



**DECORAÇÃO & CIA**

MELHORES OPÇÕES  
DE PORTAS DE  
ACORDO COM O  
AMBIENTE

PÁGINAS 2 e 3

**Gourmet  
Brasília**

COMO  
SURGIU A  
**CEIA DE  
NATAL**

PÁGINAS 8



**ALTA**  
**ALTA**  
**em**

...

MARLENE  
GALEAZZI



PÁGINAS 6 e 7



**PERFIL**

**RENATA  
LA PORTA**

A paixão pela gastronomia aliada ao trabalho de excelência renderam à chef reconhecimento, respeito e sucesso

PÁGINAS 4 e 5

**MOVIDA PELO AMOR  
E DETERMINAÇÃO**

# DECORAÇÃO & CIA

# PORTAS DE ARMÁRIOS: QUAL A MELHOR OPÇÃO DE ACORDO COM O AMBIENTE

**PONTAS DE CORRER**, de giro ou pivotante? De MDF ou de madeira maciça? Estas são algumas das perguntas que o arquiteto Bruno Moraes elencou para explicar como aproveitar a marcenaria no espaço

**N**a hora de planejar a marcenaria de dormitórios, cozinhas, banheiros, halls, áreas gourmets ou lavanderias, uma das decisões mais pertinentes do projeto é a determinação do tipo de porta de armário e o sistema de abertura, pois além de influenciar diretamente no visual do ambiente, a decisão impacta diretamente na finalidade e no aproveitamento do espaço.

Para o arquiteto Bruno Moraes, à frente do escritório BMA Studio, vários fatores devem ser levados em conta, tais como: metragem do cômodo, espaço interno do móvel, necessidades dos moradores, preços e praticidade no dia a dia.

## DIMENSÕES DO CÔMODO

Um dos primeiros fatores a serem avaliados, Bruno enfatiza que ambientes compactos como dormitórios ou cozinhas pequenas demandam portas que economizam o espaço de abertura a fim de evitar o conflito com outros móveis ou a circulação do ambiente;

## ROTINA

A função do cômodo também influencia na escolha da porta e, de acordo com o arquiteto, em cozinhas e lavanderias, onde há maior exposição à umidade, calor e impactos, é importante investir em portas feitas de materiais resistentes.

## HARMONIA

Cores, texturas e acabamentos devem ser escolhidos com cuidado para garantir que a porta não apenas funcione bem, mas também contribua para o estilo do ambiente.

“É preciso considerar sistemas de abertura que se adaptem ao espaço disponível, materiais duráveis e soluções que combinem com projeto de interiores. Uma porta bem escolhida faz a diferença ao projeto, assim como a escolha errada atrapalha a vida cotidiana”, relata.

## O que avaliar?

De acordo com o profissional, o planejamento é o caminho para o sucesso, além de considerar que cada espaço da residência apresenta pormenores que precisam ir de encontro com as necessidades de quem ali vive. Por isso, ele elenca os seguintes critérios:



## DICAS DO ARQUITETO

Para imóveis de metragens enxutas, os móveis com portas de correr costumam ser mais eficientes, pois economizam o espaço de abertura, evitando que encostem em outros móveis ou luminárias. Por outro lado, Bruno alerta que é preciso pesar na conta o fato delas empregarem ferragens que acarretam na redução no espaço interno do móvel em decorrência dos trilhos.

As portas de correr costumam ter menos isolamento acústico de um ambiente para outro, do que uma porta de giro. Este motivo é decorrente por conta da porta de correr geralmente ficar com uma fresta por conta do trilho afastado da parede, e por esta fresta pode vazar som de um ambiente para outro.

Em áreas mais amplas, ele afirma que o projeto possibilita investir nas tradicionais portas de giro. Entretanto, o especialista recomenda que seja realizada uma medição prévia, já contando com o tamanho da porta totalmente aberta – uma medida que elimina o risco de planejar um móvel de tamanho inadequado. “Para metragens maiores, inclusive, é possível fazer um mix entre os dois tipos de armários, de acordo com o gosto do morador”, propõe.

# Tipos de portas de armários

Cada tipo de escolha tem vantagens e desvantagens. "Hoje em dia, é grande o número de portas no mercado, desde as mais tradicionais até aquelas que são novidades e tendências no décor", diz o arquiteto, que listou as principais:

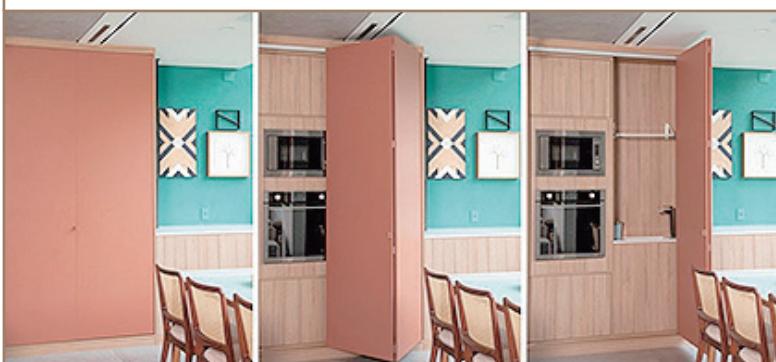
## PORAS DE ABRIR

Também chamadas de portas de giro, são as tradicionais que se movimentam para fora ou para dentro com o auxílio de dobradiças. "Elas são versáteis e podem ser aplicadas em praticamente qualquer ambiente", ressalta Bruno.



## PORAS DE CORRER

Montadas em trilhos, deslizam lateralmente sem ocupar espaço adicional para a abertura e são ideais para ambientes compactos e modernos. Esse tipo de solução ajuda muito na circulação, principalmente em ambientes pequenos, pois diferente da porta de giro, ela não invade o ambiente ao girar para dentro ou para fora. Divididas em seções articuladas, se dobram ao serem abertas e esse modelo é uma boa alternativa para maximizar o espaço e dar um toque contemporâneo ao móvel.



## PORAS DE PUXAR

Fazendo referência ao ato de distender, as portas combinam a praticidade do uso diário com uma estética que valoriza a simplicidade e a integração visual do ambiente.



## PERSONALIZAÇÃO

Por fim, a personalização é um diferencial que permite a execução de portas sob medida e adaptadas às necessidades específicas de cada cliente. "Cada imóvel possui suas particularidades, enquanto que cada família tem seus critérios específicos. Dessa forma, eu acredito muito na customização dos móveis planejados como meio de aproveitar os espaços da melhor forma", aconselha Bruno.

Outro ponto trazido por ele são os avanços tecnológicos que agregam funcionalidades extras, tais como os sistemas de abertura automática com sensores de movimento, iluminação embutida e ferragens que permitem o alinhamento perfeito das portas. Por fim, a personalização das portas, seja na cor, acabamento ou puxadores, também é um detalhe que não deve passar despercebido. "Portas sem puxadores e com sistema de toque são muito procuradas em projetos minimalistas, enquanto os modelos ripados ou frisos adicionam textura e interesse visual", finaliza o arquiteto.

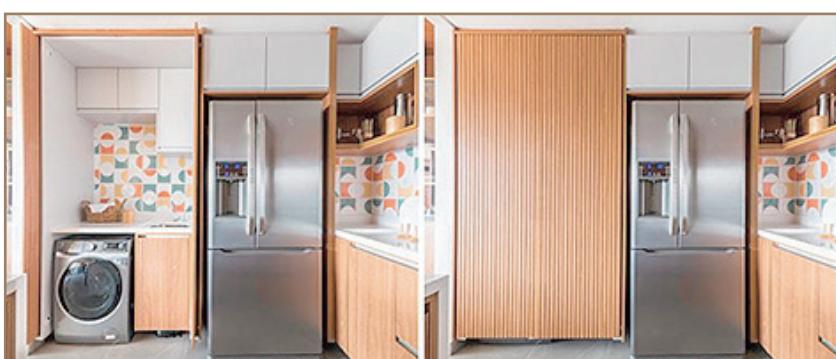


## MATERIAIS

"Precisamos estar atentos às origens dos materiais que adquirimos para os projetos de arquitetura. Esse cuidado garantirá melhores condições de vida para o nosso planeta", analisa o arquiteto Bruno Moraes sobre os insumos utilizados nos projetos, tais como a madeira

Além do sistema de abertura, o material das portas também influencia no resultado. Para tanto, ele adverte sobre a importância de considerar atributos como resistência e facilidade de limpeza bem como o respeito à seleção de itens sustentáveis e ecologicamente corretos que são encontrados em madeiras certificadas, MDF com baixa emissão de formaldeído e vidros reciclados. "O mundo nos pede essa responsabilidade de observar aquilo que compramos", enfatiza Bruno.

Madeira, MDF, vidro e até mesmo metal podem ser empregados conforme o estilo do projeto. Para um toque contemporâneo, vidros serigráfados ou portas espelhadas trazem sofisticação, enquanto nos estilos mais rústicos ou farm, a madeira é perfeita para aquecer o ambiente.



## PORAS ESCAMOTEÁVEIS

Esse sistema é perfeito para quem quer economizar espaço e ocultar algum ambiente, pois as portas em um primeiro momento giram e depois recolhem, se escondendo dentro da marcenaria. As portas podem abrir ou fechar a marcenaria com muita facilidade, sem as portas atrapalharem o ambiente ou a circulação. O custo da ferragem deste sistema é mais cara do que os sistemas anteriores.

## SAIBA MAIS

**BMA STUDIO** – O arquiteto Bruno Moraes atua há mais de 19 anos no mercado de arquitetura e interiores, com sólida experiência em projetos e execução de obras. Formado pela Faculdade Belas Artes de São Paulo (FEBASP) e pós-graduado em Gerenciamento de Empreendimentos na Construção Civil pela FAU Mackenzie, Bruno iniciou sua carreira em grandes escritórios, como o do renomado arquiteto Siegbert Zanettini.

# PERFIL

# RENATA LA PORTA

**Empreendedorismo e gastronomia**

**CAMINHANDO LADO A LADO**



Viagens pelos quatro cantos do mundo



www.brasiliaagora.com.br



» POR MARLENE GALEAZZI

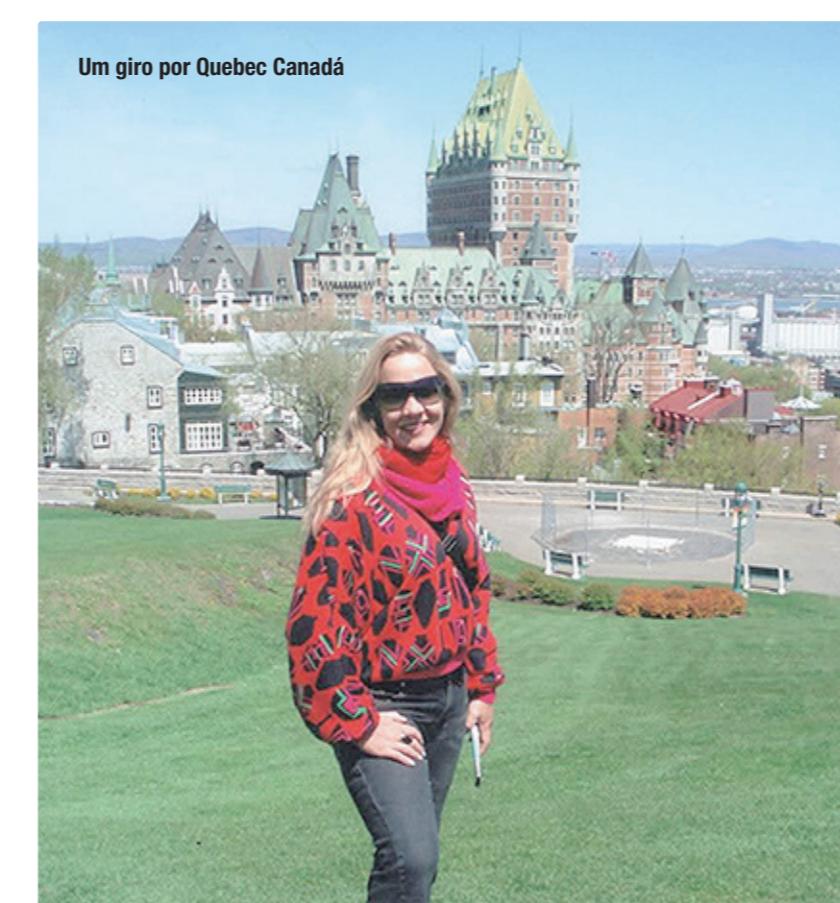
## AMOR PELA

gastronomia, pelo empreendedorismo que a transformaram numa mestra

**A** beleza ela sempre teve para encantar e virar notícia em qualquer parte do mundo, que, aliás, ela conhece praticamente todo. Mas Renata La Porta, carioca de alma brasiliense, preferiu seguir os outros caminhos que a colocam no pedestal da fama e do sucesso. O gosto pela gastronomia começou a se manifestar quando ela tinha apenas quatro anos de idade ao acompanhar sua mãe a um supermercado e pedir para experimentar escargot, que via pela primeira vez, coisa não muito comum para o gosto e curiosidade de uma criança. Provou, gostou e pediu bis.

O empreendedorismo, também apareceu muito cedo, durante o período de férias numa casa que a família tinha no Espírito Santo. Na comemoração dos seus seis anos, ela mesma tomou a frente do luau que criou. Munida de uma faca, cortou as folhas de bananeira e de outras árvores e com elas fez a decoração das mesas.

Quanto aos drinques, sem álcool, é claro, também ficaram por sua conta. Baseada no que via em festas de adultos, usou abacaxi e coco, dos quais removeu o centro para enchê-los com sucos e outras iguarias, todas enfeitadas. E foi assim que nasceu a hoje empreendedora e chef que acumula prêmios, tendo seu talento reconhecido internacionalmente, e seu jeito muito especial de ser, com o trabalho, dedicação, amor e carinho, que são



Um giro por Quebec Canadá

a marca registrada de seu sucesso.

Os caminhos que Renata percorreu para construir sua história profissional não foram dos mais fáceis, mas cada passo foi vencido pela garra e determinação de quem sempre soube o que queria. Durante três anos ela viveu em Lausanne, na Suíça, onde estudou Finanças e Gestão de Empresas, que na época abrangia vários segmentos. Um período em que ela, além dos estudos, resolveu viver todas as experiências relacionadas a trabalhos de restaurantes, onde fez de tudo. Foi garçonne, trabalhou na administração e no atendimento.

Experiências que muito lhe ensinaram e que depois colocou em prática como empreendedora. Ao voltar

para Brasília, ainda muito jovem, com cara e coragem, sem respaldo financeiro e dando aulas de inglês, resolveu abrir seu próprio negócio, a lanchonete Fattinni. Uma casa que ficou famosa, teve grande clientela e muito movimento. Logo depois, ela começou a organizar pequenos eventos no Autódromo de Brasília. E foram exatamente eles que se transformaram no embrião de um dos buffets mais respeitados da capital do país.

Hoje, após três décadas, a marca Renata La Porta se expandiu, diversificou e até criou espaço próprio.

Resultado de quem sempre acreditou na profissão que escolheu, no amor pela gastronomia, pelo empreendedorismo que a transformaram numa mestra do assunto.

## Família viagem e trabalho é a sua paixão

Mas não é apenas a gastronomia e o empreendedorismo que dominam o coração da bela e competente loira. O filho Noah, a quem ela chama de Douradinho, é sua grande paixão. Por ele, Renata teve até que mudar alguns hábitos de sua vida. "Quando ele era pequeninho acordava muito cedo, por volta das 5 horas da manhã. E, para ficar ao seu lado, tive que entrar no mesmo ritmo e deixar naquele período de fazer exercícios na parte da manhã", lembra ela.

Com o namorado Lucas Zanello, que conheceu quando tinha 19 anos, e a quem chama de "amado", ela vive uma história antiga que, apesar de algumas interrupções, continua forte e ligada pelo grande sentimento que um nutre pelo outro, e pela profissão já que ele também é do mesmo ramo. E, em comum, eles também têm a paixão pelas viagens, pelas aventuras, pela natureza e pela própria vida. Recentemente os dois dividiram belos dias na Itália.

Com a criatividade que ultrapassa o universo gastronômico, Renata também é artista plástica. As belas telas de sua autoria encantam e revelam sua grande sensibilidade. E é também na hora de pintar, que ela solta sua imaginação, provando que sua criatividade vai muito além da criação de pratos que fazem a delícia dos paladares mais exigentes. Apesar do trabalho que exige muito sua presença, ela sempre encontra tempo para pôr a mão nos pincéis e mergulhar no mundo da pintura.

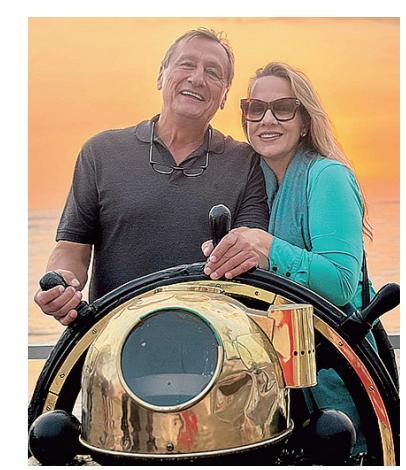
Quanto ao sucesso de sua empresa, ela garante que os louros não devem ser dirigidos apenas a ela, mas também a sua equipe. "Sou



O filho Noah, sua paixão, sempre presente



Com o namorado na Puglia, Itália



Com Lucas Zanello Al mare

apenas timoneira, a equipe é o pilar" garante Renata que tem funcionários que trabalham com ela desde a época da criação da empresa. Uma equipe que foi treinada na cultura do amor ao servir, na disciplina e na dedicação ao trabalho.

Das mais belas mulheres de sua geração aqui em Brasília, que vê Renata marcando presença nos eventos realizados por sua empresa, se desdobrando em atenção, sempre elegante e sor-

idente, não imagina como foi pesado seu dia, pois tudo passa por sua supervisão. "O importante é eu me sentir feliz e realizada com o resultado do meu trabalho e o da minha equipe.

E este astral que nos envolve é o que deve ser passado para os outros", diz Renata La Porta, uma mulher que prova que barreiras, por mais duras que sejam, não existem quando o objetivo é a conquista do que realmente se deseja.

# NOVIDADE À BEIRA LAGO

## NOMES MARCANTES DA CORTE

brasilienses aplaudiram a abertura do restaurante Almeria Beira Lago. A nova fase do Grupo Almería, sob a batuta de Guto Jabour, CEO e restaurateur, nasce sob o signo do sucesso. O responsável pelo mailing que reuniu um grupo de convidados de vários setores foi Tiago Miranda. Tanto o cardápio quanto o projeto só mereceram elogios. Um lugar pra lá de especial.



FOTOS: JOÃO MACEDO/AGÊNCIA MITHI

Os sócios Thiago Lyra e Guto Jabour



Thiago Miranda e Viviane Piquet



O cardiologista Fausto Stauffer, o relações públicas Thiago Miranda, Valéria Bittar Roriz, empresário Paulo Renato Roriz e o casal Agenor Neto e Adriana Chaves



# MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



Todo o grupo que participou do encontro

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

# HAPPY HOUR NATALINO

**COM SEU JEITO ESPECIAL** é único de receber, Mônica Cortopassi Cruz abriu as portas de sua nova residência, no Lago Sul, para um *happy hour* de dupla comemoração: homenagem à amiga baronesa Lúcia Itapary e o anúncio do Natal. Um momento recheado de emoção, de perfeita gastronomia, quando todos deixaram o coração falar e os olhos se encantar com tanta beleza na decoração.



Sempre elegante, Mônica e sua belíssima árvore com enfeites de várias épocas



Jaqueline Magalhães, a estilista Desirée e a baronesa Lúcia Itapary



A anfitriã e a homenageada



Mônica com os seus amados netinhos



Delegada Graça, anfitriã perfeita na arte de receber, com o filho Júnior e a nora Elahe, nascida no Iraque



Entre os presentes o advogado Luciano Arantes



Com Jorge Bittar Barra e Ana Paula

## NIVER DE JÚNIOR

Uma festa brasiliense para o Diretor da Liga Saudita de Futebol, Manoel Medeiros Flores Júnior. Nascido em Manaus, criado em Brasília desde dos 8 meses de idade, atualmente morando em Riyad, continua tendo grandes laços com nossa capital, onde sua mãe, a delegada Graça Flores tem bela mansão. Festão no Lago Norte com a presença de amigos brasilienses e do mundo árabe. Parabéns, querido Júnior, que só tem, dado alegria e orgulhos para nossa cidade.



Romário Veras e Graça



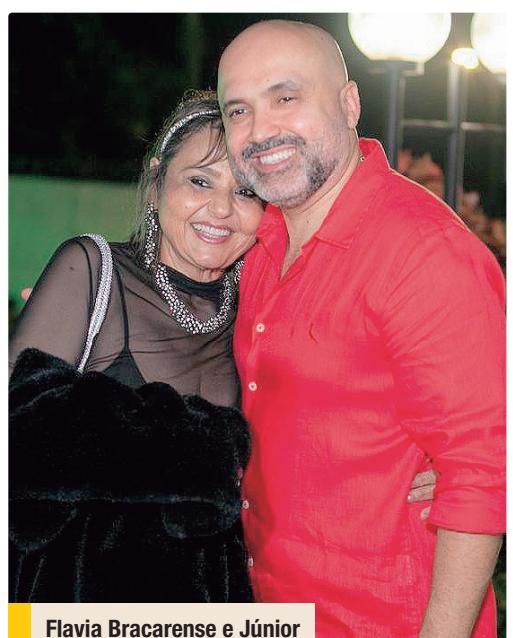
Mariane Vicentini com a grande amiga, a anfitriã Graça



Mônica e seu filho Leandro Bernardes, com Graça



Grissel Passos com a anfitriã e homenageado



Flavia Bracarense e Júnior

# Gourmet Brasília

rodrigofreitasleitao@gmail.com

@rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM



RODRIGO LEITÃO



## Saiba como surgiu a Ceia de Natal

**A**o contrário do que muita gente imagina, a Ceia de Natal surgiu na Europa pagã, antes do cristianismo e até mesmo do domínio romano. Na ancestralidade europeia, que inclui desde os latinos até os germanos e bárbaros (todo mundo que não era romano!), esses povos celebravam o Solstício de Inverno, aquela data em que a noite é a mais longa do ano (no hemisfério norte em 22 de dezembro e aqui, em 21 de junho). Era um feriado para agradar o Deus Saturno, cuidador das colheitas.

Nesse novo período, os dias mais curtos viravam passado e abriam caminho para a Primavera, quando se iniciavam as plantações dos grãos que seriam colhidos no Verão. Então, para celebrar a próxima colheita, os povos pagãos faziam festas com muita música, dança e, sobretudo, comida.

### TRADIÇÃO

Era costume, nesta época, abrir as portas e janelas das casas para receber amigos, viajantes e pere-

grinos, que se juntavam às famílias hospedeiras para confraternizar com a data tão significativa e cuja prática foi posteriormente incorporada pela tradição cristã, quando fora acrescida a oferta de presentes. Para essa comemoração, era elaborado um cardápio rico e incrementado com pratos de culinárias diversas, pois comer bem e guardar para esse dia as melhores variedades, era uma tradição.

Quando o Imperador Constantino, a pedido de sua mãe e instruído por seus conselheiros, adotou o cristianismo como religião do Império Romano, por motivos políticos e não religiosos, é que surge, então, a Ceia de Natal como conhecemos hoje. Porém, a data de 25 de dezembro para celebrar o nascimento de Jesus só foi promulgada pelo Papa Júlio I em 350 d.C..

A comunidade cristã ocidental já era grande e conquistava Roma, o que deixava o imperador adorador de Hércules um tanto desconfortável. Daí a ideia de seguir a religiosidade da mãe para agradar os súditos e unir as tradições pagãs

com o discurso bíblico.

Para amarrar a narrativa religiosa, descrita pela Igreja do Santo Sepulcro e agregar também as tradições judaicas e do Oriente Médio, surge o Natal cristão com celebração festiva e clerical, quando o Papa Júlio I baniu as celebrações aos deuses pagãos e adaptou a festa para Saturno aos princípios cristãos.

Foi nesta época que surgiu o conceito da Santa Ceia (adaptada também à Páscoa!), que tinha como pano de fundo a boa nova advinda com o nascimento de Jesus, aliada à fartura da celebração da agricultura e ao culto ao alimento dos antigos europeus.

O cardápio de toda essa festança cristã passou a misturar, então, ingredientes médio-orientais, pagãos e cristãos. Daí, por muito tempo, e até hoje, são servidos carne (naquela época de caça), aves de rapina, produtos feitos de trigo, as frutas secas, figo, damascos... Além dos doces e compotas usados na preservação de frutas e legumes no período de Inverno.

### FAÇA EM CASA

## Peru ao molho de laranja

#### > INGREDIENTES

- 1/2 xícara de molho inglês
- 4 dentes de alho amassados ou picados
- 1 cebola picadinha
- 1 colher de café de pimenta calabresa
- 1/3 xícara de ervas picadas
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto
- 1 peru com 4 a 5 kg
- 200 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- Publicidade

#### > MODO DE PREPARO

- 1 Em uma tigela misture o vinho, o suco de laranja, o molho inglês, o alho, a cebola, as pimentas e o sal.
- 2 Coloque o peru em uma travessa.
- 3 Despeje a mistura preparada no primeiro passo e deixe marinando de um dia para o outro.
- 4 Tire o peru da marinada e transfira para uma assadeira.
- 5 Levante a pele do peito com cuidado e espalhe 1/3 da manteiga misturada com as ervas.
- 6 Prenda as asas junto ao peito com um palito.
- 7 Amarre as duas pernas com um barbante.
- 8 Pincele o restante da manteiga sobre o peru.
- 9 Cubra com papel alumínio.
- 10 Asse em forno preaquecido a 200 °C por 1h e 45 minutos.
- 11 Na metade do tempo regue o peru com o líquido formado no fundo da assadeira.
- 12 Quando assar, retire o papel alumínio, regue mais uma vez e retorne ao forno para dourar. Agora é só servir! Bom apetite.

### PERU DE NATAL

O famoso Peru de Natal entrou nesse cardápio mais de mil anos depois. Pois se trata de uma ave norte-americana que só chegou à Europa após os Descobrimentos.

Foi levado pelos espanhóis, mas só virou tradição cem anos depois que os padres começaram a servir a ave nos banquetes, pois era mais saborosa e fácil de criar que as demais e também do que as caças.