



Crônica da Cidade

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

Freio na sandice

Até que, enfim, a Suprema Corte dos Estados Unidos acordou e resolveu barrear as sandices de Donald Trump. Por 6 votos a 3, as taxas de impostas pelo presidente norte-americano a países de várias partes do mundo foram derrubadas. É muito simples: a Suprema Corte dos Estados Unidos resolveu cumprir o que reza a Constituição norte-americana. E ela é bastante clara: a responsabilidade pela deliberação de taxas e impostos é do Congresso

norte-americano. Estava claro para todos, menos para a corte mais alta dos EUA que o presidente havia extrapolado os limites de sua autoridade.

A ação foi movida por empresas prejudicadas pelo delírio de taxas de Trump e por 12 estados, a maioria formada por democratas, que se insurgiram contras as decisões tomadas pelos caprichos do presidente dos Estados Unidos.

O melhor remédio contra os candidatos a autocratas são os mecanismos de equilíbrio e defesa da democracia. E, nesse sentido, a aparição de um personagem estrambótico, como Donald Trump, é a prova mais cabal do fracasso das instituições norte-americanas. Segundo a decisão da Suprema Corte dos Estados Unidos, as taxas impostas

por Trump, baseadas na Lei de Poderes Econômicos de Emergência Internacional (IEEPA), são indevidas.

Trump usou essa lei de circunstâncias emergenciais para aplicar uma política de longo prazo, com impactos nocivos no sistema internacional de comércio. Até aqui a Suprema Corte dos EUA estava genuflexa ante as liberações arbitrárias do presidente norte-americano.

Um personagem com o perfil de Trump só é possível em uma circunstância de exceção. Por isso, ele apelou e apela, constantemente, por leis de emergência para governar os Estados Unidos, impor tarifas a outros países e se arvorar em imperador do mundo.

Essa foi a maior derrota sofrida por

Trump, mas é claro que ele não desistirá de seus projetos desrazoados e recorrerá a outras leis indevidas para materializar os seus caprichos. Não obedece a nenhuma lei e deturpa em benefício próprio as que existem. Foi assim com a Lei Magnitsky, que manipulou para perseguir adversários políticos, sob o argumento falacioso da defesa de interesses dos Estados Unidos. E o mesmo ocorreu com a Lei de Poderes Econômicos de Emergência Internacional (IEEPA).

Como previam oito entre 10 economistas, a política de Trump estava fadada ao fracasso, pois é baseada em ideias arcaicas e de um nacionalismo xenófobo, no contexto de um mundo globalizado. O resultado da estratégia

do tarifaço de Trump é que o déficit comercial dos Estados Unidos atingiu novo recorde em 2025, atingindo o patamar de 901,5 bilhões de dólares, enquanto a China obteve superavit de 1,2 trilhão de dólares.

As vitórias de curto prazo nas guerras comerciais são ilusórias. A decisão da Suprema Corte norte-americana é mais uma evidência de como elas são essenciais para a sobrevivência das democracias. Bastou que a corte cumprisse o que diz a Constituição norte-americana para que se reestabelecesse um mínimo de razoabilidade e civilidade. E, no Brasil, é importante que o STF zeze pela própria imagem para ter a autoridade moral necessária no embate com as batalhas que vêm por aí.

ECONOMIA / Comerciantes e especialistas dizem que a tendência é de aumento no consumo e nos preços durante a Quaresma. Apesar de se surpreenderem com os valores no balcão, os consumidores do DF não dispensam a dieta especial

Procura por pescados em alta

» LETÍCIA MOUHAMAD

Nos próximos 37 dias, o consumo de quase metade dos brasileiros tende a mudar, aquecendo o mercado de pescados e proteínas alternativas. Com 49,74% da população se identificando como católica, conforme dados do Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal (IPEDF), o período da Quaresma é marcado pela procura por peixes como tilápia, salmão e o tradicional bacalhau. A tendência, segundo comerciantes e especialistas, é de aumento no consumo e nos preços. Apesar dos olhares de surpresa diante dos valores expostos no balcão, os consumidores não dispensam a dieta especial para o período.

Na Peixaria Ueda, na Feira do Guará, as vendas costumam ter aumento de 60% durante a Quaresma e a Semana Santa, em comparação ao restante do ano. Segundo Leandro Braga, gerente da unidade há sete anos, os peixes mais procurados são o robalo, a pescada amarela, o salmão, a tilápia e o tradicional bacalhau, além de kits para paella, como camarão e lula, e polvo. Destes, a opção mais em conta é o filé de tilápia, cuja produção ocorre majoritariamente no DF. O mais caro é o bacalhau, importado da Noruega e de Portugal. A previsão é de que, até a Sexta-feira Santa, em abril, os preços tenham alta de 10% a 15%.

Também neste mês, o gerente realizou a contratação temporária de 15 funcionários, devido à alta demanda de clientes. A movimentação diária, que, normalmente, atrai cerca de mil pessoas, chega a duplicar na quarta e quinta-feira santas. “Nesses dias, abrimos a loja às 4h devido ao movimento. A Feira inteira fica bastante lotada, sendo difícil até se locomover”, disse Leandro.

Em frente ao balcão, o aposentado Miguel Maluf, 75 anos, observava com espanto os valores dos pescados. “Caríssimo”, ressaltou, acrescentando que os preços estão altos em todos os lugares, inclusive, nos mercados. “Vivencio a Quaresma todos os anos, evitando comer carne vermelha. Mas tento variar nas opções, incluindo carnes brancas e ovos. Hoje, vou comprar tambaqui. Bacalhau, eu gosto muito, porém, só compro cerca de 300g e na Semana

Santa, porque é um valor absurdo”, lamentou o morador de Águas Claras. No supermercado Veneza, no Cruzeiro, o quilo de bacalhau está o dobro do valor da tilápia. “E vai aumentar”, ressaltou um vendedor.

Variação de preço

O preço nas alturas do bacalhau tende a mudar conforme a variação do dólar, visto que é um pescado importado. O consumo, no entanto, segue constante, esteja o preço mais salgado ou não. Isso se deve, conforme ressaltou o economista Newton Marques, à valorização do real em relação ao dólar ocorrida recentemente, bem como o tarifaço dos Estados Unidos, que pode ter influenciado o maior consumo de bacalhau, camarão e peixes mais caros pelas classes A e B.

“Classes de renda mais alta são pouco sensíveis à variação de preços. Também há o fato de o DF ser a unidade da federação com a maior renda per capita do país. Classes mais baixas, no entanto, tendem a substituir essas proteínas por produtos mais baratos, como frango e ovos”, detalhou o especialista em educação financeira, sistema financeiro e economia brasileira.

A moradora da Asa Norte Vânia Vieira, 76, mantém a tradição de frequentar a peixaria para garantir o cardápio da Quaresma, embora admita que os preços estão “mais altos do que no ano passado”. Focada em restrições de carne vermelha especificamente às sextas-feiras, ela prioriza peixes, como o dourado, pelo sabor e pela segurança das netas, visto que o corte não tem espinhos pequenos e, por isso, não apresenta risco.

Quanto ao prato principal da Semana Santa, a aposentada revelou incerteza devido ao alto custo. “Eu já estive olhando o preço do bacalhau. Está tão caro. Mas não quero deixar passar em branco. É uma tradição”. Apesar de ter visto o produto por valores que chegam a R\$ 229, a consumidora afirma que ainda monitora possíveis promoções e não abre mão da qualidade, ressaltando que sai de seu bairro para comprar em locais de confiança.

Produção local

Para Leandro Braga, gerente da Ueda, os brasileiros têm

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Leandro Braga, gerente da peixaria Ueda, trabalha no ramo há 16 anos e espera grande movimento

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Vânia Vieira, da Asa Norte, gosta de comprar peixe na Feira do Guará

incluído, cada vez mais, os peixes em sua dieta, mesmo fora das tradições religiosas. “Como a população tem se adaptado a esse consumo, observamos também um aumento de produtores locais. Sempre priorizamos comprar deles, porque conhecemos os procedimentos e termos de

fiscalização, além de conseguirmos ter produtos mais frescos e com melhor qualidade”, explicou o comerciante. No período de Quaresma, a compra dos pescados chega a 20 toneladas a mais do que no restante do ano.

No DF, a produção de tilápia é protagonista, representando

mais de 90% do volume local, seguida por peixes redondos (tambaqui e pacu) e grandes bagres (pintado). “A maior parte é voltada para venda direta para restaurantes, supermercados, feiras livres e peixarias. A produção no DF tem crescido bastante. Para se ter uma ideia, saímos de 2.163 toneladas em 2024 para 2.637 toneladas em 2025, aumento de 22%. Essa alta está bem acima da observada em outras cadeias produtivas daqui”, garantiu Adalmyr Borges, extensionista rural, médico-veterinário e responsável pelo Programa de Aquicultura da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF). Segundo o especialista, o período entre o carnaval e a Semana Santa concentra 40% de toda a comercialização anual de peixadas do quadradinho. “O DF é o terceiro maior mercado consumidor de pescado do Brasil, o que impulsiona o planejamento dos produtores locais para que o ciclo de engorda de seis a oito meses culmine na Quaresma. Mesmo assim, o mercado ainda recorre a estados vizinhos, como Minas Gerais e Goiás, para suprir a demanda”, completa Borges.

Dicas de compra

» **Peso do peixe fresco:** ao comprar peixes em feiras ou mercados, certifique-se de estar presente na hora da pesagem e da embalagem do produto.

» **Conservação:** em supermercados, os peixes frescos devem ser armazenados em balcões refrigerados. Nas feiras, é essencial estarem cobertos com gelo picado, expostos em balcões inclinados de aço inoxidável e protegidos da luz solar e insetos. Os feirantes devem utilizar luvas descartáveis.

» **Produtos congelados:** é importante que o balcão com peixes não fique excessivamente cheio para não impedir a circulação do ar frio, comprometendo a qualidade do produto. Os itens devem estar armazenados a temperaturas inferiores a -18°C, e abaixo de 0 °C para os resfriados.

» **Cuidado com o gelo:** se você prefere que o peixe seja embalado com gelo para manter sua qualidade durante o transporte, esteja atento para garantir que o vendedor não pese o gelo junto com o peixe.

» **Bacalhau:** verifique a procedência do bacalhau. Uma pesquisa de preços e variedades de qualidade pode levar a uma melhor escolha. Se possível, não adquira o bacalhau se ele apresentar manchas avermelhadas ou pintas pretas no dorso, porque isso pode indicar presença de mofo ou deterioração.

» **Compre em locais de procedência e desconfie** de preços muito abaixo do mercado.

» O Procon orienta os consumidores que identificarem problemas e infrações a realizar denúncia pelo telefone 151 ou e-mail: 151@procon.df.gov.br.

Fonte: Programa de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon-DF)

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.dfg@dabr.com.br

Sepultamentos realizados em 20 de fevereiro de 2026

» Campo da Esperança

Deived Farias Maciel, 42 anos
Fernando Pereira de Carvalho, 81 anos
Isadora Ferreira de Andrade, menos de 1 ano
Jorge Eifler de Vasconcellos, 78 anos
Josélio Gondim Júnior, 60 anos
Magali da Silva Nogueira, 54 anos

Magda da Silva Rodrigues, 91 anos
Miguel Araujo Fernandes, menos de 1 ano
Rildmar Alves Soares da Cunha, 62 anos
Roberto Pompeu de Sousa Brasil Filho, 72 anos
Valéria Regina Miketen, 71 anos
Verônica Barbosa Amaral Fernandes, 40 anos

» Taguatinga

Celcino Fagundes, 77 anos
David Rodrigues da Silva, 82 anos
Deives da Silva Borges, 44 anos
Gabriel Neves de Sousa Veras, menos de 1 ano
José Pereira Filho, 82 anos
José Raimundo de Jesus Silva, 56 anos
Maria Claudinete dos Santos

Figueiredo, 60 anos
Maria de Fátima Pereira da Silva, 64 anos
Maria Izabel de Oliveira Alves, menos de 1 ano
Maria Justina da Silva, 71 anos
Raimunda Alcântara, 90 anos
Regina Sandra dos Santos Lima, 67 anos
Terezinha Maria dos Santos, 94 anos

» Gama

Cleidia Cardoso de Carvalho, 58 anos
Marconde José de Jesus Souza, 66 anos
Pedro Gomes da Costa, 88 anos

» Brazlândia

Miguel Ferreira de Cintra, menos de 1 ano
Selma Lopes da Rocha

Barbosa, 60 anos

» Sobradinho

Raimunda Nonata da Silva Aguiar, 75 anos

» Jardim Metropolitano

Ana Neri Lopes Braga, 63 anos
Luciana Maria de Araújo, 51 anos (cremação)
José Sevio Dias Filho, 69 anos (cremação)