

# ALTA em

## DECORAÇÃO & CIA



FOTOS: MARIANA COWARDO

REVESTIMENTO  
COLORIDO É  
TENDÊNCIA EM 2026

PÁGINAS 2 e 3



COLUNA

MARLENE  
GALEAZZI

PÁGINA 7

## Gourmet Brasília

DIA PARA  
COMER O  
PRATO TÍPICO  
DA SUÍÇA

PÁGINA 8



FOTO: FREEK

## PERFIL WONDER JARJOUR

# LEGADO PRESERVADO

Descendente de uma das pioneiras famílias estrangeiras a desembarcar por aqui no início da construção de Brasília, ele deixou o curso de Direito de lado para se dedicar exclusivamente aos negócios da família, seguindo o caminho do pai. **PÁGINAS 4 e 5**



# DECORAÇÃO & CIA

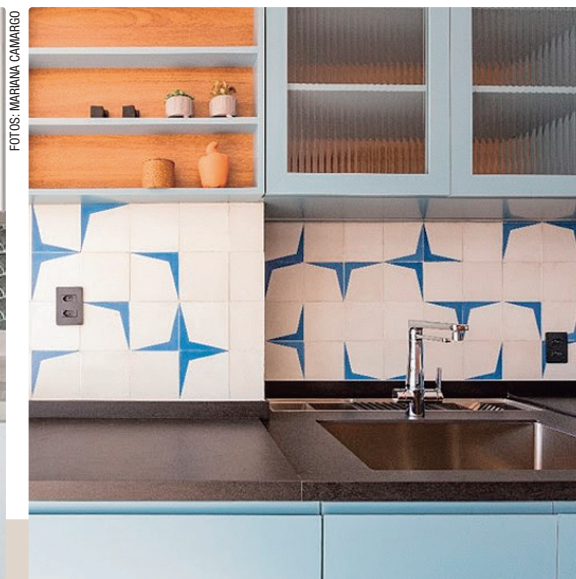
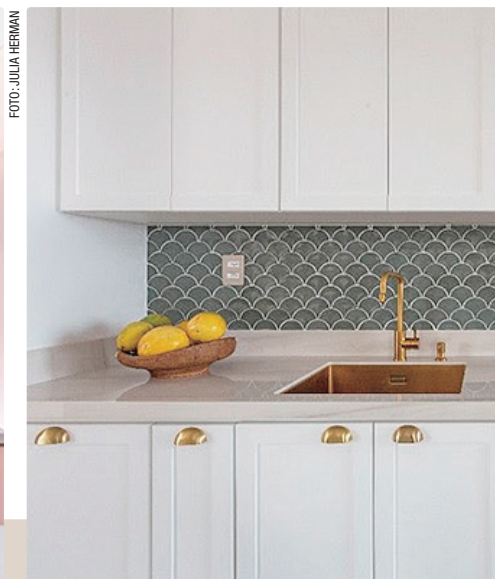
## O CHARME DOS REVESTIMENTOS COLORIDOS

**ARQUITETA MARI** Milani afirma que o material, com paletas e formas diferentes, segue como tendência nos projetos residenciais em 2026

**D**urante um período, os revestimentos de parede seguiram a linha da neutralidade: os tons claros, com o predomínio das paletas de bege e off white, ditaram o estilo até a década de 2010, mas de lá para cá essa referência mudou. Dos anos 2020 até os dias de hoje, os materiais coloridos conquistaram novamente o seu espaço e, de acordo com a arquiteta Mari Milani, seguirá como tendência em 2026.

“Nos projetos residenciais, nossas definições giram em torno de constituir ambientes com personalidade e vida. Particularmente, eu gosto muito dessa ideia de adicionar um toque de cor através de revestimentos que tornam o morar muito mais gostoso e sem exageros”, afirma ela. Segundo a profissional, a diferença está na utilização nos dias de hoje e na arquitetura de décadas passadas. Passando por diferentes paletas, como as cores quentes e terrosas da década de 1970, o colorido atual, seja monocromático ou desenhado, é aplicado de maneira equilibrada e bastante alinhada com o restante do ambiente.

“Gosto de trabalhar os revestimentos, nos seus diversos tamanhos, em backsplashes de cozinhas, áreas gourmet e banheiros”, enumera. “Fica super charmoso e se destacam de uma forma muito interessante”, complementa. Confira inspirações com base em projetos realizados por Mari Milani:



### O PROTAGONISMO NAS COZINHAS

O setor que compreende a parede entre a bancada e os armários, comumente conhecido como backsplash, já é um clássico quando o assunto é um revestimento estilizado. Seja no clássico azulejo, no formato 20 x 20 cm, ou em outras versões, a profissional ressalta o protagonismo de uma cor monocromática ou a associação de tons por meio de desenhos criativos. “É muito interessante elaborar a montagem, que acontece tal qual um quebra-cabeças”, analisa a profissional.



### LAVABO

Com a devida liberdade expressiva que o lavabo propicia aos projetos de interiores, os revestimentos coloridos também são muito bem-vindos. Neste lavabo impactante assinado pela arquiteta Mari Milani, a paleta terrosa é representada pelos revestimentos que acompanham a influência do estilo Bauhaus no desenho.

### NA ÁREA DE SERVIÇO

Sempre pautado pela imparcialidade, o projeto da área de serviço também oferece potencial para explorar a cor nos revestimentos de paredes. Por aqui, a arquiteta Mari Milani reforça que a área de serviço não precisa ser básica: para revestir as paredes, ela escolheu o formato brick em uma tonalidade que lembra a pedra hijau.



**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.



FOTOS: MARIANA CAMARGO

## NA ÁREA GOURMET

Considerando que a inserção da cor coopera para as boas sensações, Mari Milani considera a estratégia de trazê-la para ambientes sociais como o espaço gourmet da varanda. “Se a base do projeto acompanhar uma paleta mais neutra, nada impede que o material revestimento evoque uma cor mais vibrante”, brinca. No tom rosa queimado, o brick especificado pela arquiteta Mari Milani compreendeu todo o perímetro do backsplash da bancada que acompanha a churrasqueira e se estende até a península balcão.



## NOS BANHEIROS



FOTOS: ERIKA URBINO E MARIANAMARGO

Os revestimentos também são ótimos quando o assunto é conceber combinações ousadas – estratégia que a arquiteta adora implementar nos projetos de banheiros. Mas a cor do revestimento não precisa aparecer apenas de maneira pontual: ela pode constituir uma parede completa – seja na leitura monocromática ou com desenhos.

Nos dois projetos, a arquiteta Milani enalteceu as cores dos bricks ao instalá-los no piso e nos detalhes dos nichos. A paginação tradicional, deixou o banheiro mais descontraído, enquanto à esquerda ela optou pelo visual dinâmico e sofisticação do desenho espinha de peixe.



A arquiteta também observa que as possibilidades não ficam restritas às formas quadradas dos azulejos ou retangulares dos bricks. “Os hexagonais e pickets fazem muito bonito”, considera.



FOTOS: MARIANA CAMARGO



FOTOS: MARIANA CAMARGO



Na concepção deste mosaico, a arquiteta Mari Milani selecionou o picket, conhecido por seu formato hexagonal alongado, para compor o interior do box e a meia parede onde está a bacia sanitária. O mix entregou ares de requinte junto com o porcelanato marmorizado e os metais dourados.

# PERFIL WONDER JARJOUR

## RAÍZES QUE CONSTROEM O FUTURO

► POR MARLENE GALEAZZI

**CAÇULA DE** cinco irmãos, Wonder é formado em Direito, mas desde pequeno acompanhava o pai no ambiente de trabalho dos negócios da família

No mês em que Brasília completa mais um ano de idade, provando que sonhos tidos como impossíveis podem se tornar realidade, histórias pioneiras ainda se espalham pelos quatro cantos da cidade. Muitas delas, de tão rápidas, sequer ganharam registro no livro da memória e foram levadas para longe, igual a poeira vermelha que embaça o horizonte. Outras fincaram suas raízes no solo árido do Cerrado, gerando frutos e escrevendo os primeiros capítulos de um grande desafio que se tornou a obra que encantou e surpreendeu o mundo.

O tempo foi passando e muitas dessas histórias foram trocando de personagens que as receberam como um legado precioso, uma espécie de diamante que, depois de lapidado, deve ser cuidadosamente guardado e admirado. São os descendentes de pioneiros, aquelas pessoas que vieram de várias partes do país e do mundo, e que hoje formam a força jovem do universo empresarial da capital do país.

Brasilienses de nascimento, que sentem orgulho do sobrenome que herdaram, verdadeiras grifes de Brasília, respeitam a história

de suas famílias e dão continuidade a um trabalho que começou quando tudo por aqui não passava de um imenso canteiro de obras. Espelhado no trabalho e na coragem de seus avós ou pais, eles dão continuidade às empresas que surgiram junto com Brasília.

Quando os avós do jovem empresário Wonder Jarjour, o caçula da família Jarjour, deixaram a Síria para viver no Brasil, eles tinham dois desafios a enfrentar: apreender o português e trabalhar para vencer. O primeiro destino foi Minas Gerais, coincidentemente a terra de Juscelino Kubistchek, o criador de Brasília. Três anos antes da inauguração da nova capital, atraídos pela possibilidade de uma vida com mais oportunidades, resolveram se transferir para cá, fazendo parte do grupo dos primeiros moradores do Núcleo Bandeirantes e dos primeiros pioneiros estrangeiros.

Foi a época em que o Brasil vivia o sonho de construir uma nova cidade no Planalto Central, e várias famílias, como os Jarjour foram essenciais para transformar esse projeto em realidade. E na família desses pioneiros estava Abdalla Jarjour, pai de Wonder, na



A herança do pai também está na paixão pelo automobilismo



Wonder em uma de suas viagens ao mundo árabe

época com 12 anos de idade, e seus dois irmãos mais velhos, Nazih e Monder. E foi nesse ambiente de trabalho e desafios que ele formou seus valores, mais tarde transmitidos aos filhos, inclusive ao caçula

Wonder. Abdallah Jarjour, já falecido, se transformou em um dos empresários mais conhecidos de Taguatinga e de todo o DF. Ele também foi piloto, figura de destaque na sociedade, empreendedor

vitorioso que deixou como legado para sua família, além das empresas de vários segmentos um grande círculo de amigos e um nome que hoje é uma das marcas mais conhecidas de Brasília.

## CERCADO DE REFERÊNCIAS FAMILIARES

Caçula de cinco irmãos, criado na Asa Sul, Wonder teve uma formação sólida em instituições tradicionais de Brasília, como o Instituto Nossa Senhora do Carmo e o Maristão. Mais tarde, se formou em Direito pelo Uni-Ceub. Mas sua formação começou muito antes da universidade. Desde pequeno, acompanhava o pai no ambiente do trabalho, especialmente nos postos de gasolina. “Bricava de abastecer nos postos”, lembra ele. A empresa da família, que inclui o tradicional Posto Jarjour de Taguatinga, fundado em 1970 e em operação até hoje, junto a outros tantos, segundo ele, foi sua maior escola. Aos 15 anos de idade, após retornar de intercâmbio nos Estados Unidos, iniciou oficialmente sua atuação nos negócios da família.

Começou na área administrativa, organizando documentos e realizando levantamento ao lado da mãe, Marinês, gaúcha descendente de italianos. Na época desenvolveu habilidades técnicas tornando-se, como ele mesmo diz “expert em Excel”. Como o grupo empresarial da família atuava em vários segmentos, cada um deles contribuiu para a sua formação. Na indústria da água mineral Bonjour, aprendeu sobre logística e licitações; nos postos de combustíveis, compreendeu o impacto

da tecnologia na eficiência e rentabilidade; já no setor imobiliário e na construção civil, assimilou um dos pilares da estratégia familiar: investir em algo sólido e de longo prazo.

Casado com a advogada Daniela, pai de Helena, dois anos de idade, e aguardando a chegada do segundo filho, Jorge Abdallah, além dos negócios Wonder tem outra paixão sempre presente em sua vida: automobilismo, influência do pai, que chegou a competir em campeonatos de turismo. Esporte que reforçou valores como disciplina, foco e resistência, características que também leva para o mundo empresarial. Wonder cresceu frequentando o Iate Clube de Brasília e o Clube do Exército, ambientes que também fizeram parte de sua formação social e pessoal.

Ao lado da mãe, a quem acompanha de perto, e sua irmã, Helen Jarjour, Wonder mantém vivo não apenas o patrimônio construído pela família, mas, principalmente, os princípios deixados por Abdallah. Mais do que dar continuidade a um legado, ele busca evolui-lo, unindo tradição, inovação e visão de futuro. Tendo na figura do pai o centro de sua história, ele mantém uma admiração muito grande pelos avós pioneiros estrangeiros que ajudaram



A família sempre presente. Wonder com a mãe Marinês, a irmã Helen e os sobrinhos

a escrever a história da capital do país. Cercado de referências familiares fortes, dedicação ao trabalho e um amor muito grande pela cidade onde nasceu. Wonder, aos 36 anos de idade, diz que “levar

adiante a história pioneira de quem participou da consolidação da nova capital do Brasil, além de ser um orgulho e uma obrigação, respeito e ato de amor aos que, do nada, construíram uma grande história.



Turismo pela Europa



Com a esposa e a filha em Veneza, Itália



Em viagem de negócios por Dubai



Na hora do parabéns



# MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



Rose e sua irmã, Rosemere Fontgallant

# VIVA ROSE

**ROSE SABOYA**, prefeita da SQS 105, de incontáveis amigos em Brasília e Belo Horizonte, festejou a troca de idade do jeito que gosta. Uma tarde com muita alegria, boa gastronomia e rodeada por pessoas que enchem sua alma e coração de felicidade. O encontro festivo foi na Fazenda Churrascada.



A aniversariante com Cláudia Vasconcelos



Ana Paula Alasmar fez questão de comparecer



Cristiane Brasil entre as presentes



Wayne Costa, Rosemere, Rose, Alessandra, Andréa e Silvia



Solange Ferraz abraçando Rose



## O COMPETENTE E LAUREADO CIRURGIÃO PLÁSTICO JOSÉ CARLOS DAHER

é o aniversariante desta sexta-feira. A comemoração vai ser na intimidade da família mas, sem dúvidas, muitos cumprimentos virão de várias partes do país. Cumprimentos da coluna com votos de saúde, vida longa e que o sucesso continue presente na sua carreira.



**LISANE TÁVORA BUFQUIN**, que levou para as passarelas do mundo a beleza da mulher brasileira, acaba de retornar de mais um de suas constantes viagens internacionais. Desta vez de Washington, EUA, onde fez questão de registrar sua presença na rua onde morou John Rockefeller, o fundador da poderosa dinastia daquela família.



**NO PRÓXIMO DOMINGO**, dia 12, Mariana Ferrer, que na foto aparece com o marido Ricardo Oliveira, estreia idade nova. Médica, dedicada e competente, com especialização em ortopedia pediátrica no exterior, em dos orgulhos de Brasília, ela merece toda nossa admiração e aplausos. Parabéns da coluna.

# ALMOÇO FESTIVO

## O ADVOGADO RONALDO

**TOLENTINO** festejou a vida em grande estilo, reunindo amigos e familiares em sua elegante casa do Park Way. O almoço, organizado por sua esposa Juliana, foi marcado por um clima acolhedor e extremamente animado. Com direito a trilha sonora de uma banda de samba e a apresentação de cantor de música sertaneja. No quesito gastronomia, o cardápio valorizou sabores tipicamente brasileiros, preparados por Renata La Porta. Em um ambiente repleto de alegria, a celebração foi mais um evento memorável, à altura do anfitrião.



Vanessa Bordon e Julio Semeghini



A família Tolentino: Bernardo, Juliana, o aniversariante e Victor



Fabiola Salomon, Wellington Marques e Tiago Correia



Amigas marcaram presença

# COMEMORANDO

**APÓS O SUCESSO** do lançamento do seu livro "Política como Destino, Caminhos e Descaminhos da Democratização", o ex-governador Moreira Franco, em um momento de relax, foi jantar, em petit comitê, na Trattoria do Rosário. Por lá, continuou sendo muito cumprimentado.



O grupo foi recebido pelo chef Rosario



Moreira Franco com o Hélio Costa

## EXPOMIX

**DE HOJE A DOMINGO**, o Expomix será realizado no Parque de Exposições de Planaltina DF. Entrada gratuita mediante a doação de 2 kg de alimentos não perecíveis. Abertura às 18h, com apresentação de vários artistas, como Xandy Avião, Lauana Prado, Mari Fernandes e Matheus e Kauan. Imperdível.

# Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



## SÁBADO É DIA MUNDIAL DO FONDUE

### RECEITA SURTIU

acidentalmente no século 17, mas se tornou popular no mundo em 1956, a partir de Nova York

Comida típica de inverno, mas relativamente jovem no cardápio mundial, essa receita surgiu na Suíça depois que o frio congelou toda a produção de queijo nas montanhas. Hoje, ela representa requinte nas noites da estação e deve ser acompanhada de bons rótulos de vinho. Neste sábado, dia 11 de abril, a receita é celebrada com pompas no Brasil: Dia do Fondue.

O Fondue surgiu acidentalmente no século 17, mas no cardápio mundial é relativamente jovem. E não por criação culinária. Fondue é uma palavra feminina que significa fundida. A origem do prato é o Cantão Francês da Suíça. O que se conta é que houve um inverno muito rigoroso nas montanhas e a produção de queijo gruyère congelou. Isso iria causar um grande prejuízo aos fazendeiros. Então, eles tentaram derreter o queijo para ver se conseguiam salvar parte da produção. Foi aí que alguém passou um pedaço de pão naquele creme e falou que ficou ótimo. Então, os produtores do alto da montanha negociaram o queijo derretido com os restaurantes e armazéns, avisando sobre aquela alternativa de fundir o queijo para servir com pão ou batata. Mas como o gruyère artesanal é caro, quem começou a comer essa receita, ou a fondue propriamente dita, foram as famílias mais ricas.

A fondue só virou um prato popular quando passou a ser a principal fonte de proteína do exército suíço. Isso na década de



FOTO: FREEK

1950 do século passado. O prato ficou famoso nos Estados Unidos a partir de 1956, quando o chef A. Conrad Egli, do restaurante Châlet Suisse, em Nova Iorque, passou a servir a receita. E aí vem uma curiosidade: foi ele quem inventou, nessa mesma época, a fondue de chocolate, que ele oferecia como opção de sobremesa. Muito provavelmente a fondue de carne foi uma invenção francesa. Os suíços são tradicionais na receita com queijo.

Mas lá na Suíça eles fazem também um tipo de fondue chamado de chinoise (fondue chinesa). Ela é feita à base de carnes, peixes e legumes, que são fervidos num caldo de carne com diversas especiarias. Assim como a paella é um prato dos homens na Espanha, como também é o churrasco no Brasil, a fondue é uma tradição masculina na Suíça. Desde que a primeira receita foi publicada em livro, em 1699, até hoje, a preparação da fondue é considerada como "coisa de homem" pelos suíços.

### FAÇA EM CASA

## FONDUE DE QUEIJO

(serve 5 pessoas)

### > INGREDIENTES

- 2 copos de requeijão (200 ml)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 ml cada)
- 250 g de queijo gruyère fatiado
- 100 g de queijo Emmental fatiado
- 100 g de queijo Golda fatiado
- 1 pitadinha de sal
- 1 pitada de tempero misto (em pó: cominho, coentro, pimenta branca etc)

### > MODO DE PREPARO

- 1| Coloque em uma panela (em fogo médio) os 2 copos de requeijão tradicional, deixe ele amolecer até começar a levantar fervura.
- 2| Mexer sempre, cuidando para não deixar queimar.
- 3| Quando o requeijão estiver amolecido, acrescente 2 caixinhas de creme de leite e mexa bem, juntamente com 1 pitadinha de sal

(cuidado com o sal, já que a receita leva queijo) e 1 pitada de tempero misto.

- 4| Deixe a mistura esquentar bem, cuidando sempre para não queimar.
- 5| Quando começar a ferver, acrescente aos poucos as fatias de queijo mussarela, provolone e prato rasgadas grosseiramente com as mãos, mexa até que derretam um pouco, mas não muito.
- 6| Acrescente o queijo gorgonzola picado e mexa até derreter. Sirva em seguida com os acompanhamentos, cuide sempre o fogo do rechaud e desligue quando necessário, para não queimar o fundo da panela de fondue.
- 7| Pode-se também trocar os queijos por outros mais finos, como emmental, gruyère etc, fique à vontade e use o que achar melhor.

## QUENTE E GELADO NÃO É UMA BOA COMBINAÇÃO

O melhor vinho para acompanhar a fondue é o tinto, mas dá para acompanhar com vinho branco também. O problema é que o queijo derretido pode provocar problemas de digestão e de estômago. Quando se bebe qualquer coisa gelada após a ingestão de um alimento quente, seja vinho branco, cerveja, refrigerante e até suco cheio de gelo, forma-se um bolo, pelo endurecimento da comida. Como muita gente opta pelo vinho para acompanhar fondue, é melhor usar o tinto, servido frio e não gelado como o branco, que se consome entre 10 e 12 graus.

Não são todas as pessoas que se sentem mal quando acompanham alimento quente com bebida gelada. Mas não é recomendável a junção de gelado e quente, em qualquer circunstância. E como é queijo fundido, é servido muito quente. Quando se ingere a bebida gelada, forma-se uma bola de massa no estômago que endurece rapidamente pela reação química entre a goma de queijo e a bebida gelada. Isso fermenta de uma forma também perigosa, porque potencializa as gorduras e o álcool, provocando problemas no estômago e na digestão. A gente não pode esquecer que são dois alimentos já fermentados fora do organismo, o queijo e o vinho.

## HARMONIZAÇÃO

A fondue tradicional usa queijos Gruyère e Emmental. Geralmente, esses queijos caem muito bem com vinhos tintos com pouco tanino. O melhor é vinho que não passe por madeira, como os Pinot Noir, os jovens vinhos portugueses e até alguns criasas espanhóis, de uva Tempranillo.