



## Caindo de Boca



QUATRO  
pizza bar

Festival de promoções na  
retomada da Quattro

Página 7

## Virou Destaque



Vanessa Rodrigues,  
mulher multifacetada

Página 3

## Águas Claras +



Cine Drive-in:  
opção de diversão segura

Página 2

## Reciclagem de Vidro: assunto atual e urgente

Roberto Bretas fala em entrevista sobre a  
importância da reciclagem para o meio ambiente

Página 6



Página 4

## Aulas presenciais continuam suspensas

Apesar de altos investimentos de colégios para prevenção  
do contágio, justiça proíbe retorno das aulas



# Águas Claras +

A coluna que traz a cidade até você

por Vanessa Rodrigues | Críticas, dúvidas e sugestões de pauta: contato@aguasclarasmidia.com.br



- 1 Queijo recheado - @rotadoqueijodf
- 2 Pamonha - @gelee\_yarraferraz
- 3 Dadinho tapioca de calabresa - @dadinhos.demais



## Cinema com segurança bem pertinho da gente!

Quem disse que não podemos nos divertir na pandemia? Podemos e devemos! Para os amantes de um bom filme, um programa em família ou saidinha a dois, agora temos cineminha bem pertinho da gente! O Taguatinga Shopping teve a ideia sensacional de realizar o Cine Drive-in! Muito legal né? Olha como funciona.... As sessões acontecem no estacionamento superior, num telão de 240 m². Os ingressos são vendidos pelo site do evento ou pelo aplicativo Sympla. E para comer? Podemos comprar os lanches na praça de alimentação do shopping ou comprar a famosa pipoca Cinemark num Drive

Thru feito especialmente para nos atender. Hum... aquela pipoquinha salgada ou doce, além de água, refrigerante e outros snacks! Delícia!

Lembrando que eles implementaram todos os protocolos de segurança, distanciamento social, higienização e limpeza. Só cabem 90 carros por sessão tá? Vale a pena conferir! Vou deixar um resuminho aqui: Cineminha mara! Quando? Já está aberto. Sério? Que horas? De segunda a domingo às 18:30h e 21h. Quanto? Sexta a domingo e feriados, R\$ 60 o carro (valor meia entrada, doando 1 kg de alimento não perecível). Quer saber a programação completa?

Acesse [www.driveintgs.com.br](http://www.driveintgs.com.br)



## Uma causa pela vida! E pode ser a nossa também

Gente! Vamos falar e fazer corrente do bem? Conheci um centro socioeducativo chamado Santo Aníbal. Eles acolhem e cuidam, de uma maneira linda, de 350 crianças que precisam de um ambiente mais seguro e acolhedor, mas o centro passa por dificuldades e conta com a gente! Parte de sua estrutura, que era de madeirite, precisou ser demolida e agora eles precisam reconstruir tudo em alvenaria. A obra já começou, mas está praticamente parada por falta de recursos. E é aí que entramos! Com a alma, coração, mão ou bolso.

Vamos ser parceiros nessa construção? Se cada um de nós fizermos um pouco, logo logo teremos 350 crianças voltando a sorrir, comer, brincar, crescer, aprender e se desenvolver. São gestos simples nossos, mas de grande importância pra eles. Para ajudar acesse [www.santoanibal.com.br](http://www.santoanibal.com.br). Vamos juntos nessa corrente do bem!



## Tudo que eu gosto engorda! Hum... acabei com essa frase!

Povoooo! Sabe aquela ideia de que comida natural é ruim, sem sabor, sem tempero. Acabei com ela quando experimentei a Veia Natural. Gente! Imagina coxinha, pizza, cocada, salgados folhados e muitas outras delícias só que fit com um sabor sem igual! Nunca pensei que poderia comer uma comida tão deliciosa sem culpa, sem medos, sem neuras. Experimente, vocês vão amar assim como eu! @veianatural.

### EXPEDIENTE

**Jornal Águas Claras Mídia**

**Responsável:** Patrícia Rebelo (DRT 11613/DF)

**Editores-Chefe:** Thaís Victer (DRT 6786/DF)

**Editores:** Stéffany Santos (DRT 12430)

**Projeto Gráfico e Diagramação:** Patrícia Porto

**Jurídico:** Cunha Lima Advogado: (61) 98271-3241

**Contato Comercial:** (61) 99972-6480

**Tiragem:** 5.000 exemplares

**Impressão:** Global Brasília Gráfica

**Críticas, dúvidas e sugestões de pauta:**

contato@aguasclarasmidia.com.br

**Whatsapp:** (61) 99972-6480

### Queremos sua participação!

Nosso jornal é um espaço democrático e produzido para você leitor! Com sua participação abordaremos temas relevantes para seu dia a dia, condomínio e comunidade! Envie sugestões de pauta, reclamações, elogios, denúncias, fotos e vídeos através do WhatsApp. Acesse o QRCode ao lado e participe!





## Vanessa Rodrigues é mulher multitarefa



**V**anessa Rodrigues Pires (39) é rosto conhecido dos leitores e seguidores do Águas Claras Mídia (ACM). Ela é responsável pela coluna AC+, que traz dicas da cidade e também está sempre pelos stories do nosso Instagram.

E nessa edição, em que completamos três anos de jornal, nada melhor do que estampar um destaque da casa.

Vanessa Rodrigues, além de colaboradora do ACM, é empreendedora na agên-

cia Baru (estratégia de comunicação e conteúdo), mãe de dois filhos, João Lucas (9) e Matheus (12), e ainda é youtuber.

Vanessa já sabia que seria jornalista desde os 14 anos, e essa foi sua formação acadêmica, mas acabou não exercendo a profissão. Foi levada a trabalhar, por 16 anos, como gestora comercial. “Fui realizada profissionalmente, mas faltava a paixão pela escrita, faltava a realização do sonho” disse ela. E, por isso, após um longo processo de divórcio, é que ela deu uma reviravolta na sua vida profissional e foi atrás do que sempre quis fazer, quando reencontrou a amiga de faculdade, Érica Léda, quem a apresentou ao ACM.

“Meu encontro com o ACM foi amor à primeira vista. Mais que um trabalho, é uma relação. Relação que me faz tão bem. Por ela, descobri meu propósito de vida, realizo minha paixão diariamente, cresço como pessoa, como jornalista, como editora. Não posso imaginar um

“casamento” melhor. Tenho uma dívida de gratidão pela Patrícia Rebelo e pela Érica”, ressaltou Vanessa.

O dia-a-dia de Vanessa é corrido como o de muitas mulheres que trabalham fora, e ainda são mães e donas de casa. Ela nos contou que, em tempos de pandemia, acorda cedo para acompanhar aulas online, enquanto se divide entre as tarefas, contando com o apoio da mãe Maria Alice. “Minha mãe é meu anjo, meu braço direito e esquerdo. Ela me ajuda acompanhando meu filho mais novo, enquanto acompanho o mais velho. Nesse meio tempo, ainda arrumo a casa, faço academia, faço almoço e me divido entre reuniões profissionais”. No período da tarde, a versão empreendedora de Vanessa vem à tona, mas sem deixar as tarefas de mãe de lado. “À noite, ainda preciso brincar com os meninos, assistir filmes e séries com eles, sem esquecer das compras, onde a minha tia Andréia Oliveira é fundamental.”

A cada 15 dias, quando os filhos passam o final de semana com o pai, Vanessa se dedica aos amigos, afinal, ela ama uma boa conversa, risadas, bom vinho em boa companhia. E ainda, tira uma

tarde por mês para produzir conteúdo para seu canal no Youtube “Dá água para o vinho”, que foi criado com o propósito de ajudar outras mulheres a superar o processo traumático que é o divórcio.

Para Vanessa, o “Dá água para o vinho”, que hoje já se tornou uma rede de apoio, é também uma oportunidade de compartilhar experiências e ouvir histórias de tantas mulheres que se calam por medo de serem julgadas, por vergonha ou por acreditarem em uma possível reconciliação, e por isso, não contam suas dores e sentimentos para amigos e familiares ou por viverem situações de abuso. “Minha intenção foi contar tudo o que passei: minha dor, meu desespero, os barracos, os pensamentos suicidas, a depressão, a revolta, o sentimento de troca, baixa autoestima. Sem vergonha de me expor e aberta a ouvir e a compartilhar. Hoje, somos uma rede de mulheres que se ajudam. É maravilhoso ver o antes e o depois de mulheres que se descobriram após o divórcio”, destacou.

Essa é Vanessa, multitarefas, profissional resiliente, mãe, filha e amiga presente, de um coração gigante e que traz consigo sempre um super sorriso.

## Papo Reto *O tema é: GoVegan*

por Stella Domêncio | Produtora cultural, cinéfila das boas e ama os animais



**P**assei boa parte da minha infância e adolescência jogando lixo pela janela do carro.

Hoje, já com mais de cinquenta anos, penso tão diferente e me preocupo tanto com o rumo que o planeta está tomando que quando lembro dessa prática absurda só posso culpar a falta de conhecimento.

Estamos enfrentando uma pandemia pela primeira vez na vida, coisa que nunca imaginei. E para mim está mais do que claro que esse vírus é uma resposta da natureza. É a consequência do que destruímos porque queremos sobreviver no casulo chamado cidade. Nos afastamos cada vez mais e agora estamos nos isolando de nós mesmos.

Outro dia, aqui na minha rua, uma vizinha mandou derrubar quatro palmeiras imperiais saudáveis porque as folhas sujavam o quintal dela. Tentei impedir, mas sozinha não consegui reverter esse crime. E apesar de ouvir xingamentos consegui dizer que estávamos de máscara na rua porque existem pessoas que, como ela, não respeitam o meio ambiente. Naquelas palmeiras sempre haviam araras azuis, que infelizmente nunca mais apareceram por aqui.

Recentemente li uma matéria que me deixou bastante pensativa: temos em breve outro vírus derivado do H1N1 que já foi identificado em porcos na China e que será ainda mais mortal. Ou seja, nossa alimentação pautada em

carne animal é um dos grandes vetores das doenças.

Então eu me pergunto porque o que comemos ainda é considerado como uma escolha pessoal, quando sabemos que a pecuária e a pesca industrial são as maiores responsáveis pela destruição dos oceanos e das florestas. Quando vamos entender que a vida e o sofrimento animal para satisfazer nosso paladar estão pondo em risco a estabilidade do planeta e são responsáveis pelas maiores tragédias ambientais?

Comer não pode mais ser considerado uma escolha pessoal a partir do momento que tem impacto direto na vida de um outro ser vivo. Em 2012 foi assinado um manifesto com os 25 maiores neurocientistas

do mundo onde ficou provado cientificamente que os animais e os humanos possuem o mesmo nível de consciência sobre si mesmos e de seu próprio sofrimento. Ou seja: os animais sofrem sim! Além disso, mais de 50% dos grãos produzidos são para engordar animais. Se esses grãos fossem destinados para alimentar pessoas, não haveria fome no mundo.

Então, assim como um dia eu entendi que jogar lixo pela janela do carro estava errado, também entendi que mudar meus hábitos alimentares é uma questão de saúde pública e consciência. Por isso me tornei vegetariana porque não tenho mais coragem de comer um frango. Estou a caminho do veganismo, devagar e no meu tempo. Uma hora eu chego lá.



# Colégios investiram para retomar aulas presenciais

Instituições de ensino tem que seguir critérios sanitários estabelecidos em Decreto do GDF

No dia 11 de março de 2020, o Distrito Federal teve conhecimento do Decreto nº. 40.509 que dispõe sobre as medidas a serem tomadas para o combate ao novo Coronavírus. Dentre as ações estavam a suspensão das aulas nas Instituições de Educação Básica e Superior. Sendo assim, e com os decretos seguintes, as escolas tiveram que se readaptar, criar formas de estabelecer contatos com os estudantes, as famílias e os professores, para a continuidade do cumprimento do calendário pedagógico.

Diante desta situação tão adversa, as formas encontradas pelas instituições privadas, foi o de dar continuidade às atividades pedagógicas por aprendizagem virtual, ou seja, utilizar das ferramentas tecnológicas para conectar professor e estudante, por um determinado período. Mas sempre pensando no retorno das aulas presenciais.

Para a Supervisora Educativa do La Salle de Águas Claras, Tânia Payne, o uso das plataformas tecnológicas foram essenciais neste período para a

continuidade de todo o trabalho pedagógico. “Os docentes estão comprometidos e se reinventando para oferecer o melhor, orientando os estudantes no uso da tecnologia de modo a conduzi-los ao processo de construção do conhecimento. O professor atua como mediador, acompanha e desenvolve atividades, além de auxiliar na solução das dúvidas, estimulando a busca de um novo saber”, disse.

Segundo Cássio de Ávila, Supervisor Administrativo, também do Colégio La Salle, a instituição está pronta para receber os alunos gradualmente assim que houver estabilidade jurídica e o melhor controle dos índices de propagação da COVID-19. “Para o retorno às aulas presenciais, o Colégio revisou e reescreveu boa parte dos seus procedimentos visando a segurança de seus alunos e colaboradores. Desenvolveu o Procedimento Padrão de Retorno às Aulas Presenciais no qual obteve a validação de médico infectologista. O documento estabelece a organização institucional de retomada gradual das aulas, detalha os procedimentos de biossegurança,

higienização e de orientação de convivência”, declarou.

Para a retomada, as instituições de ensino investiram em materiais e equipamentos de higienização e desinfecção. No Colégio La Salle serão utilizadas, inclusive, câmeras térmicas em locais estratégicos, já na Escola Pezinho de Chão foram adquiridas duas cabines sanitizantes. Mas as escolas também investiram em tapetes sanitizantes na entrada dos blocos, onde também será aferida a temperatura dos estudantes e colaboradores. A quantidade de Dispensers de álcool 70% foram ampliadas e as carteiras das salas de aula ajustadas para o distanciamento de 1,5 metros entre os estudantes.

Assim como no La Salle, é importante que todos os colaboradores sejam testados e recebam treinamentos específicos de prevenção à doença, regras de convivência e procedimentos de limpeza dos ambientes. Para Robson Queiroz, coordenador de campus do La Salle Águas Claras, essa capacitação é de extrema importância para o retorno das aulas.

“

*Os docentes estão comprometidos e se reinventando para oferecer o melhor, orientando os estudantes no uso da tecnologia de modo a conduzi-los ao processo de construção do conhecimento. O professor atua como mediador, acompanha e desenvolve atividades, além de auxiliar na solução das dúvidas, estimulando a busca de um novo saber.*

Tânia Payne  
Supervisora do Colégio La Salle  
de Águas Claras

”

“Devido ao estado atual em que vivemos os processos de desinfecção e sanitização dos ambientes escolares são fundamentais. E nesse sentido treinamos os nossos colaboradores de forma teórica e prática, a fim de inserir na rotina esses novos processos nos serviços de limpeza”, relatou o engenheiro civil e gestor ambiental.

## Protocolo

Para que todo o planejamento atinja os efeitos práticos do propósito de um retorno seguro, foi necessário o estudo das determinações e recomendações governamentais acompanhados de suas notas técnicas. As instituições de ensino precisaram criar protocolos de prevenção, com base na experiência de enfrentamento à COVID em outros países.

No Colégio La Salle, que entrevistamos, há um capítulo no protocolo de segurança dedicado à Biossegurança que estabelece o detalhamento de todas as ações profiláticas e sanitizantes que serão adotadas. A instituição ainda contou com a validação das medidas pela Presidente da Sociedade de Infectologia do Distrito Federal, Dr<sup>a</sup>. Heloisa Ravagnani Muniz. A médica infectologista realizou uma visita técnica de supervisão das áreas da instituição no começo de agosto. Segundo ela, o Colégio tem surpreendido quanto os cuidados de proteção e prevenção.

“Os protocolos estão muito bem elaborados, a equipe está preparada, garantindo o retorno seguro dos alunos. Como mãe de estudante lassalista fiquei encantada em poder participar e colaborar nesse processo de volta às aulas”, contou a Dr<sup>a</sup>. Heloisa Ravagnani Muniz.

Como em outras instituições, a equipe do Colégio acredita que a parceria com as famílias será ainda mais essencial para este retorno, pois cabem a elas auxiliarem nas orientações quanto aos cuidados que os estudantes devem tomar. Dentre as medidas de proteção e prevenção estabelecidas no documento de procedimentos do Colégio, os estudantes e familiares terão que:

Usar, obrigatoriamente, sua máscara. Higienizar a sola do calçado nos tapetes sanitizantes. Higienizar as mãos com álcool 70% no acesso ao bloco de ensino. Permitir a aferição de temperatura nas câmeras térmicas ou termômetros infravermelhos. Trocar a sua máscara sempre que indicado pelos colaboradores. Manter distância de 2 metros de outras pessoas e, na sala de aula, de 1,5 metro. Realizar o lanche dentro das dependências da sala de aula. Evitar o uso do elevador. Não compartilhar materiais ou lanche. Respeitar as orientações dos professores e demais funcionários. Não comparecer na instituição em caso de suspeita ou sintoma compatível com a COVID-19. Trazer, do ambiente familiar, o kit escolar indicado no protocolo, entre outros cuidados.

Para a infectologista o papel das famílias é muito necessário. “O investimento dos colégios tem sido sério e firme. Contar com a participação da comunidade para a manutenção dos procedimentos é importante. Algumas ações indicadas pela escola às famílias serão fundamentais na rotina escolar”, afirma Dra. Heloisa.

Com tantos protocolos de segurança, a maioria dos pais não se sentem confortáveis com o retorno às aulas, por isso, mesmo com a retomada, as escolas devem oferecer o modelo híbrido de aulas.

## Aulas Híbridas

Apesar de os colégios estarem preparados para o retorno das aulas presenciais, as famílias terão a opção do Ensino Híbrido, ou seja, continuar com a aprendizagem virtual ou retornarem às aulas presenciais. No Colégio La Salle, todas as salas de aula do 2º ano do Ensino Fundamental Anos Iniciais à 3ª série do Ensino Médio receberam a instalação de câmeras para disponibilização simultânea da aula presencial aos estudantes que optaram a permanecer por ambiente virtual.

O diretor da instituição, professor Reinaldo Correa de Aquino Jr. ressaltou que, inicialmente, as aulas serão retomadas, de forma gradual, seguindo as orientações dos órgãos de educação e de saúde. “O Colégio seguirá operações rígidas para o retorno às aulas presenciais, com isso iniciará por nível de ensino, a partir de um calendário específico que será encaminhado às famílias”, afirmou.

Cada escola optou por uma metodologia para continuar a aprendizagem dos estudantes nesse período de estudo remoto. O que é sabido é que todos precisaram se reinventar para que os estudantes não sejam prejudicados.

Em algumas regiões do Brasil as aulas já retomaram. O Distrito Federal, nos últimos meses passa por uma série de intercorrências judiciais de retorno ou não das aulas presenciais. O que se sabe é que a pandemia afetou fortemente a educação no país e que nada será como antes. As instituições escolares vão precisar seguir as medidas sanitárias, a fim de que se diminua o contágio da Covid-19 e assegurar toda a comunidade educativa.

Para a equipe da Pezinho de Chão, foi calculado que 20% das famílias se sentem seguras quanto ao retorno, mas, em contrapartida, outras famílias já retornaram a sua rotina de trabalho normal e se encontram desassistidas pela instituição. “O assunto é polêmico, complexo, que diverge opiniões e necessidades. Cabe, a nós, Equipe Pezinho, o respeito à diversidade de opiniões, a empatia e a definição de estratégias que venham a atender às famílias dentro de suas necessidades e crenças. Durante toda a pandemia, temos preparado nosso espaço físico para o retorno das atividades” relatou Roberta.



Foto: acervo Colégio La Salle

“

*O assunto é polêmico, complexo, que diverge opiniões e necessidades. Cabe, a nós, Equipe Pezinho, o respeito à diversidade de opiniões, a empatia e a definição de estratégias que venham a atender às famílias dentro de suas necessidades e crenças. Durante toda a pandemia, temos preparado nosso espaço físico para o retorno das atividades.*

*Roberta Shauer  
Pezinho no Chão*

”

Um retorno seguro às aulas presenciais possibilitará aos estudantes e seus familiares a tranquilidade necessária para que possam dar continuidade aos seus estudos com melhor aproveitamento.

Contudo, a última decisão, antes da publicação deste jornal, é de que o retorno às aulas presenciais continua suspenso, de acordo com decisão publicada em 6 de agosto pelo desembargador, Pedro Luís Vicentin Foltran, que acolheu o pedido do Ministério Público do Trabalho (MPT) e alegou que o retorno vai deixar os profissionais de educação susceptíveis a contaminação e isso pode “ocasionar a morte de trabalhadores e seus familiares, de estudantes e demais integrantes da comunidade acadêmica e, por fim, da população do Distrito Federal, bem como o aumento da ocupação de leitos nos hospitais públicos e privados desta unidade da Federação, que atualmente já supera 90%”.



Foto: acervo Colégio La Salle

# Pense verde: recicle vidro

A Green Ambiental se destaca na reciclagem de vidro e mostra como o trabalho é necessário ao meio ambiente

Por Neuza Leal

**A** empresa Green Ambiental, especializada em reciclagem principalmente de vidro, foi fundada em 2016 pelos sócios ROBERTO BRETAS e JOSÉ SIQUEIRA, inicialmente para atender a Lei do Grande Gerador DF, que é a Lei Distrital 5.610/2016, que descreve o seguinte: "empresas grandes geradoras de resíduos, são integralmente responsáveis pelo gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos similares aos resíduos domiciliares que gerem e pelos ônus dele decorrentes". A partir daí, se tornaram referência na reciclagem de vidro no Brasil, e sobre isso, conversamos com um de seus fundadores, Roberto Bretas que nos fala com muita propriedade e clareza sobre este assunto tão urgente.

**ACM: Como surgiu a ideia/vontade de trabalhar com reciclagem de vidro?**

RB: Fundamos a empresa em 2016 e naquele momento também, nascia o Instituto ECOzinha, fruto da união de tradicionais bares e restaurantes de Brasília, liderados pelo Paulo Melo, reconhecido Chefe de Cozinha e proprietário da Rede Dona Lenha. Ambos, tínhamos a sustentabilidade em nosso DNA e em conversas que norteavam uma melhor forma de atender esse grupo, começamos a fazer a análise dos resíduos produzidos e recebidos pela Green. Entendemos que o vidro era um problema que tinha que ser tratado. Surgiu aí a ideia da coleta diferenciada e reciclagem do vidro. Vale dizer que até então nenhuma empresa havia conseguido êxito nesse processo. O VIDRO AQUI DEIXAVA DE SER UM PROBLEMA E SE TORNAVA UMA CAUSA. Nosso Projeto Green em Brasília, obteve tanto sucesso e expressão em nível nacional, que os Prefeitos dos cinco municípios que fazem parte da chamada Grande Vitória-ES, nos convidaram para replicação do modelo naquele estado. Hoje a Green já está presente no Espírito Santo em 16 municípios. Já temos projetos em andamento também para outros estados. Somos uma empresa "Credenciada e afiliada ao ILZB - Instituto Lixo Zero Brasil (Instituição não governamental, que tem o objetivo de conscientizar e reduzir a produção de lixo no Brasil). O ILZB tem reconhecimento internacional.

**ACM: Já havia alguma demanda no mercado para este serviço?**

RB: Demanda para reciclagem do vidro sempre houve. Faltava uma empresa com coragem e disposição para encontrar a solução ideal. A fábrica mais próxima de Brasília está em São Paulo, a 900km de distância. O custo da logística, entre outras estratégias, deveria ser compensado pelo volume coletado. Antes do evento da pandemia, chegamos a coletar 600 toneladas em um mês. Infelizmente caímos esse volume para 200 toneladas, pois restaurantes, bares e cooperativas de Catadores não estão funcionando. Um fato que nos dificulta a coleta e também confunde muito a população, é que o SLU - Serviço de Limpeza Urbana, em sua Cartilha sobre "Coleta Seletiva", não trata o vidro como reciclável, orientando a popula-



*O vidro é 100% e infinitamente reciclável, não perdendo em seu processo de reciclagem nem volume e nem suas características economizando água e energia elétrica se comparado ao processo fabril a partir de matéria extraída da natureza.*

ção a colocar o vidro junto aos resíduos orgânicos, para ser enterrado no Aterro Sanitário.

**ACM: Qual a quantidade de vidro descartados por mês no DF e desse montante, qual quantidade é possível reciclar? O que é feito com os resíduos não aproveitados?**

RB: Brasília descarta 150 toneladas de embalagens de vidro todos os dias, são 4,5 mil toneladas por mês, tudo isso ia para o Aterro Sanitário do DF, ou descartado de qualquer maneira pelas ruas

e natureza, gerando foco para doenças como Dengue, zika vírus, etc ou se tornando um potencial responsável por acidentes diversos. Uma mínima quantidade sempre foi reaproveitada como reuso em artesanatos e pequenos produtores de compotas e similares. É possível reciclar todo esse vidro caso consigamos captá-lo em sua integralidade. Todo vidro recolhido pela Green é beneficiado e encaminhado para o Fabricante Owens Illinois onde é efetivamente reciclado, nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro. A Owens Illinois é o maior fabricante e reciclador de embalagens de vidro do mundo com quem a Green mantém contrato exclusivo de fornecimento dos cacos de vidro coletados na região. Vale também destacar e esclarecer que o vidro é 100% e infinitamente reciclável, não perdendo em seu processo de reciclagem nem volume e nem suas características economizando água e energia elétrica se comparado ao processo fabril a partir de matéria extraída da natureza. Para cada tonelada reciclada de vidro, deixa-se de enviar para atmosfera 300kg de CO<sub>2</sub>. Todo vidro enviado para reciclagem, volta ao mercado como novas embalagens de vidro. Infelizmente o vidro que não conseguimos recolher, vai para o aterro sanitário para ser enterrado, uma lástima. Importante ressaltar que para todo vidro coletado através de Grandes Geradores, condomínios residenciais e cooperativas, estes recebem CERTIFICADO DE DESTINAÇÃO CORRETA, assinado pela Green e pelo Fabricante Reciclador Owens Illinois.

**ACM: Você acredita que a população está mais consciente e realmente preocupada com a coleta seletiva, por exemplo?**

RB: Acredito muito no momento especial que o nosso mundo vive. Um despertar maior para a sustentabilidade que o já ocorrido em anos anteriores vem acontecendo de forma exponencialmente. A população mundial está cada dia mais consciente sobre a necessidade da reciclagem e da importância da preservação da nossa natureza. Nesse sentido Brasília é muito especial. É o maior IDH do país, terceira capital em população e uma

das melhores qualidades de vida se tem aqui. Uma cidade sexagenária construída nos moldes modernistas, muito nova em termos de cidade mais já com tradição em inovação. De Brasília para o Brasil, grandes exemplos já surgiram e proliferaram, como o uso do cinto de segurança, respeito a passagens de pedestres, não uso da buzina nos veículos e o destacado consumo de produtos orgânicos, pois Brasília tem o maior índice de crescimento de agricultura familiar do Brasil (cinco vezes maior do que ocorre no restante do mundo - Fonte CSA Comunidade que Sustenta a Agricultura). Claro que uma cidade como a nossa só precisa de trabalhar melhor a educação ambiental. O governo do Distrito Federal precisa de um olhar diferenciado para o assunto sustentabilidade e reciclagem.

**ACM: Em Águas Claras, onde podemos encontrar postos de coleta de vidro?**

RB: Em Águas Claras, especificamente para o vidro, temos apenas dois PEV (Pontos de Entrega Voluntária): Supermercado Dona de Casa e Supermercado e Padaria Pão Dourado. Os demais pontos de coleta existentes, são pontos contratados por Condôminos residenciais e Grandes Geradores. Esse fato também ajuda na resposta sobre consciência do Brasiliense, pois nossa população não satisfeita com destinação incorreta de recicláveis em aterros sanitários, passou a arcar com a responsabilidade e ônus da contratação de equipamentos para coleta de vidro descartados por seus condomínios. Para os demais resíduos temos a coleta seletiva promovida pelo governo (temporariamente parada) e Cooperativas de Catadores da comunidade de Águas Claras (momentaneamente também sem atividades).

**ACM: Caso algum condomínio queira, vocês fazem parceria para realizar a coleta seletiva?**

RB: Muito fácil. Apenas entrar em contato com a Green Através de nossas mídias sociais @greennambiental (Instagram / facebook), site [www.greennambiental.com.br](http://www.greennambiental.com.br) ou através de nosso whatsapp (61) 99861-7373.



**F**oram longos meses sem poder me sentar em um restaurante, saborear pratos deliciosos e vir aqui contar aqui para vocês, enfim chegou o dia de voltar.

Estivemos na Quattro Pizza Bar (@quattro\_pizza\_bar) para degustar um jantar completo. A Quattro foi inaugurada há quase quatro anos, em 3 de outubro de 2016. Com uma localização privilegiada, “no coração de Águas Claras”, como diz a proprietária Cristiane Fumiê. O restaurante está localizado na esquina da Avenida Pau Brasil, no edifício Azaleas. O nome “Quattro” foi pensado para representar as quatro modalidades de atendimento do estabelecimento: pizzeria, restaurante, bar e delivery.

Durante o fechamento ocasionado pela pandemia do coronavírus a Quattro se manteve com os deliveries e Cristiane agradece a fidelidade dos clientes que não abandonaram a empresa. “As coisas estão voltando ao normal aos poucos, mas estamos felizes pois já foi possível recontratar dois funcionários dos que haviam sido dispensados no início da pandemia”, disse a proprietária.

A Quattro tem por diferencial uma carta de drinks exclusivos, assinada pelo mixologista Victor Quaranta, mas quem gosta dos drinks tradicionais, não se preocupe, também estão entre as opções.



O cardápio do restaurante é assinado por Cristiane, que além de proprietária, junto com o marido Ney Robsthon, também é a chef da Quattro. Inclusive, o caldo de legumes que tempera os pratos é produzido diariamente na cozinha do restaurante.

Mas vamos ao que interessa, não é mesmo!?



## Quattro Pizza Bar volta com tudo pós-pandemia

Mesmo com capacidade reduzida, o restaurante Quattro está trabalhando com casa cheia

Para a entrada, nós optamos por um disco de provolone servido com linguiça artesanal. O disco é produzido sobre uma chapa de ferro fundido, superaquecida, previamente, em forno combinado e que volta ao forno apenas para gratinar, legal, né?!

A linguiça artesanal é produzida por um açougue gourmet, que também, fornece as carnes servidas na Quattro. As carnes são entregues porcionadas e embaladas a vácuo, são abertas exclusivamente para a montagem do prato do cliente.



Como prato principal pedi um delicioso Risoto Caprese com Burrata, o risoto é feito com molho de tomate, tomates secos e a burrata ao centro... Divinoooo! Já a Thais VICTER optou por uma tradicional Parmegiana da casa acompanhada por Fettuccine.



E para finalizar, a sobremesa não podia ter sido melhor, escolhemos a Delize di Fragola, que é um creme branco coberto com ganache meio amargo e decorado com frutas vermelhas...dos DEUSES!!! Uma sobremesa para comer de joelhos. Que creme delicioso! E a ganache?!...Imaculada!



A Quattro Pizza Bar está participando do Festival Brasil Sabor, que dá ênfase ao delivery. O prato escolhido para participar do festival foi o Parmegiana, para uma pessoa por R\$49,90 e para duas pessoas por R\$99,90. Os preços pro-

mocionais também são aplicados para os clientes que optarem por comer no restaurante.

Todo ano, nessa época, a Quattro também realiza o Festival de Inverno Quattro, que conta com três opções de risotos, para duas pessoas, por R\$49,90. O cliente pode optar por Risoto de Camarão, de Filé ou Caprese com Burrata. A promoção é válida até o fim de agosto.

Para quem gosta de promoção a Quattro é o lugar, sempre tem campanhas promocionais pensando no cliente. Também tem promoção de petiscos e bebidas no Happy Hour (até as 20h). Os petiscos selecionados tem 30% de desconto e as bebidas 50%.

Por enquanto, não é permitido voltar com as apresentações de música ao vivo como antes, mas assim que as determinações de prevenção ao Covid-19 permitirem a Quattro pretende retornar com as apresentações de música ao vivo.

E o mais importante para quem mora em Águas Claras, a Quattro conta com estacionamento coberto e gratuito para os clientes.



**QUATTRO**  
pizza bar

### SERVIÇO

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**

Terça a Domingo: a partir das 18 horas

**ENDEREÇO:** Av. Pau Brasil Lote 11 – Via Azaleas Mall

**SITE:** www.quattropizza.com.br

**TELEFONE:** (61) 3037-7200/3037-9292

O GDF tomou medidas duras para proteger sua vida. O Distrito Federal é a Unidade da Federação que mais testa e que agora tem o maior número de leitos de UTI no país. Mas se você não fizer a sua parte, vai sofrer as consequências. Tome cuidado para não aumentar ainda mais esse número. O comércio que não obedecer ao distanciamento será multado e poderá ser fechado.

# MAIS DE 1.000 MORTES NO DF.

**Use máscara e  
respeite o distanciamento.**

Fiscalize e denuncie:  
ligue 162 ou 160.

