

Carlos Monteiro



Cristo Redentor: símbolo do Rio e da força do turismo brasileiro

Rio ganha força para ter sede da Embratur

Debate no Senado reconhece importância da cidade para a nova agência

Em sessão especial no Senado realizada na última quarta-feira (4), políticos, autoridades e representantes do setor de turismo do país defenderam que o Rio de Janeiro seja a sede

da Embratur tão logo se torne agência de fomento às empresas do setor, como previsto pela medida provisória 907/2019, assinada pelo presidente Jair Bolsonaro. Dessa maneira, a

instalação da Embratur na capital fluminense fortalecerá não só a economia do município e do estado, como faria justiça ao seu papel de porta de entrada de milhares de visitan-

tes estrangeiros. Os especialistas também elogiaram a conduta do governo federal, que se mostra preocupado em reforçar o papel do turismo para a economia do país.

Estado entra na rota do coronavírus

A secretaria estadual de Saúde do Rio confirmou na quinta-feira (5) o primeiro caso de coronavírus no Rio de Janeiro. Uma paciente de 27, que vive em Barra Mansa e não teve o nome revelado, voltou recentemente da Itália. Além deste, o Ministério da Saúde contabiliza outros sete casos em todo o país: seis no estado de São Paulo e outro no Espírito Santo.

Página 11



Aposentados são a solução no INSS

Medida Provisória autoriza Instituto a contratar temporariamente funcionários aposentados de outros órgãos federais para solucionar problemas na autarquia.

Página 8

Democratas entre Biden e Sanders

A grande primária na eleição americana, a Super Terça dividiu o partido Democrata em duas alas: a moderada, de Joe Biden, e a progressista, de Bernie Sanders.

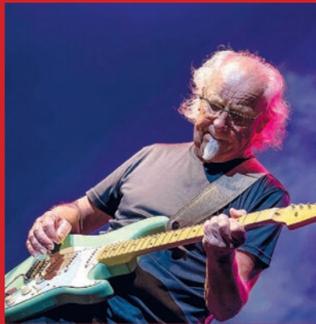
Página 9

Olinda, um destino para o ano todo

Página 12

2º CADERNO

Divulgação



Em meio a uma polêmica com Ian Anderson, Martin Barre faz shows em tributo ao Jethro Tull no Brasil.

Página 5



Divulgação

A tradicional Casa Cavé, no Centro, completa 160 anos recheados de doçuras.

Página 12

Cinema coreano é sensação no Festival de Berlim

Página 7

A força do teatro carioca

O carnaval passou e a temporada teatral agita a cena cultural carioca. Cerca de 40 espetáculos entram em cartaz na cidade, mostrando força e vitalidade. Boa parte dessas montagens é independente e sem qualquer patrocínio. Nossa crítica Cláudia Chaves elaborou um roteiro para você ficar em dia com as melhores estreias.

Página 1 e 2

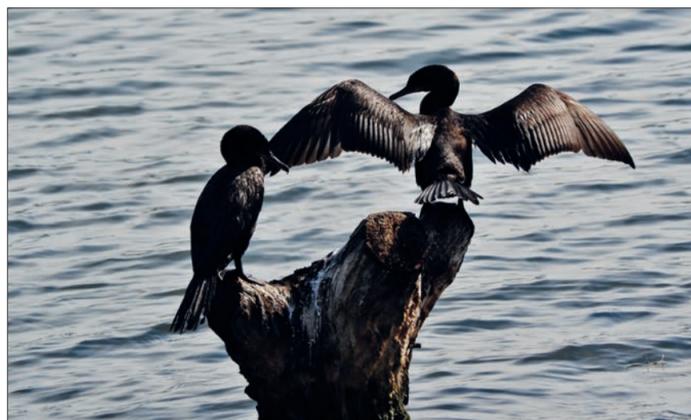
Página 5

Renato Mangolin/Divulgação

Baía de Guanabara agoniza com a poluição

Plástico está matando milhares de espécies nativas

Com aproximadamente 90 toneladas de lixo sendo despejadas diariamente em suas águas, a Baía de Guanabara está sentindo os efeitos da poluição e do descaço público. Incontáveis peças de plástico e detritos vindos de esgotos e valas estão chegando aos manguezais, fundamentais para a sobrevivência de milhares de espécies e de centenas de famílias de pescadores artesanais.



Carlos Monteiro

O despejo de lixo e material contaminado impede que a vida prospere na Baía

Página 12

RUY CASTRO

Fla pode desaprender na seleção de Tite

Página 2

ARISTÓTELES DRUMMOND

As dez ameaças que pairam sob o mundo

Página 2

JOSÉ A. MIGUEL

Facebook nega dados à CPI das Fake News

Página 2

ALEXANDRE GARCIA

É preciso aprender a ouvir a voz do povo

Página 3

RICARDO CRAVO ALBIN

Memórias que não podem se perder

Página 3

JANIO DE FREITAS

O mau cheiro que exala do golpismo

Página 5

ANNA RAMALHO

O brilho eterno de Elizeth, a Divina

2º Caderno - Página 3

NINA KAUFFMANN

Por dentro do Desfile das Campeãs

2º Caderno - Página 11

LUGAR DE MULHER É ONDE ELA QUISE



No mês das mulheres, elas aprendem a lidar com ferramentas, mas também consertam o preconceito. Pág. 6

GASTRONOMIA



Pastéis de Belém (R\$ 8,70, a unidade)



Tarte de morango (R\$ 8,70, a unidade)



Estrela (R\$ 8,70, a unidade)

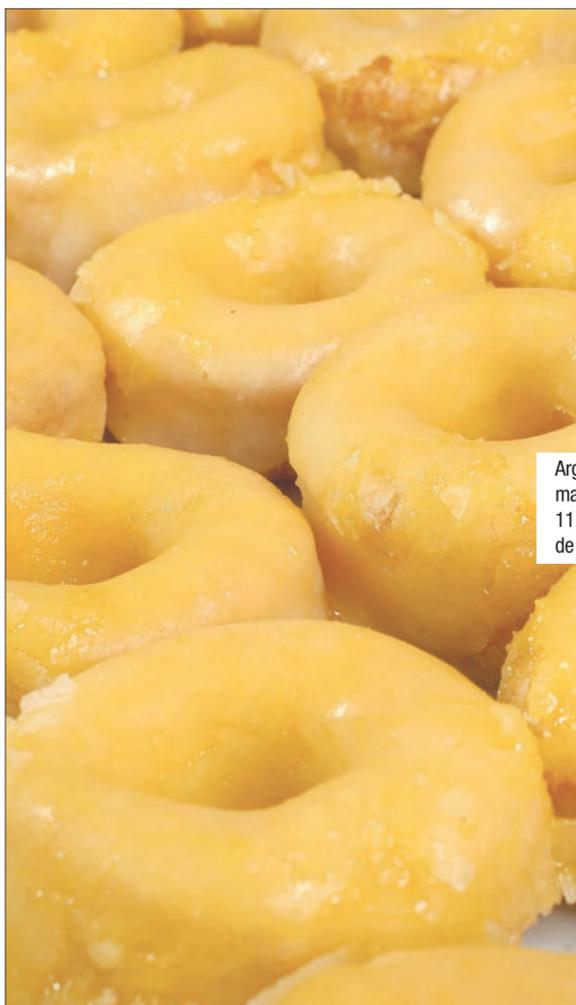
160 anos de DOÇURAS

Casa Cavé, no Centro, é a confeitaria mais antiga do Rio

Por Affonso Nunes

Personalidades como Olavo Bilac, Chiquinha Gonzaga, Carlos Drummond de Andrade, Tarsila do Amaral e o ex-presidente Juscelino Kubitschek eram frequentadores da Casa Cavé. Há mais de um século e meio a confeitaria é parada obrigatória numa visita ao Centro do Rio. Com gosto de volta ao passado.

Aberta em 5 de março de 1860, no número 133 da Rua Sete de Setembro, a Cavé é a mais antiga confeitaria da cidade. Foi fundada pelo francês Charles Auguste Cavé, que ficou a frente do negócio até 1922. A arquitetura e decoração marcantes sempre deram o ar de sofisticação ao espaço, mas a Cavé não sobreviveria se não fossem seu cardápio.



Argolas douradas (R\$ 8,90/100 gramas, ao lado), ovos moles de Aveiro (R\$ 11,80, acima) e bem casados de doce de leite (R\$ 4,50, a unidade abaixo)



Embora a casa tenha sido fundada por um francês e lembre os cafés parisienses, os destaques do cardápio sempre foi a secular doçaria portuguesa. Os pastéis de Belém (folhado com creme especial de ovos) da Cavé são quase um patrimônio carioca e dividem com o Toucinho do céu (de amêndoas) e o Dom Rodrigo (fios de ovos e canela) o posto de mais antigos e representativos da confeitaria. A loja matriz adotou um cardápio de almoço gourmet com grelhados, saladas e sanduíches.

Diariamente, são produzidos cerca de mil doces nas duas unidades que a Cavé mantém na Sete de Setembro. Façam as contas de quantas delícias açucaradas foram feitas na cozinha da casa ao longo de 160 anos! Vale a pena conhecer esse pedaço suculento de nossa história.

SERVIÇO

CASA CAVÉ
Rua Sete de Setembro, 137
Abre de segunda a sexta, das 9h30 às 18h30.

Rua Sete de Setembro, 133
Abre de segunda a sexta, das 8h30 às 19h30, e sábado, das 9h a 14h.

RECEITAS

Divulgação



Do jeito que a gente gosta

Em função do aniversário de 455 do Rio de Janeiro, o bartender Laércio Zulu desenvolveu para a Cachaça da Quinta um drink que, segundo ele, expressa a cultura e o estilo carioca de ser, de evidente leveza, descontração e charme.

- Tenho vindo com frequência ao Rio e o hábito do carioca se deliciar com mate gelado, mel em combinações variadas e suco de laranja fresco foram os elementos que

associei à Cachaça Da Quinta para conectar essas paixões, de forma simples. O resultado é um coquetel sofisticado, que só poderia receber o nome dos inspiradores: Cariocas - conta o bartender, falando de seu processo criativo.

De fácil preparo em casa e muito refrescante também para o verão. É uma ótima opção para quem quiser fugir da tradicional cervejinha. (AN)

Cariocas

INGREDIENTES

50 ml Cachaça Da Quinta - Branca
30 ml infusão de mate
20 ml suco de laranja
10 ml mel

MODO DE PREPARO

Sirva os ingredientes em copo longo, misture com colher para homogeneizar o mel com os ingredientes. Adicione gelo. Decore com fatia de laranja e casca.

TÁ NA MESA - NATASHA SOBRINHO

Gurumê faz cinco anos e renova cardápio

Tomas Rangel/Divulgação

O restaurante japonês Gurumê faz cinco anos e, para comemorar, traz uma série de novidades ao menu. Os novos pratos fazem uma incursão pela cozinha asiática e se destacam pelos sabores marcantes das especiarias. De olho no público vegano, a casa investe também em opções sem origem animal como o Hot Chevre, oito rolls empanados na farinha panko, recheados

com queijo chèvre vegano e finalizados com cebola roxa caramelizada no shoyu cítrico (foto, R\$ 29) e o Black Roll, oito rolls de arroz negro, shitake defumado, caviar de beterraba e pupunha grelhado (R\$ 27). Nos combinados, destaque para a nova seleção do chef feita com as peças mais pedidas pelos clientes de suas unidades (R\$ 135 - 36 peças), e o Vegano (R\$ 49 - 20 peças).



Le Cordon Bleu abre o primeiro restaurante da América Latina

Lipe Borges/Divulgação



A Le Cordon Bleu, maior escola de gastronomia do mundo, acaba de inaugurar em Botafogo o primeiro restaurante da América Latina e o segundo da marca, chamado Le Cordon Bleu Signature (Rua da Passagem 179). O espaço possui três ambientes com 70 lugares no total e tem em seu cardápio pratos que

unem a gastronomia local com as técnicas francesas. Entre eles, destaque para a vieira grelhada com purê de couve flor, couve crispy, chips de arroz e óleo de salsa (R\$ 68) e o mignon feito a 59°C no sous-vide, que chega à mesa com duas texturas de polenta, sálvia e mini legumes (foto, R\$ 78). Telefone: (21) 3189-3450.

Coltivi lança mesa de aperitivo

Guilherme Fonseca/Divulgação



Inspirado nos italianos, que se reúnem sempre ao entardecer para tomar drinks e degustar bons petiscos, a pizzaria Coltivi (Rua Conde de Irajá 53), que fica em um casarão a céu aberto em Botafogo, acaba de lançar o Aperitivo Coltivi. Sempre quintas-feiras, das 18h às 20h, entre o fim do expediente

e o jantar, quem comprar um dos oito drinks oferecidos pela casa todos a R\$ 30, o cliente pode desfrutar da mesa de aperitivos, recheada de opções de frios, pastas, saladas frias e pães artesanais. Nada melhor do que deixar o tempo passar devagar entre taças e quitutes. Telefone: (21) 96532-5353.