



BACALHAU DE ÚLTIMA HORA

■ O bacalhau é a estrela do Natal do Cadeq, a central de abastecimento que fica em Benfica. Este grandalhão aí, nas mãos de José Marcos, é do tipo Porto, um dos mais procurados. As lojas do mercado abrem hoje às 2h e fecharão às 14h. Vale a pena madrugar, o preço por lá costuma ser melhor, entre R\$ 22 e R\$ 45 o quilo.

CANTINHO DAS CONCERTINAS. Referência da cultura portuguesa no Rio, o botequim comandado pelo patrício Carlos Cadavez reúne uma multidão aos sábados, dia de música da ter-



rinha, numa das alamedas do Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara (Cadeg). Para dar conta do recado, vinte funcionários trabalham no preparo de deliciosos bolinhos de bacalhau (R\$ 2,20, a unidade). Da grelha saem sardinhas portuguesas (R\$ 13,00, três unidades) e lombinho de porco (R\$ 15,00), ali chamado de febras. Para beber, cerveja em garrafa das marcas Brahma, Skol e Bohemia (R\$ 3,80 cada uma). *Rua Capitão Félix, 110, rua 16, loja 11 (Cadeg), Benfica, ☎ 2580-4326. 2h/14h (fecha sex.; sáb. 0h/20h). Estac.: Grátis. ♪ —*

C A R I O C A S

SEU LUIZ

EM BENFICA OU NO LEBLON, ELE ADORA ENCARNAR O BONDOSO VELHINHO, MESMO COM BARBA PUXADA E PEDIDOS EMBARAÇOSOS

CARYLE JUNIOR

FOTO VÍTOR SILVA



Tudo começou como um sonho, literalmente. Um dia, Luiz Antônio Moreira, 58 anos, sonhou que era Papai Noel e que viajava entre as nuvens. Pelo jeito, gostou do que viu, já que, depois disso, resolveu encarnar o bom velhinho de vez: em 2005, fez um cursinho básico e deixou a barba crescer. Desde então, Seu Luiz sai pelas ruas do Centro de Abastecimento da Guanabara (Cadeg), em Benfica, para vender suas rifas natalinas. Tem de tudo: de azeite e bacalhau até cestas básicas e caixas de cerveja. Mas este ano ele conseguiu realizar outro sonho: ser Papai Noel de shopping. Agora, ele se divide entre Benfica e o Shopping Leblon na pele de mensageiro do Natal – ganha entre R\$ 2.500 e R\$ 3 mil no último mês do ano.

Então o senhor teve a ideia de ser Papai Noel depois de um sonho?

Ah, isso tem alguns anos. Foi um sonho maravilhoso. Eu me entusiasmei mesmo com a ideia, mas sempre banqueei o Papai Noel. Adorava ficar distribuindo pirulitos para a criançada.

O que ensinam em um curso para Papais Noéis?

Eu aprendi a cantar musiquinhas. Aquela do sapatinho na janela... E a lidar com as criancinhas.

Qual foi o pedido mais estranho ou diferente que já te fizeram?

Teve uma mulher no shopping que me pediu um marido. (risos)

Algumas crianças têm medo do bom velhinho. Como driblar isso?

Às vezes, a criança chega e toma um susto. Eu tenho que virar o rosto, tentar esconder a barba. Aí, eu digo: "oh bebê, coisa linda, vem pro Papai Noel". Mas quando elas abrem o berreiro, não tem jeito.

O que mais incomoda um Papai Noel?

Os mamanhos tiram muito sarro, dizem que eu não existo, zombam da minha cara. Mas não posso esquentar a minha cabeça. Faço meu trabalho.

E as crianças, são sempre receptivas com o bom velhinho?

Tem muita criança abusada. Algumas puxam a minha barba. Com força! Tem criança que vai todo dia ao shopping e fica me perguntando pelo pedido dela. É difícil lembrar. São muitos! Então, eu digo que os duendes levaram a carta para a fábrica. Mas não é fácil enrolar, não...

É mais fácil ser Papai Noel em Benfica ou no Shopping Leblon?

É compensador em qualquer lugar. Estou muito feliz neste fim de ano.

ESCOLA DO
PÃO: o "flan" de
bacalhau custa
R\$ 85, com
quatro porções
fartas

Múltipla escolha



Sugestões para uma
ceia de Natal
saborosa, seja
encomendando
delícias para comer
em casa ou indo
a restaurantes

Luciana Fróes

Ceia no aconchego do lar ou num restaurante bacana? Seja qual for a resposta, eis a solução. Garimpamos algumas opções espertíssimas, entre doces e salgados, que poderão dar um *plus* na sua ceia caseira: do tender já prontinho (tremendo adiante do Farinha Pura e do Gula Gula) aos minidoces portugueses da Deli 43-Pavelka, passando pelos panetones trufados da Envida ou a versão salgada da Escola do Pão. O *gratin* de bacalhau com batatas e camarão do Santa Satisfação e o bufê o Arab são outras ótimas pedidas. Listamos também alguns itens providenciais à venda na Cadeg, que este ano funciona em horário especial: tanto dia 24 quanto 31, abre das 6h às 17h.

Para a turma que prefere comer fora, sugerimos um time de casas bacanas que estarão de portas abertas na noite de 24. E com ceia natalina em cartaz. Independentemente de como e de onde, um feliz Natal para todos. Tintim! ■

KURT: bonita e
gostosa, a
árvore de pão de
mel, chocolate e
especiarias
custa R\$ 150

DELI 43-
PAVELKA:
encomendas
para doces
portugueses até
o dia 22



Onde encomendar

>> **Aquim:** 2274-1001. Presunto (R\$ 550, para 20 pessoas), bacalhau (R\$ 290), paleta de cordeiro com frutas secas (R\$ 310), quiche de brie e damasco (R\$ 51), cuscuz com frutos do mar (R\$ 130, o quilo) e tortas de chocolate sem açúcar (R\$ 85). As encomendas para o Natal se encerram hoje. Para o réveillon, no dia 26. C.C.: Todos.

>> **Arab:** 2235-1884. Cordeiro com ameixa e amêndoas, frango marroquino com cuscuz, amêndoas torradas, grão-de-bico com canela e tâmaras (R\$ 46,90, quilo). Doces de maçã com nozes pecan e folheado de frutas secas (R\$ 4,80, a unidade). As encomendas para o Natal se encerram no dia 22. Para o réveillon, no dia 28. C.C.: Todos.

>> **Cadeg:** 3890-0202 e 3526-5717. Uvas verdes (R\$ 5, o quilo): Av. Central, loja 22). Damascos (R\$

24, o quilo), avelãs (R\$ 18, o quilo) e nozes (R\$ 19,90, o quilo): Av. Central, loja 14).

>> **Célia Pessoa:** 2248-1359. Salada de quinoa com cubos de tender caramelizado com açúcar mascavo, balsâmico e gengibre (R\$ 250), pudim de hadoque com molho de gruyère e alcaparras (R\$ 300), bacalhau com natas ou espiritual (R\$ 300) e arroz de cordeiro com açafraão (R\$ 280).

>> **Deli 43 (Pavelka):** 2294-1745. Minidoces portugueses: rocambole de laranja (R\$ 2,40, a unidade, ou R\$ 230, o cento), toucinho do céu (R\$ 2,40, a unidade, ou R\$ 230, o cento), pastel de amêndoas (R\$ 2,80, a unidade, ou R\$ 260, o cento) e pastel de Belém (R\$ 2,80, a unidade, e R\$ 260, o cento). As encomendas para o Natal se

encerram no dia 23. C.C.: Todos.

>> **Envídia:** 2512-1313. Panetone de chocolate preto e branco com frutas e recheio de trufas (R\$ 22), chocolate de figo com nozes (R\$ 220, o quilo). C.C.: Todos. As encomendas para o Natal se encerram no dia 23.

>> **Escola do Pão:** 2294-0027. Chester com batatas e cebolas caramelizadas (R\$ 220, para dez pessoas), peru assado (R\$ 120, para 6 pessoas), *flan* de bacalhau (R\$ 85, quatro unidades), panetone salgado com frios (R\$ 65, o quilo), rabanada (R\$ 8, cada), bolo inglês (R\$ 35) e pudim de bacalhau (R\$ 85, para quatro pessoas). As encomendas para o Natal se encerram no dia 22. C.C.: Todos.

>> **Farinha Pura:** 3239-8000. Tender assado (R\$ 39,90, o

quilo), lombo à Califórnia (R\$ 33,90, o quilo), rosbife (R\$ 33,90, o quilo), bolinho de bacalhau (R\$ 45,40, o quilo), peito de peru (R\$ 51,50, o quilo), fio de ovos (R\$ 46,47, o quilo), salada de bacalhau (R\$ 48, o quilo). As encomendas para o Natal se encerram no dia 22. C.C.: Todos.

>> **Gula Gula:** 2259-3084. Peru assado ao molho de laranja (R\$ 111, grande), tender ao molho de laranja (R\$ 154, grande), lombinho marinado ao rôti (R\$ 133, grande), folheado de bacalhau (R\$ 126, grande), arroz de lentilha (R\$ 36, grande) e farofa (R\$ 44). As encomendas para o Natal se encerram amanhã. Para o réveillon, no dia 26. C.C.: Todos.

>> **Santa Satisfação:** 2529-2063. Gratin de bacalhau com batata e

Saboroso com frutas e chocolate

■ *Ceia de Natal completa tem que ter um bom panetone à mesa. Um dos mais caros é o da Nestlé, do Roberto Carlos. Com 700g, o produto é vendido por R\$ 34,98 no Wal-Mart. Na Cadeq, em Benfica, um panetone importado de 500g sai por R\$ 7,95, no Empório Quintana. No Centro do Rio, a Brasserie Rosário faz panetones tradicionais e de chocolate por R\$ 7,20 (100g) e R\$ 16,50 (500g). Os supermercados Extra, Pão de Açúcar, Sendas e ABC vendem chocotone Bauducco (500g) por R\$ 7,98. Já o panetone Carrefour (500g), com frutas, custa R\$ 6,79.*

EDITORIA DE ARTE

Panetone sobremesa

Ingredientes:

- 1 panetone
- 10 colheres de sopa de sorvete de chocolate
- 1 lata de creme de leite
- 1 tablete de chocolate ao leite

Preparo:

Corte uma fatia da parte inferior do panetone e, com as mãos, retire uma boa quantidade da parte interna do doce (sem furar a casca).
Numa tigela, misture a massa retirada com o sorvete de chocolate. Preencha o panetone com a mistura e recoloque a fatia cortada. Leve ao freezer.
Derreta o chocolate em barra e misture com o creme de leite. Distribua esse creme sobre o panetone e decore a gosto.

Fonte: Programa "Mais você" da TV Globo

CONFIRA OS PREÇOS

BRASSERIE ROSÁRIO

500g - R\$ 16,50

100g - R\$ 7,20

CASTELO DO VINHO

Panetone Canto (400g) - R\$ 7,90

WAL-MART

Gotas de chocolate (500g) - R\$ 3,68

Frutas (1kg) - R\$ 5,96

Chocolate gotas (1kg) - R\$ 7,36

CASAS ZEMOG

Panetone (400g) - R\$ 4,50

EMPÓRIO QUINTANA

Panetone importado (500g) - R\$ 7,95

EXTRA, PÃO DE AÇÚCAR, SENDAS e ABC

Bauducco (500g) chocotone - R\$ 7,98

Qualità (500g) - R\$ 6,49

EXTRA E PÃO DE AÇÚCAR

Fabricação própria gotas e frutas (500g) - R\$ 2,99

SENDAS e ABC

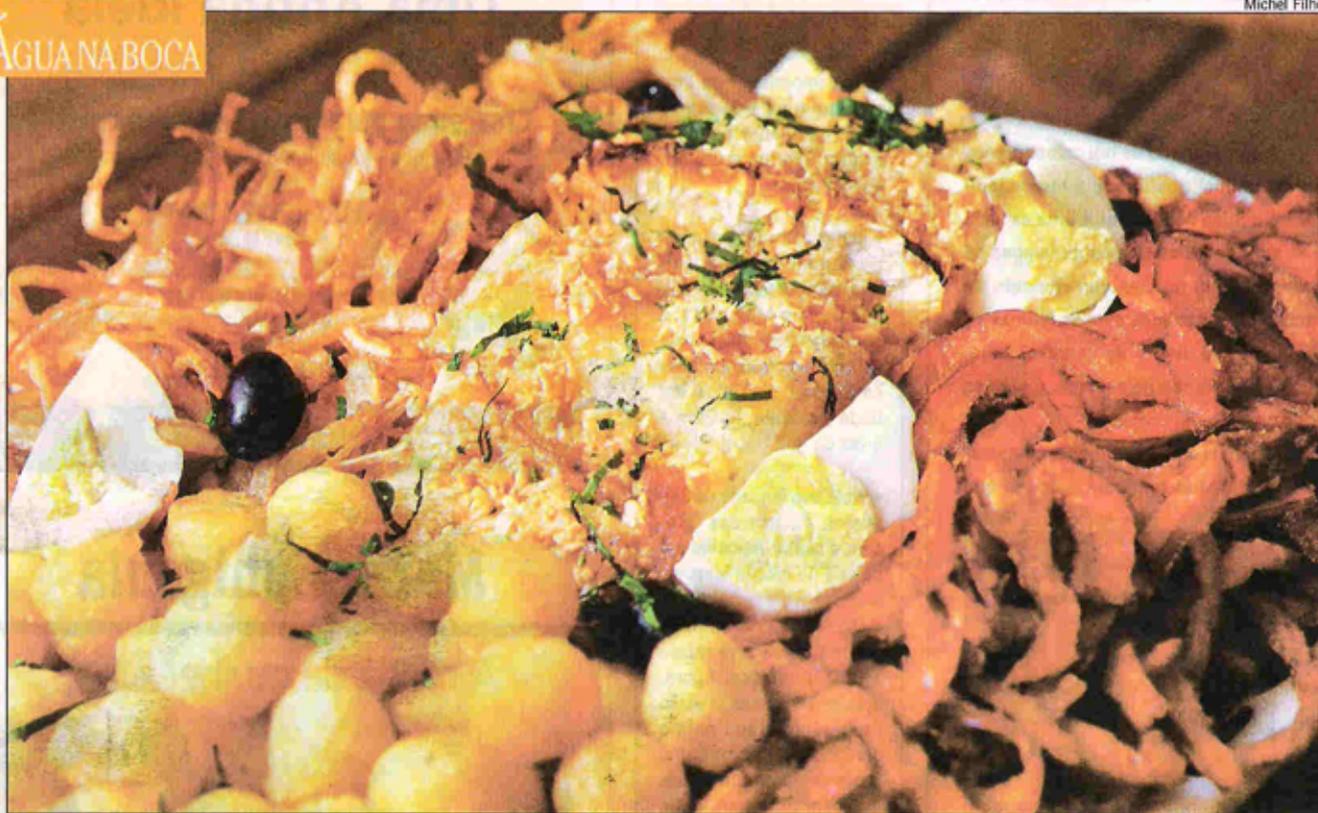
Fabricação própria gotas e frutas (400g) - R\$ 2,99

CARREFOUR

500g com frutas - R\$ 6,79

500g com gotas de chocolate - R\$ 7,49





■ O BACALHAU do Antero, do Adegão Português, é uma opção diferente para a ceia: assado na brasa e servido com batata noisette e pimentão, cebola e alho fritos

De Portugal para sua mesa

Nas casas portuguesas, com certeza, o bacalhau com batata, ovo, couve (ou brócolis) e azeitonas pretas é um prato indispensável na ceia de Natal. Em restaurantes como o Cantinho das Concertinas, do Cadeg, que guarda as tradições da terrinha, esse é um dos pratos mais pedidos, assim como os bolinhos de bacalhau.

Já quem gosta de inovar pode experimentar o bacalhau assado na brasa acompanhado de batata noisette, pi-



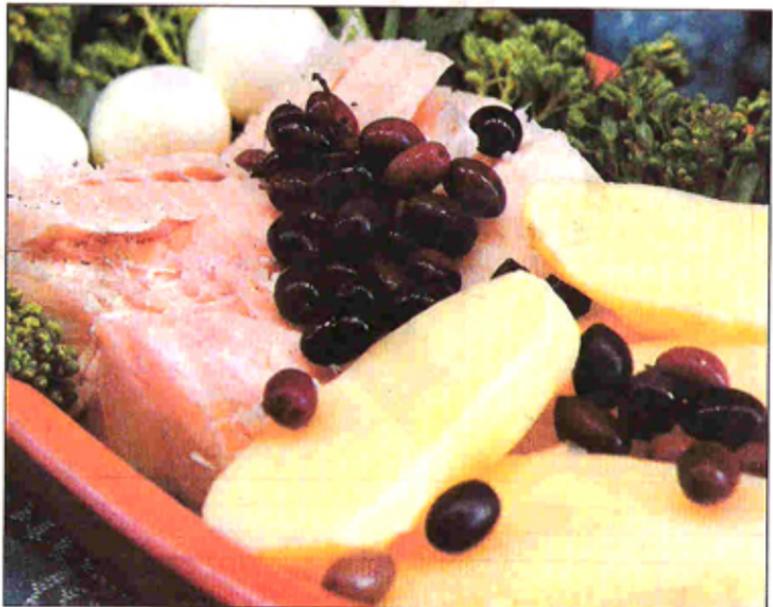
■ OS TRADICIONAIS bolinhos, sempre bem-vindos como entrada na ceia, e o bacalhau à portuguesa (com batata, ovo, brócolis e azeitonas pretas) para prato principal são as sugestões do Cantinho das Concertinas, no Cadeg

Onde comer

● **ADEGÃO PORTUGUÊS:** Campo de São Cristóvão 212, em São Cristóvão. Telefone: 2580-8689. Horário de funcionamento da casa: de segunda a sábado, das 11h às 23h; aos domingos e nos feriados, das 11h à meia-noite.

● **CANTINHO DAS CONCERTINAS:** Rua Capitão Félix 110. Rua

16, loja 11, no Cadeg, em Irajá. Telefone: 2580-4326. Horário de funcionamento da casa: de segunda a sexta, das 6h às 14h; aos sábados, das 6h às 18h. A partir das 10h, aos sábados, o bar faz uma tradicional festa portuguesa, com apresentações de fado sem couvert artístico e cardápio à base de bacalhau.



Portuguesa com certeza

► O Cantinho Con-
certinas, na Cadeq
(2580-4326), é uma tí-
pica casa portuguesa.
Lá, pode-se apreciar
várias opções de pra-
tos de bacalhau, como
por exemplo rabo de
bacalhau na brasa. A
refeição é servida com
batatas cozidas, azei-
tonas pretas, cebola,
alho e azeite (R\$35).
Para quem gosta can-
ções da “terrinha”,
aos sábados tem mú-
sica ao vivo.

Menos batata e mais bacalhau

Produto registra queda de 17,09%, segundo FGV

VALÉRIA MANIERO

■ VALÉRIA MANIERO

valeria.maniero@extra.inf.br

■ ANA PAULA VIANA

ana.paula@extra.inf.br

■ Se depender do bacalhau, a ceia de Natal deste ano será mais farta e econômica. E o consumidor não terá de fisgar o pescado entre o mar de batatas. Como o preço do produto caiu 17,09% entre dezembro de 2008 e novembro deste ano, segundo uma pesquisa da Fundação Getúlio Vargas (FGV), encontrar a iguaria na bacalhoada não será raro.

Para aproveitar a queda, o EXTRA sugere uma receita para lá de especial: o bacalhau à Gomes de Sá, do Rei do Bacalhau da Ilha do Governador. De acordo com Ivan Sousa, que há 15 anos comanda a cozinha da casa, o prato é o carro-chefe do tradicional restaurante. Para se ter uma ideia, somente em novembro houve 179 pedidos da receita, que serve cinco pessoas.

Ao lado, o EXTRA publica também uma lista com os preços cobrados pelos principais supermercados da cidade. Antes de fazer as compras natalinas, vale a pena dar uma olhada nesses valores e escolher o mais em conta. Além do bacalhau, segundo a pesquisa da FGV, o frango inteiro e o lombinho suíno apresentaram quedas de preços de 6,13% e 8,87%, respectivamente.



A DICA DE HOJE é do chef Ivan Sousa, do Rei do Bacalhau da Ilha

ARTE DE VINICIUS MITCHELL

COMO PREPARAR

À Gomes de Sá (Receita do Rei do Bacalhau da Ilha do Governador)

Ingredientes:

- 100g de alho
- 100g de azeitona
- 2 colheres de sopa de salsa
- 700g de batata cozida
- 400g de cebola
- 1kg de bacalhau Imperial (já cozido e sem sal)*
- 150ml de azeite

Modo de preparo:

- Coloque no fogo o azeite, o alho e a cebola, deixando-a dourar por alguns minutos.
- Acrescente a azeitona, o bacalhau e a batata.
- Misture tudo.
- Deixe cozinhar por 10 a 15 minutos. O próximo passo é tirá-lo do fogo e decorar com o ovo, a alface e o pimentão vermelho. Servir para cinco pessoas.

Para decorar o prato:

- 1 ovo
- alface
- pimentão vermelho

* Para tirar o sal do bacalhau, basta colocá-lo num recipiente com gelo e trocar a água três vezes. Depois, cozinhe por 20 minutos numa panela com 2 litros de água.

Preços do pescado nos supermercados

Guanabara

Saithe: R\$ 15,98
Porto: R\$ 25,98

Sendas

Saithe: R\$ 15,90
Ling: R\$ 18,90
Zarbo: R\$ 19,90
Lacas: R\$ 19,90
Porto: R\$ 22,50
Filé do Porto: R\$ 39,90

Zona Sul

Zarbo Imperial: R\$ 24,08
Porto: R\$ 16,90

Extra

Saithe: R\$ 15,90
Ling: R\$ 18,90
Zarbo: R\$ 19,80
Lacas: R\$ 19,90
Porto: R\$ 22,50
Filé do Porto: R\$ 39,90

Prezunic

Zarbo: R\$ 17,90
Ling: R\$ 19,50
Saith: R\$ 19,90
Porto: R\$ 32



Carrefour

Saithe: R\$ 15,90
Ling: R\$ 19,50
Porto: R\$ 28,90

Cadeg

Porto Imperial, na Cerealista Carlos Lela: R\$ 32
Porto, no Empório Quintana: R\$ 16

extraonline.com.br

▶ Assista ao vídeo em que o chef prepara a receita



Vendas floridas

Consumidor encontra promoções e variedade nos supermercados do Rio na hora de comprar flores e plantas. Procura cresceu até 40%

TAMARA MENEZES

tamara.menezes@odianet.com.br

Os supermercados do Rio apostam suas fichas em plantas e flores frescas para atrair cada vez mais os consumidores e, assim, aumentar as vendas. A estratégia parece estar dando certo. No Carrefour, a alta nas vendas do setor chega a 40% no ano. No Grupo Pão de Açúcar, o aumento foi de 35% no trimestre. A procura em ascensão garante vantagens e preços mais baixos do que os praticados pela Central de Abastecimento do Estado (Cadeg).

Orquídeas são as mais procuradas. Para a rede Zona Sul, sua durabilidade — ela resiste florida por até 40 dias — é o segredo. Vasos de plantas também fazem sucesso. O Carrefour da Barra da Tijuca também é o destino de revendedores. “Vou lá entre duas e três vezes por semana. Os preços são muito baixos. Tanto que até diminuí as idas à Cadeg”, conta Antônio Carlos Pacheco, florista há 16 anos em Copacabana.

Morador do bairro, ele prefere ir à Barra para abastecer o mostruário. “Vou nos dias em que tem entrega e tudo está



PAULO ARAÚJO

Antônio compra plantas em mercado para revender no seu quiosque

fresquinho. A frequência varia de acordo com as vendas”, diz.

No Carrefour Barra, os itens respondem por 5% do faturamento. Todo mês são vendidas seis mil violetas e 2.800 orquídeas, calcula o gerente Fabio Barreto. Com a chegada do verão, a loja elevou em 20% o volume oferecido. No Zona Sul, a demanda resultou na parceria com a Aranda, fornecedora da espécie, que ensina a cultivar plantas. A rede oferece buquê de rosas e jarros com crisântemos, begônia, azaléia e lírios.

De acordo com o gerente do

setor de floricultura do Grupo Pão de Açúcar, Marcos Betelli, nos últimos três meses houve aumento de 35% nas vendas de flores em todas as redes do grupo. O destaque foi para a rede ABC CompreBem, com lojas nas regiões Serrana e dos Lagos, com alta de 65%.

“Na rede Pão de Açúcar priorizamos novidades. No Extra, a estratégia é trabalhar volume e preço. Orquídeas, Crisântemo, Kalanchoe e Violeta vendem mais. Na Sendas e ABC Comprebem, a demanda é por produtos mais baratos”, explica.

Cadeg, em Benfica, já está de olho no Natal

■ O Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara (Cadeg) já está preparado para a chegada do Natal. O consumidor que tem em mãos a lista de compras para este fim de ano pode começar a pesquisar os preços, sempre de olho na qualidade dos produtos oferecidos. Para facilitar a vida do cliente, o EXTRA publica uma lista com alguns produtos à venda, como enfeites na-

talinos, frutas, panetones e vinhos. De acordo com André Lima, presidente do mercado popular, para atrair o consumidor, os lojistas estão investindo pesado em decoração e promoções. "Quando há um número maior de comerciantes, o cliente tem mais opções para escolher, e ainda existe a facilidade de pechinchar", disse. Agora, é com você. Boas compras!

DIVULGAÇÃO



NA CADEG, HÁ variedade de bebidas e comestíveis em exposição, com preços mais em conta

Festival de azeites, panetones, nozes e bacalhau

■ Bacalhau, azeite, panetone, nozes... A pouco mais de um mês para o Natal, os comerciantes do Cadeg estão com os estoques cheios, de olho no consumidor que gosta de se planejar, ditando os gastos, para que as compras não pesem no orçamento de uma vez só. É vale lembrar que pedir desconto não é pecado e faz muito bem ao bolso. "Aqui você tem o contato direto com o proprietário da loja, e as vendas são bem informais. Para este ano, apesar da crise econô-

mica, nossa expectativa é muito positiva", explicou o presidente do mercado popular, André Lima. Para quem gosta de apresentar amigos e familiares, as lojas Art dos Vinhos e Griffe dos Vinhos, por exemplo, oferecem produtos importados, como o vinho chileno Santa Carolina por R\$ 11,90 e o português Periquita por R\$ 20,50. Mas há ainda espumantes por R\$ 14,90. Para enfeitar, papai noéis que custam R\$ 3,25 têm tudo para dar um charme especial à sua árvore.

Confira

Produto	Preço	Loja
Nozes sem casca (kg)	R\$ 38	Laticínios Brasil Tropical (Rua 9, loja 5 e 7)
Azeite português Quinta do Cascais (500 ml)	R\$ 5,80	Egg Show (Avenida Central 32, A36)
Espumante italiano Ducato Rose	R\$ 14,90	Olivier Bebidas (Avenida Central 28)
Enfeite de Papai Noel para árvores (unidade)	R\$ 3,25	Giovanelli Embalagens (Praça Geral 7, A9)
Figo em caldas (200g)	R\$ 3,99	Ralimar (Avenida Central 9 e 11)
Vinho português Periquita tinto (grande)	R\$ 20,50	Griffe dos Vinhos (Avenida Central, loja 18)
Vinho chileno Santa Carolina	R\$ 11,90	Art dos Vinhos (sobreloja 25, 27)
Bacalhau do Porto Imperial (kg)	R\$ 32	Cerealista Carlos Lela (Avenida Central 10)
Panetone importado (500g)	R\$ 7,95	Empório Quintana (Avenida Central 14)
Avêlá coberto com chocolate	R\$ 6,90	Exata Rio (Rua 3, loja 2)
Toalha para mesa natalina	R\$ 15	Alastra Uniformes (Galeria Nobre, loja 8)

EDITORA DE ARTE



DIVULGAÇÃO



NO CENTRO COMERCIAL, JÁ há vários tipos de bacalhau à venda

Central está na internet

■ Para quem quiser conferir as ofertas, o Cadeg fica na Rua Capitão Félix 110, em Benfica. Os telefones são: (21) 3890-0202 e 3526-5717. Mais informações podem ser obtidas pela internet, no site www.cadeg.com.br.

ÁGUA NA BOCA

Espetinhos, a especialidade

Carlos Ivan

Salgados ou doces, os espetinhos têm sabores variados e são tão apreciados que, de refeições rápidas, passaram a ter status de prato principal em alguns restaurantes.

O Rei das Caftas, no Cadeg, oferece, além da especialidade sugerida no nome da casa, receitas preparadas com frango e até cordeiro. Já no Boca Boca, do Ilha Plaza, uma das pedidas é o espetinho teriyaki de camarão.

E como conseguir resistir às frutas cobertas com calda de chocolate servidas no quiosque Showchocolate, do NorteShopping?



Onde comer

- **REI DAS CAFTAS:** Cadeg, na Rua Capitão Félix 110, Avenida Central, loja 5, Benfica. Telefone: 3890-0202. Horário de funcionamento: a casa abre diariamente, das 5h até o último cliente.

■ ESPETINHOS DE CORDEIRO (à esquerda), cafta, frango e carne estão entre as opções oferecidas no Rei das Caftas, no Cadeg

ROTEIRO | CROQUETE

DON SIQUEIRA – A opção aqui é o croquete de cordeiro (R\$ 22,50 o quilo), um pouco mais sofisticado. Quem não quiser ir até a Cadeg comprar pode pedir para entregar no conforto do seu lar. **Cadeg, Rua Capitão Félix, 110, rua 9, loja 6, Benfica (2580-2949).** Diariamente, de 7h às 14h30. Capacidade: 55 pessoas.

A peso de ouro

▶ A casa Don Siqueira, aberta há dois anos n Cadeq, vende a carne mais cara de todas: de paca, pela bagatela de R\$ 200 — o quilo! Alguém se habilita a fazer um churrasquinho com a iguaria?

Cadeg embarca no século XXI

Funcionando desde 1962, centro de abastecimento lança site na internet para se integrar à era digital

Hugo Cals

hugo.almeida.aliage@oglobo.com.br

● O Cadeg é um centro comercial tão tradicional que preserva a história do Rio até mesmo em seu nome, já que é sigla para "Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara", que deixou de existir em 1975. O lançamento de um site oficial (www.cadeg.com.br), no último dia 15, foi escolhido como o marco inicial de um processo de modernização, já que representa o ingresso na era digital.

Uma revista interna, que circula em edições bimestrais desde julho deste ano, funciona como resumo impresso das informações que são publicadas digitalmente.

— A princípio, vendas pela internet não estão programadas. O site funciona atualmente como um informativo do condomínio, com horários dos lojistas e datas de eventos especiais — informa André Lima Pereira, diretor-presidente do Cadeg.

No entanto, apesar de não estarem nos planos imediatos, Lima conta que existe a possibilidade de que, no futuro, seja implementado um canal de vendas pela internet, que contaria com uma administração terceirizada. Entre os obje-

vos está o desenvolvimento de uma rede interna (intranet) para facilitar a comunicação entre os lojistas.

Um programa ambiental, visando à redução da produção de lixo, também está sendo estabelecido. Em vez de impressos em panfletos, informativos chegarão a lojistas e clientes por e-mails (mensagens eletrônicas) ou via comunicados sonoros, transmitidos nos alto-falantes.

André Luís Lobo, representante do projeto Unir e Vencer (que funciona dentro do Cadeg), conta que pretende instalar uma área de gastronomia no site:

— Vamos oferecer receitas, e complementá-las com infor-

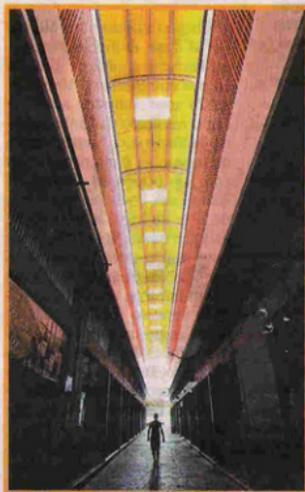
mações personalizadas, como indicar em que lojas do local podem ser encontrados os ingredientes. Outro objetivo é disponibilizar os cardápios de todos os restaurantes do espaço.

Para 2010, Lobo diz que está em planejamento o evento "Festa das nações", que será realizado na época da Copa do Mundo da África do Sul. O objetivo é difundir o que existe de mais tradicional na culinária dos países participantes. Aparentemente diferentes, essas ações têm um objetivo comum: pôr o Cadeg em maior evidência, já que, mesmo funcionando há 47 anos, muitos cariocas ainda não conhecem o centro comercial.

Fotos de Michel Filho

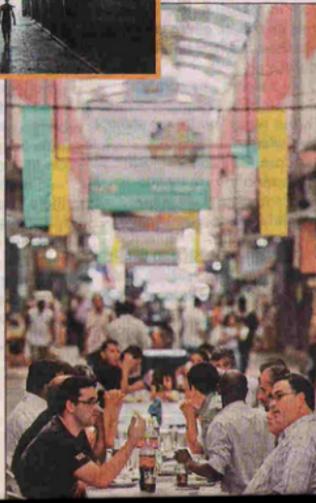


■ TEMPEROS E INGREDIENTES específicos, de culinárias como a portuguesa, a italiana ou a árabe, podem ser encontrados no Cadeg. Acessando o site, comerciantes descobrem na internet uma nova maneira de divulgar seus produtos e conquistar novos clientes



■ NA DIVISA entre os bairros de Benfica e de São Cristóvão, o Cadeg ocupa uma área de cem mil metros quadrados, dividida em quatro pavimentos, e conta com uma estrutura de concreto maior que a existente no estádio do Maracanã

■ ALÉM DE contar com lojas de diferentes ramos, o centro de abastecimento dispõe de um serviço de almoço em diversos restaurantes, onde é comum os pratos serem bem-servidos e os preços baixos





BERENICE SEARA

JOGO RÁPIDO

▶ O jornalista Luís Pimentel lança, terça, na livraria do Museu da República, o livro "Cenas de cinema — conto em gotas".

▶ A Cadeq arrecada doativos (roupas, alimentos, brinquedos, etc) até sexta-feira, dia 23, para doar a instituições no Natal.