

# ALTA em

## DECORAÇÃO & CIA

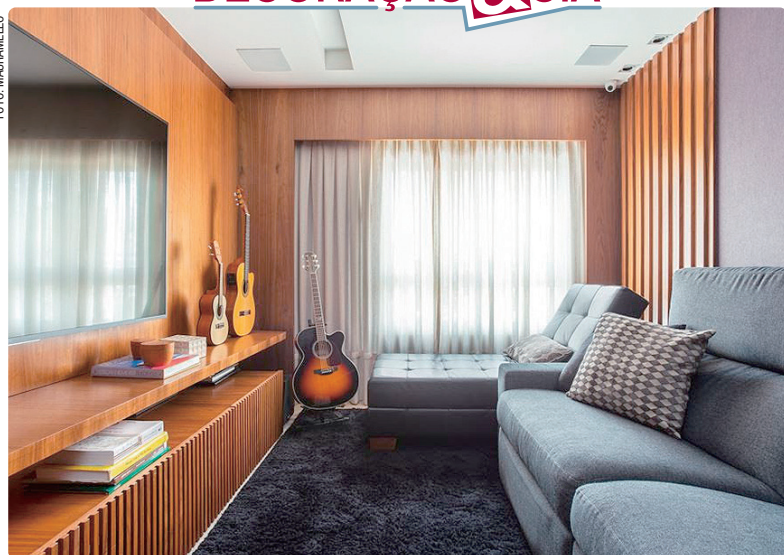


FOTO: MAURIMELLO

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

REALIZE O SONHO DA  
**SALA DE TV**  
PERFEITA EM CASA

PÁGINAS 2 e 3



Gourmet **Brasília**  
**MOSCATEL** O  
ESPUMANTE DOCE  
À ITALIANA

PÁGINA 8

**MARLENE  
GALEAZZI**

PÁGINAS 6 e 7



## PERFIL

Ela deixou o Direito de lado para se dedicar a uma paixão da infância, inspirada no trabalho da mãe à frente do Chale Suíço, e abraçou a nutrição que hoje a destaca como referência nacional.

PÁGINAS 4 e 5

**BEATRIZ FAUSTO**

**SUCESSO NA  
PROFISSÃO  
E SONHOS  
REALIZADOS**



## DECORAÇÃO &amp; CIA

## O ACONCHEGO da sala de TV

**PLANEJAR** o ambiente seguindo questões como a distância entre sofá e tela, escolha do mobiliário, qualidade do áudio, iluminação e um toque da personalidade do morador

**P**ara assistir aquela comfort série, torcer pelo time do coração nas transmissões ao vivo dos jogos ou escolher um outro conteúdo disponível nas diversas plataformas de streaming, nada é mais convidativo do que aproveitar esse tempo em uma sala de TV e bem planejada.

O ambiente perfeito precisa ir além de um sofá gostoso e uma tela grande: para as arquitetas Danielle Dantas e Paula Passos, responsáveis pelo escritório Dantas & Passos Arquitetura, a sala de TV precisa proporcionar uma experiência completa que alie ergonomia, tecnologia e, acima de tudo, bem-estar.

“Mais do que um ambiente de entretenimento, geralmente ela é também o ponto de encontro da família, principalmente à noite. Por isso, a iluminação deve ser suave, os móveis precisam conversar com a rotina e tudo deve estar ao alcance, com fluidez e praticidade”, ressaltam.

## Tudo começa pelas medidas

Para determinar as premissas do projeto, o primeiro passo, segundo as profissionais, é estabelecer a área disponível e entender como os moradores pretendem

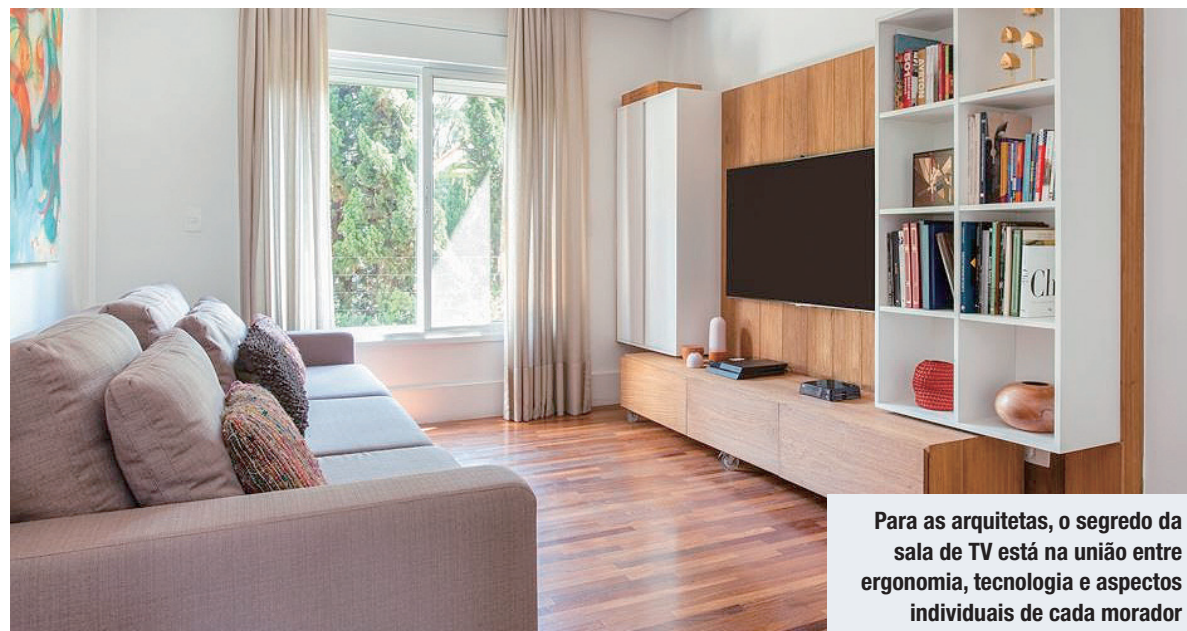
usufruir a sala. “Observamos o número de pessoas, a frequência e o tipo de conteúdo que será consumido. A partir disso conseguimos pensar em soluções que se adaptem ao estilo de vida de cada família”, explica Paula Passos.

## A distância para o sofá dita o tamanho da TV

Assim como um sofá é escolhido conforme o tamanho da sala, a mesma coerência se aplica na definição do tamanho da TV. “Muita gente sonha com uma tela gigante, mas será que a sala é compatível para receber?”, indaga Danielle. De acordo com ela, o exagero em comprar equipamento desproporcional com o ambiente impactam o desconforto visual.

A regra geral é multiplicar o tamanho da tela, em polegadas, por um fator entre 1,5 e 2,5 para obter a distância ideal em metros. Nessa matemática, para uma TV de 50 polegadas, por exemplo, a distância recomendada entre ela e o sofá varia entre 1,9 e 3,8 m.

Mas não é só isso: com o advento da tecnologia, a resolução do equipamento também é relevante. Modelos 4K ou 8K per-



Para as arquitetas, o segredo da sala de TV está na união entre ergonomia, tecnologia e aspectos individuais de cada morador



Uma parede com textura, madeira ripada ou papel de parede pode funcionar como moldura visual

mitem uma visualização mais próxima e sem perda de qualidade, o que amplia as possibilidades de layout. Já as versões Full HD exigem distâncias um pouco maiores.

Além disso, é preciso garantir que o centro da tela esteja na altura dos olhos quando os usuários estiverem sentados. “Um erro comum é instalar a televi-

são muito acima, provocando dores no pescoço. A altura ideal depende do sofá ou das poltronas, por isso tudo deve ser pensado em conjunto”, pontua Danielle.

**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.

# O protagonista do conforto

Se a televisão é a estrela da sala, o sofá é o protagonista do conforto e sua seleção deve ter em conta o décor, mas principalmente a ergonomia alinhada com a área livre. Sofás macios, com encostos altos e profundos são os mais recomendados para relaxar, assistir filmes ou tirar uma soneca no meio da tarde.

“Gosto de levar nossos clientes para testar o sofá na loja, pois o conceito de comodidade varia de pessoa para pessoa”, diz

Paula que sugere um modelo com 70 a 100 cm de profundidade do assento para o melhor descanso das pernas. Sobre a altura, os muito baixos dificultam a movimentação de idosos ou pessoas com mobilidade reduzida.

Para espaços pequenos, os modelos retráteis são os mais adequados, enquanto em salas mais amplas sofás nas configurações ilha, modular ou com chaise entregam conforto extra e ainda contribuem para composições versáteis.



Além da tela, é preciso considerar as proporções dos móveis e o espaço de circulação

FOTO: EDUARDO POZELLA

FOTO: LUIS GOMES



As arquitetas afirmam que há uma regra que auxilia na definição do tamanho da TV, em polegadas

Tomadas bem posicionadas e infraestrutura para passagem de cabos protegem fios aparentes



FOTO: MAURAMELLO

## Layout, iluminação e acústica

Na distribuição dos móveis, as arquitetas priorizam o posicionamento que entrega boa circulação, não ocasione obstáculos visuais e facilite a convivência. As mesas de centro são peças estratégicas e não devem estar tão próximas a ponto de atrapalhar o ir e vir dos moradores, nem tão distantes a ponto de perder a eficiência.

Quanto à iluminação, Danielle indica uma luz indireta, suave e agradável para não criar reflexos na tela ou ofuscar a visão. Dessa forma, ela e Paula gostam de trabalhar com arandelas, sancas com fitas de LED embutidas ou luminárias com dimmer, que permitem controlar a intensidade conforme o momento. As cortinas, incluindo a versão blackout, e persianas também são bem-vindas para controlar a entrada

de luz natural e reforçar o clima de cinema.

Já no quesito acústico, algumas simples deliberações fazem grande diferença na sala. Tapetes, cortinas e estofados ajudam a absorver o som, reduzir o eco e melhorar a experiência sonora. Em casos específicos, Paula explica que é possível buscar produtos que auxiliam na eliminação dos ruídos externos, em geral, pela localização do imóvel.

## Tecnologia a favor do bem-estar

O home theater tradicional ainda é uma escolha valorizada por quem deseja uma experiência mais impactante. Porém, a dupla observa que as preferências estão

mudando com a evolução dos equipamentos de áudio e vídeo. “Hoje vemos cada vez mais o uso de soundbars, caixas Bluetooth e sistemas de som mais discretos, porém de alta qualidade. O importante é que o projeto de marcenaria preveja locais adequados para acomodar os aparelhos, com ventilação suficiente para evitar superaquecimento e espaços para esconder os fios, deixando tudo mais organizado e esteticamente limpo”, aconselham.

Com a automação, também é possível integrar sistemas de som, iluminação, ar-condicionado e até cortinas em um único comando, proporcionando praticidade e comodidade aos moradores. Mesmo em versões simples, esses recursos fazem diferença na rotina e na forma como

o ambiente é aproveitado.

Além da televisão, do sofá e dos equipamentos de áudio, outros elementos cooperam para transformar a sala de TV em um espaço realmente acolhedor. Personalizar o espaço com quadros, livros, objetos afetivos e objetos que representem os moradores tornam a sala ainda mais convidativa.

## SAIBA MAIS

A Dantas & Passos Arquitetura desenvolve projetos de arquitetura e design de interiores para os segmentos residencial e comercial. Atuando no mercado desde 1996, as arquitetas Danielle Dantas e Paula Passos valorizam os projetos que os clientes possam realmente aproveitá-los. Mais informações: @dantaspasos.arquitetura.

# BEATRIZ FAUSTO

## Sonho realizado e sucesso na profissão

➤ POR MARLENE GALEAZZI

Formada em Direito, mas sem desistir de outro talento, ela é reconhecida nutricionista em Brasília

Quando cursava o segundo grau, Beatriz Fausto passou no vestibular para Nutrição, mas, quando já estava apta para entrar na faculdade, optou pelo curso de Direito. E foi assim que a bela e estudiosa moça, filha de empreendedores, se tornou uma competente e dedicada advogada formada pelo UniCeub, com duas pós-graduações na área jurídica.

Apesar do sucesso na carreira, ela nunca esqueceu o desejo de infância que era o de orientar e promover a saúde através da alimentação. Ou seja, a de ser uma nutricionista.

Decidida como sempre foi, resolveu correr atrás de seus sonhos e se dedicar ao que sempre foi uma das maiores paixões de sua vida. Sem deixar a advocacia de lado, ainda trabalhando na área, encarou um novo vestibular, uma nova faculdade para se tornar a nutricionista que hoje, pós-graduada em nutrição funcional, tem seu nome listado entre as mais competentes e dedicadas profissionais da cidade.

Com consultório localizado no complexo do Clube de Engenharia, parte dedicada a restaurantes, academias e outras atividades, ela que passa praticamente o dia inteiro em atendimento, se declara uma pessoa realizada e que conseguiu provar, a exemplo de outras pessoas, que o importante, na área profissional, a primeira lição para se conseguir sucesso, é fazer exatamente o que se deseja para uma vida inteira.



Beatriz com a família

## “Lições transmitidas pelos nossos pais”

Beatriz aprendeu a conviver com o sucesso desde criança. Seu único irmão, Hélio Fausto de Souza Neto, está no meio do automobilismo há mais de 20 anos, onde é colecionador de vários títulos e muitos reconhecimentos. Ele, que inciou sua carreira no kart, passando por várias categorias como stock car, light, Marcas e Pilotos e hoje brilha no Drift, é um dos orgulhos brasileiros e sempre teve o apoio da irmã com a qual divide as glórias.

Foi ele que a ensinou a dirigir no estacionamento do Mané Garrincha, quando ela ainda vivia os primeiros anos de sua adolescência. “Me lembro como se fosse hoje. Meus pais certamente sabiam, mas nada falavam, pois sempre fomos uma família unida, um dando força para o outro”, diz Beatriz que sempre acompanhava e torcia muito nas corridas das quais o irmão participava.

Até hoje ela costuma guardar e cuidar também com muito



A nutricionista com o irmão piloto

carinho dos troféus recebidos por ele e que merecem um lugar de destaque na residência da família. “Cada vitória dele era também considerada como uma vitória minha, uma vitória nossa”, afirma ela que também encontra no irmão todo o apoio e incentivo sempre que precisa. “Lições transmitidas pelos nossos pais que gostaram de passar para os filhos tudo aquilo que aprenderam como tradição em suas famílias” diz ela.



Beatriz no dia de sua formatura

## FELIZ E REALIZADA COM A PROFISSÃO

Filha do engenheiro civil Hélio Fausto de Souza, que, por muito tempo, foi presidente do Clube de Engenharia e hoje administra o complexo dos restaurantes, academias e outras atividades instaladas no local, e da empreendedora Edwige Siqueira, Beatriz tem orgulho deles e de sua história em Brasília, onde os dois venceram e se firmaram com destaque no meio empresarial e na sociedade tradicional da capital do país.

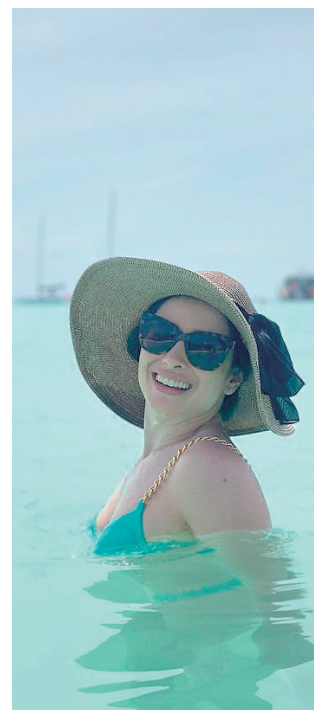
O seu primeiro contato e interesse com o mundo da nutrição aconteceu exatamente num dos empreendimentos da mãe. Beatriz lembra: “Ela era proprietária do Chalé Suíço, casa que ficou famosa e que marcou época na cidade. Eu, pequena,

gostava de ir lá para me encantar com a montagem dos pratos de frios, com suas cores e seus sabores, bem como de outras guloseimas. Com um olhar diferente, também ficava me perguntando o que cada iguaria representava para o organismo, em que ela poderia ajudar ou prejudicar. Já era a nutricionista que se manifestava em mim”.

Feliz e realizada com a profissão que escolheu e de braços dados com o sucesso de seu consultório, Beatriz afirma que cada vez mais as pessoas procuram um nutricionista para ter uma saúde melhor e bem-estar, não somente por causa da estética. “A saúde intestinal, área que mais atendo paciente, é importante para o equilíbrio do corpo”, ensina ela.



Brindando em Ibiza



Em Isla Mujeres



Passeando pela Suíça



Na Ilha de San Andres

## SEMPRE COM O PÉ NA ESTRADA

Solteira, sem namorado no momento, Beatriz, uma brasiliense que, com determinação, estudo e dedicação conseguiu ganhar destaque nacional na sua área de atuação, é uma pessoa de muita fé. Criada na religião católica, adepta de seus ensinamentos e

orientações, ela, todo domingo e nos feriados santos, pode ser vista assistindo à missa na Igreja São Pedro de Alcântara do Lago Sul, que fica perto de sua residência.

Como a maioria das jovens de sua geração, ela gosta de cinema, teatro, frequentar barzinhos, lugares da moda e restaurantes com amigos com os quais se diverte em bate papos informais.

Sempre com o pé na estrada, ela adora viajar, não apenas pelo Brasil, mas pelo mundo inteiro do qual conhece grande parte. Entre elas, dá preferência para os que tem clima quente e praias paradisíacas. “Mal chego de uma viagem, desfaço as malas e já começo a planejar o próximo destino, mas em tempo que não interfira em meu trabalho”, comenta.

Mulher bela e elegante com estilo mais para o clássico, desde que não seja extremamente formal, a advogada que hoje optou pela carreira de nutricionista acredita também que sua profissão está ajudando a mudar os conceitos de saúde e fazendo as pessoas alcançarem melhor qualidade de vida, o que, certamente, as fazem mais felizes.



Em viagem pela Suíça



Esquiando no Valle Nevado, no Chile



Marcelo Lucas, idealizador do Fórum, que já tem parceria com Dubai, Riad e Mascate, durante o encontro em Omã, também firmou com a Arábia Saudita



# MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



Na Câmara do Comércio de Omã, durante a apresentação do projeto

# FÓRUM OMANI-BRASIL

## SUCESSO CONSOLIDADO

A SEGUNDA EDIÇÃO do Fórum Omani-Brasil de Negócios, coordenada pelo escritório Marcelo Lucas Advocacia, liderado pelo advogado brasileiro Dr. Marcelo Lucas, foi realizado em Muscat, capital do Sultanato de Omã, e trouxe resultados expressivos para a diplomacia comercial brasileira.

Durante o evento, empresários brasileiros de diversos setores estratégicos – como agricultura, construção civil, soluções inteligentes, saúde, tecnologia e logística – apresentaram seus produtos e serviços a uma seleta plateia com mais de 70 empresários omanitas, além de representantes da família real e autoridades locais.

O formato do Fórum foi especialmente desenhado para valorizar cada participante, oferecendo a cada empresa apresentação exclusiva, organizada por segmento de atuação e promovendo um diálogo direto e efetivo com investidores árabes. O resultado foi imediato: contratos foram assinados, negociações estão em andamento e parcerias estratégicas foram estabelecidas.

A receptividade omanita também impressionou. Sua Majestade Haitham bin

Tariq, Sultão de Omã, por intermédio de sua Câmara de Comércio, disponibilizou veículos oficiais da realeza, ofereceu jantares de boas-vindas, passeios turísticos e garantiu toda a recepção diplomática necessária à comitiva brasileira.

O escritório Marcelo Lucas Advogados, como organizador do evento, também realizou uma apresentação institucional, destacando sua atuação na área jurídica e reforçando o papel estratégico do Brasil

como potência global, com muito a oferecer ao Sultanato de Omã em diversos setores. “Nosso objetivo foi abrir as portas do Golfo Pérsico para os negócios brasileiros, o que realmente conseguimos.”

“Para o mês de novembro de 2026, já ficou acertado que realizaremos a terceira edição do Fórum”, afirmou o Dr. Marcelo Lucas que, na ocasião, também assinou uma parceria aqui de Brasília com o de um colega da Arábia Saudita. Nos flashes, alguns registros do importante encontro que aproximou ainda mais o Brasil e o Sultanato de Omã.



Momento da abertura do Fórum



A delegação brasileira sendo recebida pelo nosso embaixador em Omã, Alfredo Leoni

# FÓRUM OMANI-BRASIL APROXIMANDO POVOS E NEGÓCIOS

Flashes do encontro que marcou mais uma temporada de sucesso internacional



Dr. Marcelo Lucas, idealizador e condutor do Fórum, entregando o troféu comemorativo a um dos dirigentes da Câmara de Comércio do Sultanato de Omã



Brasileiros integrantes da missão, na foto oficial, tendo ao fundo um retrato do Sultão



Reunião de trabalho



Profissionais gaúchos da área de odontologia também compareceram



A troca de informações foi intensa o tempo inteiro



Da programação também fez parte jantar nos mais tradicionais e antigos restaurantes do Sultanato de Omã



A coluna, a convite, também marcou presença através de sua titular



A movimentação do mundo dos negócios de vários países é intensa em Omã



Gentilezas com os empresários. Nas mesas de trabalho, seguindo a tradição, da delicada decoração com flores naturais

# Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

OS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM — RODRIGO LEITÃO



## Espumante Asti ou Moscatel? É A MESMA COISA!

**ASTI É O NOME** do processo que é utilizado para fazer o Espumante Moscatel, na Itália

**E**sse espumante é doce, com menos álcool que o tradicional, tem uma acidez boa, é muito aromático e é indicado para acompanhar desde saladas e entradas até sobremesas leves, além de ser a estrela dos happy hours femininos.

Quando você pede ou compra um espumante feito com uva Moscatel aqui no Brasil ou Moscato, saiba que lá na Itália, você o identificaria como um espumante feito pelo método Asti. O nome Asti vem da cidade italiana no Piemonte, onde surgiu esse tipo de espumante.

Esse método é usado para fazer uma bebida mais rápida. Surgiu baseado no método charmat de fazer

champanhe (método industrial, mecânico e que hoje já é todo automatizado). Mas no champanhe ou espumante, o método charmat manteve a segunda fermentação em grandes tanques de inox. No método tradicional, ela é feita na garrafa. É a segunda fermentação que garante o perlage (as bolinhas do espumante) e outras características dessa bebida.

A segunda fermentação eleva o teor alcoólico do espumante para até 13% - a média é 12%. No método Asti isso não ocorre. Não existe a segunda fermentação, a da garrafa. O processo é interrompido quando a graduação alcoólica da bebida atinge 8% de álcool por litro. Mas pode variar a partir de 6%.

Assim, consegue-se produzir um espumante quase igual

ao champanhe, mas com menos álcool. Como a uva Moscato ou Moscatel já é mais doce que as outras uvas e não existe a segunda fermentação, que transforma o açúcar da uva em álcool, esse espumante fica mais adocicado e com menos álcool. Isso sem falar que é extremamente refrescante. É por isso que o Asti é tão popular entre o público feminino.

No Brasil não se faz espumante com essa marca. O nome Asti, assim como o nome Champagne e agora também o nome prosecco, só pode ser usado nas regiões denominadas. Ou seja, Asti é só o espumante italiano feito com a uva moscato ou moscatel, na região do Piemonte. No Brasil se produz Asti, mas o nome que vem descrito no rótulo é Espumante Moscatel.

### Pesquisa revela interesse dos jovens pelo vinho brasileiro

Uma nova pesquisa nacional revela dados promissores para o setor vitivinícola do país. O levantamento, conduzido pelo Instituto MDA Pesquisa para o Instituto Consevitis-RS e o Sebrae Nacional, mostra que o vinho nacional tem conquistado novos públicos e se consolidado como uma escolha cada vez mais presente no cotidiano dos jovens.

A pesquisa ouviu 1.709 pessoas que consomem bebidas alcoólicas, entre os dias 28 de janeiro e 6 de fevereiro de 2025. Segundo os dados, 70% dos entrevistados afirmaram ter consumido vinho brasileiro nos últimos seis meses e 66% realizaram alguma compra no período, com destaque para consumidores entre 18 e 24 anos, residentes nas regiões Sul e Sudeste.

“Os resultados confirmam que temos um produto de qualidade, competitivo e com forte identificação com o consumidor nacional. O vinho brasileiro está presente na mesa das famílias e em momentos de celebração, lazer e bem-estar”, destaca o presidente do Consevitis-RS, Luciano Rebellatto.

Entre os consumidores que compraram vinho nos últimos três meses (68,5%), mais da metade (52%) consome a bebida diariamente ou semanalmente, o que reforça a fidelização do público. A pesquisa também revelou que 57% compram vinho uma ou mais vezes por mês, com maior concentração de compra na faixa entre R\$ 30 e R\$ 70, o que demonstra o potencial de competitividade do vinho brasileiro nas faixas de preço mais acessíveis.

### FAÇA EM CASA

## RISOTO DE MORANGO COM FILÉ (serve 4 pessoas)

### > INGREDIENTES

- 300g de arroz arbório
- 200g de filé mignon
- 60g de manteiga
- 1/2 copo de vinho tinto seco
- 1 cebola média ralada
- 1 litro de caldo de carne
- 2 xícaras de chá de morangos inteiros
- 50g de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto

### > MODO DE PREPARO

- Em uma panela doure a cebola na manteiga.
- Junte o arroz, mexa bem, adicione o vinho e cozinhe por 1 minuto.

- Em fogo brando, junte o caldo de carne. Não pare de mexer. Quando o caldo for reduzindo, ponha mais.
- Corte os morangos em pequenos cubos ou em rodela finas e misture ao arroz quase cozido. Mexa bem, adicione a outra metade da manteiga.
- Corte o filé em tiras pequenas e finas e, paralelamente, em frigideira, passe-os até que fiquem rosa no centro (você pode cortar o filé maior e fazer as tiras depois).



- Misture o arroz ao filé. Retire a massa do arroz do fogo quando o grão estiver no ponto de cozido para rígido.

- Junte o queijo parmesão. Enfeite o prato com folhas de rúcula e morangos inteiros.
- Sirva a seguir!