



**PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO Nº PDL 162 /2016**

L I D  
Em, 08/06/16

(Da Deputada **CELINA LEÃO**)

Secretaria Legislativa

**Concede o Título de Cidadão Honorário de Brasília ao Senhor João Miranda Lima, criador da Rua dos Restaurantes na quadra 405 Sul de Brasília.**

**A Câmara Legislativa do Distrito Federal decreta:**

**Art. 1º** Fica concedido o Título de Cidadão Honorário de Brasília ao Senhor João Miranda Lima, criador da Rua dos Restaurantes na quadra 405 Sul de Brasília.

**Art. 2º** Este Decreto Legislativo entra em vigor na data da sua publicação.

**Art. 3º** Revogam-se as disposições em contrário.

**JUSTIFICATIVA**

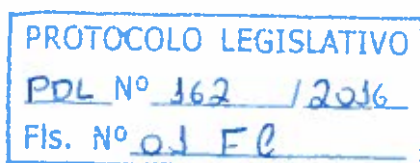
O presente Projeto de Decreto Legislativo tem como objetivo conceder o Título de Cidadão Honorário de Brasília ao Senhor João Miranda Lima, criador da Rua dos Restaurantes na quadra 405 Sul de Brasília.

O Sr. João Miranda Lima nasceu no Sítio Vazante, no município de Ipueiras, no Estado do Ceará, em 13 de agosto de 1955, filho de Raimundo Melo Miranda e Cezarina da Silva Miranda. O casal teve mais 8 filhos, todos residentes no Distrito Federal.

Miranda, seu nome de guerra, casou-se em 1981 com Ligia, nascida em Ipueiras, com 2 filhos, Lilian Maria Miranda Lima, advogada; e João Miranda da Lima Junior, também advogado.



Assessoria Legislativa do Gabinete da Deputada Celina Leão





O Senhor João Miranda fez seu curso primário no Grupo Escolar Padre Angelim e no Educandário, em Ipueiras, e começou a fazer o ginásio no Rio de Janeiro, no Jardim Botânico, mas precisou parar de trabalhar para lutar pela vida, foi quando entrou para a gastronomia, em 1971. Percebeu que havia muitos cearenses trabalhando em bares, lanchonetes e restaurantes do Rio, o que o incentivou a também se dedicar a este ramo.

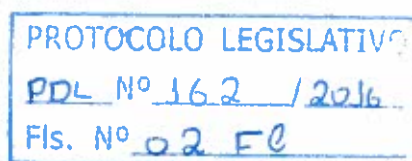
Ainda no Rio de Janeiro começou a trabalhar em uma lanchonete que se chamava "Googies", cujo proprietário era um americano, Mr. Fred, localizada na rua Hilário de Gouvea, 74, entre Toneleros e a Av. N.S. de Copacabana, lá sua função era de lavador de pratos, mas depois foi promovido a balconista, caixa e subgerente.

Após esta experiência profissional foi convidado pelo Dr. Gustavo Torres Bargaço, para trabalhar na lanchonete dele, a Chaplin, que localizava se na Rua Visconde de Pirajá, 75, em Ipanema, ficou lá exercendo a função de caixa e subgerente por 3 anos.

Em 1974, um dos donos da Chaplin, Djalma Nogueira, abriu uma filial em Brasília, junto com o Dr. Vasco, no Cine Karin, na 110 Sul, foi quando ele recebeu o convite para ser gerente da filial de Brasília.

Em 1976, foi convidado por um grupo de servidores do Banco Central, dentre eles, Aluisio, Gonzaga e Fernando, para abrir a lanchonete Janjão, no Cine Centro São Francisco. Para ele era um bom negócio porque iria como gerente e teria a participação de 5% nos lucros. Relata o Senhor Miranda que "De operário, comecei a ser capitalista e passei a sonhar com novas realizações." A lanchonete Janjão prosperou e o grupo abriu uma filial, a Psiu, na 204 Sul.

Em 1978 o Senhor Miranda abriu seu primeiro bar na 311 Sul, chamado Treco. Para ele um grande desafio. Neste mesmo ano comprou uma casa no Núcleo Bandeirante e trouxe seus pais e irmãos para Brasília. Ele tem muito orgulho da família, pois todos os irmãos foram muito bem sucedidos na vida.





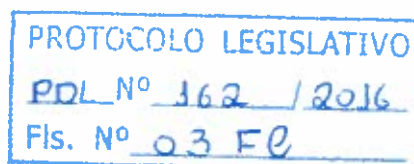
Em 1976, juntamente com Ligia, abriu uma casa chamada Pizzarella, na 405 Sul, Rua dos Restaurantes, assim batizada por ele e que passou a ser chamada e conhecida, pois chegou a ter 23 restaurantes, só ele criou 8 restaurantes naquela rua.

Miranda comenta que "Aproveitei o vento que soprava a favor e fui diversificando minha gastronomia. Fiquei 21 anos na Rua dos restaurantes, mas nesse intervalo, tive outras casas, Noturno, na 215 Sul; Fogareiro, na 704 Norte; Galetos e Picanha, na 704 Norte; e Aerobar, no caminho do Aeroporto, que foi um dos bares mais famosos do Brasil, com clientela de alto nível do Brasil inteiro que por lá passava, pois eram muito bem atendidos. Essa coisa de bar, restaurante, lanchonete tem momentos. Parece *surf*. Temos que ir na onda boa, para não quebrar."

Mais tarde, ele implantou o Box 16, ao lado da Feira dos Importados, em um *shopping* popular. A instalação deste estabelecimento passou por três momentos: o primeiro, de comida nordestina, uma homenagem que o Sr Miranda fez a seu pai, que também foi feirante; o segundo, de casa de show sertanejo; e o terceiro, de galeteria, foi quando descobriu o filão do galetto.

Após ter vendido o Box 16, o Sr. Miranda fundou a Galeteria Beira Lago, ao lado do Pier 21, na L4 Sul, hoje é uma das galeterias mais bem frequentadas de Brasília, chegando a receber cerca de 13 a 15 mil pessoas por mês. É muito comum encontrar por lá ministros, governadores, senadores, deputados, magistrados, políticos, advogados, jornalistas, empresários.

Por fim, o Sr. Miranda Lima faz uma retrospectiva de todos os tipos de restaurante e tipos de comida que já trabalhou e esclarece que "Tornei-me um gourmet e mergulhei de cabeça na gastronomia." Mas se dedicou à galeteria porque a carne branca é muito procurada, diz que o galetto é saudável, não tem hormônios.





CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL  
Gabinete da Deputada Celina Leão - PPS



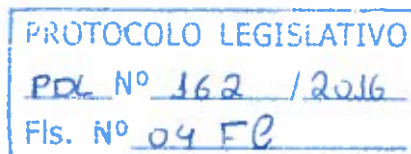
O homenageado é um exemplo de superação para toda a sociedade de Brasília e do Brasil, pois mesmo diante de tantas dificuldades persistiu, acreditou no seu perfil empreendedor e como ele diz "Para quem saiu de Ipueiras, sem muito estudo e sem dinheiro, acho que fui longe, com o trabalho, com minha visão do mundo, com respeito ao próximo e gratidão aos amigos que me estenderam a mão. Isto me fez feliz."

Ante o exposto e considerando a inegável contribuição que o homenageado vem prestando à sociedade brasiliense e a todos os brasileiros na área gastronômica, é que contamos com o apoio dos nobres Pares para a aprovação da referida proposição.

Sala das sessões,

de 2016.

  
Deputada **CELINA LEÃO**



# João Miranda Lima

João Miranda Lima nasceu em Ipueiras, em 13 de agosto de 1955, no sítio Vazante, que fica entre os sítios Cipó, dos avós maternos, João Nunes da Silva e Izabel Francisca de Lima, e Barrinha, dos avós paternos, Zacarias Ribeiro Miranda e Aldegunda Melo Miranda, todos do município de Ipueiras. Em "Paraíso dos Mourão", Gerardo Melo Mourão, o grande poeta e escritor de Ipueiras cita o nome do seu pai, Raimundo, como um homem de bem.

Raimundo Melo Miranda e Cezarina da Silva Miranda foram seus pais. Irmãos: Francisca Lima Miranda, trabalha na Câmara dos Deputados em Brasília, solteira; Paulo Lima Miranda, área de educação do GDF, casado, com quatro filhos; João Miranda Lima, casado com Ligia Maria Miranda Lima, jornalista, servidora aposentada do Banco Central; Antonio Carlos Lima Miranda, separado, com três filhos, advogado e empresário; José Airton Lima Miranda, funcionário do Serpro; José Afonso Lima Miranda, um dos meus gerentes; Maria Goreti Miranda Araújo, casada, com três filhos; e Maria do Socorro Lima Estrela, enfermeira, casada, duas filhas, servidora do Hospital do Gama.

Miranda, seu nome de guerra, casou-se em 1981 com Ligia, nascida em Ipueiras, com dois filhos, Lilian Maria Miranda Lima, advogada; e João Miranda Lima Junior, também advogado.

Fez o curso primário no Grupo Escolar Padre Angelim e no Educandário, em Ipueiras, e começou a fazer o ginásio no Rio de Janeiro, no Jardim Botânico, mas parou no meio do caminho pois tinha que lutar pela vida. "Não tive opção, era lutar ou lutar."

"Parei de estudar para encarar a Gastronomia, desde que cheguei ao Rio de Janeiro em 1971. Logo constatei que havia muitos cearenses trabalhando em bares, lanchonetes e restaurantes. "É nisso que vou me meter."

Morou em casa de parentes na rua Barão de Itagipe, 75, no Rio Comprido. Para fazer o serviço militar obrigatório, apresentou-se no Quartel do Forte de Copacabana, mas foi dispensado. Foi encontrando cearenses e mudou-se então para uma república de um conterrâneo de Ipueiras, no morro Euclides da Rocha, em Copacabana.

"Comecei a trabalhar numa lanchonete chamada "Googies", cujo dono era um americano, Mr. Fred, e que

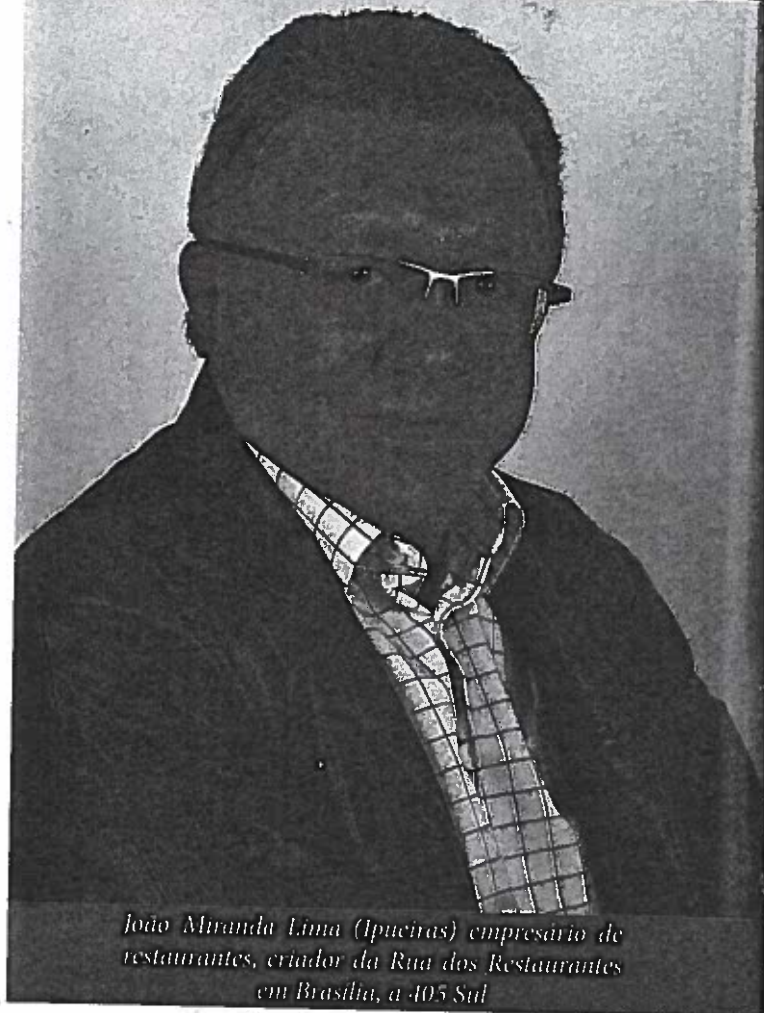


FOTO: HERMÍNIO OLIVEIRA

*João Miranda Lima (Ipueiras) empresário de restaurantes, criador da Rua dos Restaurantes em Brasília, a 405 Sul*

ficava na rua Hilário de Gouvea, 74, entre Toneleros e Av. N. S. de Copacabana, como lavador de pratos. No Ceará, dificilmente alguém aceita ser lavador de pratos. Não tive opção, queria trabalhar e ter meu dinheiro. Ali depois dos pratos, fui promovido a balconista, caixa e subgerente, Fui tudo. Mr. Fred confiava em mim. Daí fui convidado pelo Dr. Gustavo Torres Bargaço, para trabalhar na lanchonete dele, a Chaplin, na rua Visconde de Pirajá, 75, Ipanema. Mudei do morro e fui morar na rua Farme de Amoedo, pensão de uma portuguesa, dona Augusta. Fiquei três anos com o cargo de caixa e subgerente. Estava indo bem, acreditava."

Em 1974, um dos donos da Chaplin, Djalma Nogueira, abriu uma filial em Brasília, junto com o Dr. Vasco, no Cine Karim, na 110 Sul. Perguntaram-lhe se queria ir para Brasília ser gerente da filial. Topou na hora, pegou a maleta e chegou, empregado, a Brasília.

Em 1976, foi convidado por um grupo de servidores do Banco Central, Aluisio, Gonzaga e Fernando, entre eles, para abrir a lanchonete Janjão, no Cine Centro São Francisco. Aceitou, porque iria como gerente e com participação de 5% nos lucros. "De operário, comecei a ser capitalista e passei a sonhar com novas realizações."

O Janjão prosperou e o grupo abriu uma filial, a lanchonete Psiu, na 204 Sul.

Em 1978, o grupo decidiu vender duas casas. “Eu, aos 23 anos, ainda com Ipueiras e minha família na cabeça, recebi a minha parte no negócio e, com o dinheiro do Janjão e do Psiu, abri meu primeiro bar na 311 Sul chamado Treco. Um desafio e tanto. Mas para quem trabalha os desafios vão e voltam.”

Naquele ano de 1978, comprou uma casa no Núcleo Bandeirante e trouxe toda a família, pais e irmãos, para Brasília. Seu pai, Raimundo, morreu em 2/2/2002, aos 81 anos. João estava trabalhando na Bodega do Joaquim, quando recebeu a infausta notícia. Sua mãe, Cezarina, continua vivinha da silva curtindo os filhos e os netos. “Muita sorte minha, todos os meus irmãos foram muito bem-sucedidos.”

“Com Ligia, que conheceu em 1976, abri uma casa chamada Pizzarella, na 405 Sul, Rua dos Restaurantes, assim batizada por ele e que passou a ser chamada e conhecida, pois chegou a ter 23 restaurantes. Só eu criei uns oito. Lá havia restaurantes famosos como o Le Français que atraía a elite da cidade; o Fred’s, de um diplomata austríaco. A rua se beneficiava por inteiro da clientela que lá passava, pois havia uma gastronomia de excelência.”

Miranda lá emplacou o Costelas e Costelas, Baby Chicken, Texas, Qi Churrasco, Cantina Boca-douro, Costela Steak House e Bodega do Joaquim. “Aproveitei o vento que soprava a favor e fui diversificando minha gastronomia. Fiquei 21 anos na Rua dos Restaurantes, mas, nesse intervalo, tive outras casas, Noturno, na 215 Sul; Fogareiro, na 704 Norte; Galetos e Picanha, na 704 Norte; e Aerobar, no caminho do Aeroporto, que foi um dos bares mais famosos do Brasil, com clientela de alto nível do Brasil inteiro que por lá passava, pois eram muito bem atendidos. Essa coisa de bar, restaurante, lanchonete tem momentos. Parece

surf. Temos que ir na onda boa, para não quebrar.”

Mais tarde, implantou o Box 16, ao lado da Feira dos Importados, em um *shopping* popular. O Box 16 teve três momentos: o primeiro, de comida nordestina, homenagem a seu pai, que foi também feirante; o segundo, de casa de *show* sertanejo, que chegou a reunir duas mil pessoas numa noite; e o terceiro, de galeteria, quando descobriu o filão do galetto, uma gastronomia gaúcha muito acolhida pelo baixo teor de gordura. Acabou vendendo o Box 16.

Miranda fundou então, a Galeteria Beira Lago, ao lado do Pier 21, na L4 Sul, que vem se transformando na galeteria mais bem frequentada, registrando cerca de 13 a 15 mil pessoas por mês, nas 110 mesas que comportam 440 pessoas atendidas por 70 garçons. Em um dos setores da Galeteria há um Pannel do Nem Soares, que é muito apreciado pelos visitantes. Por lá passam diariamente, de dia ou de noite, ministros, governadores, senadores, deputados, magistrados, políticos, advogados, jornalistas, empresários.

“Já tive casa de comida nordestina em geral, gaúcha, capixaba, portuguesa, vendi picanha, churrasco, costelaria. Vendi muito chope, caipirinha, todos os tipos de bebidas quentes, chope. Tornei-me um *gourmet* e mergulhei de cabeça na gastronomia. Tenho espaço para grandes eventos na Galeteria, que abri por notar que a carne branca é muito procurada, o galetto é saudável, não tem hormônio. Tive casas maiores do que a Galeteria, como o Aerobar e o Box 16. Para quem saiu de Ipueiras, sem muito estudo e sem dinheiro, acho que fui longe, com o trabalho, com minha visão do mundo, com respeito ao próximo e gratidão aos amigos que me estenderam a mão. Isto me fez feliz.” (JBSG)

FOTO-HERMÍNIO OLIVEIRA



PROTOCOLO LEGISLATIVO

PDL Nº 162 / 2016

Fls. Nº 06 Fl

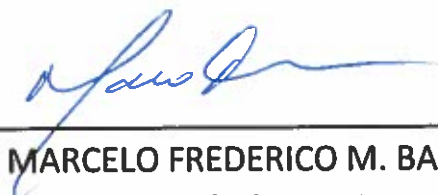
CASA DO CEARÁ 50 ANOS | 179

**Assunto:** Distribuição do Projeto de Decreto Legislativo nº 162/16 que “Concede o Título de Cidadão Honorário de Brasília ao Senhor João Miranda Lima, criador da rua dos restaurantes na quadra 405 sul de Brasília.”.

**Autoria:** Deputado(a) Celina Leão (PPS)

Ao SPL para indexações, em seguida ao SACP, para conhecimento e providências protocolares, informando que a matéria tramitará, em análise de mérito, na CAS (RICL, art. 65, I, “i”) e, em análise de admissibilidade na CCJ (RICL, art. 63, I).

Em 09/06/16



---

MARCELO FREDERICO M. BASTOS  
Matrícula 13.821  
Assessor Especial

PROTOCOLO LEGISLATIVO  
PDL Nº 162 / 2016  
Fls. Nº 07 EC