

ÁGUA NA BOCA



Thiago Lontra

■ O SALMÃO grelhado ao molho de maracujá é um dos pratos oferecidos no cardápio do restaurante Galeria Gourmet, que fica no NorteShopping. O peixe é rico em ômega 3, substância benéfica especialmente para o sistema cardiovascular



Pizza & Grill 28 agora em Olaria.

A mais nova pizzeria da região com 120 sabores à sua escolha. Rodízio de Pizza, todos os dias, a partir das 17h e buffet a quilo com churrasco no almoço.



2290-6470

Onde comer

- **PLANETA DO SABOR:** Cadeg, na Rua Capitão Félix 110, Galeria Nobre, lojas 3 a 6, em Benfica. Telefone: 3860-1669. Das 11h30m às 15h. As saladas de cenoura e beterraba fazem parte do bufê self service, que sai por R\$ 25,90 o quilo. sopa de missô custa R\$ 6,90.
- **GALERIA GOURMET:** NorteShopping, na Avenida Dom Helder Câmara 5.474, no Cachambi. Telefone: 3315-4550. O restaurante abre de segunda a quinta, das 12h à meia-noite; às sextas e aos sábados, das 12h à 1h; e, aos domingos, das 12h às 22h. O salmão ao molho de maracujá faz parte do bufê, que custa R\$ 33 (de segunda a quinta) e R\$ 43 (de sexta a domingo e nos feriados).
- **SUSHI YA:** Shopping Nova América, na Avenida Pastor Martin Luther King Jr. 126, Del Castilho. Telefone: 2218-0794. A casa funciona de segunda a sábado, das 10h às 22h; e, aos domingos, das 12h às 22h. A



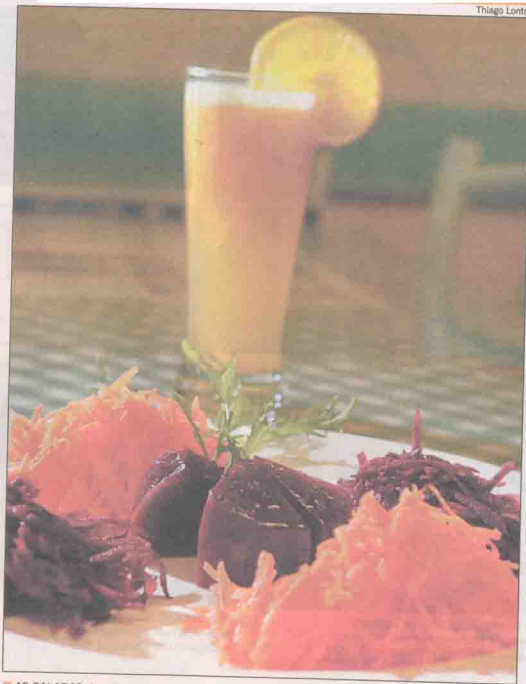
ÁGUA NA BOCA

Bom para a saúde e a beleza

Marta Paes
marta.paes@oglobo.com.br

“Você é o que come”: quem nunca ouviu essa afirmação? Alguns alimentos ajudam a preservar o organismo, e não há cremes, massagens ou exercícios físicos que façam efeito sem uma dieta balanceada. A cenoura crua, por exemplo, como a encontrada na salada do Planeta do Sabor, é fonte de fibras e beta-caroteno, que ajuda a manter a pele.

Outro exemplo é o salmão grelhado ao molho de maracujá encontrado no Galeria Gourmet. Além de saboroso, o peixe é fonte de ômega 3, um ácido graxo benéfico para o sistema cardiovascular. E a soja, que ajuda a evitar o ressecamento da pele, pode ser ingerida sob a forma de grão, leite ou massa, como a usada na sopa de missô, do Sushi Ya.



Thiago Lontra

AS SALADAS de cenoura e de beterraba estão entre as opções no bufê do restaurante Planeta do Sabor, que fica na Cadeq, em Benfica

Decoração e gastronomia

Divulgação/Mark Assessoria

Quarta edição da Expo Cadeq reúne produtos e artigos de culinária e promove palestras

Marta Paes
marta.paes@oglobo.com.br

• O Centro de Abastecimento da Guanabara (Cadeq), em Benfica, promove a 4ª Expo Cadeq, até amanhã, com produtos, artigos e informações sobre gastronomia e decoração. O evento integra o "Tô no polo", festival de atividades em diferentes pontos da cidade.

Além de exposição de produtos, haverá palestras. O chef Marcelo Barcellos falou na terça-feira sobre a boa apresentação dos pratos. Ontem, o tema de Kátia Watts, coordenadora de comunicação do SindRio, foi a comunicação nas pequenas e médias empresas.

Marilu Rocha de Freitas, consultora do Sebrae-RJ, vai fazer palestra hoje so-



bre o merchandising. E, amanhã, Sérgio Ricardo Coelho, gerente-geral da agência de Benfica do Banco do Brasil, promete expli-

car como são concedidas as linhas de crédito para os associados do Polo Comercial Largo de Benfica.

Das 14h às 21h, na Rua

Capitão Félix 110, Benfica, com entrada franca. Mais informações pelo telefone 3890-0202 e <www.cadeq.com.br>.

■ A EXPO CADEQ movimentou o mercado gastronômico do polo comercial de Benfica

informe do dia

>> NOTÍCIA EM PRIMEIRA MÃO

PICADINHO

O AfroReggae e a ONG Amisrael realizam hoje, às 10h, evento para celebrar o Dia Internacional da Paz. Será no Centro Cultural Waly Salomão, em Vigário Geral.

A 4ª edição da Expo Cadeg, com estandes de gastronomia e decoração, começa às 14h, em Benfica.

Hoje, às 19h30, haverá encontro sobre dependência química no 23º BPM. A reunião é promovida pela Associação de Moradores do Leblon e o psiquiatra Jorge Jaber.

Para celebrar o Dia da Árvore, a Ceda plantará 50 mil mudas nas margens do Rio Macacu.

Exposição no Cadeg de terça a sexta

► Enquanto a parceria entre a Câmara Portuguesa de Comércio e Indústria com o Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara (Cadeg) não acontece, uma boa oportunidade para de fazer negócios é a 4ª Expo Cadeg, que acontece de terça-feira até sexta-feira. O evento vai reunir empresários de vários segmentos, entre eles da gastronomia e de decoração.

Palestras sobre negócios e produtos também fazem parte do evento, que esse ano tem uma novidade na programação. Pela primeira vez o Pólo Benfica participa da 4ª Expo Cadeg. Participam dele mais de 100 empresas do bairro, entre elas as lojas especializadas em lustres, as mais famosas do bairro. A região também tem ótimos bares e restaurantes.

Convite para lojista carioca redescobrir Portugal

Câmara lusitana de comércio do Rio quer ampliar negócios com pequenos empresários

MARIA INEZ MAGALHÃES
minez@odianet.com.br

Atenção médios empresários, descendentes de portugueses ou não. Vocês estão na mira da Câmara Portuguesa de Comércio e Indústria do Rio, a mais antiga do mundo. A um ano de completar 100 anos, a entidade quer mais que ampliar o quadro de sócios: quer se popularizar. E a parceria começa pelo Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara (Cadeg), em Benfica.

Uma reunião já marcada para semana que vem pode selar o negócio. A câmara tem 102 sócios mas o presidente do órgão, Paulo Elísio de Souza, quer chegar a 500. "Queremos trazer a massa para o nosso lado. Acabou esse negócio de elite. Atuamos como pontes entre os comerciantes cariocas e portugueses", explicou Elísio.

"Acabou esse negócio de elite. Atuamos como pontes entre os comerciantes"

À frente da instituição há quatro meses, ele conta que percebeu a necessidade dessa aproximação quando viu na lista de sócios apenas grandes empresas. E mais: ao receber uma demanda de portugueses e até mesmo de um dos sócios que ele não conseguiu atender da maneira que deveria. "Isso é um exemplo típico de perda de negócios. O empresário sai de Portugal para fazer negócio no Rio e a viagem dele tem que valer a pena. Facilitamos também os negócios entre nossos sócios", disse Elísio.

A chegada da Câmara ao Cadeg agradou o presidente do centro, André Lima Pereira. O lugar tem 350 empresas distribuídas por 500 lojas. "É uma

grande oportunidade de estrearmos os laços comerciais, facilitar a importação de produtos e aumentar os negócios", avaliou Pereira.

Donos de duas lojas de vinhos no Cadeg, o empresário Raimundo Nonato Mariano, o Ceará, e a mulher dele, Ana Beatriz Pereira, estão ansiosos.

"Teremos mais opções de produtos. Quanto mais comprarmos, melhor preço para nossos clientes", disse ele. "Vai melhorar muito isso aqui", afirmou o fabricante de bolinhos de bacalhau mais famosos do Cadeg Carlos Cadavez, o Carlinhos, criador do almoço português que acontece aos sábados.



Almoço Português no Cadeg reúne amantes da culinária lusitana todos os sábados das 11h às 18h



'Ceará' brinda a nova oportunidade de negócios com a mulher Ana: de olho em mais variedades de vinhos

Exposição no Cadeg de terça a sexta

> Enquanto a parceria entre a Câmara Portuguesa de Comércio e Indústria com o Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara (Cadeg) não acontece, uma boa oportunidade para fazer negócios é a 4ª Expo Cadeg, que acontece de terça-feira a sexta-feira. O evento vai reunir empresários de vários segmentos, entre eles da gastronomia e de decoração.

Palestras sobre negócios e produtos também fazem parte do evento, que esse ano tem uma novidade na programação. Pela primeira vez o Pólo Benfica participa da 4ª Expo Cadeg. Participam dele mais de 100 empresas do bairro, entre elas as lojas especializadas em lustras, as mais famosas do bairro. A região também tem ótimos bares e restaurantes.

TOME NOTA

PORTUGUÊS OU NÃO

Para ser sócio da Câmara Portuguesa de Comércio e Indústria do Rio de Janeiro o empresário não precisa ser português. Qualquer comerciante ou prestador de serviço pode se filiar. A mensalidade é de R\$ 100.

E-MAIL OU PESSOALMENTE

■ A proposta de filiação pode ser enviada por e-mail (atendimento@camaraportuguesa-rj.com.br) ou se preferir o empresário pode ir à câmara e preencher

a ficha com os dados da empresa como CNPJ/CPF, Inscrição Estadual, além do ramo do negócio, entre outras informações. O cadastro passará por análise.

ENDEREÇO

■ Câmara Portuguesa de Comércio e Indústria do Rio de Janeiro tem sede na Avenida Graça Aranha 1, 6º andar, Centro. Telefones: 2533-4189 ou 4178.

CADEG

■ Centro de Abastecimento do

Estado da Guanabara (Cadeg) fica na Rua Capitão Félix 110, Benfica. Tel.: 3690-0202 ou 3526-5717. Horários de funcionamento: de segunda-feira à sexta-feira de 0h às 12h e sábado de 0h às 12h; administração (das 8h às 17h, de segunda-feira à sexta-feira). Domingo não abre. E-mail: www.cadeg.com.br. Tem estacionamento.

ALMOÇO

■ Almoço Português no Cadeg. Todos os sábados das 11h às 18h.

Decoração aliada à gastronomia

Quarta edição da **Expo Cadeg** reúne produtos e artigos de culinária, e promove palestras sobre o tema

Marta Paes

marta.paes@oglobo.com.br

• O Centro de Abastecimento da Guanabara (Cadeg), em Benfica, promove a 4ª Expo Cadeg, de terça a sexta, com produtos, artigos e informações sobre gastronomia e decoração. O evento integra o "Tô no polo", festival de atividades em diferentes pontos da cidade.

Além de exposição de produ-

tos, haverá palestras. O chef Marcelo Barcellos vai falar terça-feira sobre a boa apresentação dos pratos. Na quarta, o tema de Kátia Watts, coordenadora de comunicação do SindRio, será a comunicação nas pequenas e médias empresas.

Marilu Rocha de Freitas, consultora do Sebrae-RJ, vai falar sobre merchandising no dia 23. E, no dia 24, Sérgio Ricardo Coelho, gerente-geral da agência de Benfica do Banco do Brasil, promete explicar as linhas de crédito para os associados do Polo Comercial Largo de Benfica.

Das 14h às 21h, na Rua Capitão Félix 110, Benfica, com entrada franca. Informações: 3890-0202 e <www.cadeg.com.br>.

ZONA NORTE • O GLOBO • 19 DE SETEMBRO DE 2010 | 11

Divulgação/Mark Assessoria



• A EXPO CADEG movimentou o mercado gastronômico do polo comercial de Benfica

DOMINGO, 19 DE SETEMBRO DE 2010 ■ Nº 850

Marcelo de Mello

e-mail para esta coluna: mmello@oglobo.com.br



PARENTES DE VINICIUS de Moraes vão à quadra do Império Serrano no dia 25 de outubro acompanhar a escolha do samba para 2011. A escola da Serrinha, no Grupo de Acesso, homenageará o poetinha, e parte de sua família desfilará no último carro alegórico.

Biscoito fino

Alunos das escolas municipais Mestre Waldomiro, em São Cristóvão, e Reverendo Álvaro Reis, no Engenho da Rainha, assistirão, sexta-feira, a concertos didáticos do Quinteto Villa-Lobos, que tem no currículo passagens recentes por França e Israel. Os músicos vão dar explicações sobre os instrumentos e sobre os autores do repertório clássico.

Desordem urbana

Moradores da Rua Pedro de Carvalho, no Méier, já não aguentam mais o caos no trânsito, por volta das 18h, causado pela bandalha na esquina da Dias da Cruz. Motoristas que seguem nos dois sentidos da rua principal do bairro avançam o sinal e causam retenção no cruzamento. Custaria muito colocar um guarda municipal ou PM no local?

ONTEM E HOJE

João Santos/30.08.1973



Angelo Antônio Duarte



Na foto antiga, o prédio da **Cadeg**, em Benfica, estava novinho em folha; na atual, nem tanto. Mas não dá para afirmar que houve grandes mudanças de lá para cá. Leitores do blog da coluna, onde a imagem de 1973 foi publicada primeiro, não só reconheceram facilmente a construção como também falaram de boas recordações do lugar, onde já compraram flores e se deliciaram nos restaurantes locais, como o Poleiro do Galeto e outros da boa e velha culinária portuguesa.



NEGÓCIOS & *cia*

Aginaldo Novo (interino)

LIVRE MERCADO

• **AS GRIFES** participando do Fashion Business Alto Verão, que termina hoje na Barra, bateram cinco mil peças vendidas por dia até ontem. No lançamento da coleção passada, foram 1.500/dia.

• **A EXPO CADEG**, feira de negócios do pólo comercial carioca, acontece entre os dias 21 e 24. E deve movimentar R\$ 400 mil, o dobro da edição passada.

• **A RÁDIO IBIZA** lançou a Filme

Ibiza, que será o braço de identidade visual do grupo. Com investimento de R\$ 150mil, deve aumentar em 30% faturamento até o fim de 2011.

• **A VERTY**, marca feminina que já possui 15 lojas no Rio, inaugura hoje ponto de venda no Itaipu Multicenter em Niterói.

• **A METACORPUS** está inaugurando na capital paulista seu maior estúdio de pilates. O espaço custou R\$ 100 mil.

Quem quer pão, quer quente, gostosinho... e exclusivo. Antes relegados apenas ao início dos cardápios, adornando covets ou acompanhando tira-gostos, os pãezinhos ganham prestígio nos restaurantes cariocas. Diversificando nas formas e ingredientes, os chefs assinam receitas e colocam a mão na massa para levar mais sabor à cesta.

"Nossos pães são preparados artesanalmente, com os melhores ingredientes. Buscamos as melhores receitas da cozinha italiana e algumas vezes as adaptamos, variando sabores e formas", explica o chef Messias, do italiano Tizziano. É de lá a Focaccia Alla Romana, massa fermentada com sal grosso, alecrim e azeite extravirgem (R\$ 13).

Feitos no forno da própria casa, os pães saem de acordo com a demanda, evitando que

Alecrim, calabresa, provolone e azeite extravirgem fazem do pãezinho um complemento bem especial

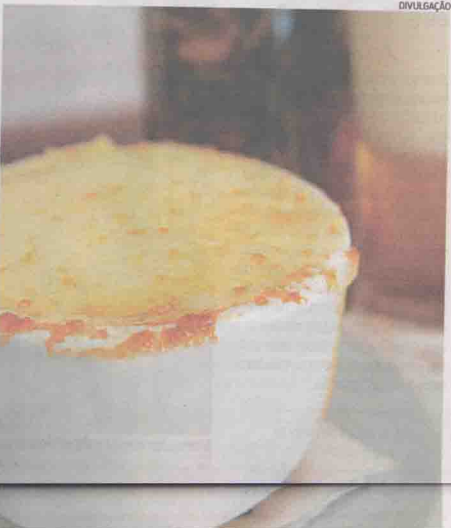
cheguem à mesa requentados. "Gostamos de oferecer aos nossos clientes opções de pães fresquinhos e feitos por nós. Às vezes, um ingrediente pode tornar uma receita muito mais saborosa. O alecrim, por exemplo, modifica o gosto e dá um aroma delicioso ao simples pãezinho", exemplifica Cícino, chef do Donna Donni. A cesta de pães caseiros sortidos (R\$ 5,90) é muito pedida à parte pelos clientes, para complementar pratos principais.

No Barsa, no Cadeg, há pães que servem como uma refeição completa. "As receitas com sabores de calabresa e provolone fazem grande sucesso", diz o chef Marcelo Barcellos, que prepara o pão inteiro recheado com calabresa (R\$ 25). Para quem prefere o tradicional covet, o Delmix tem cestinha com pão italiano, pão recheado e grissini acompanhados de antepasto com berinjela, azeitonas, patê de figado, provolone (R\$ 12). O pedido pode ser personalizado e tem garantia do chef. "Faço questão de preparar os pães que são servidos no Delmix pessoalmente", afirma Luciano Daniel.

O MELHOR DA CULINÁRIA NO RIO

PRATOS QUENTES

FESTIVAL DE DELÍCIAS PARA SE DESPEDIR DO INVERNO



O Escondidinho de Carne Seca (R\$ 18,90) aquece o paladar no Bar do Adão, na Tijuca

BAR DO ADÃO. Rua dos Artistas 130, Vila Isabel (2570-5421). Diariamente, das 11h às 2h. Cc: Todos. **OPÇÃO NA BRASA.** Rua dos Artistas 21, Vila Isabel (2278-4340). Diariamente, das 11h30 até o último cliente. Cc: Todos. **SIRI NOVA AMÉRICA.** Shopping Nova América. Av. Pastor Martin Luther King Jr. 126, bloco 1, Del Castilho (2583-1015). Diariamente, das 11h às 1h. Cc: Todos.

MINI SABOR

DE PRATO A SANDUÍCHE



Carloquinha no Informalzinho

Os pratos mais pedidos no Informal inspiram sanduíches no Informalzinho, filhote do grupo. São três novos sabores: o carloquinha (R\$ 14,50), de filé de frango grelhado, lâminas de cebola frita, queijos provolone e gorgonzola derretidos no pão francês, servido com fritas; o mineirinho (R\$ 16,50), de filé mignon, cebola frita, queijo derretido no pão francês, que chega à mesa com alipim frito; e o de filé de frango grelhado (R\$ 12), com rúcula e gorgonzola.

INFORMALZINHO. Rua Francisco Otaviano 67, Arpoador (2247-7591). Seg a dom, das 12h às 0h. Cc: Todos.

MUDANÇAS DE ANIVERSÁRIO

NOVIDADES NO JAPA SUSHIMAR

A rede Sushimar apresenta a primeira reformulação do cardápio — criado pelo sushiman Nagasaki Hiro —, após 20 anos de funcionamento da casa. As mudanças foram introduzidas pelo chef Henrique Verdana, e tem entre as iguarias o Atum Especial, atum semi-grelhado com farofa de camarão seco (R\$ 29,50).



Atum especial está no novo cardápio

SUSHIMAR Recreio. Avenida das Américas 11.391, lojas 109/111, Recreio dos Bandeirantes (2499-5886). Seg a sex: das 12h às 15h; das 18h às 0h. Sáb, das 13h às 0h. Dom, das 12h às 23h. Cc: Todos.



45 anos de tradição e qualidade no bairro mais charmoso do Rio

www.alvaros.com.br

Av. Ataulfo de Paiva, 500 - Leblon Tels.: 2294-2148 / 2294-2

A Sua Melhor O

Venha Saborear
o Melhor da Gastronomia Cari
Num Ambiente
Accolhedor

restaurantes

FOTOS: DIVULGAÇÃO



O azeite acentua o sabor do Fecaccia Alta Romana, do Tizziano



No Delimix, na Barra da Tijuca, os pães caseiros são preparados pessoalmente pelo chef Luciano Daniel

QUE GOSTOSOS!

PÃES RECHEADOS DE CRIATIVIDADE

Restaurantes investem na massa artesanal, bem incrementada, para reforçar os cardápios



Alecrim e outros temperos são usados na receita do Donna Donni

veja Rio

www.vejario.com.br
wap.vejario.com.br
1º de setembro de 2010

ADEGA CESARI. Com capacidade para 62 espetos, a churrasqueira a gás prepara carnes crocantes e deliciosas quase ininterruptamente. A picanha suína é um dos carros-chefes e marca presença no churrasco misto (R\$ 40,00, para três pessoas), ao lado de asas e sobrecoxas de frango, linguiça, costela e maminha de alcatra, guarneidos de batata frita, arroz, feijão, farofa de ovo e molho à campanha. O mesmo corte de porco é o ingrediente do sanduíche de maior saída, servido no pão francês por R\$ 7,50. Para beber, cervejas em garrafas de 600 mililitros das marcas Skol, Devassa Bem Loura (R\$ 4,00 cada uma), Bohemia e Original (R\$ 5,00 cada uma). *Rua Capitão Félix, 110, Avenida Central, 71 (Cadeg), Benfica, ☎ 3890-2038. 19h/16h (fecha dom.). Estac. (grátis). Cc: D, M e V. Cd: todos. Cr: todos.*

20 a 26 de agosto de 2010

programa

JORNAL DO BRASIL

PRATO CHEIO

COMIDA DE VÓ – O restaurante Barsa, inaugurado recentemente no **Cadeg**, preparou diversas opções de pratos com aquele gostinho de comida caseira, inspiradas nas receitas da avó do chef Marcelo Barcellos. Entre as sugestões há a picanha aromatizada com ervas e mostarda, acompanha chutney caseiro de frutas da época, mix de arroz e farofa de ovo com banana, por R\$ 40. A galinha ao molho pardo, acompanhada de arroz branco e angu mineiro a R\$ 38 é outra opção, além da batata portuguesa da casa, assada com especiarias, que sai por R\$ 5. Rua Capitão Félix, 110, lojas 4 e 6, Benfica (2585-3743). De 2ª a sáb., das 9h às 16. Capacidade: 100 pessoas.

Mercado ganha restaurante com cozinha aparente

Sem carta de vinhos, cliente compra bebida na loja e paga 'rolha'

• Mês passado, o Cadeg ganhou o primeiro restaurante com chef a postos: o Barsa, de perfil bem distinto. Além das instalações mais caprichadas, com cozinha aparente, onde se vê o time de chefs em ação — todos impecavelmente paramentados — o cardápio sugere caçarolas de coelho no molho tinto, picanha com mostarda e chutney caseiro ou ainda a paleta de cordeiro em molho reduzido. Só não tem carta vinhos, o que é prática por lá: o cliente deve comprar a bebida na loja (com preço mais em conta) e pagar a rolha no restaurante: R\$ 5.

— Tenho todos os ingredientes que preciso frescos e à mão; o aluguel é bem menor do que os da Zona Sul e não vivi o pesadelo do pagamento de "luvas" exorbitantes, como é comum em Ipanema e Leblon — exalta Marcellos Barcellos, proprietário do restaurante.

No cardápio continua o bifão com batatas fritas

Entre bares, botecos e restaurantes, passam de dez abertos no lugar, estão alguns endereços clássicos da cidade, como o Poleiro do Galeto, famoso pelo seu bifão e fritas avantajados, e o Cantinho das Concertinas, onde todos os sábados acontece a adorável festa portuguesa, com a música e comes e bebes típicos. Igual mesmo, só na terrinha.

— Investimos em infraestrutura e os comerciantes acompanharam essas mudanças reformando suas lojas também. Queremos que o Cadeg vire um mercado municipal, presente em tantas outras cidades do Brasil — diz o presidente André Lima Pereira.

Pereira quer agora atrair cada vez mais novos comerciantes. E o público. De 21 e 24 de setembro vai acontecer a Expo Cadeg, mega feira gastronômica em parceria com Sebrae, prefeitura e o Sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes do Rio. Todos estarão vendendo seus produtos em horário atípico: à luz do dia, até o anoitecer. Um programão. ■

A bem-vinda invasão de lojas de vinhos no Cadeg

Mercado em Benfica muda o perfil da clientela e administradores cogitam em abrir aos domingos, fato inédito

Luciana Fróes

• O Cadeg já não é mais o mesmo. Pelos corredores do Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara, em Benfica, — e acredite se quiser—, já tem (muita) gente balançando taças e conferindo buquês de vinhos, em degustações organizadas pelas lojas de vinhos que hoje proliferam no local.

Não precisa caminhar muito pelo espaçoso mercado para constatar que o perfil das lojas e do público da Cadeg, especialmente aos sábados, está mudando. E refinando-se. Tan-

to que os administradores do complexo já pensam em abrir o mercado também aos domingos, feito inédito desde a sua inauguração, em 1962.

Hoje, o complexo conta com nada menos do que oito lojas de vinhos bem montadas, mais do que em qualquer Cobal da cidade e até mesmo em vários bairros cariocas. Além delas, funcionam quatro boas delicatessens, fartas e finas iguarias nacionais e importadas, que nada deixam a dever às da Zona Sul. A Ayumi, por exemplo, só vende produtos orientais, um paraíso para quem curte comida japonesa. ■



LOJAS DE VINHOS, no tradicional mercado em Benfica, atraem clientes de paladares mais refinados em busca de degustações e boa comida

Fotos de Ana Brandão



POSTAS DE BACALHAU altas com alcaparras, batatas, azeitonas, minicebolas e couve rasgada, um dos 'hits' do novo Barsa

A Cadeg já tem um chef (bom) para chamar de seu



Luciana Fróes

Barsa. Fui conferir o primeiro restaurante da Cadeg com chef a postos, cozinha aparente, chorinho como música ambiente e coisas como paleta de cordeiro ao vinho; bacalhau *gadus morthua* no azeite extravirgem e batatas ao murro; caçarolas de coelho ou galinha-d'angola e outros que tais bacanas no cardápio. Percebeu o climão gourmet? No Barsa, inaugurado há menos de 15 dias na Rua 4 do mercado de Benfica, é assim. Mas nem pense que destoa tanto do entorno: a Cadeg hoje conta com delis e casas de vinhos de alto padrão, com degustação em taças de cristal Spiegelau. Que tal?

O restaurante do chef Marcelo Barcellos, que já andou por cozinhas estreladas da cidade, é especialmente interessante. Primeiramente por estar onde está (tem tudo à mão, fresquinho) e de ser o que é (confere pitadas mais sofisticadas). Depois, por oferecer o que só encontramos mesmo ali, e benfeito. Mas há outras experiências únicas. Por exemplo: não tem carta de vinhos. Sabe por que? Porque fica vizinho a uma importadora de vinhos, aliás, a maior dali. Papelão cobrar mais pelos rótulos, como costuma ser praxe em qualquer restaurante.

Daí, no Barsa, você compra o vinho na loja e leva para gelar na casa. O alentejano Eugenio de Almeida (da turma do Cartuxa, emblemático vinho da Terrinha) custou R\$ 25. E pagamos mais R\$ 5 pela rolha, no melhor estilo de po-

lítica da boa vizinhança

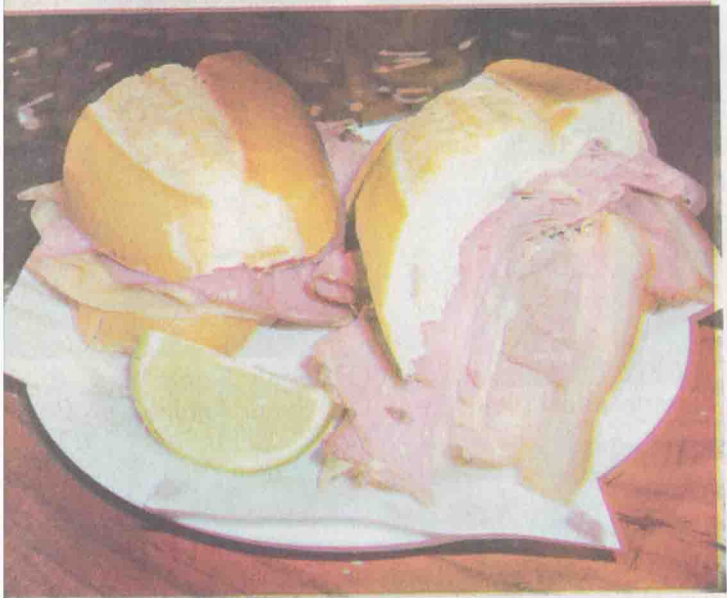
Provamos do pão com calabresa e provolone à la Fiammetta (R\$ 20), da paleta de cordeiro sensacional (R\$ 45) e do bacalhau, postas grelhadas com batatas ao murro, cebola, alcaparras, azeitonas e folhas rasgadas de couve. Delícia. Gastamos R\$ 80 e comemos até nos faltar. Não sei como será almoçar no Barsa no verão, mas, nesses tempos de Rio chuvoso e frio, estar ali, entre caixas de legumes e perfume de frutas, nos pareceu adorável. Vamos torcer para que mais chefs bacanas se animem em migrar para lá. Comer bem em mercados é tradição no mundo todo. Menos aqui. ■

>> **Barsa:** Cadeg. Rua Capitão Félix 110, Rua 4 loja 4, Benfica. Seg a sáb, 9h às 16. C.C.: Todos

Palinha do Rio Show

Exclusivo: A crítica Luciana Fróes faz um garimpo pela Cadeg.
<http://migre.me/13YhK>

Cotação: Excelente Muito bom Bom Razoável Ruim



Para saborear na Cadeq

O Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara (**Cadeq**), em Benfica, possui bares e restaurantes com variadas opções de petiscos e bebidas. A sugestão fica por conta dos sanduíches do Empório Quintana. Uma pedida é o sanduíche de pastrame com queijo emental e bacon, sai por R\$15. O Empório Quintana fica na Rua Capitão Felix, 110 - Av. Central, 14 - Benfica - Tel.: 3860-7582 www.cadeq.com.br

REVISTA

Diversão

6 de agosto de 2010
Ano VI • Número 266

EXTRA

EDIÇÃO RIO DE JANEIRO



Sanduíches

► Quem é fã de sanduíches encontra no Emporio Quintana, no **Cadeg** (3860-7582), opções como o de pastrame com queijo emental e bacon (foto), a R\$ 15, linguiça com queijo provolone, a R\$ 4,95, ou o de copa defumada com queijo gruyère, a R\$ 9,90.



Mesa oriental

Descendente de sírios e libaneses, a chef Vivian Arab, do restaurante Arab, em Copacabana, promove o Festival de Fronteira, de 2 a 15 de agosto. Ela servirá um cardápio especial no jantar, com mais de dez receitas comuns a países vizinhos do Oriente Médio. Entre as receitas, está a mini b'stilla, do Iraque, e a salada fattouch, prato da Palestina, Síria e Egito. O menu custa R\$ 41,90 por pessoa e inclui uma entrada, um prato principal e

Aposta na tradição

A Cageg acaba de ganhar mais uma opção para os apreciadores da boa mesa. O restaurante **Barsa**, do chef Marcelo Barcellos acaba de abrir suas portas no local. Com um toque de sofisticação a casa aposta na tradição do local e nos pratos inspirados na cozinha colonial. No cardápio, sugestões como a Costela de Cordeiro assada ao vi-

nho do porto, com ervas frescas, cebola roxa e batata caramelada no próprio molho, servida com mix de arroz e cereais (R\$ 46) e galinha ao molho pardo acompanhada de arroz branco e angu mineiro (R\$ 38). O restaurante Barsa fica na rua Capitão Félix, 110 - Rua 4, lojas 4 e 6 - Benfica. Mais informações pelo telefone 2585-3743.



Itaipava delivery

A Itaipava Delivey abre suas portas em Piratininga, com um ambiente diferenciado e proposta nova em Niterói, no dia 5 de agosto, a partir das 20h. Além de ser especializada na entrega de barris de chopp a domicílio, a casa terá um espaço com decor original, composto por mobiliário que mistu-

ra metal, madeira e vime. A gastronomia de buteco com toques requintados, assinada pela chef Giulia Fragni, acompanhará as cervejas especiais oferecidas. A Itaipava Delivery fica na Avenida Almirante Tamandaré, s/n - Quadra 6 - Lote 21 - Baixo Piratininga. Mais informações pelo telefone 2729-6116.

Novidades de vinhos

O Outback Steakhouse apresenta novidades em sua carta de vinhos, por tempo limitado. São quatro rótulos do australiano Banrock Station, todos a R\$55 a garrafa: Shiraz Cabernet, Shiraz, Semillon Chardonay e Cabernet Sauvignon. As uvas do Banrock Station provêm de uma plantação, com 250 hectares, localizada na região central de Riverland, sul da Austrália.



CONFIDENCIAL

AZIZ AHMED

aziz.ahmed@jcom.com.br



A polêmica Segurobrás

O anúncio da criação da Empresa Brasileira de Seguros (EBS) – tachada pejorativamente de Segurobrás – causou tremor em Brasília. Os empresários acusaram o presidente Lula de estatizar o setor e a culpa caiu sobre o ministro da Fazenda, Guido Mantega. Fontes do setor, porém, revelam que a situação poderá ser resolvida de modo mais simples, atendendo o governo e sem agredir o setor privado. Seria criada uma agência de fomento, que bancaria parte do risco, viabilizando o seguro de grandes obras sem ampliar o processo de estatização. Para a Confederação Nacional das Empresas de Seguros (CNSeg), a medida é "inoportuna" e cria conflito de interesses, pondo o governo como segurador de seus próprios riscos. Mas os empresários envolvidos com grandes obras em estaleiros ou na construção de usinas como Belo Monte sabem muito bem como é difícil, ou quase impossível, contratar seguro para grandes projetos e obras. Afirmou uma fonte à coluna: "Há um vácuo no setor, porque nenhuma seguradora ou resseguradora aceita o risco de se construir uma plataforma, por alguns bilhões, em um estaleiro com situação financeira frágil." Logo, seja através de uma empresa de seguros, ou via agência de fomento, há pressão de grandes grupos privados para criação de um mecanismo que dê rapidez à securitização de megaprojetos.

Ficha suja...

O PSol, partido de esquerda cujo candidato à Presidência é o antigo democrata-cristão (ala Montoro) Plínio de Arruda Sampaio, é ferrenho defensor da Ficha Limpa -- desde que atinja apenas gente de outros partidos. Conta Carlos Brickmann que o PSol está furioso com o pedido de impugnação de Aldo Santos, seu candidato a vice em São Paulo, condenado pelo Tribunal de Justiça por usar veículo e materiais da Câmara de São Bernardo no apoio a uma invasão de terras promovida pelo MTST (esse mesmo: o movimento que invadiu o Congresso e quebrou tudo).

...só dos outros

Segundo o PSol, a impugnação a Aldo Santos é "aplicação equivocada da lei", já que ele "não é corrupto" e, sim, "vítima da criminalização dos movimentos sociais". De acordo com o TJ, Aldo Santos teve "conduta ímproba", ou seja, desonesta. E a lei fala em condenados por colegiado de juízes, como Aldo o foi.

No lucro

A cúpula da segurança do Rio de Janeiro está com crédito ilimitado no sistema bancário. Ontem, Theophilo de Azeredo Santos (foto), diretor da Associação e do Sindicato dos Bancos do Estado, e gestores de segurança dos grandes bancos homenagearam o secretário de Segurança, José Mariano Beltrame, o chefe de Polícia Civil, Alan Turnowski, e o delegado de Roubos e Furtos, Roberto Gomes Nunes, "pelo excelente trabalho realizado pela equipe".



ALINE MASSUCA/JCOM/D.A PRESS

Uma entrevista especial

O presidente Lula marcou na agenda desta terça-feira um despacho especial. No gabinete do Palácio Alvorada, vai receber o agente do Censo do IBGE com um calhamaço contendo dezenas de perguntas sobre a situação social e econômica da família do "filho do Brasil".

Para os fãs de Elvis Presley

O piano branco comprado por Elvis Presley, em 1957, no Ellis Auditorium, será leiloado no próximo dia 17. Avaliado em US\$ 1 milhão, era mantido pelo cantor em sua casa em Graceland. Outros itens, como óculos de sol usados pelo rei do rock, também serão vendidos ao bater do martelo.

O casamento dos séculos

Aconteceu domingo, num asilo no bairro Golders Green, em Londres, o casamento de Henry Kerr, de 97 anos, com a namorada Valerie Berkowitz, de 87, a quem cortejou durante quatro anos. A cerimônia foi seguida por um chá para 80 convidados. Ele disse que, quando pediu a mão de Valerie, ela "caiu em uma gargalhada histérica". Mas aceitou quando Kerr disse que não a pediria uma segunda vez. O casal começou a lua de mel com uma caminhada no jardim do asilo.

MAIS UM. Autorizado pelo Congresso, o presidente Lula vai doar R\$ 25 milhões à Autoridade Nacional Palestina para a reconstrução de Gaza.

CONCURSO. A Secretaria Estadual de Fazenda do Rio abriu concurso para o cargo de oficial de Fazenda. É para quem tem curso superior. A remuneração inicial é de R\$ 3.164,80.

BENFICA. A Zona Norte acaba de ganhar o Polo Comercial Largo do Benfica. Composto por Cadeq, Rua dos Lustres e comércio vizinho, o projeto baseia-se no conceito de associativismo.

“**"Só Deus vai me tirar da vida pública"**

De Paulo Maluf (PP-SP), que enfrenta processo de impugnação da candidatura com base na Lei da Ficha Limpa

Marcelo de Mello



e-mail para esta coluna: mmello@oglobo.com.br

SINAL ABERTO

● **GASTRONOMIA:** Abriu semana passada na **Cadeg**, em Benfica, o Barsa, do chef Marcelo Barcellos. Os pratos são inspirados na cozinha colonial, com receitas regionais e de família.

● **ALÔ, PREFEITURA!:** Moradores da Rua Cuba, na Penha, cobram, não é de hoje, a poda de uma árvore, na esquina com a Rua Gruçaí, que está causando problemas.

● **CARNAVAL 2011:** Foi sorteada a ordem do desfile do Grupo de Acesso. O Império Serrano vai ser a nona a entrar na Marquês de Sapucaí; a Caprichosos de Pilares, a última.

cardápio

Moda do polvo na cozinha

► Graças ao polvo-vidente Paul, o animal mais falado durante e depois da Copa, o molusco está na moda. Tanto que o chef José Luiz, do restaurante Lokau Américas, no Recreio (2437-2708), acaba de incluir no cardápio um novo prato tendo o animal de oito tentáculos como base. O arroz de polvo está no bufê da casa, que tem, ainda moqueca com o bichano. Lá, o esquema é a quilo de segunda a sexta-feira na hora do almoço (R\$ 3,69, 100 gramas) e bufê livre nos demais dias e horários (a partir de R\$ 30).

FOTOS DE DIVULGAÇÃO



Picanha à campanha: em promoção no Opção na Brasa

Sabor em Benfica

► O bufê a quilo do Planeta Sabor, no Cadedeg (3860-1669), tem comida mineira e árabe (R\$ 2,59, cada 100 gramas): tutu e couve à mineira, arroz com lentilha e outras delícias estão incluídas.



Arroz de polvo: novidade no bufê no Lokau Américas

Refeição que dá para toda família

► A picanha à campanha está em promoção no Opção na Brasa, em Vila Isabel (2278-4340). O prato, que chega à mesa acompanhado de arroz, farofa de ovos, molho à campanha e fritas, e serve bem três pessoas, custa R\$ 49,90. No restaurante, outras opções são o galeto inteiro ao alho e óleo (R\$ 16) e a sardinha à portuguesa na brasa (a porção com cinco é servida com batatas cozidas e salada de tomate e cebola, e sai a R\$ 27,90). Para acompanhar, a boa é o chope Devassa (R\$ 3,90, a tulipa com 300 ml).

Novidade na Tijuca

► O Umas & Ostras, na Tijuca (2568-7128), tem novos pratos no cardápio, como anchova na brasa com arroz de brócolis (R\$ 38,90, para duas pessoas).

Executivo no Siri Nova América

► O Siri Nova América (2583-1015) agora tem pratos executivos para quem quer comer bem sem pagar muito. Algumas opções da novidade são risoto de camarão (R\$ 26), truta com molho de alcaparras (R\$ 22) e linguado com arroz de brócolis (R\$ 21). A casa, especializada em frutos do mar, também tem filé mignon à campanha (R\$ 18).



O risoto de camarão agora tem porção individual

RESTAURANTE AMENDOEIRA
Venha ao Restaurante Amendoeira e descubra porque são 40 anos de muito sucesso, sabor inconfundível e atendimento de primeira, em Pedra de Guaratiba. Sem falar na vista e nos preços acessíveis.

Aceitamos cartões de crédito, débito e tickets

www.restauranteamendoeira.com.br
Rua Barros Alarcão n° 1015 - Pedra de Guaratiba (21) 2417-1360

POUSADA
LEONARDO DA VINCI

FÉRIAS NA POUSADA
LEONARDO DA VINCI É MUITO MAIS DIVERTIDA!

Por este paraíso, sou grato a Deus...

CLASSIFICADOS DO RIO
2534-4333

OGIGEO
EXTRA
ZAD

esportes

O GLOBO

8 ESPORTES O GLOBO 26/06/2010

COPA 2010

Um pouquinho de Brasil oh, pá

Comemoração na Cadeq, tradicional mercado abastecedor do Rio e reduto da colônia lusitana, reúne brasileiros e portugueses ao ritmo de tamborins e de concertinas em harmonia

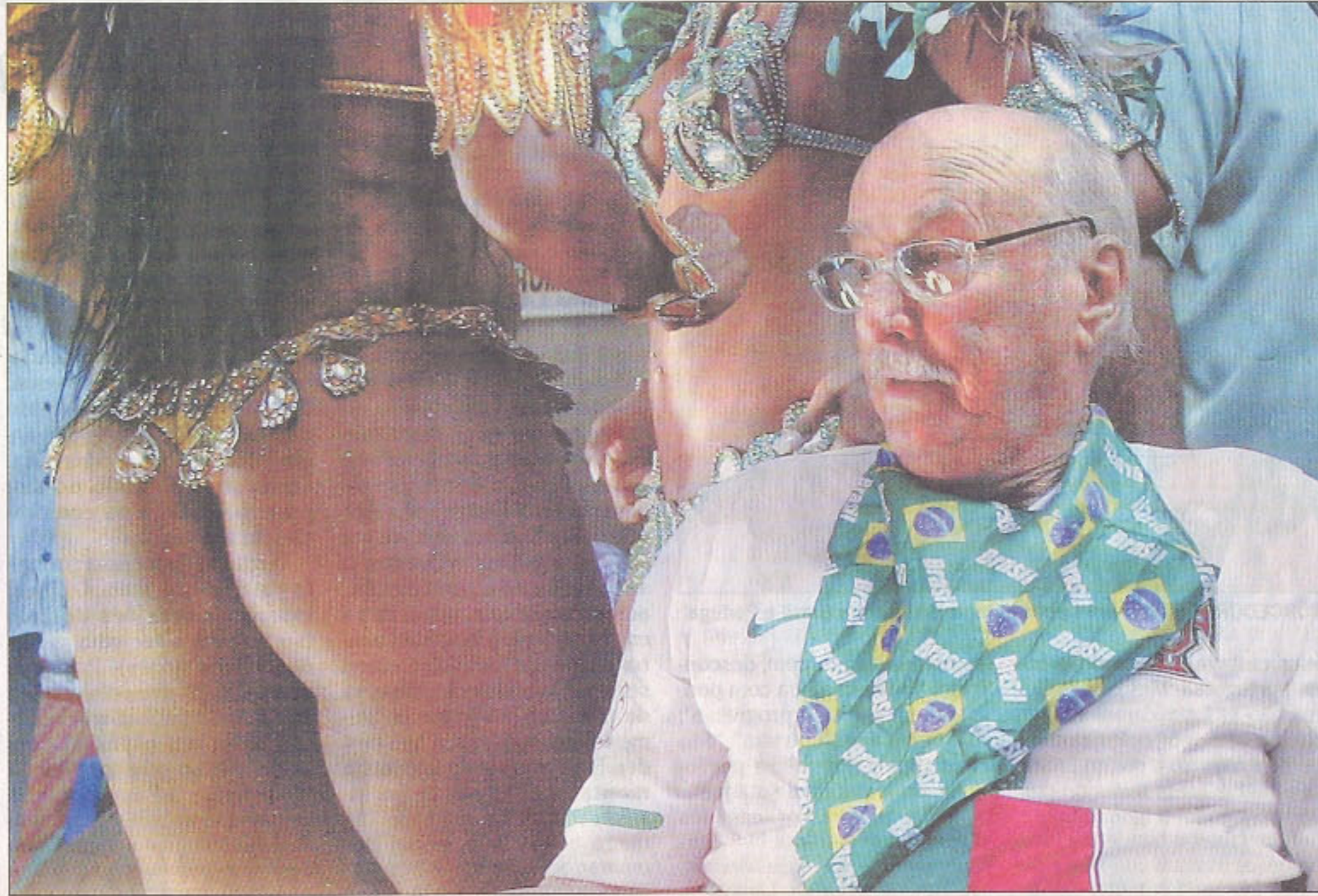
João Pimentel

Nascido no Vale do Salgueiro, na região de Trás-os-Montes, o português Carlos Cada vez veio para o Brasil há 49 anos, como ele mesmo diz, em busca de aventura. Mas o espírito desbravador, logo que chegou por aqui, assumiu outra característica essencial do português, a de trabalhador. Conseguiu emprego em um restaurante no Catete, formou família e, há 16 anos, comprou um boteco que hoje se tornou um dos pontos de encontro mais tradicionais da colônia lusitana do Rio. E ontem, esta união Brasil-Portugal cantada no hino vascaíno nunca se mostrou tão forte como na festa organizada no Cantinho das Concertinas. Na pacata rua 16 da Cadeq, o Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara, um dos mercados mais populares do Rio, dois telões congregavam famílias portuguesas e uma maioria brasileira, grande parte de empregados das lojas de flores, frutas, vinhos, azeite e o que mais se imaginar.

Amizade dá o tom da festa

Carlinhos, como é conhecido o dono do animado boteco, recebia convidados e jornalistas dos quatro cantos do país e até do exterior, inclusive da rede árabe Al-Jazira, além de organizar a música, as sardinhas e a dezena de garçons contratada para o evento que reuniu cerca de 300 pessoas.

— Fui criado para achar que



Jorge William

PODERIA SER uma charge do cartunista e mulatólogo Lan, mas não é. A cena é verídica e aconteceu ontem, na animada festa portuguesa na Cadeq

o português era um sujeito grosseiro, pão-duro e explorador. Trabalho aqui na Cadeq há cinco anos e o seu Carlinhos me mostrou que isso era puro preconceito — disse um dos seguranças do mercado que preferiu não se identificar. — Vão achar que eu estou puxando o saco...

E a capacidade de se misturar, que diferenciou o colonizador português dos espanhóis, por exemplo, deu o tom

da festa. Enquanto um trio de jovens tocava concertina, uma sanfona de oito baixos tradicional, o animador dos eventos que tradicionalmente acontecem aos sábados, de sugestivo nome Germano Caridade, apostava diplomaticamente em um placar:

— Espero que seja 2 a 2. Aqui não há rivalidade, mas sim amizade. Ninguém pode separar os portugueses dos brasileiros. Cheguei aqui há 46

anos. Trabalho na Cadeq desde 1964, ou seja, dois anos depois que ela foi criada — disse Caridade, que até hoje tem um comércio de frutas no mercado e foi o idealizador da festa juntamente com Carlinhos, há dez anos.

Vinte minutos antes de o jogo começar, um grupo de instrumentistas da escola de samba Imperatriz Leopoldinense se misturou à turma da música portuguesa e reuniu

de vez as torcidas. As moças dançavam o vira enquanto os gajos viravam o pescoço para observar os atributos de três mulatas em uma cena que faria até o cartunista mulatólogo Lan corar. Será que ele busca inspiração ali pelos lados de Benfica?

O puxador do grupo parece entender o clima da brincadeira e faz o gol que não houve na partida ao cantar "Isto aqui, o que é?", de Ary Barroso. A Ca-

deg era definitivamente um pouquinho do Brasil.

Depois de um primeiro tempo animado, em que houve chances para os dois lados, o clima era cordial, ao ponto de portugueses protagonizarem, no intervalo, sem cerimônia, uma piada de... português.

— Você não me disse nada. Estou com a maior coentrão no dente! — reclamou uma portuguesa para o seu marido na fila do banheiro, brincando com o nome do lateral esquerdo da seleção portuguesa Fábio Coentrão.

Empate agradou a todos

No intervalo, a bateria voltou a tocar e a festa ficou tão animada que, com dez minutos de jogo, ninguém reparava que a bola já estava rolando. Quando as coisas se acalmaram, o tolder que protegia os torcedores do sol não resistiu a uma lufada de vento, abrindo espaço para a claridade que acabou com qualquer chance de se ver o que acontecia nos telões:

— Tudo bem, não estamos perdendo nada mesmo — brincou Luiz Alves Magalhães, neto de portugueses que pela primeira vez tinha ido à Cadeq. — A festa está muito mais legal que o jogo. Mas Copa do Mundo é isso, não?

Carlinhos, o anfitrião, reclamou apenas da falta de gols. Mas, no final das contas, se disse aliviado com o resultado da partida:

— Todos comeram, beberam, se divertiram e ninguém saiu derrotado. Espero que Brasil e Portugal se encontrem novamente... A festa já está pronta — disse, confiante. ■

Festa acaba antes da hora em Maputo

Telão instalado na Embaixada do Brasil em Moçambique para de funcionar antes do jogo

Ary Cunha

Enviado especial

MAPUTO, Moçambique. Estava tudo pronto para uma grande festa verde-amarela em pleno feriado moçambicano pelo Dia da Independência. Como fazem habitualmente, os brasileiros residentes na capital Maputo se reuniram no Centro Cultural da Embaixada do Brasil, na Cidade Baixa, ao som de uma batucada bem familiar e com caipirinha e guaraná à venda no bar improvisado, desta vez para assistir ao jogo da seleção de Dunga contra Portugal, pelo Grupo G da Copa do Mundo. Mas a frustração dos cerca de 150 torcedores presentes à galeria Portinari veio antes mesmo de a bola rolar: o telão da embaixada não funcionou, e os brazucas tiveram de voltar correndo para casa ou procurar outro lugar com telão para não perder o jogo.

Torcedora vira casaca

Meia hora antes do pontapé inicial, o telão funcionava perfeitamente, mostrando os jogadores aquecendo dentro de campo. Aquela altura, os brasileiros pareciam mais ansiosos em saber se o pouco criativo Júlio Baptista seria mesmo o substituto do suspenso Kaká no meio-campo. E acabaram saindo da embaixada sem saber da entrada de Nilmar no lugar de Robinho no ataque.

Vivendo em Moçambique desde 1982, o arquiteto Josias Dias Júnior já estava com o repique a postos quando a secretária da embaixada, Carla Olsen, pegou o microfone para informar que não havia conseguido contato com a operadora de

TV a cabo moçambicana.

— Não temos ideia se o telão vai ou não funcionar. Portanto, quem quiser pode ficar à vontade para ir para casa — disse ela, com o jogo já em andamento.

Acostumado a acompanhar jogos de Copa, Olimpíadas e transmissões do carnaval no auditório da embaixada, Josias teve razões em dobro para lamentar. A muito custo, ele havia convencido a nova namorada, Lisa Palmira, moçambicana filha de portugueses, a virar casaca e se vestir de Brasil da cabeça aos pés. O amor pode até mover montanhas, mas não faz telões encontrarem sinal de TV a cabo.

— Meu pai nem pode saber que estou vestida de Brasil hoje. Estou dividida — afirmou Lisa.

De acordo com dados da embaixada, há cerca de três mil brasileiros residentes em Moçambique, mas apenas cerca de um terço vive na capital. A maioria está no norte, na região de Tete, o Vale do Rio Doce explora minas de carvão, e a Odebrecht está responsável pela construção de uma usina hidrelétrica. No centro cultural são oferecidas aulas de português para estrangeiros, capoeira e ritmos latinos, dentre os quais sambas. Ontem, porém, a batucada deu lugar à correria de volta para casa.

O que os brasileiros em Maputo não podiam imaginar é que, diante do sonolento 0 a 0 de ontem, em Durban, teria sido melhor promover um carnaval pela Independência moçambicana com o telão desligado mesmo. ■

IMAGENS DO RIO

Alexandre Cassiano



MORADORES DO PAVÃO-PAVÃOZINHO torcem pelo Brasil no Restaurante Bela Vista, com a Praia de Copacabana como pano de fundo

Cezar Loureiro

Marcelo Carnaval



FAN FEST Em Copacabana: Esquadrilha da Fumaça faz show para 17 mil pessoas que foram assistir ao jogo entre Brasil x Portugal



SEM ATRASO: Cerca de 500 pessoas vêem o último jogo da seleção brasileira na primeira fase na Estação da Carioca do Metrô