



**GOURMET BRASÍLIA**



FOTO: DIVULGAÇÃO

**CANTÓN**, restaurante do premiado chef Marco Espinoza é nova atração do DF Plaza

**PÁGINA 8**

**COLUNA MARLENE GALEAZZI**

**PÁGINAS 6 e 7**

**DECORAÇÃO & CIA**

**CERÂMICA** substitui madeira com sofisticação

Pisos, paredes e acabamento dão um toque diferenciado em ambientes como salas, cozinhas e banheiros, com custo mais acessível.

FOTO: DIVULGAÇÃO



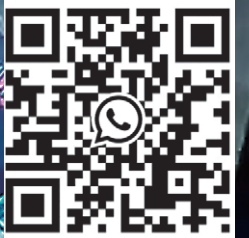
**PÁGINA 3**

FOTO: ARQUIVO PESSOAL

**PERFIL**



**ALTA em**



**BARONESA DE ITAPARY DESFILA CHARME E ALEGRIA**

**PÁGINAS 4 e 5**



# CONTOS QUE TE CONTO



>> LUIZ CÉSAR FIUZA FIUZA2345@GMAIL.COM

## Gato feroz

Já faz um tempinho. Mil novecentos e noventa e dois, se não me engano. Na ocasião, eu era bancário e presidia a associação dos empregados da instituição onde trabalhava. Junto comigo, na diretoria administrativa, um grande amigo, o Olary Filho. Primogênito do velho Olary e pai de Olaryzinho, que, adulto, também batizou o filho como Olary. A família, certamente, achava esse nome lindo. Olary era meu substituto imediato.

A associação abrangia todos os empregados da empresa e não apenas aqueles lotados em Brasília. Sendo assim, havia demandas distintas: o pessoal do DF reivindicava shows, festas e a construção de equipamentos para o lazer. Já os de fora, principalmente das cidades pequenas, pleiteavam convênios com entidades locais. Já os sócios das cidades grandes, por conta das distâncias, não pediam convênios, mas patrocínios para as atividades que eles fossem.

Certa vez, a turma de Belo Horizonte nos fez uma solicitação. Precisavam de recursos para a confraternização programada para o encerramento do ano, e queriam, além do dinheiro, a nossa presença. Após um ano de contribuições sem qualquer contrapartida, não havia como recusar. Assim, no dia cinco de dezembro, um sábado, embarcamos para a capital mineira, com previsão de retorno à noite, depois da festa.

Acontece, no entanto, que o voo atrasou muito e, ao chegarmos, não havia quem nos levasse até o local. O que fazer? Celulares eram raridades naquele tempo, um luxo tecnologicamente limi-



FOTO: REPRODUÇÃO DA INTERNET

tado e de pouco alcance, dada a escassa rede de antenas. Também não dispúnhamos do endereço, pois o combinado era o encontro no aeroporto.

Imaginando a tristeza de passar o dia naquele terminal (o retorno estava previsto para as vinte e três horas), e frustrados por termos viajado para nada, resolvemos jogar com a sorte. Saímos a perguntar sobre casas de festas na cidade, torcendo para achar uma agulha naquele palheiro gigante, a cidade de BH.

Num golpe de sorte, a gerente de uma locadora de veículos, situada perto da saída do aeroporto, comentou ser vizinha de um salão, alugado justamente para aquele dia. Seria muita coincidência, mas não havia nada a perder. Pegamos um táxi e, para nossa surpresa, acertamos o endereço! O encontro foi até tarde, e a comida estava deliciosa. Não deu para quem quis. As bebidas, servidas com fartura, pareciam não ter fim. Olary, fazendo jus à infância pobre em Braz de Pina, no Rio de Janeiro, não deixava passar nada. Comeu até estufar, bebeu até miar. Também não fiquei para trás e segui meu companheiro!

Por volta das vinte horas, um dos anfitriões se dispôs a nos deixar no longínquo aeroporto de Confins, poupando nossos preciosos e inflacionados Cruzeiros (moeda da época). Já no terminal, me dirigi a uma banca para comprar um exemplar do saudoso Jornal do Brasil, meu periódico favorito. Sentamos para aguardar o embarque e, enquanto lia as matérias, Olary, performático, encenava o clássico de João Bosco e Aldir Blanc, O Bêbado e a Equilibrista. No caso, era o bêbado equilibrista, pois mal se equilibrava nas pernas, de tão embriagado.

Nesse estado, ele embarcou. Acomodado perto da janela, comecei a ler um texto de Villas-Bôas Corrêa, mas logo adormeci. Olary, na poltrona de trás, também dormiu. O avião fazia escala em Goiânia, e foi só no aeroporto Santa Genoveva que despertei. Os passageiros, em sua grande maioria, dormiam. Mas a paz seria quebrada por um súbito e estridente falatório. Quem seria o temerário capaz de tamanha ousadia? Virei para trás e divisei um

entusiasmado Olary, com a língua trôpega, fazendo galanteios para a aeromoça:

— Eu administro o melhor clube de Brasília! Quando você vai a Brasília, tem onde ficar?

— Eu fico num hotel, senhor. — Respondeu à envergonhada comissária de bordo.

— AH, ENTÃO AGORA VOCÊ VAI FICAR COMIGO!

Incrédulos, os passageiros rezavam para que a pobre moça se desvencilhasse daquele encosto, mas a tortura durou até um tripulante vir em seu socorro e, pelo sistema de som, solicitar que comparecesse à cabine do comandante. Apesar de agora solitário, meu amigo não se dava por vencido e, ávido por mais vexames, decidiu me envolver em seus planos sinistros. Por que não tornava a dormir? Assim que viu passar uma outra aeromoça...

— FIUZÃO, OLHA A BUNDA DAQUELA AEROMOÇA!

Horrorizado, enterrei a cara no jornal, mas o obstinado prosseguiu:

— FIUZÃO, TIRA A PORRA DESSE JORNAL DA CARA E OLHA A BUNDA DA AEROMOÇA!

Eu não sabia onde me esconder! Ainda bem que Deus teve dó de mim e, após essa convocação, ele tornou a dormir. Ao chegar, fomos diretamente para a associação, onde estavam nossos carros. Muito cansado, tomei o volante e rumei para casa. Olary, no entanto, recém-desperto daquele porre, parecia possuído por irrefreável euforia, e foi ver o que acontecia no salão social. Naquele momento, avistou Dona Alzira, a ex-namorada. Ele não resistiu e só chegou em casa com o Sol.

Vera, sua esposa, era uma loira bonita, ciumenta e desconfiada. Assim, não seria de estranhar que monitorasse os passos do marido e, naquela noite, havia ligado inúmeras vezes para saber sobre sua chegada. Numa das vezes, seu cônjuge estava cheio de amor, ao lado de Alzira. O porteiro atendeu e, numa inútil tentativa de proteger o amoroso cavalheiro, respondeu:

— Não, seu Olary ainda não chegou. Só seu Fiuza.

Foi a senha para o terremoto: os dois compraram passagens juntos, viajaram juntos e tinham previsão de retorno si-

multâneo. Aí tem! — Pensou Vera. Mas os problemas de Olary estavam apenas começando, pois a esposa soube da festa e de Alzira! Meu amigo havia atravessado o Rubicão e sua sorte estava lançada, Alea Jacta Est!

Na manhã seguinte, cheguei cedo. Certifiquei-me da presença do diretor de dia e, como de costume, escolhi uma cadeira de frente para o Lago Paranoá. Mas cadê o Olary? O tempo foi passando e nada. Num dado momento, o aero bêbado surgiu. De bermudas e chinelo, trajava um improvável agasalho, muito desconfortável naquele calor. Nem tive oportunidade de consultá-lo sobre o modelito, pois, carrancudo, sentou-se distante e mal deu bom dia.

Conhecedor de sua natureza, sabia das posturas defensivas que adotava quando fazia besteira e pretendia evitar questionamentos ou gozações. Mas o que aprontara dessa vez? Certamente tinha relação com o dia anterior, mas ele permanecia enigmático, tal qual a esfinge de Tebas. Decifra-me ou te devoro, diria ele. Mas não foi preciso tanto, pois, assim que foi ao banheiro, Zé Wilson, o popular Cururu, double de garçom e fofoqueiro, seguiu seus passos. Sem perceber a presença do olheiro, Olary arregaçou as mangas e abriu o agasalho para lavar as mãos e refrescar peito e pescoço, deixando à mostra a pele coberta de escoriações.

A cena, estarrecedora, revelava a memória de uma manhã sangrenta. Cheio de hematomas, meu soturno diretor estava destruído. Diante de tantas lesões, ao invés de chamar a ambulância, o curioso Cururu, assumindo seu lado batráquio, deixou o banheiro aos saltos e anunciou:

— Pessoal, o Olary foi atacado por uma onça! Risos!!! Está todo esfolado!

Constrangida, a suposta vítima do felino deixou o banheiro e, completamente vexada, balbuciou sua versão dos fatos.

— Sabe o que foi? Pois é, o gato da vizinha ficou preso no telhado. Fui buscá-lo e olha só o que ele me fez!

Gargalhando até faltar o ar, Cururu ainda mandou uma última pergunta: ERA GATO OU GATA??? Risos!!!

Trombudo, por conta da pergunta e das risadas, saiu sem responder e, até hoje, não identificamos a fera que o atacou. Gato ou gata?

### 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 &amp; CIA

**RIPADINHO**

Eleva o revestimento de paredes a um outro patamar, no formato de 25 x 45 cm perfeito para compor faces internas e externas.

FOTOS: DIVULGAÇÃO

**MINIMALISMO**

Tons neutros e uma estética limpa e descomplicada que transita entre o rústico e contemporâneo são as inspirações da Roca Cerâmica para a Série Alvor. Disponível nas dimensões 16 x 120 cm e 30 x 120 cm e nos acabamentos Mate

(áreas internas secas) e ABS (áreas externas), a peça tem espessura Slim de apenas 7mm, reconhecida como a menor lâmina do mercado por seus atributos de praticidade, leveza e facilidade para cortar.

# Revestimentos de madeira na versão porcelanato

**Séries produzidas para Roca Cerâmica e a Incepa valorizam a beleza da madeira, em suas diferentes faces para os mais diversos estilos de projetos residenciais**

Em 2025, a madeira, em seus diferentes aspectos, seguirá como um dos materiais listados quando o assunto é propiciar uma conexão mais próxima com a natureza e alcançar as tão almejadas sensações de aconchego e bem-estar nos ambientes. Entre os elementos naturais, ela é unanimidade por suas características que envolvem desde as particularidades inerente às espécies como os veios, tonalidades e as imperfeições que as tornam singulares, assim como cada ser humano. Além do mobiliário, os revestimentos

amadeirados são as decisões certas para pisos e paredes.

Com o advento da indústria cerâmica, essa aplicação não é mais sinônimo da utilização do material natural: as marcas Roca Cerâmica e Incepa, ambas da Roca Brasil Cerâmica, empresa do Grupo Mexicano LAMOSA, elevam o que há de mais moderno e original quando o assunto é especificar o porcelanato com a aparência de madeira.

Os porcelanatos permitem o constante exercício das nossas atividades sensoriais, pois além de admirar a beleza rústica trazida em cada peça, eles são um convite para o toque, seja ao deslizar a mão e perceber as rugosidades – fruto da altíssima tecnologia de impressão HD.

Ademais, a versatilidade, já que algumas séries podem compor até ambientes úmidos e externos, a durabilidade e o design que cabe em todos os projetos fazem dos porcelanatos os queridinhos quando o assunto é revestimento amadeirado.

**SUTILEZA**

Agrega calma dentro de uma leitura sofisticada (até mesmo para quartos infantis): Série Amazon, da Incepa, retrata a naturalidade dos tons de marrom e bege em peças de porcelanatos de 20 x 90 cm e acabamento acetinado.

**SIMPLICIDADE**

Madero valoriza a simplicidade e a essência dos elementos orgânicos utilizados na decoração. As peças apresentam acabamento de superfície Mate (Madero Canary, para áreas internas secas) e ABS (Madero Ambar, para áreas externas). Ambas as versões contam com espessura de 7 mm e encontradas nas medidas de 20 x 120 cm.

## Ícones de vanguarda

Em um mundo onde a estética é constantemente redefinida e reinventada, os porcelanatos que reproduzem clássicos da madeira permanecem como pilares. Por isso, as séries Arbol, com a elegância das tábuas de nogueiras enceradas e Cherry, com um escurecimento mais tradicional, da Incepa, se consolidam como escolhas atemporais.

Com espessuras 7 mm, Arbol é fabricada nas medidas de 20 x 120 cm e acabamento acetinado para áreas internas secas, além do ABS, para espaços externos. Já Cherry são encontradas das dimensões de 20 x 90 cm e indicados para áreas internas secas.

**SAIBA MAIS**

www.rocaceramica.com.br  
www.incepa.com.br  
www.grupolamosa.com  
@rocaceramicabr  
@incepabrasil



# A Baronesa da corte brasiliense

**Lúcia de Itapary é presença marcante num circuito histórico e cultural que inclui Lisboa, Rio de Janeiro, São Luís e Brasília**

▶ POR MARLENE GALEAZZI

A psicóloga Maria Lúcia Bonorino Nobre Itapary, figura das mais festejadas do eixo Brasília-Rio de Janeiro -São Luís, ficou conhecida por aqui e pelas terras de Camões, como a Baronesa da corte brasiliense. E motivo para isso não falta. Seu último marido, o já falecido, José Antonio Martins de Oliveira Itapary, era neto de um dos integrantes do restrito grupo dos últimos barões brasileiros, o Barão José Joaquim Seguinós Itapary, uma figura ilustre que fez parte da história do Maranhão. Uma família cujo estilo de vida pode ser conferido num belíssimo casarão junto a Praça Gonçalves Dias, na capital maranhense. Espaço onde, mais tarde passou a funcionar uma faculdade de enfermagem. Tudo cuidadosamente registrado por Lúcia, que até hoje faz questão de preservar a história da família Itapary. Dividindo a vida entre Brasília, Rio de Janeiro e Lisboa, onde vivem familiares e amigos, Lúcia, que por si só já é uma festa, é figura obrigatória nos eventos mais badalados dessas cidades, como também em Belém, onde todos os anos se faz presente no evento do Círio de Nazareth, como católica praticante e cheia

de fé. Aliada a intensa vida social de Lúcia, carinhosamente chamada de Lucinha pelas amigas mais íntimas, a filantropia e a participação em todas as causas sociais, são uma das suas marcas registradas. Incontáveis são suas ações, incontáveis são as associações e incontáveis são as horas às quais ela dedica o trabalho ligado ao amor ao próximo.

Com um dia-a-dia tão diversificado, é mais do que normal que grande parte da vida da baronesa seja a de enfrentar incontáveis pontes-aéreas. “Já me acostumei com isto e também a de ter vários endereços. São lugares diferentes que eu amo, são amigas de várias partes com histórias diversificadas com as quais compartilho as minhas também”, diz ela, sempre sorrindo, sempre em ritmo de alto astral. Das amigas, ela também aprova o título que recebeu. “Com isto posso, numa cidade tão moderna como a capital do país, falar do nosso passado e rever a história distantes. O período dos barões foi muito importante e nem todos sabem disso”, completa ela, que aprendeu do marido grande parte daquele período. “Mas não ficou só nisso”, relata ela. “Sempre que posso, viajo ao Maranhão, não apenas para participar dos grandes eventos sociais, mas também para garimpar histórias da família do Barão. É uma viagem no tempo que me fascina. Recentemente, fiquei sabendo que os pais e os avós de meu marido foram os responsáveis pela primeira fábrica de manteiga daquele estado”. Para maiores informações, sempre que pode, também vai ao sítio que pertenceu ao Barão José Joaquim. “Um lugar onde se respira história em todo o canto”, diz a Baronesa de Itapary.



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

**A Baronesa sempre volta ao Maranhão para garimpar novas histórias**

## História de amor

A carioca Lúcia, de tradicional família de militares, com avô Almirante da Marinha, e José Antônio Itapary, procurador, professor e advogado do Sebrae Nacional, se conheceram aqui em Brasília. Na época ela era viúva, mãe de três filhos, Flávio e Rodrigo, e Giovana, já falecida. Ela conta: “Estava passando férias na casa de uma amiga que, num sábado, me convidou para uma feijoada. José Antônio estava lá. Nos conhecemos e a sintonia foi tão grande, que surgiu um amor à primeira vista. Depois, ao voltar para o Rio de Janeiro e retomar os trabalhos na minha clínica, ele começou a me ligar todos os dias. No ano seguinte já estávamos casados e nunca mais nos separamos até ele falecer. Foi o grande amor de minha vida, um companheiro, um homem fino, educadíssimo, insubstituível”, diz ela, cheia de saudade. Com ele, formou um casal dos mais admirados e queridos de nossa sociedade. Sempre presentes, participativos, eles entraram na história do primeiro time da sociedade brasiliense.



**Lúcia está no primeiro time da sociedade**





Com os filhos Flavio e Rodrigo, curtindo a família



Com o marido José Antônio Itapary: amor à primeira vista



## Simplicidade e sofisticação

Segundo Lúcia, que costuma brincar dizendo que a nobreza já a rondava desde quando nasceu, por ter o sobrenome Nobre de família, quem a chama de Baronesa é porque realmente é amiga e quer demonstrar seu carinho por ela. “Não tenho nada a ver com as baronesas de antigamente. Sou uma pessoa despojada, alegre, que gosta de assistir cineminha com pipoca e coca-cola, de tomar banho na praia de Copacabana, não sou ligada a grifes e gosto de curtir minha família, em especial meus netos”. Quanto à sua participação e a do Barão quando estava vivo, em todos os movimentos filantrópicos, ela esclarece: “José Antônio tinha isso no sangue. O seu avô Barão libertou todos os escravos e os transformou em sócios no seu negócio do engenho. Quanto aos eventos sociais da corte, ela diz: “Conviver diariamente na corte brasiliense é um privilégio que qualquer baronesa gostaria de ter”.



Maranhense de coração, Lúcia Itapary posa em evento social com o ex-presidente José Sarney



# MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi



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



Convidados Mezanino

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Thiago Malva e Cris Jardim

## Brasília Restaurant Week

Em evento no Mezanino da Torre de TV, de onde se vislumbra a capital em todos os ângulos, foi feito o lançamento da 31ª Brasília Restaurant Week e do aplicativo de A a Z. Noite perfeita nos mínimos detalhes, realizada em parceria com a Secretaria de Turismo do DF e o SESC, e com patrocínio da Brasal Refrigerantes com a Coca-Cola sem açúcar, e harmonização da importadora de vinhos Del Maipo Wines. O jantar, que só ganhou elogios, foi uma colaboração entre o Mezanino e os professores e alunos do SESC. O Festival vai até o dia 16 de março. João Maione, sócio do Mezanino, falou sobre a importância entre os organizadores do festival e as autoridades locais para promover a gastronomia e o turismo na capital.



A titular da coluna entre Christian Roberto e João Maione.



Bruna Amaral e Luísa Castro



Ariadna Moreira e Larissa Lopes



A jornalista Maria Fernanda entre o secretário de Turismo, Cristiano Araújo, e Mariana



Na hora da abertura, autoridades e organizadores



Jael Silva, Fernando Reis e Karl Jeanneth



FELICIDADES

**O ANIVERSÁRIO** de Juliana Garcia de Freitas Bisinoto, a querida Ju, foi comemorado do jeito que ela gosta. Rodeada pela família e em clima de muita união e alegria. Sua mãe, Odete Boeck, organizou tudo no capricho, desde a decoração ao delicioso bolo e o momento de apagar as velinhas. Ju, uma aquariana autêntica, como não poderia deixar de ser, era só felicidade. Na foto, a aniversariante e seus pais, Odete e Macarino, ladeados pelo seu irmão Rodrigo, a cunhada Cláudia e os filhos Davi e Enrico.



FOTO: ARQUIVO PESSOAL



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

**UMA SALVA** de palmas para a advogada Juliana Porcaro Saboia que hoje troca de idade. Ela vai brindar a vida com o marido, Luis Saboia, e cercada por amigos em noite de alegria no Fausto & Manoel do Pontão.

HOMENAGEM



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

**ONTEM**, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães, foi realizada a solenidade de formatura da 42ª turma de Odontologia, da Universidade Católica de Brasília. Na foto, uma das professoras homenageadas, Camilla Vieira Lima, que aparece ao lado do pai, Afrísio Vieira Lima que veio de Salvador especialmente para a ocasião. Momento de pura emoção.

NOVA YORK

**RITA E O DEPUTADO** Átila Lins estão em Nova York, onde ele participa da Audiência Parlamentar Anual da União Parlamentar -UPI- na ONU, que se encerra hoje. Lá, o casal também foi recepcionado pelo embaixador Sérgio Danese e a embaixatriz Angela.



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

VIAGEM

**MARIA OLÍMPIA** Gardino e Mário, em recente Cruzeiro, na companhia do neto Alexandre que, interessado no assunto, fez um verdadeiro diário de bordo.



FOTO: ARQUIVO PESSOAL



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

**A LINDA** e talentosa Vanessa Rodopoulos vai se casar. Suas amigas já estão organizando o chá de lingerie que será organizado no dia 8 do próximo mês.

ILUSTRE VISITANTE

**QUEM VEM** a Brasília é o Primeiro Ministro de Portugal, Luís Montenegro. No próximo dia 19, ele será recepcionado na Chancelaria da embaixada do seu país. Evento para convidados.



FOTO: DIVULGAÇÃO



# Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM



RODRIGO LEITÃO

## Viagem do Oriente aos Andes

**Restaurante Cantón abre nova unidade, desta vez no DF Plaza Shopping, em Águas Claras**

Quando os imigrantes chineses chegaram ao Peru no século 21 trouxeram mais do que suas bagagens: carregavam consigo uma rica tradição culinária que encontrou um terreno fértil nos sabores e ingredientes andinos. O resultado dessa união é a cozinha chifa, que combina elementos da culinária chinesa e peruana, criando um universo de pratos marcados pela ousadia e sofisticação.

Agora, essa história ganha um novo capítulo no DF Plaza Shopping com a inauguração do Cantón, um restaurante que homenageia essa mistura cultural em cada prato. Localizado no coração de Águas Claras, o Cantón é mais do que um lugar para comer; é uma experiência sensorial que transporta os clientes por meio de receitas que unem tradição e modernidade.

O cardápio do Cantón é um tributo à herança chifa, com pratos que exploram temperos icônicos, como o ají peruano e técnicas tradicionais chinesas, como o wok. Entre os destaques estão o Lomo Saltado Cantón, que combina carne marinada em molho de soja com pimentões e cebolas salteadas; e o Arroz Chaufa Especial, uma releitura do famoso arroz frito com ingredientes únicos.

“Nosso objetivo é oferecer mais do que refeições; queremos proporcionar uma verdadeira viagem cultural por meio da gastronomia. O Cantón é um encontro de histórias à mesa, onde cada ingrediente carrega uma herança, e cada



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Espaço é descolado e oferece comida tradicional dos Andes com sofisticação

prato tem uma narrativa”, destaca Mariane Moura, coordenadora de Marketing do DF Plaza Shopping.

A inauguração do Cantón representa também uma aposta na diversidade gastronômica de Brasília, oferecendo aos visitantes do DF Plaza Shopping uma experiência inédita na cidade. “O Cantón celebra a riqueza da multiculturalidade e reflete a essência do nosso shopping, que é ser um ponto de encontro de experiências únicas”, afirma Miguel Magnavita, superintendente do DF Plaza Shopping.

Cantón é um tributo à herança chifa, com pratos que exploram temperos icônicos, como o ají peruano e o wok chinês



Cardápio é elaborado pelo premiadíssimo chef peruano Marco Espinoza

**Serviço**  
**DF Plaza Shopping**  
 Rua Copaliba, lote 1 - Águas Claras  
 INFORMAÇÕES: 61 99663-6939 / 61 3451-5750  
 CANAIS DIGITAIS: <http://www.dfplaza.com.br/>  
 INSTAGRAM: @dfplazashopping

### BRANCOS SUPERAM TINTOS NOS EUA

O VINHO TINTO tem, por mais de 30 anos, dominado o consumo global de vinho. Agora, a preferência do consumidor por tintos parece estar diminuindo, com mais bebedores de vinho optando por comprar vinhos brancos. Em uma rápida olhada, é fácil atribuir a mudança a diferentes preferências geracionais, mas o ressurgimento da preferência por vinho branco no ano passado parece também ser impulsionada pela diversificação da culinária americana e pela crescente popularidade de coquetéis à base de vinho. No ano passado, o vinho branco aumentou sua participação para 50,5% deixando o vinho tinto e o rosé com 43,1% e 6,1%, respectivamente, no mercado norte-americano.

### VINHO COMO ALIMENTO

A COMISSÃO de Assuntos Econômicos deve votar, em 2025, o projeto de lei (PL 3594/2023), que define o vinho como alimento natural. O colegiado deverá promover antes uma audiência pública sobre a proposta, que já foi aprovada na Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA). O relator na CRA, Alan Rick (União-AC) acredita que se a medida for aprovada poderá haver uma redução substancial dos impostos, além de trazer um novo olhar para o setor. Vinho como alimento natural é lei na Europa e nos Estados Unidos.

### VINHOS DE JUNDIAÍ PREMIADOS

A QUALIDADE dos vinhos de Jundiaí ganhou destaque nacional no 2º Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa, promovido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Entre os destaques, a Vinícola Martins levou o Grand Ouro com sua tradicional Jurupinga e Ouro com o Bordô Suave. A Adega Castanho também brilhou, conquistando medalha de prata com o Rosé Suave e o Espumante Niágara. Com isso, Jundiaí reafirma seu lugar no cenário da vitivinicultura brasileira, figurando entre as 66 melhores adegas do país.