Manuela Sá/CB/DA Press



Mario Pereira, 78 anos, é frequentador assíduo da Panificadora Essepê e não dispensa o café e o salgado

Ed Alves CB/DA Press



Saul Gomes da Silva, 58 anos, é um dos filhos do fundador da Viçosa e assumiu a gerência do negócio há três anos

SEGREDOS GASTRONÔMICOS de BRASÍLIA

PEQUENOS ESTABELECIMENTOS NO CORAÇÃO DA CAPITAL REÚNEM RECEITAS TRADICIONAIS, NOVIDADES NO CARDÁPIO E UMA CLIENTELA FIEL QUE MOVIMENTA O COMÉRCIO

» MANUELA SÁ*
» LUIZ FRANCISCO*

Não importa o horário, brasilienses fazem filas em meio à correria do dia a dia na Rodoviária do Plano Piloto e no Setor Comercial Sul (SCS) para lanchar. Entre as delícias que atraem quem trabalha na região e quem está de passagem, estão desde os tradicionais pastéis até novidades gastronômicas. Tapioca, pudim, café, bolos e açaí são alguns dos sabores que fazem parte do cotidiano do centro da cidade.

Na Rodoviária do Plano Piloto, a Viçosa caiu no gosto da população com os pastéis acompanhados de caldo de cana. A história da loja começou quando Sebastião Gomes da Silva e a esposa, casal de mineiros que morava em Sobradinho, iam sair em lua de mel. Enquanto esperavam o ônibus, eles compraram um pastel de Eugênio Apolônio, senhor que vendia o salgado em uma cesta. Silva, conhecido como Tião Padeiro, propôs uma sociedade a Apolônio, que topou.

Ao longo dos anos, a loja se expandiu, ganhou popularidade e virou ponto turístico. Um dos três filhos do casal, Saul Gomes da Silva, de 58 anos, assumiu há três anos o negócio. Ele conta que cresceu junto com o empreendimento. "Como Brasília era muito nova, não havia muita vida noturna, não tinha muitos pontos comerciais, então, o pastel da Viçosa virou a comida típica da capital", avalia.

Há cerca de um mês, a loja introduziu uma novidade: a casquinha de caldo de cana. De acordo com Saul, ela tem feito sucesso, especialmente em dias de calor. É uma alternativa refrescante e diferente para quem gosta do sabor da cana. Apesar da inovação, a tradição segue sendo traço marcante do local. "É uma tradição do brasiliense. Uma comida popular, relativamente barata, que caiu no gosto. O público da Viçosa vai do pecador ao padre, do estudante ao doutor. Ela abrange todos os cidadãos de Brasília", observa Saul.

Valter Anselmo, 56, é um dos frequentadores fiéis. Morador de Águas Lindas, o fiscal de ônibus trabalha toda sexta-feira na Rodoviária. É quando ele aproveita para pedir dois pastéis de queijo na Viçosa, acompanhados de bastante molho de pimenta e caldo de cana. "Fui pioneiro aqui. Nem me lembro quando comecei a frequentar. É realmente uma delícia", opina.

A poucos metros dali, no Setor Comercial Sul, a Panificadora Essepê tem movimento das 6h às 20h. O gerente Marlon Ribeiro, 40, destaca que a parte da manhã é o turno mais cheio, com pedidos de mistos quentes, bolos, pudins, omeletes, tapiocas e cuscuzes.

Apesar de ser uma padaria, ele conta que, na hora do almoço, o macarrão é um dos carros-chefe do estabelecimento. "Cada porçãozinha vem separada com quantidade e peso certos", explica. "Têm vários tipos de macarrão: com molho branco, vermelho e com os dois. Além de acompanhamentos de frango, carne de sol, bacon e até calabresa."

Sentado com um chapéu-coco na cabeça, Mario Pereira, 78, é uma das figuras assíduas tomando café com um salgado em alguma das mesas da padaria. Ele alterna entre temporadas em Brasília, onde moram seus filhos, e em São Paulo (SP). Quando está na capital, ele vai todos os dias à panificadora.

Sobremesas

O centro de Brasília não se resume apenas a comidas salgadas. Em meio aos ambulantes do SCS, a Fábrica de Bolos carrega a tradição dos doces da Vó Alzira. Ela era do Rio de Janeiro (RJ) e passava por necessidades financeiras. Para sobreviver na capital carioca, iniciou a confecção e vendas de bolos, ganhando fama na região. "A loja existe desde 2007. Vó Alzira está viva e tem várias franquias pelo Brasil. Em Brasília, tem três: no Sudoeste, Noroeste e Setor Comercial Sul", detalha a atendente Rávilla Oliveira, 20.

Segundo ela, a clientela média é de 80 e 90 pessoas por dia, a maior parte trabalhadores da região. "Eu acho que o motivo de vender bastante é que a gente faz tudo na hora, bem elaborado e com as receitas bem feitas", diz a atendente. "O cardápio é algo muito inovador, com bolos que eu nem sabia que existiam."

Na loja, os produtos mais vendidos são os bolos inteiros. Entre os sabores em destaque estão nozes com brigadeiro, frutas vermelhas e chocolate com morango. Os clientes também podem pedir a cobertura e enfeites que dão um toque especial à experiência gastronômica.

Não é a única sobremesa que faz sucesso no centro de Brasília. No quiosque Trem Mineiro, o produto mais vendido é o açaí com cupuaçu, conhecido como casadinho. A fábrica existe há 15 anos como lugar fixo, mas o proprietário, Juvenil Messias, 51, já fazia açaí antes de colocar a loja no SCS. "A gente começou como ambulante. Antigamente, corria de fiscal e trabalhava com carrinho até desenvolvermos esse lugar", relembra o comerciante. "Trabalhava na Feira dos Importados, na Rodoviária e no Hospital de Base."

O empreendedor não trabalha apenas com açaí. Após a consolidação do lugar fixo, Juvenil passou a vender salgados e doces, como biscoitos com goiabadas. Ele ressalta que grande parte de seus produtos são naturais e sem manipulação, o que facilita na velocidade de atendimento e promove a higiene dos lanches.

A maioria da clientela é de trabalhadores da região e estudantes. Para ele, o preço e a qualidade são os atrativos. Thiago de Oliveira, 26, é segurança em um prédio próximo do Trem Mineiro e, quando acaba o plantão, passa pelo quiosque e compra açaí com amendoim, leite em pó, leite condensado e paçoca. "Sempre peço a mesma coisa, aqui é o meu ponto de tomar açaí", afirma.

***Estagiários sob a supervisão de Malcia Afonso**

Ed Alves CB/DA Press



Com o tempo, a pastelaria Viçosa virou ponto turístico e seu pastel com caldo de cana ficou famoso

Manuela Sá/CB/DA Press



Juvenil Messias, dono do quiosque Trem Mineiro, conta que o produto mais vendido é o açaí com cupuaçu

Manuela Sá/CB/DA Press



Rávilla Oliveira é atendente da Fábrica de Bolos, que recebe de 80 a 90 pessoas por dia

SGB SERVIÇO GEOLÓGICO DO BRASIL - CPRM
MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA
GOVERNO DO BRASIL DO LADO DO POVO BRASILEIRO

Secretaria Nacional de Geologia, Mineração e Transformação Mineral
Companhia de Pesquisa de Recursos Minerais - CPRM

ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA

Edital de Convocação

Na forma do Estatuto Social e Legislação vigente, convocamos os Senhores Acionistas da Companhia de Pesquisa de Recursos Minerais – CPRM a se reunirem em Assembleia Geral Extraordinária, dia 17 de novembro de 2026, às 09 horas, na Sede da Companhia, localizada no Setor Bancário Norte – SBN, Quadra 02, Asa Norte, Bloco H, 5º Andar, Edifício Central Brasília, Brasília – DF, a fim de deliberarem sobre a seguinte
ORDEM DO DIA
Alteração do Estatuto Social, com modificação do Art. 4 para atualização do objeto social.
O acionista que desejar ser representado na referida Assembleia Geral deverá depositar a procuração com poderes especiais na Sede da Companhia, até às 09 horas do dia 16 de novembro de 2026, conforme estabelece o artigo 126 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976.
Os documentos objeto das deliberações da Assembleia Geral estão disponíveis para consulta na Sede da Companhia. Qualquer dúvida ou solicitação de esclarecimento pode ser encaminhada para o endereço de e-mail seger@sgb.gov.br.

Brasília, 04 de novembro de 2026.
DENIS DE MOURA SOARES
Presidente do Conselho de Administração

FEIJOADA

Aruc celebra tradição

» GIOVANNA KUNZ

A Associação Recreativa Cultural Unidos do Cruzeiro (Aruc) reuniu cerca de 400 pessoas para sua tradicional feijoada, com apresentação de pagode, bateria, passistas e casal de mestre-sala e porta-bandeira. O evento também marcou o lançamento da exposição *Aruc: do concreto à passarela da identidade cultural de Brasília*, que celebra os 65 anos da agremiação, fundada em 21 de outubro de 1961.

Para Hélio Tremendani, diretor da Aruc, a mostra é uma oportunidade de resgatar a trajetória da escola e mostrar a importância do carnaval para a identidade cultural da cidade. "A história da Aruc se confunde com a própria história de Brasília", destaca.

A mostra reúne fotografias e registros históricos, incluindo materiais publicados pelo **Correio Braziliense** ao longo das décadas. A exposição permanece na sede da Aruc até hoje e, de 9 e 13 de novembro, estará no Sindicato e Teatro dos Bancários. Depois, passará por unidades do Sesc-DF. No carnaval de 2027, chegará ao Espaço Cultural Renato Russo.

Carlos Vieira/CB/D.A Press

