

Nilópolis faz sua estreia na competição Comida Di Buteco

Camarão da Lu e Tiririkas Grill são os dois restaurantes da cidade concorrentes no estado

Pela primeira vez, dois bares de Nilópolis vão participar do Comida Di Buteco, o maior e mais democrático concurso de culinária do Brasil. Verdura tem graça? A 26ª edição do evento, que leva os amantes da gastronomia popular aos botecos existentes nos 27 estados brasileiros, quer provar que sim. Para conferir, basta visitar, provar as comidas e votar nas iguarias no período de 10 de abril a 10 de maio.

Os ganhadores são eleitos pelo público e pelos jurados, por votação sigilosa e com peso igual. No estado do Rio, 130 concorrentes da capital, Baixada e Niterói disputam quem vai pegar o público pelo estômago e ser o mais votado. O restaurante Camarão da Lu, traz o 'Raízes da Lu', coxinhas com massa de abóbora e recheio de camarão, muçarela ralada, alho-poró, cebola, coentro picado e cream cheese.

Já o restaurante Tiririkas Grill concorre com 'Cupim na Bengala do Tiririkas', composto de carne de cupim no bafo em sanduíche de pão bengala, com pasta de alho e salada de alface americano, tomate e cebola roxa. Os pratos do concurso têm preço fixo de R\$ 40.

O prefeito Abraãozinho recebeu o casal Lucilaine Cardozo e Alexandre Amaral e comemorou a presença de empresários do se-



Prefeito recebeu os donos do Camarão da Lu em seu gabinete

tor de gastronomia da cidade no Comida di Buteco.

"Fico muito feliz por vocês e por Nilópolis. Vou lá experimentar o 'Raízes da Lu' e o sanduíche 'Cupim na Bengala do Tiririkas', garantiu.

Camarão da Lu

No dia 1 de abril o Camarão da Lu completa 4 anos de existência. A ideia do camarão da Lu surgiu a partir de um prato chamado Camarão na

Moranga. Alexandre, esposo de Lucilaine, a desafiou a fazer um camarão na Moranga que superasse todos os pratos com o crustáceo que ele já havia comido na vida.

"O prato ficou divino, algo que superou todas expectativas. Aí surgiu a ideia de abrir uma loja onde o grande protagonista seria o camarão. Por isso o petisco escolhido para nossa primeira participação no Comida di Buteco tem os ingredientes que inspiraram o surgimento do Camarão da Lu e o nome tem tudo a ver: 'Raízes da Lu', contou Lucilaine Cardozo.

Tiririkas Grill

Textura, sabor e combinação com outros ingredientes são o segredo dos ganhadores. Robson Bezerra apostou na carne mais procurada pelos clientes, o cupim.

"É o mais vendido e levo de 4 a 6 horas pra preparar a carne. Tenho uma churrasqueira apenas para isso", disse ele, que abriu o restaurante atual, na Rua Manoel Reis, há cinco anos, mas já trabalha com comida há 12 anos.

O nome Tiririkas surgiu porque era assim que os moleques da rua tratavam os colegas

que eram engraçados, contou.

"Comecei vendendo churrasquinho na calçada, numa churrasqueira pequena", recorda Robson.

Votação

Atendimento, temperatura da bebida e higiene do local representam 30% da nota final de cada concorrente. Os vencedores de cada circuito regional avançam para a disputa do título nacional, que será anunciado em julho, em cerimônia realizada em São Paulo. Criado no ano 2000 em Belo Horizonte (MG), o concurso já está presente e consolidado em mais de 45 cidades brasileiras, com participação de 1.200 bares, distribuídos em 27 circuitos regionais.

Apenas em BH são 127 estabelecimentos participantes. O Rio conta com 130 bares na capital, Baixada Fluminense e Niterói. Segundo os organizadores, o evento movimentou mais de R\$ 350 milhões na cadeia produtiva de bares e restaurantes, com 13 milhões de visitantes em todos os estados. E é uma oportunidade para cozinheiros de todos os lugares mostrem sua criatividade na confecção dos pratos populares.

Conscientização sobre o autismo em Duque de Caxias

Na última quinta-feira, 2 de abril, foi celebrado o Dia Mundial de Conscientização do Autismo. A data, instituída pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 2007, tem como objetivo ampliar o conhecimento sobre o Transtorno do Espectro Autista (TEA), combater o preconceito e fortalecer a inclusão das pessoas autistas na sociedade.

Em Duque de Caxias, a Prefeitura investe em políticas públicas voltadas ao acolhimento, tratamento e desenvolvimento de pessoas com TEA, com equipamentos especializados que garantem atendimento humanizado e gratuito. Entre os destaques estão a Fazendinha do Autista, em Xerém, e o Centro Especializado em Reabilitação (CER IV), no Sarapuí, além da construção da Casa do Autista, no Parque Vila Nova.

Inaugurada em junho de 2025, a Fazendinha do Autista é um espaço pioneiro no país, voltado ao atendimento de crianças



Município reforça políticas públicas para o autismo

com TEA e outras condições neurodivergentes em ambiente rural. A unidade já ultrapassou a marca de 800 crianças atendidas, superando a previsão inicial de 500. Atualmente, cerca de 1.500 atendimentos são realizados semanalmente, com a oferta de mais de 20 tipos de terapias, como hortoterapia, equoterapia, fisioterapia, psicologia, ludoterapia, musicalização e terapia assistida por animais. O ambiente

natural contribui para o desenvolvimento social, motor e afetivo dos pacientes.

Já o Centro Especializado em Reabilitação (CER IV) é referência no atendimento de pessoas com deficiências físicas, intelectuais, auditivas e visuais. A unidade conta com 22 especialidades e uma equipe multidisciplinar altamente qualificada, realizando, em média, 35 mil atendimentos mensais. Todos os serviços,

exames e terapias são oferecidos gratuitamente, garantindo acesso amplo e contínuo ao tratamento.

Outro avanço importante é a construção da Casa do Autista, no Parque Vila Nova. O espaço vai concentrar diversos serviços em um só local, com atendimento terapêutico, apoio psicológico e atividades educativas adaptadas, promovendo o desenvolvimento das habilidades cognitivas, sociais e emocionais.

Além dos equipamentos especializados, a Prefeitura também investe na inclusão em espaços públicos. As praças e áreas de lazer inauguradas na cidade contam com brinquedos e equipamentos inclusivos, garantindo que todas as crianças possam brincar e conviver com segurança e dignidade.

A secretária municipal de Gestão e Inclusão, Christina Barichello, destacou a importância das ações contínuas no município.

"Nosso compromisso é construir uma cidade cada vez mais

inclusiva, onde todas as pessoas tenham acesso a oportunidades e possam desenvolver seu potencial. O cuidado com as pessoas com TEA vai além do atendimento clínico. Envolve acolhimento, respeito e políticas públicas permanentes", afirmou.

O prefeito de Duque de Caxias, Netinho Reis, também ressaltou os avanços na área.

"Estamos trabalhando para garantir dignidade, acesso e qualidade de vida para as pessoas com autismo e suas famílias. Investir em inclusão é investir no futuro da nossa cidade. Seguiremos ampliando os serviços e fortalecendo a rede de atendimento, para que ninguém fique para trás", declarou.

A Fazendinha do Autista está localizada no Complexo Equinóvia, no Parque Ana Dantas (Rua Márcio Santos Silva, nº 2.846 - Xerém). Já o Centro Especializado em Reabilitação (CER IV) funciona na Avenida República do Paraguai, s/nº, no bairro Sarapuí.