



CONTOS QUE
TE CONTO
PÁGINA 2

...

DECORAÇÃO & CIA



FOTO: ANA FLOOR

MADEIRA
TRADIÇÃO E
SOFISTICAÇÃO
PÁGINA 3

...



MARLENE
GALEAZZI
PÁGINAS 6 e 7

em ALTA

Gourmet **Brasília**
BRASILEIRO
CONSUME 60
LITROS DE
CAFÉ POR ANO
PÁGINA 8



FOTO: DIVULGAÇÃO

PERFIL

FRANCISCO ANSILIERO

MESTRE dos mestres

Considerado o grande nome da gastronomia brasiliense, ele chegou à cidade em 1987 e se tornou a referência gastronômica de Brasília, explorando sabores inusitados. Com suas próprias receitas e pioneirismo, é o chef referência do segmento na capital. **PÁGINAS 4 e 5**



FOTOS DE ARQUIVO PESSOAL

CONTOS QUE
TE CONTO

LUIZ CÉSAR FIUZA

fiuza2345@gmail.com

PROFESSOR
VENUSIANO

VENUSIANO PEREIRA FILHO saiu de Nova Iorque, Maranhão, em busca de uma vida próspera em Brasília. Em meio aos desafios da vida adulta, viveu um romance meteórico e catastrófico com Mirtes que, diante de um pequeno atraso do amado, o esculachou de sua vida para sempre, dando espaço para que Sônia, um ser bem mais equilibrado, se tornasse sua parceira, um ano após o “drama” do bolo que virou Pegasus e voou em sua direção.

O casamento com Sônia ia bem, até que Venusiano começou a enfrentar falhas de memória. O quadro era preocupante e a esposa resolve seguir o conselho de uma amiga e procurou ajuda espiritual.

Durante a consulta com Antônio de Oliveira Rios, o “Antônio Pedreiro”, que incorporava o espírito de um médico alemão Ricardo Dwannesstan, Venusiano foi diagnosticado com uma solitária na cabeça.

Para resolver o problema, Venusiano teria de passar por um procedimento, o qual seria feito no local. Assustado, pensou em desistir, mas foi encorajado pelo médico-espírita. O problema foi resolvido no Centro Espírita Luz da Verdade, em Palmelo, interior de Goiás.

PARTE III

Envergonhado, Venusiano voltou ao leito.

— Seu Venusiano, Antônio quer ver o senhor.
— Avisaram.

Escortado pelos discípulos de São Tomé contratados, caminhou até o amplo salão, onde Antônio, ou melhor, Ricardo, mandou que sentasse. Em seguida, acerrou-se da cabeça de Venusiano, fez uma incisão na parte lateral e, com os dedos, extraiu algo parecido com um verme. Realizou a sutura e, dirigindo-se ao zabumbado novaiorquino, premuniu:

— Agora você vai fazer lindas poesias!

Com tudo registrado e o “bicho” num vidro, Sônia reuniu a troupe de incrédulos, chamou o marido, agradeceu e retornou a Brasília. Pouco a pouco, a amnésia foi sendo superada, enquanto ele ensaiava o retorno às atividades. Reaprendeu a ler e escrever, curiosamente com outra letra. Em seguida, foi procurar trabalho, enquanto Sônia, considerando a missão cumprida, resolveu partir.

Venusiano havia perdido muito tempo, precisava resgatar os sonhos que o trouxeram até Brasília. Durante o longo período de convalescença, descobriu o magistério como nova vocação. Mas como poderia lecionar, se só tinha ensino médio? Para ele, contudo, isso era apenas um detalhe, e resolveu estudar Direito por conta própria. Em seguida, saiu distribuindo currículos pelos cursinhos preparatórios, com o título de “professor de Direito, especialista em Direito Administrativo”. Alguém haveria de lhe dar oportunidade.

Certo dia, a chance chegou. Um professor de Direito Administrativo do Curso Multiplica, de Ceilândia, avisou, em cima da hora, que não

daria aula naquela noite. Aflitos, os donos consultaram o arquivo de currículos. Faltavam poucas horas e não achavam ninguém, até encontrarem Venusiano.

— Mas quem é esse professor? Alguém sabe? — Perguntou um diretor.

— Ninguém conhece, mas não temos alternativa. — Respondeu o outro.

Assim, o “professor Venusiano” inaugurou a carreira no magistério e, para surpresa de muitos, deu show. Além de excelente didática, o novo professor era carismático, e a substituição, “por apenas uma noite”, acabaria sendo permanente. Sucesso entre os alunos, começou a receber convites de outros cursos, ansiosos por contar com aquele talento. O passe valorizado permitiu realizar o primeiro sonho, a casa dos pais.

Embalado pelo sucesso, procurou lecionar temas mais complexos, a fim de se credenciar para concursos como delegado, juiz ou Ministério Público. Aquele autodidata era um sucesso e não voltaria ao Maranhão apenas com a poeira dos sapatos. Apesar do êxito, o professor tinha um ponto fraco: precisava ocultar o seu currículo, uma Caixa de Pandora, pois, se revelado, todos os males do mundo se abateriam sobre ele. Habitantes do picadeiro das vaidades, não encontraria condescendência entre os vaidosos operadores do Direito.

Da última vez que o vi, lecionava num conceituado cursinho preparatório. Fui ver o seu trabalho. Tratava-se de uma turma preparatória para a magistratura. Fiquei a conjecturar. O que pensariam, futuros e futuras “excelências”, tão ciosos de seu “notório saber jurídico”, se soubessem da formação do professor? Como ficaria a soberba dominante, se atinassem que o diploma mais relevante do “mestre” era um certificado do EJA? Será que o expulsariam, como um vendilhão do templo, ou reconheceriam seu saber, apesar da ausência de diploma? Leonardo dizia que pouco conhecimento fazia pessoas orgulhosas, enquanto muito conhecimento as tornava humildes. O que seria com ele? Façam suas apostas.

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



O piso ripado Tauari une tradição e inovação com o equilíbrio entre o clássico e o contemporâneo

FOTOS: AKAFLOOR

O valor histórico dos pisos de MADEIRA

COMBINANDO tradição, sofisticação e sustentabilidade, o uso de madeira natural tem se destacado como tendência no mercado da arquitetura e decoração

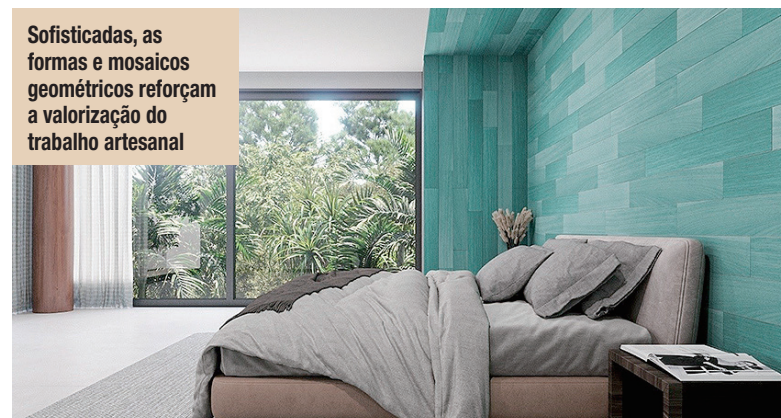
Em um cenário onde autenticidade e durabilidade ganham cada vez mais valor, os pisos de madeira voltam a conquistar protagonismo em projetos residenciais e comerciais. A valorização do trabalho manual, das matérias-primas naturais e da estética atemporal impulsiona a busca por soluções que aliam história, beleza e responsabilidade ambiental. O feito à mão ressurge como sinônimo de exclusividade e bom gosto.



Com elegância, a paginação espinha de peixe remete aos antigos palácios europeus



A estética atemporal do piso Tauari, da Akafloor, é um belo exemplo de valorização do trabalho manual



Sofisticadas, as formas e mosaicos geométricos reforçam a valorização do trabalho artesanal

Técnicas artesanais

Essa retomada das técnicas artesanais dialoga com movimentos internacionais como o slow design e o craftcore, que propõem um retorno ao essencial, priorizando materiais nobres e processos sustentáveis. Nesse contexto, empresas como a Akafloor se destacam ao unir tradição e inovação,

oferecendo produtos que equilibram o charme clássico com as demandas contemporâneas.

Muito antes de se tornarem tendência, os pisos de madeira já ocupavam um lugar de prestígio na história da arquitetura. Dos palácios europeus do século 17 às construções coloniais brasileiras, o material evidencia não só sua beleza estética, mas também sua resistência ao tempo e à cons-

tante evolução dos estilos.

Com diversas possibilidades de instalação, os pisos de madeira permitem composições únicas, que valorizam o ambiente e destacam o trabalho manual. Entre as paginações mais tradicionais estão espinha de peixe, escama de peixe e chevron, que remetem aos antigos palácios europeus e conferem elegância atemporal aos espaços.

Espaços únicos

Já formatos como o padrão diagonal, a régua corrida e os mosaicos geométricos oferecem versatilidade, adaptando-se a propostas que vão do tradicional ao contemporâneo. Além de sofisticadas, essas formas exigem precisão e domínio técnico, reforçando o valor do trabalho artesanal na criação de espaços únicos.

SAIBA MAIS

A Akafloor está entre os três maiores mercados consumidores do Brasil. A empresa produz há mais de uma década pisos prontos de madeira maciça desenvolvidos a partir de madeira de manejo florestal, garantindo qualidade, elegância e a sustentabilidade dos seus produtos. Mais informações: www.akafloor.com.br/.

PERFIL

FRANCISCO
ANSILIEROPioneiro no mundo
da gastronomia

O ex-padre, ex-professor, ex-diretor da UNE, nos difíceis anos da ditadura, entrou na história da capital federal

➤ POR MARLENE GALEAZZI

A fé e a gastronomia são coisas que sempre andaram lado a lado na vida de Francisco Ansiliero. E com ele percorreram longas estradas, com paradas nos mais diversos endereços. Nascido no interior de Santa Catarina, descendente de italianos, ele já morou no Paraná, Mato Grosso e Rondônia, ocupando os mais diversos endereços.

Mas foi aqui na capital que ele encontrou o seu tão sonhado porto defi-

nitivo. Aqui aportou e ficou desde 1987 fazendo o que mais gosta e entende na vida: pilotar sua cozinha com suas próprias receitas, no seu próprio restaurante. Assim, o ex-padre, ex-professor, ex-diretor da UNE, nos difíceis anos da ditadura, entrou na história da cidade. E a cidade também entrou na vida dele.

Tanto assim que, na próxima segunda-feira, dia 27, com todo o direito que lhe cabe, ele vai receber na Câmara Legislativa, por proposta do deputado distrital Eduardo Pedrosa, o título de “Cidadão Honorário de Brasília”. Mais uma conquista para o chef, chamado de “mestre” pelos colegas porque, sempre que solicitado, ensina técnicas, segredos e novos sabores da cozinha.

Mais um orgulho na vida de Francisco, um estudioso assíduo da gastronomia, que conseguiu, entre outras coisas, dar o valor devido à Ceasa com seus produtos locais e resgatar frutos, verdadeiras jóias do bioma do Cerrado, para serem usados em novas e inovadoras receitas.

A história do chef e mestre Francisco começou quando ele ainda era um adolescente, com 15 anos de idade. Como de costume, naquela época, domingo era o dia das famílias servirem frango assado no almoço, um prato

que sua mãe fazia com grande maestria. Como ela também era considerada uma espécie de parteira, naquele dia, enquanto temperava a ave, foi chamada às pressas para atender uma mulher grávida que estava entrando em trabalho de parto.

Sem outra solução, ela teve que sair às pressas deixando o frango temperado pela metade. A solução encontrada foi passar a tarefa para Francisco, o filho mais velho e que sempre estava por perto dando palpite e de olho nas receitas. E ele assumiu a responsabilidade tão bem ao pôr à prova seu talento que o tempero agradou a todos. A partir daí, o frango dos domingos passou a ser responsabilidade dele. Assim, nasceu o hoje famoso chef mas que, antes de assumir sua profissão, teve outras fortes vivências. Muito religioso, partiu para São Paulo onde se preparou para ser padre da Ordem dos Camilianos. Mais tarde, já ex-padre, cursou Filosofia na Faculdade Nossa Senhora Medianeira. Apesar de ser muito estudioso e sonhando em ser professor universitário, ele não esquecia a gastronomia. Por isso, na república de estudantes onde morava, era ele que cuidava das refeições.





FOTOS DE ARQUIVO PESSOAL

Com a mulher Carmélia e as filhas. Da esquerda para a direita Giuliana, Graziela e Gigliola

Juntos em todos os momentos

O encontro do catarinense com a baiana Carmélia, sua mulher e mãe de suas três filhas, Graziela, Giuliana e Gigliola, aconteceu da forma mais inesperada possível, no pátio da faculdade, durante brincadeiras, o conhecido trote dos estudantes com os calouros. No meio da correria e do empurra-empurra, um pouco assustada, Carmélia, recém-chegada de sua terra, saiu correndo e foi se abrigar atrás de um dos alunos, no caso Francisco, que estava parado. Quando tudo terminou, ainda um pouco receosa, ela perguntou a ele qual o ônibus que deveria pegar para voltar para casa. Francisco prontamente se

ofereceu para acompanhá-la.

E assim nasceu uma amizade que depois se transformou em namoro, noivado e casamento. Uma união harmoniosa, um amor e companheirismo que já dura muitas décadas. Juntos, foram vencendo as dificuldades e conquistando seus espaços. Francisco lembra: “No começo, tudo era difícil e tínhamos que dividir o prato de comida e repartir as guloseimas. Mas com garra e fé, trabalhamos muito e fomos construindo nosso futuro”. Com a vida discreta, compartilhando juntos todos os momentos, o hoje famoso chef, também revela que na residência do casal, “quem cozinha é ela”. Sempre foi assim e sempre será assim”. O que não quer dizer que Carmélia não dê também seus palpites, sempre bem vindos, no restaurante do marido.



©DOMFRANCISCORESTAURANTE

“Eu fazia o frango da família em casa nas refeições de domingo”



Com a filha Giuliana

O DNA não falha

Católico praticante, Francisco mantém os ensinamentos dos tempos do seminário, seguindo a Bíblia e suas orientações. Como o DNA não falha, uma de suas filhas, a Juliana, segue o caminho do pai, estando à frente da unidade do Francisco da 402 Sul e com ele também divide algumas tarefas no restaurante localizado na Asbac, onde Francisco passa praticamente o dia inteiro. Sempre preocupado com temperos e afins, o mestre também faz suas incursões pela horta, onde planta temperos, principalmente os mais exóticos, com os quais incrementa suas receitas.

Acostumado a trabalhar desde muito jovem, Francisco é presença diária no seu restaurante, frequen-

tado por pessoas de Brasília e por autoridades e políticos de várias partes do país. Sempre voltado e preocupado com os fatos que acontecem em Brasília ligados a sua área, ele, junto com os colegas Mara Alcamim e Gil Guimarães, foi responsável pelo movimento chamado “Panela Candanga” que teve como objetivo valorizar produtos plantados e colhidos na região, normalmente vendidos na Ceasa, lugar muito frequentado por ele.

Francisco sempre valorizou e incentivou tudo o que é de Brasília, cidade que ama. Agora, chegou a vez da capital também retribuir com o amor o que sente por ele, que passa a ser o mais novo “Cidadão Brasiliense”.



FOTO: REMATO APALAU/AGÊNCIA BRASÍLIA

“Moro na 304 Sul, moro na Asa Sul desde que me mudei para Brasília”



Momento de nossa chegada



MARLENE GALEAZZI

 marlenegaleazzi@gmail.com

 marlenegaleazzi

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

FOTOS DE NEIDINHA CAVALCANTE

CHÁ DA AMIZADE

Amigo é coisa pra se guardar do lado esquerdo do peito, já diz a conhecida canção. Exatamente como acontece na vida real quando o bem querer de pessoas retratam o verdadeiro sentido da amizade. E foi assim que a titular da coluna recebeu o carinho de um grupo de amigas que a ela se reuniram para festejar sua idade nova e celebrar o valor do sentimento que une todas elas. O chá das cinco, ou chá da amizade, como preferem algumas, aconteceu na Praliné da 205 Sul, em um final de tarde inesquecível. Além das delícias servidas, as conversas animadas, a troca de informações, o bate papo e as risadas gostosas, o carinho e ternura fizeram o coração de todas falar mais. Para sempre, nossa gratidão.



O bellissimo bouquet de flores enviado pelo casal Carlos Castellanos e Patricia Garrote



Graci Franco, a titular da coluna, Baronesa Lúcia Itapary e Maria Olimpia Marota



Um grupo das amigas presentes



Entre as presentes, Mirley Campos, Meirulce Fernandes e Patricia Viçosa



Na hora dos agradecimentos



Marlene Galeazzi e Eliana Campos



A embaixatriz Julie Pascale, ladeada por Rita Márcia Machado e Maria Olímpia Marota



Irene Maia, baronesa Lúcia Itapary, Carminha Antony e Nena Queiroz



A homenageada com a embaixatriz Lais do Amaral



Marisa Junqueira e Marlene Galeazzi

O VALE TUDO NO **RED CARPET**



Heidi Klum

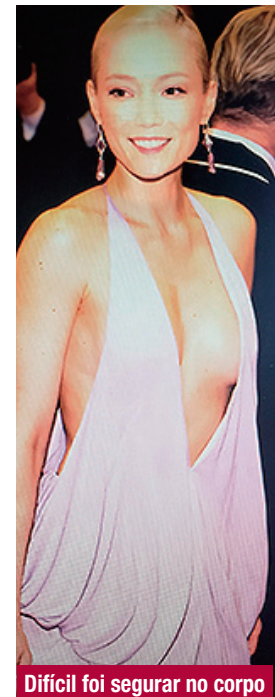


Mergulho nas pétalas de flores

Todo festival de cinema, em qualquer parte do mundo, tem uma atração à parte. É o tapete vermelho por onde passam as celebridades. Além de verem de perto nomes do universo dos famosos, as pessoas colocam em dia as tendências da moda. Só que este ano, no *Red Carpet* do Festival de Cannes, que se encerra neste final de semana, o exagero, ao lado da criatividade dentro dos limites, tomou conta. Para aparecer, valeu tudo. E coube aos espectadores aplaudirem, vaiarem ou se espantarem com o que os olhos estavam vendo. Confira também e dê sua opinião.



Rabo de peixe, tendência retrô



Difícil foi segurar no corpo



Juliana Paes



Rihanna



Como asas de morcego



Profusão de flores



Cris e André, sempre juntos festejando a vida

NIVER na Europa

A jornalista Christiane Samarco, ao lado do marido André, está comemorando seu aniversário em viagem pela Europa. Mais uma das inúmeras aventuras marítimas do casal com paradas em vários lugares, como sempre costumam fazer.



O querido casal em uma de suas múltiplas aventuras

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM — RODRIGO LEITÃO



Dia para tomar um CAFEZINHO

EM 24 DE MAIO, este sábado, é celebrado o Dia Nacional do Café, a bebida mais consumida no mundo

Você sabia que o café fez parte da bandeira do Império brasileiro e que atualmente integra o Brasão da República? Pois é, o café, que já era mania nacional, agora é também luxo no final dos cardápios. A gastronomia abraçou o café com o mesmo ritual do vinho e hoje, em todo o País, os baristas são tão cultuados quanto os sommeliers. Cerca de 97% dos brasileiros acima dos 15 anos consomem café diariamente. Como um dos maiores produtores de café do mundo, o Brasil ocupa a 14ª posição no ranking de consumidores, com uma média de 5,8 kg por habitante ao ano, equivalente a cerca de 3 a 5 xícaras diárias.

Neste sábado, 24 de maio, é Dia Nacional do Café. Esta data é comemorada porque nela começa a colheita nas cinco regiões produtoras e por isso foi instituído-

nalizada pela Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic). Hoje, no Brasil, existem mais de 300 mil produtores de café, espalhados por Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraná e São Paulo.

O brasileiro consome 60 litros de café por ano. Ele é a segunda bebida mais consumida no país, ficando atrás apenas da água, segundo levantamento realizado pela plataforma CupomValido.com.br com dados da Organização Internacional do Café (OIC) e Dieese. Em 2024, a produção brasileira de café atingiu uma colheita de 54,2 milhões de sacas beneficiadas, uma queda de 3,2% em relação a 2023, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O volume colhido é o terceiro maior da série histórica.

A história do café começou no século 9. O café é uma planta das terras altas da Etiópia. Os primeiros divulgadores do café foram os egípcios e de lá a Europa tomou conhecimento dessa bebida. Muita gente pensava que a palavra “café” tivesse ligação direta com a cidade de Kaffa, onde a planta foi descoberta. Mas não, “café” deriva de “qahwa”, termo árabe que sig-

nifica “ ”. A palavra surgiu pela importância que o café passou a ter para o mundo árabe.

Diz a lenda que um pastor chamado Kaldi descobriu que suas cabras ficavam mais espertas ao comer as folhas e frutos do cafeeiro. Então, ele resolveu provar e também sentiu maior vivacidade. Um monge da região soube disso e passou a fazer uma infusão dos frutos para resistir ao sono enquanto orava.

Daí em diante, os efeitos da bebida passaram a ser relatados e no século 16 o café já era apreciado no Oriente, sendo torrado pela primeira vez na Pérsia. Mas no início, o café enfrentou resistência entre os muçulmanos, que consideravam suas propriedades contrárias às leis do profeta Maomé.

Mas como até os maometanos aderiram à bebida (para facilitar a digestão, alegrar o espírito e afastar o sono), o café acabou virando mania mundial.



DICAS PARA PROVAR

- Dê preferência ao rótulo que trazer o nome da fazenda produtora. Isso quer dizer que o café é de alta qualidade.
- Se puder, moa os grãos na hora. Os melhores aromas e sabores de café oxidam 20 minutos após a moagem.
- Use água mineral. O cloro anula os óleos essenciais do café. A segunda opção é água que passe por filtros que usam carvão ativado. Por último, água da torneira. Mesmo fervida, ela tem elevados teores de cloro.
- Nas cidades de litoral, o melhor é não ferver a água. Em Brasília e nas outras cidades acima de 200 metros de altitude, não há problema, porque a temperatura de fervura é inferior a 100° C. Quando a água entra em ebulição ela perde o oxigênio que reage com os óleos essenciais do café.

MAIORES CONSUMIDORES

- 1° **Finlândia**: 12 kg de café por pessoa ao ano.
- 2° **Noruega**: 9,9 kg de café ao ano.
- 3° **Islândia**: 9 kg ao ano.
- 4° **Dinamarca**: 8,7 kg de café ao longo do ano.
- 5° **Holanda**: 8,4 kg ao ano.
- 6° **Suécia**: 8,2 kg do grão por ano.
- 7° **Suiça**: 7,9 kg de café ao ano.
- 8° **Bélgica**: 6,8 kg de café ao ano.
- 9° **Luxemburgo**: 6,5 kg de café de forma anual.
- 10° **Canadá**: 6,5 kg de café entre pessoas de 18 a 79 anos de idade.

Fonte: OMS

CAFÉ NO BRASIL

O café está presente na história do Brasil desde o século XIX, na época do Império. Após os ciclos econômicos do pau-brasil, da cana-de-açúcar e do ouro, o ciclo do café, que vai até o século XX, representou a maior fonte de riqueza do país e o principal produto de exportação. O ouro negro chegou ao Brasil em 1727, entrando pelo Pará e cultivado na cidade de Belém. Nos anos seguintes, foi levado para o Maranhão e para o Rio de Janeiro, onde foi cultivado para consumo doméstico. Levado para terras da Serra do Mar, chegou ao Vale do Paraíba por volta de 1820, onde encontrou a “terra roxa”, solo rico para os cafezais. De São Paulo foi para Minas Gerais, Espírito Santo e Paraná.

CURIOSIDADES

- A primeira loja de café surgiu em Constantinopla, em 1745.
- Foi a expansão do Islamismo que levou o café para outras regiões.
- A época dos descobrimentos ajudou a propagar a bebida.
- Foi em 1570 que o café chegou a Veneza, na Itália. Mas os cristãos não tomavam, porque era uma bebida considerada maometana. O café só foi liberado depois que o Papa Clemente VIII provou e gostou.
- A primeira casa de café aberta na Europa, foi na Inglaterra, em 1652. Dois anos depois foi a vez dos italianos. Como negócio, o café só chegou a Paris em 1672, quando abriu a primeira casa de café na França.
- E foi na França que se adicionou açúcar à bebida, pela primeira vez. No reinado de Luís XIV, em 1713.
- O café chegou ao Brasil em 1727. A primeira fazenda típica de café foi erguida em Avaré, pelo sargento-mor Francisco de Melo Palheta, a pedido do governador do Estado do Grão-Pará.

