

ALTA

em

DECORAÇÃO & CIA



PISO DE TACO

Sinônimo de tradição e elegância clássica

PÁGINAS 2 e 3

MARLENE
GALEAZZI



PÁGINAS 6 e 7

Gourmet
Brasília



DICAS PARA
CEIA DE NATAL

PÁGINA 8

PERFIL NATANRY OSÓRIO

EXPERIÊNCIA QUE LEVA AO SUCESSO

Professora que alfabetizou a primeira turma de alunos do Plano Piloto, desembarcou aqui em 1959, vinda de Goiás, se tornou uma referência na defesa do meio ambiente e uma atuante representante de Brasília.

PÁGINAS 4 e 5





A revalorização dos pisos de taco tem crescido com a preferência por acabamentos rústicos e naturais que destacam a textura e os veios da madeira, assim como a escolha das arquitetas Danielle Dantas e Paula Passos no projeto desse dormitório

O termo 'chão de taco' refere-se ao piso de madeira formado por pequenas peças retangulares de madeira maciça, conhecidas como 'tacos' no Brasil. As peças são cortadas em diversos tamanhos e colocadas lado a lado para criar um padrão no chão



As características do PISO DE TACO

AS ARQUITETAS Danielle Dantas e Paula Passos elencam tudo o que é preciso saber sobre o taco, desde a origem até os cuidados com o piso

Com uma longa tradição na Arquitetura, o taco é um dos revestimentos mais populares do Brasil, desde a década de 1960, muito por conta de sua durabilidade, conforto e beleza natural. Mantendo-se relevante mesmo com o surgimento de novos materiais, essa opção, que foi ressignificada, segue associada à sofisticação e ao bom gosto, visto que era muito utilizada em residências e edifícios de alto padrão. E, com o retorno do estilo rústico

para as tendências do momento, as arquitetas do escritório Dantas & Passos Arquitetura vem mostrar o porquê de o piso de taco continuar sendo um elemento tão inestimável.

“Ele é sinônimo de tradição e de uma elegância clássica. No entanto, é preciso se atentar para escolher bem o tipo de madeira, o acabamento, a instalação e até os cuidados especiais que o taco exige. Para quem acha que o seu piso antigo não serve mais, saiba

que é possível sim recuperar o charme da madeira”, ressaltam as profissionais Danielle Dantas e Paula Passos.

Cada espécie de madeira demanda cuidados específicos que são citados pelos fornecedores ou empresas especializadas na manutenção. Ademais, os pisos de taco podem ser instalados em diferentes padrões e acabamentos que influenciam diretamente no visual decorativo do ambiente. “O design chevron é atemporal por

seu acabamento mais moderno e cortes angulados que formam um contínuo zig-zag. Já o tipo espinha de peixe é outro que se perpetua por seu efeito dinâmico, quando o de escama de peixe confere um visual mais artístico”, relatam as arquitetas.

Quanto ao acabamento, elas sugerem o envernizado, procedimento que concede uma camada protetora que previne danos como mofo, umidade e cupins. O verniz fosco tem poten-

cial mais natural e contemporâneo, enquanto o acetinado oferece um brilho suave que reflete a luz. Por outro lado, a versão brilhante entrega um acabamento espelhado que é ideal para quem busca um visual mais luxuoso.

Ademais, o piso entrega uma série de outros benefícios, os quais Paula ressalta: durabilidade, como é visto nos pisos de madeira instalados no século XX, pois quando bem cuidados, perduram até os tempos atuais; a valo-

PERSONALIZAÇÃO NO PISO DE TACO

Existem diversas espécies de madeira empregadas, cada uma com características próprias. Por isso, Danielle cataloga quatro tipos:

DE IPÉ	Conhecido por sua resistência e tonalidade escura, ideal para ambientes mais sóbrios
DE PEROBÁ-ROSA	Com tom rosado, traz leveza e calor para o espaço
DE JATOBÁ	Madeira mais dura, com um tom avermelhado que dá um toque de luxo
DE CUMARU	Com uma cor dourada, é bastante resistente a impactos



FOTO: BIZUMADE/IMAGEM



rização do imóvel, já que o taco é sempre muito valorizado no mercado imobiliário; de pegada sustentável, especialmente quando a madeira é proveniente de fontes certificadas, contribuindo para a preservação ambiental; e a sensação de aconchego térmico em função do toque de calor da madeira.

“Ainda na questão da sustentabilidade, o reaproveitamento de tacos antigos em novos projetos ou a reciclagem da madeira para outros usos contribuem para a redução do desperdício. A madeira é um recurso renovável, desde que manejada de forma responsável, e trabalhar por produtos certificados é uma contribuição efetiva da arquitetura com vistas à preservação das florestas e a redução do impacto ambiental”, reforçam as arquitetas da Dantas & Passos Arquitetura.

MANUTENÇÃO E RECUPERAÇÃO

Pisos de madeira devem ser preservados da incidência de sol e da umidade, pois podem estragar facilmente. Danielle e Paula também ressaltam o cuidado na movimentação de móveis para não riscá-los – os tapetes são excelentes para essa proteção –, e a leitura do rótulo de qualquer produto antes da aplicação no taco.

LIMPEZA ROTINEIRA

- Para a limpeza cotidiana, a arquiteta Danielle Dantas sugere uma vassoura de cerdas macias para remover a poeira sem arranhar o piso, sendo necessário limpá-la para evitar que sujeiras grudadas nas cerdas também não prejudiquem o taco. No que diz respeito ao aspirador de pó, ela recomenda a parcimônia de escolher os acessórios específicos para eliminar o atrito que pode comprometer a aparência do taco.
- No caso de sujeiras mais pensas, Paula Passos diz que basta um pano levemente umedecido com água morna e detergente neutro diluído. “É importante evitar o excesso de água, pois a madeira não tolera umidade”, orienta. Ao final, um pano seco remove qualquer resíduo de umidade.

TACOS SOLTOS

- Diante desse problema, o ideal é contratar um técnico especializado para garantir um resultado de qualidade. Há ainda uma solução caseira, onde se retira o taco solto, faz-se a raspagem do fundo com uma espátula para eliminar resíduos para então aplicar cola de madeira antes de reposicionar a peça solta. Nessa execução, a dupla salienta que é preciso proteger a área com fita e aguardar 48 horas para secagem completa.
- Nos processos de restauração, é primordial ater-se às especificidades do trabalho, como o lixamento da superfície e a combinação da cor e acabamento dos tacos novos com os antigos. “Se a combinação não for possível, uma alternativa é retirar tacos de uma área menos visível e trazê-los para essa parte de mais visibilidade”, compartilham arquitetas da Dantas & Passos.
- Entretanto, se muitos tacos estão soltos ou danificados, o caminho é substituí-los completamente, mas não antes de identificar a causa do problema, que comumente envolve a umidade.

RISCOS NO TACO

- Para os danos leves, a receita é misturar partes iguais de vinagre branco e óleo de cozinha e aplicar a solução com um pano macio e em movimentos circulares. “O óleo reidrata a madeira, ajudando a disfarçar os riscos. Para riscos mais profundos, o ideal é lixar a área danificada e reaplicar o verniz”, explica Danielle.
- A raspagem é uma possibilidade. Assim remove-se a madeira para eliminar imperfeições e preparar o piso para uma nova aplicação de verniz. Esse procedimento pode ser realizado várias vezes ao longo da vida útil do taco, renovando a aparência sem a necessidade de substituição.

FRESTAS NO TACO

- Os vãos permitem a entrada de sujeira, água e fungos, representando riscos à saúde dos moradores e a estrutura do imóvel. O caminho mais comum é a calafetação que ajuda a infiltrarões e proporciona uniformidade ao piso. A massa é aplicada com espátula ou desempenadeira e, após a secagem, é lixada para nivelar a superfície. “O procedimento é essencial tanto para pisos novos, quanto para os restaurados, garantindo longevidade e a manutenção diária”, finalizam as profissionais.

PERFIL

NATANRY OSÓRIO

a chama pioneira continua acesa

➤ Por MARLENE GALEAZZI

MÃE DE 5 FILHOS, 13 netos e 12 bisnetos, Natanry faz parte da História de Brasília, com direito a registro na imprensa internacional

Em Brasília, Natanry Osório sempre se sentiu em casa, pois a nova capital foi plantada em terras de Goiás, seu estado natal. O mesmo chão bordado pelo Cerrado e o mesmo céu recheado de estrelas. Cenário mágico onde vivia a garota cujos sonhos não tinham limites. A beleza, atualizada e adaptada pelos traços do tempo, continua a mesma dos anos dourados, quando ela foi um dos destaques na passarela do evento “Luar do mês de Agosto”, noite que encantou a sociedade de Goiânia.

A garra, então, nem se fala. Sólida como um rocha, brotou no meio de uma tragédia familiar, diante da morte do pai, covardemente assassinado pelas costas quando ela tinha apenas 9 anos

de idade. O desejo de participar da construção da nova capital, de ensinar os futuros candanginhos e de braços dados com o amor, foram os caminhos que ela encontrou para desembarcar por aqui e escrever uma das mais bem sucedidas histórias pioneiras.

Com o diploma de norma-lista debaixo do braço, aliança na mão esquerda, mil projetos na cabeça, ela pisou o chão poente da Cidade Livre para, junto do marido, o advogado José Carlos Osório, se instalar no hotel Normandy. Uma Espécie de galpão melhorado com corredor entre os quartos e um banheiro coletivo. O primeiro capítulo de quem sabia o que queria: lutar, trabalhar e vencer. Exatamente como aconteceu.





PERSONALIDADE MARCANTE NA HISTÓRIA DA CAPITAL

Pioneirismo com comprometimento, seja qual for a área, juntos, só pode dar certo. Natanry veio de Goiás estreando na área da educação. José Carlos Osório, gaúcho, sendo o primeiro advogado a instalar seu escritório no meio daquele imenso acampamento. Ele, trazendo no sangue a herança do general Osório, pelotense, figura proeminente na história do Rio Grande do Sul, patrono da Cavalaria do Exército brasileiro, lembrado por sua liderança e bravura.

Natanry Ludovico Lacerda, com a marca de sobrenomes estrelados de Goiás, mulher forte, determinada e com a fé inabalável que a orientou a procurar o local e ajudar a realizar o sonho de Dom Bosco. Lado a lado, os dois iniciaram no ano de 1959 uma caminhada, com momentos nem sempre fáceis, rumo ao sucesso.

Hoje, viúva, mãe de 5 filhos, 13 netos e 12 bisnetos, ela lembra aqueles dias em que dormia num quarto onde cordões estendido de uma parede para outra substituíam o guarda-roupas e da dificuldade que diariamente tinha que enfrentar para dar aulas em Taguatinga.

Se para uma grande maioria era sacrifício, para ela não passava de uma espécie de prêmio e a chance de participar da grande obra rumo ao futuro. Um assunto que despertou seu interesse desde quando, ainda adolescente, ouviu uma con-

versa reservada entre autoridades ao passar pelos corredores do palácio do governo de Goiás.

A vida da professora, apaixonada pela profissão e que, entre outros feitos, alfabetizou a primeira turma de crianças moradoras do Plano Piloto; que ensinou mulheres analfabetas a ler, amenizando a vida de cada uma, como competente profissional – que também trabalhou na assessoria de Darcy Ribeiro, no Ministério da Educação – foi administradora do Lago Sul, onde exerceu o cargo

não com poder, mas como missão que a vida lhe deu, e teve a coragem de demitir os que recebiam sem trabalhar. Hoje, Natanry faz parte da História de Brasília, com direito a registro na imprensa internacional.

Falar sobre Natanry é contar uma longa, interessante e comovente história, pois os muitos assuntos, de tão variados e interessantes são tantos que dariam um livro. Mas, a parte mais marcante de sua vida como pioneira que contribuiu para a consolidação do sonho de Dom Bosco, a que mais fala ao seu coração está ligada à Ação Social do Planalto, uma instituição que ela viu nascer e à qual, como voluntária no iní-



cio e presidente há muitos anos, dedica praticamente tempo integral. “Ao lado de Maria Helena Gomide, então primeira-dama da cidade e de outras tantas mulheres, verdadeiras guerreiras das causas sociais, vi lançar a pedra fundamental da sede da instituição no final da L2 Sul, onde funciona até hoje”, lembra ela.

Mas nem só de trabalhos e desafios se resume a vida da goiana, hoje também cidadã honrária de Brasília. A elegância, o charme e o glamour também fizeram dela uma das personalidades femininas de maior destaque na chamada corte brasiliense. Da adolescente que, aos 14 anos de idade, dava aulas de corte e costura para senhoras com intuito de ajudar a mãe, viúva, nas despesas, a dama da sociedade brasiliense, eleita das dez mais elegantes da capital, que recebeu em sua casa para uma feijoada o mestre da alta costura parisiense, Pierre Cardin, muito tempo se passou. Tempo igual ao que separa a menina criada em cima de uma bicicleta na qual se deslocava para fazer



compras e pagamentos, à mulher que hoje pode escolher a marca do carro que quiser. Mas, o que nunca mudou foi sua ligação afetiva e emocional com o Cerrado, do qual é ferrenha defensora. E, com a chama do pioneirismo sempre acesa, coube a ela também ser a primeira pessoa a trazer para Brasília as llamas dos países andinos. E os encantadores e exóticos mamíferos, durante muito tempo foram uma das atrações do ambiente onde vive. Um espaço onde a natureza é intacta, obras de arte se espalham por todos os lados e a biblioteca com livros assinados por seu marido, advogado, escritor e poeta, formam uma atração à parte. O ambiente que Natanry sonhou e realizou.



No seu pronunciamento, o embaixador lembrou que o evento histórico simboliza o início da formação do Estado moderno de Omã



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

SULTANATO DE OMÃ DATA NACIONAL

O embaixador Abdul Ghaffar bin Abdul Karim Al Balushi recebeu convidados em grande estilo para comemorar a data Nacional do Sultanato de Omã. Uma noite impecável no Villa Rizza, com jantar delicioso que contou com a presença de autoridades, representantes do mundo diplomático e empresarial e de amigos do perfeito anfitrião, que recebeu a todos com muito carinho e atenção. Brasília é a única capital da América Latina a sediar uma embaixada de Omã, que é considerado uma jóia serena no coração do Oriente Médio, onde o dourado das dunas se mistura ao azul do Golfo de Omã, refletindo uma alma autêntica transmitida de geração em geração.



Dra. Marcelo Lucas, um dos patrocinadores do evento, com o embaixador anfitrião e esposa; Edson Matsui, presidente da Korin Alimentos; e Carlos Alberto Amodeo, head da S&OP. Logística e Exportação da Korin



A titular da coluna com a empresária paulista Carla Fiori, ladoadas pelo embaixador de Omã, Abdul Ghaffar Bin Abdul Karim Al Balushi, e sua esposa.



A noite teve direito a tatuagem, tradição árabe



Sorridente e cheio de gentilezas, o embaixador recebendo seus convidados



Convidados chegando ao evento



Advogado Marcelo Lucas e Yasmine Hazar, da Embaixada de Omã

ALL BLACK – UM SUCESSO

O **KP EXPERIENCE**, idealizado por Keilla De Paula, reuniu empresários, arquitetos e parceiros da Arqdecor em celebração à coragem e aos resultados conquistados em 2025. Em sua terceira edição, o evento, com o tema *All Black* foi no restaurante NAU, combinando sofisticação, emoção e muita música ao som da cantora Juliana Muller.



A jornalista e empresária de Brasília Denise Margis, no próximo dia 12, desembarca no Alphaville, em Sampa, para o lançamento do livro "Comunicação e Oratória na Prática". Uma obra coletiva da Editora Chave-Mestra, que reúne especialistas de várias regiões do país. Ela assina o capítulo "Os três pilares da comunicação de impacto". O livro já nasce sob o signo do sucesso



Alicia Ramos e Keila de Paula



Arquiteto André Alf e o construtor Nagib Maluf



Ana Carolina Valença e Nathalia Miranda



Daniele Franco



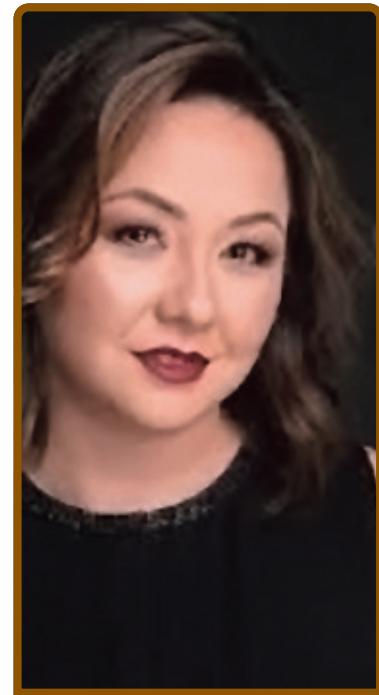
Amador e Ricardo Minelli, general manager da Giorgio Armani para a América Latina

INAUGURAÇÃO COM GLAMOUR

NA CIDADE de São Paulo, em momento cheio de glamour no universo da moda, Amador Outerelo foi uma das presenças marcantes no coquetel de reabertura da Boutique Giorgio Arman na cidade Jardim. Ele é embaixador da marca aqui em Brasília.



O representante de Brasília com Joana Salomon, diretora comercial da grife para o Brasil



Marina Sakamoto não para. Sua Agência Scouting está abrindo as inscrições para a Colônia de Férias. Uma bela opção para a garotada que vai se divertir, desenvolver algumas habilidades e se preparar para ser modelo profissional.

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

✉ @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM



RODRIGO LEITÃO

CEIA DE NATAL

CONFIRA ALGUMAS DICAS

DE PRATOS tradicionais a variações de outros países, o cardápio natalino tem origem em locais distintos e com histórias peculiares

Se você ainda não comprou os produtos para a Ceia de Natal, há tempo suficiente para ir ao supermercado e tentar uma das receitas ou alguns dos pratos que herdamos dos nossos colonizadores e das colônias que ajudaram a povoar o nosso Brasil. A nossa ceia de Natal é muito democrática e mistura ingredientes das mesas de praticamente todos os povos que para cá vieram, desde os descobridores portugueses, até as colônias italianas, árabes, alemãs Comidas tradicionais do período.



FAÇA EM CASA

Bacalhau Maria de Perre

(Receita fornecida pelo restaurante Gran Bier do Pontão - Serve 1 pessoa)

› INGREDIENTES

- 250g de lombo de bacalhau dessalgado
- 500ml de azeite
- 50g de alho fritado
- 200g de brócolis americanos
- 200g de batatas laminadas finas
- Azeitonas

› MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, aqueça o azeite, acrescente o alho, deixe dourar um pouco, acrescente a posta do bacalhau e vá dourando com a ajuda de um pegador. Por último, acrescente os brócolis previamente cozidos e as azeitonas. Deixe por alguns minutos, até absorver um pouco do aroma do alho. Monte em uma travessa ou prato o bacalhau, brócolis, as azeitonas e, por último, a batata frita. Regue com o azeite perfumado de alho que restou na frigideira.

PANETONE

Surgiu na Itália, em Milão, no século 17. Diz uma das lendas que foi criado por um ajudante de um padeiro chamado Toni e daí o nome "pão do toni" ter virado panetone. É um pão doce, com fragrância discreta de baunilha e recheio de frutas secas como damasco, laranja, limão, figo, maçã, cidra e uva passa.

BACALHAU

É um prato nórdico, uma forma de armazenar o peixe para grandes viagens marítimas inventada pelos vikings no século 9 e que virou mania na Espanha e depois em Portugal, no século 13. A técnica de salgar o peixe (o mais nobre é o Code Gadus Mohua) para fazer durar a carne fez do bacalhau o "ouro" antes da virada do ano mil. Todas as receitas que conhecemos aqui são portuguesas, mas a origem do prato remonta à região que hoje é Suécia e Finlândia. De lá também vem o Papai Noel.

RABANADA

A rabanada veio de Portugal. Surgiu na Região do Minho. Era costume servir aquelas fatias de pão molhadas em leite ou vinho (verde, tinto ou branco), açúcar, passada em ovos e frita. Isso foi incorporado pelos brasileiros e não conheço ninguém que dispense uma boa rabanada o Natal!

PERU

Esse é um hábito inglês. Mas foi descoberto pelos espanhóis, em 1519, quando Hernán Cortez dominou os astecas, onde hoje está o México. O peru é uma ave mexicana e foi levada como carne nobre para os reinos europeus. Os Astecas cozinhavam o peru acompanhado de cebola, alho-poró e molho à base de pimenta vermelha.

FRUTAS SECAS

Fazem parte de um antigo ritual romano. Tem a ver com o solstício de inverno, com a festa pagã pré-cristã de chegada do ano novo no hemisfério norte. Na antiga Roma, costumava-se dar frutas secas de presente nas grandes celebrações e as crianças corriam atrás destas iguarias como fazem hoje com balas e doces. Entre os ricos e nobres da época, as frutas secas eram cobertas com ouro para dar de presente. Os romanos também achavam que cada uma dessas frutas tinha um significado. Avelã evitava fome. Nozes representava abundância, prosperidade. Amêndoas protegiam dos efeitos da bebida.

SUCOS

Os sucos seriam a representação tropical na ceia natalina.

VINHO

O vinho, na ceia de Natal, representa o sangue de Jesus. Como Jesus era palestino, portanto, da região da Judéia, de família hebraica, onde hoje está Israel, Palestina, Líbano, etc., acho que uma boa pedida é um vinho libanês, porque foi ali naquela península que começou a história dessa bebida ou pelo menos a grande propagação dela. Ou então um vinho italiano, já que os romanos levaram a bebida para a Europa.

FRANCISCO RECEBE ORDEM DOS CAVALIERI

A rica herança enogastrônica do Piemonte ganhou um novo e ilustre embaixador na capital federal. No dia 2 de dezembro, a sede da Embaixada da Itália no Brasil foi o palco do 3º Capítulo da Ordem dos Cavaleiros da Trufa e dos Vinhos de Alba (Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba) em Brasília, um evento que reforçou os laços culturais italo-brasileiros e celebrou a excelência da culinária piemontesa.

O ponto alto da cerimônia foi a ordenação de Francisco Ansiliero, uma das figuras mais icônicas e influentes da gastronomia de Brasília. A honraria foi concedida pelas mãos do Grão-Mestre (Gran Maestro) Tommaso Zanoletti, que viajou com exclusividade de Alba, na região do Piemonte, para presidir o capítulo.

Francisco Ansiliero é mais do que um restaurateur; ele é um marco na história culinária de Brasília. Sua trajetória é sinônimo de dedicação à alta gastronomia, com foco especial na cozinha italiana. À frente do renomado Dom Francisco, um dos restaurantes mais prestigiados da capital, ele se consolidou como uma referência em frutos do mar, carnes nobres e, principalmente, em vinhos de qualidade.

