

ESTILO

COMPARTILHAR

BUSCAR

GASTRONOMIA

Revolução láctea: o queijo artesanal brasileiro cresce e aparece

‘Cheese hunter’, fazendas exclusivas, menus casados: a valorização do produto nacional

POR JOANA DALE

19/06/2016 6:00

f t g+ in



Queijo de cabra produzido em Joanópolis, São Paulo - Mônica Imbuzeiro / Agência O Globo

RIO - Após o almoço, as cabras fazem a sesta ao som de uma playlist de música lounge — as canções de Bebel Gilberto e Norah Jones são as mais tocadas. Lá pelas 16h, hits da banda Jota Quest embalam a segunda ordenha do dia (a primeira costuma ser na parte da manhã, no mesmo ritmo). À noite, o rádio é desligado: depois do último “béeeee”, os animais dormem com o barulhinho dos grilos e sapos que habitam o Capril DeVille, em Secretário, na Região Serrana do Rio.

— O bem-estar das cabras influencia diretamente na qualidade do leite produzido por elas. Procuro fazer o manejo da forma mais natural possível, para que elas realmente vivam sem estresse. Quando



PUBLICIDADE

ACESSE

EM DESTAQUE
HOME

Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro

Romulo Capdeville.

Depois de atuar por anos no mercado publicitário carioca, resolveu deixar a cidade grande para viver da produção de queijo. Ele começou a criação com apenas duas cabras da raça saanen, de origem francesa e canadense (“a vaca holandesa dos caprinos”, ele ressalta), num sítio em Visconde de Mauá, em 2004. O negócio prosperou e, há três anos, o rebanho (hoje são uns 60 animais) se mudou para Secretário com o objetivo de facilitar o escoamento dos baldinhos de boursin e chèvre à l’huile — os produtos do Capril DeVille caíram no gosto de renomados chefs da cena gastronômica carioca, como Christophe Lidy, Roberta Ciasca e Claude Troisgros (as bolinhas de queijo no azeite fazem parte do couvert de todas as casas da rede CT).



Romulo Capdeville e parte de seu rebanho: tratamento só com homeopatia - **Mônica Imbuzeiro / Agência O Globo**

— O Estado do Rio está conhecendo, consumindo e valorizando a produção local — avalia Romulo, enquanto circula pelo pasto do seu sítio, rodeado por cabrinhas brancas saltitantes.

Nos últimos anos, a produção de queijo artesanal — de cabra, vaca ou ovelha — no território fluminense ganhou novo ânimo, no embalo da boa fase do mercado no país. *Cheese hunters*, como são chamados os especialistas que visitam fazendas de Norte a Sul em busca do queijo perfeito, passaram a abastecer restaurantes e feirinhas gastronômicas do Rio com iguarias para brie ou gouda nenhum botar defeito. E assim, de fatia em fatia, o produto com denominação de origem (nacional) passa a conquistar cada vez mais espaço na mesa do carioca, prometendo ser uma das estrelas deste inverno, que começa oficialmente amanhã, com

direito a lançamento de carta de queijos e menus casados, ou seja, o produto harmonizado com algum tipo de bebida.

— É uma revolução láctea, agora não tem mais volta — afirma o *mâitre fromager affineur*, ou especialista em queijos, Bruno Cabral,

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro

produzido ano passado um milhão e 102 mil toneladas, segundo estimativas da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (Abiq) — os Estados Unidos estão no topo do ranking. Mas o consumo per capita (5,4 quilos de queijo ao ano por habitante) ainda deixa muito a desejar se comparado a França (26 kg/hab) ou Grécia (22 kg/hab).

— O Brasil não tinha cultura queijeira. Mas há margem para um crescimento monstruoso. Estamos em um momento de educar o paladar do consumidor para o nosso queijo artesanal — diz Bruno Cabral, que trabalha à frente da Merceria Mestre Queijeiro, referência do setor em São Paulo. — A nossa batalha é para criar uma identidade local em reconhecimento ao novo queijo. Nos últimos cinco anos, houve um crescimento espantoso em termos de variedades. Tem muito produtor que deixou de fazer queijo tipo brie ou tipo emmental para fazer queijo com nome próprio.

O pirâmide da Fazenda Gêneve, em Teresópolis, já conquistou uma legião de fãs. A burrata da Vitalatte, em Valença, é servida em restaurantes sofisticados. O amanteigado da Quinta da Pena, no Vale das Videiras, virou objeto de desejo de gourmands. Mas é fato que o queijo de leite de vaca, frescal ou curado, é o mais popular no Rio. Para se ter ideia, há 65 fábricas de laticínios que trabalham com leite bovino registradas na Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária, enquanto com caprino há cinco; com ovino, duas; e bubalino, uma.

— Por questões culturais e econômicas, os produtos derivados do leite de vaca têm maior aceitação. O mercado para produtos derivados do leite de cabra e de ovelha vem crescendo, embora os criatórios estejam concentrados em regiões específicas do estado por questões de clima e de topografia — avalia Paulo Henrique Moraes, superintendente de Defesa Agropecuária da secretaria.

Fundado há 30 anos por Luiz Francisco Menezes, em Miguel Pereira, o Sítio Solidão é pioneiro na criação de ovelhas no Rio. Famoso por seu minas frescal, produz hoje 25 tipos de queijo, entre eles cinco com leite ovino. Inspirado no português da Serra da Estrela, o amanteigado é o queridinho do momento, premiado inclusive pelo

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro



Olívia, Bernardo e Maeve, herdeiros do Sítio Solidão - Mônica Imbuzeiro / Agência O Globo

muito marcante, é um cara inquieto. Não consegue ficar muito tempo parado, precisa desenvolver novas receitas. E o queijo com leite de ovelha é a bola da vez — diz Olívia, uma das herdeiras do Sítio Solidão.

Ela e os irmãos Bernardo e Maeve estão dando novo fôlego ao negócio.

— Trouxemos esses animais da França. Na verdade, compramos o embrião, que foi inseminado em uma fazenda no Rio Grande do Sul — conta Olívia.

— E demos continuidade à inseminação aqui, onde começaram a nascer os primeiros filhotinhos franco-fluminenses — completa Maeve.

Dez anos atrás, eram seis ovelhas, todas da raça lacaune. Hoje, quase 200 habitam o aprisco, construído num terreno localizado no Vale das Princesas, a uma hora de Miguel Pereira.

— Um amigo nos mostrou, no mapa da região, uma feliz coincidência: o Vale das Princesas fica dentro do Maciço do Couto, região de montanhas que divide Miguel Pereira e Petrópolis, numa área chamada Serra da Estrela — lembra Bernardo.

A 30 minutos dali, num caminho por estrada de terra, encontra-se a Quinta da Pena, no Vale das Videiras, já dentro da área de Petrópolis, onde o casal Mônica e Paulo Jacobsen cria ovelhas da mesma raça. Na verdade, os animais são primos das ovelhas do Sítio Solidão.

— Comecei a criação por incentivo do Luizinho. Quando eu ainda não sabia fazer um queijo, vendia todo o leite para o Sítio Solidão — recorda Mônica, que, depois de 30 anos de trabalho no consultório, deixou a carreira de psicóloga de lado para se dedicar à arte do queijo.

Nos últimos cinco anos, ela fez um intensivão de estágios em queijarias de Portugal, França, Suíça. Atualmente, a Quinta da Pena produz ricota, brebier, tomme e o já famoso amanteigado.

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro



Ovelhas do Sítio Solidão - Mônica Imbuzeiro / Agência O Globo

chamado Quinta da Pena, daí vem o nome dos nossos queijos — conta Mônica. — O meu apelido é Pena, pois sempre fui muito pequena e muito magra, meus filhos me jogavam para o alto. Então, diante daquele portão em Setúbal, pensei: “Se algum dia sair um queijo dessa brincadeira, ele vai se chamar Quinta da Pena.”

Além de ser o provador oficial dos queijos, Paulo, renomado arquiteto, projetou uma queijaria com tecnologia de ponta e o aprisco onde vivem os cerca de 60 animais. Minoria, os machos são batizados com nomes de pessoas da família Jacobsen: tem João, Neco, Alfredo.



RG Rio de Janeiro (RJ) 13/06/2026 Cenário do queijo artesanal do Rio - Quinta da Pena, de Monica e Paulo Jacobsen. Foto Monica Imbuzeiro / Agência O Globo - Agência O Globo

Produzimos em pequena escala, 30 amanteigados por semana — diz Mônica, que, entre poucos clientes, fornece para o restaurante Lasai, em Botafogo, e para a Casa Carandaí, no Jardim Botânico.

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro

queijos exclusivamente brasileiros, localizada de frente para a porta da delicatessen. As peças da Quinta da Pena são maturadas ao lado de produtos da Serra da Canastra, do Serro e de Araxá, em Minas. Miniaturas de ovelhas e vaquinhas, compradas numa loja de brinquedos em Paris, completam o cenário.

— Me inspirei na cave da Barthélémy, a melhor queijaria da França. Os cariocas estão aprendendo a comprar queijos pela *affinage* — diz Janjão.

Com inauguração prevista para meados de julho, o Bistrô Lapeyre, comandado pelos chefs Claude e Ricardo Lapeyre, pai e filho, na Barra, por sua vez, terá uma adega de queijos. Alguns tipos crus e mais frescos serão envelhecidos e finalizados no local.

— Queremos que o cliente acompanhe o processo de afinamento e escolha o próprio queijo. É uma experiência deliciosa — comenta Ricardo.

A carta de queijos do Bistrô Lapeyre será assinada pelo *cheese hunter* André Deolindo, fornecedor que acabou virando amigo dos chefs. O cardápio terá exemplares de Santa Catarina, Minas Gerais, Mato Grosso e São Paulo.

Publicitário, André começou a caçar queijos há dois anos. Originalmente, a Produtos D.O.C. comercializava iguarias do Cerrado brasileiro, como baru e pequi. Diante do boom do queijo artesanal, decidiu focar nos laticínios.

Nascido e crescido em Ipanema, André sempre teve um pé na roça (sua família é de Lorena, SP). Pelo menos uma vez por mês, ele põe o chapéu de peão na cabeça, bota a música caipira para tocar no rádio e cai na estrada. Hoje, traz para o Rio queijos de 15 produtores.

— Viajo com destino certo, mas no meio do caminho posso encontrar um curral, um pasto com meia dúzia de vacas e aí eu paro para perguntar se há produção de queijo — conta ele.

Um de seus favoritos é o Tulha, feito em Amparo, interior paulista

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro



O cheese hunter André Deolindo viaja o Brasil inteiro em busca do queijo perfeito - Agência O Globo

que deu errado. Ele foi esquecido nas tulas de armazenamento do café da fazenda e, 12 meses depois, virou um queijo com casca amarronzada e massa crocante, com sabor equilibrado, leve picância e um toque final adocicado pelo ambiente do café — narra o *cheese hunter*. — Todo mundo que prova fica maluco.

Entre queijólatras, fala-se muito sobre picância, dulçor, untuosidade e, principalmente, a tal acidez.

— A acidez está relacionada com o tipo de solo da fazenda onde é produzido o queijo. Na região da Canastra, por exemplo, tem muito minério, o que deixa o queijo com uma acidez predominante. Já na Serra do Salitre, o queijo tem acidez, mas menor. É o que os mineiros chamam de “trem-ruá” — conta André, lembrando que tudo o

que os animais consomem influi no sabor do produto.

O *cheese hunter* fornece para uma série de restaurantes badalados do Rio: Zuka, Formidable, Quadrucci, Riso Bistrô e Bar D’Hotel estão na lista.

Localizado no Marina All Suites, na Praia do Leblon, o Bar D’Hotel tem um cardápio inteiro dedicado aos queijos, reforçando a brasilidade que caracteriza a cozinha da chef Lydia Gonzalez.

— Temos muitos produtos de excelência no Brasil e o queijo é um deles. Me encanta descobrir uma qualidade que a gente desconhecia. É uma coisa muito nova para o brasileiro. E é tão bom quanto os produtos estrangeiros que valorizamos a vida inteira — compara Lydia.

Desde que assumiu o Riso Bistrô, em Ipanema, há cinco meses, o chef João Paulo Frankenfeld, recém-egresso de uma temporada em Nova York, tratou de incluir queijos artesanais no menu da casa. Ele incorporou o pastel de queijo da Serra da Canastra no capítulo das

PUBLICIDADE

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro

principais.

— Trabalhar com ingredientes regionais é sempre mais interessante. O Alex Atala é embaixador desse movimento — reconhece João Paulo.

Domingo passado, na Junta Local, feirinha gastronômica que já faz parte do calendário de eventos da cidade, havia algumas barraquinhas de queijo artesanal. Entre elas, a L.OV, expondo iogurtes e ricotas de queijo de ovelha produzidos em Paty do Alferes (RJ); a Prosa com Queijo, com uma seleção de exemplares garimpados do Norte ao Sul do país; e a Dariquim, dedicada a peças da Serra da Canastra (MG).

À frente da Dariquim, o simpático casal de arquitetos Tulio Mota e Natalia Arica, ele mineiro e ela peruana, vendeu 80 queijos em três horas de feira. Cada peça é acompanhada por uma etiqueta, com a historinha da Serra da Canastra e do produtor daquele queijo: tem Ivair, Onésio, Zé Mario, Claudio, Mauro Dona Teresinha, Tião Sussu. Todos são tratados pelo primeiro nome, que acaba virando o sobrenome do queijo. Tulio e Natalia moram no Rio há 16 anos e, pelo menos uma vez por mês, vão à Canastra visitar a família dele, que mora lá. A história de trazer encomendas para os amigos acabou virando o mercadinho Dariquim, que tem a coroa do abacaxi como logo.

— Dariquim é o nome do meu avô, que era Sudário e virou Darico e que virou Dariquim. Ele tinha uma lavoura de abacaxi lá na Canastra, na época que a terra da Canastra ainda era boa pra abacaxi. Apesar de ser uma lavoura modesta, o vô Darico era conhecido pelas bandas de lá como o Rei do Abacaxi — conta Tulio, que também participa das edições do evento O Mercado.

Entre uma xícara de café, com a bordinha coberta por doce de leite, e outra, ele fala sobre a relevância do *queijim*, que em 2008 passou a ser considerado Patrimônio Cultural do Brasil e foi a estrela do documentário “O mineiro e o queijo”, de Helvécio Ratton.

— A nossa ideia é ser uma ponte entre a Canastra e o Rio — explica Tulio. — Nas feiras, exercemos um papel educativo. O queijo artesanal

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro



Tulio, Natalia e o armário de queijos: resgate da tradição da Serra da Canastra - **Mônica Imbuzeiro** / Agência O Globo

dificuldade de comercialização imposta por uma lei dos anos 1950, da época do Getúlio Vargas, que não permite que produtos de leite cru saiam do estado onde foram feitos. Diante da burocracia, os produtores estavam achando que não valia mais a pena.

Ano passado, a conquista da medalha de prata no Mondial du Fromage, na França, pelo Capim Canastra foi um incentivo e tanto aos produtores locais. E este não foi o único feito do queijo de Guilherme Ferreira, em São Roque: teoricamente, o Capim Canastra é o único de leite cru do Brasil que tem licença oficial para circular por todo o país.

Mas é sabido que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) está trabalhando para ampliar as regiões produtoras de queijos

artesanais com o chamado registro de Indicação Geográfica (IG). Ano passado, o órgão identificou 18 áreas de produção de queijos artesanais de leite cru, que estão em vias de receber a IG. Além da Canastra, em Minas são consideradas a Serra do Salitre e Araxá. E ainda tem o Arquipélago do Marajó (PA), o Agreste Pernambucano (PE)...

— Os queijos de leite cru são a origem de todos os queijos. Hoje está acontecendo uma campanha mundial de resgate do leite cru capitaneada pelos Estados Unidos — ressalta o chef e *beer sommelier* Daniel Martins, fundador do Queijo com Prosa. — Estou fazendo um trabalho, em conjunto com o Sebrae de Minas para avaliar e cadastrar 200 tipos de queijos brasileiros. É uma forma de dar segurança ao produtor e consumidor.

Daniel faz palestras sobre harmonização de queijo e cerveja no Brasil inteiro (vide as sugestões em quadro na página anterior). Amanhã, ele vai estar no Botto Bar, na Tijuca, e no próximo dia 9 na Void de Botafogo:

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro

dos produtos de origem, uma onda que a gente viu acontecer recentemente com a cachaça e com a cerveja artesanal. Agora, chegou a vez do queijo.

Queijos e vinhos?

A sommeliere Elaine de Oliveira faz sugestões:

Brie e camembert. Queijos de massa mole e casca aveludada combinam com brancos ricos feitos de Chardonnay ou Riesling. Se preferir um tinto, vá de Pinot Noir.

Cabra ou ovelha. Harmonizam com brancos leves de Riesling e Sauvignon Blanc.

Emmental e gouda. Queijos estilo suíço combinam com brancos de caráter feitos de Chardonnay ou tintos elegantes de Pinot Noir.

Grana padano ou pecorino. Queijos de massa dura precisam de vinhos de bom corpo para enfrentar a riqueza e complexidade de seus sabores. Um bom Bordeaux, um Syrah do Rhône, um Brunello ou um Barolo acompanham bem.

Gorgonzola e roquefort. Queijos azuis casam maravilhosamente bem com vinhos de sobremesa, podendo ser um Sauternes, um Late Harvest ou um vinho do Porto.

Cinco queijos brasileiros que você precisa provar

O cheese hunter André Deolindo fala sobre os seus xodós:

Tulha. Produzido por Paulo e Rosana na Fazenda Atalaia, em Amparo (SP), com leite de vacas holandesas. Massa untuosa e leve picância.

Bráz Matogrossense. Feito em Cuiabá pelo italiano Stefano Pollaccia, que mora no Brasil há seis anos, o queijo de massa cozida e prensada é maturado de 6 a 8 meses. Levemente adocicado.

Queijo do Coronel. Seu Batistinha produz a iguaria em Alagoa (MG). É o Parmesão da Mantiqueira: são apenas 20 peças por ano. Massa

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



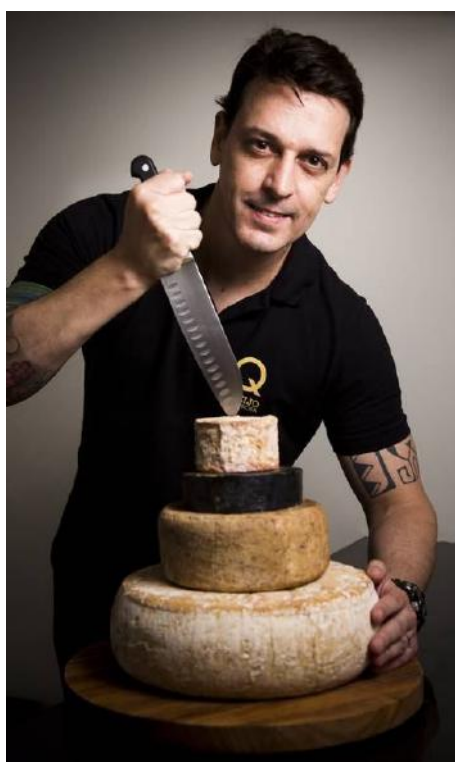
Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro

e começou produzindo apenas para os amigos. Hoje, Dona Helô, como é chamada, faz o único queijo de cabra de mofo azul do Brasil. Sabor intenso.

Capim Canastra. Feito em São Roque pelo produtor Guilherme Ferreira, representante da quinta geração de uma família de queijeiros, é o primeiro e único queijo brasileiro premiado no Mondial du Fromage, na França. Acidez presente.

Harmonização com cerveja

O chef e beer sommelier Daniel Martins aponta possíveis duetos:



Chef e beer sommelier, Daniel Martins criou há menos de um ano o Queijo com Prosa - Mônica Imbuzeiro / Agência O Globo

Queijo do Marajó. Clássico regional produzido com leite cru de búfala harmoniza perfeitamente com a Pilsen.

Curado de Ovelha. Adocicado de início e picante no final, esse queijo de leite cru de ovelha vai bem com a Witbier.

Serra do Tinguá. Inspirado no português Serra da Estrela, o queijo cremoso casa bem com a Saison.

Mandioquinha. Embalado em fina casca com mofo branco, como o camembert, fica ótimo com a Weiss.

Canastra: Icônico exemplar dos queijos curados mineiros, com leite cru de vaca, fica perfeito com as notas maltadas de uma Pale Ale e seu leve amargor.

Queijo do Gir. O sabor adocicado que lembra nozes harmoniza com a Bock.

Garnizé. Produzido com leite de vaca e maturado com sálvia e manjerição, fica delicioso na companhia da Blond Ale.

Cacauzinho. Queijo de cabra curado com mofo branco sobre cobertura de cacau e cumaru vai com a Brown Ale.

PUBLICIDADE

baher.com

SÓ HOJE!

DE R\$ 89,00 POR

39,90

MANTA / COBERTOR microfibra

COMPRE JÁ

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe ho Moro



R\$ 39,99

[Comprar](#)**Newsletter**

As principais notícias do dia no seu e-mail.

RECEBER

Já recebe a newsletter diária? [Veja mais opções.](#)**RECOMENDADAS PARA VOCÊ**

Recomendado por



Produtos que atuam como maquiagem para os cabelos brancos chegam ao mercado



Ricardo Amaral vai reabrir o Hippo, boate que fez sucesso no Rio durante 26 anos



Primeira candidata lésbica do concurso Miss Estados Unidos luta por causas LGBT



Taylor Swift é dispensada de tribunal do júri em Nashville



Como preparar os irresistíveis anéis de cebola para acompanhar o hambúrguer

EM DESTAQUE AGORA NO GLOBO

ESPECIAL PUBLICITÁRIO



BRASIL

Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena com Câmara



BRASIL

PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação Acrônimo



ECONOMIA

Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7 setores



BRASIL

Preso novamente, Léo Pinheiro depõe hoje a Moro



Conexão wi-fi é instalada na boca de vulcão

3 de 4

MAIS LIDASEM DESTAQUE
HOME

Planalto minimiza queda de Cunha e prevê relação serena...



PF mira sobrinho de Pimentel em nova fase da Operação...



Governo lança programa com 25 projetos em ao menos 7...



Preso novamente, Pinheiro depõe hoje a Moro



Temer em
discurso

Shopping



Receba

busque por produtos

busque por produtos

buscar

VERSÃO MOBILE

RIO

ANCELMQ.COM
GENTE BOA
CARNAVAL
BAIRROS
DESIGN RIO
EU-REPÓRTER
RIO 2016
TRÂNSITO

ECONOMIA

MIRIAM LEITÃO
LAURO JARDIM
CARROS
DEFESA DO CONSUMIDOR
INDICADORES
INFRAESTRUTURA
NEGÓCIOS E FINANÇAS
PETRÓLEO E ENERGIA

CULTURA

PATRÍCIA KOGUT
TEATRO E DANÇA
ARTES VISUAIS
FILMES
LIVROS
MÚSICA
RIO SHOW

ESPORTES

RIO 2016
BOTAFOGO
FLAMENGO
FLUMINENSE
VASCO
PANORAMA ESPORTIVO
RADICAIS
PULSO

MAIS +

OPINIÃO
BLOGS
VÍDEOS
FOTOS
VIAGEM
PREVISÃO DO TEMPO
INFOGRÁFICOS
EU-REPÓRTER

BRASIL

LAURO JARDIM
ELIO GASPARI
ILIMAR FRANCO
JORGE BASTOS MORENO
MERVAL PEREIRA
BLOG DO MINEIRO
BLOG DO NOBLAT
JOSÉ CASADO

SOCIEDADE

SITE O GLOBO 20 ANOS
CONTE ALGO QUE NÃO SEI
EDUCAÇÃO
HISTÓRIA
MÍDIA
RELIGIÃO
SEXO
SUSTENTABILIDADE

ELA

MODA
BELEZA
GENTE
GASTRONOMIA
HORÓSCOPO
DECORAÇÃO

TV

PATRÍCIA KOGUT

EM DESTAQUE
HOME



Planalto minimiza
queda de Cunha e
prevê relação serena...



PF mira sobrinho de
Pimentel em nova fase
da Operação...



Governo lança
programa com 25
projetos em ao menos



Preso novamente,
Pinheiro depõe ho
Moro



© 1996 - 2016. Todos direitos reservados a Infoglobo Comunicação e Participações S.A. Este material não pode ser publicado, transmitido por broadcast, reescrito ou redistribuído sem autorização.

[PORTAL DO ASSINANTE](#) [CLUBE O GLOBO SOU+RIO](#) [FAÇA SUA ASSINATURA](#) [AGÊNCIA O GLOBO](#) [O GLOBO SHOPPING](#) [FALE CONOSCO](#) [DEFESA DO CONSUMIDOR](#) [EXPEDIENTE](#) [ANUNCIE CONOSCO](#)
[TRABALHE CONOSCO](#) [POLÍTICA DE PRIVACIDADE](#) [TERMOS DE USO](#)