

em ALTA

DECORAÇÃO & CIA



COZINHA MODERNA EXIGE
PLANEJAMENTO ELÉTRICO

PÁGINAS 2 e 3



MARLENE
GALEAZZI

PÁGINAS 6 e 7

Gourmet Brasília



Dia sem carne: veja
alternativa para hoje!

PÁGINA 8

PERFIL

Ela chegou ainda jovem a Brasília, vinda da mesma cidade do ex-presidente José Sarney, no Maranhão. Logo se estabeleceu como modista e hoje reúne centenas de pessoas que assistem atentamente a seus desfiles na 403 Norte.

PÁGINAS 4 e 5



DESIRÉE SOUZA DINIZ

DE BRAÇOS
DADOS
COM MODA

DECORAÇÃO & CIA

FOTOS: ROBSON FIGUEIREDO



Na área de bancada entre o cooktop e a cuba dupla, uma tomada dupla está de prontidão para as questões cotidianas. O ponto vermelho indica a voltagem de 220 V



TODAS AS TOMADAS que uma cozinha precisa

FUNCIONAL E REPLETO DE TECNOLOGIA, o espaço de hoje pede um planejamento elétrico à altura. O escritório VilaVille mostra como um bom projeto contribui para a praticidade cotidiana

A tecnologia revolucionou a vida em nossas casas, inclusive na cozinha. Se antes o básico dos eletrodomésticos era preenchido com o fogão, a geladeira e o liquidi-

ficador – esses últimos abastecidos totalmente pela energia elétrica –, a realidade hoje é bastante diferente.

“Prever o volume correto de tomadas para abastecer todos

esses equipamentos é fundamental”, pontuam as arquitetas Fabiana Villegas e Gabriela Vilarrubia, do escritório VilaVille Arquitetura e Interiores. Ainda de acordo com elas,

mesmo os aparelhos com funcionamento a gás – casos dos fogões e cooktops –, a eletricidade ainda se faz necessária para gerar a faísca do acendimento automático dos queimadores e do forno.

Qual é a lista de eletros fixos presentes na cozinha?

A dupla afirma que, obviamente, essa relação muda de acordo com as demandas dos moradores e das características dos projetos, mas de forma geral o senso comum considera a geladeira, o cooktop, uma opção cada vez mais adotada pelos brasileiros, seja na versão a gás ou de indução, a coifa ou depurador, e o micro-ondas.

Brasília Agora
BSB ONLINE

CNPJ: 04.785.801/0001-60

SEU JORNAL

CNPJ: 11.362.418/0001-65

BSB
ONLINE

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

* ARTIGOS E COLUNAS assinados são de inteira responsabilidade de seus autores

Editora Geral: KÁTIA SLEIDE
Editor: RODRIGO LEITÃO
Colunista: MARLENE GALEAZZI
Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

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.

Nessa cozinha, as tomadas para o abastecimento dos eletros da torre quente, além do fogão, coifa e lava-louças, estão embutidas na marcenaria. Ao longo da bancada, os pontos aparentes são eficazes para ações pontuais com equipamentos menores



“Sem dúvidas, essa é a lista mínima que ninguém vive sem”, indicam elas dentro de uma somatória que, até então, já relaciona 4 pontos de energia para o abastecimento dos itens. “Esse é um panorama para um ou dois moradores movimentarem apenas o trivial na cozinha ou a estrutura básica dos imóveis para locação de curta temporada”, dizem as profissionais.

Entretanto, o habitual costuma ser diferente. Considerando a tendência das cozinhas abertas e integradas com outros ambientes da área social, Fabiana aponta a adoção da torre quente, uma estrutura vertical de marcenaria que, além do micro-ondas, também agrega o forno elétrico.

“O surgimento deles aconteceu com as peças soltas, que ocupavam espaço na bancada. Mas de uns tempos para cá a indús-

tria passou a oferecer modelos de diversos tamanhos e embutidos que revolucionam esse segmento”, analisa ela, alcançando o número de 5 pontos de elétrica essenciais.

A partir daí, Gabriela passa a listar outros equipamentos que, embora não se enquadrem na categoria dos essenciais, estão bastante presentes nos projetos que realizam. É o caso do purificador de água e a lava louças, que demandam tomadas fixas para seu funcionamento, cafeteira, aquecedor elétrico para torneira de cozinha e pontos híbridos que abastecem aparelhos com a airfryer, liquidificador, batedeira e sanduicheiras. “Esses últimos não precisam de tomadas próprias, mas devemos considerar onde os moradores manusearão essas peças conforme sua demanda”, explica a profissional que acrescentou, pelo menos, mais 4 plugues.



Nesta pequena cozinha de um studio de apenas 24m², atrás do cooktop o morador tem à disposição uma tomada tripla para usos gerais. Escondido na marcenaria, as arquitetas também estabeleceram pontos para abastecerem o purificador de água e a cafeteira

Como acomodar todas demandas?

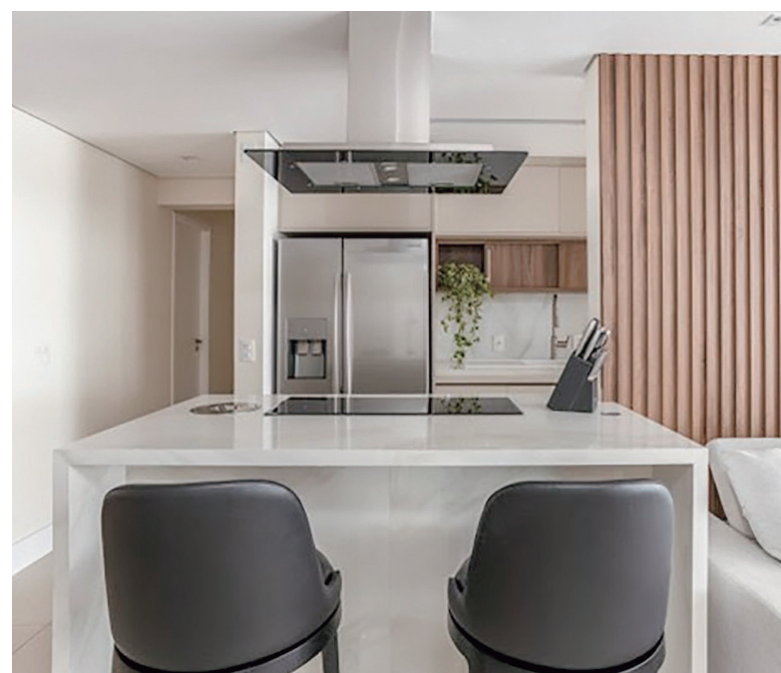
As arquitetas concordam que a eficiência na distribuição dos pontos de elétrica é fruto do entendimento sobre o modo de vida do cliente. Para tanto, o diálogo é fundamental para relacionar todos os eletros a serem incorporados na cozinha.

“Nos apartamentos, as construtoras já entregam um número mínimo de tomadas, mas durante a reforma implementamos as adicionais e movimentamos as existentes, conforme identificamos a necessidade”, alegam. Ademais, são uníssonas em afirmar que, na medida do possível, é interessante estimar possíveis alterações no layout e aumento dos equipamentos.

Implementação das tomadas durante a obra

Com o número de pontos estimados, Fabi e Gabi passam a aplicar as orientações arquitetônicas principalmente sobre as alturas das tomadas. De maneira geral, as tomadas médias são instaladas 1,20 e 1,30 m de distância do piso e são eficientes para atender aparelhos utilizados na bancada, como a cafeteira, e a geladeira. “No caso do refrigerador, também é possível prever o ponto com 30 cm entre o piso e a parede”, afirmam.

Para a coifa, depurador e



Para o cooktop de indução na península, as arquitetas Fabiana Villegas e Gabriela Vilarrubia realizaram a passagem dos condutores elétricos pelo piso. Para a utilização de outros equipamentos na bancada, elas previram a instalação de uma torre embutida de tomadas

micro-ondas, as arquitetas salientam que as definições dependerão da marcenaria planejada para a cozinha, assim como devem estar de acordo com o que é pedido no manual técnico de cada equipamento elétrico. E, sobre a tomada do fogão, é recomendado posicioná-la ao lado e não atrás. “Esse cuidado é importante para evitar que o calor aqueça o ponto de energia”, relatam. Ainda no aspecto da segurança, as arquitetas advertem sobre a proximidade com a água: deve haver uma distância mínima de 30 cm para que os respingos não causem choques elétricos e curtos-circuitos.

SAIBA MAIS

Comandado pelas arquitetas Fabiana Villegas e Gabriela Vilarrubia, o escritório VilaVille Arquitetura atua com foco em projetos residenciais que unem estética, funcionalidade e personalidade. Com uma abordagem sensível às necessidades de cada cliente, as profissionais apostam em soluções contemporâneas, integração de ambientes e uso inteligente dos espaços, sempre prezando por conforto, praticidade e harmonia visual. No portfólio, destacam-se reformas completas e projetos sob medida que traduzem estilos de vida em ambientes autênticos e acolhedores. Mais informações: @vilaville.arquitetura.

PERFIL DESIRÉE SOUZA DINIZ

NO UNIVERSO DA MODA, REVIVENDO UMA HISTÓRIA

➤ POR MARLENE GALEAZZI

NASCIDA EM UMA FAMÍLIA DE MULHERES costureiras, ela veio para Brasília em 1980 e fez história com desfiles em calçadas das quadras comerciais

Ela nasceu em Pinheiro, Maranhão, na mesma cidade e na mesma rua que foi o cenário de nascimento e da infância do ex-presidente José Sarney. De uma família que nada tinha a ver com a política, onde a maioria das mulheres exercia a profissão de costureira, por ironia do destino, foi aqui em Brasília, universo político, que ela conseguiu seu sonhado lugar ao sol e participar de um capítulo da história da capital.

Com criatividade e garra, Desirée de Jesus Souza Diniz se transformou na primeira estilista da capital a apresentar seus trabalhos nas calçadas das quadras comerciais em frente às lojas. Eventos que, até hoje, além de atrair os experts no assunto, despertam a curiosidade, revive a história e ganham muitos aplausos.

Pequena no tamanho, mas gigante na criatividade, a maranhense que teve seu primeiro contato com agulhas e linhas aos 10 anos de idade, hoje, ao ver seu trabalho reconhecido além de nossas fronteiras, desembarcando em muitos países latino-americanos, tem a certeza de que, apesar das dificuldades, foi acertada a decisão que tomou ao deixar sua casa, o convívio com os 10 irmãos e, sem qualquer suporte, enfrentar o desconhecido, uma nova cidade. Uma história de vida exemplar para os que acreditam que não há limites para conseguir vencer.

Desirée veio para Brasília aos 19 anos de idade. Na bagagem, além da coragem, muitos sonhos.



Desirée em seu atelier

UM PASSO IMPORTANTE EM BUSCA DA PERFEIÇÃO

O começo da carreira de Desirée não foi fácil, mas, para cada obstáculo, ela encontrava estímulo para seguir em frente e sempre com criatividade e resiliência.

A maranhense, que acaba de receber a “Medalha Cora Coralina”, da Associação de Jornalistas Escritores do Brasil (Ajeb), em cerimônia na Câmara Distrital, desembarcou em Brasília em 1980. A referência que tinha, na época, era um endereço que lhe indicaram. E foi nele, na SQN



Quando chegou em Brasília

403, que ela alugou uma quitinete para morar. Para trabalhar como estilista, alugou outro pequeno espaço e decidiu que era dali que partiria para o belo futuro profissional que lhe aguardava.

Embora tenha aprendido a arte da costura com uma tia que, até hoje, considera uma verdadeira mestre da alfaiataria, ela sonhava em fazer um curso de



A estilista puxando seu último desfile na calçada

Designer de Moda na UnB. Procurou, e lá não tinha. Paciente, esperou abrir o curso no IESB, onde se formou.

Quanto à mestre, sua tia, ela faz uma observação interessante: “suas roupas, se você virar pelo lado do avesso, tem a mesma perfeição”, elogia Desirée.

Formada e já com clientela, decidiu que era a hora de partir

para o comércio. Juntou dinheiro, comprou uma loja da Comercial da 402 Norte, onde há 40 anos tem o Desirée Atelier Alta Moda, da qual é diretora criativa. “Sinto um orgulho muito grande por fazer parte das duas únicas comerciantes que até hoje mantêm seu negócio por lá”, diz ela, que também se considera pioneira do local.



Lembranças de suas viagens pelo mundo



Apaixonada por viagens

Casada com Ângelo Gonçalves Rodrigues, funcionário aposentado do Congresso Nacional, mãe de três filhos, duas mulheres e um homem, avó de quatro netos, a estilista e comerciante é apaixonada por sua profissão, para a qual dedica quase tempo integral. “Eu trabalho praticamente dez horas por dia. Para compensar o tempo que tenho que ficar sentada, frequento academia e, quando dá, pratico caminhada”, afirma. Apaixonada por viagens, conhece grande parte do mundo,

lugares onde seu olhar está sempre atento a tudo o que está ligado à moda. “Esteja onde estiver, o meu lado de pesquisadora do assunto caminha junto comigo”.

Nas cidades por onde passo, principalmente na Europa, o que mais lhe chama a atenção são os museus, as vitrines, “principalmente as de Paris, Londres e Barcelona e os desfiles que por lá acontecem”, conta, revelando seus estilistas prediletos: “Dolce & Gabbana, Chanel e o árabe Elie Saab”.

Encantada com o barroco, ela se diz impressionada com o número de grandes estilistas que se inspiram nele. “Eles trazem o passado, adaptado, para fazer o sucesso do presente”, comenta. Para a atenta Desirée, “o Brasil é um celeiro de talentos da moda e Brasília está incluída nesta lista. Nos nossos desfiles na calçada, é impressionante o número de jovens que comparecem, que aplaudem. Nosso atelier foi o primeiro a retomar a história que agora está sendo seguido por outros”.

“MULHER QUE USA ALFAIATARIA É UMA MULHER ELEGANTE”

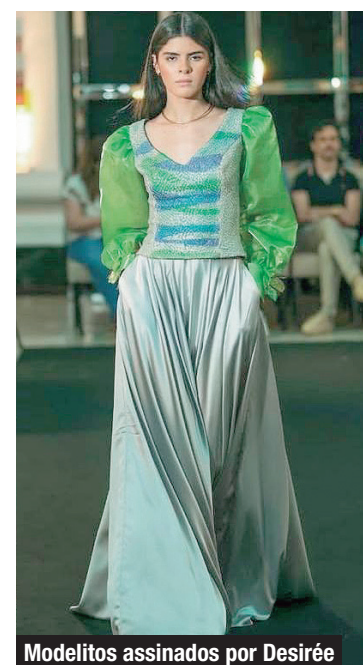
Apesar da fama, dos prêmios e homenagens que vem recebendo, principalmente no mês da mulher, Desirée não perdeu seu jeito humilde de ser. Com gratidão no coração, ela lembra dos tempos em que viveu na cidade que ficou famosa, por ser a terra natal do presidente Sarney. E conta: “Foi lá, na minha adolescência, que dei os primeiros passos rumo à moda, desenhando e costurando.”

Na faculdade, ela se aperfeiçoou, “aprendi técnica e desenvolvi tudo o que precisava para trabalhar na alfaiataria, que é a roupa focada em modelagem, estrutura, cortes e acabamento preciso, agora minha especialidade”. Uma rotina que, para ela, começa muito cedo, na comercial da 403 Norte, onde faz o piloto da primeira peça a ser desenvolvida. Depois, o trabalho segue para vários centros de produção.

Com clientes de variados segmentos, classes sociais, estilos e gostos diferenciados, quando lhe perguntam o que define uma mulher elegante, ela prontamente responde: “Uma mulher que usa alfaiataria, seja qual for seu estilo e dentro de suas possibilidades, é uma mulher elegante. Mas, para trabalhar com alfaiataria, a pessoa tem que ser criativa e ter técnica. E neste setor, Brasília é muito respeitada”. Quanto aos desfiles na calçada, que já se espalham por vários lugares, a estilista diz sentir orgulho por ser a primeira a reviver uma história que dá chance a todos de ver e sentir a moda de perto.



Na companhia da baronesa Itapary



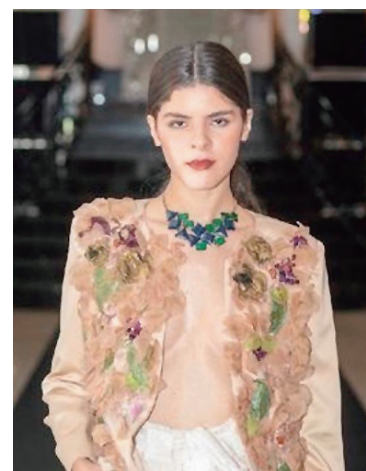
Modelitos assinados por Desirée



Na companhia do marido



Com sua equipe



MARRIAGE



Linda e feliz, Andrea Jenne e Joshua Ralph Sloane, logo após o sim

EM UMA BELA CERIMÔNIA, realizada em Orange County, California, Andrea Jenne e Joshua Ralph Sloane disseram o tão esperado sim. Entre os presentes parentes e amigos de infância da noiva, que vivem aqui em Brasília, onde ela também nasceu. Agora, o querido casal curte a lua de mel e planeja a vinda a Brasília ainda este ano.



Amigas de juventude aqui em Brasília, Flávia Gadoni Bracarense, a mãe da noiva, Janice Lauri Siemens que vive na Califórnia



Jael Antonio da Silva, presidente do Sindhobar-DF, tio da noiva, e que a levou ao altar, com ela e Flávia Bracarense



MARLENE GALEAZZI

 marlenegaleazzi@gmail.com
 marlenegaleazzi

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



NA BADALADA festa com dupla comemoração dos aniversários de Janaina e seu pai, Avelino Miotto, as presenças das belas, queridas e sempre atentas Márcia Witczak e Isadora.

INAUGURAÇÃO

O LACUSTRE HALL, novo espaço especializado na arte de receber, foi inaugurado oficialmente em noite prestigiada com a presença de 250 convidados. Localizada no Setor de clubes Sul, na Assefe, a casa que une arquitetura, paisagem e gastronomia já está bombando.



No comando: Sandra Barogeno, Andrea Senedese e Tassia Damas



Wagner Espindola e Anderson Roosevelt



Cristian de Britto e Cesar Serra



O anfitrião, Paulo Octávio, a esposa Anna Christina Kubitschek, os filhos, genro, nora e netos

MEIO SÉCULO DE SUCESSO

UMA FESTA DO TAMANHO E PRESTÍGIO da aniversariante. Os 50 anos da Paulo Octávio reuniu, no Royal Tulip Alvorada, em noite que marcará para sempre o calendário festivo do DF, autoridades, empresários, políticos de todas as matizes, o vice-presidente Geraldo Alckmin e convidados de várias partes do Brasil. Um momento em que o passado, presente e futuro se encontraram para aplaudir uma empresa que não é apenas o orgulho da cidade, mas um dos marcos do empreendedorismo nacional. Tendo como anfitrião o empresário Paulo Octávio, sua esposa, seus filhos e toda sua família, a festa, sem dúvida, entrou para nossa história.



A matriarca Wilma Pereira ao lado de Kassab



O vice-presidente Geraldo Alckmin e sua esposa Lu Alckmin



Anna Christina Kubitschek com a ministra do STJ Daniela Teixeira



Paulo Octávio com Íris e Roberto Giffoni



Antônio Carlos Almeida De Castro e Valéria com Paulo Octávio



Suelli Rodrigues, Cláudia Pereira e Renata Sanches



Lindalva e Chico Vigilante com Anna Christina



Brindando com os amigos

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER

RODRIGO LEITÃO



HOJE É DIA MUNDIAL SEM CARNE

INICIATIVA PROPÕE que, mesmo que não seja um vegetariano, a redução temporária contribui para a reflexão sobre hábitos alimentares mais conscientes.

Cerca de 30 milhões de brasileiros são vegetarianas. Muitos restaurantes, especialmente em grandes centros, oferecem promoções e cardápios especiais sem carne no dia 20 de março, o Dia Mundial sem Carne. A iniciativa propõe que, mesmo que não seja um vegetariano, a redução temporária contribui para a reflexão sobre hábitos alimentares mais conscientes.

A proposta é simples: substituir a carne por proteínas vegetais (feijão, lentilha, grão-de-bico, tofu, etc.). Por isso, foi criada a data em 20 de março de 1995, pelo Farm Animal Rights Movement (FARM) uma ONG canadense que opera nos Estados Unidos.

O objetivo do Dia Mundial sem

Carne é reduzir o sofrimento animal, incentivar a sustentabilidade (menor emissão de gases e desmatamento) e promover alimentação saudável. Se uma única pessoa ficar um dia sem carne, ela economiza 60 litros de água e reduz em 11% a emissão de carbono.

Este dia, marcado pelo vegetarianismo, representa uma escolha alimentar que consiste no consumo de alimentos de origem vegetal, excluindo produtos de origem animal. Especialmente, a carne animal. Seja por motivos éticos, ambientais, sociais ou outras razões pessoais.

Nesse sentido, o Dia Mundial Sem Carne tem várias frentes de ação, como informar a população sobre os direitos dos

animais até reforçar os impactos da criação de rebanhos em larga escala para o meio ambiente, por exemplo. Além disso, essa é uma ótima oportunidade para conversar sobre saúde e nutrição!

No Brasil, a carne (bovina, suína, de aves e de peixes) é bastante consumida. Embora, nos últimos anos, o consumo tenha despencado. Sobreretudo, devido ao preço. Segundo a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), a produção em larga escala de carnes e outros produtos de origem animal causam interferências que vão além do impacto ambiental. Afinal, ela prejudica também a saúde humana, ameaça os ecossistemas e o equilíbrio da natureza.

FAÇA EM CASA

Tagine de legumes com cuscuz marroquino

(serve 2 pessoas)

> INGREDIENTES PARA O CUSCUZ

- 1 xícara (chá) de cuscuz marroquino
- 1 xícara (chá) de água
- 1/3 de xícara (chá) de castanha-de-caju torrada e picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal

> MODO DE PREPARO

- 1 Numa chaleira, leve um pouco mais de 1 xícara (chá) de água ao fogo alto para ferver. Coloque o cuscuz marroquino numa tigela média e tempere com o azeite e o sal. Quando a água ferver, regue sobre o cuscuz e misture bem. Cubra a tigela com um prato e deixe hidratar abafado por 5 minutos. Solte o cuscuz com um garfo, misture as castanhas e sirva a seguir.



> INGREDIENTES PARA OS LEGUMES

- ½ couve-flor
- 1 abobrinha
- ¼ de abóbora japonesa (200 g)
- ½ cebola
- 2 dentes de alho
- 1 lata de tomate pelado em cubos
- 1 xícara (chá) de água
- ½ colher (chá) de sementes de coentro
- ½ colher (chá) de cominho
- ½ colher (chá) de cúrcuma
- 1 folha de louro
- 1 rama de canela
- 2 colheres (chá) de mel
- azeite a gosto
- sal a gosto
- folhas de coentro para servir

> MODO DE PREPARO

- 1 Corte a couve-flor em floretes do tamanho de um bocadinho e o talo em pedaços pequenos, de 1 cm. Transfira para uma peneira e lave sob água corrente. Lave, seque e corte a abobrinha em cubos de 2 cm (para isso, corte a abobrinha ao meio, no sentido do comprimento, corte cada metade em 3 tiras e as tiras em cubos de 2 cm).
- 2 Descasque e corte a abóbora em cubos de 1 cm. Descasque e pique fino a cebola e o alho.
- 3 Leve uma panela média ao fogo médio para aquecer. Regue com 1 colher (sopa) de azeite, junte a cebola picada, tempere com uma pitada de sal e refogue por 2 minutos até murchar. Regue com um fio de azeite, junte o alho, o cominho, a cúrcuma, as sementes de coentro, a folha de louro e a canela em rama. Mexa bem por 1 minuto para perfumar.
- 4 Junte o tomate pelado (com o líquido), misturando bem com o refogado. Regue com a água, tempere com 1 colher (chá) de sal e adicione a couve-flor, a abobrinha e abóbora.
- 5 Mantenha a panela em fogo médio e deixe cozinhar por 20 minutos, com a tampa entreaberta – os legumes vão liberar os próprios líquidos e diminuir de volume, formando um caldo saboroso. Mexa de vez em quando para que os legumes cozinhem por igual e para evitar que grudem no fundo da panela.
- 6 Passado os 20 minutos, desligue o fogo e misture o mel. Sirva a tagine com folhas de coentro e cuscuz marroquino.

