

## Pioneiros do futuro — uma saga brasiliense



Aos 60 anos, o Beirute marcou várias gerações da cidade, incluindo as dos próprios donos do estabelecimento. Os descendentes ajudam um dos fundadores a dar continuidade ao legado iniciado nos anos 1970

# Seis décadas como uma referência

» LUIZ FELLIPE ALVES

Com uma história que remonta da chegada a Brasília aos dias atuais, o Beirute é uma das grandes referências gastronômicas da capital. A jornada de um dos estabelecimentos mais tradicionais da cidade se mistura com o surgimento da nova capital. Nos anos 1970, os irmãos Bartô e Chico, que começaram no restaurante como garçons, compraram os estabelecimentos de seus chefes.

Atualmente, após 60 anos recém-completados de atividades, a gestão do restaurante é dividida por Chiquinho e os filhos, Francisco Emílio e Marcelo Marinho, e o sobrinho Célio Marinho. Na terceira geração de donos, o restaurante segue sendo referência em entretenimento e marca os 66 anos de Brasília como ponto de encontro para todas as idades.

Para a família, a cidade representa mais do que um ponto comercial; é a junção de força e resiliência, e a base do esforço empregado durante gerações. “Nasci, me formei e construí minha trajetória aqui. Já tive experiências em outras cidades, mas sempre enxerguei Brasília como o lugar onde quero estar e desenvolver meus projetos”, disse Francisco Emílio.

Francisco faz parte de uma terceira geração que cuida do Beirute. Ele considera a cidade como um polo econômico em constante transformação e deixa um conselho para as novas gerações. “Aproveitem esse momento, invistam em inovação e contribuam para o crescimento da

cidade em áreas como tecnologia, logística e turismo”, acrescentou.

Com a participação do irmão e primo, o estabelecimento preserva a identidade familiar mesmo após seis décadas. Célio Marinho, filho de Bartô, conta que seu pai o levava para o bar desde os seus 14 anos. “Eu vinha para cá e, muitas vezes, emendava três dias trabalhando no restaurante. No andar de baixo, existia uma beliche, e eu dormia lá para aguentar a jornada. Foi assim que fui pegando gosto pelo ramo”, contou.

A história de seu primo, Marcelo, é parecida. “Eu vinha com meus 15 e 16 anos para o restaurante para auxiliar a família. Com o tempo, o negócio também foi me conquistando. Aqui, eu construí toda a minha vida”, comentou.

### Virada de chave

Os esforços empregados inicialmente por Chiquinho e Bartô renderam frutos à família. Além de proporcionar a criação dos filhos, o restaurante também é o sustento da nova geração, netos dos donos originais. Um dos principais marcos, segundo Francisco Emílio, foi a inauguração da segunda unidade, na Asa Norte, em 2007. “Foi um processo desafiador, com muitos obstáculos, mas a casa também conquistou seu espaço e virou uma referência da cidade”, lembrou.

Marcelo relembra que entrou de vez nos negócios após a morte de seu tio, Bartô, em 2001. “Isso foi um divisor de águas para mim. Antes, eu

Carlos Vieira/CB/DA Press



O veterano Chiquinho (de branco), com Célio, Marcelo e Francisco Emílio

vinha trabalhar apenas de quinta a domingo para render o Célio”, contou. Desse momento em diante, os filhos, que eram funcionários, viraram sócios.

Assim como Brasília, o Beirute também passou por evoluções ao longo dos anos, mas sempre mantendo a tradição e o bom atendimento. Célio cita as mudanças de comando e do ambiente que presenciaram. “A clássica comandada de papel deu lugar aos computadores e depois para o celular. Temos que acompanhar essas mudanças para manter o bar em atividade”, disse Célio.

Ele ainda comentou que a evolução também é vista quando novas gerações de um cliente antigo frequentam o local. “Vemos avós chegando com os filhos e com os netos. Outro dia mesmo, eu conversei com um cliente de 19 anos que a mãe frequentava o local enquanto estava grávida dela. É uma satisfação enorme”, contou.

Apesar do sucesso do bar que atravessa gerações, os primos admitem que há uma pressão em continuar o legado iniciado pelos pais. “A pressão continua tanto pelo legado, mas também por ser o nosso ganha pão. Tenho duas filhas para criar, e Marcelo também os filhos”, disse Célio.

Orgulhoso do trabalho feito pela família, Marcelo Marinho, um dos sócios, comenta sobre a satisfação de marcar o cenário boêmio de Brasília. “Isso é muito gratificante. É um sentimento de amor e de responsabilidade ao mesmo tempo em ser considerada uma referência para a cidade”, definiu.

### Para saber mais

Para comemorar o aniversário de Brasília e o do restaurante, o **Correio Braziliense** (CEDOC) realiza a exposição *Beirute 60 anos*, que conta com arquivos históricos do Acervo **Correio Braziliense** (CEDOC), relata os 60 anos do clássico restaurante por meio de fotos registradas ao longo dos anos. As fotos estarão disponíveis até 30 de abril.

Aos 60 anos, o Beirute permanece aqui, frequentado com devoção por gerações seguidas. Na mesma quadra, com o mesmo mobiliário, o mesmo cardápio, servido nos mesmos pratos, e as mesmas bandejas, repletas de cerveja gelada, por garçons com a mesma dedicação aos clientes. O Beirute, reconhecido, querido e indecifrável, é uma tradição de Brasília.

### Ficha Técnica:

- » **Curadoria:** Cilene Vieira e Juliana Nova
- » **Acervo:** Centro de Documentação e Memória – Cedoc do **Correio Braziliense**
- » **Pesquisador:** Mauro Roberto Silva
- » **Produção e arte:** Juliana Nova
- » **Realização:** **Correio Braziliense** e Beirute
- » **Patrocínio:** Gráfica Movimento

# Pilar da agricultura brasiliense

» ARTUR MALDANER\*

A Hanashiro Máquinas Agrícolas, também conhecida como Casa Hanashiro, foi parte fundamental da agricultura nos primeiros anos do Distrito Federal e, ainda hoje, segue em fomento à produção familiar com foco na inovação tecnológica. Fundada em 1957 por Seitei Hanashiro, a empresa começou em um pequeno lote na antiga Cidade Livre — que veio a compor o Núcleo Bandeirante —, onde eram acolhidos trabalhadores da construção da nova capital federal.

Com a esposa, Amélia, e os três filhos do casal, Seitei saiu de São Paulo, em 1956. Os Hanashiros foram uma das sete primeiras famílias da colônia japonesa em Brasília e um pilar da integração de imigrantes nipônicos na região. Uma população, por sua vez, responsável por dar o pontapé na agricultura familiar de frutas e legumes no DF, produtos que, até hoje, são o nosso “carro-chefe”.

“Apesar de não termos atuado como produtores rurais, a nossa família veio à capital para fomentar a agricultura com fornecimento direto de materiais”, explica Cristiane Hanashiro,

48 anos, neta de Seitei e atual gestora da Casa Hanashiro. Após a morte do fundador, a empresa ficou aos cuidados do filho dele, Olímpio, que faleceu em 2020.

Agora na terceira geração de gestores, a viúva de Olímpio Hanashiro — Marina — e os três filhos — Cristiane, Tiago e Fábio — estão à frente da operação da empresa, atuando de acordo com valores familiares e culturais que refletem a ascendência japonesa de seus criadores pioneiros. Hoje, o empreendimento opera de forma especializada na venda e assistência técnica de máquinas de cultivo, de construção civil e de jardinagem.

### Patrimônio candango

A primeira loja da Casa Hanashiro, na Cidade Livre, funcionava em conjunto de um pequeno armazém de secos e molhados — um nome dado às tradicionais mercearias que ofereciam tanto produtos secos como grãos e alimentos, quanto os molhados como bebidas. À época, o casal Hanashiro dividia as atividades comerciais e, enquanto Seitei ficava à frente da venda dos produtos agrícolas, Marina comandava a loja de

estoque diverso. “Às vezes, meu avô vendia os motores por fiado, com vergonha de cobrar os clientes, e a minha vó cobrava as dívidas no armazém. Foi por conta dela que a empresa funcionou, lá no início”, relembra Cristiane.

A empresa de Seitei era dedicada a vender motores da indústria japonesa Yanmar, que havia acabado de chegar ao Brasil. Inicialmente, não eram os tratores e escavadeiras as principais demandas, e sim motores estacionários a diesel, essenciais para o abastecimento de luz e água aos candangos. Além disso, o armazém servia como um ponto de acolhimento para os membros das colônias japonesas que, em condições duras de trabalho na lavoura, encontravam abrigo nos fundos da loja, onde ocasionalmente dormiam em sacos de feijão.

Foi durante a construção do Plano Piloto, com os primeiros estabelecimentos das vias W3 norte e sul, que a Casa Hanashiro abriu sua segunda unidade nos anos 1960. Na altura da 506/507 norte, foi construída a loja, que novamente dividia espaço com um boteco, também encabeçado por Marina Hanashiro. É nesse local, em uma versão inicial do centro

do Plano Piloto, que Cristiane nasceu e construiu as suas primeiras memórias. “Eu lembro de brincar nos cantos das obras intermináveis da W3. Um local que, hoje, é o centro da operação da Asa Norte”, relata.

Terceira base de operação da Casa Hanashiro, no Setor de Indústrias Automotivas (SIA), é onde a empresa funciona até hoje. A mudança ocorreu em 1984, quando Olímpio era o gestor. O empresário de segunda geração chegou à capital quando tinha 11 anos e, desde cedo, trabalhou com o pai nas lojas, até que o substituiu. De acordo com Cristiane, a herança cultural japonesa é parte fundamental da empresa desde a sua criação, e valores de respeito e consideração ao cliente, além da valorização de compromissos comerciais, sempre foram prioridade para os seus familiares. “Acredito que ofertar um bom serviço é essencial para honrar o legado da nossa família”, destaca.

### Cidade promissora

Atualmente, a Casa Hanashiro possui uma equipe de 25 funcionários — além de Cristiane, Tiago, Fábio e mãe, Marina. Agora, o objetivo

Arquivo pessoal



Terceira geração à frente da Casa Hanashiro

é ajudar na modernização da agricultura do DF, de empreendimento familiar à colheita familiar. De acordo com a Hanashiro, a agricultura da região deve investir em novas tecnologias, que otimizem as pequenas produções que crescem no espaço limitado do DF.

Ela destaca, ainda, que Brasília continua honrando a herança dos primeiros agricultores japoneses, com foco na produção de frutas. “Hoje, vemos várias frutas que não são do cerrado se destacando na agricultura

familiar, com produção de blueberries, maracujá, morango e até uva. Produções que se tornam possíveis com investimento tecnológico e de produtividade”, ressalta Cristiane.

Nascida na Asa Norte, a empresária defende que Brasília nunca deixou de ser a capital do progresso, como pode ser visto pela produção variada de produtos de alta qualidade, mesmo com uma terra escassa e árida.

\***Estagiário sob supervisão de Patrick Selvatti**

## Meu encontro com Brasília

» JOÃO ANTÔNIO

# Cidade para renascer

Sou um desastre para datas. Elas passam por mim como figurantes apressados, sem deixar marca. Mas há momentos que se recusam a sair de cena. Junho de 1971, por exemplo. Esse ficou. Cheguei a Brasília meio por acaso, vindo de São Paulo, com a leveza de quem não devia satisfação a ninguém — e com a imprudência de quem também não tinha plano algum.

Vinha visitar amigos de Uberaba que tinham se aventurado por aqui. Eu mesmo vinha de uma pequena explosão

pessoal: tinha acabado de mandar o poderoso diretor de um grande museu para um destino pouco nobre. Resultado imediato? Desempregado. Resultado secreto? Livre. E liberdade, quando chega assim de repente, costuma dar ideias.

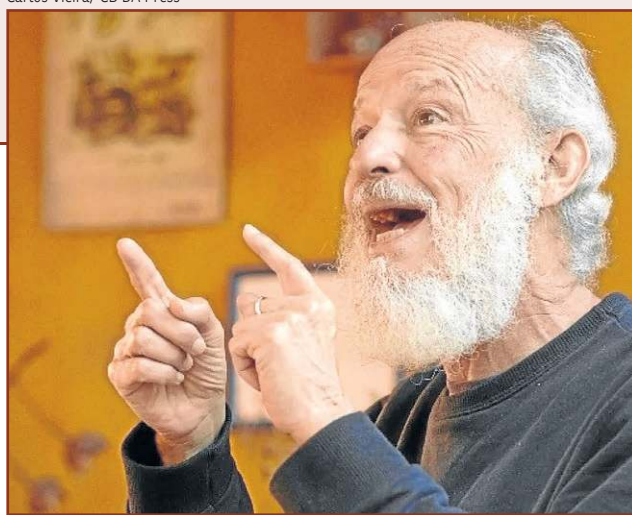
Brasília, naquele tempo, era quase um esboço. Um cenário montado à espera de atores. E eu, ator, me vi diante de um palco grande demais, iluminado demais, silencioso demais. Parecia um monólogo sem público. Mas havia alguma coisa ali — um vazio convidativo, desses que não intimidam, chamam.

Pensei: fico um pouco. Só um tempo. Depois eu vejo.

Esse “depois” nunca teve vez.

O começo foi áspero, como quase tudo que vale a pena. Mas havia espaço — físico

Carlos Vieira/CB DA Press



e simbólico. Espaço para errar, tentar, inventar. Espaço para caber. Entreguei meu currículo ao Walter Melo, na Fundação Cultural, e ali, sem perceber, comecei uma história longa. Um vínculo. Um tipo de

do — mistura de tantos outros, costurado na pressa e na necessidade de pertencimento. Uma arte nascendo com a cara de quem ainda não sabia bem quem era, mas tinha urgência em descobrir.

amor que não faz alarde, mas não acaba.

Com o tempo, fui vendo Brasília deixar de ser promessa para virar realidade. Os espaços se enchendo, as ideias ganhando corpo, as pessoas se encontrando. Um sotaque novo surgindo

Passei por lugares que, mais do que instituições, foram territórios de vida: Fundação Cultural, Ensaio Teatro e Dança, Faculdade Dulcina, UnB. Em cada um, deixei um pouco de mim — e levei muito mais do que trouxe.

Brasília foi me ensinando a ficar. E, aos poucos, fui desaprendendo a ideia de partida. Hoje, quando me perguntam de onde sou, não hesito. Respondo rápido, quase com orgulho de quem escolheu: sou de Brasília. E, aos 79 anos, nem sempre explico.

Porque há cidades onde a gente nasce. E há cidades onde a gente, finalmente, renasce.

**João Antônio é ator, diretor e professor de teatro**