



INOVAÇÃO E SABOR

Chef Diogo Brasil supera as adversidades durante a pandemia, lança restaurante exclusivamente delivery especializado na culinária portuguesa caseira e faz sucesso imediato. P.2



Zona Oeste

Inovação e coragem para superar a crise causada pela pandemia

Após ter contrato rescindido com hotel, chef inova com delivery de comida portuguesa e faz sucesso

Em tempos de crise, inovar é fundamental. Foi o que fez o chef Diogo Brasil, que, após ter o contrato rescindido com um hotel da Zona Sul do Rio, devido à crise gerada pela pandemia, criou o Tasca Na Mão, restaurante exclusivamente delivery especializado na culinária portuguesa caseira. O sucesso foi imediato e os pedidos se multiplicam a cada dia. O chef, que possui extenso currículo, faz entregas na Barra da Tijuca, no Recreio dos Bandeirantes, em Jacarepaguá e na Tijuca.

“Fiquei desempregado com o fechamento do hotel assim que a pandemia chegou ao Rio. Com filho pequeno e despesas de casa, tive que me reinventar. Iniciei com feijoada artesanal delivery, mas com o tempo algumas dificuldades começaram a surgir e o tempo para produção ficou escasso. Eu precisava manter o padrão, por isso o número de atendimento ficou bem limitado”, conta Brasil.

Mesmo com sucesso, Diogo precisou dar uma pausa no delivery de feijoada, mas estar na casa das pessoas ainda era o objetivo. “Eu queria fazer parte do dia a dia das pessoas oferecendo uma refeição de qualidade e não ficar preso a hotéis e restaurantes. Então, surgiu a ideia de fazer comida portuguesa congelada, com produtos



O chef Diogo Brasil criou a Tasca Na Mão, delivery especializado na culinária portuguesa caseira, e fez muito sucesso nas redes sociais

O cardápio enxuto é um pedacinho de Portugal e conta com duas opções de entrada

encontrados nos melhores restaurantes. Queria fugir da marmitta tradicional e da comida Fit. A comida tinha que trazer conforto, sentimento e afetividade. Daí surgiu a Tasca na Mão”, explica.

O cardápio enxuto é um pedacinho de Portugal e

conta com duas opções de entrada, menu de arrozes e pratos principais. Para começar, Caldo verde com paio português (R\$ 21,40 - 600g) e Escabeche de sardinha fresca (R\$ 38,40). O menu de arroz traz três versões: arroz de polvo (R\$ 64,40 - 500g); de pato (R\$ 59,80 - 500g) e de bacalhau (R\$ 69,40 - 500g).

Já entre os pratos principais, há o polvo à lagareira (R\$ 69,90 - 450g); bacalhau em natas (R\$ 71,40 - 450g); bacalhau à lagareira (R\$ 78,90 - 450g); e o cabrito assado (R\$ 73,40 - 450g). A refeição pode ser montada no prato da maneira como o cliente preferir, ou ser consumida no pote, que é próprio para freezer e micro-ondas.

Formado em gastronomia pela Universidade Estácio de Sá, num curso com o selo da Alain Ducasse Formation, Diogo já faz planos para dar sequência ao novo rumo após o fim da crise sanitária. “Não tinha ideia de que as receitas portuguesas fariam sucesso mais rápido que a feijoada. Estou avaliando criar opções francesas, italianas e espanholas”, revela.

As entregas são feitas todas as quartas e sextas-feiras. Quem quiser conferir as iguarias, basta entrar em contato com ele, via whatsapp (21 99551-0092) ou pelos perfis de instagram (@brasil.diogo e @diogobrasilgastronomia).



Para a polícia, Diego Santana Thomaz é responsável por inúmeros roubos de veículos e transeuntes

Suspeito de integrar quadrilha na ZO é preso

Segundo investigações da Polícia Civil, Diego Santana Thomaz, acusado do roubo de veículos, era soldado da ativa do Exército

Policiais civis prenderam, na manhã de ontem, um jovem suspeito de integrar um grupo criminoso especializado em roubo de veículos. Diego Santana Thomaz, de 21 anos, foi capturado em Realengo, na Zona Oeste do Rio, e contra ele foi cumprido mandado de prisão. Segundo a polícia, na época dos crimes, o suspeito era soldado do Exército.

De acordo com as investigações da Delegacia de Roubos e Furtos de Automóveis (DRFA), Diego Santana Thomaz, de 21 anos, é responsável por inúmeros roubos de veículos e transeuntes na região

da Zona Oeste. Ele agia junto com Ronaldo Nepomuceno Oliveira, 21, e Igor Gonçalves Machado, de 20 anos.

Um dos crimes cometidos pelo trio, segundo a especializada, foi o roubo de uma motocicleta e transeuntes, na Rua Castelo de Guimaraes, na região de Padre Miguel e Realengo. “Estamos apurando cerca de três crimes cometidos por eles, o número preciso ainda não temos, mas acredito que sejam mais”, declarou o delegado Jefferson Ferreira.

Os policiais da DRFA descobriram ainda que na época dos crimes, Diego era militar

do Exército. “Ele era soldado da ativa, mas em razão da investigação e do limite do tempo, a gente está vendo se ele já foi excluído do Exército, em 28 de fevereiro”, esclareceu o delegado.

Em nota, o Comando Militar do Leste (CML) informou que Diego prestou o Serviço Militar, mas foi licenciado em fevereiro de 2021, “não pertencendo mais às fileiras do Exército Brasileiro”.

Os policiais esclarecem que os comparsas de Diego, Ronaldo e Igor, já tinham sido presos em fevereiro, por mandados de prisão temporária.

Colégio de Campo Grande lança curso pré-vestibular

Presencial, Força Vest terá aulas presenciais, com preço popular e material didático para quem já concluiu o Ensino Médio

Além de eventos e viagens, a pandemia adiou os sonhos de muitos de iniciar o curso em uma faculdade. Pesquisas mostram que a crise econômica foi outro fator que impactou na decisão. Mas a vida não pode parar e as instituições de ensino estão se preparando cada vez mais para atender aos anseios de quem pretende fazer o curso superior. O Colégio Força Máxima, em Campo Grande, lançou um curso totalmente presencial, o Força Vest, com valor popular e que inclui material didático, voltado para quem já concluiu o Ensino Médio e não quer perder a próxima chance de tentar uma vaga para o Enem.

O medo da Covid-19, as questões econômicas e a não adaptação ao ensino remoto fizeram com que muitos estudantes desistissem temporariamente ou definitivamente dos planos de graduação. Nas unidades da rede Força Máxima, a procura pelo ensino presencial foi grande, especialmente pelos jovens que não desistiram de sonhar com o futuro na universidade. Segundo o diretor da unidade Campo Grande,



Aulas presenciais vão respeitar todos os protocolos de segurança

professor Leandro Melo, “é um consenso que o contato humano no ensino presencial é insubstituível, principalmente no terceiro ano do Ensino Médio e preparatórios”. Segundo ele, o modelo à distância também não alcança determinados perfis de alunos - aqueles com pouca desenvoltura para o ambiente digital ou alunos de cursos com direcionamento mais técnico e prático como preparatórios para vestibulares.

As unidades foram totalmente adaptadas para cumprir os protocolos de segurança. O fato de ser um curso voltado para adultos - estudantes que já concluíram o Ensino Médio - facilita a retomada do ensino presencial, “O jovem desta

fase já é mais autônomo em suas iniciativas e tem mais consciência da importância de cumprir todos os protocolos de segurança”, afirma Leandro. A procura superou as expectativas dos diretores para um ano difícil.

“Preparar-se em uma boa rede de ensino, com profissionais especialistas em vestibulares, abre portas e faz a diferença. No curso serão abordadas todas as disciplinas cobradas no Enem e as aulas vão acontecer durante todo o ano letivo, de segunda a sexta-feira, nos turnos da manhã ou tarde. O valor promocional inclui o material didático. Nas unidades da rede, o Ensino Regular continua acontecendo no modo híbrido. Mais informações no telefone 2148-3903.