



CONTOS QUE
TE CONTO

PÁGINA 2

...

ALTA
em

...



**MARLENE
GALEAZZI**

PÁGINAS 6 e 7

PERFIL

Shirlene Rodopoulos
**CONQUISTAS
MANTENDO
AS RAÍZES**

Advogada especializada em questões contábeis, filha de pioneiros e nascida na Chapada dos Veadeiros, ela também se destaca como corredora de rua e ostenta mais de 400 medalhas em sua coleção. **PÁGINAS 4 E 5**



DECORAÇÃO & CIA



**Salas de estar com
conexão entre ambientes**

PÁGINA 3

Gourmet Brasília



PRATO PERUANO
hoje é sensação internacional

PÁGINA 8

CONTOS QUE TE CONTO

LUIZ CÉSAR FIUZA

fiuza2345@gmail.com



UMA BOA TROCA

ESTA CRÔNICA será contada em duas partes. A segunda, caro leitor, poderá ser conferida na próxima edição

Você já ouviu falar da Fênix, não é mesmo? O pássaro mitológico, de provável origem egípcia, que teria chegado à Grécia pelos escritos de Heródoto (484 a.C. — 425 a.C.). O historiador grego, em suas viagens pelo Egito, conheceu Benu “aquele que volta”, ave pertencente à mitologia egípcia, símbolo da alma de Rá (Deus Sol), que possuía templo em Heliópolis.

Sua principal característica era a capacidade de renascer. Em Roma, Tácito, Ovídio e Plínio, o Velho, a descreveram como capaz de ressurgir das cinzas. A versão, disseminada no mundo ocidental, simboliza o renascimento, o triunfo da vida sobre a morte e o eterno recomeçar, sem a perda da essência, posto tratar-se sempre da mesma criatura.

O ser humano carrega um pouco dessa espécie alada, com a vantagem de poder ressurgir melhor. Foi o que aconteceu com César, pacato cidadão que, de certa feita, pensou em trilhar caminhos sombrios, mas, graças a uma feliz incompetência, ou mesmo à mão divina, fracassou em seu intento.

Trinta anos atrás, sonhando em servir à sua comunidade, tornou-se diretor de uma associação e não perdeu tempo para colocar em prática alguns de seus sonhos. Desenvolveu atividades sociais, culturais e esportivas, como nunca se viu antes, dentre as quais, um singelo pagode nas tardes de domingo.

A agitação era intensa nos espaços da entidade, fomentando relações pessoais, num saudável ambiente de coleguismo e cumplicidade. Havia um desfile de músicos, disc jockeys (DJs), artistas plásticos, dançarinos e toda sorte de talentos. A amizade, para César, era sagrada, e todos

mereciam consideração, inclusive Narciso, líder da banda Papel de Pão, de quem se aproximou, ao ponto de frequentarem a casa um do outro. Narciso e a esposa, Ester, visitavam regularmente a residência de César e Vitória, que já contava com a pequena Natália, festejada primogênita do casal.

Fiel ao apreço, aparentemente recíproco, César proporcionava incontáveis oportunidades profissionais ao músico, não apenas na associação, mas também em entidades coirmãs, com as quais mantinha contato. O que não sabia, no entanto, é que seu novo amigo não era seu amigo. Tal qual o homônimo grego, Narciso, um monumento ao egocentrismo, possuía total indiferença pela amizade e benesses recebidas de César, pois ele queria mais. Ele visava a família do benfeitor, cujas bases passou a minar, fornecendo, secretamente, “informações privilegiadas” à Vitória. Todas, depondo contra a conduta do marido.

A relação do casal já vinha em crise e acabou de ruir com essa “ajuda”. Satisfeito, Narciso dedicou-se a garimpar os escombros daquela família à procura dos despojos e, especialmente, de Vitória. O fato veio à tona e chegou aos ouvidos de César que, transtornado, tomou uma arma e saiu em busca do traiçoeiro Narciso. Amedrontada, a potencial vítima se refugiou numa delegacia, enquanto os agentes saíram em busca do desajeitado sicário, devolvendo-o à razão.

O abandono do projeto criminoso, porém, não levou a qualquer tratado de paz e a tensão permaneceria por anos. César jamais tornaria a contrair aquele Judas e, aproveitando sua interlocução junto a dirigentes de outros clubes e casas noturnas, tratou de fechar portas para o desafeto, um forte golpe para quem dependia desses contatos.



Cesar, por seu lado, guardava essência bastante distinta. Amava ser pai e acompanhava de perto os passos da filha. Renato, que a tudo observava, via no “tio” um bom exemplo. E a simpatia era recíproca.

Anos depois, já adulto, a vida resolveu pregar uma peça no rapaz, durante suas férias na Bahia. Numa manhã ensolarada, ele despertou com fortes dores. Encaminhado ao hospital, recebeu diagnóstico de apendicite e indicação para imediata cirurgia. O procedimento se deu com aparente sucesso, mas um erro médico transformaria aquela intervenção, rotineira e banal, num gravíssimo quadro de septicemia. O intestino, que não havia sido esvaziado, sofreu perfuração, espalhando dejetos pelo corpo.

Diante do iminente desfecho negativo, Renato foi transferido para Brasília e sua mãe alertada para o que parecia inevitável. Inconformada com a sentença, a tia de Natália, Hanna, tomou a frente e resolveu custear um tratamento que, apesar de oneroso, se mostrou eficiente, dando a Renato o seu momento de Fênix.

Depois de recuperado, ele e César se encontraram.

— Renato, você sabe que já estava do outro lado, né?

— Sim, eu sei.

— Você sabe que foram buscá-lo, não sabe?

— Sim, com certeza.

— E aí? Não vai devolver a gentileza? É tão fácil. O que gosta de fazer?

— Cantar!

— Então, no Lar dos Velhinhos, tem um monte de idosos carentes, ávidos por ouvir você cantar. Não precisa ir todos os dias, faça de acordo com suas possibilidades.

Num dado momento, uma senhora, que o conhecia, se aproximou e disse:

— Renato, quem é esse? É seu pai?

O jovem parou, como se estivesse buscando uma resposta. Olhou para o “tio” de cima a baixo, viu passar o filme da sua vida, e respondeu com firmeza:

— Sim! É meu pai!

A indigência econômica, contudo, não demoveu o músico do seu objetivo primordial, conquistar a ex-esposa do ex-amigo. Desiludida do relacionamento com César, Vitória acreditou no canto da sereia e foi viver com Narciso. Um ano depois, o casal teve um filho, Renato, mas o sonho logo se tornou pesadelo. Tal qual o aracnídeo da fábula “O sapo e o escorpião”, Narciso retomou sua natureza e permeou o recente relacionamento com infidelidades múltiplas, culminando com o abandono afetivo de esposa e filho. Revivia, assim, o conceito freudiano de “transtorno da personalidade revelador da essência egoísta, consubstanciada na sobrevalorização de si”. O narcisismo.

Renato cresceu sem referência masculina, pois o pai só o procuraria quando já estivesse desembarcando da adolescência. O personagem grotesco daquela ópera bufa pareceu, por um momento, querer resgatar o tempo perdido, mas logo se rendeu à sua fanfarronice atávica e tornou a desaparecer.

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



FOTOS: DIVULGAÇÃO/GTBUILDING

SALAS

de estar em conceito aberto

Estilo valoriza a sensação de amplitude e integração em residências contemporâneas. Arquiteto aponta os benefícios da conexão entre ambientes e compartilha dicas práticas para adotar a proposta

Mobilidade e funcionalidade: o conceito aberto na decoração atua como uma estratégia para unir ambientes, permitindo que a divisão seja feita por móveis e elementos decorativos, em vez de paredes. Além de proporcionar uma conexão mais fluida entre os cômodos, essa abordagem amplia a percepção de espaço.

Neste layout, a marcenaria e a decoração assumem papel de destaque, pois são responsáveis por delimitar visualmente os diferentes setores. A proposta está alinhada aos conceitos da arquitetura moderna e tem ganhado cada vez mais espaço, influenciada por referências da mídia — como as cozinhas com ilha e salas integradas.

“Antes de aplicar o conceito aberto em um apartamento, é fundamental considerar a estrutura do edifício. Em construções verticais, paredes estruturais e pilares podem limitar as alterações possíveis. Por isso, a orientação de um profissional é indispensável. Mesmo que grandes interven-

ções não sejam possíveis, ainda é viável adaptar o imóvel com soluções pontuais inspiradas no conceito aberto”, explica o arquiteto da GT Building, Fabio Lima.

Uma das formas mais comuns de adotar o conceito é integrar entre salas de estar, jantar e cozinha. Sofás, poltronas, bancadas ou aparadores funcionam como divisores sutis, que mantêm os espaços conectados sem abrir mão da organização. Entre os principais benefícios do conceito aberto estão a sensação de amplitude, já que se tem uma visão mais ampla dos ambientes, e o ganho em iluminação natural e da ventilação, favorecendo a circulação de ar e luz. A ausência de barreiras também estimula a convivência e a interação entre os moradores, promovendo um ambiente mais acolhedor e integrado. Outro diferencial é a flexibilidade na disposição dos móveis e na composição da decoração, permitindo adaptações criativas conforme as necessidades e o estilo de vida de cada pessoa.



COMO APLICAR O CONCEITO ABERTO NO IMÓVEL?

1) Integre cozinha, sala de estar e jantar com harmonia: a chave para uma integração eficiente está na escolha de mobiliários estratégicos.

Elementos como bancadas, ilhas centrais ou mesas amplas funcionam como pontos de transição, conectando as áreas ao mesmo tempo que favorecem a circulação e o convívio. Uma ilha, por exemplo, pode ser usada tanto para o preparo das refeições quanto como espaço social para reunir família e amigos. “Para reforçar essa fluidez, é importante pensar no layout como um todo. Posicionar a mesa de jantar próxima à cozinha facilita o serviço e cria uma conexão visual entre os espaços. Investir em armários planejados com design clean também é essencial para manter a organização e garantir que a cozinha se integre com leveza ao restante do ambiente”, complementa Fabio.

2) Use móveis multifuncionais para dividir sem isolar: no conceito aberto, a divisão dos ambientes é feita com sutileza e funcionalidade. Sofás, estantes vazadas, aparadores ou mesas extensíveis são ótimas opções para organizar o espaço e definir áreas específicas, sem comprometer a continuidade visual.

3) Valorize a iluminação para destacar cada área: a iluminação é uma aliada poderosa na ambientação de espaços integrados. O ideal é combinar uma luz geral, com plafons e spots embutidos, com pontos de luz direcionada que valorizem áreas específicas — como pendentes sobre a mesa de jantar ou trilhos de iluminação na cozinha.

4) Revestimentos e cores que criam unidade visual: para reforçar a continuidade entre os ambientes, a escolha dos pisos e das cores deve ser feita com atenção. Revestimentos uniformes — como madeira, porcelanato ou cimento queimado — criam uma base coesa. Nas paredes, a combinação de tons suaves e neutros, como bege, cinza claro ou branco, contribui para ampliar a luminosidade e a sensação de espaço.

SHIRLENE RODOPOULOS

CONQUISTAS SEM ESQUECER AS RAÍZES

► POR MARLENE GALEAZZI

Filha de pioneiros e especialista na área contábil, ela também desponta como atleta de corridas de rua

Shirlene Rodopoulos nasceu no município de Cavalcante, rodeada por uma paisagem de beleza ímpar, onde cachoeiras cristalinas reinam, o céu sempre estrelado predomina e a natureza, quase intocável, começava a escrever a história de uma região, hoje famosa no mundo inteiro. Era o tempo em que Brasília ganhava formas e a poeira vermelha se misturava com as múltiplas cores de um horizonte sem fim.

A exemplo de outros brasileiros, seus pais, Vitor Nascimento de Moraes, fazendeiro e comerciante, e sua mãe, Otília Gonçalves de Moraes, enfermeira, se mudaram para cá sem deixar de lado suas raízes em Cavalcante, na Chapada dos Veadeiros. Assim eles foram dividindo a vida entre dois endereços.

Daí Shirlene ter sido criada lá. Com a falta de estrutura da nova capital, o ideal foi ter por perto a presença de parentes. E assim, a garota que sempre gostou de estudar e fazer longas caminhadas, também se transferiu para Brasília onde, como filha de pioneiros, nunca escondeu a garra e a determinação.

Adolescenre, aos 17 anos de idade, se casou com o hoje empresário Aristos Rodopoulos, filho de pioneiros que ajudaram a escrever a história da nova capital do país, de quem é divorciada e pai de seus filhos e seu amigo. Apesar

de morar em Brasília, sempre frequentava a fazenda e a casa onde nasceu, até hoje propriedade da família, um costume que ela continua mantendo.

Mas entre idas e vindas, seu foco central sempre foi a conquista de seus ideais. Se formou em Administração de Empresas, em Ciências Contábeis com pós graduação em perícia contábil e em auditoria interna e externa, e também em Direito. Dedicando parte do tempo ao esporte, praticou o paraquedismo e a corrida de rua, da qual é detentora de 400 medalhas. Com destaque para a corrida de São Silvestre, onde correu com a camiseta do Atlético Mineiro.

Dona de uma carreira sólida, diversificada, com experiências em instituições públicas e privadas, e habilidades em áreas como perícia contábil, análise financeira, gestão de riscos e direito, Shirlene com mais de 30 anos de experiência na área profissional, tem muito o que comemorar. Com passagens pelo Coaf, TJDFT e Embrapa, entre outros, ela se destaca no combate ao crime organizado, lavagem de dinheiro e corrupção. Para ela, “o bem jurídico de maior valor no mundo é a vida. Mas não somente a vida em si, mas a vida do ser humano com qualidade, e com as necessidades básicas primárias e secundárias atendidas”. Orientações que fazem parte de seu comportamento.



Shirlene Rodopoulos com sua coleção de medalhas de corrida de rua

De uma família presbiteriana de várias gerações, ela é uma pessoa de fé e seguidora dos princípios para os quais foi orientada. Sempre disposta a dar a mão a quem precisa, ela marca forte presença nos movimentos filantrópicos da cidade. Em eventos programados, uma de suas atividades voluntárias, é se vestir de

palhaço para distribuir picolés em comunidades carentes. “São lições que recebi de meus pais, já falecidos, que sempre tiveram um olhar solidário para o próximo. Tanto assim que nossa família foi formada por oito irmãos, sendo quatro de sangue e quatro adotivos, mas todos unidos pelo mesmo amor”, conta ela.



Em feira de livro com a escritora Stella Rodopoulos e Maite Provença

APAIXONADA PELA LEITURA

Uma bela e elegante mulher, com muitos títulos na área social e também na cultural, ela tem, entre outros, o título de “Cidadã Brasiliense”, o de “Integrante da Academia de Letras de Taguatinga” e o da “Ordem do Mérito JK”. Figura marcante na sociedade, a advogada e administradora, de família tradicional na capital do país, é uma figura discreta, sem deslumbramento e que prima pelo estilo de vida simples que tem.

Morada do Lago Sul, mãe dedicada que se orgulha dos filhos sempre presentes, Paulinho, administrador e campeão do time de basquete da UnB, e Vanessa, designer de jóias, cuja fama já ultrapassou fronteiras. “Eles são

tudo para mim, meus orgulhos, meus amores”, afirma ela, com o coração cheio de alegria.

Intelectual, apaixonada pela leitura, ela pretende, em breve, lançar um livro sobre sua experiência profissional.

E o caminho das letras lhe foi revelado pela sua falecida sogra, Stella Rodopoulos, uma das principais escritoras e poetisas da história de Brasília. “Ela me faz falta, foi presença constante e importante em minha vida. Ela tinha como secretária Valéria Marcondes, casada com o falecido artista plástico Manduka, filho do grande poeta e escritor Thiago de Mello, que sempre admirei e que me incentivou”, lembra Shirlene.



Shirlene e o poeta Thiago de Mello, amigo e incentivador



Terra santa



Ela fez questao de conhecer Amã, capital da Jordânia



Curtindo as cachoeiras da Chapada



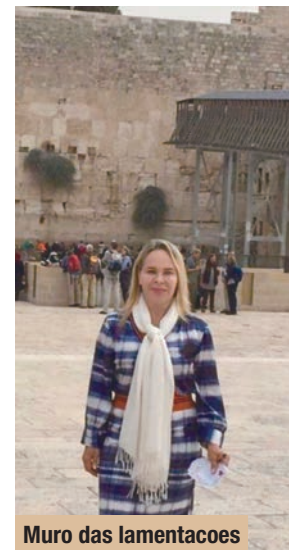
Na cozinha da casa em Cavalcante



Jerusalém



Deserto arábico



Muro das lamentacoes



Dubai

AS VIAGENS PELO MUNDO SÃO UM GRANDE APRENDIZADO

Apassionada por viagens, Shirlene costuma, em férias ou em congressos, visitar países e interagir com outros povos. Por isso, conhece praticamente o mundo inteiro. “Além do prazer, é um grande aprendizado”, afirma ela que normalmente também conta com a presença dos filhos em suas andanças. Muito ligada a sua família, onde a advocacia predomina entre seus integrantes, ela também passa esses valores para seus filhos. “Graças a

Deus, somos muito unidos, um sempre torcendo pelo outro, um orientando o outro”, afirma.

Defensora dos princípios morais nos quais foi criada, ela prega a importância de perdoar, não semear contendas, não ser negativo, ser fiel e honesto. Além do trabalho, que toma grande parte do seu tempo, e os cuidados com a família, Shirlene também tem como fórmula de um bom viver o esporte, principalmente a corrida de rua, das quais

é várias vezes campeã. Por isso, é muito comum vê-la correndo, não apenas no Parque da Cidade, mas também pelas quadras do Lago Sul. Mas sempre impregnada pela magia da região onde nasceu, é nos passeios a cavalo e navegando nas águas da fazenda que herdou de seu pai, no contato direto com a Chapada, que a profissional durona e justa se energiza e põe leveza em sua vida, repleta de ensinamentos e sabedoria.



Shirlene, com a filha Vanessa, visitando a tia Denildes Stravos, em São Paulo



Na companhia do filho Paulinho, entrando no casamento da filha Vanessa



Os pais de Shirlene, Vitor e Otília, na cerimônia de casamento duplo dos netos Loyanne e Carlos Guerra e Luísa e Marcelo

ANIVERSARIANTE DO FINAL DE SEMANA

UM WEEK end repleto de muito carinho para duas queridas aniversariantes: a peruana brasileira Rita Ballock e a colunista Lia Dinorah. A primeira, festeja a vida no sábado em sua aconchegante casa da Península Norte, na companhia dos queridos familiares e amigos mais próximos. Lia, por sua vez, no domingo, cercada pelo amor e carinho do marido, Hugo Dinorah, e recebendo as boas energias de todos que lhe querem bem. Cumprimentos da coluna.



Rita Ballock



Lia Dinorah

INCUBADORA DE GAMES

EM MEIO AO CRESCIMENTO acelerado da indústria de jogos eletrônicos no Brasil, uma iniciativa do Distrito Federal vem se destacando por oferecer estrutura, conhecimento e conexões estratégicas a estúdios independentes. Trata-se da incubadora de games, eixo estratégico do Brasília Game Hub (305 Norte) que tem coordenação da Associação de Desenvolvedores de Jogos Eletrônicos do Distrito Federal (Abring-DF). A iniciativa está transformando a realidade de sete desenvolvedores locais, em um projeto que conta com recursos da Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação do DF.



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



O novo embaixador de Belarus no Brasil, Andrey Andreyev, na última quinta-feira, recebeu a imprensa para sua apresentação. Final de tarde com palestra, vídeos, conversas informais e um delicioso lanche com pratos típicos da terra do anfitrião. Seja bem-vindo ao nosso país, embaixador Andrey!



O advogado Estenio Campelo marcando presença no lançamento do livro "Jungle Startup", da amiga Cristina Bonner, no restaurante Gran Cru. Uma noite de autógrafos que marcou a temporada.



Manual do Ceviche, esperado livro do chef Marco Espinoza, já tem data de lançamento. Será no dia 8 de julho, em noite de autógrafos para convidados, no restaurante Taypa do Lago Sul. Imperdível.



Comemoração dupla neste sábado. A dra. Luciana Botelho e Mário comemoram seus aniversários com feijoada, animada por boa música, na residência do casal, na Península Norte.

ROTA METROPOLITANA DO DESIGN

O **MUSEU DA REPÚBLICA** foi palco do evento Rota Metropolitana de Design, que reuniu mais de 700 pessoas em uma tarde de muita inspiração e aprendizado. Depois de Milão e São Paulo, Rota desembarcou na capital federal com palestras que conectaram profissionais e entusiastas do design, arquitetura e urbanismo. Nomes de brasileiros que são referência no setor marcaram presença e encantaram a platéia com suas palestras. A produção da Nexper e do grupo Metropolitano contou com 53 grandes marcas renomadas da cidade.



Marina Malvar e Alessandra Moussa



Glauter Suassuna e Betânia Lima, diretora da Nexter



Priscila Gonçalves



Fábio Ordones, diretor do Metropolitano



Lúcia Carvalho e Helen Szervinsk



MAÍRA GARCIA assume a gerência de marketing do Boulevard Shopping Brasília, que dá início a uma nova fase em sua comunicação e relacionamento com os clientes.



RECONHECIDA por transformar eventos em experiências gastronômicas sofisticadas e personalizadas, a Sidina Moments Gourmet apresentará seu novo cardápio autoral. O lançamento está marcado por um evento exclusivo no dia 2 de julho, às 19h30, no showroom da Lexus Brasília.



NESTE SÁBADO, o Na Praia Festival vai receber o SlimFitDay – Especial 10 Anos. Uma celebração inesquecível para todos que fazem parte e admiram a trajetória brilhante dessa marca brasileira, fundada por Débora Flores, que estará presente.

Gourmet Brasília



rodrigofreitasleitao@gmail.com



@rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM — RODRIGO LEITÃO



Sábado é Dia Mundial do CEVICHE

PRATO TÍPICO PERUANO surgiu há 2 mil anos, criado pelos índios Mochica e hoje é sensação internacional

O ceviche é um prato emblemático na culinária latino-americana, muito tradicional no Peru. Esta iguaria consiste em pedaços de peixe cru marinados em uma mistura de suco de limão e outros ingredientes, que cozinham o peixe através de sua acidez.

No dia 28 de junho assinala-se o Dia Mundial do Ceviche, data oficializada pelo governo do Peru em 2008, que celebra o emblemático prato andino.

A receita também leva pimenta, cebola, coentro, tomates e pode ser incrementada com ervas e especiarias de sua preferência. A receita de ceviche não é apenas apreciada por seu sabor

fresco e vibrante, mas também por ser leve e saudável.

A preparação simples preserva as qualidades nutricionais do peixe, fazendo do ceviche uma escolha popular para aqueles que buscam uma alimentação balanceada. Em suma, o ceviche é mais do que um prato: é uma expressão da história, cultura e recursos naturais da América Latina, refletindo a identidade e as tradições das comunidades costeiras que o criaram e aprimoraram ao longo dos séculos.

Conta a história que o ceviche teria surgido há pelo menos 2 mil anos entre o povo Mochica, do litoral norte do Peru, como um prato de pes-

cadores. Originalmente, seu preparo consistia em peixe fresco marinado no suco de frutos cítricos da região como a curuba, similar ao maracujá e não em limão, que foi introduzido posteriormente com a chegada dos espanhóis. O ceviche é considerado patrimônio cultural do Peru e um prato nacional.

Apesar de sua origem peruana, o ceviche e pratos similares são preparados em diversas regiões da América Latina e além, com variações em cada lugar.

Segundo o geógrafo peruano Javier Pulgar Vidal, a raiz da palavra vem do Quíchua “siwichi”, peixe fresco. Por sua vez, o historiador Juan José Veja levanta a ideia de uma origem no Árabe, na palavra “sibesh”, comida ácida, lembrando que mulheres mouriscas trazidas por Francisco Pizarro marinavam o peixe cru dos Incas em suco de laranja azeda. Daí viria a versão sebiche, considerada como oficial do governo Peruano.



FAÇA EM CASA

Ceviche de tilápia (serve 4 pessoas)

> INGREDIENTES

- Suco de 3 limões
- 1/4 colher de chá de pasta de alho
- 3 gotas de molho de pimenta
- 2 tomates maduros, cortados em cubos médios
- 1/2 cebola branca, cortada em cubos médios coentro
- 2 e 1/2 colheres (sopa) de coentro fresco
- Sal
- Pimenta-do-reino
- Salsinha e cebolinha desidratada

> MODO DE PREPARO

(tempo de preparo: 3 horas)

- 1| Deixe o peixe em cubos de molho em 3/4 do suco de limão durante 3 horas.
- 2| Escorra o líquido.
- 3| Misture o peixe com a pasta de alho, molho de pimenta, tomate, cebola, coentro, a salsinha, a cebolinha e o restante do suco de limão.
- 4| Tempere com sal e pimenta a gosto.
- 5| Este prato não vai ao fogo, a acidez do limão é que cozinha o peixe.

CONFIRA RANKING DE VINHOS POR PAÍS

O Decanter World Wine Awards 2025 anunciou, na semana passada, os vencedores de 2025.

A França levou para casa 3.200 medalhas no total — mil a mais que o segundo colocado — e 14 prêmios de “Melhor do Show”.

A Itália também se saiu muito bem, com 2.204 premiações e seis prêmios de Melhor do Show, melhorando seu desempenho em relação a 2024 com 31 reconhecimentos de alto nível a mais.

RIOJA

A Espanha conquistou 2.025 medalhas em 2025, incluindo cinco prêmios de Melhor do Show. Para os apaixonados por vinho, vale considerar uma visita à região de Rioja: além de ter conquistado três medalhas de platina e 21 de ouro, é uma das áreas menos visitadas da Espanha — uma ótima alternativa para fugir das multidões que lotam a Andaluzia e a Catalunha na alta temporada.

Completando o top 10 dos países mais premiados estão, nesta ordem: Austrália, Portugal, África do Sul, Argentina, Croácia, Canadá e Chile.

CANADENSES

O famoso ice wine do país pode chegar a valer até 250 mil dólares por garrafa.

Chile (10º) e Argentina (7º) foram os dois países da América Latina que apareceram no Top 10 do ranking, que foi composto da seguinte forma: França (1º); Itália (2º); Espanha (3º); Austrália (4º); Portugal (5º); África do Sul (6º); Argentina (7º); Croácia (8º); Canadá (9º); e Chile (10º).