PRÊMIO JK

Brasilienses de **alma** e **coração**

Na categoria Turismo e Eventos, o palestino Talal Abu-Allan instalou-se no Brasil e construiu uma história de sucesso no DF. Chef renomado, Francisco Ansiliero é o destaque de Gastronomia pela fusão de produtos brasileiros na culinária italiana

» CARLOS SILVA
» MARIANA REGINATO
» MILA FERREIRA

O empresário Talal Abu-Allan foi homenageado da segunda edição do Prêmio JK **Correio Braziliense**. Em discurso durante a cerimônia, o premiado na categoria Turismo e Eventos recebeu a distinção com emoção e destacou o significado do reconhecimento após quase seis décadas de trajetória no Distrito Federal. Ele é o CEO da casa de eventos Dúnia Hall e recebeu o troféu das mãos do empresário e ex-governador do DF Paulo Octávio.

Diante de autoridades, empresários, artistas e convidados, Talal afirmou que a notícia da homenagem o fez revisitar momentos marcantes de sua história na capital. Nascido em Hebron, na Palestina, ele chegou ao Brasil em 1967 e construiu sua trajetória profissional na capital federal. "Foi com grande emoção que recebi a notícia de que seria um dos 28 homenageados desta noite. Naquele momento, passou pela minha memória um verdadeiro filme das histórias que vivi nesta cidade", declarou.

A decisão de atravessar o oceano foi motivada também pelo desejo de conquistar independência financeira. Talal contou que pretendia trabalhar durante o dia e estudar à noite, sem depender do dinheiro do pai. Depois de 30 dias de viagem em um navio a vapor até Santos, no litoral paulista, seguiu para Brasília, onde começou a trabalhar como vendedor ambulante.

Talal agradeceu ao **Correio Braziliense**, à organização do prêmio, aos familiares, amigos e moradores do Distrito Federal, com uma menção especial à população de Taguatinga e aos 800 colaboradores do grupo empresarial que comanda.

Para o empresário, a homenagem simboliza não apenas o reconhecimento de uma história individual, mas também o vínculo construído com a cidade que o recebeu. Ao comparar Brasília a uma terra que o acolheu e adotou, ele afirmou que a distinção reforça sua disposição de continuar contribuindo para o desenvolvimento da capital.

"Este prêmio coroa a minha trajetória nesta capital que, por um presságio divino, me acolheu e me adotou como um dos seus filhos. Acredito que falo em nome de todos ao dizer que este momento nos impulsiona ainda mais a continuar contribuindo para o crescimento e desenvolvimento de Brasília", concluiu.

Clássico do sabor

Em 22 de julho de 1988, Francisco Ansiliero inaugurou o restaurante Dom Francisco na capital. Após mais de quase quatro décadas de história, o restaurante está presente na 402 Sul e no ParkShopping, como um clássico da cidade, e o chef e fundador foi condecorado com o Prêmio JK na categoria Gastronomia.

O chef ressalta que a premiação é uma confirmação de que seu trabalho está sendo visto. "O pessoal me observou, me encontrou, e está olhando com muito respeito o trabalho que eu faço no restaurante", destaca o premiado, que recebeu o troféu pelas mãos da colunista do **Correio** Liana Sabo.

Para ele, o reconhecimento reforça que o público da capital busca qualidade e a encontra no salão do Dom Francisco. Em agradecimento ao **Correio Braziliense**, ressalta que tem uma vontade ainda maior de retribuir tudo que foi feito pelo jornal em sua trajetória.

Descendente de italianos e nascido em Iomerê (SC), em 10 de setembro de 1939, Francisco Ansiliero cresceu como o mais velho entre nove filhos em uma zona rural. Mudou-se para Brasília em 1987, transferido profissionalmente. Aqui, trocou o serviço público para abraçar sua verdadeira vocação: a gastronomia.

Aos 86 anos, é conhecido por misturar temperos e sabores de todo o país, em uma identidade verdadeiramente brasiliense. Estudioso da gastronomia, conseguiu resgatar joias do bioma do cerrado — como pequi, cagaita e buriti para dar-lhes lugar de direito na cozinha de seus restaurantes.

O nome Dom Francisco é uma grife da alta gastronomia de Brasília. Em 2025, seu fundador recebeu o título de Cidadão Honorário pela Câmara Legislativa do Distrito Federal (CLDF). Agora, soma o Prêmio JK à sua coleção de honrarias.

Premiados

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/D.A Press





Talal Abu-Allan: da Palestina para o DF

Talal Abu-Allan é uma das referências do setor de comércio de Brasília. É CEO do Dúnia City Hall e dono da rede varejista de utilidades domésticas A Casa Brasileira. Nascido em Hebron, na Palestina, passou 22 dias em um navio para chegar ao Brasil. Ficou em São Paulo dois dias e chegou a Brasília em 1968, consolidando seus negócios em Taguatinga, onde começou a empreender vendendo roupas de casa em casa. Não sabia nada de português, usava mímicas, e se comunicava como podia após abrir a mala e mostrar os seus produtos aos clientes. Talal fala, com orgulho e gratidão, que o Brasil o acolheu. Em retribuição, ele segue investindo no crescimento do comércio e geração de empregos. E tem orgulho em dizer que os filhos e a família trabalham com ele no negócio.

> **Este prêmio coroa a minha trajetória nesta capital que, por um presságio divino, me acolheu e me adotou como um dos seus filhos. Nos impulsiona ainda mais a continuar contribuindo para seu crescimento e desenvolvimento"**

Talal passou a fabricar sandálias e vender também no atacado até abrir uma loja de varejo, chamada Tentação, empreendimento que vendeu posteriormente, antes de abrir A Casa Brasileira. Atuou como vice-presidente do Sindicato do Comércio Varejista (Sindivarejista-DF), trabalho que levou ao reconhecimento com moção de louvor da Câmara Legislativa do DF, ao lado de colegas.

Em sua homenagem, em abril de 2022, a unidade do Senac-DF em Ceilândia foi batizada Centro de Educação Profissional Talal-Abu-Allan. A homenagem representa uma forma de agradecer lideranças empresariais que colaboram com o desenvolvimento do comércio e com a consolidação do DF.

Francisco Ansiliero, um italiano candango

Nascido em 1939, catarinense de origem italiana e radicado no Planalto Central, Francisco Ansiliero é pioneiro no uso de produtos amazônicos e do Cerrado na gastronomia brasiliense. É chef e proprietário do Dom Francisco, que funciona desde 1988 na capital. Ele conta que, à época, fez uma avaliação da realidade da cidade e percebeu que não havia picanha e bacalhau a preços mais baratos. A diversidade dos azeites, o aceto balsâmico, o café espresso e as fartas porções de salada formam um conjunto que até hoje são marcas registradas do tradicional restaurante da cidade. A picanha, o bacalhau e os pratos amazônicos são os mais vendidos da casa. Com quase quatro décadas de história, o restaurante já recebeu importantes prêmios gastronômicos.

> **O pessoal me observou, me encontrou, e está olhando com muito respeito o trabalho que eu faço no restaurante Dom Francisco. E o Correio representa muito para a minha trajetória"**

Formado em filosofia e pedagogia, com mestrado em psicologia educacional, Francisco atuou como padre, professor, diretor de escola e líder estudantil — tendo, inclusive, feito parte da diretoria da União Nacional dos Estudantes (UNE) durante a ditadura militar.

Após passagens por São Paulo e Rondônia, estabeleceu-se em Brasília, onde iniciou sua carreira gastronômica. Em 2025, o chef recebeu o título de Cidadão Honorário pela trajetória construída na cidade. Este ano, recebeu um espumante com o próprio nome, lançamento que inaugura a linha Ícones, da Vinum Brasilis. Hoje, comemora e divide o sucesso com a filha Giuliana Ansiliero, que ajuda na gestão do negócio, dirigindo o Dom Francisco do ParkShopping e da 402 Sul.