

ALTA

em

DECORAÇÃO & CIA



FOTO: JULIA HERMAN

10 ambientes confortáveis para reunir família e amigos

PÁGINAS 2 e 3



Gourmet Brasília
A DIFERENÇA
ENTRE CHOPE
E CERVEJA

PÁGINA 8

MARLENE
GALEAZZI

PÁGINAS
6 e 7



PERFIL ZILÁ DA COSTA RAYMUNDO

A ARTE NO CAMINHO DAS FLORES

Do encantamento pelos jardins, ela mergulhou no mundo das flores e se tornou mestra na tradicional arte japonesa ikebana. **PÁGINAS 4 e 5**



DECORAÇÃO & CIA

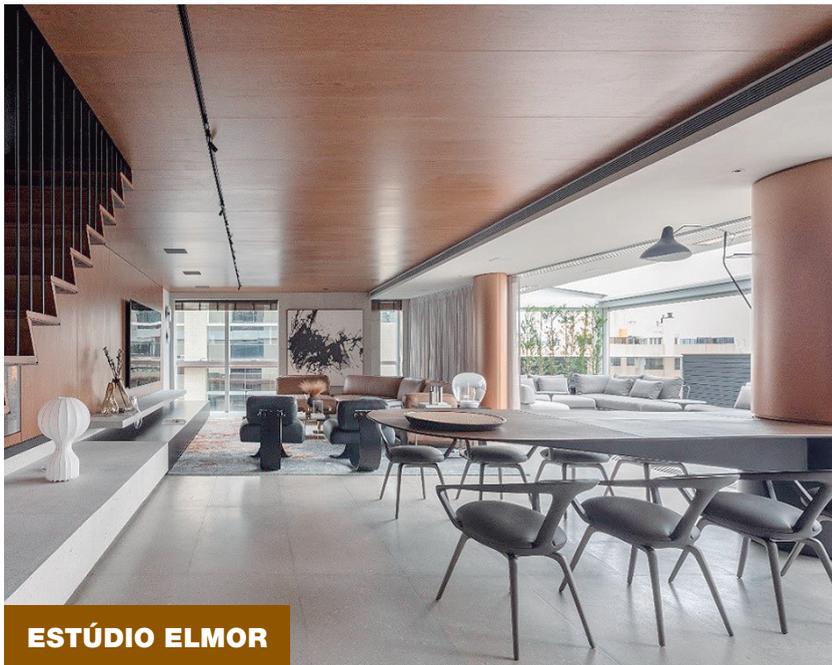
10 LIVINGS
INSPIRADORES

Repleto de conforto e design assinado, o living é o coração da casa e traduz a personalidade e a sofisticação de seus moradores

Quando pensamos em um living, conforto e tranquilidade são essenciais, afinal, é um dos espaços mais vividos da casa: onde a família se reúne, os amigos se encontram e o descanso acontece. Seja no topo de um prédio com vista para a cidade ou em uma charmosa casa de campo; em tons claros ou escuros;

repleto de personalidade ou seguindo um estilo minimalista, o living é sempre um ambiente cheio de vida. Pensando nisso, reunimos 10 livings inspiradores que combinam harmonia, sofisticação e charme para transformar qualquer momento em uma experiência especial. Confira a seguir uma seleção de projetos:

FOTO: BIA NAUJACK



ESTÚDIO ELMOR

Integração foi a palavra-chave para desenvolver este projeto em Curitiba, que transformou um duplex segmentado em um apartamento contemporâneo, com layout aberto e fluidez entre os espaços. O living generoso se conecta à sala de jantar, cozinha e varanda, criando uma atmosfera ampla, acolhedora e voltada para a convivência.



FOTO: BIA NAUJACK

ANA WEEGE

Para esta reforma, cores vivas assumem o papel de protagonista, resultando em um ambiente vibrante, leve e repleto de personalidade. A proposta foge do convencional, trazendo combinações ousadas e únicas, como o sofá em azul intenso e a estante em um marcante tom de verde-limão.



FOTO: RAFAEL RENZO

BEATRIZ
QUINELATO

Desenvolvido com base neutra e foco nas texturas naturais, este living valoriza a pedra, a madeira e o design leve da serralheria. O mobiliário em cores terrosas contrasta e conversa com os tons dos materiais orgânicos, enquanto as mesas de centro sobrepostas trazem diversidade de materiais.



FOTO: EVELYN MULLER

CARLA DICHY

A marcenaria foi o ponto de partida deste projeto, com painéis e móveis sob medida feitos em madeira cuidadosamente selecionada do mesmo lote. No living, o limestone Bateig Blue traz sofisticação e leveza, a madeira aquece o ambiente e garante acolhimento do forro no pavimento superior aos detalhes que conectam todos os espaços.

Brasília Agora

TÍTULO DEPOSITADO NO INPI
SOB Nº 828213798JORNAL 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.

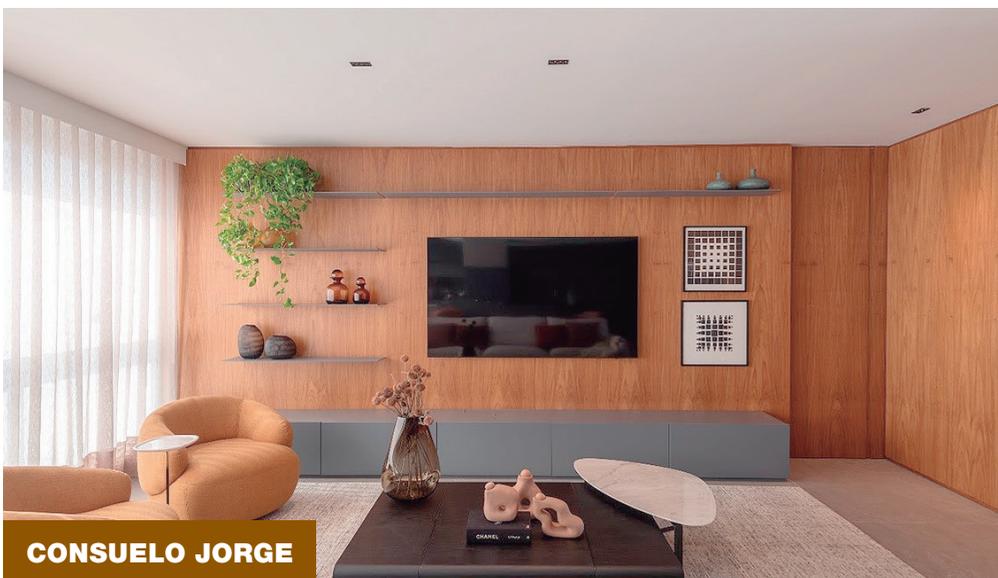


FOTO: RAUL FONSECA

CONSUELO JORGE

Este projeto foi idealizado com o objetivo de criar uma integração perfeita, apostando em uma paleta de cores neutras combinada com a madeira vibrante, couro e tons como grafite, mostarda e terracota, criando um contraste sofisticado, único e acolhedor.



FOTO: EVELYN MULLER

FELIPE CAROLO ARQUITETURA

Neste projeto, o foco é a reforma de um apartamento que pertence à mesma família desde os anos 1980. A partir dessa história afetiva, nasceu o desejo de renovar os ambientes, mas preservando peças originais da época, que carregam memórias e valor sentimental.



FOTO: RAPHAEL BRIEST

FERNANDA NEGRELLI ARQUITETOS

Neste projeto, a cliente, profundamente conectada à natureza, fez questão de que o verde estivesse presente em todos os ambientes, especialmente no living, envolvido com uma paleta de tons mais escuros. Repleto de vasos, folhagens exuberantes e quadros que contam histórias, o espaço abraça o maximalismo como seu grande destaque, criando uma atmosfera rica e vibrante.

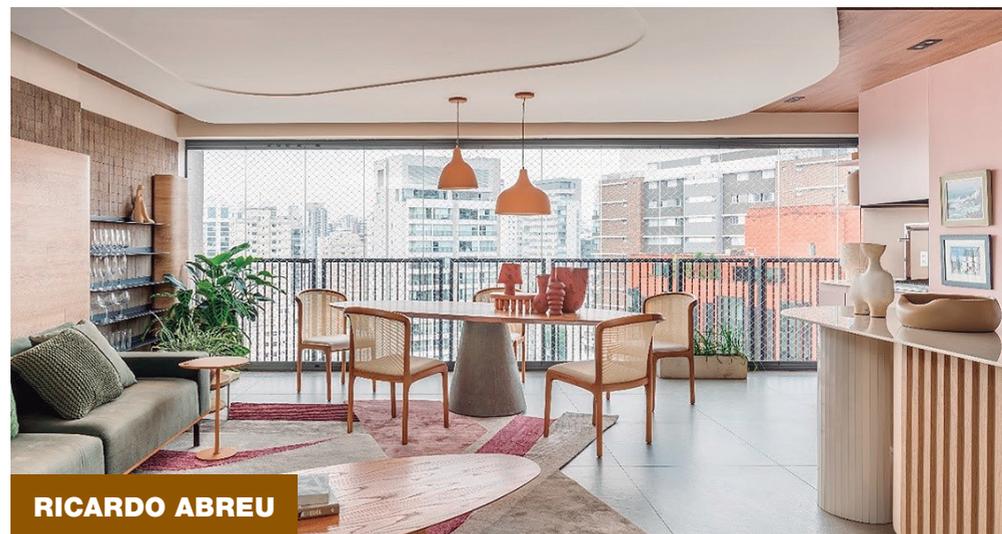


FOTO: RENATO INAVARRO

RICARDO ABREU

O ponto de partida deste living foi a criação da grande ilha gourmet central, que organiza todo o layout ao redor das atividades de convívio. Para integrar a varanda sem que essa junção fosse evidente, o forro rebaixado com desenho sinuoso cumpre papel fundamental, guiando o olhar e unificando os espaços. A composição aposta no contraste de materiais e na sobreposição de camadas, criando profundidade e sofisticação.

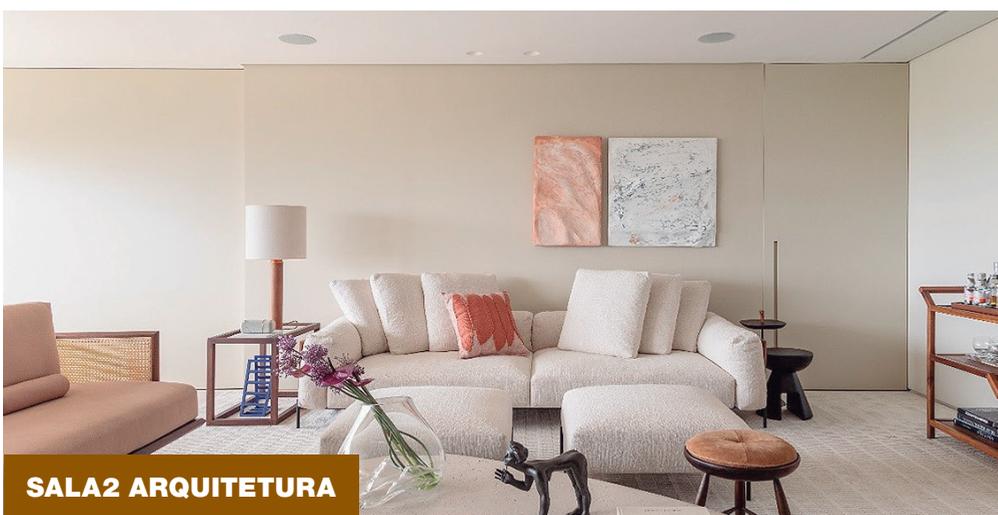


FOTO: EVELYN MULLER

SALA2 ARQUITETURA

Aqui, a escolha de uma paleta de cores claras foi essencial para criar a atmosfera desejada pelos clientes. Cada peça foi cuidadosamente selecionada para dialogar com os outros ambientes, valorizando a unidade estética. Entre elas, destacam-se criações assinadas como Sergio Rodrigues e Roberta Banqueri, que se integram com naturalidade, conferindo conforto, aconchego e um toque de sofisticação atemporal ao espaço.

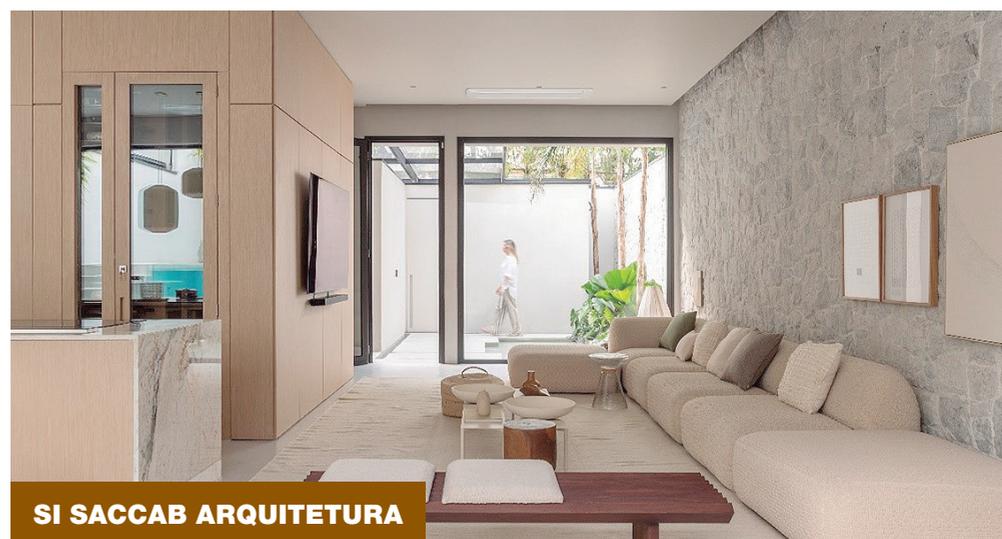


FOTO: EVELYN MULLER

SI SACCAB ARQUITETURA

Nesta casa, localizada em São Paulo, os clientes desejavam ambientes funcionais e integrados, priorizando o minimalismo contemporâneo. A paleta de tons claros harmoniza com materiais rústicos, naturais e orgânicos, criando uma atmosfera leve e acolhedora. Essa combinação resulta em um espaço que dialoga diretamente com a natureza, transmitindo bem-estar e simplicidade sofisticada.

ZILÁ DA COSTA RAYMUNDO



Zilá dando aula



Sua mãe, dona Nelcy

UM DIÁLOGO SILENCIOSO COM A NATUREZA

➤ POR MARLENE GALEAZZI

Ela saiu da observação do zelo pelas plantas para se tornar mestra na arte da Ikebana

Es e cores sempre fizeram parte dasanceladas do universo de encantamento de Zilá da Costa Raymundo. Um fascínio tão forte que terminou sendo o responsável por um estranho e mágico caminho que fizeram a diferença em sua vida. Uma história que começou quando ainda era criança e que envolvia o jardim da casa de sua mãe, dona Nelcy, na cidade gaúcha de Santa Cruz do Sul, onde nasceu e se criou, e que encantava a todos.

Um espaço que recebia o zelo e carinho como se fosse um verdadeiro tesouro. Tanto assim que até no inverno, durante as fortes geadas ganhava coberturas para proteger suas sementes e batatas que serviram de reprodução em outras estações. Tudo isto com a participação e admiração da garota que enchia os olhos de brilho diante de um botão que ia se abrindo para se tornar uma bela rosa. Emoções que marcaram sua alma, forjaram seus sentimentos e que a fizeram chegar a um mundo muito distante de sua cultura e tradição: o da arte da Ikebana.

Uma das mais completas e significativas artes com flores vivas que nos convida a olhar e contemplar a beleza individual de cada flor. E, da descoberta, veio também a curiosidade, o estudo e o aperfeiçoamento que a tornaram mestre de Ikebana Sogetsu, concluindo etapas e recebendo diplomas e certificados do Japão onde esteve várias vezes. Hoje, além de dar aulas, promove workshop, exposições e palestras.



Zila eleita Senhorita Santa Cruz

CHAMAVA ATENÇÃO PELA SUA BELEZA

Mas antes de conhecer o sucesso junto à Ikebana, Zilá festejou outras vitórias e também alguns desafios em terras gaúchas. Garota que chamava atenção pela sua beleza, ela ostentou um dos títulos mais disputados de sua terra, o de “Senhorita Santa Cruz”, equivalente ao de Miss.

Por ser a cidade considerada, na época, a capital do Fumo do Brasil e a sede do maior complexo de processamento de fumo do mundo, referência à unidade da Souza Cruz, nada mais natural que a bela do local também fizesse propaganda do produto que tornara o município conhecido em todo o país.

Daí que Zilá teve que aprender a fumar e aparecer em eventos oficiais com um cigarro nas mãos e fumaça perto dos olhos. E foi assim que ela se tornou uma fumante, um hábito tão em moda naqueles tempos, e que ela manteve até o nascimento do primeiro filho, já morando em Brasília. Pedagoga por formação, carismática, agregadora, ela, que desembarcou em terras brasilienses em 1977 com o marido Odone Rosa Raymundo, contador, convidado para trabalhar na Eletro-norte, imediatamente se identificou com a cidade, construiu casa no Lago Sul, onde não poderia faltar um belo jardim, em um endereço de onde só se mudou recentemente.

Lá nasceram seus dois filhos o economista Luiz Cesar e a psicóloga Marina, e onde formou um grande círculo de amigas e passou a dar as primeiras aulas de Ikebana.



Sempre ensinando e aprendendo



Sucursal da SOGETSHU em Brasília

‘Conheci Ikebana aqui na capital’

E como Ikebana entrou na vida de Zilá a levando, inclusive, para Tóquio, na sede da SOGETSU School, da qual ela passou a ser membro e sua representante em Brasília? Ela conta: “Conheci Ikebana em meados dos anos 1980, aqui na capital, na abertura de uma Exposição de Pintura no Hotel Nacional. Fiquei impressionada com a beleza e a expressividade de um arranjo de flores que decoravam o ambiente.

As flores pareciam flutuar sobre a água de um recipiente raso em forma retangular. Con-tei para uma amiga que me disse: “Isto é Ikebana – A Arte Japonesa dos Arranjos Florais”. Em pouco

tempo, eu já estava matriculada no curso de Ikebana da professora Gisela Glufke Reis, que havia morado no Chile e lá conhecera a moderna Ikebana Sogetsu. Impres-sionada, já na primeira aula, fui pesquisar na Biblioteca da UnB.

Lá, encontrei um único livro em inglês “Kasumni Ikebanas for all Seasons”, da Kasumi Teshigahara. Uma descoberta marcante que deu início à pesquisa que continuo até hoje. Nos anos seguintes, fui concluindo etapas, recebi meus certificados e diplomas do Japão, e por intermédio da professora Gisela, fui credenciada para ensinar em Brasília.” Hoje, com muita sabedoria, Zilá é diretora da Sucursal de Brasília

da SOGETSHU Brasília Branch, da QI 9 do Lago Sul, e seu trabalho é admirado em grandes eventos, inclusive em alguns realizados na Embaixada do Japão, que sempre lhe dá apoio.

Colecionando alunas as quais passa seus conhecimentos, presença marcante em eventos sociais que envolvem suas inúmeras amigas, solicitada para palestras e cursos em várias partes do país e também no exterior, Zilá, a mestra do Ikebana, diz que tem muito que agradecer a Brasília. E entre os motivos, ela enumera os dois mais importantes: o primeiro é a cidade que aprendeu a amar como se aqui sempre tivesse vivido; e o segundo, a oportunidade de encontrar o caminho que enche de beleza e sabedoria na sua vida: a Ikebana. Para mim, diz ela, “é uma das artes mais completas e significativas”.

Arte com flores vivas – efêmeras e intensas. Enquanto vivas, expressam o sentimento do autor. Ikebana não é apenas a arte de arranjar flores. O espaço vazio expressa silêncio, convidando a olhar e contemplar a beleza individual de cada flor. O caminho do KA-DÔ, ou seja, o caminho da flor pode ser longo e duradouro, mas posso assegurar que o praticante terá muita satisfação e conhecimento, ou seja, de muitas realizações”.

Este ano, Zilá e todos os admiradores da Ikebana têm muito o que comemorar. A Câmara dos Deputados estabeleceu o Dia Nacional da Ikebana no Brasil. A data já foi definida. Será no dia 23 de setembro. Ocasão em que haverá naquela Casa, uma sessão solene já agendada para 11h.

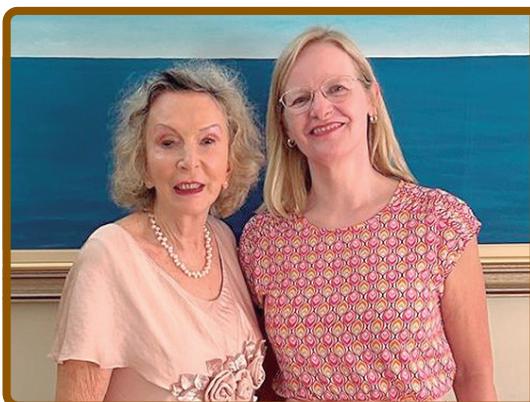


Zilá da Costa Raymundo com a família

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



O MÉDICO JOSÉ ANTÔNIO RIBEIRO no dia de seu aniversário, sendo festejado pelos filhos, parentes e amigos. Ele, laureado especialista em mastologia e ginecologia, ex-diretor do Hospital de Base, pela sua capacidade, dedicação e por ter levado o nome do Brasil, além das nossas fronteiras, merece todos os aplausos. Parabéns da coluna, com votos de saúde, vida longa, bençãos e alegrias.



A ESCRITORA CLOTILDE CHAPARRO e a embaixatriz da Áustria, Angelika Scholz, lançam o livro "Imperatriz Leopoldina, uma ficção". Trabalho minucioso e de grande pesquisa da escritora brasileira, com o incentivo da embaixatriz austríaca que está retornando ao seu país, depois de ter feito um belo trabalho no Brasil.



NESTA SEXTA-FEIRA, será realizada a segunda oficina de capacitação do Projeto Jovem em Movimento, voltada às equipes técnicas dos serviços de acolhimento do DiFal. O encontro acontece na Unip e reunirá profissionais de instituições como Nosso Lar, Baturá, Lar São José, Chico Xavier, Casa de Ismael e República de Jovens, além de representantes do Creas Brasília e da Defensoria Pública. O tema da oficina é Quem são os adolescentes acolhidos/egressos?.

AVENIDA DAS NAÇÕES

POR OCASIÃO DA COMEMORAÇÃO do "103 Dia da Vitória", o embaixador da República da Turquia, Halil Ibrahim Akça e o Adido da Defesa, coronel Ensar Ozturk e a senhora convidam a coluna para a recepção que será realizada no dia primeiro de setembro. Evento para convidados.



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



O embaixador da França, Emmanuel Lenais, e a ministra da Cultura, Margareth Menezes

TEMPORADA BRASIL-FRANÇA

Ontem, no Museu Nacional, em evento muito prestigiado. Foi aberta oficialmente a temporada Brasil-França 2025, uma iniciativa dos presidentes Luiz Inácio Lula da Silva e Emmanuel Macron para celebrar dois séculos de relações diplomáticas entre os dois países e que ocorrerá também em várias cidades. A noite contou com as presenças, entre outros, das ministras da Cultura da França, Rachida Dati, e do Brasil, Margareth Menezes, e Márcia Lopes, das Mulheres, do embaixador da França no Brasil, Emmanuel Lenain, além dos presidentes do Instituto francês Eva Nguyen Binh e do Instituto Guimarães Rosa Marco Antonio Nakata, e dos comissários da Temporada Anne Louyot (França no Brasil) e Emilio Kalil (Brasil na França). A Temporada França-Brasil é uma colaboração entre o Instituto Guimarães Rosa e o Institut Français, sob a égide dos ministérios da Cultura e das Relações Exteriores de ambos os países e marca o terceiro grande momento de intercâmbio cultural entre os dois países.



No momento da abertura oficial, as ministras Márcia Lopes (Ministério das Mulheres), Margareth Menezes (Cultura), e o embaixador francês, Emmanuel Lenais



Pronunciamento da ministra Margareth



Entre os presentes do grupo da imprensa a jornalista Fabiana Ceyhan, na foto com a ministra Margareth Menezes



GOIÂNIA recebeu o 8º Fórum Nacional de Juizes Criminais (Fonajuc), que reuniu magistrados de todo o Brasil em um encontro de relevância para o cenário jurídico. Entre os nomes de destaque esteve presente a ministra do Superior Tribunal Militar e vice-presidente do Fonajuc, Safira Maria de Figueiredo, que na foto aparece ladeada por Angela de Castro e a conceituada jornalista Ana Luiza de Souza Pinheiro, sua amiga de longa data. Na ocasião, Safira fez questão de convidá-la para um almoço no Castro's Park Hotel, onde as duas foram recepcionadas por Angela.

Encontro da Embaixada

O ADVOGADO MARCELO LUCAS, responsável pelo Fórum Brasil-Omã, foi recebido na embaixada daquele Sultanato pelo novo embaixador Abdul Ghaffar. Na ocasião, Dr. Marcelo fez um relato sobre a recente viagem de empresários brasileiros que participaram do encontro e também tratou de projetos futuros.



O advogado Dr. Marcelo Lucas entregou um troféu comemorativo do Fórum Brasil-Omã ao novo embaixador de Omã no Brasil, Abdul Ghaffar.



OS SÓCIOS Felipe Falcão, Yuri Monteiro e Luciano Barcelos inauguram, em 26 de agosto, a loja Living Design, instalada no Jardim Botânico. Com a proposta de trabalhar o design afetivo e intencional, a marca oferece mobiliário e consultoria em interiores para transformar cada escolha em experiência, refletindo personalidade e conexão emocional. O coquetel levará a assinatura da Sidina Momentos Buffet.



A ARTISTA SILVA JU apresenta neste final de semana, durante o Festival CoMa, a instalação têxtil "Arte Periférica: Tecnologia Ancestral", criada em parceria com 20 alunos das periferias do DF. O trabalho nasceu do convite da diretora de arte Sarah Noda e ocupa 200 metros quadrados do gramado do CCB Brasília, com técnicas artesanais como fuxico, colchas de retalhos e crochê. Além da instalação ao ar livre, Silva Ju também leva seu trabalho ao Espaço Cultural Renato Russo.



O HOSPITAL ANCHIETA Ceilândia conquistou, mais uma vez, a Acreditação ONA Nível 2 – Gestão Integrada, uma das certificações mais respeitadas do setor de saúde no Brasil. O reconhecimento comprova que a instituição oferece atendimento seguro, eficiente e humanizado, além de manter uma gestão integrada entre todas as áreas hospitalares.

NOSSAS RAÍZES

O FESTIVAL NOSSAS RAÍZES, que acontece no Complexo Cultural de Planaltina, celebra a cultura afro-brasileira e o tradicional forró pé de serra. A entrada é gratuita.

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM – RODRIGO LEITÃO



CERVEJA OU CHOPE...

É tudo a mesma coisa?

Ei, você aí! Sabe qual é a diferença entre chope e cerveja? Essa é uma questão que me instigava muito. Daí, depois de umas aulinhas sobre a origem da cerveja, criada há 6 mil anos lá na Babilônia, região da Mesopotâmia, entre os rios Tigre e Eufrates, onde hoje está o Iraque, resolvi te contar o que há entre o barril, a garrafa, a caneca ou tulipa... Dependendo do que você vai degustar.

Mas antes é importante saber um pouco da história e conhecer as proibições religiosas à cerveja. A Bíblia menciona a cerveja no Velho Testamento em 21 textos, dos quais 19 condenam a bebida.

Os outros dois apresentam casos especiais, para uso do produto em troca por dinheiro ou produtos para o dízimo, após o viajante negociar a carga. Outra permissão foi dada a Arão e seus seguidores, desde que o consumo fosse fora das tendas onde habitavam suas famílias. Então, religiosamente, a Bíblia não aprova a cerveja. (Loira devassa!, “bandida de Irajá...”).

Os hebreus trabalhavam com vinho. Os grandes produtores de cervejas da época eram os egípcios, que inclusive criaram o marketing da bebida por meio do Faraó Cervejeiro, Ramsés III, neto daquele mesmo que perseguiu Moisés. Apesar disso tudo, nos tempos de Jesus, a cerveja era uma das bebidas mais seguras e, juntamente com o vinho, devido à contaminação da água da Judéia, era comumente consumida para se ter uma saúde melhor e evitar infecções. A mesma recomendação dada ao incentivar o consumo de vinho naqueles tempos. Há até uma curiosa controvérsia de que, dada a situação econômica na região, era cerveja e não vinho que Jesus teria transformado a partir de água nas Bodas de Caná. Pois vinho era a bebida cara de predileção dos romanos, que mais tarde, na edição da Bíblia, 300 anos depois, teriam trocado a bebida do milagre, por questões econômicas, já que Roma era a maior produtora de vinhos do mundo naquela época.

E O CHOPE SURTIU DE QUE FORMA?

O CHOPE tem a mesma origem da cerveja, data de 6 mil anos. Mas foi a partir de 1939, quando os cervejeiros de Pilsen, na República Tcheca, descobriram a técnica de baixa fermentação, que surgiu a bebida como nós a conhecemos hoje. Ou seja, os tchecos recriaram a bebida que passou a ter uma cor mais amarela, sabor e aroma mais suaves, e um colarinho mais cremoso. **NO BRASIL**, a cerveja armazenada sob pressão (barril) é conhecida como Chope. Acredita-se que esse costume surgiu como resultado da imigração alemã. **CHOPP OU CHOPE** vêm de schoppe, palavra de origem alemã que significa “copo de meio litro”, medida utilizada para pedir nos balcões dos bares a cerveja do barril. Com o tempo, a palavra passou a ser utilizada até mesmo pelos brasileiros.

BEBIDA FOI CRIADA POR MULHERES

NA BABILÔNIA, onde surgiu a loiraça, a bebida era originalmente feita de trigo (emmer) e considerada complemento alimentar. Foram as mulheres (ilustração original ao lado) que descobriram como fazer cerveja, ao misturar grãos, água e ervas para alimentar a população. Aliás, as cervejas de trigo (as weis), muito comuns na Europa, principalmente na Alemanha e na Áustria, são as minhas preferidas!

A PRIMEIRA RECEITA escrita da produção de uma cerveja foi registrada pelos Sumérios, um povo que dominou a Mesopotâmia por volta de 4 mil anos antes de Cristo.

Nela, incluía-se cevada, pão fermentado e água. **NO EGITO ANTIGO**, a cerveja era consumida por todas as classes sociais, desde camponeses até faraós.

CURIOSIDADES

- 1| A primeira fábrica de cerveja das Américas foi aberta em 1640, na residência chamada “La Fontaine”, em Recife, Pernambuco, pelo holandês Maurício de Nassau e o cervejeiro Dirck Dix.
- 2| Algumas grandes cervejarias brasileiras estão pasteurizando o chope para aumentar o seu tempo de validade, descaracterizando essa principal diferença com a cerveja.
- 3| A cerveja dura, em média, 8 meses na garrafa em temperatura ambiente. Depois de aberta deve ser consumida em poucas horas.
- 4| O Chope brasileiro tem validade de 45 dias, sob refrigeração. Após a abertura do barril, se mantido em condições adequadas de armazenamento e refrigeração, pode ser consumido em até 5 dias.
- 5| A pasteurização modifica, ainda que levemente, o sabor da bebida e o processo de filtração pode retirar parcialmente as substâncias que aumentam o corpo da cerveja. Por isso, as cervejas, se comparadas com o Chope, têm uma diferença no paladar. Além da cremosidade.
- 6| Normalmente, o Chope é acondicionado em barris de 10 a 50 litros. Já a cerveja é envasada em garrafas ou latas.