

# O point do sabor e da energia

O açaí impera na 105/106 Sul. Das sete lanchonetes instaladas no local, pelo menos quatro oferecem a fruta

Não tem como escapar. Pensou em açaí, pensou na entrequadra 105/106 Sul. Das sete lanchonetes instaladas no local, pelo menos quatro servem a fruta paraense, que se incorporou aos hábitos alimentares dos jovens brasileiros. Em busca de mais disposição para enfrentar as atividades diárias e, especialmente, noturnas, eles elegeram o açaí como uma de suas fontes de energia preferidas. A entrequadra já é até conhecida como a Quadra do Açaí e tem sido um point da juventude, especialmente nos finais de semana.

Ninguém sabe explicar muito bem como a onda começou. Para alguns, foi tudo muito natural, com uma coisa puxando a outra. A comercial, já há alguns anos, tem um comércio parcialmente direcionado para os jovens, com algumas lojas de moda praia e aeróbica, bastante procuradas, principalmente pelas mulheres. O açaí, portanto, já encontrou um público pronto na entrequadra.

"No Brasil é assim: se um faz e dá certo os outros copiam", acredita Galvãni Torres Cuoco, dono da lanchonete Sub's. Ele conta que quando comprou a lanchonete, o açaí já era uma atração da casa, tinha sido implantado pelo antigo dono em 1994. Cuoco está na quadra desde 1986. Ele tinha uma padaria que, curiosamente, se chamava Belém, sua terra natal. "Apesar de ser do Pará, não fui eu quem trouxe a fruta para cá", afirma, rindo.

Ele apenas tratou de dar continuidade ao que já estava sendo feito. Além do açaí, vende em sua lanchonete sanduíches e saladas. "Creio que há público para todos. O açaí é o ponto comum e aí a gente diversifica no resto", avalia.

Na Via Láctea, o forte também é o açaí, assim como na lanchonete Sky's. Esta última, porém, só aderiu à fruta paraense nos últimos dois anos, apesar de funcionar no local há mais de dez anos, conta o atendente Adão Alves. Segundo ele, o consumo é maior à noite. "O pessoal passa aqui antes ou depois de um show ou mesmo após um jogo de futebol", diz ele. A Sky's funciona até às 5h. Para quem não é tão ligado nos alimentos energéticos, a lanchonete serve o tradicional hambúrguer, refrigerantes entre outras atrações do fast food.

Na realidade, existe pouca variação na forma como o açaí pode ser servido. Além do suco, há os potes com o creme, que pode ser misturado a sorvete, granola ou frutas. Cada um escolhe o seu acompanhamento preferido. Os paraenses, por exemplo, preferem puro.

Quem está preocupado apenas em realizar um bom lanche tem ainda outras opções na quadra: o Giraffas, que serve sanduíches e refeições, e a pizzaria Pedacinho, que vende as fatias em vários sabores ou a pizza inteira, inclusive com serviço de entrega. No Casa da Mata, o atrativo são os quitutes mineiros e goianos, salgados, doces e biscoitos.

Como se vê, na Quadra do Açaí, da moda praia e aeróbica, tem de tudo um pouco, para conforto dos moradores da região. Só não tem uma academia de ginástica, local preferido dos consumidores de açaí e da moda que predomina na entrequadra.

**NELZA CRISTINA**  
Repórter do JORNAL DE BRASÍLIA

## AÇAÍ

Tabela nutricional para

100 gramas da fruta

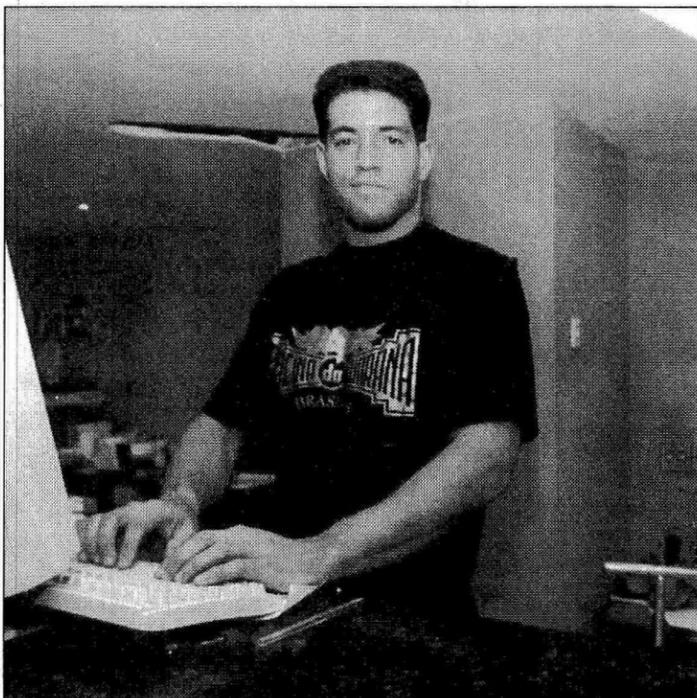
■ Proteínas	13,0 g
■ Fibras	34,0 g
■ Sódio	56,4 mg
■ Potássio	932,0 mg
■ Cálcio	286,0 mg
■ Magnésio	174,0 mg
■ Ferro	26,0 mg
■ Fósforo	227,0 mg
■ Vitamina C	17,0 mg
■ Vitamina E	45,0 mg
■ Lipídios	17,0 mg

## Guaraná tem lugar de destaque

O guaraná ativa o sistema nervoso e repõe as energias do corpo. Para quem tem muitas atividades e gosta de malhar, é considerado também um bom estimulante. Nada mais natural, portanto, que a Oficina do Guaraná se instalasse na 106 Sul, uma das comerciais mais energéticas de Brasília.

A loja tem pouco mais de um mês, mas já está garantindo uma boa clientela, apesar da pouca idade e da concorrência acirrada na quadra. Lá, o forte, naturalmente, é o guaraná, mas o açaí também tem lugar garantido e de honra no cardápio.

Carlos André Lopes Araújo, um dos proprietários da casa, afirma, contudo, que não buscou a quadra por ser ela um point da juventude. "Foi uma coincidência. A gente nem estava pensando em montar nada quando viu

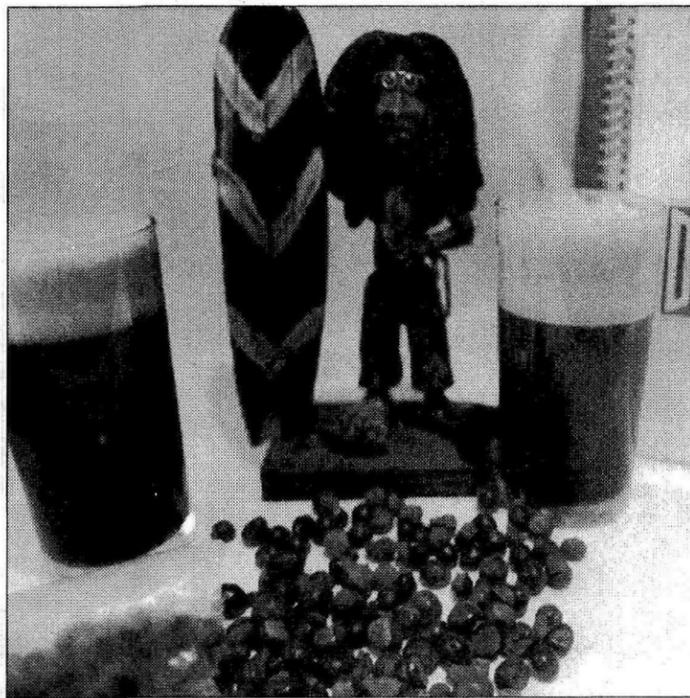


**Carlos André:** de frequentador a dono de lanchonete

esta loja para alugar", conta ele, que abriu a Oficina com dois amigos tão jovens quanto ele - André tem 23 anos, Aldo, 22, e Elias 24.

Os três já trabalhavam

com bebidas energéticas - representavam duas bebidas que têm sido bastante consumidas pela garotada, a Blue Jeans e a Dynamite - e resolveram seguir por esse



**Oficina do Guaraná:** bebidas saudáveis e energéticas

caminho. Em uma festa conheceram um dos responsáveis pela franquia da Oficina do Guaraná. "Isso era uma sexta-feira e logo na segunda nós fomos ao Rio de Janeiro

fechar o negócio. Voltamos e alugamos a loja", explica André, que era, ele mesmo, um frequentador assíduo das lanchonetes da quadra. Em quatro meses, os amigos mon-

## Uma opção para aproveitar a noite

O domínio das lanchonetes e das bebidas energéticas não é total na entrequadra 105/106 Sul. A noite dos boêmios é garantida por um bar que se instalou na quadra há dois anos, o Marujo, no bloco A da 105. É ele que garante a movimentação noturna, especialmente dos finais de semana. Brevemente, ganhará um companheiro. Os mesmos donos do bar estão montando no bloco C da 105 uma outra casa, ainda sem data para inauguração.

Segundo Sebastião Ramos, gerente do Marujo, a idéia é que o novo estabelecimento funcione como restaurante no almoço e à noite seja uma mistura de uisqueria com café, com direito à pista de dança. A casa, ainda sem nome escolhido, dev-



**Os boêmios têm seu ponto de parada na quadra: o Marujo**

erá começar a funcionar dentro de uns 50 dias.

Na verdade, o Marujo resolveu seguir na contramão da quadra. No local, funcionava uma lanchonete, que não estava

dando muito lucro. Os proprietários, então, resolveram mudar de ramo. Chamaram um arquiteto, Luiz Henrique Muniz, que criou um novo visual para o local e montaram o bar,



**Sebastião Ramos,** gerente do Marujo: pratos variados

cujas áreas abertas são cobertas por um teto de palha, criando um ambiente agradável.

Ramos explica que a casa é predominantemente um bar. "Aqui, nós temos toda a infra-

estrutura de um restaurante, inclusive com direito a um bom cozinheiro para fazer os aperitivos e alguns pratos, mas somos e fazemos questão de ser um bar", diz ele. O segredo do

taram e inauguraram a loja.

Hoje, é grande a procura pelas combinações com guaraná. O cliente pode escolher desde uma bebida mais simples, como xarope de guaraná com água, até uma mistura mais sofisticada, que leva catuaba, marapuana, ginseng, noz de cola, guaraná e xarope. Além disso, todas as bebidas servidas na casa, como sucos e vitaminas diversas, podem ser adoçadas com xarope de guaraná.

Para acompanhar as bebidas, a Oficina do Guaraná trabalha com sanduíches diversos, que podem ser feitos com vários tipos de pão. Há a linha dos mais naturais, mas a casa não deixa de servir alguns dos preferidos entre os menos preocupados com a boa forma, como hambúrgueres, com direito a bacon e todos os complementos nem sempre muito recomendados pelos nutricionistas, mas que fazem a alegria da garotada. (N.C.)

sucesso da casa, que atrai muitos executivos, principalmente durante a semana, é ter bons profissionais.

Entre os pedidos mais requisitados está o filé com molhó catupiry, o bobó e a moqueca de camarão e a bacalhoadá. O cardápio, porém, é bastante variado e tem todos os tipos de carnes e massas. Além disso, os petiscos, servidos sempre em grandes porções, têm também bastante saída. Pode-se escolher no Marujo desde uma patinha de caranguejo ou polvo na manteiga, até um camarão a dorê e o sempre bem-vindo bolinho de bacalhau. "Nós recebemos uma clientela exigente durante toda a semana e, por isso, temos de ter um serviço de categoria", avalia Ramos. (N.C.)

**Amanhã: Moda praia e malhação**