

DA NATURALIDADE À MESA



Novo conceito de gastronomia no Brasil, o cardápio plant based adota pratos com sabores e nutrientes à base de alimentos vegetais integrais minimamente processados e corte total dos industrializados. P.3



Espaço de exibição permanente a céu aberto e sessões privadas

Reserva Cultural se reinventa em meio à pandemia e oferece dois projetos de entretenimento ao público

Atentos ao cenário imposto pela pandemia e ao temor das pessoas de passar um tempo longo num ambiente fechado, o Reserva Cultural reformulou sua operação, com a criação de dois projetos que foram lançados, simultaneamente, na última quinta-feira, por tempo indeterminado. O novo formato tem o objetivo de atender um público que está com saudade de assistir a filmes na telona, mas que tem receio de dividir as salas de exibição com pessoas desconhecidas devido à pandemia da Covid e ao recente aumento do número de casos da doença na cidade.

Enquanto as sessões convencionais do espaço foram suspensas, o Reserva funciona com duas novas modalidades: o cinema com exibição a céu aberto, batizado de Stars in the Sky, e as sessões reservadas para pequenos grupos, o Ciné Réservé. Dessa forma, o cinema passará a operar apenas nesses dois formatos, seja através de sessões privadas ou ao ar livre.

O Stars in the Sky surge como uma resposta a essa demanda de um público saudoso da experiência imersiva que só o cinema é capaz de proporcionar. O projeto consiste na exibição de uma a duas sessões diárias em uma super telona, com uma programação de filmes que inclui grandes estreias do cinema, mesas ao ar livre, serviço do Bistrô e Bombonière, que oferecerão um menu especial para acompanhar o brinde de final de tarde. Do espumante ao café, passando por um chope, a opção que o cliente desejar pode ser solicitada na mesa, por um cardápio disponível em QRCode.

“À medida que o sol se põe neste verão, um espaço se abre para o público assistir a um filme sob as estrelas. E o palco para esse reencontro com o cinema não poderia ser mais perfeito. Existe um lugar onde é possível ver novas histórias na telona e viver bons momentos, respeitando a devida distância, num cenário ideal para



O projeto Stars in the Sky surge como uma resposta à demanda de um público saudoso, em meio à pandemia, da experiência imersiva que só o cinema é capaz de proporcionar



À medida que o sol se põe neste verão, um espaço se abre para o público assistir a um filme sob as estrelas

LAURE BACQUÉ, diretora do Reserva Cultural

recomeçar a ser feliz”, afirma Laure Bacqué, diretora do complexo Reserva Cultural.

Ela explica que o Ciné Réservé foi uma solução encontrada para se assistir a filmes com privacidade e tranquilidade ao lado de quem o cliente escolher. São sessões fechadas, onde o cinéfilo se-



Laure Bacqué e Jean Thomas, diretores em Niterói e São Paulo

leciona o filme de sua preferência, lançamentos, pré-estreias ou opções do catálogo, agenda o dia e a hora desejada e vem compartilhar essa experiência com pessoas de seu convívio.

“Estamos buscando alternativas para continuar a oferecer opções viáveis e prazero-

sas em tempos de pandemia. Sempre considerando todos os protocolos de higiene, administrados com muita responsabilidade, visando, em primeiro lugar, o bem-estar e a inclusão de todos, inclusive com novos equipamentos de acessibilidade para deficientes visuais e auditivos”, com-

plementa a diretora.

Segundo um dos sócios do Reserva Cultural, Jean Thomas, no Stars in the Sky, o filme é projetado em uma área 100% aberta, surge com o intuito de promover ao público um programa ao ar livre, que une cinema e gastronomia, adotando todos os protocolos de distanciamento e cuidados que os novos tempos exigem.

“Entendemos o desejo e a grande preocupação dos niteroienses, nosso público, que tanto prezamos. Estamos nos reinventando para conseguir atendê-los, com novas alternativas e quem sabe, tornando o programa ainda mais completo, agradável e charmoso. Vamos trazer novidades e esperamos que o público reconheça o compromisso do Reserva em promover atividades com responsabilidade e possa voltar a nos prestigiar com a sua presença”, destacou.

O projeto Stars in the Sky

do Reserva funcionará de terça a domingo, com sessões a partir do pôr do sol, por volta das 18h30, sujeito a mudanças de acordo com as condições climáticas. Os ingressos custam R\$ 40 inteira e R\$ 20 meia-entrada e podem ser adquiridos pelo site <https://www.reservacultural.com.br/niteroi> ou na bilheteria das 15h às 18h.

Já para o Ciné Réservé, o agendamento pode ser realizado através do e-mail cinema@reservacultural.com.br ou pelo WhatsApp (11) 99909-1110, com antecedência de dez dias. A ocupação máxima é de 10% da capacidade da sala, mantendo o distanciamento entre os assentos e todas as regras exigidas no protocolo de biossegurança. Os valores variam de R\$ 350, para filmes do catálogo a R\$ 450, para lançamentos e pré-estreias. A promoção e os valores são válidos por tempo limitado.

Biblioteca Genebaldo Rosa oferece cursos gratuitos

Espaço, que já desenvolve outros projetos para a população de São Gonçalo, agora disponibiliza alguns serviços na área digital

A Biblioteca Municipal Genebaldo Rosa, em parceria com a Plataforma Recode, está disponibilizando ao público diversos cursos gratuitos, na modalidade on-line, com o objetivo de manter o público atualizado sobre as novas ferramentas digitais exigidas em muitos segmentos do mercado de trabalho.

Os cursos são gratuitos e podem ser feitos por qualquer pessoa interessada e permanecem disponíveis até dezembro de 2021. A grade de opções oferece instrução nas ferramentas Excel, Word, Power Point, além de capacitação em gestão de projetos e aplicativos de impacto, introdução ao mundo digital,

tecnologias exponenciais, entre outras.

Para se inscrever, basta entrar no site plataforma.recode.org.br e clicar em “quero fazer os cursos”. Em seguida, preencher o cadastro e escolher a instituição “Biblioteca Genebaldo Rosa”. Após isso, clicar em “cursos de tecnologia” e selecionar a sua preferência. Para tirar dúvidas ou receber mais informações, há o e-mail de contato bibliotecamunicipalsg.semed@gmail.com.

A Biblioteca Municipal Genebaldo Rosa já desenvolve diversos projetos para a população gonçalense, como a Biblioteca Circulante e a Biblioteca Viva, além das Salas de Leitura em



Além dos serviços digitais, biblioteca ainda oferece sala de leitura em parceria com a Afrotribo

parceria com a Afrotribo, que atrai uma frequência de pessoal no local. A unidade foi inaugurada em setembro de 2019 no Mutondo. É vinculada à Subsecretaria de Planejamento e Formação Continuada da Secretaria Municipal de Educação e funciona de segunda a sexta-feira, das 9h às 17h, na Rua Uriscina Vargas nº 36.

“No momento, devido à pandemia de coronavírus, não está permitida a permanência das pessoas dentro da biblioteca, mas elas podem se cadastrar e pegar livros emprestados para ler em casa. É necessário levar identidade, CPF e comprovante de residência”, avisa a coordenadora da unidade, Gessica Ribeiro.

Niterói & região

LUCIANA GUIMARÃES
luciana.guimaraes@odia.com.br

Consumir alimentos com sabores e nutrientes em sua forma mais pura, diretamente da natureza. Essa é a filosofia da Whole Food Plant-Based Diet, que pode ser traduzida como “dieta à base de alimentos vegetais integrais”. A recomendação para seguir esse regime alimentar é realizar refeições que contenham ingredientes frescos, ou seja, mais vegetais e alimentos minimamente processados e corte total dos industrializados.

A dieta plant-based ainda é um conceito novo no Brasil, mas com potencial forte de crescimento. Basta uma busca nas redes sociais para se constatar que existem muitos perfis com essa pegada. A dieta à base de plantas prioriza os alimentos que vêm da terra sem necessariamente excluir a carne de vez.

PRATOS NOVOS

Niterói é uma das cidades selecionadas para a implementação da iniciativa piloto da linha “Feito de Plantas”. Consumidores já podem conhecer uma categoria inteiramente nova de pratos prontos feitos de plantas (ou plant based) para entrega. Atento a uma procura cada vez maior de consumidores que buscam alternativas à proteína animal, o Restaurante Cheftime criou um menu exclusivo com opções habituais do dia a dia, como feijoada, lasanha, hambúrguer e kibe de forno, porém elaboradas com produtos plant based.

Frase da entrevista
cinco linhas
branco alinhado
esquerda corpo
quatorze o sobre
dezesseis qual

Os itens somam-se ao cardápio já oferecido pela empresa e podem ser pedidos para entrega no aplicativo do James. Com o lançamento da “Feito de Plantas”, o objetivo da Cheftime é oferecer aos consumidores de refeições prontas uma opção vegetal mesmo em receitas que tradicionalmente são feitas com carne, reforçando a versatilidade e as possibilidades de opções saborosas proporcionada por esses ingredientes.

Para que a nova linha mantivesse a qualidade dos pratos já oferecidos no Restaurante Cheftime, a empresa buscou parceria com a Fazenda Futuro, referência no país em alta tecnologia na elaboração de produtos que simulam o gosto, a aparência e a textura da carne, mas são feitos com plantas (a exemplo da proteína da soja e da ervilha). Um dos principais beneficiados dessa dieta é o coração.

BEM AO CORAÇÃO

Pesquisa divulgada no Journal of American College of Cardiology indicou que as pessoas que adotaram uma dieta saudável à base de vegetais, frutas, grãos integrais, legumes e nozes tiveram menos riscos de desenvolver doenças cardíacas. Ao todo, foram avaliados mais 200 mil adultos por cerca de duas décadas.

“O Restaurante Cheftime é um projeto que oferece opções de refeições prontas, saborosas e nutri-



FOTOS: DIVULGAÇÃO
Alimentos com nutrientes vindos diretamente da natureza: nova filosofia

REFEIÇÕES FEITAS DE ‘PLANTAS’

Cardápio plant based, um novo conceito no Brasil, inclui os pratos com sabores e nutrientes vindos diretamente da natureza, à base de alimentos vegetais integrais



Lasanha, quibe de forno, hambúrgueres e feijoada feitos com plantas e outros ingredientes: pratos do dia a dia com adaptações



O Cheftime oferece opções de refeições prontas e saborosas, a preços competitivos

DANIELLA MELLO,
CEO do restaurante

cionalmente equilibradas a preços competitivos. Agora, com a linha ‘Feito de Plantas’, ampliamos nosso portfólio e incluímos uma categoria completamente nova, que tem apresentado uma alta procura, levando mais uma alternativa ao consumidor que não come ou está reduzindo o consumo de carne”, detalha Daniella Mello, CEO e fundadora da Cheftime.

“Com isso, queremos encantar o cliente mostrando que é possível oferecer alternativas equilibradas e saborosas de receitas tradicionalmente feitas com carne, além de trabalharmos com os produtos mais inovadores do mercado de plant-based”, acrescenta Daniella Mello, feliz com o desempenho da empresa em 2020, apesar da pandemia.



OLHO NO FUTURO

Meta em 2021: ampliar marca

■ A linha “Feito de Plantas” será implementada em uma iniciativa piloto em regiões selecionadas das capitais de São Paulo e do Rio de Janeiro, além das cidades de São Caetano do Sul (SP) e Niterói (RJ). Inicialmente, as opções serão marmittinha individual com kibe de forno (R\$ 16,90 - 350 gramas), porção para duas pessoas da feijoada do futuro (R\$ 32,90 - 1 kg), porção individual de lasanha do futuro (R\$ 17,90 - 300 gramas), combo de hambúrguer do futuro (que inclui fritas e bebida) (R\$ 25,90), e a porção individual do kibe do futuro (R\$ 13,90 - 200 gramas).

Além dos ingredientes feitos de plantas, todos os demais insumos das receitas são substituídos por opções vegetais. A feijoada, por exemplo, é feita com a linguiça vegetal da Fazenda Futuro, mais o acréscimo de cenoura e chuchu. Já a lasanha é preparada com molho à bolonhesa feito com a carne moída vegetal.

Lançado em abril, o Restaurante Cheftime tem a sua operação baseada em lojas do Pão de Açúcar, com um crescimento de 19% no volume de pedidos a cada semana. O projeto está disponível em 10 unidades da rede e atende cinco cidades (São Paulo, Rio de Janeiro, São Caetano do Sul, Niterói e Santana de Parnaíba). Com um processo de compra simples, rápido e 100% digital, o Restaurante Cheftime traz o diferencial de operar com preços de supermercado em itens como bebidas e sobremesas, com um custo benefício singular aos consumidores.