

ALTA

em

DECORAÇÃO & CIA



FOTO: JULIA HERMAN

Torre quente, recursos funcionais e modernos

PÁGINAS 2 e 3

Gourmet Brasília



PIZZA a preferida de todos

PÁGINA 8

MARLENE GALEAZZI

PÁGINAS 6 e 7



PERFIL

SOLIDARIEDADE missão de vida

Vicky Tavares desfila amor e carinho a brasilienses vítimas de HIV/Aids com o mesmo talento que a consagrou no mundo da moda. **PÁGINAS 4 e 5**



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

DECORAÇÃO & CIA

TORRE QUENTE

recurso para cozinhas funcionais e modernas

COM DESIGN inteligente, eletros embutidos e acabamento refinado, a alternativa se tornou símbolo de praticidade e sofisticação no mobiliário da cozinha

A torre quente, na linguagem do design de interiores e do mobiliário de alto padrão, é um módulo vertical onde se concentram eletrodomésticos como forno, micro-ondas e forno combinado. Muito além da funcionalidade, ela organiza a rotina e traz um visual limpo e contemporâneo à cozinha.

“A torre quente é o encontro perfeito entre forma e função. Ao

mesmo tempo em que organiza os eletrodomésticos de maneira inteligente, ela traz sofisticação e um toque contemporâneo ao ambiente. É uma solução que transforma o dia a dia na cozinha em algo muito mais fluido e prazeroso”, indica Karina Alonso, arquiteta e diretora da SCA Jardim Europa, boutique paulistana especialista em soluções e projetos de movelaria de alto padrão.

FOTOS: MARIANA ORSI



Assinada pela arquiteta Mari Aní Oglouyan, esta cozinha revela o protagonismo da torre quente no layout contemporâneo, reunindo forno e micro-ondas embutidos em um painel vertical, que se une ao grande móvel da SCA Jardim Europa



Funcionalidade com estética refinada

A torre quente otimiza o espaço, melhora o fluxo de trabalho na cozinha e libera a bancada para outras atividades. Ao agrupar os eletros em um único ponto, o projeto ganha praticidade e ainda valoriza o design com um visual integrado, moderno e elegante.

ERGONOMIA E CONFORTO

Segundo a Karina Alonso, da SCA Jardim Europa, em uma marcenaria planejada para uma torre quente, os eletros são instalados em alturas estratégicas para facilitar o uso no dia a dia: nada

de se abaixar para tirar uma assadeira quente do forno. Tudo pensado para garantir uma experiência mais fluida e segura na cozinha.

ORGANIZAÇÃO ELEVADA A OUTRO NÍVEL

Com a torre quente é possível criar um layout mais limpo, escondendo fios, dutos e nichos com acabamento primoroso. A SCA Jardim Europa trabalha com mobiliário personalizado de alto padrão, garantindo que cada forno e micro-ondas se encaixem perfeitamente, como uma peça de joalheria na arquitetura da casa.

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 projeto assinado pela RK Design com mobiliário da SCA Jardim Europa visa organizar a torre de forma ergonômica e proporciona fluidez ao uso diário, unindo praticidade e sofisticação em cada detalhe

Instalação técnica e acabamento premium

A instalação da torre quente exige conhecimento técnico e planejamento desde a etapa inicial. É necessário prever saídas de energia, ventilação, nichos sob medida e, claro, materiais de qualidade.

A escolha e o posicionamento da torre quente devem considerar o layout da cozinha e a praticidade no uso diário. A distribuição ideal segue o conceito do triângulo funcional – pia, geladeira e forno/cooktop –, priorizando acessibilidade e eficiência. No mobiliário customizado da SCA Jardim Europa, cada centímetro é aproveitado com precisão, garantindo que os eletros fiquem na altura ideal (a partir de 90 cm do piso) e com os respiros necessários para ventilação adequada.

Já em relação a largura e profundidade o mais recomendado é que tenha 60 cm cada. “Vale lembrar também que medidas de largura podem variar. A dica que dou é que o morador verifique no manual do eletrodoméstico as medidas do aparelho para que não tenha nenhum problema.

CUIDADOS ESPECIAIS

Para não ter nenhum tipo de dor de cabeça, é importante que o morador fique atento ao planejamento da torre quente que irá fazer parte da cozinha. Por conta do número de eletrodomésticos que serão reunidos em um mesmo local, é fundamental dar uma atenção maior para as questões de segurança de cada aparelho. Outro ponto são os espaços de respiros que não podem ser esquecidos. Eletrodomésticos de mesa, por exemplo, não são os melhores amigos da geladeira e não devem dividir a vizinhança. Por fim, a altura dos aparelhos também é importante, já que se estiverem muito altos, podem acabar ocasionando acidentes na hora da retirada dos alimentos quentes. Por isso é necessário que esteja em uma altura confortável e segura para os moradores da casa.

Além disso, as medidas de ventilação e mínimas laterais devem ser respeitadas”, ressalta Karina.

Além da funcionalidade, a torre quente também agrega valor estético, principalmente quando integrada à marcenaria com acabamentos nobres, como MDF, laca ou madeira natural. Em cozinhas maiores, esse recurso ganha ainda mais destaque, permitindo uma compo-

sição arquitetônica sofisticada, pensada nos mínimos detalhes para unir beleza e segurança no uso cotidiano. A SCA Jardim Europa, referência em móveis sob medida, oferece esse cuidado em cada etapa do projeto: desde a escolha dos materiais até a integração perfeita com os eletros escolhidos. O resultado é uma torre quente que combina performance, beleza e durabilidade.



No projeto da arquiteta Isabela Fraia, com móveis da SCA Jardim Europa, a torre quente demonstra que uso de revestimentos de alta qualidade e a perfeita integração com os demais armários garantem uma composição harmônica e nobre

SAIBA MAIS

Com mais de uma década de experiência no segmento de luxo e de móveis sob medida, a arquiteta Karina Alonso e o administrador Fabio Alonso idealizaram um espaço nobre da marca SCA em São Paulo, a capital brasileira da decoração. A loja oferece soluções completas e exclusivas para mobiliar ambientes residenciais e corporativos com design e qualidade.

Mais informações: www.scajardieuropa.com.br

PERFIL VICKY TAVARES

a força da solidariedade

➤ POR MARLENE GALEAZZI

Do sucesso na moda à Farofinha Gourmet, ela se tornou referência no acolhimento de vulneráveis vítimas de HIV

Quando criança, em Belém do Pará, onde nasceu e se criou, Vicky Tavares costumava acompanhar a tia Cecília, também sua madrinha, na distribuição de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade. Momentos que marcaram não apenas sua memória, mas que também foram desenhando no seu coração de menina inquieta e sonhadora o caminho que um dia distante iria superar todos os outros percorridos por ela.

A trilha da solidariedade e amor ao próximo a fez esquecer o sucesso que experimentara no mundo da moda, em especial e, com direito a registro na imprensa nacional. Resultado de um trabalho que ela iniciou logo após desembarcar em Brasília, no ano de 1960, dando início a uma carreira de sucesso.

Apesar das conquistas no setor, nada superava a felicidade que ela sentia quando conseguia fazer uma outra pessoa feliz. E, embalada por este sentimento, resolveu atuar como voluntária em abrigos. E foi assim que surgiu a ideia da criação do Instituto Vida Positiva, organização fundada em 2006, que acolhe



e acompanha crianças, adolescentes e jovens que vivem ou convivem com HIV/AIDS, além de atender



Vick na frente da loja que montou com o auxílio de Luciano Huck e os empresários brasilienses Toscanello e El Paso

pessoas em situação de vulnerabilidade social. Um trabalho que se transformou no foco principal da vida de Vicky, que, para viabilizá-

lo, enfrentou resistências, preconceitos e muito trabalho.

Dando uma volta ao passado, Vicky lembra como tudo come-



A farofinha da Vovó Gourmet, que ajuda a manter o Instituto

çou. “No início nos estabelecemos em Taguatinga. Tempos difíceis quando a palavra Aids era um verdadeiro tabu, o tratamento da doença ainda estava em estágio inicial e tínhamos que enfrentar grandes dificuldades financeiras para nos manter, dependendo de doações e de verbas”. Mas com a garra e determinação de Vicky e seus colaboradores, o projeto não governamental foi tocando suas histórias, e se transferiu para a Asa Sul oferecendo apoio social, cestas básicas e atividades educativas. No total, são mais de 120 almoços e cerca de 300 cestas básicas distribuídas por mês.

Em outras épocas, o Instituto também enviava lanches para hospitais públicos, atualmente suspensos por falta de verbas. A iniciativa, os resultados e os esforços em torno do Vida Positiva, terminaram chamando a atenção da imprensa e de personalidades famosas da TV Brasileira.

Entre eles, os apresentadores Luciano Huck e Fátima Bernardes que os levaram para seus respectivos programas, mostrando seus trabalhos e pedindo ajuda para o projeto. De Huck ela terminou ganhando maquinários para montar uma loja na Asa Norte, e de Fátima Bernardes, a grande divulgação de sua farofinha, hoje sucesso que ajuda a manter o projeto.

Nos tempos da moda, em desfiles com coreografias incríveis



Com o coração cheio de gratidão

Para manter as atividades, o Instituto promove oficinas, cursos, eventos beneficentes e, mais recentemente, criou o “Bazar Solidário”. E como criatividade foi coisa que nunca faltou na vida de Vicky Tavares, ela idealizou a marca “Farofinha”, já famosa, que conta com mais de 30 sabores e é muito procurada. Parte da venda dos produtos é revertida para instituição.

Atualmente, Vicky está investindo em um novo projeto: a Comidinhas da Vovó Gourmet, criada para fomentar o empreendedorismo entre os jovens da casa. “Já temos quatro jovens na faculdade, uma em Publicidade e três em Gastronomia”, conta ela orgulhosa de seus afilhados. “Isto nada mais é do que o resultados das oportunidades que conseguimos oferecer”. Ao todo, o Instituto Vida Positiva acompanha diretamente 27 assistidos, sendo que muitos deles desde o nascimento. “Temos jovens que estão comigo desde os quatro meses de idade.

Hoje, estudam, trabalham e se preparam para enfrentar a



Com a apresentadora Fátima Bernardes, durante programa na TV Globo

vida com o apoio que oferecemos aqui”. Além de assistência direta, o Instituto promove oficinas, cursos de formação, palestras sobre saúde em parceria com universidades e em ações que envol-

vem toda a comunidade. Com o coração cheio de gratidão, Vicky Tavares diz que só tem que agradecer as pessoas e empresários que sempre têm a mão estendida para ajudar seu instituto.



Ela foi a primeira representante de um instituto brasileiro a participar de um evento com Luciano Huck



Em reunião sobre seu trabalho com empresários da cidade

CONSTRUIU SUA FAMÍLIA COM INTENSIDADE E AMOR

Além da dedicação ao seu trabalho social, Vicky construiu uma família com a mesma intensidade e amor. Ela é mãe de cinco filhos: adotou as meninas Sandra e Maria Clara, e também é mãe de Marcelo, José Duílio e Tarciso. É avó de cinco netos, dois bisnetos e inúmeros netos do coração, como gosta de dizer. Mesmo enfrentando desafios diários, Vicky Tavares segue motivada: “Tudo o que fiz na minha vida, fiz com amor. Tive sucesso na moda e com ela poderia ter solidificado uma brilhante carreira, e agora tenho o sucesso no trabalho social.

É isso que me realiza: ver o outro sorrir mesmo em meio às dificuldades. Isso é felicidade para mim”, afirma a paraense

que ao decidir viver em Brasília, nunca pensou que ajudaria a escrever a história de muitos de seus moradores.

Apesar dos últimos anos terem sido difíceis, Vicky não desiste. “Sempre contamos com a sociedade civil, mas sabemos que o cenário atual afeta a todos. Mas mesmo assim, seguimos firme”, diz ela que, ao ser perguntada se não sente arrependimento em ter deixado a moda de lado, responde: “Apesar de também gostar de fazer moda, ela não era meu caminho. Foi apenas uma passagem, e com sucesso, graças a Deus. Mas, na minha vida, meu destino já estava traçado desde criança. A de ser uma pessoa que transformou o cuidado em missão de vida”.



Vicky cuida com amor de mãe os acolhidos do seu instituto



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



A QUERIDA e sempre charmosa empresária Nena Queiroz hoje troca de idade. Comemora a data cercada pelo carinho da sua amada família. Parabéns da coluna.



ANDRÉ KUBITSCHEK, herdeiro político de JK, com a coletânea dos discursos do inesquecível presidente que construiu a nova capital do país. Uma lição de democracia, trabalho e confiança no futuro que todo político deveria ler.



As obras de Nina Pandolfo, artista conhecida por retratar meninas de olhos grandes, expressivos e cheios de doçura, continuam expostas no Shopping Iguatemi, em uma exposição imersiva. Após passarem por galerias, museus e grandes espaços públicos por vários países, podem ser conferidas aqui na cidade até o dia 17 de agosto.



O DF deu mais um passo concreto para a proteção das mulheres. Foi inaugurado em Santa Maria o sétimo Comitê de Proteção à Mulher, criado a partir de uma lei de autoria da deputada distrital, EssDoutora Jane.

AVENTURA no outro lado do mundo

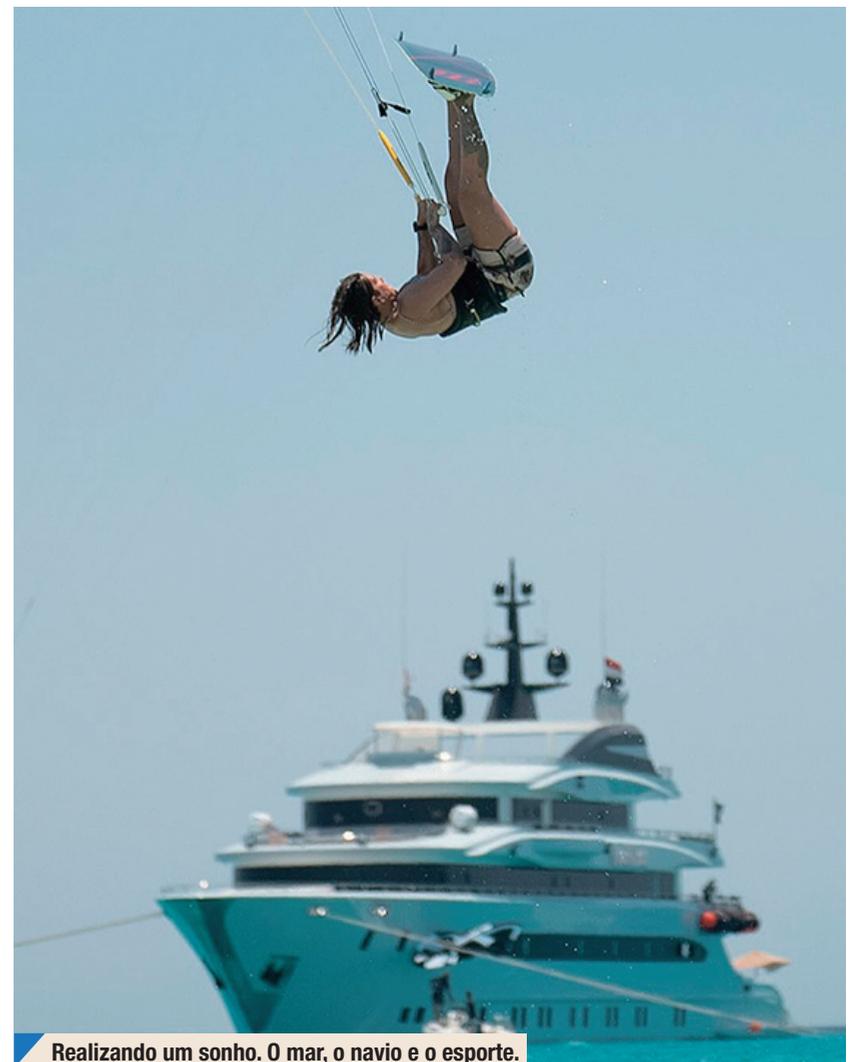
MARIANA BRESSAN, administradora e surfista, depois de dias de férias, retorna a Brasília com a bagagem cheia de histórias para contar, com aventuras pelo outro lado do mundo. Viagem de barco pelo Mar Vermelho com direito a prática do kitesurf, do qual é uma das melhores da capital, e mergulhos. Frente a frente com as pirâmides do Egito, respirou histórias e muito mais. Relatos que marcarão para sempre a história de sua vida, junto a de suas 29 amigas que fizeram parte da incrível excursão, sendo apenas ela de Brasília.



Nas pirâmides, de frente para a história



Kitesurf sobre o Mar Vermelho



Realizando um sonho. O mar, o navio e o esporte.

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

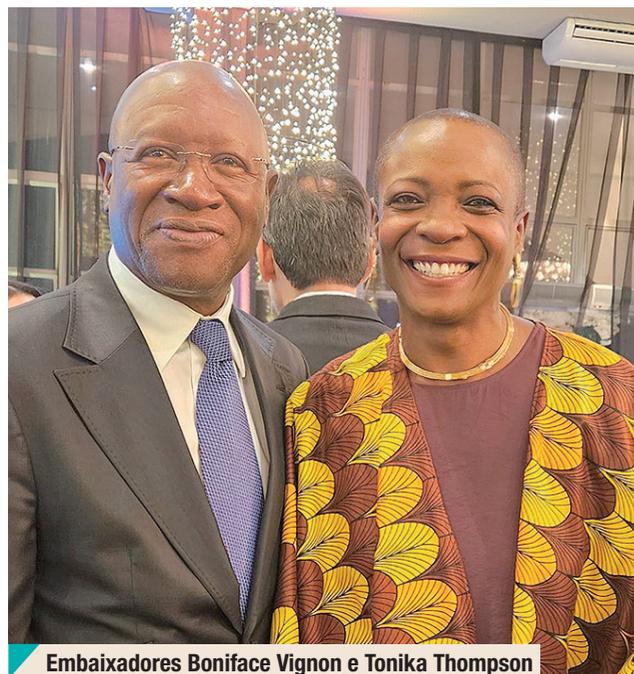


Embaixador Sérgio Sobral e Lawrence Manzi

KWIBOHORA

dia da libertação

A **EMBAIXADA** de Ruanda celebrou o 31º aniversário do Dia da Libertação, sob o tema “A Jornada de Ruanda Continua”. O evento reuniu em torno de 250 convidados, entre autoridades, membros do corpo diplomático, acadêmicos e representantes do setor privado e da sociedade civil. O convidado de honra foi o secretário de África e Oriente Médio do Ministério das Relações Exteriores do Brasil, embaixador Carlos Sérgio Sobral Duarte. Na ocasião, também foi destacado o progresso do país desde 1994. O embaixador de Ruanda, Sr. Lawrence Manzi, enfatizou a importância da data e sua celebração. “Ela nos lembra não apenas o fim de um dos capítulos mais sombrios da nossa história, mas também o renascimento de uma Nação”, disse ele.



Embaixadores Boniface Vignon e Tonika Thompson



Embaixador da China, Zhu Qingqiao e esposa



Fabiana Ceyhan e Amanda Miguel



Embaixador Mbala Alfredo Fernandes e esposa



Margarete Rose e Geiza Bernardes



Embaixador Lawrence Manzi, sua esposa Anete e Embaixadora Benetia

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM – RODRIGO LEITÃO



Pizza, a preferida de todos

NESTA SEMANA comemoramos a data nacional da redonda, uma receita que celebra 136 anos

Massa cortada em formato de círculo. Uma “redonda” que vem coberta por molho de tomate e queijo, de preferência mussarela. A pizza é uma das mais saborosas invenções gastronômicas. Nesta quinta-feira, dia 10 de julho, foi celebrado o Dia da Pizza. A data foi criada em 10 de julho de 1985 pela prefeitura de São Paulo, depois de um grande concurso que indicou em qual estabelecimento da capital paulista

se fazia a melhor receita de pizza.

A pizza é também a receita mais reproduzida em todo o mundo, o prato que mais se come em todo o Planeta. E sabe quais são as cidades onde estão os maiores comedores de pizza do mundo? Nos Estados Unidos e no Brasil. E as cidades onde mais se consome pizza são Nova York e São Paulo.

Mas a história dessa redondinha é muito antiga. Essa massa começou a ser feita ainda na antiga Palestina e era conhecida como “pão de Abraão”. Uma massa de fari-

nha, água e sal que era levada ao forno bem forte. A ela eram acrescentadas ervas e alho. Essa mistura era chamada de Piscea.

Foi na Itália, em 1889, que a pizza ganhou o formato e o nome com os quais nós a conhecemos hoje. Também foi a primeira vez que se publicou uma receita de pizza. Naquela época, período pós unificação italiana, os reis de Itália percorriam o país e foram homenageados com um festival em Nápoles.

O primeiro pizzaiolo da história é Don Raffaele Espósito, dono de uma famosa cantina napolitana, a Peto il Pizzaiolo. Ele ficou

famoso no verão de 1889, quando venceu o concurso que homenageava a família real. Don Espósito fez uma receita no palácio Capodimonte para o rei Humberto I e sua rainha Margherita de Sabóia. Para homenagear a rainha, ele preparou a massa achatada recheada com as cores da bandeira real, que hoje são as cores da Itália. Sobre a massa, o pizzaiolo sobrepôs mussarela de búfala (branca), tomate (vermelho) e manjerição (verde). A rainha adorou a receita e a combinação de sabores. Então Raffaele Espósito batizou a criação de Pizza Margherita. Essa foi a primeira receita de pizza, na história, registrada em um livro. Daí se dizer que a pizza é uma invenção italiana.

FAÇA EM CASA

Pizza Margherita

(serve 2 pessoas)

> INGREDIENTES

- 1 e meia xícara de chá de água
- Meia xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 ovo
- Meia colher de chá de sal
- 1 colher de café de açúcar
- 20 gramas de fermento biológico seco
- 1 quilo de farinha de trigo
- Molho de tomate a gosto

> MODO DE PREPRO

- 1| Em uma tigela, misture água, leite, azeite, sal, açúcar e fermento biológico. Vá adicionando a farinha aos poucos, enquanto amassa, até ficar consistente.
- 2| Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse, polvilhando mais farinha se necessário, até desgrudar das mãos. Sove bem a massa por uns 10 minutos ou até ficar lisa e macia.

- 3| Divida em porções, modele bolas, cubra e deixe crescer por 30 minutos.
- 4| Abra as massas com um rolo até formar discos na espessura desejada e acomode em formas de pizza.
- 5| Passe molho de tomate em cada disco, deixando a borda livre, e leve ao forno alto preaquecido a 220 graus Celsius por 10 minutos.
- 6| Distribua queijo muçarela, rodela de tomate e leve de volta ao forno até dourar a borda e derreter o queijo.
- 7| Distribua as folhas de manjerição e sirva em seguida.



IA JÁ ESTÁ PRODUZINDO VINHO NA FRANÇA

Dois empresários franceses, Anthony Aubert e Jean-Charles Mathieu, da região do Languedoc, no sul da França, produziram o primeiro vinho criado por meio de inteligência artificial do mundo. Eles utilizaram a plataforma Open AI e pediram para o Chat GPT criar um vinho orgânico. Eles deram os comandos para a plataforma, seguiram passo a passo e segundo eles, o resultado foi surpreendente.

A inteligência artificial sugeriu fazer um blend com 60% Grenache e 40% Syrah, para ter um vinho frutado e equilibrado; mas sugeriu inverter as quantidades, para ter um vinho mais tânico. A escolha da garrafa e o preço também foram sugeridos pela ferramenta, que indicou utilizar garrafa no estilo borgonha e precificá-lo entre 50 e 100.

Em entrevista à imprensa francesa, Aubert disse que o único ponto que o robô falhou foi no preço. “As respostas à escolha das técnicas de vinificação e ao blend baseado nas características das variedades, na cor, nos taninos e na fruta são realmente impressionantes. O vinho The End tem um lote de 600 garrafas e será vendido ao preço final de 30 euros (aproximadamente R\$ 190).

