

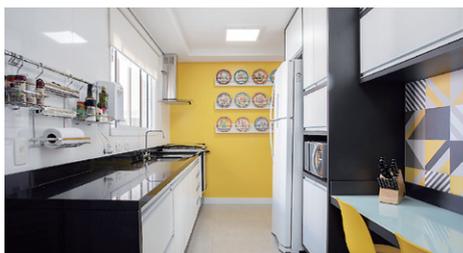
WhatsApp



COLUNA SOCIAL **MARLENE GALEAZZI**

PÁGINAS 6 e 7

FOTO: HAMILTON PERINA



DECORAÇÃO & CIA

Cozinha mobiliada ao estilo do **Feng Shui**

Posicionamento dos elementos de maneira
correta energiza o ambiente. **PÁGINA 3**

ALTA em

BRASÍLIA, 24 A 26 DE JANEIRO

www.brasiliaagora.com.br



bsbagora



brasilia_agora



bsbagora



www.brasiliaagora.com.br



bsbagora@gmail.com

FOTO: ARQUIVO PESSOAL

PERFIL



LISANE TAVORA, DE ATLETA A EMPRESÁRIA

E no currículo ela também
ostenta um título de Miss Brasil

PÁGINAS 4 e 5

CONTOS QUE TE CONTO

COM O CRONISTA
LUIZ CESÁR FIUZA

PÁGINA 2

GOURMET BRASÍLIA



FOTO: DIVULGAÇÃO

TASKA SURGE NOVA
CASA PARA VINHOS
NO LAGO SUL

PÁGINAS 8

CONTOS QUE TE CONTO



>> LUIZ CÉSAR FIUZÁ FIUZA2345@GMAIL.COM

A volta do boêmio

Já faz tempo. Mil novecentos e setenta e sete, se não me falha a memória. Eu frequentava um bar na Asa Norte chamado “Zebrinha”, reduto de boêmios, músicos desconhecidos e intelectuais de botequim, prontos a solucionar os problemas da humanidade a cada gole. Além desses, uma rica fauna de criaturas alternativas também habitava o lugar, sempre sussurrando pensamentos “subversivos” naqueles “anos de chumbo”. Entre meus indefectíveis parceiros, figuras do porte de Paulo Cachaça, um bêbado culto; seu irmão, Jucachaça, um bêbado brigão; e a namorada, Izachaça, que, sem talentos, era somente bêbada. Havia, ainda, Tonho Barril, exímio violonista, intérprete de Cartola e Nelson Cavaquinho.

Nunca entendi o porquê do apelido, já que em nada lembrava um barril. Esquálido e magricelo, ostentava profundas olheiras e pele amarelada. Seus cabelos, entre encaracolados e pixaim, raramente cortados ou penteados, pareciam um ninho de pardal. Diziam que a alcunha não se devia ao formato do corpo, mas à grande capacidade de armazenar líquidos com alto teor etílico.

Apesar do aspecto, Tonho possuía elevada autoestima e se sentia um artista. De temperamento agitado, estava sempre atrás de novidades. Foi assim que se aproximou do Centro Nacional de Estudos Ufológicos (CENEU), criado e presidido pelo renomado ufólogo Moacyr de Mendonça



FOTO: REPRODUÇÃO DA INTERNET

Uchôa, o general Uchoa. Longe do brilho e conhecimento de Uchoa, Tonho não compreendia aqueles estudos, no entanto se deslumbrava com vídeos, depoimentos e trabalhos desenvolvidos pelo CENEU. Impressionado e autossugestionado, havia passado a ver ETs e discos voadores durante suas cambaleantes caminhadas pelas madrugadas. Vivíamos numa Brasília silenciosa, com muitos descampados, árvores e sombras, ambiente convidativo para os homenzinhos verdes e suas naves espaciais.

Mas a fase passou, e, cansado dos extraterrenos notívagos, resolveu mudar de vida. Uma gastrite o havia obrigado a parar de beber e, sóbrio, foi abandonado pelos viajantes espaciais. A doença, contudo, o levou à autocrítica. Tonho pouco se ali-

mentava, não fazia exercícios e bebia muito, uma combinação suicida! Desejando relegar ao esquecimento esse passado, decidiu procurar trabalho e dar início a uma nova rotina. Com a ajuda de um amigo, arranhou emprego de motorista na embaixada belga.

Seus bons serviços cativaram o embaixador, ao ponto de autorizá-lo a ir para casa com a reluzente Mercedes preta da representação diplomática. Tudo ia bem, até que Tonho sucumbiu a tenebrosas tentações. Aproveitando uma viagem do chefe, foi visitar a “Casa das Primas”, em Santo Antônio do Descoberto, no entorno de Brasília.

Com o salário no bolso e pilotando a Mercedes-Benz, foi recebido como um rei! Mas o sucesso entre as senhoritas não bastava, e ele resolveu exibir sua destreza ao volante. Encheu

o carro de fã e começou um show: acelerava até o final da rua, puxava o freio de mão e lá ia um cavalo de pau, acompanhado de gritinhos histéricos das passageiras. A cena se repetiria inúmeras vezes, até que “Sua Majestade” perdeu o controle e capotou.

Quando deu falta do veículo, a embaixada acionou o Itamarati, que, por sua vez, pediu providências à Polícia Federal. A PF rapidamente localizou o veículo: todo destruído. Nem precisava dizer, mas o animado motorista, além de ser demitido, levou um processo nas costas. Daquele dia em diante, o “sinesiforo do amor” decidiu, “em definitivo”, repensar a vida.

“Estou cansado dessa sina de cachorro sem dono”. Quero respirar a natureza. “Eu quero uma casa no campo”. Assim, com ares de Zé Rodrix, juntou seus limitados recursos e, com suporte materno, tomou um ônibus até sua Shangri-lá, a cidadezinha goiana de Alexânia. Ao chegar, imediatamente deu início a seus projetos empresariais. Instalou-se num caminho de terra, entre chácaras e fazendas, montou um bar e começou a vida tão sonhada. Tendo o verde como companhia e os pássaros por inspiração, via o tempo passar, enquanto vendia pinga, cerveja, torresmo, linguiça e outros petiscos. Também ouvia “causos” e dedilhava o velho violão. Parecia confortável naquele cotidiano sonolento, mas uma guariba jamais se transforma em bicho-preguiça, por isso, começou a redirecionar sua vocação: quero ser caminhoneiro!

Vendeu o bar, mas o pouco dinheiro apurado não permitia voos ousados. Teria de se contentar com objetivos mais modestos, pois só conseguiu adquirir um jurássico caminhão Chevrolet C6500. Aquela relíquia, ainda que bem conservada, o limitava a pequenos fretes. Apesar dessa estrutura desprezível, os negócios começaram bem. Transportava mercadorias de um lugar para o outro, dentro da cidade ou nas imediações. Um dia, no entanto, apareceu sua grande oportunidade: fazer a mudança de um vizinho daquele antigo bar, onde tudo havia começado.

Entusiasmado, pois jamais havia recebido uma proposta como aquela,

contratou dois ajudantes e, no dia marcado, chegou cedo à casa do cliente. Era muita tralha: armário azul, cadeira rosa, o par de chifres que enfeitava a porteira e muitas outras quinquilharias. As coisas foram amarradas na carroceria lotada e teve início a viagem. Com Tonho ao volante, o caminhão começou a escalada da pequena ladeira de terra em direção à BR 060. O velho Chevrolet, no entanto, não queria colaborar. Subia até a metade do aclive e voltava de ré. Tonho acelerava, o veículo subia mais um pouco... e tornava a descer.

— AGORA VAI! VOU TOMAR EMBALO E SUBIR COM FORÇA!

E lá se foi ladeira acima! Nada o deteria! O asfalto estava perto! De repente, quando tudo parecia ter dado certo, aquele guerreiro de tantas batalhas começou a dar sinais de fraqueza. Tonho acelerou ainda mais e tentou conter a descida com o freio. Acelera! Acelera! Acelera! — Gritavam os ajudantes. Mas a velha máquina não respondia, ante o peso do tempo e dos cacarecos que transportava.

E começou a descer. Faltava força ao motor. Faltava força nos freios. O dono da casa gritava! Os ajudantes gritavam! No entanto, a máquina pré-histórica não esboçava reação. Apavorado, Tonho se agarrava ao volante e pisava no freio, à espera de um milagre. Mas o milagre não veio, e lá se foi parede para o chão, telha para todo lado, vaso sanitário no escapamento, chuveiro na cabine, um ajudante montado na geladeira e o outro, com os chifres na cabeça. Resultado: da casa, perda total!

Um mês após o infortúnio, estávamos saboreando uma geladina e, eis que surge: Tonho, novamente Barril, acompanhado do inseparável violão! Alexânia tinha ficado para trás e o caminhão serviu apenas para cobrir prejuízos. Mais uma vez sem emprego e sem dinheiro, o bom filho à casa tornou. De volta para a mãe, para o bar e para as más companhias (nós). Ele chegou, encheu o copo com a NOSSA cerveja e começou a dedilhar o violão, homenageando Nelson Gonçalves com “A VOLTA DO BOÊMIO”. Nada mais apropriado.

Brasília Agora

TÍTULO DEPOSITADO NO INPI SOB Nº 828213798
JORNAL BRASÍLIA AGORA EMPRESA JORNALÍSTICA LTDA. - ME
 Redação e Deptº Comercial: SIG Quadra 3 Bloco B, Entrada 75 - Sala 101 - Brasília-DF - CEP: 71200-432 - Fones: (61) 3344-9063 e 3344-9064.
 Parque Gráfico: SIA quadra 3C lote 24 - fundos. Telefone: 3341-3852
 E-mail: bsbagora@gmail.com e o site: www.brasiliaagora.com.br

Diretor: SÍLVIO AFFONSO
 Editora geral: KÁTIA SLEIDE
 Diagramação: ANTÔNIO CALANDRINI
 Colunistas: MARLENE GALEAZZI e RODRIGO LEITÃO

*ARTIGOS ASSINADOS SÃO DE INTEIRA RESPONSABILIDADE DE SEUS AUTORES

CIRCULAÇÃO:

Brasília: Plataforma superior e inferior da Rodoviária do Plano Piloto; Estações do Metrô; GDF e Governo Federal. Tribunais, bancas de revistas, rede de escolas particulares e rede de hospitais e clínicas.
 •Goiás: Goiânia; Anápolis; Luziânia; Cidade Ocidental; Novo Gama; Valparaíso; Santo Antônio do Descoberto; Águas Lindas; Formosa; Planaltina de Goiás.
 Lista VIP + Restaurantes + Agências de Publicidade.

DECORAÇÃO & CIA

CORACÃO DA CASA

FOTO: HAMILTON PENNA



A posição de comando é um dos fundamentos mais importantes. Quem está cozinhando deve ter visão clara de quem entra e sai do ambiente. Evite o fogão de costas para a porta de entrada da cozinha.

BENEFÍCIOS DO FENG SHUI NA COZINHA

Segundo a neuroarquiteta e especialista em Feng Shui, Cris Paola, posicionar corretamente os itens dentro da cozinha é fundamental para expandir a área de abundância e aumentar a prosperidade

Seguindo os ensinamentos milenares trazidos pelo Feng Shui e fazendo o posicionamento dos elementos da cozinha de maneira correta, as energias fluem melhor, contribuindo para que os moradores alcancem abundância em diversas áreas da vida

Muito além de um espaço voltado apenas ao preparo dos alimentos, a cozinha é considerada por muitas famílias o coração da casa. É um local onde a energia e a conexão entre as pessoas acontece, onde temos a oportunidade de nutrir o corpo e a alma. Para o Feng Shui, técnica milenar chinesa, essa relação é ainda mais profunda, já que a cozinha representa prosperidade e bem-estar. Por isso, o ambiente deve estar sempre energeticamente equilibrado para promover harmonia e fluidez entre os moradores.

De acordo com os princípios dessa técnica milenar chinesa e as orientações da neuroarquiteta e especialista em Feng Shui, Cris Paola, pequenos ajustes podem transformar a energia da cozinha, aumentando a sensação de acolhimento e abrindo caminho para a prosperidade em diversas áreas da vida.

“Com ajustes pontuais, que vão desde a organização dos eletrodomésticos até o uso das cores certas, o Feng Shui traz soluções simples e eficazes para criar uma cozinha funcional e cheia de boas vibrações”, comenta Cris Paola. Desta forma, a neuroarquiteta traz 5 dicas sobre como organizar a cozinha de acordo com os ensinamentos milenares chineses.



FOTO: HAMILTON PENNA

Para complementar, toques de outras cores podem ser inseridos de acordo com o estilo dos moradores e a decoração da casa. Tons de amarelo, por exemplo, representam alegria e vitalidade, enquanto o preto, em detalhes, confere sofisticação e estabilidade.

A organização do espaço é igualmente importante. Painéis com restos de comida no fogão, louça acumulada na pia ou utensílios espalhados devem ser evitados. Restos de alimentos, migalhas e sujeiras devem ser limpos imediatamente.



FOTO: DIVULGAÇÃO/PEBELS

EVITE A ENERGIA DOS DESCARTES

Lixeiras próximas ao fogão devem ser evitadas, já que a energia do descarte pode interferir na energia positiva do preparo dos alimentos. Como alternativa, Cris sugere trazer vida para o ambiente com fruteiras ou vasos de plantas naturais. “Frutas em abundância simbolizam vitalidade, enquanto plantas purificam a energia do espaço e promovem um ambiente mais harmonioso”, completa.

CORES

Ao escolher as cores para a cozinha, Cris sugere optar por tons pastéis ou neutros como base, com toques de cores vibrantes em pontos estratégicos. “O branco é uma escolha bastante comum para cozinhas, mas não é uma exigência. O fundamental é que o ambiente transmita sempre uma sensação de limpeza e organização. Além disso, o branco contribui para uma energização positiva no espaço”, destaca.

Tendo o branco como base da decoração, a cozinha recebeu também toques de amarelo e preto. Com as energias fluindo, o espaço se torna um convite para um momento especial cozinhando.

FOTO: DIVULGAÇÃO/FREEPIK



SAIBA MAIS

Cris Paola é formada pela Universidade Mackenzie São Paulo, em Arquitetura e Urbanismo, e acumula mais de 30 anos de experiência em design de interiores e Feng Shui. Em 2021, concluiu a pós-graduação em Neuroarquitetura pelo Instituto de Pós-Graduação e Graduação - IPOG.

PERFIL

Lisane Tavora Bufquin, título internacional de Beleza e sucesso no mundo empresarial

▶ POR MARLENE GALEAZZI

Lisane Lisane Távora Bufquin, gaúcha de Cachoeira do Sul, cidadã brasileira e francesa, sempre soube que o sucesso fazia parte de sua vida, mas nunca imaginou que ele a levaria tão longe. Se não bastasse a beleza que Deus lhe deu e a levou a conquistar o título de a quarta mulher mais bela do mundo, ainda conseguiu, como empresária da área de tecnologia, um feito inédito para uma mulher. Ela enfrentou o gigante Bill Gates contra suas práticas comerciais e, pasmem, foi vencedora. Filha de militar que se transferiu para Brasília, aqui se formou pela faculdade de de processamento de Dados pela UnB. Sua primeira conquista marcante foi a de se tornar campeã dos clubes brasilienses de vôlei, depois, o de Miss Clube Naval, seguido pelo Miss Brasil número dois que trouxe para o nosso país quarto lugar, e, mais adiante, proprietária de poderosa empresa de Informática. Viúva do engenheiro Jean François Bufquin, a quem conheceu no Japão, logo após o Concurso

Lisane foi campeã de vôlei, Mis Brasil e empresária antes de se tornar referência em Brasília

Miss Beleza Internacional, e com quem teve dois filhos, hoje, já longe das correrias e do comando de sua empresa que teve centenas de funcionários ela mora numa bela casa do Lago Sul, mas divide seu tempo em viagens pelo mundo, principalmente pela França e Ásia, onde criou raízes e tem muitos amigos. Uma das referências da corte brasiliense, quando o assunto é cultura, beleza, elegância e na arte de bem receber, Lisane é uma mulher de fé, extremamente católica, dedicada à filantropia e ao cultivo das boas amizades.

Lisane Tavora Bufquin, gaúcha, de beleza internacional, e empresária do ramo de informática



Lisane no concurso Miss Beleza Internacioanal

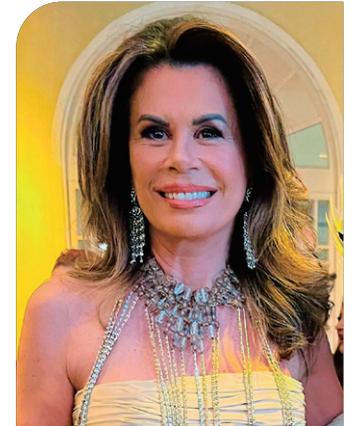


Lisane com o papa Francisco

Empresária vitoriosa

Na sequência de suas atividades profissionais, a guerreira Lisane fundou e dirigiu sua empresa, a IOS Informática, Organização e Sistemas, que manteve um efetivo médio de 180 funcionários até sua venda, concluída em 2010. Um período que ela confessa ter sido muito difícil. “Durante quase 20 anos administrando o crescimento rápido da IOS enfrentei mais adversas e inesperadas, situações, algumas extremamente desafiadoras e difíceis, e que me possibilitaram conhecer e respeitar a diversidade de comportamentos, visões e objetivos. Aprendi a administrar o peso da pressão e da responsabilidade.” Para ela, “ser empresária no Brasil significa saber se reinventar, muitas vezes vezes recomeçando, resolvendo e gerenciando problemas que se apresentam todos os dias”. Sempre forte e decidida, Lisane que desconhece a palavra desistir, seguiu em frente com seu trabalho, seus objetivos e seus sonhos. É a força maior, para isso tudo, ela confessa que vem de sua fé. Católica praticante, devota de Santa Teresinha e do Menino

Jesus, sempre foi neles que ela encontrou a força e os conselhos para tudo superar. “Eles sempre estão presentes no meu dia a dia, me ajudando, me ensinando e me encaminhando para encontrar a solução certa diante de cada situação. Uma devoção que faço questão de propagar”. Um dos momentos mais marcantes de sua vida religiosa, foi o recente encontro que ela teve com o Papa, no Vaticano, e que se repetirá no próximo ano. Vinda de uma família estruturada, além do país, ela tem como exemplo maior sua falecida avó, dona Julieta Bienert, a quem chama de “o amor de minha vida”. Ela foi proprietária de um cartório no Rio Grande do Sul, e recentemente lá estive para conferir o que fez. Fiquei impressionada com o que eu vi nos livros que lá estão guardados. Como conseguiu, uma pessoa, mulher, como ela, registrar a mão, letrinha por letrinha, todo seu trabalho? Sem dúvida, muita dedicação e amor a tudo que fazia”, comenta Lisane que, sem dúvida, faz jus ao velho ditado: “tal avó, tal neta”. Lisane, sempre dando aulas de beleza e competência.



Enfrentando Bill Gates

Mulher internacional, que fala vários idiomas e conhece grande parte do mundo, recebida por governantes e a nobreza, Lisane é o exemplo de uma vida plena. Por causa da profissão do marido, ela morou na Ásia, África e Europa por um período de 17 anos. Depois, retornou ao Brasil, mais precisamente Brasília, onde moravam seus pais, representando um grupo francês com 7 filiais européias, no segmento de Tecnologia e Informação. Nascia a grande empresária, a mulher que marcou história no episódio de enfrentamento com o todo poderoso Bill Gates. Sobre aquele episódio de repercussão internacional, ela lembra: “Eu, que já trabalhava há anos com a empresa de BG em Paris, me deparei na chegada ao Brasil com práticas abusivas de monopólio para o benefício de uma única empresa, diferente do que acontecia no restante do mundo, Questionando a MS e não sendo aceita no seu pleito de livre concorrência, busquei ajuda em órgão antitruste. Depois de uma longa batalha com a empresa do BG saímos vencedoras, conseguindo a punição e condenação da MS e a empresa beneficiada. Com isto, o mercado foi saneado, permitindo às empresas brasileiras de trabalharem livremente, sem serem coagidas na sua liberdade de ação.”

MARLENE GALEAZZI

✉ marlenegaleazzi@gmail.com

📷 marlenegaleazzi



A notícia como deve ser dada. Seja qual for o segmento. Sociedade, política, curiosidades e gossip.

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



Luciana Câmara, Simone Novaes e Debora Novaes

Dias de verão

Estas de final de ano, noite da virada e dias de sol e calor tem levado muitos brasilienses a procurarem o litoral para relaxar e curtir as lindas praias do nosso país. Entre eles, a família de Simone Novaes e José Alberto Farias, que escolheu a famosa Trancoso para férias. Nos flashes, o registro de momentos de alegria e descontração.



O empresário Fernando Câmara com familiares



Simone com a nora Luciana



José Alberto Faria e Simone na noite do réveillon

A ex-vice governadora do DF, Ivelise Longhi, junto com a família, curte as delícias de Cabo Frio. Por lá, também apagou as velinhas, ouvindo o parabéns por mais um ano de vida. Na volta a Brasília, trabalho e novos projetos em andamento



A chef Leninha Camargo é a aniversariante de amanhã, dia 25. Comemoração em jantar íntimo com a família e amigos mais próximos. Quando fevereiro chegar, já no final das férias, como sempre faz, ela brindará a vida em grande festa no seu espaço de eventos Malbec Hall

Denise Fraga vem a Brasília. De 30 de janeiro a 2 de fevereiro ela estará entre nós, no Teatro Unip, com seu genial monólogo "Eu e Você", sucesso absoluto desde o ano passado. Os ingressos já estão à venda no Sympia. Imperdível!



ENERGIZAR

ERIKA BOGÉA CARVALHO, empresária e criadora das fantásticas mandalas, está em viagem pelo Peru. Naquele país, ela cumpre roteiro histórico e mágico que inclui, entre outros, a lendária Machu Picchu. Aniversariante do dia de hoje, ela escolheu aquele local para agradecer a vida, se energizar e se inspirar para a nova coleção.



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

AMIZADE



Vilma Moraes e Geoisa Cardoso em noite de jantar na Cantina da Massa celebrando a amizade

TRAJETÓRIA DE SUCESSO



Composição da mesa com autoridades do mundo jurídico



Cynthia Sousa, presidente da Escola Superior da Advocacia da OAB- subseção Sertões de Crateús e Estenio.

CENTENÁRIA



Dona Bernadina, 100 anos evolucionista, com sua leitura diária

BERNADINA SENRA, mulher querida e respeitada, que foi dona de um colégio em Além Paraíba, zona da Mata Mineira, chegou aos 100 anos de idade totalmente independente. Uma vida regida pelo alto astral e muita cultura. Comemoração com seus filhos, Flávio, Paulo Sérgio, Mirian, Mauro, Bernadete e M. Helena, parentes e amigos. Parabéns da coluna.

O LIVRO TRAJETÓRIA de Sucesso de Estenio Campelo, depois de sucesso em Brasília e outros estados, também teve lançamento no Ceará, mais precisamente na sede da OAB-Sertões de Crateús. Escrito por Edmar Soares e Magno Martins destacou os feitos de Campelo, sua trajetória de dedicação à vida pública e seu legado. Foi um retorno glorioso do famoso advogado a sua terra durante o evento que emocionou e inspirou a todos os presentes, pois reafirmou suas origens sertanejas e as bases de sua formação. O lançamento teve o apoio da OAB-Sertões de Crateús e da Escola Superior de Advocacia-ESA.



José Wanlor Bezerra junto ao irmão Estenio que lhe autografou o livro



A aniversariante com a sobrinha Olga Itaboraí.

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM



RODRIGO LEITÃO

SERVIÇO:

TASKA BAR

SHIS QI 15 Bloco C,
Lago Sul, Brasília

HORÁRIO: Quarta a
domingo, das 17h à 01h

INSTAGRAM: @taska.bar

Taska Bar

gastronomia cosmopolita e vinhos exclusivos chegam ao Lago Sul

Brasília acaba de ganhar uma nova referência gastronômica com a chegada do Taska Bar, localizado na QI 15 do Lago Sul. Criado pelos grupos FUNN e O2 Fitness, o bar traz uma proposta que une sofisticação e descontração, com um cardápio assinado pelo chef Rodrigo Almeida, uma carta de vinhos exclusiva, elaborada pelo premiado sommelier Eduardo Nobre e uma carta de drinks criada pelo mixologista Vitor Moretti. A ideia é proporcionar uma experiência única, com pratos inovadores e harmonizações perfeitas em um ambiente despojado.

“Não dá para negar que boas histórias começam com uma taça. E é com esse mote que decidimos proporcionar aos brasilienses um local onde é possível beber bons vinhos, ver gente bonita, comer bem e ainda se divertir. O Taska chega para trazer uma nova experiência de vinhos em Brasília”, afirma um dos sócios da casa, Roberto Borges Leal.

O Taska Bar foi concebido para ser uma taberna moderna perfeita para encontros casuais e celebrações especiais. O projeto arquitetônico de Gustavo Góes destaca-se pela iluminação suave e o uso de madeira, transmitindo um clima confortável e sofisticado. O bar funcionará de quarta a domingo, das 17h à 01h, e promete se tornar um ponto de encontro obrigatório no circuito gastronômico do Lago Sul..

CARDÁPIO

O chef Rodrigo Almeida traz para Brasília uma proposta cosmopolita e contemporânea, com pratos inspirados em suas viagens. “A inspiração é cosmopolita e contemporânea. Ela foi criada com base nas minhas viagens

A nova aposta dos grupos FUNN e O2 Fitness desembarca na QI 15 do Lago Sul e promete ser o novo hotspot dos apaixonados por vinhos e boa gastronomia

por diferentes lugares, sem deixar de lado os clássicos da gastronomia e os pratos mais pedidos do antigo Med, como o Camarão Med e o bacalhau”, explica Rodrigo.

COMBINAÇÕES INTERESSANTE

- Ancho com manteiga de chimichurri (R\$ 89), acompanhado de arroz Taska, feijão carioca, couve, bacon, ovo rasgado e batata chips, que combina perfeitamente com o Clos St. Thomas Les Gourmets, 2016 - Líbano (R\$ 212).

- Bacalhau MED (R\$ 125), composto por bacalhau, batata baroa e inglesa ao azeite e alho confit, ovos de codorna e tomate cereja, harmonizando com o Tuzko Birtok Pannon, 2021 – Grüner Veltliner – Hungria (R\$ 220).

HARMONIZAÇÕES

Com cerca de 40 pratos criados, sendo 29 inicialmente disponíveis no cardápio, o Taska oferece uma variedade que vai surpreender os clientes a cada visita. A ideia é que cada nova experiência no bar seja única, com pratos que podem ser harmonizados com vinhos e drinks cuidadosamente selecionados.

Entre os destaques do menu, o chef Rodrigo Almeida sugere que os novos visitantes comecem com o Chiclete de Camarão, uma excelente entrada que pode ser harmonizada com um vinho verde ou espumante. E para quem se pergunta qual prato não pode faltar, a resposta do chef é simples: todos. “A ideia é que o cliente venha várias vezes e experimente novas criações em cada visita, sempre se surpreendendo”, afirma Almeida.

VINHOS EXCLUSIVOS

A carta de vinhos, elaborada pelo sommelier Eduardo Nobre, é um dos grandes diferenciais do Taska Bar. Com mais de 140 rótulos de 16 países, a carta oferece uma experiência global com opções que vão de vinhos clássicos a vinícolas artesanais. “Queremos que nossos clientes desbravem o mundo do vinho, a carta foi pensada para proporcionar uma jornada em rótulos de 12 países e uma diversidade de uvas”, explica Nobre.

Entre as opções, estão vinhos biodinâmicos e de agricultura sustentável, com foco em oferecer qualidade sem perder o custo-benefício. A carta inclui rótulos como o Clos St. Thomas Les Gourmets, 2016 (Líbano) e o Tuzko Birtok Pannon, 2021 (Hungria).

FOTO: DIVULGAÇÃO



Harmonização com vinhos brancos e tintos são especialidade da casa

FOTO: DIVULGAÇÃO



VINHOS EM DESTAQUE

ESPUMANTES

- Crémant de Loire Diamant De Loire Cuvée, NV
- Pizzato Brut, 2022

BRANCOS

- Anselmann Riesling Trocken, 2022
- Muscadet Les Roches Blanches, 2020
- Filipa Pato Dinâmica, 2019

TINTOS:

- Bernard Magrez “The Key”, 2023
- Clos St. Thomas ‘Les Gourmets Rouge’, 2016
- Filipa Pato Dinâmica, 2021