

**QUA
DRA
DINHO**



FLÁVIO RESENDE

flavioresende@gmail.com

>> LIGEIRINHAS



FOTO: DIVULGAÇÃO

Boa notícia para quem gosta de comer fora de casa. O Pontão do Lago Sul foi o local escolhido para sediar o Taste Brasília Festival, maior festival gastronômico do mundo, que estreia sua primeira edição na capital do país, no dia 27 de maio. O evento – que será realizado ao ar livre, até 5 de junho – já acontece em 13 cidades pelo mundo, entre as quais Londres, Paris, Dubai, Milão e São Paulo. Ao todo, serão 13 opções de restaurantes e um bar, que vão da cozinha clássica à contemporânea, da brasileira à internacional. Entre os empreendimentos confirmados estão o Authoral, Casa Baco, Dom Francisco, Taypá e Bloco C. Ingressos pelo link: <https://www.eventim.com.br/artist/taste-of-bsb/>

O Brasilia Shopping sediou a capacitação para multiplicadores atuarem no projeto “Uma Sinfonia Diferente” – primeiro musical brasileiro estrelado por autistas. Promovido pelo Instituto Steinkopf, o espetáculo tem por objetivo desenvolver habilidades sociais e comunicativas por meio da música, além da valorização das pessoas com autismo e da conscientização da sociedade. A certificação, que ocorreu de 24 a 27 de março, buscou ampliar o alcance do atendimento para autistas e suas famílias em Brasília e em todo o país.

Com início do programa no dia 2 de abril, o “Renda Delas” está com inscrições abertas e gratuitas. Com o público-alvo composto por mulheres moradoras das regiões do Sol Nascente/Pôr-do-Sol e da Ceilândia, o projeto objetiva promover o empreendedorismo e a geração de renda para as inscritas. Neste sentido, a formação está dividida em seis etapas, todas a serem realizadas na Casa Natureza, das 9h às 17h. A iniciativa é do Movimento de Trabalhadores e Trabalhadoras por Direitos (MTD-DF), em parceria com o Ministério da Mulher, Família e Direitos Humanos e a Casa da Vila.

>> SELO CANDANGO

FORMANDO NOVOS EMPREENDEDORES NEGROS

Sob a coordenação de **Leandro Nunes**, o Projeto Afro em Movimento vai promover o que eles estão chamando de “Laboratório Afro”, com formação e qualificação para empreendedores negros. A iniciativa é do Beco da Coruja Produções e do Instituto Janelas da Arte.

Ao todo, serão ofertados 11 cursos, totalizando 144 horas/aula, nas áreas de empreendedorismo afro, design criativo, direção de arte, marketing digital, impactos sociais, canvas, roteiro e edição de vídeo, fotografia, letramento digital, negócios digitais, podcast e educação financeira.

Também haverá espaço para

palestras, lives, painéis, feira de empreendedorismo afro e apresentações artísticas, afim de não somente combater o racismo, mas desenvolver uma consciência antirracista na sociedade. Todas as atividades são gratuitas e as vagas para as capacitações são limitadas.

E já estão abertas as inscrições para os primeiros cursos gratuitos do projeto, todos com aulas presenciais, que acontecem no Copa Network (Asa Norte), a partir de 4 de abril. Haverá uma van gratuita que fará o transporte de ida e volta para a Rodoviária para facilitar a locomoção dos estudantes. Mais informações: www.afroemmovimento.com.br

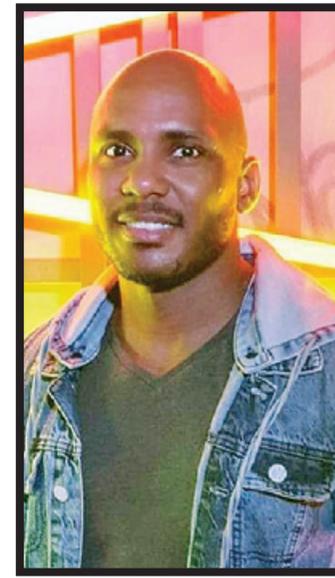


FOTO: TATAVICK

>> NA LATA

GASTRONOMIA DE EXPERIÊNCIA

A proposta é ser itinerante, mas, se depender do público, o Jardim Secreto, empreendimento gastronômico inaugurado em março, num local super inusitado da cidade – o viveiro da Transplantas, em Vicente Pires (DF), o negócio terá vida longa. À frente do projeto estão os empresários e produtores **Ygor Brito** e **Maurício Rodrigues** (foto), da Invento Produções – os mesmos criadores do Trust, Vila Jeri, Arraiá do Cerrado e Cerrado Wine. Nesta entrevista exclusiva, eles contam de onde surgiu a ideia e quais as perspectivas para o futuro:

Quando nasceu este modelo de negócio de vocês?

Ygor: Em 2016, nasceu a Invento Produções com a proposta de trazer eventos inovadores para os brasilienses. Lá criamos o nosso primeiro festival gastronômico segmentado e, a partir disso, fomos aprimorando nossas ideias e melhorando os projetos.

Por que escolheram, como diferencial competitivo dos negó-

FOTO: DIVULGAÇÃO



cios que vocês implementam, esta temporalidade sazonal?

Maurício: Seguimos o lema: “tudo que é bom dura pouco”.

Vocês buscam inspiração em outros mercados? Quais?

Ygor: Nossas inspirações vêm de diversos mercados, de experiências, viagens, da gastronomia, do entretenimento. Não temos um grande e pontual processo criativo. Muitas vezes, a ideia vem de maneira repentina.

Como vocês enxergam este movimento do setor produtivo em ocupar os espaços da cidade?

Maurício: Acredito que a ocupação desses espaços seja uma tendência de mercado. Com a pandemia, aprendemos que devemos nos ajudar, fortalecer o setor. Por isso, acreditamos muito em parcerias. Nosso negócio só é possível porque temos bons parceiros.

Qual o sentido pra vocês de conectar gastronomia, experiências e a energia da natureza, vindo das plantas?

Maurício: Acreditamos na gastronomia de experiência. Por isso, proporcionamos ao público eventos que permitam novas e, muitas vezes, inéditas vivências. Sobre a natureza, neste pós-pandemia, pensamos em um projeto que possibilitasse uma reconexão com a natureza. A proposta é fugir do centro urbano, mesmo que por algumas horas, sem ter que sair da cidade.

• SERVIÇO:

Jardim Secreto – Experiência Gastronômica em meio à natureza

DATA: de 23/03 a 23/06.

LOCAL: Viveiro da Transplantas, a 6 km do Plano Piloto, às margens da Vicente Pires.

REDE SOCIAL: <https://www.instagram.com/jardimsecretobsb/>.

LINKTREE: <https://linktr.ee/jardimsecretobsb>.

IN↑

O trabalho remoto ou teletrabalho ganhou vários adeptos após o início da pandemia. Diante desta nova realidade, o governo federal apresentou, no último dia 28, as novas regras para esse formato por meio da Medida Provisória (MP) 1.108, que traz alterações importantes e normatiza o assunto.

↓OUT

Nesta terça-feira (29), entregadores e motoristas de aplicativos protagonizaram, por todo Brasil, paralisação para reivindicar melhorias em serviços e condições oferecidas por empresas de delivery, como Uber, 99 e iFood. O monopólio destes apps tem incomodado, sobretudo, os donos dos restaurantes, que estão cada vez mais na mão das empresas de entrega.



“O IR Solidário é uma forma do cidadão contribuir diretamente com projetos, instituições e causas sociais. O engajamento da população é fundamental para que o ato de solidariedade chegue em quem mais precisa”.

SORAYA PEREIRA, PRESIDENTE DO GRUPO ACONCHEGO, LEMBRANDO QUE ATÉ O DIA 30 DE ABRIL, OS CONTRIBUINTES PODEM DESTINAR ATÉ 3% DO SEU IMPOSTO DE RENDA PARA PROJETOS SOCIAIS, TRANSFORMANDO TODA A BUROCRACIA DO PROCESSO EM UMA CONTRIBUIÇÃO PARA A COMUNIDADE.

