

DECORAÇÃO & CIA

## Modelo ideal de persianas e telas solares

PÁGINA 3



Gourmet **Brasília**  
Vinho produzido pelo ex-meia argentino verón

PÁGINA 8



PERFIL

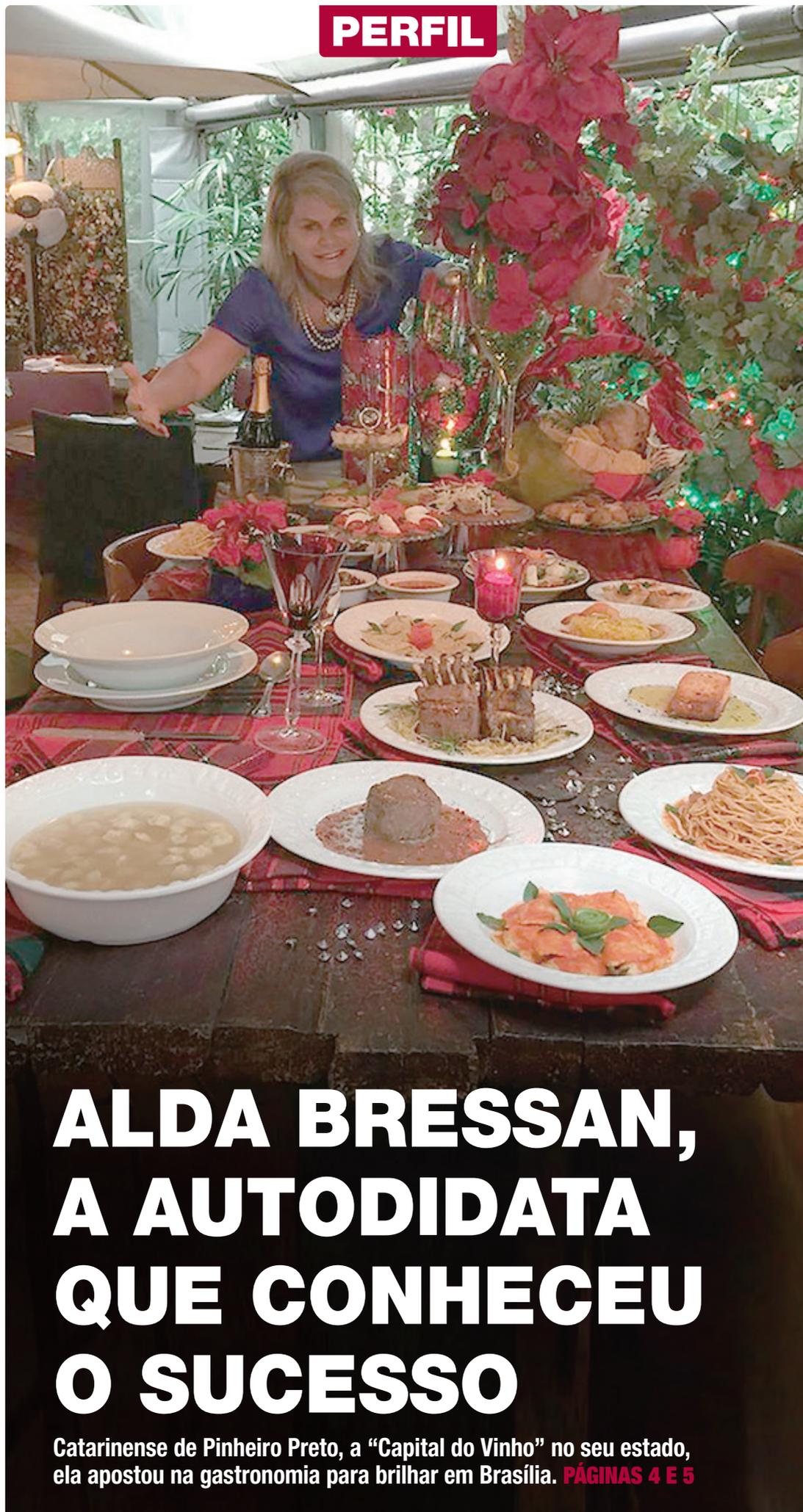


FOTO: ARQUINO PESSAL

## MARLENE GALEAZZI

PÁGINAS 6 e 7



WhatsApp

# ALTA em

## ALDA BRESSAN, A AUTODIDATA QUE CONHECEU O SUCESSO

Catarinense de Pinheiro Preto, a "Capital do Vinho" no seu estado, ela apostou na gastronomia para brilhar em Brasília. PÁGINAS 4 E 5



CONTOS QUE TE CONTO  
PÁGINA 2

# O JAPONÊS DO ELEVADOR – PARTE II

Na edição passada, os leitores acompanharam relatos de histórias sobrenaturais que permearam minha infância no Rio de Janeiro e que foram desmitificadas.

Deixando a infância para trás, vim para Brasília, onde prestei concurso para o Banco de Brasília e acompanhei a história do japonês do elevador a qual me intriga até os dias atuais.

De volta aos anos 1970, quando cheguei no Planalto Central...

Aqui, conheci Alto Paraíso, cidade mais esotérica do Brasil; o Vale do Amanhecer, de Tia Neiva; e a Cidade Eclética, do Mestre Yokaan, “a reencarnação de Elias e João Batista”. Isso sem falar de Inri Cristo, a reencarnação do próprio Jesus Cristo, que via Brasília como uma “Nova Jerusalém”.

Devaneios à parte, é inegável que a magia e o ocultismo sempre pairaram sobre a capital. Independente disso, entretanto, o desconhecido, historicamente, é um propulsor dos medos humanos, e nada mais amedrontador do que a escuridão. A incapacidade dos nossos olhos de descortinar cenários nas trevas mergulha a mente humana na ansiedade e faz disparar a imaginação. E foi numa Brasília pouco iluminada que desembarquei há 50 anos.

Esse ambiente proporcionava relatos perturbadores e até aparições high-tech, como discos voadores. Havia um amigo que, cansado de relatar manifestações ectoplasmáticas terrenas, partiu para o sobrenatural extragaláctico, com seguidas narrativas sobre OVNIS. Acredito mesmo que tenha passeado com os homenzinhos verdes, porque vivia no mundo da Lua.

As assombrações dos anos 1970, porém, não habitavam apenas o universo paralelo dos birutas. Na região onde hoje se localiza o Parque Olhos d'Água, na Asa Norte, havia sido aberta uma pista. Deserta e mal iluminada, passou a ser habitat dos seres da noite. Na época, com mais de vinte anos e calejado por tantas cantilenas, nem perdi tempo conferindo a novidade: qual o propósito de um espírito se postar na beira de uma rua escura? Para assustar os motoristas? Fazer BUUUU!?! Bem, antes que as perguntas

encontrassem respostas, a companhia de energia iluminou a região e expulsou as fadas e os sacis.

Vida que segue e, como qualquer mortal, precisava sobreviver, por isso, prestei concurso para o Banco Regional de Brasília, onde permaneci por 18 anos. Penso não ter sido um bom bancário, pois achava a profissão sem graça e modorrenta. Apesar de tudo, porém, o salário era ótimo, ao ponto de gerar sentimentos orgânicos em algumas figuras. Não poucas vezes, assisti a imputações do tipo: você não tem amor pelo banco. Via de regra, tais acusações eram seguidas por acalorados debates, reunindo adoradores da entidade, desejosos por demonstrar seu tesão pela empresa e, naturalmente, ser agraciados com alguma prebenda.

Aquilo era muito excêntrico, pois não se ama banco. A relação profissional exige respeito, dedicação e comprometimento, nunca amor. Sentindo-me deslocado, pensei em trabalhar numa área técnica, distante dessas idiosincrasias, por isso pedi transferência para o Departamento de Crédito Industrial e Operações Especiais. Um novo trabalho, com outra equipe. De cara, amei os novos colegas. Muito profissionais, formavam um grupo eclético, composto de um fazendeiro, um músico, um cordelista e uma senhora, bem mais velha, que adorava apelidar as pessoas.

Ah, e havia o chefe. Esse era patrimônio. Se proclamava um caçador e até exibia fotos da pele de uma onça, supostamente abatida por ele. A história sobreviveu até conhecermos o vendedor de tapetes que tinha vendido a pele para ele. Um detalhe: o couro era artificial e a cabeça de onça não era empalhada, mas de borracha.

Além dessa turma diversificada, contávamos com a insuspeita Catarina, uma senhora bastante séria, espécie de reserva moral do grupo. O mês era dezembro de 1979, e o balanço se aproximava ameaçador. Catarina, escaudada pelo ano em que quase perdeu o Réveillon, não queria deixar pendências. Nem que tivesse de fazer extra diariamente, mas no dia trinta e um estaria livre.

Chegou o dia vinte e sete de dezembro de 1979, uma quinta-feira. Com o serviço todo

## CONTOS QUE TE CONTO

LUIZ CÉSAR FIUZA [fiuza2345@gmail.com](mailto:fiuza2345@gmail.com)



em dia, Catarina resolveu esvaziar as gavetas. Dezoito horas, todos começaram a se retirar.

– Estamos indo. Vai ficar? — Perguntou Washington.

– Vai dormir no banco? — completou Joãozinho.

– Não se esqueça de apagar a luz quando sair. — Finalizou o chefe.

Ela havia decidido não arredar o pé. Vinte e oito, era sexta. Trinta e um seria segunda e ela não queria problema. Por volta das vinte e duas horas, com tudo em ordem e já bastante exausta, decidi ir para casa. Guardou seus pertences, trancou as gavetas e desligou a máquina de escrever elétrica, Remington, última palavra em tecnologia. Apagou a luz e tomou o elevador. Para sua surpresa, porém, ele parou no nono, que se encontrava escuro e silencioso. No entanto, das trevas emergiu um japonês pálido que, educado, a cumprimentou e apertou o sexto andar. Ao chegar, tornou a se despedir, desembarcou e desapareceu na escuridão.

Pensativa, ficou a imaginar: até que horas trabalharia aquele colega? Que estranho, nem acendia as luzes. O elevador chegou ao térreo e ela resolveu trocar ideia com Vicente, porteiro desde a fundação do banco.

– Vicente, uma hora dessas, um japonês entrou no nono andar e desceu no sexto, sempre no escuro... muito educado. Não tem família? Ninguém? Coitado... para estar aqui até uma hora dessas!

– Hummmm! Como era esse japonês?

Enquanto Catarina fazia a descrição, Vicente arregalava os olhos e folheava um “livro”, com a relação de empregados e respectivas fotografias (lembrem-se: não havia computador naquela época!). Foi passando as páginas até que, de súbito, ela viu a foto do japonês!

– É ESSE AÍ!

– Tem certeza, Catarina?

– Absoluta! Nunca me enganaria com uma cara dessas. Quem é? Conhece? Jamais o vi por aqui.

– Esse é o Yasushiro, ou melhor, era. Yasushiro Sakamoto. Trabalhou no banco há mais ou menos dez anos.

– Uai, Vicente! TRABALHOU? Pediu demissão? E o que ele faz aqui, tanto tempo depois, uma hora dessas, circulando pelos andares?

– Catarina, deixa eu contar. Yasushiro era daqueles caras que amavam o banco. Chegava cedo e saía tarde. Nem sei se tinha família. Isso é coisa de japonês, né? Você já ouviu falar de um funcionário que morreu durante o expediente? Então, foi o Yasushiro! Ele circula aqui dentro, porque não temos como impedir: ELE ESTÁ MORTO!

Catarina, sempre tão equilibrada, teve uma crise de nervos, e a história se espalhou. Durante muito tempo, acabaram as horas extras. Todos queriam evitar o japonês que, nem depois de morto, saía do banco. Sua presença injetou adrenalina na empresa e, a cada anoitecer, o pessoal se acotovelava para pegar o elevador e sumir dali.

Ninguém parecia disposto às fortes emoções que um encontro como esse prometia.

De qualquer maneira, a aparição de Yasushiro deixou um legado positivo. Sem ninguém que fizesse serão, as famílias passaram a receber mais cedo seus pais e maridos, e, por conta disso, davam graças ao “JAPONÊS DO ELEVADOR”.



**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 - Fone: (61) 3344-9063 e 3344-9064.

Parque Gráfico: SIA quadra 3C lote 24, fundos. Fone: 3341-3852

E-mail: [bsbagora@gmail.com](mailto:bsbagora@gmail.com)  
Site: [www.brasiliaagora.com.br](http://www.brasiliaagora.com.br)

Diretor: SÍLVIO AFFONSO

Editora Geral: KÁTIA SLEIDE

Editor: RODRIGO LEITÃO

Colunista: MARLENE GALEAZZI

Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

\* ARTIGOS E COLUNAS 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.

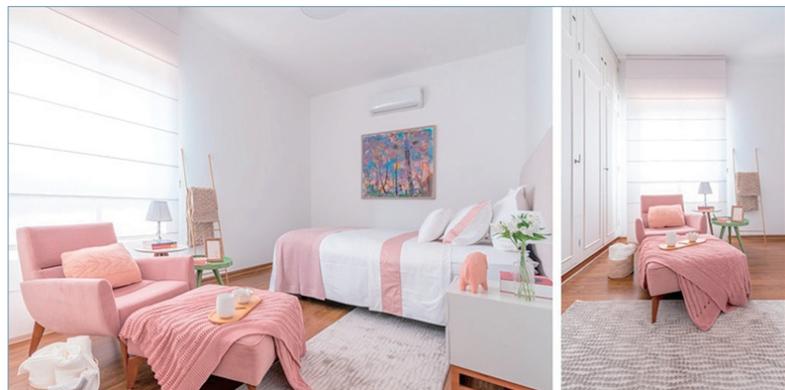


## DECORAÇÃO & CIA

# PERSIANAS E TELAS SOLARES: COMO ACERTAR AS PEÇAS EM CADA AMBIENTE

### A arquiteta Isabella Nalon esclarece pontos importantes a serem observados para a instalação

**A** iluminação natural é um aspecto importante no dia a dia de uma residência, pois ajuda para o bem-estar de todos os moradores! No entanto, o excesso de luz solar, além de causar incômodos visuais e desconforto térmico, costuma ser prejudicial aos móveis e objetos decorativos do ambiente. Dessa forma, para proteger da incidência, em menor ou maior escala, as persianas, com ou sem telas solares, são comumente incluídas nos projetos de arquitetura e interiores para regular a luminosidade de acordo com o período do dia e tornar mais agradável as atividades realizadas no ambiente. A arquiteta Isabella Nalon, à frente do escritório que leva o seu nome e com ampla experiência no assunto, compartilha os pontos que considera para a definição do modelo ideal. **Confira a seguir:**



No dormitório, a arquiteta Isabella Nalon escolheu a persiana romana, que adicionou uma atmosfera leve e agradável

## Diferenças entre persiana e tela solar

A profissional esclarece uma dúvida recorrente dos seus clientes: toda persiana possui proteção contra raios solares e ao calor? “A resposta é não”, revela detalhando que o tipo de bloqueio está ligado ao tipo de tecido ou material utilizado na confecção do produto.

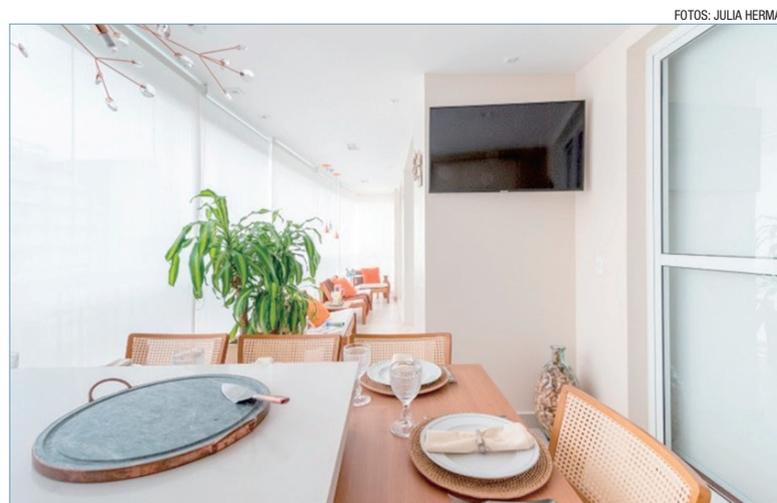
**Ou seja:** os modelos com PVC, poliéster ou fibra de vidro apresentam essa característica, mas de acordo com Isabella, é necessário confirmar com o fabricante e consultar as especificações técnicas. Por outro lado, as persianas de tecidos mais comuns, tais como algodão e linho, por exemplo, não conseguem segu-

rar adequadamente a entrada do sol.

“Salas e dormitórios, a depender do nível de incidência de sol, podem até ser compostas de cortinas com tecidos mais leves e naturais, sem a necessidade de tela solar”, detalha a arquiteta. No entanto, espaços como varandas, que recebem muita luz, demandam o emprego de materiais sintéticos e com tecnologia adequada.

### TIPOS DE PROTEÇÃO

Quando o assunto é tela solar, os tipos de vedação correspondem à abertura e tamanho da trama e são escolhi-



FOTOS: JULIA HERMAN

A varanda é um dos ambientes que mais recebe a incidência de luz no decorrer do dia. Persianas com tela solar podem garantir a proteção aos moradores e contribuir na manutenção da vida útil do mobiliário



Mais um exemplo de varanda com telas solares que garantem conforto em todos os momentos do dia. Neste projeto de Isabella Nalon, ela é um dos ambientes queridinhos do apartamento

das de acordo com a necessidade de cada ambiente. O modelo de 1%, com uma trama mais fechada é indicada para locais com sol recorrente e, segundo Isabella, o item não escurece completamente o ambiente, mas elimina os reflexos.

Já tela solar de 3% representa uma trama intermediária e uma certa visibilidade externa que a torna bastante requisitada em varandas de apartamentos e casas. Para completar, o percentual de 5% é perfeito para ambientes cujo propósito é de apenas reduzir um pouco a luminosidade, uma vez que por lá o sol não acomete em grandes proporções.

Entretanto, a definição ainda pode contemplar os tecidos elaborados com blackout ou semi blackout que são encontrados em diversas cores. A dica compartilhada por ela é instalar as cortinas de forma que uma estejam sobrepostas à outra para impedir que o sol ultrapasse nas pequenas frestas, caso isso incomode o usuário.

Isabella ainda adiciona outra informação relevante. “Ao acender a luz à noite, quem está do lado de fora da residência consegue ver o que está acontecendo do lado de dentro, porém a situação se difere no período diurno quando a tela solar agrega mais privacidade”.

### Varandas, fechamento de sacadas e harmonia

**Isabella aconselha:** quem mora em apartamentos precisa verificar e seguir as normas do condomínio em questão – principalmente quando o foco for a varanda, que tem maior visibilidade no prédio como um todo. A depender do local, pode ser que ocorra uma padronização entre os apartamentos com o intuito de que o resultado fique mais harmônico.

### ALTURA E PESO

“No caso de sacadas fechadas por vidro ou de janelas muito grandes, devemos definir a altura das persianas, pois essa informação impacta diretamente no peso e se será necessário fazer um reforço, caso o forro seja de gesso”, adverte a profissional detalhando que os fornecedores são capazes de realizar um cálculo prévio com base nas dimensões do local e no número de divisões.

### TECNOLOGIA

Para simplificar a rotina, a opção de incluir persianas automatizadas é uma excelente ideia. Segundo a arquiteta, o trabalho de instalação consiste em embutir um motor no forro e deixar um ponto de energia disponível. “O funcionamento é muito prático e pode ser acionado via controle remoto ou conectado pela Alexa”, conta.

### SAIBA MAIS

Com uma carreira sólida e experiência proveniente de mais de 25 anos de trabalho, Isabella Nalon percorreu uma trajetória de muitos estudos e pesquisas na área de Arquitetura e Decoração. Iniciou sua carreira atuando como arquiteta na Alemanha e, em 1998, inaugurou seu escritório em São Paulo. Se especializou em projetos arquitetônicos residenciais, comerciais e de decoração de interiores.

**Mais informações:** Instagram: @isabellanalon.

PERFIL

# ALDA BRESSAN

## Sabores que vêm da infância

➤ POR MARLENE GALEAZZI

**A história, que mais parece um conto de fadas, é real e a personagem central tem nome: Alda Bressan**

**E**ra uma vez uma menina de lindos olhos verdes que, com quatro anos de idade, largava suas bonecas para ir até a cozinha ver e tentar ajudar a amada vovó, sua nona, que, com delicadeza, dobrava a massa para fazer o agnolini e o cappelletti, pratos típicos do norte da Itália. E, de tanto brincar de auxiliar, ela terminou aprendendo uma profissão que a consagrou nacionalmente como uma das mais respeitadas chefs do universo gastronômico. A história, que mais parece um conto de fadas, é real e a personagem central tem nome: Alda Bressan.

Fundadora da Cantina da Massa, ela é um dos raros exemplos de uma profissional autodidata que, para vencer, rompeu todas as barreiras sem precisar usar como escudo diplomas e cursos de faculdades famosas. E, se não bastasse, seu olhar infantil também se agitava diante do belo, das composições entre flores e objetos, dos efeitos especiais da luz e sombra, o que já era o sinal que a decoração também faria parte de sua vida. E foi assim, juntando as duas coisas: gastronomia e decoração, que ela transformou seu negócio em sinônimo de sucesso.



ALDA, UM MODELO PARA CADA OCASIÃO, SEM PERDER O ESTILO PRÓPRIO



## Descendentes de imigrantes italianos

Alda Bressan nasceu em Pinheiro Preto, Santa Catarina, quando a cidade pertencia a Videira, que, como o nome diz, era uma região propícia ao plantio da uva. Um lugar onde seu avô João Bressan, o “nono”, colocou suas raízes, formou sua família que perpetua as tradições da longínqua Veneto, Itália, região de onde veio a grande imigração italiana para o Brasil. No pedaço de terra que conseguiu, iniciou o plantio de vários tipos de uva, e, na cozinha, pratos típicos da terra distante. Entre eles, a massa, o tradicional “brodo” e a sopa de “Capeletti”. Delícias que não apenas fazem parte da vida

de Alda, mas que também, como carro chefe de seu restaurante, caíram no gosto dos brasilienses que frequentam o local. E foi, entre as videiras, a cozinha e as “pipas” de vinho da cantina fundada por seu avô, que Alda e seus irmãos passaram a infância e adolescência, ao lado dos seus saudosos pais, Aldo, de quem herdou o nome, e dona Maria Genoefa. Uma época na qual ela começou a escrever seu futuro como chef e empresária, dona de um restaurante. Foi a minha escola, foi meu grande aprendizado”, diz ela com o coração cheio de saudade e de gratidão por aqueles inesquecíveis tempos.



Alda Bressan quando bebê



Em Pinheiro Preto, com a mãe, Dona Genoefa



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



Nilton Rocha e Alda Bressan no dia em que se casaram

## Um amor à primeira vista que dura até hoje

**A CAMINHADA** de Santa Catarina até Brasília foi feita pelos caminhos do coração. Jovem e linda, aos 18 anos de idade, Alda conheceu em Curitiba Nilton Rocha, seu marido, na época estudante de engenharia elétrica. Um amor à primeira vista que dura até hoje. Apaixonados, eles se casaram, formaram um belo casal e Nilton, algum tempo depois, diante um convite irrecusável, desembarcou na capital.

**VIDA NOVA** e sonhos novos para eles que, apesar de tudo, não perderam o costume de receber amigos em casa para almoços e jantares. E, como não poderia deixar de ser, sempre Alda na cozinha pilotando as delícias que, aos poucos, tiveram sua fama se espalhando pela cidade. Um período em que ela ainda trabalhou como funcionária em um dos ministérios.

**O TEMPO** foi passando, o casal teve três filhas: Bárbara, Fernanda e Mariana. E Alda deixou o serviço público de lado para se dedicar mais à família e dar início a história que culminaria com sua cantina, hoje um dos restaurantes mais aplaudidos da capital do país: a Cantina da Massa. Mas, para chegar até lá, a trilha que percorreu não foi fácil. Exigiu muita renúncia, trabalho e dedicação quase em tempo integral.



Alda Bressan e Nilton Rocha com suas três filhas

## TUDO TEM O DEDO DA CHEF

Tudo começou numa loja alugada na 302 Sul, no ano de 1996, onde ela abriu sua rotisseria que fornecia massas frescas, recheadas e molhos expostos no balcão. Um ano depois, colocou algumas mesinhas para atender clientes que lá queriam almoçar. Uma clientela que foi aumentando dia a dia. E, para sua surpresa, constituída de políticos e autoridades, já que a fama da comida boa chegava aos seus gabinetes.

E o jeito mesmo foi procurar um local maior. E ele chegou na mesma rua e numa loja de esquina. Nascia a hoje tradicional Cantina que, além das massas famosas, tem o cardápio ideal para quem procura outras delícias. Um lugar onde tudo tem o dedo da chef proprietária.

Desde a cozinha até a decoração que muda de acordo com as datas e com as estações do ano, onde o bom gosto sempre é alvo de elogios. Para fazer juz a fama, além do trabalho, Alda assiste palestras de chefs famosos, faz alguns cursos, viaja o mundo para ver de perto os mais badalados restaurantes, aprende novidades e redescobre antigas receitas. Ela conta também com uma equipe de confiança altamente treinada e com o trabalho da filha Mariana, que cuida da parte de administração, de Fernanda, formada em gastronomia. Bárbara apesar de ser formada em engenharia com especialização em Berlim, Alemanha, sempre está ao seu lado quando precisa. O marido Nilton é que cuida da parte elétrica e de toda a instalação da Cantina.

No mês dedicado à mulher, Alda Bressan merece aplausos, por ser um dos exemplos daquelas mulheres que, apesar do trabalho intenso no dia a dia, não deixam de lado os cuidados com o corpo, a vaidade e seu estilo próprio de viver. Com uma beleza que o tempo mantém intocável, com sua elegância discreta e a alegria permanente, ela marca forte presença nos eventos do late, seu clube predileto, no meio da corte



Mariana, responsável pela administração, junto com a mãe, Alda Bressan



Alda saboreando sua famosa sopa de capeletti

brasiliense e principalmente junto aos clientes da Cantina da Massa, onde é presença constante.

Incentivadora da luta das mulheres no que diz respeito ao mercado de trabalho para elas,

sempre costuma citar o exemplo de sua vida. Exemplo que, além de passar para as filhas, como fizeram seus avós e pais, ela também quer deixar como legado para a netinha Maria Fernanda.

# MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi



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

# ECOS DO CARNAVAL

Para uma noite de carnaval, com muita alegria e diversão, Solon e Katharina Kouzak abriram as portas da sua casa no Lago Sul. Por lá, parentes e os amigos de hoje e de sempre entraram em clima de total diversão, com direito à música ao vivo e delícias gastronômicas. Brincadeiras, danças, alto astral e o bom papo se estenderam até o sol romper a madrugada e colorir o horizonte de um novo dia.



Ana Gomes e Katharina Kouzak



Márcia e Adalberto Barbosa Leite, Ana Gomes e Ricardo de Brito



Turminha de jovens também na animação



Márcia e Acrídio Elias, Graci Franco e Paulo Brandão



Elie Chidiac e Valeska Kouzak com os anfitriões



Guilherme e Fátima Guara com Laura e Humberto



Um grupo pra lá de animado

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



# BAILE DO COPA

**BRASILIENSES E SEUS AMIGOS**, como fazem todo ano, marcaram forte presença no badalado baile de carnaval do Copacabana Palace. Juntos, se divertiram e provaram, mais uma vez, que nada como o reinado de Momo para solidificar ainda mais as amizades.



**Dra. Margarita Bazzano**



**Denilson Gonçalves e Cris Abrão**



**Rosa Andrade**



**Amador Outerelo**



**O promotor Tiago Correia com Wellington Marques**

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



**Guilherme Campelo, no período carnavalesco, trocou a capital federal pelo mar, sol e as belas praias de João Pessoa**



**A procuradora Ana Rosa Nascimento em visita à filha, genro e netos na França, aproveita para fazer turismo em Paris**



# Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM - RODRIGO LEITÃO



## EXCLUSIVO: Malbec do jogador Verón

FOTO: RODRIGO LEITÃO



É um vinho excelente para acompanhar carnes como picanha, maminha, cordeiro, pernil suíno, linguças fortes e pratos com molhos fortes e picantes.

**P**rovei com exclusividade em Brasília, na semana passada, o vinho Brujería Premium Malbec Roble, produzido pelo ex-meio campista argentino Juan Verón, em sua vinícola situada em Mendoza.

Atualmente, Verón é presidente do Estudantes e é conhecido na Argentina como La Brujita (“A Bruxinha”). O apelido é o diminutivo da alcunha de seu pai, o ex-jogador Juan Ramón Verón, conhecido como La Bruja (“A Bruxa”). Jogador de passes precisos e de enorme visão de jogo, é considerado um dos maiores nomes da posição do futebol argentino.

O Brujería Premium Malbec Roble é um tinto robusto, de cor intensa, com ótima acidez e taninos naturais fortes. Esse Malbec é extremamente frutado, com morangos, cerejas e framboesa preenchendo tanto aroma quanto paladar.

É um vinho excelente para acompanhar carnes como picanha, maminha, cordeiro, pernil suíno, linguças fortes e pratos

com molhos fortes e picantes, com aquela pimentinha peculiar da uva Malbec de altitude no final de boca.

Em Brasília, esse vinho será comercializado no atacado e varejo pela Adega Almeida. O preço ainda está sendo estudado para que haja uma boa circulação do Brujería Premium Malbec Roble na capital, tanto para consumidores diretos como para restaurantes. A previsão inicial é o mês de abril.

Para quem não é conhecedor de vinhos, vale sempre explicar algumas nomenclaturas. Aqui, no caso do Brujería Malbec, é necessário identificar a classificação “Roble”.

Considera-se um vinho “Roble” argentino aquele vinho tinto seco, de corpo médio, com fortes impressões de frutas escuras no nariz e palato. O Malbec argentino se tornou favorito no mundo devido às características que o clima de elevada altitude dos plantios em Mendoza e as características do solo daquela região transmitem à uva.

## VINDIMA 2025 surpreende os gaúchos

Depois de uma quebra de safra de mais de 30% na colheita da uva em 2024 e das perdas e dos impactos gerados em razão dos deslizamentos e das enchentes, o setor vitivinícola no Rio Grande do Sul está entusiasmado com a vindima 2025. O clima, a partir de julho do ano passado, foi muito favorável para que a videira conseguisse repousar, brotar e ter um desenvolvimento satisfatório, colaborando para a obtenção de uvas que estão apresentando uma qualidade surpreendente, proporcionando colheitas sensacionais.

O trabalho de milhares de famílias segue até março, mas as castas precoces, especialmente as brancas e tintas viníferas utilizadas na elaboração de espumantes e vinhos brancos, apresentaram ótima qualidade e sanidade, com equilibrada relação de açúcar e acidez, aspecto fundamental na produção de espumantes, na qual o Brasil tem se destacado cada vez mais mundialmente pela excelência técnica.

Neste primeiro mês de vindima, a categoria das uvas americanas, também muito importante na elaboração do suco de uva, também se destacou, criando um clima de comemoração entre os agricultores.

Na Nova Aliança Vinícola Cooperativa, em Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, nossa estrutura durante a safra reúne diretamente mais de 1.500 pessoas em 20 municípios do Rio Grande do Sul, numa megaoperação que estima colher 40 milhões de quilos de uvas. São mais de 600 famílias. (Da Revista Exame).

### FAÇA EM CASA

## Galinha Cabidela

### ➤ INGREDIENTES (10 porções)

- 1 copo americano de sangue de galinha fresco
- 1 galinha inteira mais ou menos 2kg
- 1 cebola média inteira
- 3 dentes de alho
- 1 maço de cheiro verde
- 1 colher de sopa de colorau sem sal
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 pimentão
- 1/2 tomate



FOTO: REPRODUÇÃO

### ➤ MODO DE PREPARO (1 hora)

- Corte a galinha em pedaços. Retire a pele da galinha, colocar na panela, dar uma fervida e escorrer a água. Tempere com todos os ingredientes exceto o sangue. Coloque na

panela em fogo médio por 30 minutos. Depois de 30 minutos, peneire o sangue e colocar 1 colher de sopa de maisena, misturar e colocar na panela. Mexa bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos, depois sirva e bom apetite!