

O GLOBO ZONA NORTE

DOMINGO, 30 DE MAIO DE 2010 ■ Nº 832

20 | 30 DE MAIO DE 2010 • O GLOBO • ZONA NORTE

Marcelo de Mello



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

A LEADER abrirá loja em Bonsucesso este ano, no prédio onde era o Teatro Suam. Vai aproveitar a perspectiva de melhorias no entorno do bairro, beneficiado pelo Programa de Aceleração do Crescimento, que inclui instalação de teleférico no Complexo do Alemão.

Benção da Penha

Nos dias 2, 5, 11 e 12 de junho, o Penha Shopping vai promover, com o apoio do Viva Rio, o "Penha ajuda Rio", que terá show de Gabrielzinho do Irajá e exibição do curta "Chapa quente", com Sérgio Loroza, entre outras atrações. O objetivo é arrecadar roupas e alimentos não perecíveis para vítimas das enchentes do Rio e de Niterói.

Oportunidades

Os empreendedores do Shopping Jardim Guadalupe, que será aberto em 2011 com seis cinemas, apresentaram, na semana passada, os seguintes dados para atrair interessados: 1,2 milhão de consumidores potenciais e renda familiar média de R\$ 2.201. Outra constatação é a baixa oferta de lojas de roupas: 1,9% do total na área de influência primária.

ONTEM E HOJE

Arquivo/24-03-1982



Marco Antônio Teixeira



O Largo dos Pilares — encontro das avenidas Dom Hélder Câmara e João Ribeiro — parece ter melhorado de 1982 para cá. As árvores cresceram, e o canteiro central agora tem um gramado. Se ainda há muitos problemas no entorno, só os moradores podem dizer. No blog da coluna, no qual a imagem antiga foi publicada primeiro, leitores reconheceram com facilidade o lugar e se lembraram da Igreja de São Benedito, de onde as fotos foram tiradas nas duas ocasiões.

Expansão

O Chapéu de Couro, que começou em Bonsucesso e abriu filial no Méier, vai levar o seu tempero nordestino para a Freguesia, Jacarepaguá. A nova casa será inaugurada em junho.

Novas lojas

A Hering e a Bendita Fruta, de alimentação à base de frutas com iogurte, abriram loja no Carioca Shopping.

O GLOBO NA INTERNET

Para acessar o blog da coluna, o caminho é esse oglobo.com.br/rio/bairros/marcelo



Gustavo Stephan

O LARGO de São Francisco da Prainha, na Zona Portuária, é uma das fotos que Gustavo Stephan selecionou para a mostra "Letras e imagens do Centro do Rio", em cartaz até 11 de julho no Centro Cultural da Justiça Federal, na Cinelândia.

SINAL ABERTO

- **MADUREIRA:** "Malandros e mulatas" estreia hoje, às 17h, no Sesc. O espetáculo é fruto do Projeto Primeiro Passo, comandado pelos passistas da Portela Nilce Fran e Valci Pelé. Carlinhos de Jesus será um dos apresentadores.
- **PROMOÇÃO:** O NorteShopping vai sortear 16 TVs de LCD de 40 polegadas até o Dia dos Namorados.
- **LUSO-BRASILEIRO:** Ponto de encontro da colônia lusitana, o Cantinho das Concertinas, no Cadeg, em Benfica, vai receber torcedores na Copa, inclusive dia 25, quando o Brasil enfrenta Portugal.
- **CARNAVAL 2011:** O sorteio da ordem do desfile do Grupo Especial vai ser dia 30 de junho.

REVISTA **Diversão**

21 de maio de 2010
Ano V • Número 255

EXTRA

EDIÇÃO RIO DE JANEIRO

cardápio

Porções generosas no Cadeg

► O Planeta Sabor (3860-1669), no **Cadeg**, é uma boa pedida tanto para o almoço quanto para saborear petiscos com os amigos. Lá algumas opções são o filé mignon Planeta, que acompanha batata frita, arroz, farofa e molho à campanha e custa R\$ 25,90 (para duas pessoas), e a alcatra aperitivo coberta com alho (R\$ 15, também para dois).



Alcatra aperitivo com alho: no Planeta Sabor

Sanduíches de olho na Copa

► No McDonald's (Iguatemi: 2577-1094), todo dia tem um Favorito da Copa. O McBrasil (hambúrguer de pernil, maionese, mussarela, tomate, cebola e mix de folhas) é oferecido às quartas-feiras. Hoje a boa é McEstados Unidos (molho barbecue, carne bovina, bacon, cheddar, pickles, cebola e mix de folhas). A promoção (com batata média e refrigerante de 700ml) custa R\$ 15,50.

DIVULGAÇÃO



McBrasil: hambúrguer de pernil no McDonald's



A lasanha Tricolore: a versão do Bon Profit, na Praça Quinze, custa R\$ 21

Centro recebe festival de lasanhas até junho

► O Polo da Praça Quinze oferece até 5 de junho o Festival Comendo com um Rei, no qual dá para provar versões especiais de lasanhas. Os 13 restaurantes que participam do

evento rechearam esta deliciosa iguaria italiana com criatividade: tem a de costela no Antigamente (2507-5040), que custa R\$ 23,90. A Tricolore (R\$ 21) é feita com massa branca

e de espinafre, presunto de peru e mussarela, do Bon Profit (2509-1777), e até lasanha verde com quibebe de abóbora e carne-seca do Casarão (2509-3970), a R\$ 23.

FOTOS DE DIVULGAÇÃO

O Leblon que cabe no bolso

► Almoço no Leblon é caro, certo? Errado. No LeBronx (2512-6205), a refeição executiva custa em média R\$ 20 (com direito a prato principal, suco e sobremesa). Entre as opções, tem feijoada light (R\$ 21,90), risoto integral de salmão com legumes (R\$ 19,90), quiche ou frango grelhado com salada (que pode ser de mussarela de búfala, salpicão, caesar ou de batata), a R\$ 19,50, e fusilli tricolor com legumes servido com molho tártaro (R\$ 19,90).



A feijoada light é opção de almoço executivo no LeBronx



Divulgação/Markassessoria



■ PARA ESPANTAR qualquer olho gordo, o restaurante Planeta Sabor tem como opção de tempero, a alcatra aperitivo coberta com alho dourado. O prato bem servido é uma pedida para o fim do dia

Onde comer

● **SIRI:** Shopping Nova América, bloco 1, loja I. Telefone: 583-1015. Horário de funcionamento: o restaurante abre diariamente, das 11h à 1h. O camarão médio ao alho custa R\$ 21 (meia porção) e R\$ 32,90.

● **PLANETA SABOR:** Rua Capitão Félix 110, Galeria Nobre, lojas 3 a 6, na Cadeg, em Irajá. Telefone: 3860-1669. Horário de funcionamento do restaurante: de segunda a sexta, das 11h às 16h. O preço da alcatra aperitivo coberta com alho é R\$ 15 (para dois).

● **RESTAURANTE QUINTA DA BOA VISTA:** Parque da Quinta da Boa Vista s/nº, em São Cristóvão. Telefones: 2589-4279 e 2589-6551. Horário de funcionamento: diariamente, das 11h às 18h. O preço da brochete de camarão ao alho e óleo é R\$ 98 (para dois).

ÁGUA NA BOCA



Sabores apurados com alho

Bruno Cunha e Isabel Saraiva
bruno.saraiva.allago@oglobo.com.br e
isabel.saraiva.allago@oglobo.com.br

Para quem aprecia pratos bem temperados, o alho é ingrediente indispensável. Além de acentuar o sabor de alimentos diversos, ainda protege o coração. Entre as opções oferecidas em cardápios de restaurantes da Zona Norte estão brochette de camarão ao alho e óleo do restaurante Quinta da Boa Vista; camarão ao alho e óleo do Sri, do Nova América; e a alcatra aperitivo servida com alho dourado do Planeta Sabor, na Cadeg, em Irajá.



Divulgação/Planeta S

■ A BROCHETE de camarão VG ao alho e óleo é servida pelo restaurante Quinta da Boa Vista, num espetinho intercalado com cebola e pimentão. Acompanha arroz à gringa



■ O CAMARÃO médio ao alho e óleo é uma das opções clássicas oferecidas no cardápio do restaurante Sri, do Shopping Nova América

Vote no melhor restaurante

• Até terça-feira, às 19h, você poderá participar do Especial Água na Boca, que, anualmente, escolhe os melhores restaurantes da sua região, em diferentes categorias. Para isso, basta acessar o site bairros.com (oglobo.com.br/bairros) e votar nas casas indicadas pelo júri no quesito melhor restaurante.

A etiqueta está na lateral da página, onde aparecem sete regiões — Zona Norte, Ilha, Tijuca, Barra, Zona Oeste, Zona Sul e Bangu. E, em cada link, as opções indicadas no quesito melhor restaurante pelos jurados. Esta será a segunda vez que os internautas poderão dar o seu palpite on-line.

O Água na Boca existe desde 1996, quando cada suplemento incumbiu moradores ilustres de elegerem seus restaurantes preferidos. Ao longo desses 14 anos, o especial passou a ter o status de um grande guia de serviços para o leitor consultar. O resultado do Especial deste ano será a matéria de capa da edição do dia 23.

Além de escolher o melhor restaurante, os jurados elegem seus preferidos nos quesitos sanduiche, pizzaria/massa, comida regional, churrascaria, frutos do mar, bar/botequim e quilo.

DOMINGO, 16 DE MAIO DE 2010 ■ Nº 830



Água na Boca 12 e 13

Receitas preparadas ou acompanhadas de alho são destaques para fãs de tempero

Anna Ramalho



Christovam de Chevalier (Interino)
christovam@jb.com.br

» Raspadinhas

RECEBIDO o Troféu JK, ontem, em Brasília, Gilberto Gil foi a figura central de jantar oferecido pelo embaixador da Itália no Brasil, Gherardo La Francesca.

AGILDO RIBEIRO comemora idade nova com os do peito, segunda-feira, no La Fiorentina, no Leme.

A SENADORA Katia Abreu (DEM - TO), presidente do Conselho Nacional de Agricultura, visita hoje a Mocidade Independente de Padre Miguel. Em pauta, o apoio ao enredo da escola, que pretende tratar de agropecuária.

O CADEG arrecada donativos – de alimentos não perecíveis a colchões – às vítimas das chuvas no estado.

A CHEF Roberta Ciasca assina menu fechado, só para reservas, nesta segunda-feira, no Miam Miam, em Botafogo.

JORGE SALOMÃO foi visto acendendo vela para São Jorge, ontem, na igreja do santo guerreiro. O poeta não tem nada de bobo.

Marcelo de Mello



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

SINAL ABERTO

● **LIVROS:** O Colégio Faria Brito, no Méier, faz feira literária amanhã e terça-feira, com a presença do escritor José Emílio Braz.

● **MADUREIRA:** O Rei dos Quadros inaugura esta semana a sua

primeira loja de rua em Madureira.

● **METRÔ:** Começa no dia 6 de maio, nos vagões da Linha 2, o espetáculo "Cidade invisível", que leva ao público curiosidades e histórias das estações.

● **SAÚDE:** Dia 28 tem palestra sobre trombose venosa no Quinta D'Or. Inscrições: <www.quintador.com.br>, no link "Cursos e palestras".

● **MARKETING:** O Cadeg, em Benfica, mudou a logomarca.

Glamour inteiramente a seus pés

Carolina Ribeiro e Bruno Cunha
 carolina.ribeiro@oglobo.com.br e
 bruno.silva.alliage@oglobo.com.br

Fotos de Hudson Pontes

• Para se casar é preciso ter os pés no chão. Ou, no caso das noivas, as pontas deles. Dez entre dez especialistas dizem: o sapato, geralmente alto, deve ser escolhido em conjunto com o vestido.

Para modelos com saias longas e armadas, a sugestão é usar o clássico e confortável escarpim. Ou ainda o peep toe, que também é fechado, porém com o bico arredondado. Para vestidos com saias na altura dos joelhos, o sapato pode ser mais ousado e ter detalhes. Laços de fitas, rendas e fivelas são algumas das opções. O branco, como sempre, é a cor mais procurada para combinar com o visual nupcial, mas alguns modelos trazem versões em prata, champagne, dourado e rosa claro. O cetim ainda reina sobre os pés.

Duas dicas fundamentais não podem ser esquecidas: não exagere no tamanho do salto para não perder o equilíbrio; e escolha modelos com tiras, que dão mais estabilidade aos pés.

AGRADECIMENTO: Chico Faria (3890-3577 e 3890-3034), no **Cadeg**, lojas 13 e 14. **PRODUÇÃO:** Carolina Ribeiro; **BELEZA:** Nilza Moraes, do Crystal Hair (2025-2070); **MODELO:** Enya Trotta (Agency)



■ O TRADICIONAL branco de cetim, da estilista Carol Hungria



■ NO SENTIDO HORÁRIO: modelo Lidu, sob consulta; com detalhe de laço bordado, da Carol Hungria, R\$ 360; com fivela, de Jorge Bischoff, R\$ 335; outro com detalhe de laço na gáspia, da Lidu Calçados, sob consulta; modelo Carol Hungria, de cetim, R\$ 360; e prateado, da Firenze, também sob consulta



■ ENYA TROTTA exhibe o modelo escarpim de Jorge Bischoff

DOMINGO, 28 DE MARÇO DE 2010 ■ Nº 823

Especial
Noivas 2010

Sonhando acordada

Edição especial mostra detalhes para
acertar na organização do casamento,
do vestido aos bem-casados ■ 6 a 19

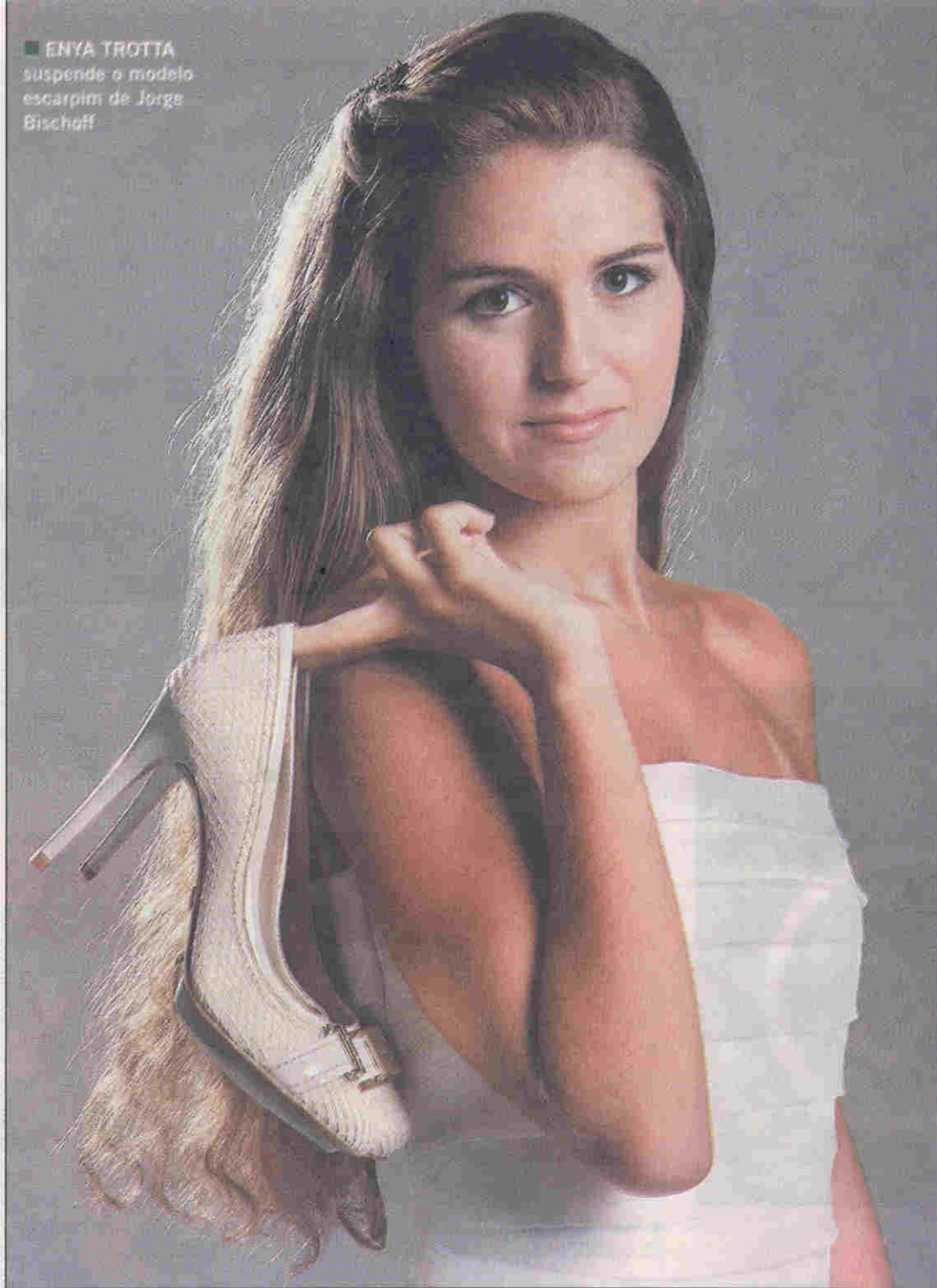


■ O TRADICIONAL branco de cetim, da estilista Carol Hungria, ainda reina nos pés das noivas



■ NO SENTIDO horário: modelo Lidu, sob consulta; com detalhe de laço bordado, da Carol Hungria, R\$ 360; com fivela, de Jorge Bischoff, R\$ 335; outro com detalhe de laço na gáspia, da Lidu Calçados, sob consulta; modelo Carol Hungria, de cetim, R\$ 360; e prateado, da Firenze, também sob consulta

■ ENYA TROTTA
suspende o modelo
escarpim de Jorge
Bischoff



O glamour está aos seus pés

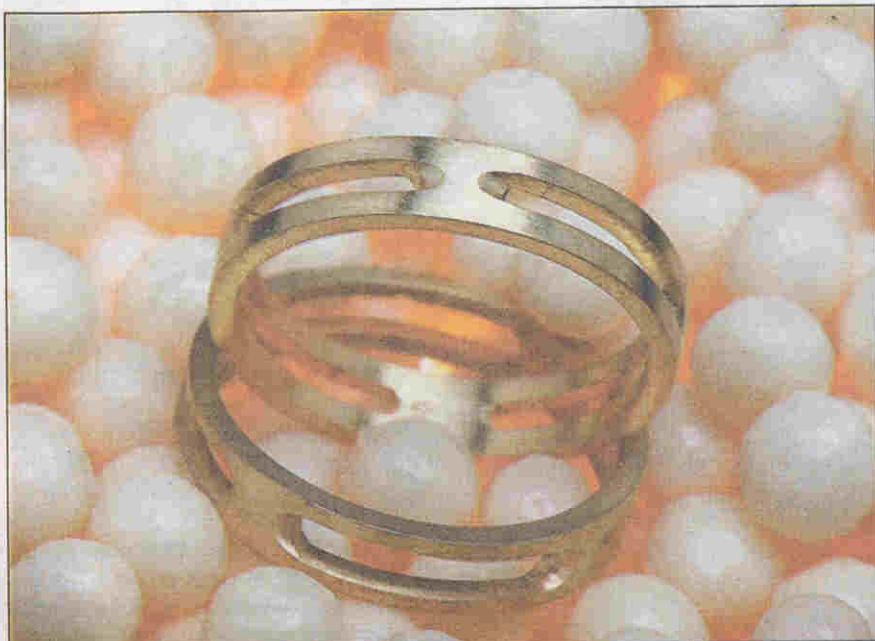
Grifes sugerem modelos clássicos, mas apostam em versões mais modernas

• Para casar é preciso ter os pés no chão. Ou, no caso das noivas, as pontas deles. Dez entre dez especialistas dizem: o sapato, geralmente alto, deve ser escolhido em conjunto com o vestido.

Para modelos com saias longas e armadas, a sugestão é usar o clássico e confortável escarpim. Ou ainda o peep toe, que também é fechado, porém com o bico arredondado. Para vestidos com saias na altura dos joelhos, o sapato pode ser mais ousado e ter detalhes. Laços de fitas, rendas e fivelas são algumas das opções. O branco, como sempre, é a cor mais procurada para combinar com o visual nubente, mas alguns modelos também trazem versões em prata, champanhe, dourado e rosa claro. O cetim ainda reina sobre os pés.

Dois dicas fundamentais não podem ser esquecidas: não exagere no tamanho do salto para não perder o equilíbrio; e escolha modelos com tiras, que dão mais estabilidade aos pés.

AGRADECIMENTO: Chico Faria (3890-3577; 3890-3034), no CADEG, lojas 13 e 14 **PRODUÇÃO:** Carolina Ribeiro; **BELEZA:** Nilza Moraes, do Crystal Hair (2025-2070); **MODELO:** Enya Trotta (Agency).



■ ALIANÇA PANDEIRO: de ouro, com o símbolo do infinito, R\$ 1.550, o par, da Ana Nordeste



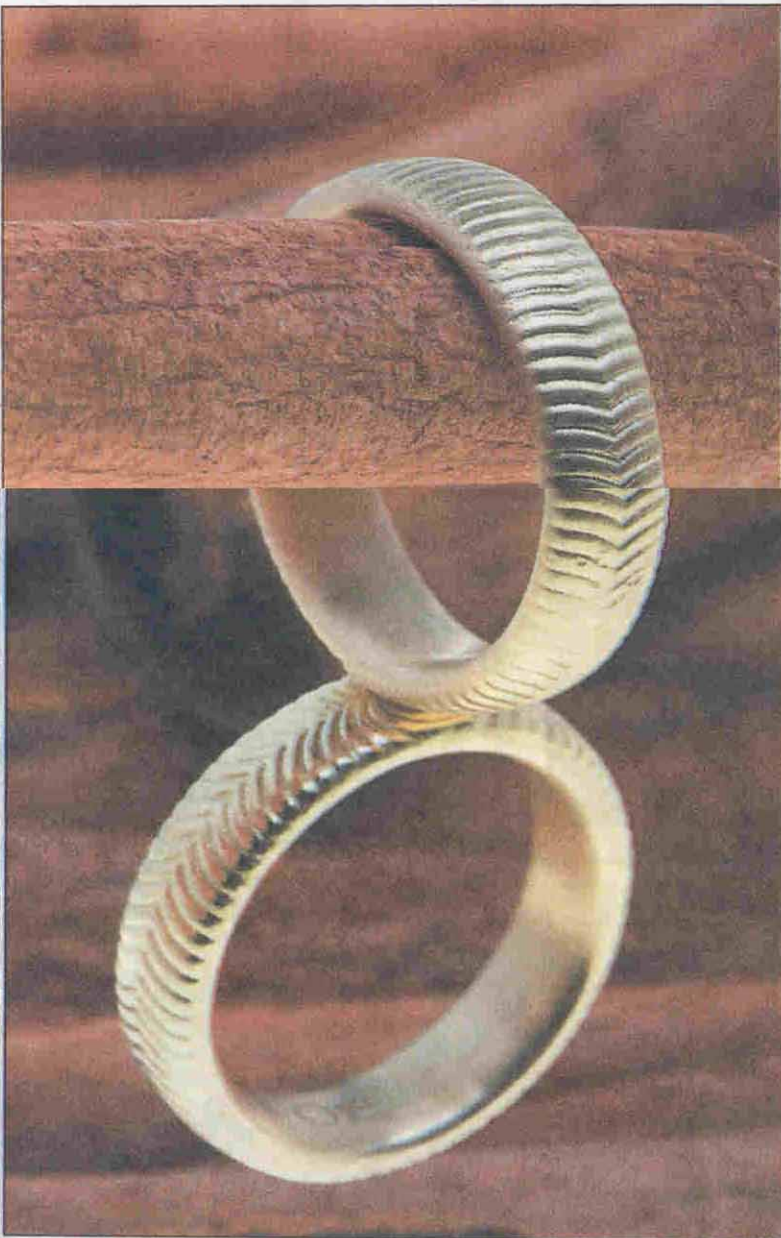
■ ALIANÇA FORJADA: aliança com formas irregulares de ouro branco (R\$ 993 a feminina; e R\$ 1.493 a masculina), da Vanessa Robert



■ PAR DE alianças de ouro, R\$ 1.990, da Guerreiro



■ ALIANÇA TOGETHER: ouro branco e amarelo, com brilhante, a partir de R\$ 3.200, e sem brilhante, a partir de R\$ 1.550, da Natan



■ ALIANÇA ATRAÇÃO: modelo de ouro com imã interno, R\$ 3.350, o par, de Antonio Bernardo



■ PAR DE aliança Romance: em capim dourado com trança dupla de ouro, R\$ 1.522, da Meire Bonadio



■ ALIANÇA DE ouro amarelo com brilhantes, R\$ 2.510, e sem brilhantes, R\$ 2.600, da SARA

Uma surpresa esperada

• Ela pode vir numa caixinha, dentro de uma taça de champagne ou até escondida no meio da comida preferida. Vindo de onde e da forma que vier, a aliança é uma das peças mais cobiçadas entre as mulheres que vão se casar.

De ouro branco ou avermelhado, elas são as "it" joias de dez entre dez noivas, que cada vez mais estão escolhendo modelos personalizados, com design autêntico e diferenciado.

Brilhantes, pedras, pingentes, formas irregulares e mistura de materiais dão um charme especial até aos modelos clássicos, que podem ser encontrados em lojas por toda a cidade. Confira algumas das peças que prometem deixar o dia do casamento ainda mais especial.

AGRADECIMENTO: Chico Faria (3890-3577; 3890-3034), na CADEG, lojas 13 e 14; **PRODUÇÃO:** Renata Leal.

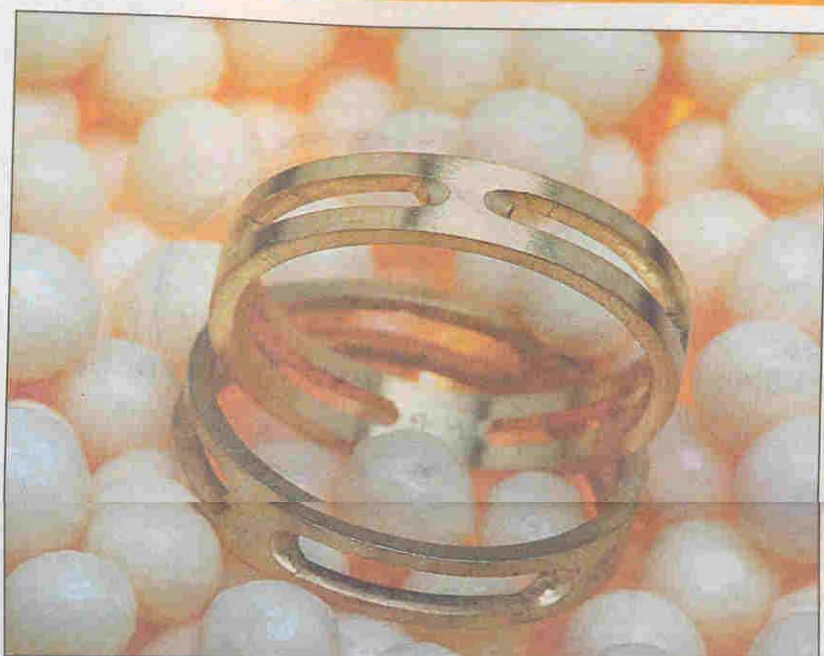


■ ROMEU E Julieta: duas alianças de ouro (R\$ 3.183 a feminina; e R\$ 3.498, a masculina), do Bruno Latini

Pronta para o conto de fadas

Nesta edição, um serviço
dos preparativos para um
casamento dos sonhos





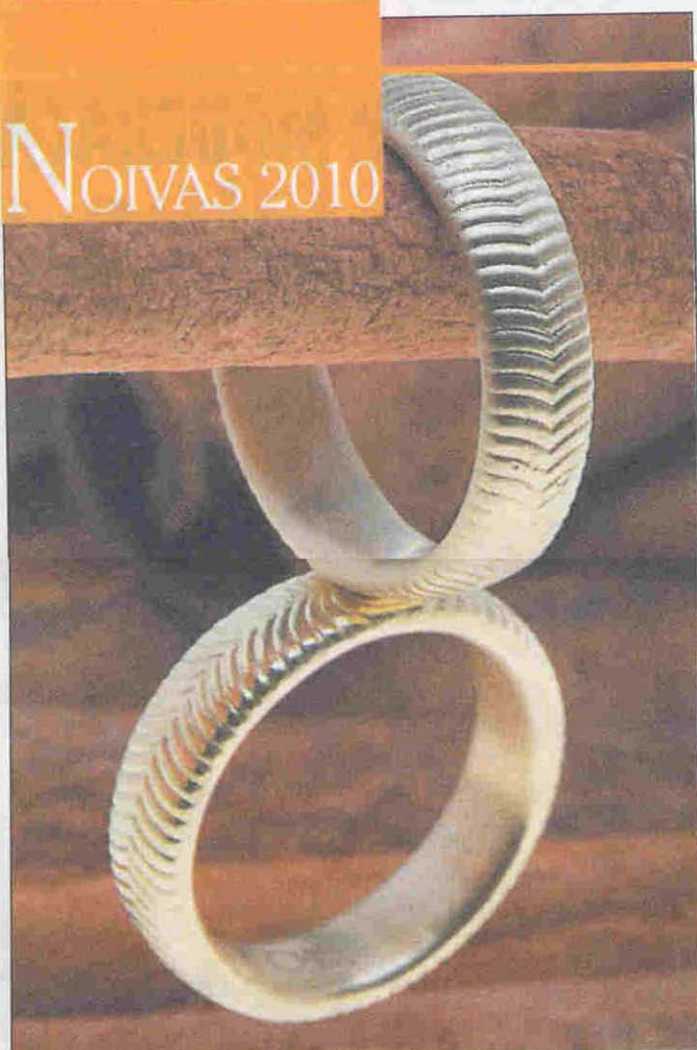
■ ALIANÇA PANDEIRO: de ouro, com o símbolo do infinito (R\$ 1.550, o par), da Ana Nordeste (8206-2583)

■ À DIREITA, par de alianças de ouro (R\$ 1.990), da Guerreiro (2422-3006)



■ ALIANÇA FORJADA: com formas irregulares de ouro branco (feminina, R\$ 993; e masculina, R\$ 1.493), da Vanessa Robert (2529-2128)

NOIVAS 2010



■ ALIANÇA ATRAÇÃO: ouro com imã interno (R\$ 3.350, o par), de Antonio Bernardo (2512-7204)

Tratamentos estéticos ao seu alcance

Drenagem Linfática
Eletrolipólise
Carboxiterapia
Massagem Relaxante
Power Plate

Massagem Modeladora
Peeling de Cristal
Hidratação dos Alpes
Suiços
Máscaras Revitalizantes

Saiba mais acessando
www.espacoplenua.com.br



Espaço
Plena

Rua Pereira de Siqueira, nº 45 - 4º andar - Tijuca • Tel.: 2234-9377

Fotos de Hudson Pontes



■ ALIANÇA DE ouro amarelo com brilhantes (R\$ 2.510) e sem brilhantes (R\$ 2.600), da SARA (3202-4515)

Uma surpresa esperada

Renata Leal
renata.leal@oglobo.com.br

Ela pode vir numa caixinha, dentro de uma taça de champagne ou até escondida no meio da comida preferida. Vindo de onde e da forma que vier, a aliança é uma das peças mais cobçadas entre as mulheres que vão se casar.

De ouro branco, amarelo ou avermelhado, elas são as "it" joias de dez entre dez noivas, que cada vez mais estão escolhendo modelos personalizados, com design autêntico e diferenciado.

Brilhantes, pedras, pingentes, formas irre-

gulares e mistura de materiais dão um charme especial até aos modelos clássicos, que podem ser encontrados em lojas por toda a cidade. Confira algu-

mas das peças que prometem deixar o dia do casamento ainda mais especial.

AGRADECIMENTO: Chico Faria (Telefones: 3890-3577; 3890-3034), na CADEG, lojas 13 e 14;
PRODUÇÃO: Renata Leal



■ TOGETHER: OURO branco e amarelo, com brilhante (a partir de R\$ 3.200), e sem brilhante (a partir de R\$ 1.550), da Natan (2525-5555)



**BERENICE
SEABRA**

Extra, Extra!

Cadeg Benfica Show

- ▶ O Gourmet Show, estande onde chefs farão performances com ingredientes do Centro de Abastecimento do Estado (Cadeg), na Super Rio Expofood, de terça a quinta, no Riocentro, será uma *avant première* do Pólo Comercial de Benfica.
- ▶ Com mais de cem empresas, o pólo só espera a aprovação do prefeito Eduardo Paes para sair do papel.

REVISTA

19 de março de 2010
Ano V • Número 246

Diversão

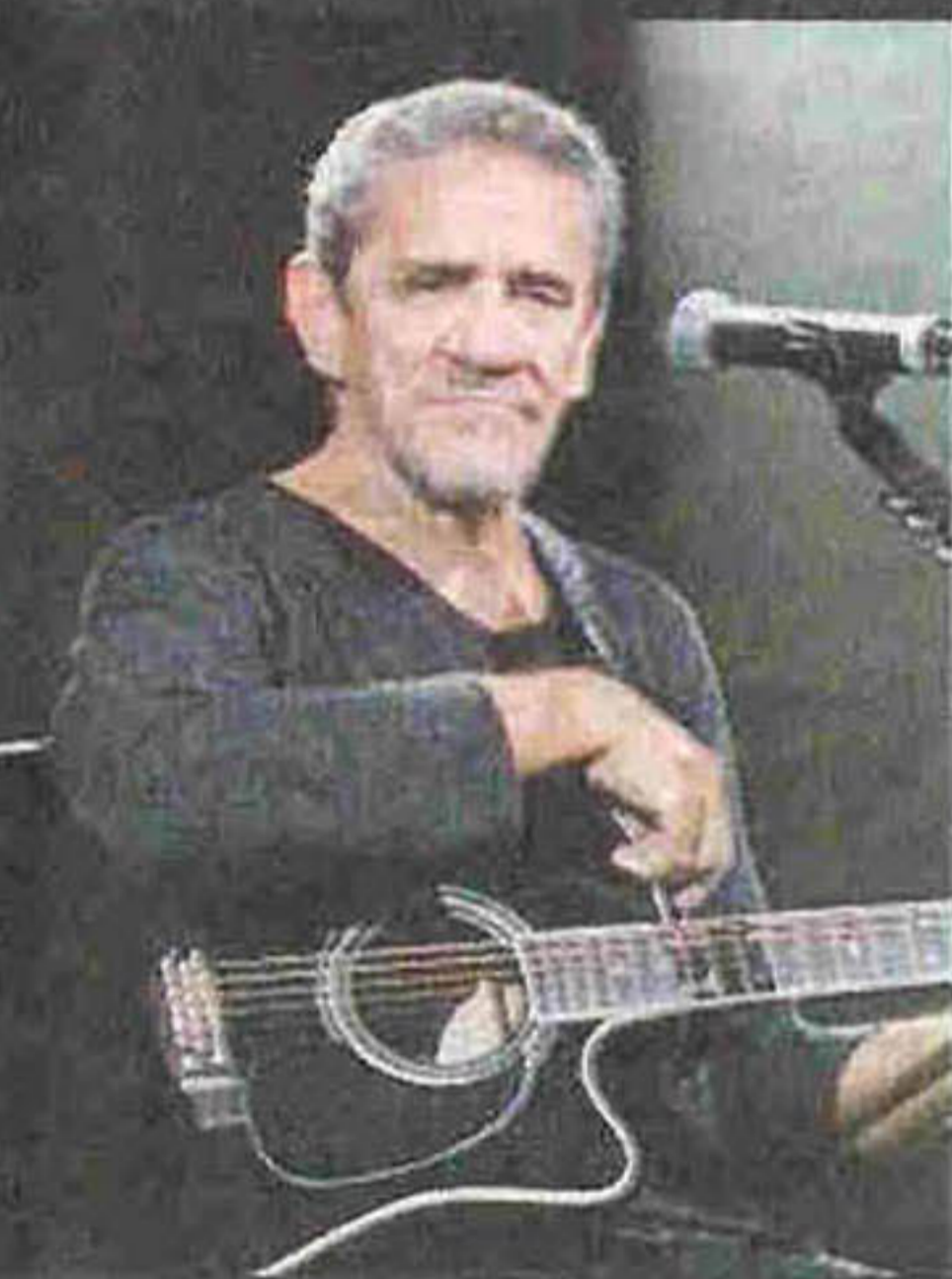
EXTRA

EDIÇÃO RIO DE JANEIRO



► **NA LAPA**

Seu Jorge é
atração no
Circo Voador



► **MPB**

Zé Ramalho
canta hoje em
São Cristóvão

► **MÚSICA**

Frejat mostra
seu rock no
Sesi de Caxias

Enquanto houver sol

Programas perfeitos para quem quer se divertir muito até o cair da noite

Antes do pôr do sol



O Samba do Ouvidor acontece a cada 15 dias, aos sábados. A festa começa às 14h e tem público cativo

ANA CLARA WERNECK
ana.werneck@extra.inf.br

▶ O fim de semana começa cedo. E não estamos falando da programação noturna, que já bomba no meio da semana em todo o Rio, mas de pessoas que começam a curtir o sábado e o domingo de manhã, aproveitando o que o dia tem de melhor. Tem forró, samba, brincadeiras para as crianças, feiras variadas e até fado na Cadeg. São vários motivos para sair de casa mais cedo no fim de semana.

O Cantinho das Concertinas existe há 16 anos na Cadeg. Lá, a festa portuguesa aos sábados é uma tradição. Às 5h30m já tem gente chegando, e logo depois o som do fado toma conta do ambiente. Como saco vazio não para em pé, durante todo o dia Seu Carlinhos, dono do bar, leva para a área externa incontáveis bolinhos de bacalhau, febras (pedaços de carne de porco assados na brasa), sardinhas e outros quitutes portugueses.

— Venho aqui toda semana. É bom para encontrar os amigos, dançar e comer rabo de bacalhau — conta Antonio Oswaldo Silva, de 81 anos, português como Seu Carlinhos e quase

todos os frequentadores da festa, que também recebe filhos e netos de portugueses, além de gente que só quer comer bem e curtir um som animado em um lugar desprezioso.

A Feira de São Cristóvão é outra boa opção. O centro abre na sexta-feira, às 10h, e só fecha no domingo à noite. Lá, além das barracas onde vende-se de tudo e dos restaurantes nordestinos, o forró rola solto desde o sábado à tarde. Às 14h, a programação musical do dia começa com um show de Zé da Onça, o cantor mais antigo do feira — segundo suas contas, ele bate ponto lá desde 1964.

— Canto de tudo um pouco: forró, xote, arrasta-pé. Menos calypso, não é o meu estilo. Aqui, as músicas mais pedidas são “Asa Branca” e “Xote das meninas”, do Luiz Gonzaga — conta o forrozeiro.

Às 16h tem o Trio Xodó, e a festa só termina de madrugada. No domingo, o forró começa às 11h, com bandas

variadas, e também vai até a noite.

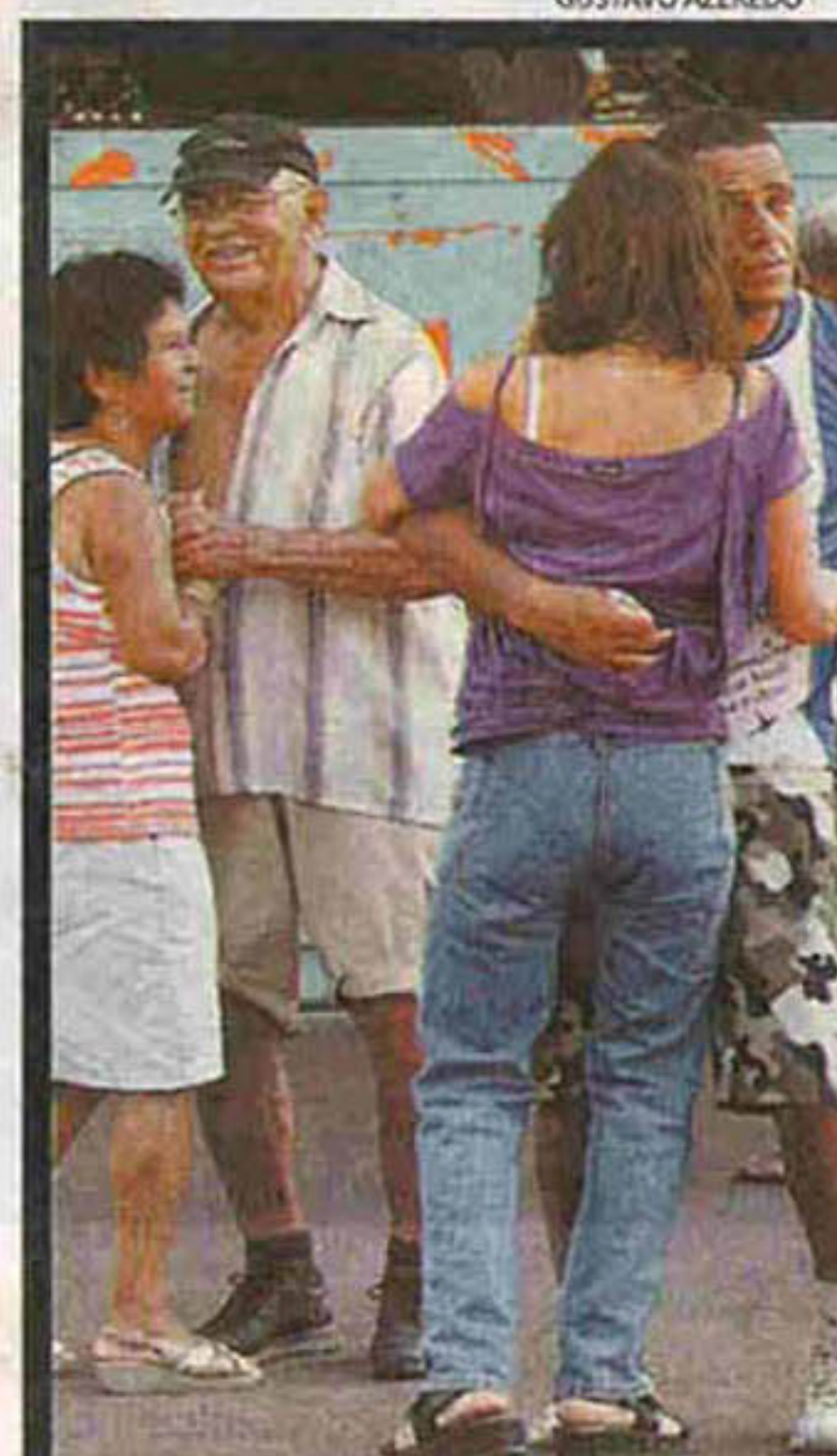
No Centro, a boa é o Samba do Ouvidor, que rola todo primeiro e terceiro sábados do mês (amanhã tem). A roda acontece na esquina da Rua do Mercado com Rua do Ouvidor, e começa às 14h. O repertório, basicamente feito de sambas dos anos 30 a 60, tem público cativo.

Pertinho dali, na Lapa, dois domingos por mês tem Mercado dos Arcos, que rola ao lado dos Arcos (o próximo é dia 28). Lá tem feira de produtos orgânicos e artesanato, além de shows bacanas. Semana que vem é a vez do Rio Maracatu.

Para quem está em busca de um fim de semana cabeça, o projeto Música no Museu junta música clássica e obras de arte. Neste fim de semana, os shows acontecem no Parque das Ruínas, em Santa Teresa (sábado), e no MAM, no Aterro do Flamengo (domingo), e começam às 11h30m.

O fim de semana não é mais restrito à 'night', e várias opções confirmam que dá para se divertir saindo cedo de casa: tem forró, samba, música clássica e até fado

GUSTAVO AZEREDO



Casais dançam na Feira de São Cristóvão

ONDE CURTIR

Cantinho das Concertinas

▶ Rua Capitão Felix 110, Rua 16, loja 11, Cadeg, Benfica — 2580-4326. Festa portuguesa. Sáb, a partir das 5h30m. Grátis. Livre.

Feira de São Cristóvão

▶ Campo de São Cristóvão s/nº, São Cristóvão — 2580-5335. Forró. Sáb, a partir das 14h. Dom, a partir das 11h. R\$ 2. Livre.

Mercado de peixes São Pedro

▶ Rua Visconde do Rio Branco, 55 Ponta D'Areia, Niterói — 2620-3446. Peixes frescos todo dia (podem ser preparados na hora). Sáb e dom, a partir das 6h. Grátis. Livre.

Mercado do Arcos

▶ Rua dos Arcos s/nº, Lapa. Feira e shows. Dom, a partir das 14h (a cada 15 dias). Grátis. Livre.

Música no Museu

▶ Sáb - Parque das Ruínas: Rua Murinho Nobre 169, Santa Teresa — 2252-1039. Danilo Alvarado. Sáb, às 11h30m. Dom - MAM: Av. Infante Dom Henrique 85, Aterro do Flamengo — 2240-4944. Fernanda Maria Cruz. Dom, às 11h30m. Grátis. Livre.

Feira nordestina de Caxias

▶ Av. Presidente Vargas s/nº, Centro, Duque de Caxias. Sáb, a partir das 14h, até dom, às 20h. Forró (dom, a partir das 12h). Grátis. Livre.

Chorinho na General Glicério

▶ Praça Gal. Glicério s/nº, Laranjeiras. Chorinho. Sáb, a partir das 12h. Grátis. Livre.

Samba do Ouvidor

▶ Rua do Ouvidor s/nº, Centro. Roda de samba. Sáb, a partir das 14h (a cada 15 dias). Grátis. Livre.



O chorinho na Praça General Glicério rola todo sábado, a partir do meio-dia



Febras, sardinhas portuguesas, rabo de bacalhau e vinho tinto: na Cadeg



JOAQUIM FERREIRA DOS SANTOS

GENTE BOA

Tem 'ratatouille' no Cadeg

Um chef na gastronomia descontraída de Benfica

Fotos de Marcos Ramos



WALDIR MENDONÇA, chef que participa da Expo Cadeg, em meio ao "clima bagunça" do lugar: "É pura descontração"

Waldir Mendonça participa da Expo Cadeg com receita elaborada só com produtos do tradicional mercadão de Benfica. Chef de restaurante em Itaipava, ele apresenta, terça-feira, seu salmão com

purê de baroa ao molho de shiitake e morangos. Acostumado a ambiente chique, ele comemora o "clima bagunça" do Cadeg. "É pura descontração", define. Frédéric Monnier, da Brasserie Rosário, ataca de costeleta de cordeiro com ratatouille.

PAPO DE CARIOCA

Tudo azul para Eduardo Paes

Portelense e admirador de Paulinho da Viola, o novo prefeito gosta de sardinha do Cadeg e é fã do filme 'A noviça rebelde'

■ CLARISSA MONTEAGUDO

clarissa.monteagudo@extra.inf.br



■ Se o eleitor quiser bater um papo bem carioca com o pre-

feito eleito, deve começar cantolando "Foi um rio que passou em minha vida", de Paulinho da Viola. Comentar o resultado do último jogo do Vasco — principalmente se o Clu-

be da Colina tiver saído vitorioso — e comer pastéis de queijo e carne moída da feira do Engenho de Dentro também são boas pedidas.

Portelense e vascaíno, o candidato do PMDB, à primeira vista, tem um estilo mauricinho — difícil imaginá-lo sem o visual arrumadinho. Mas, na campanha, fez questão de mostrar que valoriza o jeito de ser e viver dos moradores das Zonas Norte e Oeste — estratégia



para marcar território contra o adversário, Fernando Gabeira, identificado com o eleitorado da Zona Sul.

A história de Paes também remete à Zona Sul. Criado no Jardim Botânico, morou em São Conrado. É filho de uma família de classe média alta e foi à Disney, pela primeira vez, aos 12 anos. Mas, na hora de responder as perguntas do "Papo de Carioca", do EXTRA, ele mostrou conhecer vários dos mais tradicionais progra-

mas de várias regiões do Rio.

Paes é fã das sardinhas servidas nas festas portuguesas do Cadeg, onde costuma comprar flores com a mulher, a estudante de arquitetura Cristine Assed Paes. Na hora de rezar para São Jorge, ele lembra jogo da igreja em Quintino, onde começou sua carreira.

Para alegria de Duda Nobre e de Noca da Portela, sambistas que o apoiaram, o prefeito eleito não atravessa na hora de cantar sambas-entredo. Sabe de

cor os mais clássicos, como "Pra tudo se acabar na Quarta-feira", da Vila Isabel, de 1984. E, mesmo confessando o medo de magoar ciclistas de outras agremiações, elegeu a feijoada da quadra do Império Serrano como a mais saborosa.

Diante da tela escura, entretanto, o ziriguidum dá lugar ao "do-re-mi-fa" de Julie Andrews, no clássico "A noviça rebelde", filme preferido do prefeito, que, também, adora camisas azuis.

EMPREENDEDORISMO

Do cachorro-quente ao bacalhau

Conheça a história de Rodrigo Quintana, que vendia produtos para camelôs e hoje fornece para restaurantes



VALÉRIA MANHEIRO

valeria.manheiro@extra.net.br

■ Quem hoje passa pelo reformado Empório Quintana, no Cadeq, não faz ideia de que o estabelecimento, que atualmente vende produtos para grandes restaurantes, começou fornecendo alimentos para camelôs.

— No início, quando ajudava meu pai, nossos clientes eram os lanchelcos, que vendiam cachorro-quente nas ruas. Nove anos depois, oferecemos bacalhau, queijos variados e azeites — conta Rodrigo Quintana, de 31 anos, que trouxe a publicidade pelo comércio.

A mudança, no entanto, não veio de uma hora para outra. Com o aumento da concorrência e a queda no movimento, o proprietário decidiu que era hora de inovar, sob pena de perder a clientela de vez.

— Comecei, então, a oferecer produtos que eram mais difíceis de encontrar, como queijos de tipos variados. As coisas melhoraram e, quando vi que podia ser promissor, investi na loja: procurei ajuda do Sebrae para montar um projeto e reformei todo o estabelecimento — diz.

Segundo Quintana, o segredo é identificar um setor

potencialmente explorado pelo mercado, arregaçar as mangas e apostar. As dificuldades vão aparecer, mas, de acordo com ele, vale a pena.

— Não é fácil empreender no Brasil, ser formal. Já cheguei a dever quatro meses de condomínio. Hoje, tenho orgulho de dizer que a loja gera quatro empregos com carteira assinada — afirma Quintana, que sonha abrir a própria franquia.

— Antes, eu pensava como é que eu posso ter um futuro diferente se hoje é igual. Tentei, então, fazer diferente para ter uma vida melhor — afirma ele, citando uma frase ouvida numa palestra.

Planejamento

Apesar de reconhecer que aprendeu muita coisa na prática, o proprietário defende a qualificação e faz planos. Para o ano que vem, ele planeja estudar gastronomia para aumentar os conhecimentos adquiridos no dia-a-dia, atrás do balcão.

— Aprendi a conhecer os tipos de queijos e vinhos na prática, mas é importante se especializar.

Para quem pensa abrir o próprio negócio, Quintana diz que é fundamental ficar de olho nas despesas fixas:

— Também é bom comparar o movimento do mês com o do ano anterior.

Este reportagem integra o projeto Faça e Aconteça, uma ação de frotologia para estimular o espírito empreendedor no Brasil.



RODRIGO QUINTANA TEM UM EMPÓRIO NO CADEQ QUE Vende bacalhau, queijos variados e azeites

Prêmio EXTRA para quem empreender

■ O sonho de abrir o próprio negócio pode estar mais próximo de virar realidade. Até amanhã, interessados poderão participar do Concurso Cultural Prêmio EXTRA Sebrae de Empreendedorismo, que vai premiar as cem melhores ideias de negócios.

Para se inscrever, basta preencher a ficha disponível no site do EXTRA (extraonline.com.br) e informar, num texto curto, que produto quer oferecer, o público-alvo a ser atingido e os diferenciais em relação à concorrência. Os que não têm computador poderão escrever a ideia em uma folha de papel, seguindo o modelo do formulário, e enviá-la pelos Correios (Caixa Postal 11.963, CEP: 20230-970).

Plano de negócios

No treinamento, que se chama Iniciando um Pequeno Grande Negócio (IPGN), os selecionados terão a chance de elaborar um plano de negócios referente à própria ideia. Os dez melhores ganharão um laptop (computador portátil) e um vale de mil reais para a compra de produtos do Sebrae/RJ (treinamentos, publicações e consultorias). É a sua chance. Participe!

REVISTA

Diversão

5 de março de 2010
Ano V • Número 244

EXTRA

EDIÇÃO RIO DE JANEIRO

'Happy hour' na CADEG

► O Empório Quintana, na CADEG (3860-4582), tem happy hour às sextas-feiras. A partir das 17h, pode-se pedir tábua de frios sortida (a partir de R\$15) e sanduíche de linguiça com provolone (R\$ 7). A casa ainda oferece uma taça de espumante como cortesia para todos os clientes.

Marcelo de Mello

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



Mercado externo

O site do Centro de Abastecimento do Rio de Janeiro (Cadeg), em Benfica, já teve mais de 115 mil acessos desde o lançamento em dezembro. Dos EUA, são 200 por dia; de Portugal, cem.



JOAQUIM FERREIRA DOS SANTOS

GENTE BOA

Os zeladores do Rio

• Entra em campo depois do carnaval uma equipe de 91 “zeladores” da prefeitura. São funcionários da Comlurb encarregados de anotar problemas como buracos, sinalização, mato alto, grades quebradas, lâmpadas acesas durante o dia etc. Ganharão R\$ 800 a mais sobre os atuais salários.

Os zeladores/2

• Os zeladores, para ganhar experiência, começarão a mapear a cidade a partir de bairros com menor demanda de problemas. Na Zona Sul, percorrerão Leblon, Copacabana e Ipanema. Na Zona Norte, Irajá, Vista Alegre e Vila da Penha.

O condomínio certo

• Está mais caro do que Gente Boa informou o condomínio do edifício Juan Le Pins, no Leblon. A taxa varia entre R\$ 12 mil e R\$ 13 mil. Seu rival, na orla de Ipanema, o Cap Ferrat, é mais luxuoso mas tem um número maior de apartamentos. O condomínio resulta mais em conta: apenas R\$ 9.500.

Alegria interior

• A mesa de Verissimo e Zuenir Ventura (com aparições eventuais de João Ubaldo e Millôr), uma tradição do carnaval, não animará este ano, com seu estilo cool de alegria interior, o camarote da Brahma. Zuenir coloca o ponto final no seu livro, “Sagrada Família”. Verissimo, que frequenta desfiles desde a Rio Branco, torce, da Patagônia, pelo Salgueiro.

Favela do samba

• Zeca Pagodinho procura parceiros para seu projeto “Favela do samba”, que reuniria espaço para show de sambistas tradicionais, cenários dos morros do Rio, botequins e museu da cultura carioca. Ele tenta convencer parceiros para que a “Favela” seja na Barra da Tijuca.

Fantasia para 2010

Geisy da Uniban, Twitter, Lei Seca, Gripe Suína...

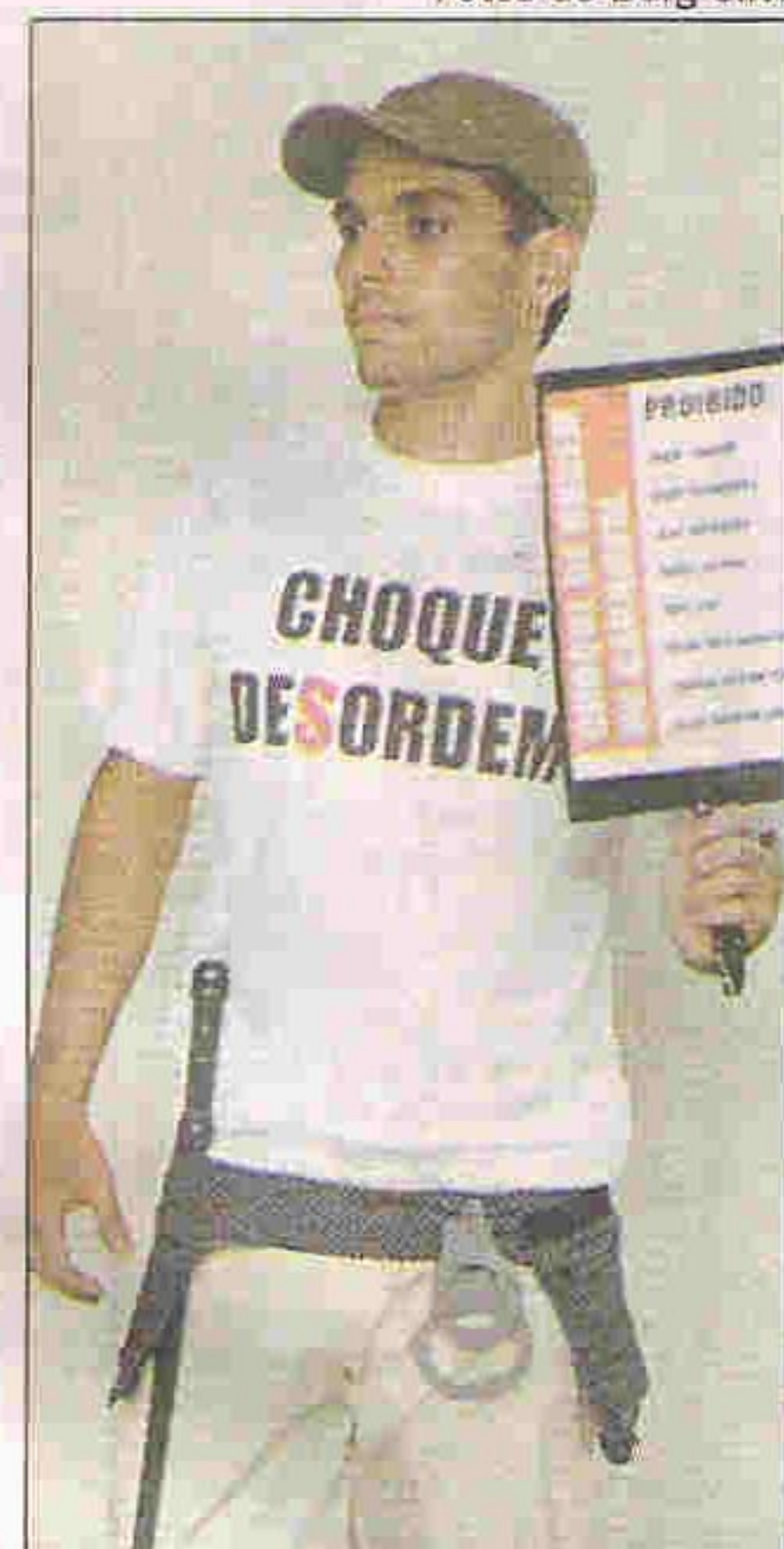
Fotos de Berg Silva



GEISY UNIBAN



GRIPE SUÍNA



CHOQUE DESORDEM



LADY GAGA



LEI SECA



TWITTER

DIANA ESTEVES criou, a pedido de amigos foliões, fantasias carnavalescas ligadas a fatos recentes, como a do bafômetro, da gripe suína, do twitter e a da Geisy, estudante da Uniban. “Carnaval é irreverência e crítica social”, diz a estilista da loja Diversa. No bafômetro, por exemplo, um vesti-

do com um tubo acoplado serve para dar “um bafo quente no cangote”. “Também pode ser bafo da onça, bafo doce...”, brinca. A da Geisy da Uniban vem com calculadora, “para somar o quanto ela está ganhando com o escândalo”, brinca. Para Diana, Lady Gaga, a cantora esquisitona, é “a nova Amy Winehouse do carnaval carioca”.

O ponto G

• A existência, ou não, do ponto G é um dos assuntos mais presentes nos enredos dos blocos. O Bloco de Segunda canta: “Se o ponto G tá difícil de encontrar/ Arme sua plataforma/ Você tem que perfurar...”.

Aliás e a propósito

• O Vem ni mim que sou Facinha, bloco da Praça General Osório, junta o ponto G à chegada do metrô ao bairro: “Alô maquinista/ Tô solta na linha/ ‘G’ de gostosa/ ‘G’ de gracinha/ O ponto ‘G’ da General é a Facinha...”

Beijos e abraços

• A turma sensível que se despedia com o “beijo no coração” mudou o cumprimento. Eles, sempre acima da sensibilidade média, agora mandam “um abraço de luz”.

Na calçada do baile

• Para desespero de Ricardo de la Rosa, organizador do Gala Gay do Scala, Monique Evans vai fazer reportagens para a Rede TV na porta do baile. “Ela humilha os gays, mas, infelizmente, não posso impedir sua participação porque a rua é pública.”

Ele vem aí

• Além da suíte de Paris Hilton, a Nova Schin reservou um quarto para Gerard Butler, de “300” e “PS: eu te amo”, no Copacabana Palace. A expectativa é se Butler vem com a atriz Jennifer Aniston, ex-Brad Pitt. Os dois estariam namorando.

Delícia de estagiária

• A “Playboy” vai fazer um convite oficial à ex-Big Brother Tessália. “Ela tem um charme mais intelectual, lembra uma daquelas estagiárias do Nelson Rodrigues”, diz Felipe Zobarán, editor da revista. “Homem também gosta desse tipo de mulher”.

Borbulha feminina

• Bloco de homem é regado a cerveja, o de mulher é com espumante. O “Espuma e paetês”, que sai hoje na General Glicério, é dirigido por mulheres e só servirá a bebida, na taça.

Às margens plácidas

• O cantor Martinho da Vila vai gravar o hino nacional “à carioca” para um DVD que será distribuído nas escolas do estado. “Vamos sediar a Copa do Mundo e ninguém sabe cantar o hino”, diz Wagner Victor, presidente da Cedae e autor da ideia.

O ponteiro marca

• Um assunto que preocupa os sambistas dominou a reunião da Liesa: o provável estouro no tempo do desfile, agora que há cinco módulos de julgamento, um a mais que em 2009. Teme-se que o tempo não dê para as escolas “se mostrarem com calma” em cinco pontos da Sapucaí.

Aliás e a propósito

• A pedido das escolas, a Liesa abordará o assunto “aumento do tempo do desfile” logo depois do carnaval. É possível que em 2011 ele já seja mais longo.

Branquinha básica

• Vão ser da Cadeg, em Benfica, as 50 velas brancas do camarim de Beyoncé. Um produtor esteve no mercadão e comprou, além das velas, flores brancas sem cheiro. Procurava ainda um tapete gigante, também branco.

Sem eletricidade

• Frase de um papo cabeça ouvida anteontem, no balcão do Clipper, pelo boêmio Teofilo Ottoni: “Masturbação é sexo unplugged.”

COM CLEO GUIMARÃES,
FERNANDA PONTES E
MARIA FORTUNA

• E-mail para esta coluna:
genteboa@oglobo.com.br



A atriz Mayté Piragibe e o noivo, Marlos, gostam dos vinhos da Cadeg em Benfica

BRINDE FELIZ

Da Cadeg, em Benfica, a lojas especializadas na Tijuca e Jacarepaguá, os espumantes nacionais fazem sucesso na chegada de 2010 com garrafas a menos de R\$ 30



O ANO NOVO CHEGA BEM REFRESCANTE

Um brinde a 2010 com vinhos de primeira: veja onde encontrar boas garrafas a menos de R\$ 30

PEDRO LANDIM
landim@odianet.com.br

É tempo de borbulhar. Porque olha só quem vem chegando: 2010, o próprio. Quente como o verão que lhe anuncia. Promissor como taça gelada de espumante. O brinde amoroso da atriz Maytê Piragibe, 26 anos, e o noivo, Carlos Cruz, 30, resume o astral da temporada. Na Cadeg, em Benfica — lugar mais barato para se comprar vinhos no Rio —, o casal ensaiou a comemoração do Ano Novo.

“É impossível passar sem ‘estourar’ um espumante, é bom para comemorar nossas vitórias”, diz Maytê, que assinou contrato com a TV Record e espera novo papel no início do ano.

O negócio é aproveitar o momento para beber os melhores vinhos produzidos no Brasil, aqueles que têm bolhas, muitos com preços que cabem no bolso. Sem esquecer dos refrescantes brancos e rosés, preparamos um roteiro onde vinhos de qualidade, aprovados por especialistas, custam menos de R\$ 30.

“O espumante brasileiro é superior ao pro-

“
Espumante é bom para comemorar vitórias. Não dá para passar sem ele.”

Maytê Piragibe, atriz

”

secco italiano, comparando na mesma faixa de preço”, diz Marcelo Copello, jornalista especializado e autor de quatro livros sobre vinhos. Ele degustou ‘às cegas’ 36 espumantes nacionais, e entre os destaques há rótulos como o Terranova Blanc de Blancs, que sai por R\$ 16,90 na Olivier Bebidas (3890-0300), na Cadeg (Rua Capitão Félix 110, Benfica, tel.: 3890-0202), loja onde a atriz Maytê degustou o Salton Reserva Ouro (R\$ 20). Outro citado, o Aurora Chardonnay Brut sai por R\$ 26,80.

Outras apostas válidas na loja são o espumante Casa Valduga Arte (R\$ 18,90) e o vinho branco Fortaleza do Seival da uva Viognier, uma joia nacional, imbatível na faixa de preço mesmo entre os ‘gringos’: R\$ 18,90.

Entre os espumantes rosados, sempre alegres e sensuais, foram citados na prova de Copello nomes como o Salton Poética, a R\$ 20 na Cadeg — mais ‘feminino’, frutado e doce —, ou o Míolo Brut Rosé, por R\$ 25,80 no supermercado Mundial (2437-4443, filial Recreio). Nas casas da rede, pedida interessante é o vinho branco chileno Casillero del Diablo Sauvignon Blanc, a R\$ 25,80.

Com o crescimento do interesse, novas lojas de vinho surgem na cidade, com garrafas exclusivas, preço de prateleira e comidas caprichadas para acompanhar.

É o caso do Espaço Di Vino, oásis para enófilos no Tijuca Off Shopping (2234-8901). Entre 380 rótulos escolhidos pelo consultor enogastrônomo Lauro Carvalho, a oferta é tentadora: o elegante espumante italiano DiDiamante, a R\$ 25. Acompanhando pratos como o rosbife com crosta de ervas e musse de pimenta biquinho, sugestões como o vinho rosé Las Moras Syrah (R\$ 21), e a linha chilena Emiliana, a R\$ 26. “O ano de 2010 será dourado e chique como os espumantes”, resumiu a empresária Simone Torres, 37, na mesa com Lauro e a amiga Fernanda Schonanth, 23.

DO ESPANHOL AO PORTUGUÊS DE SOBREMESA

No Rio Plaza Shopping, em Botafogo, a Confraria Carioca (2224-2286) funciona com estantes abertas ao corredor, convite aos 450 rótulos. “O vinho não precisa necessariamente ser caro para ser bom”, diz o empresário Duda Zagari, 32, degustando com a namorada, a estilista Gabriela Ma Maschio, 33, taças do rosé espanhol Vivanco, vinho especial a R\$ 29,90, assim como o branco. O nacional Fabian Chardonnay custava o mesmo preço. A loja criou a Carta Brasil, seleção de 20 vinhos nacionais diferenciados, e, além de servir frios e sanduíches, tem convênio com a pizzaria Riametta e o Joe e Leo’s, que entregam seus pratos nas mesinhas entre as garrafas.

O supermercado Zona Sul (2558-0458, loja Flamengo) é outro caminho certo para as garrafas. Há o espumante nacional Dignus Brut Rosé, a R\$ 27,50 (R\$ 19,98 com o cartão da casa) e o vinho rosé Dal Pizzol Do Lugar (R\$ 28,50). Na sobremesa, anote a dica: o ótimo vinho doce português Moscatel de Setúbal, por R\$ 28,50 (R\$ 23,95 com cartão). E que venham as rabanadas, porque a adega é farta.

GUIA

show & lazer

PROMOÇÕES

SAIBA COMO
CONCORRER A 30
CONVITES E 10 GELECAS
DE 'ZUMBILÂNDIA', 20
PARA 'INVICTUS' E 20
PARA MARIA RITA NA
FUNDIÇÃO PROGRESSO

POLEIRO DO GALETO

Cadeg - Av. Central 57, Benfica (3890-0202).
Seg a sáb, das 21h às 15h. C.c.: Nenhum. Um clássico na Zona Norte, o Poleiro do Galeto é conhecido pelo bom tempero de seus filés altos e bem servidos. Funcionando até de madrugada, os pratos mais pedidos são: bife com fritas (2 pessoas, R\$ 20) e cozido (2 pessoas, R\$ 25, às quintas-feiras).

ENTRADA

ANOTE E POUPE

Frutas com preços mais frescos

■ As frutas da estação são ideais para enfrentar o calorão do Rio. Por dois motivos: refrescam o bolso, com preços mais em conta, e são encontrados fresquinhos nos supermercados e nas feiras. Revendas especializadas, como a Cadeg e a rede Hortifruti têm promoções de abacaxi, banana, maçã e uva, por exemplo (veja os preços abaixo). Mas o consumidor não deve se empolgar na quantidade. Também por conta do calor, elas estragam rapidamente.

EDITORIA DE ARTE

VEJA OS PREÇOS

Cadeg

Abacaxi (Buarco Frutas):	R\$ 2 (unidade)
Banana (Buarco Frutas):	R\$ 3 (dúzia)
Figo (Pro Fruta):	R\$ 10 (caixa com 24 unidades)
Maçã (Eggshow):	R\$ 2,50 (quilo)
Laranja-pera (Eggshow):	R\$ 1,20 (quilo)
Maracujá (Distribuidora Lipi):	R\$ 5 (quilo)
Amora (Distribuidora Lipi):	R\$ 5 (caixinha)
Pera portuguesa (Vivere Frutas):	R\$ 5 (quilo)
Nectarina (Vivere Frutas):	R\$ 7 (quilo)

Hortifruti

Banana-d'água: R\$ 0,99 (quilo)	R\$ 0,99 (quilo)
Maçã gala importada: R\$ 3,99 (quilo)	R\$ 3,99 (quilo)
Uva rosada: R\$ 3,99 (quilo)	R\$ 3,99 (quilo)
Melão orange: R\$ 2,49 (quilo)	R\$ 2,49 (quilo)
Mamão formosa: R\$ 1,29 (quilo)	R\$ 1,29 (quilo)
Limão Taiti: R\$ 1,29 (quilo)	R\$ 1,29 (quilo)

Segredos contra o desperdício

■ As frutas guardam segredos que evitam o desperdício. Exemplos: o figo deve ter consistência macia na hora da compra. As uvas não devem se desprender facilmente do cacho e, na geladeira, podem ficar por até cinco dias.

Mousse de limão

INGREDIENTES:

- Suco de dois limões
- 4 gemas
- 5 colheres de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- 5 folhas de gelatina sem sabor e incolor
- 1/2 xícara de água gelada
- 5 claras em neve
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE FAZER:

- 1 Misture bem o açúcar, as gemas e o suco de limão. Junte a água.
- 2 Leve ao fogo médio e mexa até engrossar.
- 3 Prepare a gelatina na água gelada por 15 minutos.
- 4 Junte ao creme de limão ainda quente.
- 5 Misture bem e deixe esfriar.
- 6 Junte as claras em neve e o creme de leite e mexa delicadamente.
- 7 Leve para gelar em fôrma untada com óleo de cozinha por quatro horas.
- 8 Sirva gelado.

FONTE: Art Gab Mel (Tel.: 21-2415-5371)