

Circuito Empresarial

Flávio Resende



População em Situação de Rua

Centro Pop na Asa Sul

O Governo do Distrito Federal inaugurou em julho, na capital federal, o primeiro centro de referência para populações em situação de rua, o chamado Centro POP. O empreendimento fica na Asa Sul e vai atender a moradores de rua que estão no Plano Piloto, Lago Sul e Lago Norte, Sudoeste e Cruzeiro, áreas nobres da cidade que concentram mais de 31% da população de rua, segundo pesquisa da Universidade de Brasília (UnB). A unidade funcionará apenas durante o dia, em horário comercial, mas, à noite, um ônibus estará à disposição das pessoas para levá-las a abrigos. Atualmente, 253 centros POP estão em funcionamento no país – 163 deles criados após o lançamento do Programa Brasil sem Miséria, no ano passado.

Entretenimento

Bauate é lançada em evento prestigiado

Cerca de 100 convidados, entre jornalistas, blogueiros, empresários e formadores de opinião da cidade, compareceram no dia 18 de julho à festa de inauguração da Bauate – primeiro ônibus adaptado para receber eventos e festas em geral em circulação na capital federal. O passeio-balada, com itinerário saindo do estacionamento em direção à Ponte JK,

passando pelo Setor de Clubes Norte, e retornando ao ponto inicial, foi um sucesso. “Fiquei muito satisfeito com o resultado do evento, que pôde mostrar ao público como é possível promover uma balada privativa, com uma moderna estrutura de diversão, com direito a camarote, lounge interativo, DJ, bar, muitas luzes, segurança, pole dance e ainda transitar pela cidade, chamando a atenção das pessoas pelo ineditismo”, afirma Gustavo Oliveira, diretor da Bauate Entretenimentos.



flavioresende@gmail.com

Inauguração**Cultura e culinária mineiras se encontram em Brasília**

Foto: Telmo Ximenes

De Belo Horizonte para Brasília. Chegou a hora de mostrar a gastronomia mineira por um novo viés. E para isso chega à cidade o Pampulha Gastronomia e Eventos, que deixará a Ponte Juscelino Kubitschek, um dos cartões postais da Capital dos Sonhos, ainda mais bela. Diferente de tudo que já foi visto, o Pampulha irá aderir a uma das principais vertentes gastronômicas: o mix de culturas – o que leva grandes chefes a se superarem na preparação de pratos modernos e criativos. Dessa forma, o novo restaurante buscou inovar no *menu* e o resultado foi a criação do *confit* de cocá (galinha d'angola), que tem suas raízes na cozinha francesa, com o tradicional *confit* de pato, encontrado nos grandes *bistrôs* e *brasseries* da França. Outra sugestão diferenciada será o robalo envolto em bacon crocante regado ao molho de maracujá sobre couve *crispy* com limão e gergelim. E, para o deleite de todos, o prato será ainda, servido com bananas nanicas e empanadas.

Para proporcionar ao pala-

dar de Brasília as mais deliciosas sensações, a cozinha do Pampulha será comandada por uma equipe de três chefes que reunirão as suas particularidades para criar pratos que resgatem a cultura mineira, mas que dê a ela um toque aprimorado. Entre eles está o chef argentino Sergio Cordoba, que passou por grandes cozinhas internacionais, como a do renomado Hotel *Llao Llao*, em Bariloche. E, agora, assume esse desafio em Brasília, além de um chef mineiro e um brasiliense, para completar o corpo de chefs do restaurante.

Os proprietários do Pampulha Gastronomia e Eventos, Pedro Procópio e Wellington Martinez, mineiros de Belo Horizonte e Serro-MG, a “terra do queijo”, respectivamente, são empresários do ramo de gastronomia há mais de 15 anos, em Brasília e, segundo eles, o Pampulha será um complexo cultural com três andares, totalizando mais de 2.000 m² e com capacidade para mais de 700 pessoas. No térreo, haverá o Centro de Convenções, composto por nove salas completamente modulares, sala vip com banheiro privativo, isolamento acústico, *wireless* e serviço completo para eventos e banquetes; o pri-

meiro piso será para o restaurante, serviço de bufê e a *la carte* – com uma belíssima vista da ponte JK e com duas áreas para até 36 pessoas (cada), que podem ser destinadas a reuniões, almoços de negócios e pequenas confraternizações – e o segundo piso: o terraço, onde funcionará o bar e serviço a *la carte* do Pampulha.

Assim, fica fácil entender porque Brasília e Belo Horizonte tem tanto em comum e trazer Minas para cá, significa oferecer ainda mais cultura e valorização, a uma das cidades, que da mesma forma que Pampulha de Belo Horizonte, Brasília também recebeu os traços do grande arquiteto Oscar Niemeyer.