



CONTOS QUE
TE CONTO

PÁGINA 2

ALTA
em



**MARLENE
GALEAZZI**

PÁGINAS 6 e 7

PERFIL

A funkeira Natralhinha NAS PASSARELAS DE PARIS

Brasiliense filha de roqueiro se encantou pela música dos morros cariocas e faz sucesso com suas playlists em desfiles de moda pelo mundo.

PÁGINAS 4 e 5



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

DECORAÇÃO & CIA



FOTO: JULIANA DEBIE

**LADRILHOS
HIDRÁULICOS
NOS NOVOS
PROJETOS**

PÁGINA 3

Gourmet **Brasília**

**FEIJOADA
COMIDA
TÍPICA DE
SÃO JORGE**

PÁGINA 8





FOTO: © FREEPIK

Vou de Táxi

Esta crônica apresenta histórias que envolvem corridas de táxi, as quais estão sendo contadas desde a última semana de março. Nesta edição, encerramos os contos relacionados a este título com três contos

O INCRÍVEL ZÉ PEIXE

Tomei um táxi em Aracaju e, como sempre, puxei assunto com o motorista. De repente, ele apontou:

— Olha lá. O Zé Peixe!

Zé Peixe? Quem era Zé Peixe? O taxista, então, revelou a história daquele senhor, de aparência franzina, aquele sim, um super-homem. Admitido pela Capitania dos Portos em 1947, José Martins Ribeiro Nunes exercia a função de prático, profissão que abraçou até os oitenta e dois anos. Sua morte viria aos oitenta e cinco.

O prático, para quem não sabe, é o encarregado pelas manobras das embarcações nos portos, uma espécie de manobrista de navio. Zé Peixe guiava barcos através do Rio Sergipe, evitando obstáculos e bancos de areia.

Mas o que tornava Zé Peixe tão diferente, além do longo exercício profissional, é que não trabalhava com barco de apoio. Conduzia

as embarcações para fora da barra e, desdenhando a idade, saltava do alto dos navios e retornava para terra nadando, num trajeto que poderia levar até três horas. Corajoso, certa vez escalou um navio em chamas e o guiou até local seguro, onde a tripulação, finalmente, alcançou terra firme.

Graças ao taxista, conheci o lendário Zé Peixe, imortalizado nos corações e monumentos sergipanos.

AULAS DE HISTÓRIA

No período em que estudei na capital argentina, gostava muito de passear pela cidade, quase sempre a pé. Algumas vezes, porém, pegava um táxi. Uma característica dos taxistas portenhos é a disposição de opinar sobre quase tudo, de política a ciências, de cultura a esportes. Muitos, inclusive, são blogueiros.

CONTOS QUE TE CONTO

LUIZ CÉSAR FIUZA

fiuza2345@gmail.com



Como também sou conversador, distraía-me trocando ideia com eles. Certa vez, o motorista fez um tour por locais que testemunharam as inúmeras quarteladas da nação argentina. Num desses “pontos turísticos”, classificado por mim como monumento à estupidez, havia um buraco numa parede, resultado do motim ocorrido na década de 50. Os revoltosos dominaram o Ministério da Defesa e, percebendo que o Ministério da Agricultura não os acompanhava na sedição, simplesmente dispararam um tiro de canhão em sua fachada. O prédio “inimigo”, situado do outro lado da rua, preserva até hoje o orifício, como parte da memória histórica.

Após essa visita, o motorista, também conhecedor de história do Brasil, resolveu demonstrar seu asco pelos políticos dos dois lados da fronteira. Parou na frente do museu ferroviário e proclamou: antigamente, as ferrovias iam até o sul da Argentina, hoje não passam de 100 km. Roubaram tudo! Igual no Brasil!

UM IDEALISTA AO VOLANTE

Estamos acostumados com heróis de livros e películas. Pessoas quase míticas, cujos nomes se associam a grandes feitos ou valores, consagrados pelo útero ideológico que os gerou, ou deles se apropriou.

Conquanto apresente esse pensamento crítico, não formo ao lado do “tudo ruim e nada presta”. Procuo analisar os personagens como seres humanos falíveis, filhos de seu tempo, princípios e alcance intelectual. Assim, no dia a dia, além dos heróis afamados, acrescentei pessoas comuns ao meu panteão, sem descuidar da máxima, atribuída a Napoleão, de que “ninguém é herói para seu criado de quarto”.

Com essa ideia na cabeça, conheci Rodolfo Alberto Cutufia, velho profissional do volante que, apesar de idoso, continuava percorrendo as ruas de Buenos Aires. A atividade profissional lhe garantia não apenas o pão, mas também contribuía para levar adiante seu ideal de vida, a construção de um mundo melhor.

Em 2016, tentei realizar uma antiga aspiração: fazer doutorado. Escolhi a Universidade de Buenos Aires como palco, mas o projeto se revelaria fugaz. Com pouco dinheiro e a má vontade da instituição onde trabalhava, o sonho teve de ser deixado de lado, pois colocavam toda sorte de obstáculos para conceder a licença-capacitação à qual, por lei, fazia jus. Com isso, era impossível qualquer planejamento e encarecia substancialmente as viagens.

De qualquer forma, a vivência numa universidade estrangeira, em meio a colegas de nove nacionalidades, revelar-se-ia inesquecível. Com aulas se estendendo das 8 às 18, torcíamos pelo final da jornada e o consequente bate-papo da noite, num ambiente informal e o indispensável intercâmbio de ideias. Sair às 18h, contudo, era um acontecimento raro, pois, diariamente, recebíamos a visita do coordenador, que anunciava: Hoy asistiremos a una conferencia magistral con el profesor..., quien hablará sobre el Derecho en.... Por conta dessas programações, o happy hour acabava ficando para mais tarde.

Os finais de semana eram pródigos em passeios pela cidade, gastronomia e cultura. Numa dessas saídas, peguei o táxi de Rodolfo Cutufia, um prospectador de boas ideias, sempre colhidas junto aos passageiros. Quando percebia uma conversa inteligente, o velho motorista, gentilmente, solicitava ao passageiro que deixasse um pensamento na sua agenda.

Essa prática, há muito adotada, conferiu-lhe a alcunha de “taxista das agendas”. Orgulhoso, garantia possuir mais de cem mil mensagens, além de manter um projeto chamado Estrechando Manos (“Apertando Mãos”), uma ideia fantástica, para reunir valores universais e agregar pessoas. O sonho do veterano taxista era a criação de um instituto voltado para a integração entre os povos. Percebi naquele singelo automóvel, um gigante da raça humana, portador dos anseios e da beleza de um idealista.

Gracias, Rodolfo Cutufia, taxista de las agendas, por la oportunidad de conocerlo.

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
Site: 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

LADRILHOS
HIDRÁULICOS

nos projetos contemporâneos

NAS PROPOSTAS da Rawi Arquitetura + Design, esse material, que faz parte da história da arquitetura brasileira, compõe piso, bancada e parede com charme e inventividade

As características tão incríveis desse revestimento histórico, que, antes de voltar à moda, teve seu auge nos anos 1930 e 1940, ajudam a refletir não só no estilo de determinada parte do piso, bancada, parede ou mobiliário, mas também o tom do espaço como um todo: clássico, rústico, retrô ou contemporâneo. E há mais vantagem, já que o material é facilmente restaurado, o que traz uma nova vida ao seu aspecto depois de alguns anos. É exatamente por isso que ele é amplamente famoso pela sua durabilidade e, claro, esse

Com atmosfera industrial e toques de concreto aparente, a cozinha deste apartamento recebeu ladrilhos hidráulicos verdes, em contraste à marcenaria num tom amadeirado e verde-clarinho

é mais um motivo que faz o arquiteto Raphael Wittmann usá-lo com frequência.

Outro ponto alto está na liberdade criativa e na autenticidade ao poder usufruir dos inúmeros desenhos, da mistura de texturas, cores e, dessa forma, deixar os projetos ainda mais irreverentes e personalizados. “Além desses atributos, podemos adotá-los em diferentes ambientes, como quartos, salas, banheiros e cozinhas”, explica Raphael. O que diz respeito às dimensões, não há um tamanho único. Vale prestar atenção na hora da aplicação, tanto em áreas internas como externas, tomando cuidado com a paginação. Como acontece com qualquer tipo de material, preza-se pela suavidade para evitar, por exemplo, um corte brusco ou muito pequeno.

Com materiais simples, mas de grande efeito, este banheiro se destacou com o uso de ladrilhos hidráulicos amarelos no piso



FOTOS: JULIANA DEBKE

A cozinha integrada virou a atração da área social ao receber os ladrilhos hidráulicos na cor mostarda. Os revestimentos cobrem o piso e sobem até a bancada

CUIDADOS NA
INSTALAÇÃO E
MANUTENÇÃO

Em relação à colocação dos ladrilhos, o processo se inicia com o uso da argamassa ACIII branca e desempenadeira dentada. Vale lembrar também de distribuir a argamassa uniformemente, principalmente, nas pontas para evitar rachaduras, comprometendo o visual e a segurança do revestimento. “É crucial que a instalação seja feita com cautela para evitar sujeiras nos ladrilhos. Trata-se de um material de cimento poroso, por isso qualquer sujeira deve ser prontamente removida”, alerta o arquiteto.

Embora seja comum a aplicação da resina após o rejunte, é possível realizar esse processo anteriormente dessa etapa a fim de proteger os ladrilhos de manchas. “Após a aplicação do rejunte, é necessário aguardar aproximadamente uma semana para que o ladrilho seque completamente

antes da aplicação da resina”, completa Raphael. Sobre o rejuntamento, saiba que no caso dos ladrilhos hidráulicos utiliza-se a junta seca, portanto não há um espaçamento obrigatório entre as peças.

O principal erro cometido pelas pessoas é o uso de produtos químicos para a limpeza das peças, o que pode danificá-las, em razão de sua composição. Portanto, convém redobrar a atenção com a manutenção. Evite arrastar móveis e eletrodomésticos sem panos por baixo e vale colocar feltro protetor nos pés de mesas e cadeiras. Ao lavar os revestimentos, use apenas água e sabão neutro, mas, em geral, um pano umedecido é o suficiente. Aplique cera líquida incolor com rodo e pano úmido uma vez por semana ou quando o material começar a perder o brilho.

SAIBA MAIS

Criado em 2013 pelo arquiteto Raphael Wittmann, formado em arquitetura e urbanismo pela Universidade Presbiteriana Mackenzie e pós-graduado em administração pela FIA-USP, a Rawi Arquitetura + Design está presente em mais de 87 trabalhos residenciais e comerciais, espalhados por São Paulo e outros estados, elementos da cultura brasileira, seja na arquitetura, no design de mobiliário, que se misturam aos materiais usados em sua naturalidade como se dessem som aos projetos, como concreto, aço, tijolo, pedra, madeira e vidro. **Mais informações:** ola@rawi.com.br; [@rawiarquitectura](https://www.instagram.com/rawiarquitectura); e www.rawi.com.br.



PERFIL

FUNKEIRA Natralhinha

rompendo barreiras enfrentando desafios

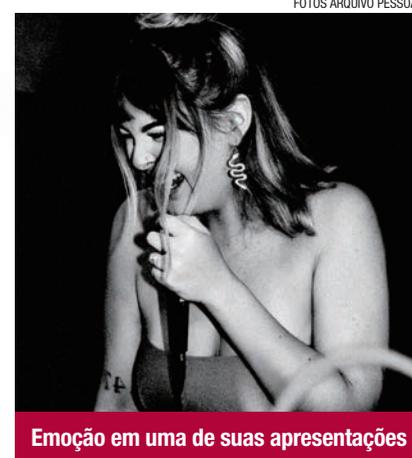
➤ POR MARLENE GALEAZZI

Vinda de uma família majoritariamente roqueira, desbravar a cultura da favela a ajudou a ganhar destaque internacional

Da UnB para a trilha sonora do desfile da Mougler, uma das principais marcas globais de luxo, na semana de moda de Paris do ano de 2023, a brasileira Natália Lucena de Castro, conhecida como a funkeira Natralhinha, percorreu um caminho difícil e não comum para quem tem parte de suas raízes fincadas no berço da tradicional família mineira.

Mas, quebrar barreiras, para ela, além da força de vontade, é também uma questão de sangue. Afinal de contas, ser neta da jornalista Eliane Lucena, é também trazer no coração a paixão pela música e nas veias a marca do desafio pelo novo, inusitado e pelo desconhecido.

Filha do falecido Reges Bolo, vocalista da banda cearense O Surto, que fez sucesso com show no Rock in Rio de 2001, quando tocou uma canção feita para sua mãe, Ana, Natália justifica a musicalidade na sua origem. Recentemente formada em Geografia, após adiar o curso por uma temporada quando mergulhou no mundo do funk, hoje ela tem muito o que comemorar.

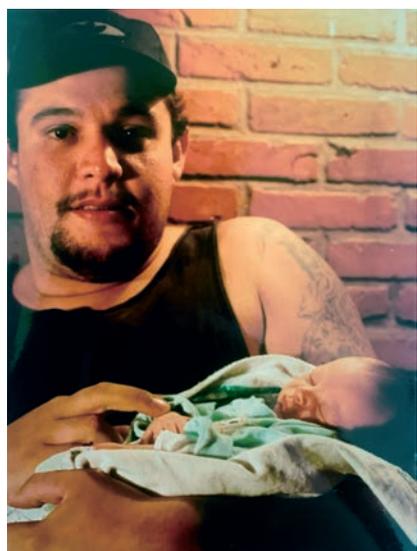


Emoção em uma de suas apresentações

Viralizou na internet e foi parar em Paris

Com o avanço do acesso que a internet e as redes trouxeram, ela construiu sua playlist em MP3 que vai de Rita Lee a Valeska Popozuda. Sua bela voz viralizou por toda a internet, foi parar em Paris, e suas músicas ganharam remixes por todo o Brasil e um deles, na versão do Arrochadeiro baiano, foi um dos hits do verão 2022/23. Atualmente, essa música está com mais de 15 milhões de acessos no Spotify.

Natralhinha idealizou o trabalho quando o Funk ainda começava a ganhar destaque e proporção através do TikTok, um de seus entretenimentos durante a pandemia de Covid-19.



Ainda bebê no colo do pai roqueiro



Criança já apaixonada pelo som



Com a avó Eliane Lucena em sua incentivadora



Vibrando em suas apresentações

FAMÍLIA ROQUEIRA e o gosto pelo funk

E como surgiu o contato com o Funk? Ela mesma é que conta: “Numa família majoritariamente roqueira, foi nos encontros com minhas irmãs mais velhas, por parte de pai, que eu tive contato com o Funk pela primeira vez, aos 10 ou 11 anos de idade, já que o “Bonde do Tigrão” sempre tocava no aparelho de som da casa. Mas ouvir só aquelas vezes não era suficiente para mim.

Dai que, numa ida à feira, consegui comprar meu próprio CD, um pirata que veio dentro de um

saquinho sem capa nem informação. Apenas escrito em vermelho a palavra Funk. Não me recordo a quem pedi para comprar, pois sentia muita vergonha, medo de ser reprimida pelo meu gosto a um ritmo que ainda era tão marginlizado. Algo me diz que foi minha avó, sempre aberta ao novo. Só que naquele dia nós duas não imaginávamos o que viria pela frente.”

Mesmo escondendo o Funk pela casa, já que escutava as músicas apenas pelos seus fones de ouvido, porque algumas das letras, segundo ela, falavam de coisas sobre as quais ela era muito nova para ter acesso, entre as amigas ela levava a palavra Funk. Numa das festinhas de seu aniversário, em segredo ela pediu ao DJ contratado que tocasse funk. No primeiro minuto, a mãe cor-



Um estilo muito especial

reu e desligou o som. Foi então que Natralinhas, junto com as colegas, organizou uma manifestação gritando: “Funk, funk, funk.” Foi daí que nasceu a funqueira.

O lado bonito da cultura da favela

No ano da 2021, Natralinha foi ao Rio de Janeiro, não em férias, mas com objetivo de conhecer o berço do funk. E foi a partir do momento em que ela subiu o morro, de ter participado do baile do do PPG, de conhecer favelas da zona sul – Pavão, Pavãozinho e Cantagalo, entrar outras – que sua vida mudou, por ter tido acesso a realidade mais distante possível de Brasília. “Apesar de tanta coisa ilícita acontecendo ao mesmo tempo, o lado bonito da cultura da favela tomou um espaço grande na minha vida.

“As batidas do funk nos paredões enormes do som, a diversidade de belezas, a

moda e os passos de dança, que faziam parte de tudo o que eu tinha acesso de forma restrita, através das telas, estava estampado aí de forma real na minha frente”, diz ela. De lá para cá, entre idas e vindas ao Rio, ela se sentiu inspirada e passou também a escrever música e a ser muito requisitada.

Sua arte foi ganhando o Brasil e também aterrissou na França, no mais importante evento da moda de Paris. Como ela, hoje o DF reúne muito artistas cheios de esperança no Funk para mudar suas vidas. Para o futuro, a bela e talentosa Natralinha, espera usar seu trabalho no projeto “Do Morro ao Mundo: o Funk do Brasil em movimento global”. Sem dúvidas, mais um sucesso a vista.

ELA CONTA:

“transformei uma paixão em objeto de pesquisa da disciplina Geografia Cultural, quando também era o momento de escolher o tema de meu trabalho de conclusão de curso”. Mas hoje, formada, ela continua se perguntando de onde veio esse gosto por um ritmo musical e cultural tão distantes de Brasília, sua cidade natal, e de qualquer pessoa que exerceu influência em sua educação.

Apesar disto, ela garante que a música sempre esteve presente em sua vida. E a maior referência é sua avó Eliane, de quem é muito próxima, uma apaixonada pelos Beatles, que costumava encon-

trar os amigos da Bossa Nova e da MPB pelos bairros de Belo Horizonte, durante a adolescência para fazerem músicas de protesto. Em busca de uma juventude livre, durante a ditadura militar, ela encontrou seu lugar na capital do Rock, se formou em Jornalismo na UnB, e aqui sempre morou e formou sua família. Histórias que Natalia, sua primeira neta, se criou ouvindo. Apesar da breve paixão dos seus pais, a história de como ela veio ao mundo foi eternizada numa canção feita por ele: “A Cera” ou “Pirou o Cabeção, como ficou conhecida e é um hit atemporal



MARLENE GALEAZZI

📧 marlenegaleazzi@gmail.com

✉ marlenegaleazzi



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

Leia um autor de BRASÍLIA

Com o objetivo de valorizar e dar visibilidade à produção local, o projeto "Leia um Autor de Brasília", fruto da parceria entre a Tagore Editora e as Livrarias Leitura, entra em uma nova fase. Os livros dos escritores brasilienses deixam as prateleiras de nicho e ocupam os espaços nobres nas ilhas de destaque ao lado dos *best-sellers* nacionais e internacionais.

Desta forma, a Tagore Editora convidou a premiada escritora brasiliense Clotilde Chaparro para representar essa nova fase. Na iniciativa, ela expõe o seu mais novo livro "Machado de Assis, uma ficção" que, com linguagem acessível, reinventa a trajetória do maior nome da literatura brasileira, a partir de uma poderosa mescla de ficção e memória afetiva.

Mais do que um gesto de valorização cultural, essa iniciativa reforça o compromisso da Leitura e da Tagore Editora com a diversidade editorial e o estímulo à leitura de obras que dialogam diretamente com o cotidiano, as memórias e a identidade do nosso território.



Clotilde Chaparro na porta da Leitura



A premiada escritora brasiliense junto aos seus leitores



Em dia de palestra da titular da coluna no Café Histórico e Geográfico (IHG-DF), as presenças marcantes de Bruno Boga, Adriana Colela e Carlos Mello

DIA DE POSSE

Armando Monteiro Bisneto, durante prestigiada cerimônia, foi empossado como diretor-presidente do Complexo Industrial e Porto de Suape. A partir de agora, Armando passará a dividir a vida entre Brasília, onde está sua família, e Pernambuco.



Com a mulher Tarcila, logo após assumir importante cargo



A governadora pernambucana, Rachel Lyra, com Armando e Tarcila



A exposição "Arte em Processo", promovida pela diretoria cultural do late Clube, foi um sucesso e muito visitada pelos associados e frequentadores do local. Na foto, uma das expositoras Denize Helena Garcia da Silva, em companhia do esposo, José Roberto, da nora Lara e do filho Paulo



Janaina Mito, que se mudou para São Paulo com o marido, Marcelo Tognazzi, ultimando os preparativos para seu aniversário, na próxima segunda-feira (28). De Brasília, viajarão para Sampa com seus pais e algumas amigas mais próximas.

AMOR AO ENTARDECER

Vanessa e Gustavo

A bela e talentosa designer de jóias Vanessa Rodopoulos e o empresário Gustavo Cabral disseram o sim em uma festa inesquecível na Villa Rizza. Neta de pioneiros da família grega, a noiva fez questão de manter as tradições de sua família. Tudo apoiado pelo noivo com o qual forma um casal apaixonado. Durante a festa, também foi comemorado o aniversário do pai da noiva, o empresário Aristos Rodopoulos. Do ponto alta da celebração, as danças típicas e a quebra de 1.200 pratos, secular costume grego. Agora, o jovem casal curte lua de mel na Colômbia.

FOTOS: TÚLIO COUTO



Chuva de pétalas de rosas e bençãos



Os noivos com as madrinhas



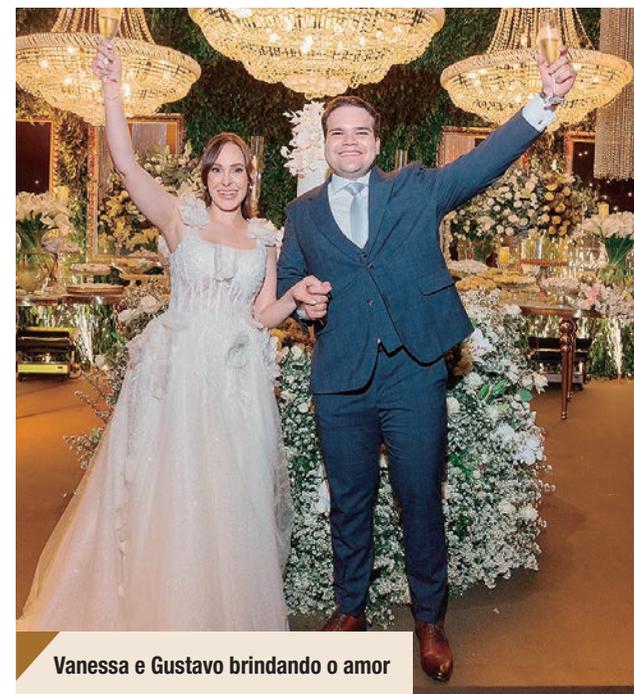
Ao pôr de sol, de frente para o Pastor, dizendo o sim



Na festa, um bolo para o pai da noiva que fez aniversário



Paulo e Shirlene Rodopoulos, irmão e mãe da noiva chegando para a cerimônia religiosa



Vanessa e Gustavo brindando o amor



Dança grega com quebra de pratos



Os noivos com seus respectivos pais, Shirlene e Aristos Rodopoulos, Márcia e Wellington Cabral

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM – RODRIGO LEITÃO



FOTO: DIVULGAÇÃO

FEIJOADA É COMIDA TÍPICA DE SÃO JORGE

SANTO CATÓLICO

tem sincretismo com orixá Ogum, do Candomblé, e a mesma receita tradicional

A **COMIDA** de Ogum (ou São Jorge!), na tradição das religiões afro-brasileiras como o Candomblé e a Umbanda, é geralmente a feijoada, feita com feijão preto. No entanto, outros pratos como farofa de feijão-fradinho e inhame assado com azeite de dendê também podem ser oferecidos.

PRATOS TÍPICOS PARA OGUM

Feijoada: É o prato mais tradicional, feito com feijão preto, carnes de porco, carnes defumadas, linguiça e outros ingredientes.

Farofa de feijão-fradinho: Prato simples, que representa fartura e é feito com feijão-fradinho cozido e refogado.

Inhame assado com azeite de dendê: O inhame é uma raiz que representa a força e a fertilidade, e o azeite de dendê é um ingrediente sagrado nas religiões afro-brasileiras.

OUTRAS OFERENDAS

Frutas: Abacaxi, laranja, uva rubi, goiaba vermelha, pitanga, abacate, manga, limão cravo, romã, gengibre e melancia.

Bebidas: Cerveja e azeite de dendê são comuns nas oferendas a Ogum.

Objeto: Espadas de São Jorge, que são símbolos de Ogum, podem ser colocadas no altar ou no local da oferenda.

FAÇA EM CASA

FEIJOADA SIMPLES

(serve 8 pessoas)

> INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto
- Água o quanto baste
- 2 línguas defumadas ou salgadas
- 1 kg de carne seca
- 1/2 kg de costelinha de porco salgada
- 1/2 kg de lombo de porco salgado
- 1/2 kg de linguiça calabresa defumada
- 2 paíós
- 1/4 kg de toucinho defumado
- 2 pés de porco salgados
- 1 rabo de porco salgado
- 2 orelhas de porco salgadas
- 3 cebolas cortadas em cubos
- 3 dentes de alho picados
- 4 folhas de louro
- Pimenta malagueta amassada (opcional)
- 1/2 xícara de óleo ou banha de porco.

> MODO DE PREPRO (TEMPO: 2 HORAS)

1. Escolha o feijão e deixe de molho por 12 horas;
2. Lave bem as carnes salgadas, corte em pedaços e deixe de molho em água por 12 horas, trocando a água pelo menos duas vezes;
3. Coloque o feijão para cozinhar em bastante água com as folhas de louro.
4. Em uma panela à parte, cozinhe por 1/2 hora as carnes salgadas, escorra a água e reserve.
5. Quando o feijão estiver começando a amolecer, coloque as carnes, a linguiça e o paio e deixe ferver em fogo brando até estar tudo bem cozido (leva algum tempo: de 2 a 3 horas).
6. Esquente o óleo ou banha de porco e refogue os temperos.
7. Coloque uma concha do feijão, amasse bem e deixe ferver despeje na feijoada e deixe ferver por mais 30 minutos.
8. Sirva bem quente acompanhado de couve picada fina e refogada, farinha de mandioca crua, gomos de laranja e uma cerveja bem gelada.

MENOR PRODUÇÃO DE VINHOS EM 64 ANOS

A produção global de vinho caiu em 2024 para seu nível mais baixo em mais de 60 anos devido a condições climáticas extremas, segundo dados do setor. Foram produzidos 225,8 milhões de hectolitros, uma queda de 4,8% em relação ao ano anterior, de acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

Um hectolitro corresponde a aproximadamente 133 garrafas de vinho. Além das mudanças climáticas, a situação econômica e a queda da demanda tiveram um impacto negativo na produção de vinho.

A indústria do vinho também teme que seus produtos sejam envolvidos no conflito tarifário desencadeado por Donald Trump. Os EUA são os maiores importadores de vinho em valor, com 6,3 bilhões de euros (R\$ 41,9 bilhões) em 2024. Em seguida vem o Reino Unido, com 4,6 bilhões de euros, e Alemanha (2,5 bi de euros).

Na União Europeia, a produção de vinho foi de 138,3 milhões de hectolitros no ano passado, 3,5% a menos do que em 2023. Na Alemanha – o quarto produtor europeu – a produção caiu 9,8%, para 7,8 milhões de hectolitros.

O consumo global de vinho em 2024 foi estimado em 214,2 milhões de hectolitros, uma queda de 3,3% em relação ao ano anterior e o menor volume desde 1961, segundo a OIV.

A Itália, maior produtora de vinho do mundo, registrou um aumento na produção de 44,1 milhões de hectolitros, mas ainda ficou 6% abaixo da média de cinco anos.