tipo de repertório poderá resultar na perda de 80 a 120 pontos na na Competência II.

Já no dia da prova, a especialista chama atenção para a importância do gerenciamento de tempo. Ela recomenda que o candidato inicie a prova lendo a proposta de redação e os textos motivadores e, em seguida, comece a resolver as questões objetivas, usando esse tempo para planejar o seu texto. Somente após ter um plano de texto consistente, ele deve ir para o rascunho e, depois de finalizá-lo, retornar às questões objetivas. “Esse afastamento ou distanciamento do rascunho é essencial, pois facilita a percepção de falhas ou lacunas argumentativas antes que o texto seja passado a limpo”, enfatiza a docente.

O cartão de confirmação com os dados, como número de inscrição, data, hora e local das provas, já está disponível a Página do Participante. A recomendação é que o participante imprima o documento e leve no dia da prova, embora a apresentação não seja obrigatória.

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 em 31 de outubro de 2025

» Campo da Esperança

Alexandre Souza Wanderley, 60 anos
Eduardo Marinho Delcho Chaves, 18 anos
Felixberto Lázaro dos Santos, 77 anos
Francismary Carvalho Queiroz, 80 anos
Hélcio de Carvalho Alvim, 94 anos
Israel Ferreira de Arcanjo, 64 anos
Jocelina Miranda Machado Lessa, 94 anos
José Costa, 93 anos
Lázara Maria de Jesus, 89 anos
Marinaldo Juarez da Silva, 74 anos

Mário Sérgio Matzenbacher Kallfelz, 62 anos
Raul Carlos Andrade Ferraz, 90 anos
Ricardo Vargas, 67 anos
Sandra Eliana de Souza Resende, 65 anos
Terezinha de Jesus dos Santos Alves Alves, 70 anos
Vanessa Cardoso Ribeiro, 27 anos

» Taguatinga

Ana Tilde Pereira de Melo, 82 anos
Anna Maria Alves da Silva, 88 anos
Antônio José da Silva, 97 anos

Cícera Maria dos Santos, 65 anos
Heráclito da Silva Xavier, 81 anos
Laércio Moraes de Castro, 82 anos
Lara Cibebe da Silva, menos de 1 ano
Maísa Batista Correia, 73 anos
Maria de Nazaré Noberto da Silva, 76 anos
Ivanilde Maria de Araújo, menos de 1 ano
Lorena Susan Bomfim Reis, menos de 1 ano
Rosalino Alves da Silva, 89 anos
Sóstenes Ferreira da Silva, 68 anos
Urandy Lacerda Silva, 58 anos
Wellington Samuel da Costa Mendes, menos de 1 ano

» Gama

João Simão de Souza, 81 anos
José Nunes da Silva, 85 anos
Maria Teresa Carvalho de Sousa, 97 anos
Marly Viana de Lima Santos, 60 anos

» Planaltina

Gilmar Viana, 58 anos

» Brazlândia

Alex Medeiros Marques, 35 anos
Ramiro Pereira dos Santos, 82 anos

» Sobradinho

Ahyres Neves Andrade, 99 anos
Elizeu de São Luiz, 85 anos

Gustavo Henrique de Oliveira Pereira, 20 anos
Rosineide Ferreira Lima Gomes, 53 anos

» Jardim Metropolitano

Enesia Amorim e Silva, 88 anos (cremação)
Ivan de Lacerda, 44 anos
Ivan Fagundes de Brito Soares, 56 anos
José Pedro de Souza, 71 anos (cremação)
Maria de Jesus Antônio de Souza, 76 anos
Renato dos Anjos Paraíso, 73 anos
Sérgio Ítalo Lira da Silva, 30 anos (cremação)