

em ALTA



DECORAÇÃO & CIA

**COIFAS E
DEPURADORES
TÊM IMPORTÂNCIA
NA COZINHA**

PÁGINAS 2 e 3

Gourmet Brasília



VINHOS DO INVERNO
CONFIRA AS HARMONIZAÇÕES
COM AS MELHORES UVAS

PÁGINAS 8

PERFIL

Portuguesa de nascimento e brasileira por opção, trabalhou nos principais ateliers de Londres, onde teve a oportunidade de ajudar a confeccionar a roupa que a rainha Elizabeth II usou nas suas bodas de prata.

PÁGINAS 4 e 5



HELENA ROCHA

**A ESTILISTA
QUE ENCANTOU A
REALEZA BRITÂNICA**

DECORAÇÃO & CIA



COIFAS E DEPURADORES

a importância deles nos projetos residenciais

OS EQUIPAMENTOS se tornaram essenciais em plantas integradas para garantir ambientes sem gordura e odores

Cozinhar é uma delícia, mas ninguém quer sair com o cheiro do prato preparado ou se deparar com o odor e gordura pela casa. Assim, a presença de uma coifa ou depurador é uma condição que não dá para eliminar do projeto. “Considero indispensável”, refere-se a arquiteta Mariana Meneghiso,

sócia do também arquiteto Alexandre Pasquotto, ambos à frente do escritório Meneghiso & Pasquotto Arquitetura.

O EQUIPAMENTO DEVE SER CONSIDERADO DESDE O INÍCIO DO PROJETO

Com o avanço dos layouts integrados, em que a cozinha se comunica com salas de estar, jantar e varanda, mais do que nunca a ventilação precisa estar presente no ambiente, especialmente quando o cooktop ocupa uma posição central na ilha ou na península.

Diferente do depurador, que apenas filtra e recircula o ar, a coifa

atua de forma mais eficiente ao captar os vapores, gordura e odores gerados na cocção e os expulsam para o lado de fora do ambiente. Por isso, é frequentemente a primeira escolha em projetos de alto desempenho, onde o preparo dos alimentos é mais frequente e o layout da cozinha exige um controle maior.

“Ela também tem o poder de ser um ponto focal na composição na cozinha. Com diversos modelos, nossa decisão considera o estilo do projeto, mas principalmente o volume de ar que é capaz de extrair, de acordo com o tamanho do ambiente e a frequência de uso”, diz Alexandre Pasquotto.



Em acabamento inox, o item se destaca pelo design e a durabilidade

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.

TIPOS DE COIFAS

A dupla relata que o posicionamento do cooktop ou fogão é um fator determinante para a escolha do tipo. Outra questão é a infraestrutura de exaustão que inclui dutos, saída externa, e distância entre a coifa e o ponto de cocção. “É um erro deixar essa etapa para o final da obra, pois isso compromete o desempenho ou até inviabiliza a instalação”, alertam. Veja as variações de coifas existentes no mercado:

DE PAREDE

Mariana afirma que esse é o modelo mais popular e é indicado para cozinhas com layout mais convencional;

COIFA DE ILHA

fixada no teto, ela diz que seu desenho revela um aspecto mais escultural e, junto com a eficiência, o item ajuda a equilibrar a proporção visual do espaço aberto, podendo ser tornar um elemento de destaque na cozinha integrada;

DE TETO OU EMBUTIDA

solução discreta e elegante para um projeto mais clean, fica embutida no forro de gesso ou em um rebaixo planejado. “Mesmo com sua aparência mais leve, essa coifa precisa estar alinhada com o pé-direito para um funcionamento eficaz”, detalha a arquiteta;

DE BANCADA

Mais sofisticada, conta com versões embutidas e até algumas mais tecnológicas que se erguem na própria bancada para o uso. “Considero uma alternativa interessante quando não podemos equiparar no teto”, avalia;

COIFA DE CANTO

Adapta-se muito bem em espaços como áreas gourmet e, embora menos comum, resolve projetos de cozinhas menores com layout irregular.



E QUANDO O DEPURADOR É A MELHOR SAÍDA?

Apesar de não ter a mesma eficiência de uma coifa, o depurador tem a sua valia quando o projeto não permite a abertura de um duto para o exterior – situação comum em apartamentos antigos ou reformas com restrições estruturais. O eletro conta com filtros metálicos e de carvão ativado que retém partículas de gordura e minimizam os

odores, devolvendo o ar tratado ao ambiente. “É uma solução que exige clareza do morador sobre seus hábitos. Em apartamentos compactos, depuradores bem discretos atendem bem, desde que a demanda não seja intensa. Mas o mais importante é que a ventilação nunca seja negligenciada, independentemente do sistema escolhido”, ressalta Mariana.



É importante considerar que o depurador exige manutenção mais frequente com a troca periódica dos filtros

COMO DIMENSIONAR E INSTALAR UMA COIFA

Para garantir o desempenho de uma coifa, Alexandre explica que o primeiro passo é verificar sua vazão, ou seja, a capacidade de renovação do ar no ambiente. A conta básica consiste em multiplicar a largura, o comprimento e a altura da cozinha por 12, resultando na vazão mínima ideal em medida m³/h. Por exemplo:

“Imagine uma cozinha com 4 m de largura, 3 m de comprimento e 2,6 m de pé-direito. Temos uma área de 31,2 m³, que multiplicado por 12 resulta em 374,4. Nesse caso, recomenda-se uma coifa com vazão mínima de 375 m³/h. Mas se o ambiente for integrado à sala ou se houver preparo frequente de alimentos, é indicado optar por modelos com capacidade ainda maior, entre 500

e 700 m³/h”, elucida o profissional.

Além do desempenho, a instalação merece atenção desde o início do projeto, pois o elemento pode exigir estrutura no forro para fixação e passagem dos dutos, enquanto outros podem demandar pontos elétricos bem localizados e espaço entre os armários. O trajeto do duto também interfere diretamente na eficiência, sendo que quanto mais curto e direto até a saída externa, melhor será o funcionamento do equipamento.

Sobre a largura da coifa, essa deve ser igual ou maior do que a do fogão ou cooktop e deve ser instalada a uma distância segura do fogo, geralmente entre 65 cm e 75 cm, dependendo das orientações fornecidas pelo fabricante.



Projeto da Meneghesso & Pasquotto Arquitetura com uma coifa embutida na área gourmet, onde proporciona funcionalidade e higiene para o ambiente integrado à área da piscina

SAIBA MAIS

SOBRE A MENEGLHISSO & PASQUOTTO ARQUITETURA

Com referências importantes na viabilidade executiva do projeto, somado a formação afinada em forma e estética, a dupla de arquitetos se completa na criação e concepção dos trabalhos. O escritório atua em projetos residenciais, comerciais e corporativos. Tendo como premissa produzir soluções, através de projetos autorais funcionais, atemporais, nos diversos vieses estéticos e de estilo, que traduzam boa arquitetura e a personalidade do cliente.

PERFIL HELENA ROCHA

DO VESTIDO DA RAINHA À CORTE BRASILIENSE

► Por Marlene Galeazzi

HELENA ROCHA, a portuguesa que há décadas mora em Brasília, e que dedica à costura o mesmo amor que um escultor dedica às suas obras de arte

As mãos que desenham, bordam e confeccionam roupas para algumas brasileiras famosas são as mesmas que um dia participaram da confecção do vestido que a saudosa rainha Elizabeth II usou ao comemorar 25 anos de casada com o príncipe Philip. Uma história que marcou a vida de Helena Rocha, a portuguesa que há décadas mora em Brasília e que dedica à costura o mesmo amor que um escultor dedica às suas obras.

Uma arte em que ela mescla paixão e criatividade e que aflorou ainda na adolescência. Se a foto da roupa feita especialmente para a soberana mais poderosa do mundo rodou praticamente por todos os países, Helena também teve suas andanças até chegar por aqui.

Nascida em Lisboa, onde se casou aos 21 anos de idade, no histórico Mosteiro dos Jerônimos, trocou muito cedo de país, vindo para o Rio de Janeiro, onde viviam os pais de Carlos, seu falecido marido. Instalada naquela cidade, aos poucos, o diferencial e a qualidade de seu trabalho começou a

chamar a atenção da tradicional sociedade carioca, vestindo socialites e sendo citada nas altas rodas.

Por isso, foi trabalhar na Hermínia Modas, uma loja cuja marca se tornou ponto de referência das elegantes da época. E assim, ela foi marcando seu caminho até chegar a Londres para onde seguiu a convite do famoso estilista Mr. Matlli, que atendia a nobreza e os poderosos londrinos.

A partir daí, Helena, que se aperfeiçoou no atelier de Mr. Matlli –, por ele fazer um trabalho diferenciado, tipo alfaiataria, mais para o dia a dia, onde usava tecidos de criação própria –, viu outros horizontes se abrirem na sua vida profissional. “Um novo convite que recebi, desta vez, vindo de Mr. Darnell, o poderoso da realeza que já havia confeccionado o vestido de casamento da Rainha Elizabeth, foi irrecusável. Uma nova experiência e a oportunidade de ver e aprender cada vez mais, trabalhando para o grupo das pessoas mais importantes da Europa”, lembra a portuguesa brasileira.

Um tempo em que o luxo e o



No dia do casamento, no Mosteiro dos Jerônimos, em Lisboa



O chapéu e a flor sempre presentes



Em uma de suas viagens à Europa



glamour fizeram parte do seu trabalho, pois só se confeccionavam vestidos para eventos sociais e os grandes acontecimentos. Ela conta que “nenhum dos ateliers eram lojas, mas, sim, salões reservados, com toda a segurança e até mordomo tinha para atender.”, lembra. “No estúdio do Mr. Matlli, o diferencial era que se alguém quisesse ser atendido diretamente por ele, tinha que pagar”, completa.

E foi assim, entre bordados com linhas e pedrarias, manipulando os tecidos mais caros e sofisticados que se possa imaginar, vindos dos mais distantes lugares do mundo, que ela acrescentou ao seu talento natural o conhecimento suficiente para participar, ao lado do estilista da família real, da confecção da roupa que a rainha Elizabeth II usou nas suas Bodas de Prata.

CORTE BRASILIENSE DESFILOU COM OS MODELOS CRIADOS PELA ESTILISTA

Anos depois, já morando em Brasília com o marido, o empresário Carlos Rocha, e trabalhando em seu atelier de alta costura no Lago Sul, Helena reproduziu o famoso modelo da rainha. O vestido foi usado por uma de suas clientes, dona May, esposa do então chanceler Azeredo da Silveira, em noite de festa no Itamaraty. “Ela, mulher elegante e de família tradicional, já tinha visto o modelo em fotos e ficou encantada. Como já tinham se passado muitos anos, achei que não haveria problema. A roupa, toda branca com bordados discretos, fez o maior sucesso e a primeira dama do Itamaraty, a partir daí, usou minhas roupas nas inúmeras viagens oficiais que fazia para o exterior”.

Além de usar todo o seu talento nos corredores do poder, a estilista também adentrou no mundo da beleza. Coube a ela criar e confeccionar as roupas de gala que Lisane Tavora Bufquin, na época, representante do Brasil no concurso Miss Beleza Internacional, usou nas passarelas, bem como o vestido de seu casamento, realizado em grande

estilo, em um castelo da França. “Até hoje Lisane é minha cliente e amiga. Apesar de atualmente trabalhar bem menos, sempre que o tempo permite, atendo algumas mulheres que sempre me foram muito próximas como ela”, afirma.

Se aquele vestido com detalhes de terminações em malha de cristal francesa, usado também com casaco chifon, marcou a vida de Helena, tornando-a conhecida inclusive pelas reportagens sobre o assunto, outros dos seus modelos marcaram a vida de muitas mulheres da capital.

No ápice de sua carreira, foram inúmeras as noivas que ela vestiu, bem como mulheres do poder e as da chamada Corte Brasileira, que desfilaram elegância com os modelos criados por ela. A maioria, até hoje, a procura, mas ela, viúva, mãe de dois filhos e avó amorosa, prefere dedicar a maior parte do tempo a sua família e outros afazeres. Entre eles, a gastronomia, a qual domina perfeitamente, principalmente quando se trata de comida portuguesa, em especial as famosas bacalhoadas.

Mas, para quem tem tanto talento, ficar longe do encantamento da costura, dos bordados e da criatividade, não é tarefa das mais fáceis. Por este motivo, Helena continua atendida no mundo da moda, especialmente a internacional, dando seus palpites e, quando necessário, suas críticas”. A mudança dos tempos também atingiu esta área.

Hoje se copia muito. Por exemplo, se a tendência é uma capa, todo mundo faz a capa em várias versões. Diferentemente de outros tempos, em que tudo era cuidadosamente elaborado. “O que não significa que a moda de hoje não seja bela”, diz ela, com respeito de quem tem experiências e conhecimento.



Ela e o falecido marido, empresário Carlos Rocha, e seu grande incentivador



Ela com os dois filhos nascidos em Brasília: Luis Carlos e João Alberto



Com os filhos no início da vida aqui na capital



DOMINGO, RITA BALLOCK abre as portas de sua aconchegante casa do Lago Norte para celebrar, em companhia das amigas, seu aniversário. Um dia de almoço caprichado, diversão e boa música. Tudo no estilo da aniversariante, pois a alegria de viver é sua marca registrada.



A POSSE DO CONSELHO de Direitos das Mulheres do Distrito Federal, realizada ontem, no Palácio do Buriti, contou também com a representatividade e força das mulheres do Fórum de Mulheres do Mercosul Brasil DF: Lúcia Bessa, conselheira titular eleita, ladeada por Adriana Santos e Neuza Castanha. Todas do FMM.



O CASAPARK, que tem como diretora de Marketing Ivana Valença, agita a noite desta sexta-feira e do sábado com seu "Arraiá no Casapark Prime". A abertura de hoje será para a imprensa e convidados. Um divertido programa para o week-end.



MARLENE GALEAZZI

 marlenegaleazzi@gmail.com

 marlenegaleazzi

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

EXPOSIÇÃO 'GALENO, O MISTÉRIO DO SIMPLES'

GALENO, UM DOS GRANDES

nomes da arte contemporânea brasileira, que viveu muitos anos na capital e que no ano passado nos deixou, ganha mais uma merecida homenagem. Desta vez, a exposição "Galeno, o Mistério do Simples", na Caixa Cultural Brasília. Idealizada pela Referência Galeria de Arte, com curadoria de Paulo Herkenhoff, apresenta mais de 130 obras e objetos que percorrem diferentes fases da trajetória do artista. Na noite da inauguração, um momento especial: a apresentação de Diego, filho do artista, ao violão, emocionou parentes e convidados. Em cartaz até o dia 4 de outubro, a mostra depois seguirá para as unidades da Caixa Cultural em São Paulo e Rio de Janeiro.



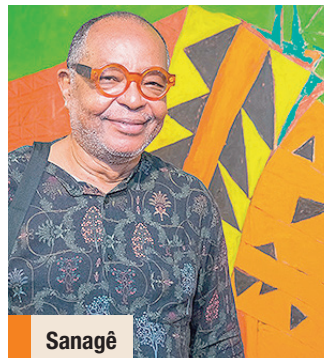
Os filhos de Galeno, Diego e Artur (*em pé*), com Lucas, Kalu e João



Tatiana Pedrosa e Amneres Santiago



Paulo Herkenhoff e Onice Moraes



Sanagê



Santiago Herrero, embaixadora Maria Mara Fernandez e José Miguel de Lara

15 ANOS

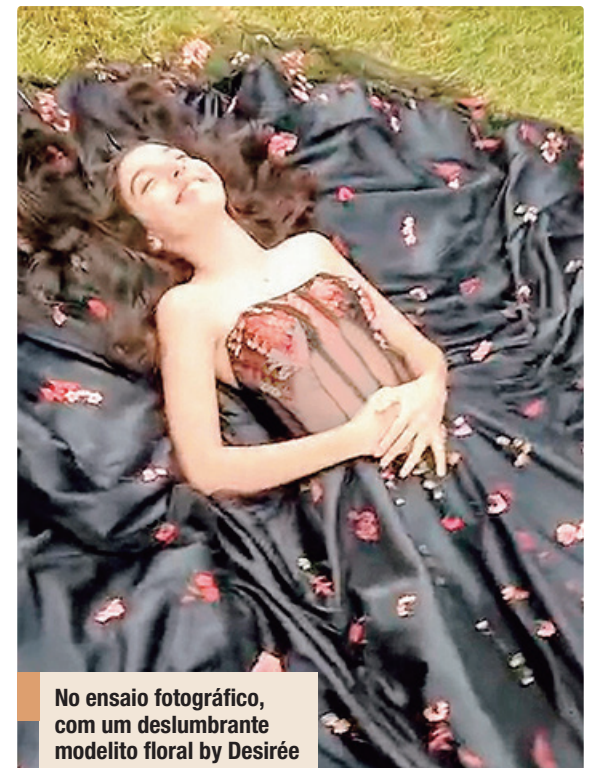
BELA E ILUMINADA como uma flor em tempo de primavera, Katarina, filha de Neide Cavalcante e Edy Amaro, chegou aos seus 15 anos. A comemoração do niver de Katy, como é carinhosamente conhecida, foi com um delicioso almoço no Manzuá do Pontão. O vestido que ela usou, todo dourado, foi presente de Lu Santos e o modelito, todo floral, do ensaio da debutante, alvo de muitos elogios, levou a assinatura do ateliê Desirée.



A aniversariante com seu bolo



Katy na companhia dos pais



No ensaio fotográfico, com um deslumbrante modelito floral by Desirée



O grupo de tias avós, como ela chama, que participaram do almoço



APÓS RETORNAR da Coreia do Sul, onde participou de Congresso sobre estética avançada, a Dra. Laura Tavares se prepara para receber em sua clínica a imprensa, no dia 4 de julho, para o Korean Beauty Day. Na ocasião, falará sobre as principais tendências do setor.



EM TEMPO de recuerdos, encerrando o mês dos namorados, a lembrança de um casal feliz. O dentista Antônio Geraldo Froener e Jane Grazziotin, "Primeira prenda do Rodeio Crioulo Internacional de Vacaria", RS, durante o baile do primeiro Congresso Florestal.

FEIRA DE DESIGN SUSTENTÁVEL

NESTE FINAL DE SEMANA, de hoje até domingo, no Clube dos Previdenciários, estará acontecendo a Feira PAV 4 – Feira de Design Sustentável, voltada para o empreendedorismo na economia criativa, com foco em design sustentável e fortalecimento de pequenos empreendimentos, especialmente aqueles liderados por mulheres. Além de 33 expositores, terá ainda oito atividades formativas, oficinas práticas, rodas de conversa e palestras. Imperdível.



A artista Gia Dashi



A expositora Zuleika de Souza

Gourmet Brasília



✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO

VINHOS BONS PARA HARMONIZAR NO INVERNO

No inverno, os vinhos tintos são os que proporcionam as melhores harmonizações. E isso tem uma explicação bem compreensível, já que as principais receitas dessa estação são mais densas ou mais quentes, ricas em gorduras.

Mas existem outros motivos que elevam o consumo de vinho tinto no inverno. A maior razão diz respeito à cultura. É tradicional a reunião de amigos e familiares em casa neste período, para fugir do frio nas ruas. Por causa das baixas temperaturas, observa-se também outros benefícios para que o consumo de vinho no

inverno seja a principal escolha: o efeito vasodilatador da bebida e as opções gastronômicas de harmonização.

MELHORA A CIRCULAÇÃO

Quem consome vinho tinto no inverno percebe que após a segunda taça surge a sensação de aquecimento corporal. Esse calor é mais percebido na face, deixando as bochechas mais rosadas. Esse fenômeno fisiológico é o principal motivo pelo qual os vinhos tintos são os preferidos no inverno. Isso ocorre porque os vasos sanguíneos tendem a se contrair durante o frio. Quando o

vinho tinto é consumido, ele faz com que os vasos se dilatam, permitindo maior circulação de sangue pelo corpo, provocando a sensação de aquecimento.

Durante o inverno, para harmonizar, acompanhar comida ou petiscos, prefira vinhos mais encorpados e estruturados. Essa opção facilita a degustação de bebida mais intensa e com maior teor alcoólico, o que ajuda a aquecer o corpo. Nesse clima, o vinho pode ser servido na temperatura ambiente, à noite. De dia ou de tarde é preciso resfriá-lo a uma temperatura entre 16 e 18 graus Celsius.



FAÇA EM CASA

TALHARIM COM RAGU DE OSSOBUCCO (serve 4 porções)

INGREDIENTES:

- 1- pacote de tagliarim
- 2- 600g de ossobuco bovino;
- 3- 100g de cebola;
- 4- 50g de cenoura;
- 5- 1 dente de alho;
- 6- 30g de aipo;
- 7- 100ml de vinho tinto;
- 8- 100g de tomate pelati;
- 9- 100ml de azeite.

MODO DE PREPARO:

- 1- Para fazer o molho, junte e refogue o azeite, a cebola, a cenoura, o aipo e a carne em cubos de 2cm.
- 2- Deglaceie com vinho tinto.
- 3- Coloque o tomate pelati e cozinhe tudo por mais ou menos uma hora ou até a carne estar no ponto.
- 4- Para o molho verde, pique tudo na faca e reserve.
- 5- Finalização: cozinhe a massa em água salgada por três minutos e misture com o molho quente.
- 6- Cozinhe o tagliarim por 9 minutos em fogo baixo, para ficar al dente.
- 7- Sirva o tagliarim em uma travessa, cubra com o ragú;
- 8- Polvilhe o molho verde por cima, finalizando com azeite e adicione queijo parmesão a gosto.

CONFIRA ALGUNS VINHOS DE UVAS QUE SE COMPORTAM MELHOR COM A CULINÁRIA DE INVERNO

CABERNET SAUVIGNON

Sirva com carnes vermelhas, queijos como cheddar e gorgonzola, e massas e lasanhas ao molho vermelho.

MALBEC

Acompanhe com tábua de queijos, como gorgonzola, parmesão, provolone ou queijo suíço. Outra combinação recomendada é com churrasco de carnes mais gordurosas, como picanha, bife de chorizo ou cordeiro.

SYRAH OU SHIRAZ

Fica bom com condimentados com cominho e pimenta-do-reino, que podem inclusive aguçar o paladar e melhorar sua degustação. Alguns exemplos são carne suína grelhada e ossobuco (chambрил).

MERLOT

Considerada a uva tinta que melhor se adaptou ao clima brasileiro. Geralmente são vinhos de média intensidade, com taninos presentes e boa acidez. Harmonizam com carnes magras assadas, risoto de queijos e massas recheadas.

MERLOT

Considerada a uva tinta que melhor se adaptou ao clima brasileiro. Geralmente são vinhos de média intensidade, com taninos presentes e boa acidez. Harmonizam com carnes magras assadas, risoto de queijos e massas recheadas.

SANGIOVESE

Massas ao molho vermelho, lasanhas, pizzas, vegetais assados e queijos curados. Todos os pratos consumidos nos dias frios, por terem estrutura e sabor intenso, são perfeitos para harmonizar com uma taça de Sangiovese. Essa é uma uva versátil que combina com todos os pratos da culinária italiana.

TOURIGA NACIONAL

Principal uva de Portugal. São vinhos com teor alcoólico mais elevado. São boas opções os queijos azuis, sobremesas à base de chocolate ou nozes, carnes vermelhas e com molho de frutas.

TANNAT

Melhor vinho para acompanhar carnes gordas, como picanha, costela, barriga de porco. Também harmoniza bem com queijos de pasta dura, como o parmesão.

ESPUMANTE

No Brasil, beba espumante brasileiro. Quem diz isso são os franceses. Somos o melhor produtor de espumantes pelo método Charmat (segunda fermentação em grandes quantidades de litros) do mundo.

VINHO DO PORTO

São excelentes para serem degustadas nos dias mais frios durante a sobremesa ou após as refeições. Entre as harmonizações indicadas estão chocolates, tortas de frutas, castanhas e queijos azuis.