

Fotos: Ed Alves/CB/DA Press



Noites com sabor e lazer

Com opções variadas de comida, produtos artesanais e clima familiar, feiras ao ar livre promovidas reúnem milhares de frequentadores todas as semanas após o pôr do sol

» VITÓRIA TORRES

As feiras gastronômicas noturnas se tornaram um dos programas favoritos dos brasilienses. Espalhadas por diferentes regiões do Distrito Federal, elas reúnem milhares de frequentadores fiéis que batem ponto semanalmente buscando desde produtos frescos, como pimentas, geléias, queijos e verduras, até a praticidade de experimentar pratos variados sem precisar preparar o jantar em casa. Com funcionamento a partir do fim da tarde, uma vez por semana, é uma opção para encerrar o dia de forma simples, mas proveitosa.

Essa ideia ganhou força inicialmente nas feiras de Goiânia. Muitos organizadores e empreendedores de Brasília chegaram a viajar até lá em busca de referências para trazer o modelo para o DF. Entre as tendências que passaram a marcar presença nas feiras brasilienses estão os bolos artesanais de grande porte, com recheios generosos e sabores variados. Com aparência chamativa e porções fartas, eles rapidamente ganharam destaque nas redes sociais e se tornaram uma das atrações mais disputadas pelo público.

Para os comerciantes, as feiras representam uma oportunidade de geração de renda, além de permitir que transformem a paixão pela gastronomia em trabalho.

A confeitaria Monalisa Vitória Bicalho, 45 anos, moradora do Guará, à frente da marca Bolo da Mona, participa semanalmente de três feiras — no Guará 2, no Riacho Fundo 1 e em Águas Claras. Ela começou na confeitaria após receber o diagnóstico de autismo do filho, momento em que precisou deixar a carreira militar, que havia seguido por oito anos. “Eu precisava fazer algo para descansar e relaxar. A rotina em casa era muito desgastante. Fiz um curso de confeitaria e percebi que era isso que eu queria fazer da minha vida”.

Inspirada por vídeos de confeitarias de Goiânia, Monalisa passou a apostar nos bolos altos, com recheios fartos, que fazem sucesso nas redes sociais e nas feiras gastronômicas. Atualmente, ela produz entre 15 e 20 bolos por feira, comercializados em fatias de R\$ 15. “Sempre vendemos tudo, eu nunca levei nada para casa”, celebra.

“Eu quis aproveitar essa oportunidade para mostrar meu trabalho, inclusive, para quem mora no Guará. O fato de eu morar aqui me ajuda bastante. Trabalho com encomendas em casa, mas o foco principal são as feiras. O público do Guará é encantador. Toda semana é lotado, o movimento é muito bom, a gente precisa ficar reabastecendo o tempo todo”, completa.

Expansão

Organizadora das feiras noturnas de Samambaia, Riacho Fundo 1, Guará 2, Águas Claras e Sudoeste, Cristiane Mendes, conta que o primeiro evento enfrentou dificuldades no início, o que levou os planejadores a buscarem regularização. “Tudo começou na feira de Samambaia, que era em outro local, mas era sempre denunciada por um morador de um prédio. Mudamos de lugar e ele continuou denunciando. Eu tomei a frente, sem saber de



Cristiane Mendes é quem administra a maior parte das feiras



Rodrigo Silva tem um dos comércios mais movimentados, a barraca do pastel



Glecia dos Santos começa a preparar os caldos para a feira às 5 horas



Caroline e Maria Julia batem o ponto na Feira da Samambaia toda semana



Confeitaria Monalisa Vitória tem clientes fiéis na Feira Livre do Guará 2



José Pereira Neto é o organizador da Feira das Estrelas do Riacho Fundo 2

nada, mas com a ajuda de algumas pessoas montei uma associação e corremos atrás da regularização. Conforme a feira lotou, outras administrações nos procuraram querendo levar a ideia para suas cidades”, relembra. Atualmente, todas as feiras somam cerca de 240 barracas. “Estamos negociando com outras administrações para levar o projeto para mais regiões. As feiras estão lotadas”, afirma.

Cristiane cuida da feira livre mais lotada, a de Samambaia, por onde passam cerca de 5 mil pessoas, em apenas seis horas de duração. No local, a feirante Glecia dos Santos, 35, moradora de Ceilândia, ao lado da esposa, Duda, comanda a barraca D&G Caldos e Batatas Fritas, negócio que também conta com a ajuda de familiares. “Sou baiana e a gente traz essa cultura para a comida. Nossos caldos são diferenciados, sem farinha e sem lactose, feitos apenas à base de mandioca e batata”, explica.

Segundo Glecia, a preparação começa ainda de madrugada para dar vencimento da grande procura de clientes. “O caldo começa a ser feito às 5 horas. Levamos oito panelas, cada uma com 28 litros e sabores diferentes. Os que mais saem são o Quenga, que tem frango, calabresa e bacon, e o de feijão, com carne de charque”. Além dos caldos, a barraca também vende batata frita com acompanhamentos como calabresa, cheddar e quatro queijos.

Frequentadora assídua da feira de Samambaia, a administradora Caroline Martins, 28, costuma visitar o espaço todas as semanas com a filha Maria Júlia, 4. “É um ambiente familiar, muito tranquilo, e tem de tudo. Muitas famílias e até animais passeiam por aqui”, destaca. A barraca preferida da dupla é a Doce Lar do Bolo. “O bolo tem um sabor de família, é muito gostoso”, diz.

Convivência

Para o organizador da Feira das Estrelas do Riacho Fundo 2, José Pereira Neto, o sucesso desses espaços está no ambiente de convivência que proporcionam. Fundador da Feira Permanente do Riacho Fundo 2, ele observa que o formato noturno tem um clima diferente e atrai moradores em busca de lazer no meio da semana. “É um encontro de vizinhos e familiares em um local fresco. As pessoas contam os dias para a feira. É um dia no meio da semana que reúne muitas pessoas”, avalia.

Há 15 anos trabalhando com pastel, o feirante Rodrigo Silva, 42, conta que a barraca tem sido bem-recebida pelo público, sendo a mais movimentada da feira do Riacho Fundo 2. “Estamos sendo muito bem-recebidos. Quando a gente chega, o pessoal já fica esperando a gente montar a barraca. O movimento é grande e o pessoal procura muito os nossos pastéis”, comemora o dono da Pastelaria do Rodrigo.

O cardápio reúne cerca de 30 sabores, com destaque para os recheios mais elaborados. “O diferencial é a carne de panela desfiada com queijo, que o pessoal gosta bastante. Também temos cupim com queijo, camarão com catupiry, filé acebolado com queijo. É tudo artesanal, a gente mesmo produz a massa e monta tudo na hora, nada é congelado”, detalha. Segundo Rodrigo, a barraca chegou a vender 800 pastéis em uma única noite.

ROTEIRO

- » Feira Livre de Águas Claras (terças, 16h às 22h): Rua do Lazer, na Avenida Boulevard Norte
- » Feira Livre do Guará 2 (quartas, 16h às 22h): Praça da Moda, no Polo de Modas do Guará 2
- » Feira das Estrelas do Riacho Fundo 2 (quartas, 16h às 22h): QS 13/14, Praça Sapucaia
- » Feira Livre da Samambaia (quintas, 16h às 22h): QD 301 Samambaia Sul, no estacionamento do Complexo Cultural, atrás do Estádio Rorizão
- » Feira Livre do Riacho Fundo 1 (sextas, 16h às 22h30): estacionamento do Conselho Tutelar
- » Feira da Paz Sudoeste (sextas, 17h às 21h): 2ª Avenida Sudoeste, entre os blocos 301/302
- » Feira Secreta do Recanto das Emas (sábados, 16h às 22h): estacionamento atrás do McDonald's, na Q. 104, Avenida Principal