



BRASILIANAS

William França | brasilianas.cm@gmail.com

## Brasília Restaurante Week movimentada R\$ 20 milhões

Iniciativa chega à 31ª edição. Restaurantes vão doar R\$ 2 por menu para a ONG 'Amigos da Vida', que cuida de crianças portadoras do vírus HIV

O festival gastronômico Brasília Restaurant Week está de volta para sua 31ª edição, prometendo mais uma vez transformar a cidade numa grande experiência. As expectativas são elevadas, com previsões de vender mais de 185 mil menus durante os 30 dias do evento, gerando um impacto econômico superior a R\$ 20 milhões na economia local.

Brasília é o terceiro maior polo gastronômico do país, ficando atrás de São Paulo e Rio de Janeiro. Em 2024, o mercado gastronômico de Brasília movimentou mais de R\$ 73 milhões, empregando cerca de cem mil pessoas, de acordo com Sindicato de Bares, Hotéis e Restaurantes (Sindhobar).

A cidade tem cerca de 10 mil bares e restaurantes - mas, o grande diferencial, está na diversidade das cozinhas internacionais. Impulsionada pela presença das embaixadas, a gastronomia de Brasília é múltipla, com pratos sofisticados e releituras criativas.

Chefs locais buscam elevar

os padrões da culinária japonesa e italiana. Os pratos mais típicos do Distrito Federal são aqueles com frutas do cerrado, como mangaba, pequi, baru, araticum e cagaita.

“O Restaurant Week é um evento que movimentando a gastronomia, impulsiona a economia local e proporciona experiências únicas para quem vive e visita Brasília. Além de valorizar nossos restaurantes e chefs, essa iniciativa fortalece o setor de turismo e gera oportunidades para todo o trade gastronômico. Estamos prontos para mais uma edição de sucesso, promovendo sabores inesquecíveis e momentos especiais para a nossa cidade”, destaca a vice-governadora Celina Leão.

O festival terá início nesta sexta-feira (14) e será realizado até 16 de março com o tema “Diversidade Culinária Regional”, resgatando a riqueza e a autenticidade da culinária das diferentes regiões do país. Os menus são divididos em quatro categorias, com preços que vão de R\$ 54,90 a R\$ 149.

### Doações para crianças com HIV

Em 2024, o Restaurant Week atingiu a marca de 30 edições celebradas, sendo 15 anos ininterruptos de festival. À época, também com apoio do GDF, foram mais de 150 restaurantes participantes, movimentando mais de R\$ 20 milhões na economia local.

“É uma verdadeira vitrine do potencial turístico da cidade. Nossa capital é reconhecida pela arquitetura singular e pela importância histórica, mas também se destaca como um destino gastronômico, sendo o terceiro maior polo do país”, acrescenta o secretário de Turismo, Cristiano Araújo. “O festival impulsiona a nossa economia, movimentando a rede hoteleira, atraindo visitantes e incentivando a população a redescobrir a cidade por meio da sua culinária”.

Além dos menus personalizados a preços acessíveis, o evento gastronômico também convida os clientes dos restaurantes participantes a doar R\$ 2 por menu - valor destinado



A diversidade gastronômica brasileira é o tema do Brasília Restaurant Week deste semestre



No Mezanino, na Torre de TV, os pratos criados para o evento são inspirados na culinária do cerrado e regional

para a organização não governamental Amigos da Vida, que cuida de crianças portadoras do vírus HIV.

### Restaurante Mezanino terá menu exclusivo

O Restaurante Mezanino e Gastrobar, que ocupa o prestigiado rooftop da Torre de TV, está confirmado na 31ª Brasília Restaurant Week com menu

assinado pelo chef Alexandre Aroucha. As opções contemplam todos os gostos, da carne vermelha aos pescados, além do público vegetariano.

“Estamos sempre em busca de novidades para oferecer experiências diferenciadas ao público da cidade. Agora, participando novamente de uma das temporadas mais importantes para a gastrono-



mia brasileira e inspirada na culinária do cerrado e regional”, comenta Rafael Godoy, sócio-diretor do Mezanino.

### Menu RW do Mezanino

No almoço, as entradas são a Ancine de Galinhada e Canapé de Milho, valorizando a culinária de Goiás. os pratos principais incluem Vatapá Mezanino - Bahia, Arroz Maria Isabel - Piauí e Frango com Quiabo e Angú - Minas Gerais. Por fim, as opções de sobremesa serão Cartola de Banana - Pernambuco e Bolo de Fubá Cremoso - Minas Gerais.

Já no jantar, o menu de entrada tem Quiabo Grelhado - Pará e Croqueta Sufrina - Minas Gerais e oferece, como principais, Risoto de Charque com Banana, Queijo do Sertão e Melaço de Cana - Ceará, Arroz de Hauçá - Bahia e Pirarucu com Purê de Banada da Terra - Amazônia de Legumes Vegetariano, Arroz Negro Del Mare e Alfredo da Casa. Por fim, as opções de sobremesa serão Cartola de Banana - Pernambuco e Bolo de Fubá Cremoso - Minas Gerais.

Vale destacar que, de terça-feira a sábado, o menu RW estará disponível no almoço e no jantar. Às segundas-feiras e domingos, somente no almoço.

# Polícia Civil resgata 125 animais

Ação ocorreu em propriedade rural e resultou em prisões por maus-tratos e comércio irregular

A Polícia Civil do Distrito Federal, em parceria com o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis, realizou uma operação na zona rural do Distrito Federal para apurar crimes contra animais. A ação ocorreu na quarta-feira (12), na região do CAUB I, no Riacho Fundo, onde foram encontrados indícios de maus-tratos e exploração comercial irregular de cães e gatos. Seis pessoas foram presas em flagrante.

Os agentes localizaram uma propriedade que funcionava como haras e atualmente estava desativada. No local, foram resgatados 125 animais, entre cães, gatos, equinos e aves. Segundo os investigadores, as condições eram degradantes, com ambientes sujos, falta de alimentação e falta de acesso à água potável.

Cães de raças como Spitz Alemão, Pastor Belga e Golden Retriever estavam confinados em baias e canis sem higiene, cercados por fezes, sem ventilação e sem cuidados veterinários. Filhotes foram encontrados presos em gaiolas cobertas, impedidos de receber luz natural. Alguns cães estavam trancados em cômodos escuros e úmidos, sem espaço adequado para movimentação.

Gatos também foram resgatados em condições precárias.

Um dos casos mais graves envolveu uma gata mantida em um compartimento fechado com arame, junto de quatro filhotes recém-nascidos. Sem acesso a comida ou água por dias, ela estava debilitada e sem forças para se movimentar. Os animais foram encaminhados para atendimento veterinário emergencial e depois levados



No local, as equipes da PMDF e Ibama encontraram uma “fábrica de filhotes”

para uma organização de proteção animal.

Equinos também foram encontrados desnutridos e com ferimentos graves. Um filhote de cavalo apresentava dificuldade para caminhar devido a uma lesão severa. Um búfalo estava amarrado pelo focinho com uma corda que limitava seus movimentos e impedia que ele alcançasse alimento e água. O animal estava deitado no chão, visivelmente debilitado.

Entre as aves, foram resgatadas duas araras e diversas calopsitas. Algumas estavam sem comida ou água, e outras já haviam morrido. O local onde estavam não oferecia condições adequadas para a sobrevivência.

Os suspeitos detidos são cinco mulheres e um homem. As penas previstas são de dois a cinco anos de reclusão.

# GDF é ouro!

## Selo Compromisso com a Alfabetização

O GDF acaba de receber nota máxima por promover práticas para incentivar a alfabetização. O “Selo Compromisso com a Alfabetização” faz parte do Compromisso Nacional Criança Alfabetizada (CNCA) uma iniciativa do Ministério da Educação. Para alcançar o Prêmio, o GDF criou o Alfaetrando, um programa voltado para alfabetizar os estudantes e recompor as aprendizagens, reconhecido pelo MEC por sua eficácia e objetividade. Uma ação que garantiu o ouro para a nossa Educação.

