

■ GASTRONOMIA

Festival gastronômico usa café como inspiração

Vai até o dia 4 de outubro o evento, criado pelo Café do Sítio, com a participação de 11 restaurantes da cidade

O Café do Sítio resolveu inovar, criando o Festival Gastronômico Momento Speciale, que acontece de 14 de setembro a 4 de outubro. A ideia nasceu de um desafio lançado para chefs e restaurantes: conceber um menu em três etapas, utilizando, em no mínimo duas delas, o café como elemento da receita. Mais especificamente, a linha de grãos premium da marca, o Speciale Espresso, desenvolvida especialmente para bares e restaurantes. Como missão dada é missão cumprida, 11 restaurantes, espalhados por 14 endereços do Distrito Federal, toparam o desafio e vão servir suas criações no almoço e jantar com preços entre R\$ 52 e R\$ 69. São eles: Cantucci, Carpe Diem, Dom Francisco, Dolce Far Niente, Empório Árabe, Loca Como Tu Madre, Martini-ca Café, Mayuu Sushi, Pinella, Santé 13 e Ouriço. Embora seja a primeira edição do evento, a ideia já nasceu grande, planejada para ter vida longa e contou com a participação do renomado barista Daniel Viana, a curadoria da



Café do Sítio, no Dom Francisco

jornalista especializada em gastronomia, Luciana Barbo, e também da consultora Anny Santos, da BOX 301.

“Queremos apresentar a nossa cidade com um festival realizado por uma marca de Brasília e com parceiros que representam a alta gastronomia local. Acreditamos que o café é um produto que pode ir além da xícara e vamos mostrar como o grão pode ser explorado de diferentes maneiras, seja como bebida ou como base de molhos e massas. Toda a ideia foi trabalhada pensando em uma matéria prima de

excelência, a nossa linha premium de café espresso, o Speciale Espresso. Totalmente desenvolvida com grãos 100% arábicos colhidos nas regiões do Sul de Minas e do Triângulo Mineiro. O Speciale é totalmente produzido em nossa fábrica, aqui no Distrito Federal, em pequenos lotes apresentados em três blends diferentes: Imperiale, Regolare e Fruttato. Cada uma apresenta características diferenciadas e únicas, que vão desde um toque de chocolate, até o adocicado toque fruttato”, explica Ricardo Barbosa, diretor comercial e de Marketing do Café do Sítio.

FOTO: GUI TEIXEIRA

Flávio Resende

flavioreseende@gmail.com

CIRCUITO EMPRESARIAL


■ AGENDA

Feira de Intercâmbio no Brasil 21

No dia 28 de setembro, das 16h às 21h, o Centro de Convenções Brasil 21 recebe a EduExpos, maior feira de intercâmbio do ano. O evento reunirá diretores de escolas e universidades internacionais e representantes de agências de intercâmbio. Na programação, palestras e workshops oferecerão orientações sobre visto, com oficiais de diversos governos, e bate-papos

com especialistas na área de intercâmbio. A World Study estará presente na EduExpos com benefícios imperdíveis para quem fechar intercâmbio até o final de setembro. “Os alunos que se matricularem até o dia 30 ganharão um USD 50 no cartão VTM para usar durante o intercâmbio”, informa o diretor Paulo Silva. Além disso, o valor do intercâmbio para High School poderá ser dividido em até dez vezes sem juros. Também em setembro, ao comprar o seguro anual, o aluno poderá parcelar em até 12 vezes, e caso compre



seguros de até 24 semanas, a cada quatro semanas, ele ganhará uma semana free. O telefone da loja da World Study em Brasília é: (61) 3321-0366.

■ VAREJO

Mundo Verde em Taguatinga

Taguatinga acaba de receber sua primeira unidade da rede Mundo Verde. A nova operação – que fica na QNA 16 número 15 lote 15 lj. 1 – vai oferecer lançamentos em produtos considerados saudáveis e naturais. Com a inauguração, a rede de franquias passa a contar com sete lojas no Distrito Federal e mais de 400 operações pelo Brasil. Somente este ano, foram abertos mais de 15 pontos de venda no país, entre quiosques e lojas.

■ INCLUSÃO SOCIAL

Kombo Arte Afro transforma vidas por meio da arte

Chegou ao fim a terceira edição do projeto Kombo Arte Afro. A apresentação de encerramento do projeto, com os alunos da comunidade Sol Nascente, aconteceu no último dia 15, no Centro de Ensino Fundamental 35, da Ceilândia. O objetivo da iniciativa – além de valorizar a cultura afro-brasileira por meio do resgate do valor da herança cultural associados à música, dança e capoeira – é mostrar o resultado do trabalho desenvolvido ao longo de cinco meses, com uma das maiores comunidades do Distrito Federal, proporcionando uma maior integração entre

alunos, professores e toda a comunidade local. Segundo o mestre Célin du Batuk (foto), os alunos puderam contar – no período de maio a setembro de 2018 – com o pacote de oficinas de música/ percussão, capoeira e dança afro.

