

- 1 à Rodoferrviária são 13,3km
- 2 à Rodoviária do Plano Piloto são 14,8km
- 3 ao Aeroporto são 7,3km

Feira de tradição e bem caseira

// Buchada de bode, sarapatel ou o tradicional arroz com feijão são algumas das especialidades procuradas pelos clientes de todos os cantos do DF

» MÁRCIO PACELLI

Tradição, bom atendimento e preço baixo são ingredientes difíceis de encontrar, todos ao mesmo tempo, em um hipermercado ou um shopping center. Mas em feiras ou antigos mercados municipais estão sempre lá. Talvez seja exatamente por isso que a Feira Permanente do Núcleo Bandeirante, há 42 anos instalada na Área Especial 10, na Praça Padre Roque, ainda atraia fregueses de todo o canto do DF, do Lago Norte à Taguatinga. O lugar é procurado diariamente pelos que vão atrás da verdura diária do almoço ou de uma raiz para a cura de um mal súbito, ou ainda por quem vai em busca de um prato típico da culinária nordestina, como um sarapatel ou uma buchada de bode, a ser saboreado ali mesmo,

na área central da feira. A diferença no tratamento dado ao cliente, dizem os visitantes, é segredo da sobrevivência do lugar, que há nove anos enfrenta a concorrência de um supermercado instalado no outro lado da rua.

Jandira Lourdes Andrade, 61 anos, há 40 trabalhando à frente de uma barraca de temperos, mel e cachaca na Feira do Núcleo Bandeirante, sintetiza bem a tradição do lugar. Mineira de Presidente Olegário, ela criou os filhos e netos no ambiente de sua barraca, uma das mais procuradas pelos visitantes. "Aqui, vem gente de todo lugar. Tenho clientes do Plano Piloto que só compram comigo. Acho que vêm aqui em busca do atendimento que não encontram em outros lugares", explicava Jandira ontem à tarde, ao se dividir entre a entrevista ao *Correio* e uma cliente que retornou

Fotos: Monique Renne/CB/D.A Press



Cida serve o famoso almoço para o casal Ricardo e Janete: carne de boi, porco, frango e linguiça são as especialidades da barraca

para levar mais um tempero. Com um jogo de cintura natural aos comerciantes, Jandira saiu-se bem. Aliás, intimidade com os fregueses parece ser uma característica comum entre os feirantes locais.

» Donos e clientes

Não é raro, por exemplo, deparar-se com algum dos donos dos restaurantes da feira sentados à mesa com clientes de longa data, como o casal Ricardo Fernandes, 57, e Janete Soares, 43, fregueses assíduos do restaurante da Cida, apelido de Maria Aparecida Ribeiro da Silva, há 20 anos instalada na feira. O casal estava em um animado bate-papo com Cida, enquanto aguardavam o prato principal do almoço. Eles frequentam o lugar desde criança, quando os pais faziam compras ou apareciam para almoçar. "Meu pai é pernambucano e minha mãe, cearense. Adoro isso aqui porque acho que é uma coisa de família", confessou Janete, que nasceu em Brasília. "Meu pai tem 81 anos e até hoje vem comprar frango caipira e pequi para os almoços do fim de semana", revelou Ricardo, advogado com escri-

tório no Plano Piloto. Ele comparece à Feira do Núcleo Bandeirante uma vez por mês.

O restaurante da Cida é mais procurado pelo churrasco misto — carne de boi, porco, frango e linguiça, servidos como refeição ou em porções. Mas, ontem, o casal Ricardo e Janete foi em busca de especialidades de sabor mais forte. Abriam o preguiçoso almoço de domingo com um caldo de mocotó e, entre uma cerveja e outra, aguardavam, sem pressa, pela buchada de bode que seria especialmente preparada pela "amiga" de mesa. "As pessoas vêm aqui pelo carisma da gente", resumiu, sem modéstia, Gilberto Alves Medeiros, o Mineiro, que há quatro anos comprou o restaurante da Tia Zilda, o mais famoso do lugar. Entre as especiarias preparadas pelo "herdeiro" da Tia Zilda estão a galinha caipira e a rabada.

www.correio braziliense.com.br



Confira galeria de fotos da Feira do Núcleo Bandeirante

» Personagem da notícia

Seu José Coelho, o arquivo vivo

História viva da Feira do Núcleo Bandeirante, José Coelho Neto, 69 anos, o "Pai", como é conhecido no lugar, lembra que viu a feira ser "construída e desmanchada" várias vezes. A última, há uns oito anos, foi quando as barracas de madeira ganharam estrutura de alvenaria. "Criei meus nove filhos aqui", conta seu José, hoje dono de duas barracas de milho, pamonha e curau. Em 1970, ele abandonou Boa Viagem, no interior Ceará, onde trabalhava na roça, em busca de uma vida melhor no Distrito Federal, onde encontrou jeito de seguir "mandando". "Nunca fui mandado. E espero continuar assim", diz.

Seu José já chegou a ter seis barracas na Feira do Núcleo Bandeirante, época que vendia frutas, inclusive uvas e maçãs, mais caras e que exigiam cuidados maiores. Mas a concorrência do supermercado instalado no outro lado da rua, há nove anos, atrapalhou os negócios. "A solução foi mudar

de ramo e partir para o milho", explicou o comerciante. Mesmo com a pamonha e o curau, vendidos a R\$ 2 a unidade, seu José ainda enfrenta a competição. Mas esse tipo de produto, no outro lado da rua, sai mais caro, a R\$ 3,05. "E ainda não é tão bom quanto o que preparamos aqui", garante.

