



# Chefs do DF ajudam equipe do Brasil a conquistar o Mundial de Churrasco - pela primeira vez na história

Com ingredientes do cerrado e técnicas brasileiras, Vinícius Rossignoli e DonVittorio levam o sabor de Brasília ao topo do pódio no Chile, onde o Brasil superou 40 países e venceu o maior campeonato de churrasco do mundo

A capital federal acaba de ganhar um novo motivo de orgulho — e, desta vez, ele vem das brasas. Os chefs brasileiros Vinícius Rossignoli e DonVittorio foram alguns dos 11 grandes nomes por trás da histórica conquista da Seleção Brasileira de Churrasco no Campeonato Mundial de Churrasco (WBQA World BBQ Championship), realizado em Vinã del Mar, no Chile. O Brasil venceu a competição pela primeira vez, superando 62 equipes de mais de 40 países e colocando o país no topo da gastronomia mundial.

O torneio, promovido pela World BBQ Association, é considerado o mais importante do planeta quando o assunto é churrasco. Durante dois dias de provas intensas, os competidores enfrentaram sete desafios que testaram desde a habilidade com cortes tradicionais até a criatividade com ingredientes inusitados. O Brasil brilhou em três categorias principais — peixe (salmão), picanha (carne bovina) e frango — e ainda se destacou no desafio vegetariano, que exigia o uso obrigatório de chocolate.

### Cerrado presente

Mas o que realmente chamou a atenção dos jurados foi a identidade brasileira impressa em cada prato. A equipe apostou em técnicas autênticas e ingredientes nativos, como as baunilhas do cerrado, levando à mesa sabores que traduzem a biodiversidade e a



O Brasil venceu a competição pela primeira vez, superando 62 equipes de mais de 40 países

riqueza cultural do país. “Essa é a realização de um sonho. Trabalho para defender e divulgar o cerrado pelo mundo, sempre com o argumento de que temos os melhores sabores do mundo em nosso bioma. Uma conquista como essa não só é um marco para o país, mas também coroa e reforça os incríveis sabores e técnicas gastronômicas que temos,” afirmou o chef Vinícius Rossignoli, que há anos atua em Brasília promovendo a culinária regional.

Rossignoli é conhecido por seu trabalho de valorização dos ingredientes do cerrado, como o baru, o pequi, o jatobá e a própria baunilha nativa, que foi utilizada na competição. Sua atuação no Mundial foi decisiva para que o Brasil não apenas competisse, mas encantasse os jurados com uma proposta ousada, sustentável e genuinamente brasileira.

O outro chef que integrou a equipe, DonVittorio, é conhecido por sua atuação na gastronomia premium de fogo no Distrito Federal. Ele se destaca por oferecer experiências gastronômicas sofisticadas com foco em churrasco artesanal, sendo referência em eventos e serviços de buffet na capital federal.

### Potencial brasileiro

O capitão da equipe brasileira formada por 11 pessoas, o chef paulista André Bolla, destacou o esforço coletivo e a ausência de apoio institucional:

“Essa jornada foi longa e cada integrante financiou a ida com recursos próprios. Este título demonstra o potencial desperdiçado e o pouco incentivo que a gastronomia nacional, tão reconhecida e valorizada lá fora, ainda recebe no nosso país. Esperamos que esta conquista mude esse cenário.”

A vitória brasileira foi ainda mais significativa por ter superado potências tradicionais do churrasco, como Argentina, Alemanha (a então campeã), Chile (país-sede), Peru, Panamá e México. O título inédito projeta o Brasil no cenário gastronômico global e reforça a importância de se olhar para dentro, para os sabores e saberes que nascem nos biomas nacionais.

No Distrito Federal, a conquista tem um sabor especial. Em uma cidade muitas vezes associada apenas à política, a presença de Rossignoli no pódio mundial é um lembrete de que Brasília também é um polo de inovação gastronômica. O cerrado, que cobre a maior parte do território do DF, é um celeiro de ingredientes únicos, ainda pouco explorados pela culinária nacional.

A expectativa agora é que o título mundial sirva de impulso para políticas públicas de incentivo à gastronomia regional, à pesquisa de ingredientes nativos e à formação de novos talentos. Afinal, como mostrou o desempenho da seleção no Chile, o Brasil — e o cerrado — têm muito a oferecer ao mundo.

## 13º salário injeta R\$ 10,5 bilhões no DF e pode aliviar dívidas de milhares de famílias

Com a chegada do 13º salário, o Distrito Federal se prepara para uma injeção de R\$ 10,5 bilhões na economia local, valor que pode representar um alívio importante para as famílias endividadadas. A expectativa é que parte significativa desse montante seja destinada à quitação de dívidas em atraso, reorganização do orçamento doméstico e estímulo ao consumo no comércio, especialmente durante a Black Friday e o Natal.

Segundo a Pesquisa de Endividamento e Inadimplência do Consumidor (PEIC-DF), divulgada pela Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), o endividamento das famílias brasileiras atingiu 76,5% em outubro — o maior patamar desde fevereiro. Isso representa 819.778 lares com dívidas a vencer, um aumento de 26,8 mil famílias em relação ao mês anterior.

Apesar do avanço no endividamento, a inadimplência — que considera apenas as dívidas em atraso — teve leve recuo, passando de 42,3% para 42,1%, o que equivale a 450.729 famílias. No entanto, o número de lares que afirmam



O 13º movimentou o comércio local, especialmente na Black Friday e no Natal

não ter condições de quitar suas dívidas aumentou para 18,4%, atingindo 196.931 famílias.

Para o presidente do Sistema Fecomércio-DF, José Aparecido Freire, o pagamento do 13º salário pode ser decisivo para reverter esse cenário. “No início do ano, vimos uma queda expressiva no número de famílias sem condições de pagamento, justamente após o recebimento do abono. Isso mostra que o 13º tem papel importante na reinserção dessas pessoas no mercado de crédito”, afirma.

Ele destaca ainda que, com planejamento, o benefício pode ir além da quitação de dívidas. “O 13º também é uma oportunidade para poupar, investir ou até mesmo realizar sonhos, como viajar. E, claro, movimentou o comércio local, especialmente nas datas mais fortes do varejo, como a Black Friday e o Natal”, completa.

### Maior 13º do Brasil está no DF

De acordo com o Dieese, o Distrito Federal terá o maior

valor médio de 13º salário do país: R\$ 5.877. O pagamento deve beneficiar cerca de 1,72 milhão de pessoas, o que representa 2,6% do PIB local e 30,7% de todo o 13º da região Centro-Oeste.

Do total a ser pago, 87,2% (R\$ 9,2 bilhões) irão para trabalhadores com carteira assinada, 8,2% (R\$ 871 milhões) para beneficiários do INSS e 4,5% (R\$ 479,9 milhões) para aposentados e pensionistas do regime próprio do GDF.

A pesquisa da CNC também revelou que o comprometimento da renda das famílias do DF com dívidas se manteve estável em 22,1%, abaixo da média nacional de 29,6%. O tempo médio de atraso nas contas caiu de 74 para 69 dias, sinalizando uma leve melhora na capacidade de pagamento, mesmo com a inadimplência acima de 40% desde o fim de 2024.

## O artista visual Pedro Lacerda lança ‘Pérola’, foto-livro-obra

Agora nesta última semana de novembro, o artista visual Pedro Lacerda lança seu foto-livro-obra “Pérola”, que investiga processos de produção artística tendo a fotografia como campo de pesquisa. Serão três eventos de lançamento que acontecerão em três Regiões Administrativas do Distrito Federal: um coquetel de lançamento na Pilastra Galeria-Escola (Guará) no dia 26/11, das 17h às 21h; uma roda de conversa com fotografos de eventos noturnos no Pé Vermelho - Espaço Cultural (Planaltina), 29/11, das 16h às 19h; e para encerrar uma edição gratuita da festa Pérola na Galeria Risofloras (Ceilândia), 19/12, das 18h às 22h.

“Pérola” parte da atuação do autor como fotógrafo da cena noturna LGBTQIA+



Pedro Lacerda é artista visual e fotógrafo

de Brasília para refletir sobre procedimentos e metodologias de criação. Em diálogo com teóricos, artistas e relatos pessoais, o texto constrói uma trama de experiências que culminam em obras desenvolvidas em fotografia, vídeo e instalação. A publicação deriva da dissertação “pérola - poéticas em processos fotográficos”, desenvolvida por Lacerda no Programa de Pós-Graduação em Artes Vi-

suais da UnB, na linha de pesquisa Poéticas Transversais (2017-2019), sob orientação do Prof. Dr. Vicente Martínez Barrios, com bolsa CAPES.

Composto por textos e imagens que se atravessam na construção de sentido, “Pérola” aborda questões relacionadas ao tempo, ao espaço, à entropia e à obsolescência, a partir de procedimentos e práticas fotográficas como motor de pesquisa e produção artística.

Pérola é uma festa retrofuturista de música pop produzida por Daniel Spot, Gabriella Buzzi e Pedro Lacerda. O retrofuturismo é uma tendência que materializa a influência de representações do futuro produzidas antes de 1990.

# Projeto leva jiu-jitsu a aldeia do DF

No último fim de semana, 13 crianças ganharam medalhas em uma competição

Por Thamiris de Azevedo

Próximo ao Setor Noroeste, uma das áreas mais valorizadas de Brasília, está a Aldeia Teko Hall, também conhecida como Santuário dos Pajés.

Duas vezes por mês, o espaço recebe uma visita especial: a do sensei Daniel Badke. Há pouco mais de dois anos, o professor conduz o Projeto Curumin BJJ, iniciativa que atende a mais de 50 crianças das etnias Guajajara, Kariri Xocó e Terena e oferece aulas de jiu-jitsu aos jovens guerreiros.

Com apoio de parceiros, Daniel reformou o espaço de convivência da aldeia e construiu um pequeno pátio para os treinos. Nas paredes há pinturas,

no chão, tatames, e ao redor, a natureza do cerrado brasiliense. Simples, o ambiente é carregado de significado.

Em entrevista ao Correio da Manhã, o faixa-preta destaca que sua missão é promover inclusão e transformação social, apesar das dificuldades impostas pela falta de recursos.

“Recebemos algumas doações, poucas... Cada final de semana é uma correria diferente para conseguir ao menos o lanche das crianças, que nós damos depois dos treinos. É sempre uma pressão e nunca sabemos exatamente como vamos fazer na próxima aula... Os nossos materiais são todos usados, mas estão servindo”, relata.

Ele reforça os benefícios da modalidade na formação dos

jovens.

“O jiu-jitsu é benéfico de diversas formas para essas crianças indígenas. Existem muitos valores inerentes às artes marciais. Eu vejo que existe uma mudança dentro e fora do tatame. Acredito que, agora, eles têm mais foco, disciplina, confiança, respeito ao próximo, e também que houve uma mudança no espírito colaborativo”, continua.

O sensei afirma ainda que, embora esteja ali para ensinar, também aprende diariamente com os alunos. “Eu sou professor, mas eles me ensinam sobre cultura, costumes, histórias e até algumas palavras”, diz.

### Campeonato

Mesmo com limitações,

muitas crianças já se destacaram em competições. Daniel recorda a disputa realizada no último fim de semana (22 e 23): a Copa Brasília Internacional.

“Organizamos competições até dentro da aldeia, assim eles aprendem a ganhar e perder. É difícil levá-los para fora. Precisamos de transporte, comida, inscrições... Mas nós damos um jeito e conseguimos. No último final de semana, 13 crianças competiram e todas elas ganharam medalhas. Foram quatro de ouro, sete de prata e duas de bronze. É muito gratificante ver eles subindo no pódio mostrando que o projeto está dando certo. Eu acho que é um povo muito ‘raçudo’, então isso ajuda mesmo com eles treinando pouco”, declara.



Crianças indígenas se destacam nas artes marciais