



**MARLENE
GALEAZZI**

PÁGINAS 6 e 7

ALTA em

DECORAÇÃO & CIA

**COZINHA REFORMADA
VALORIZA O AFETO E
A FUNCIONALIDADE**

PÁGINAS 2 e 3

Gourmet **Brasília**

MORANGO

O DOCE QUE VIRALIZOU
NAS REDES SOCIAIS

PÁGINA 8



FOTO: DULCÍDIA NESTLE



FOTO: SIDNEY DOLL

PERFIL OLGA ITABORAÍ RODRIGUES

VIAGENS UM ESTILO DE VIDA

Mineira de Resplendor, formada em Artes Plásticas com licenciatura em Educação Artística, ela se inspirou para conhecer o mundo ainda muito jovem, depois de ler o clássico "Les Miserable", do francês Victor Hugo. **PÁGINAS 4 e 5**



DECORAÇÃO & CIA



Antes e depois da cozinha, que teve o layout atualizado e ganhou novas marcenaria e iluminação, sempre valorizando a história dos moradores



Na mesma posição, a mesa continua sendo o centro da convivência, como queria o casal Ruth e Carlos

REFORMA

transforma cozinha valorizando o afeto e a funcionalidade

A ARQUITETA Cristiane Schiavoni revisitou um projeto feito há quase 20 anos para atualizar a cozinha e lavanderia, respeitando o espírito acolhedor original

Nem toda reforma nasce da necessidade de recomeçar. Às vezes, surge do desejo de preservar o que é bom e aperfeiçoar as experiências. Foram exatamente esses sentimentos que moveram a transformação da cozinha, lavanderia e despensa desse

casal de moradores, que escolheu atualizar os ambientes mais vividos da casa sem apagar as memórias construídas ali.

O projeto ficou a cargo da arquiteta Cristiane Schiavoni, que conhece bem o espaço, já que foi ela quem assinou a primeira reforma do

apartamento, há quase duas décadas. “Eles me pediram novos ares, mas a essência precisava permanecer. E foi lindo ver que o primeiro layout, feito por mim há quase 20 anos, ainda fazia sentido”, conta a profissional. Confira como ficou o projeto assinado pela arquiteta:



PRESERVAR O QUE É ESSENCIAL

A cozinha, coração da casa, foi mantida em sua configuração central, com uma área acolhedora, marcada por uma mesa que é ponto de encontro diário. “A mesa tinha que ficar. É onde eles tomam vinho, recebem amigos, passam horas conversando. É uma cozinha com alma, e a alma estava nessa mesa”, destaca Cristiane.

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 novo balcão em L oferece mais espaço de preparo e organiza o fluxo da cozinha sem comprometer a área de circulação

LAYOUT RENOVADO, MESMA ESSÊNCIA

Com a remoção de uma parede, parte da lavanderia foi incorporada à cozinha, possibilitando a criação de um grande balcão em L. Essa nova configuração abriga cooktop, cuba e eletrodomésticos de forma mais funcional e prática. “Reposicionamos tudo com base em ergonomia e lógica de uso. Fogão, geladeira e pia agora formam um triângulo eficiente. A torre quente foi desenhada para garantir conforto e ventilação ideal”, explica a arquiteta.



Com visual leve e materiais resistentes, a lavanderia se integra à casa com praticidade e harmonia

Cores suaves, a exemplo do verde-água dos armários, e materiais naturais reforçam a sensação de lar e deixam o ambiente mais leve e atemporal



PALETA EQUILIBRADA

Para manter o clima acolhedor foram escolhidos tons de verde, madeira e porcelanato marmorizado. Um toque de sofisticação sutil, que não ofusca a história da casa. “Usamos um mármore dolomítico do Paraná, altamente resistente e adequado para uso em cozinha. E a madeira traz a sensação de aconchego”, afirma Cristiane Schiavoni.

DESPENSA INTEGRADA AO NOVO FLUXO

Com as mudanças, em vez de chegar à lavanderia pela cozinha, conseguimos fazer a transição através da despensa, otimizando a área de armazenamento da área de serviço. Com portas fechadas, o visual da despensa ficou limpo e o armazenamento, ainda mais eficiente. As prateleiras foram reforçadas para suportar o peso de painéis pesados e organizadas conforme o uso dos moradores.

LAVANDERIA PRÁTICA E ACOLHEDORA

A lavanderia passou a ser mais funcional, sem abrir mão da estética. Com circulação livre, tanque de inox, armários planejados e revestimento vinílico amadeirado, o espaço agora atende plenamente às demandas do dia a dia. “Planejamos até onde o varal ficaria para não atrapalhar a rotina. Tudo foi pensado para funcionar com beleza”, explica a arquiteta.

ILUMINAÇÃO VERSÁTIL E ACOLHEDORA

A iluminação acontece em camadas, com luz geral difusa por perfis de LED e luminárias específicas sobre bancadas. “Criamos um equilíbrio entre área de trabalho e espaço de convívio. A luz cênica ajuda a transformar a cozinha num ambiente de estar”, detalha.

MARCENARIA COMO SOLUÇÃO DE PROJETO

Ao eliminar a antiga parede que separava cozinha e lavanderia, Cristiane Schiavoni criou uma marcenaria dupla face. O móvel não só divide os ambientes, como oferece amplo espaço de armazenamento, cuidadosamente dimensionado.



A luz bem distribuída evita sombras nas áreas de uso, como a que existe em cima da cuba, e resulta em uma atmosfera aconchegante para os momentos em família

SAIBA MAIS

Formada em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de São Paulo (FAU-USP), Cristiane Schiavoni atua na área de arquitetura, decoração e reforma desde 1996 e hoje, o escritório que leva seu nome, tem mais de 20 anos de história, reunindo centenas de projetos dentro e fora do Estado de São Paulo. Em suas criações residenciais e comerciais, publicadas em importantes veículos brasileiros, elementos-surpresa e toques de cor se misturam aos recursos que garantem o conforto e o aconchego dos moradores. **Mais informações:** www.cristianeschiavoni.com.br ou ou@cristianeschiavoni.



PERFIL OLGA ITABORAÍ RODRIGUES

Globe trotter com estilo especial

➤ POR MARLENE GALEAZZI

A literatura foi o ponto de partida para as mil e uma aventuras que vão muito além de nossas fronteiras

Do sonho infantil de conhecer o mundo, ao desejo realizado, Olga Itaboraí Rodrigues não contou apenas com imensos roteiros pré definidos de viagens, mas, principalmente, com a literatura, que foi o ponto de partida para as mil e uma aventuras que vão muito além de nossas fronteiras. Ainda muito jovem, saindo da adolescência, ela nunca imaginou que um clássico de Victor Hugo, Les Misérables, que ela mesmo leu em francês, idioma que estudava na Aliança Francesa, iria pautar uma história que marcaria sua vida: as viagens não apenas pelos lugares tradicionais, mas também, e, principalmente os mais distantes e exóticos da terra.

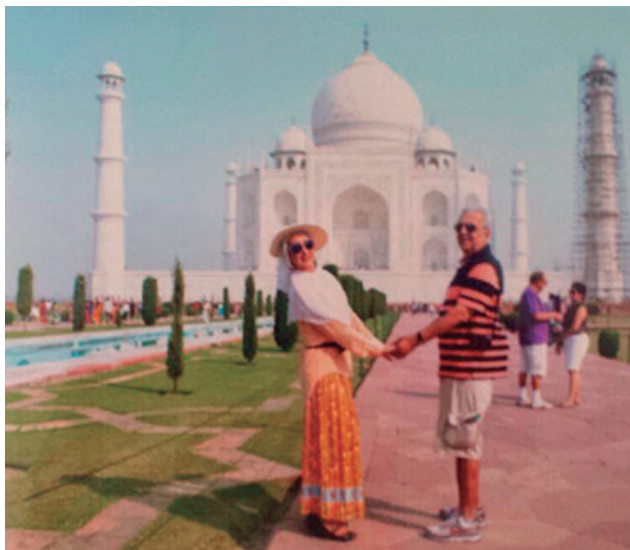
Aqueles que, normalmente, não fazem parte da lista preferencial dos costumeiros viajantes. E ao constatar de perto um período de grandes transformações sociais e políticas e a injustiça social de uma época, mostrando a luta pela sobrevivência e a busca por um futuro melhor, tão bem descritos no famoso romance, ela decidiu que além dos lugares, o que queria mesmo era conhecer os povos, seus costumes, suas culturas e seus anseios. Enfim, como são e como vivem em seus respectivos países. E foi assim que a

jovem, também apaixonada pela história, fez sua primeira viagem internacional a Paris para, logo após, ir se transformando numa autêntica Globe Trotter e acumulando fatos que dariam bons livros. Um projeto ainda em formação.

Mesmo conhecendo o mundo Olga pretende morar em Brasília

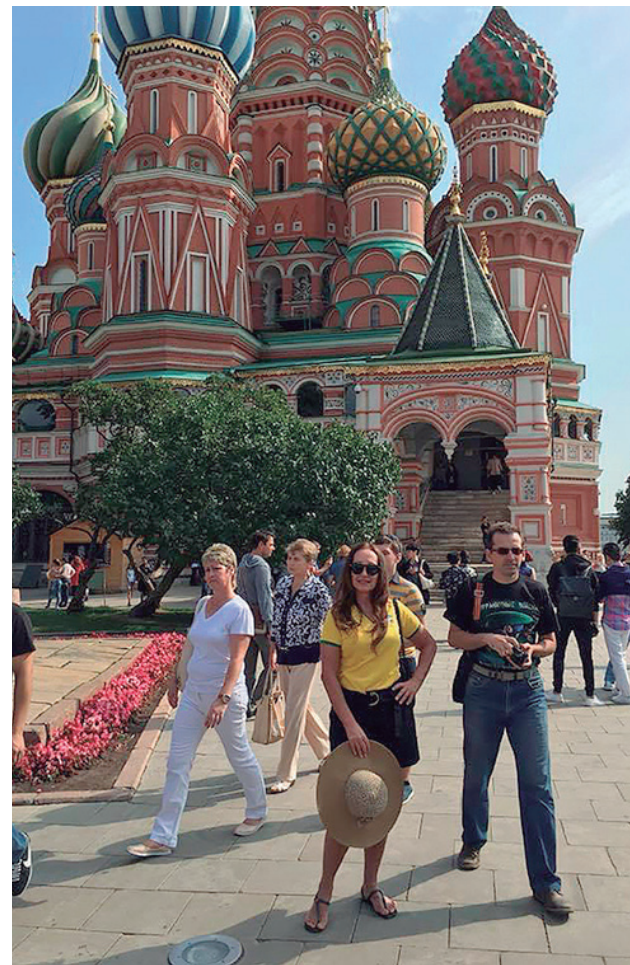
Olga Celeste Itaborai Rodrigues, mineira de Resplendor, formada em Artes Plásticas com licenciatura em Educação Artística, tem motivos de sobra para se considerar brasileira de direito, pois aqui já morou por cinco vezes e de onde não pretende mais sair.

Casada com Renato Rodrigues das Graças, economista aposentado pelo Banco do Brasil, ela mesma conta: “Devido a profissão de meu marido, que também fez a Esaf e a CGU, moramos, além de Minas, no Rio de Janeiro, Brasília e Espírito Santos onde mantemos até hoje um apartamento, e onde passamos temporada entre uma e outra

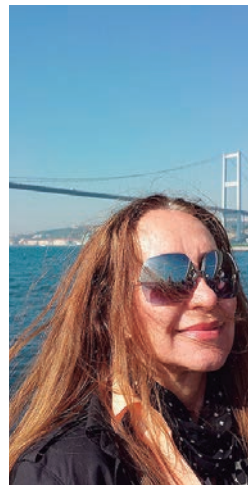


viagem ao exterior. E a cidade de Vitória teve também um marco importante na vida da globe trotter. Sobre isto, ela lembra. “Uma das nossas primeiras viagens a França foi por causa de um sorteio ocorrido num Shopping da Vitória. Ganhamos 4 passagens a Paris com estadias em hotéis quatro estrelas, e os filhos iriam de brindes para a Disney europeia”. Desde o início, o casal viaja junto compartilhando momentos inesquecíveis e de roteiros que eles escolhem a quatro mãos. E, como Renato, apaixonada por cinema, tem uma coleção de mais de 3.000 DVDs de filmes, muitos dos cenários deles servem para definir o roteiro das viagens. Um deles, por exemplo foi o Casablanca, que levou o casal a visitar a réplica do famoso Rick Café em Casablanca e alguns locais que ambientaram o inesquecível filme.

Enquanto o projeto de transformar as milhares de fotos feitas nos mais diferentes locais do planeta, em uma publicação muito cobrada pelas amigas, entre uma e outra viagem, ela segue a vida de uma mulher elegante na medida certa, charmosa e muito participativa na vida social da capital. Mas, como ela sempre costuma dizer, dando preferência aos eventos de cunho social, “Meu pai sempre foi



Em registros fotográficos, Olga organiza as lembranças de suas inúmeras viagens. De Roma a Rússia. De Paris a Marrocos. Da Inglaterra, Azerbaijão, Índia e outros tantos lugares, uma volta ao mundo.



muito católico, mas aquele católico de olhar voltado para o próximo, principalmente para os mais necessitados, compartilhando com eles tudo o que era possível.

Coisas que aprendi com ele”, diz ela que transformou esta orientação num verdadeiro estilo de vida e que também serve para o seu olhar político. Para mim, “a política de dar chance para que todas possam evoluir, é a melhor de todas”, afirma. Os cuidados com a saúde e o corpo, também estão entre suas prioridades. Por isso, pratica danças e frequenta academia de ginástica. Um costume que não abre mão nas suas viagens, o que lhe permite conhecer academia de várias partes do mundo. Apaixonada por chapéus, sempre que o momento permite, gosta de usá-los. Com aptidões para a costura, já fez incursões

pelos setor e confeccionou seu próprio vestido de noiva. Sem ser escrava de grifes, só usa o que quer e o que lhe agrada. Tanto assim que a visita a maisons famosas nunca fizeram parte de seus roteiros internacionais

No meio da descoberta do mundo, colocado frente a frente nas suas inúmeras viagens, quando a verdade vem surgem as surpresas, nem sempre positivas, mesmo para quem, como ela, gosta de ler, estudar história, geografia e estar sempre atualizada. Olga confessa que a grande decepção foi Pasárgada, não a do poema de Manuel Bandeira lugar imaginário, de liberdade e escapismo, mas a verdadeira, antiga cidade fundada por Ciro, hoje um sítio arqueológico da província de Fars, Irã. “Lamentável. Em um lugar com tanta história a gente constatar que sobra-



ram muito poucos construções daqueles tempos. Mas, para ela, também veio do Irã a grande surpresa positiva.” Tem muitas coisas lindas por lá. Eles atendem os estrangeiros com muito carinho, respeito e atenção.

A cultura dos mongóis, para mim, também foi surpreendente”, conta. Estudiosa da história antiga, Olga, que conhece a maioria dos países, não esconde sua paixão pelo Egito, Turquia, Azerbaijão e Irã. Sem deixar de lado, é claro, cita ela a “A Itália com peso histórico e paisagens encantadoras”. Nos próximos dias, Olga e o marido Renato embarcam para mais uma de suas viagens de aventura. Desta vez, a Polônia, Croácia, Lituânia e, para não perder o costume, Paris. Por aqui as inúmeras amigas e sua filha, a dentista, Dra. Giovana Cristina, aguardam novo capítulo.

A CORTE DA BARONESA



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

A EXEMPLO do que acontece todo ano, a querida baronesa Lúcia Itapary reserva uma data para comemorar a troca de idade em Brasília, cidade onde vivem muitas de suas amigas. E, como não poderia deixar de ser, o almoço, organizado por Carminha e Dani Antoni, no Rei do Camarão, de onde se vislumbra uma das mais belas vistas do Lago Paranoá, foi um sucesso. Com hora para começar, sem hora para terminar, foi um momento de alegria, descontração e celebração da vida, bem no estilo da aniversariante. E, daqui para a frente a festa continua: Maranhão, Pará, Rio de Janeiro e Portugal, berço da corte a qual ela pertence.



Parabéns, de frente ao bolo



Lucinha cercada pelas organizadoras, Carminha e Dani Antoni



A baronesa entre, Andrea Nalini e a estilista Desiree Diniz, responsável pelo seu look



Maria Olímpia Gardino, Rita Márcia Machado, Marisa Junqueira, a baronesa Itapary, Ana Rosa Nascimento e Amador Outerelo



A titular da coluna com Maria do Céu e a escritora Clotilde Chaparro



Ligya Azevedo, a aniversariante e Mônica Cortopassi



Jackeline Magalhães e a baronesa



Carmen, no verão do Canadá, na frente do Chateau Frontenac, em Quebec

PÉ NA ESTRADA

CARMEN E ÊNIO BOCORNY formam um casal que gosta de viajar junto. Vez ou outra, por motivos de compromissos profissionais, seguem para destinos diferentes. Ela foi fazer turismo no Canadá e ele atender compromissos profissionais no extremo sul do país, no distante Chiu, litoral gaúcho.



Ênio no sul do país, enfrentando a grande onda de frio



karoll Haussier Carneiro Ramos é a aniversariante do próximo domingo. Querida, grande profissional, cuja fama já ultrapassou nossas fronteiras é um exemplo de pessoa. Com muita fé, ela vai comemorar a data em retiro no Mosteiro de São Bento. Que do céu venha muitas bênção e luzes são nosso votos.

MOTIVO PARA COMEMORAR

A ALEGRIA tomou conta de duas famílias integrantes da sociedade tradicional de Brasília. O motivo foi a formatura em Medicina da bela e competente Maria Eduarda Santana Bruneto. A nova médica comemorou tão importante conquista, rodeada por familiares, colegas e amigos. Parabéns da coluna com votos para que ela tenha sucesso profissional e que seja sempre motivo de orgulho para as suas famílias e para Brasília.



A nova médica entre seus avós, Maria José e Adelmir Santana



Maria Eduarda entre seus pais, Cynthia Santana Bruneto e Cesar Augusto Bruneto



Felipe Pinheiro, namorado de Cynthia, dividindo com ela a alegria da conquista



Noite de comemorar com familiares e amigos

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM — RODRIGO LEITÃO



Importante para MULHER

A produção de morango atingiu seu ápice em Brasília. Em setembro, teremos a tradicional Festa do Morango, em Brazlândia. Quem trouxe o morango para cá foram os japoneses que se instalaram no Núcleo Rural Alexandre Gusmão, ainda nos anos 60. Hoje, o morango é uma das frutas símbolo do DF. Nesta época do ano, ela é barata e abastece Brasília, as cidades do Entorno e ainda é vendida para outros estados.

O morango é da mesma família das rosas, maçãs, peras e cerejas. É uma fruta nativa da Europa central e sempre foi muito valorizada por suas funções terapêuticas. Mas esse morango que conhecemos hoje é híbrido e foi criado em Brest, no Norte da França, pelo cruzamento de duas espécies, uma do Chile e outra dos Estados Unidos. Mas antes disso, 200 anos a.C., os romanos consumiam morango com utilidade terapêutica. O morango é rico em vitamina C e em ferro e por isso é uma fruta que deveria estar sempre presente na dieta feminina.

O uso disciplinado do morango é indicado para mulheres na menopausa, porque evita a fragilidade dos ossos. Além de combater anemia. Para as crianças bebês e para a primeira infância, o morango é excelente remédio no combate a má formação dos dentes. Também age nos tecidos, dando resistência e por isso tem propriedades anticancerígenas. Ele é rico em substâncias antioxidantes, como flavonóides e antocianinas, que também estão nas uvas e com isso o morango também atua na prevenção de cardiopatias e doenças degenerativas. Ainda é rico em potássio e magnésio.

FAÇA EM CASA

Morango do Amor

(40 min. - serve 12 pessoas)

> INGREDIENTES

- 12 morangos
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- Gotinhas de corante vermelho

> MODO DE PREPARO

- 1] Lave os morangos, remova o cabinho com as folhas e seque-os bem. Reserve
- 2] Prepare o brigadeiro branco misturando leite condensado, leite em pó, creme de leite e manteiga em fogo médio
- 3] Mexa até engrossar, ficar bem consistente e soltar do fundo da panela
- 4] Deixe esfriar completamente coberto com plástico filme
- 5] Separe bolinhas de brigadeiro e abra na mão até formar um disco. Você pode untar as mãos para não grudar
- 6] Coloque o brigadeiro no meio e puxe a massa do brigadeiro até grudar e cobrir o morango por inteiro
- 7] Enrole na mão para deixar bem uniforme
- 8] Espete no palito sem atravessar e deixe na geladeira por 10 minutos enquanto prepara a calda para manter firme
- 9] Para a calda de caramelo, misture açúcar, água, vinagre e corante antes de ligar o fogo
- 10] Depois ligue em fogo e não mexa mais
- 11] Cozinhe em fogo médio para baixo por cerca de 15 minutos até borbulhar e chegar em ponto de bala dura. Se tiver um termômetro culinário, deve atingir 150°C. Caso não tenha, teste pingando uma gota do caramelo em um copo com água fria e veja se endurece
- 12] Tire a calda de caramelo do fogo e cubra os morangos com ela, escorra o excesso e coloque-os sobre um recipiente com papel-manteiga ou untado
- 13] Deixe secar e pronto! Se quiser pode tirar do palito depois ou comer assim mesmo



MORANGO DO AMOR E A CURIOSA HISTÓRIA DA FRUTA

FOI A PARTIR DA CORTE de Luís XIV, na França, que o morango virou mania entre os nobres do mundo inteiro

Viralizou nas redes sociais e virou mania no Brasil: “Morango do Amor”. Na verdade, morango com cobertura de calda cristalizada de açúcar, já muito conhecida na Maçã do Amor. Morango do amor é o doce da vez. Apesar de ser conhecido há séculos, na Antiguidade, o morango só foi incorporado a gastronomia no século 18, na França. Nessa época, começaram os cultivos de morango em larga escala. Os primeiros plantios datam do século 200 antes de Cristo, na Itália. Mas os romanos não conseguiram produzir em quantidades, porque era um cultivo muito difícil. Foi o jardineiro de Luís XIV quem começou a cultivar os morangos, em Versailles. A partir daí mais de 600 espécies foram desenvolvidas.

Mas o morango não um fruto e sim uma porção de frutos. A parte carnosa que comemos é o resultado do inchaço dos talos da planta. O fruto verdadeiro é a semente amarela que fica incrus-

tada na superfície da parte carnosa e que depois vira aqueles pontinhos pretos.

Assim que os morangos começaram a ser servidos na Corte de Versailles, as mulheres cobriam os frutos com natas (creme de leite) e os homens com champanhe e vinho. A combinação com vinho tinto é interessante porque morango também tem taninos e isso favorece a harmonização, principalmente se o vinho tiver uma acidez mais acentuada. Até hoje não conheço combinações melhores para morangos silvestres que umas boas taças de espumante brut ou rosé.

Já falei aqui uma vez, eu não conhecia, quem me mostrou foi o João Cláudio Silveira, de um molho muito interessante feito com morangos para acompanhar espaguete. Lá na Feira do Morango, em Brazlândia, eles fazem molho ao sugo de morango para. Fica muito bom e é totalmente diferente. Mas como o uso do morango também é tido como afrodisíaco, acompanhado de champanhe ou espumante, existe uma outra receita. Essa mais fácil: moer um pouquinho de pimenta-do-reino sobre os morangos e acompanhar com um espumante. Você vai identificar logo algumas sensações instigantes.