

ALTA
em

...



SANDUÍCHE
O PRATO MAIS
PREPARADO
NO MUNDO

PÁGINA 8

...



**MARLENE
GALEAZZI**

PÁGINAS
6 e 7



PERFIL NORMA PUGET DE FARIA

AMOR MULTIPLICADO EM TRÊS GERAÇÕES

Ela chegou a Brasília com apenas 14 anos e hoje conta com orgulho a história de sua família que viu três gerações sendo formadas na tão jovem capital federal. PÁGINAS 4 e 5



SEIS PROJETOS
QUE EXPLORAM
O POTENCIAL DA
COZINHA

PÁGINAS
2 e 3

DECORAÇÃO & CIA

COZINHA
SEIS IDEIAS

Abertas, mais discretas, coloridas e reposicionadas:

essas são algumas das inspirações trazidas pela arquiteta Mari Milani

Cozinha não é um ambiente 'básico' e nem precisa ser igual à todas. Independentemente das características do seu projeto, ela deve, sobretudo, refletir as preferências, inclusive no que diz respeito a sua localização, os hábitos e para acompanhar o cotidiano dos moradores.

A arquiteta Mari Milani diz que a contemporaneidade agregou liberdade para os projetos tanto no que diz respeito ao seu layout, cores e a estrutura que a cozinha oferta para a casa. Para compreender sua afirmação, nada melhor do que conferir as estratégias adotadas em cozinhas que ela realizou. Acompanhe:



COZINHA FECHADA

A ideia de uma cozinha aberta é encantadora, mas como a própria arquiteta afirmou, não existe um padrão. "A cozinha certa é aquela que atende às preferências de quem a usará", enfatiza.

Assim, o ambiente mais reservado, que pode ocorrer também devido à planta baixa de apartamentos antigos, tem sua vida própria, nunca será um conceito ultrapassado e na arquitetura de interiores contemporânea não representa um projeto menos valorizado. "Muito pelo

contrário: a cozinha segue expressando sua potencialidade decorativa e separada, muitas vezes, apenas por uma porta de correr", detalha Mari, que adiciona. "O fato de ser fechada é interessante para tirar do olhar de um convidado aquele volume de louças que ainda não foi lavado".

ABERTA E INTEGRADA

Segundo a profissional, a integração das cozinhas mudou a forma de interpretar o posicionamento delas nas residências. Antes escondida, a arquitetura de interiores valorizou sua presença como um ambiente importante tanto nas definições do projeto como para a convivência entre os moradores e as pessoas queridas que recebem. "É justo falar que o ambiente se tornou prestigiado e que pulsa assim como os demais ambientes da área social", analisa. Nessa nova configuração, ganham espaço a presença da ilha ou península, circulação confortável e eletros modernos como o cooktop e o forno elétrico embutido, entre outros, além da necessária coifa para conter a gordura e os odores.



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.



ESTENDIDA PARA A VARANDA

A partir da planta original do imóvel, todos os ambientes podem ganhar uma nova posição, inclusive a cozinha. Para um jovem casal, a arquiteta Mari Milani remodelou o layout e levou a cozinha para a varanda! Com a área conquistada a partir da integração desse espaço, a estrutura tornou-se mais ampla e solar. Percebe-se também a sintonia do azul, que além da marcenaria da cozinha, está presente inclusive no revestimento do backsplash, móveis e tapete.



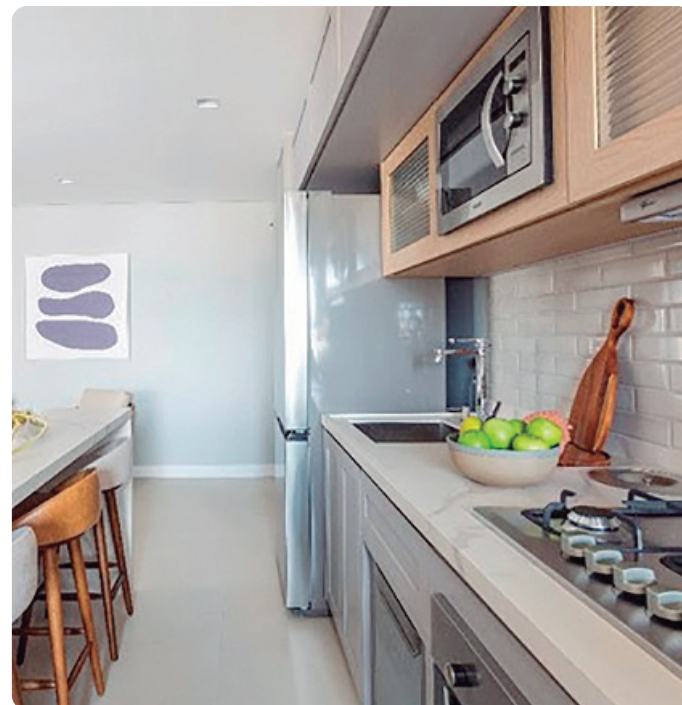
COZINHA COR DE ROSA

Com o retorno das cores para a cozinha, é mais comum que os moradores se decidam pela marcenaria com tons de verde e azul, mas para Mari Milani, o rosa também tem o seu espaço garantido! Nesta aconchegante cozinha, o rosa entrega romantismo e um toque retrô que é puro charme!



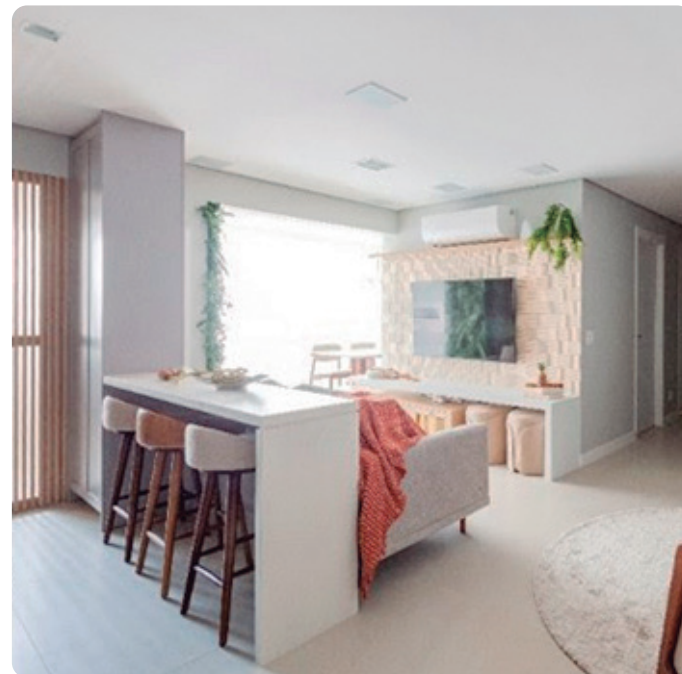
AMPLIADA PELA MARCENARIA

Que a marcenaria bem planejada é a solução para todos (ou quase todos) os problemas, isso não é segredo. Conectada com a área social, em princípio a cozinha teria que acompanhar apenas a parede onde está a bancada com a cuba farm sink. Mas foi então que a arquiteta Mari Milani brilhou com a marcenaria: o que até então era uma 'divisória' decorativa com a sala foi, na verdade, uma nova estrutura onde ela posicionou a torre quente e complementou o número de armários. A graciosidade do projeto acompanha as referências retrô do desenho e a cor dos armários, os puxadores dourados e a subway tile na parede.



COM ESPAÇO PARA REFEIÇÕES

Aproveitar a metragem disponível na cozinha para criar um setor de refeições rápidas é ideal para otimizar o dia a dia, como no caso daquele café da manhã apressado antes do trabalho. Aqui valem bancos, canto alemão ou mesmo uma bancada multiuso que pode ser usada inclusive no preparo dos alimentos. A arquiteta Mari Milani explica que é muito comum imaginar as banquetas voltadas para o lado externo da cozinha. Mas nesse projeto não foi o caso: com um bom espaço de circulação interno, as refeições do dia a dia são feitas no interior da cozinha com vista para a sala de estar.



SAIBA MAIS

SOBRE A ARQUITETA MARI MILANI

Formada em arquitetura e urbanismo em 2009, pós-graduada em master arquitetura em 2012, com mais de 300 projetos realizados em lares e negócios, Mari Milani está sempre presente nas maiores feiras e eventos de design do mundo, acompanhando e trazendo as últimas tendências de mercado para seus clientes. Mais informações: www.marimilani.com / @marimilani_arquiteta.



PERFIL NORMA PUGET DE FARIA

Amor para dar e histórias para contar

➤ POR MARLENE GALEAZZI

Realizada com a grande família que formou, sempre em movimento e à procura de novos caminhos

Sob os céus de Brasília, quatro gerações marcam a história de uma família de pioneiros. Fato raro na cidade de apenas 65 anos de idade onde um grupo de pessoas pode unir mãe, filhas, netas e bisnetas. Sendo que, com exceção de uma delas, todos são nascidos na capital. A semente foi plantada no ano de 1962 pelo corretor Joaquim de Faria Pereira, já falecido, que aqui desembarcou com a família, vindo de Goiânia para montar o que logo depois seria a imobiliária mais famosa da época, instalada no Hotel Nacional, point dos poderosos e coração da sociedade brasiliense.

Uma árvore cujos frutos foram se multiplicando através de sua filha Norma Puget Faria que se transferiu para cá aos 14 anos de idade. Aqui se criou, estudou, fez a faculdade de Letras na UnB, foi funcionária da Embaixada Americana, professora de inglês e português, trabalhou com o pai, casou, teve três filhas e se separou.

Embora esteja realizada com a grande família que formou, sempre em movimento e à procura de novos caminhos, encontrou a realização profissional na área da representação comercial, onde atua e é um exemplo de sucesso.

Percorrendo em média mais de 50 km por dia, visitando clientes e procurando novos, ela não abre mão do costume diário de visitar os amados bisnetos. Orgulhosa por pertencer ao grupo de mulheres que são a raiz de várias gerações, ela tem muito o que contar. Uma jornada repleta de registros, alguns escondidos pelo próprio tempo, mas que fazem parte da história da capital que rasgou o Cerrado com o suor e a saga dos pioneiros para se tornar uma metrópole, poderia ser o resumo da vida da ex-professora de escola pública e da Casa Thomas Jefferson, o que, por si só, já valeria uma existência. Mas para Norma Puget Faria, o legado maior daquilo que, no início, poderia ser apenas uma mudança de endereço, foi o de ter a graça de viver uma experiência quase única entre as mulheres brasilienses.

O de sentir e viver bem próximo do seu sangue e coração o amor que se multiplica em três gerações. Mãe, avó e bisavó, ela faz parte do time de raras mulheres que numa cidade relativamente jovem como nossa capital, conseguiram chegar a essa condição, sempre presentes celebrando cuidados, ensinando e inspirando. “Como casei e fui mãe muito cedo, da mesma maneira



que minhas três filhas, por isso foi possível. Eu não sou a única, mas sei que o número é bem pequeno, o que sempre causa admiração pelo fato de acontecer em Brasília que tem apenas 65 anos de inauguração”, diz ela, que vem resistindo a inúmeros pedidos para que relate sua experiência em um livro. “As propostas são muitas, inclusive para que também conte fatos que marcaram a sociedade brasiliense e, em especial, ao Hotel Nacional, onde ficava a imobiliária do seu pai.



HISTÓRIAS QUE ELA JÁ PASSOU PARA AS FILHAS E NETAS

Testemunha viva de uma época em que o Hotel Nacional era o endereço chique da sociedade brasiliense que lá realiza suas festas e os desfiles de moda nos amplos salões, que frequentava os restaurantes, o café junto a pérgola da piscina, sem contar com os personagens famosos que lá se hospedavam, Norma tem muito o que contar. Histórias que ela já passou para as filhas e netas e que pretende também contar para os bisnetos assim que eles crescerem mais um pouco. “Quando o hotel foi vendido e fechado, todos os que tinham relação direta com ele ficaram tristes. Uma tristeza que agora se transformou em alegria e esperança, pela notícia de que as obras da reforma foram iniciadas.

Quando ele novamente abrir as portas, teremos a sensação de que uma parte da história de Brasília renascerá”, diz ela. Entre as personalidades famosas que por lá se hospedaram e que ela não consegue esquecer está a rainha Elizabeth; “Indescritível a sensação que tive ao ver de perto a famosa soberana. Eu era muito jovem e ela passou rapidamente pelo saguão do hotel. O movimento de curiosos era muito grande, bem como a segurança e a comitiva que a acompanhava. Só consegui chegar relativamente perto porque meu pai tinha seu escritório lá. Além da rainha da Inglaterra, vi outros monarcas, presidentes e autoridades mundiais. O Hotel Nacional é um patrimônio da história não só da cidade, mas do Brasil”, comenta.

De uma família de seis irmãos, mãe de três filhas, sendo duas gêmeas, avó de 6 netos, três mulheres e três homens, bisavó de uma menina e um menino, o que Norma mais gosta no mundo é de gente. E isto desde quando era criança. Quando a família se mudou para Brasília, a casa onde moravam, uma HPS da 705 Sul, se tornou o ponto de encontro dos amigos, dos estudantes e da turma jovem. “Daquela época, tenho amizades



que já duram mais de 60 anos.

Alguns faziam parte do mesmo grupo que nos finais de semana frequentava o Iate Clube, o Cota Mil e o Clube do Congresso. A afinidade entre nós é muito grande, pois sempre andávamos juntos. Tenho amigos também que foram colegas de trabalho na Imobiliária Faria, um lugar onde comecei a trabalhar aos 16 anos de idade, que também marcou época pelos grande lançamentos que fez. Entre eles, o Conjunto Nacional, ao lado da Rodoviária, por onde circulam

milhares de pessoas”, lembra ela.

Apesar da vida corrida que Norma tem, interrompida apenas pelas curtas viagens que faz, que não pretende abandonar pelo amor declarado que têm ao trabalho, ela não deixa de visitar e acarinhar os bisnetos, Bella e Luca, amores de toda a grande família, filhos de sua neta Marcela e do famoso chef Marcelo Petrarca. A saudade maior fica por conta do neto Pedro Nasser, artista brasiliense, que trabalha em companhia de teatro viajando pelo mundo.



Cristiane Nardes, presidente da RGB



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

PRÊMIO REDE GOVERNANÇA BRASIL

NO ESTÚDIO da Confederação Nacional da Indústria, a Rede Governança Brasil (RGB) e o Instituto Latino-Americano de Governança e Compliance Público realizaram a 6ª edição do Prêmio RGB. O objetivo foi reconhecer práticas consistentes de liderança, estratégia, controle e transparência no setor público. Cerca de 300 convidados acompanharam a prestigiada cerimônia. As premiações contemplaram órgãos do Executivo, Legislativo, Judiciário, estatais e municípios participantes do Programa Nacional em Governança Pública, iniciativa que já capacitou quase 400 municípios, avaliados quanto ao desempenho em governança. Um evento de sucesso.



Empresário Paulo Octávio



Luiza Brunet e Cláudia Cataldi



Ministro Augusto Nardes



José Carlos Vieira, presidente da Caixa Econômica, e ministro Jorge Oliveira, vice-presidente do TCU



A ANFITRIÃ STELLA GUERRA ladeada por Flávia Rosalen e Ana Paula Appolinário. Três lindas mulheres que ontem brilharam tanto quanto as jóias apresentadas no badalado Jewelry Afternoon que reuniu poderosas no Lago Sul.



A SOCIEDADE DE PSICANÁLISE DE BRASÍLIA promove nesta sexta-feira, às 19h, mais uma edição do Café com Psicanálise, no Café e Livraria Platô da 405 Sul. O encontro contará com a presença da psicóloga e escritora Larissa Leão, vencedora do importante Prêmio Jabuti, que fará o lançamento de seu livro "Hélio Pellegrino: Por uma Psicanálise Política"



Diniz Felix e Shirley Ponte

ARTE E LITERATURA

A **ACADEMIA INTERNACIONAL DE CULTURA** realizou A 7ª Mostra de Arte e Literatura no saguão da Câmara Legislativa, com o propósito de valorizar as expressões artísticas e literárias. A abertura do evento, bastante prestigiada, reuniu escritores, diplomatas e representantes da comunidade cultural. **As obras expostas são todas assinadas por acadêmicos da AICI.**

Embaixadora do Suriname, Angela Debbie Ramkisoen, e Cláudia Godoy



A QUERIDA E SEMPRE CHARMOSA Cristiana Sales Cruz, em giro pela Ásia com o namorado Guilherme Martins, comemorou seu aniversário na Tailândia. A celebração foi junto aos festejos da tradicional e inigualável Festa das Lanternas. De volta a Brasília, muitas histórias para contar.



A ARTISTA BRASILIENSE Isadora Maia, no próximo dia 11, na Hill House do Casa Park, inaugura a exposição de seus mais recentes trabalhos em telas e tecidos autorais, intitulada Travessias. A inspiração veio de suas vivências em Portugal. A curadoria é da artista Valéria Pena-Costa.



ELISSON FERREIRA, como representante do DF, integrará oficialmente a nova diretoria da Associação Brasileira de Promotores de Eventos, como diretor de Relações Institucionais, que participa do 10º Congresso Brasileiros da categoria, que será realizado nos dias 11 e 12, em São Paulo. Na foto, ele com Doreni Caramori Júnior, que continua na presidência.



LEDA NAPOLEÃO, COM O braço ainda na tipoia, por causa de acidente doméstico, na noite do jantar de seu aniversário



MARIA OLIMPIA GARDINO retornou de viagem sentimental ao Rio de Janeiro. Lá, na cidade onde passou grande parte de sua vida, reencontrou colegas da época em que fez o curso normal para, com elas, comemorar os 60 anos de formatura. O encontro foi em alegre almoço na cobertura de uma de suas ex-colegas, na praia de Copacabana. Depois de ser normalista, Maria Olimpia cursou a faculdade de Nutrição, mas nunca perdeu o contato com sua turma dos anos dourados.

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



CRIADO EM 1762

por um nobre inglês, o prato mais preparado no mundo já virou iguaria gastronômica

Muita gente se esquece que gastronomia envolve tudo que diz respeito a cozinha. Falar de gastronomia não é só comentar as receitas elaboradas dos grandes chefs ou dos restaurantes mais badalados. Fast food também é gastronomia. Nesta semana, se comemora o Sanduíche (3 de novembro).

Essa data homenageia um dos pratos mais populares e democráticos do planeta. O nome surgiu em 1762, quando John Montagu, o 4º Conde de Sandwich, na Inglaterra, pediu que sua comida fosse servida entre duas fatias de pão para poder comer com uma mão e continuar jogando cartas com a outra. Ávido jogador, o conde não queria interromper suas partidas para se alimentar ou sujar as cartas com as mãos engorduradas. Seus amigos começaram a pedir “o mesmo que o Sandwich”, e o termo se popularizou, batizando definitivamente o prato.

Embora a invenção do conde tenha dado nome ao sanduíche, a ideia de rechear pão é muito mais antiga. Há registros de pratos semelhantes na Roma Antiga, quando gregos e egípcios colocavam azeite ou mel no pão, e em rituais judaicos durante a Páscoa (Pessach), quando o ancião Hillel preparava uma mistura de pão ázimo (matzah) com cordeiro e ervas amargas.

ESTAMOS NA SEMANA DO SANDUÍCHE

O que o conde John Montagu fez foi transformar essa prática milenar em um conceito moderno de refeição rápida e prática, que se espalhou pelo mundo e evoluiu em inúmeras

variações. Do hambúrguer, levado aos Estados Unidos por imigrantes alemães e transformado em ícone global, aos sanduíches autorais que hoje conquistam a alta gastronomia.



NO BRASIL,

o sanduíche permanece entre os alimentos mais presentes no cotidiano. Segundo levantamentos de mercado de foodservice, mais de 70% dos consumidores afirmam comer sanduíche pelo menos uma vez por semana, seja como refeição principal ou lanche, e o segmento é um dos motores de venda para bares, padarias e hamburguerias. No ranking do delivery, ele se mantém desde 2020 entre os três itens mais pedidos no país. Simples, versátil e cada vez mais gourmetizado, o sanduíche transcendeu a ideia de “pão com recheio” e ganhou status de protagonista na gastronomia contemporânea.

O PONTO CERTO DO HAMBÚRGUER

O hambúrguer não é para qualquer um não. Hambúrguer tem segredo e quem não segue a regra de preparo desse bifão, está fazendo bolinho de carne e não hambúrguer.

Infelizmente, no Brasil, em 90% dos casos, o que comemos é bolinho de carne. É difícil no Brasil alguém acertar o ponto correto do hambúrguer e isso ocorre até nas casas de redes norte-americanas.

O hambúrguer correto deve ser servido ao ponto para mal passado. Crocante por fora e rosado por dentro. Tem de ter no mínimo 180g e no máximo, 220g.

O ponto de cocção correto do hambúrguer é grelhado por fora e rosado e suculento por dentro. Embora muita gente defenda o hambúrguer frito, ele deve ser grelhado ou feito na chapa, sem óleo. Frito é bolinho de carne.

Muitas lanchonetes erram o ponto e aí, quem não conhece a receita, quando come acha que está cru ou mal passado.

O hambúrguer é uma receita alemã, surgida nos arredores da cidade de Hamburgo. Daí vem o nome. Foram os alemães que levaram o hambúrguer para os Estados Unidos, na primeira metade do século 19.

Existe uma lenda sobre a origem do hambúrguer, de como ele foi inventado. Isso teria ocorrido no século 13, quando os soldados da cavalaria tártara saíam em suas missões, levavam carne dura e crua e armazenavam debaixo da cela. Quando paravam, a carne tinha macerado, ficava mole e ligeiramente assada. Daí o ponto de mal passado para cru do hambúrguer.