

**ALTA**  
em



## PERFIL

Ele teve a vida traçada após um sonho em que surgia envolto a um monte de ervilhas. Seguiu sua intuição e hoje comanda a rede de restaurantes Piselli, versão em italiano do grão que é o símbolo do seu sucesso.

PÁGINAS 4 e 5

JUSCELINO PEREIRA

# DA ROÇA PARA O MUNDO SOFISTICADO

## DECORAÇÃO & CIA



DIVISÓRIAS SÃO EXCELENTE ALTERNATIVAS

PÁGINAS 2 e 3



Gourmet  
Brasília



NO DIA DOS NAMORADOS ABUSE DOS ESPUMANTES

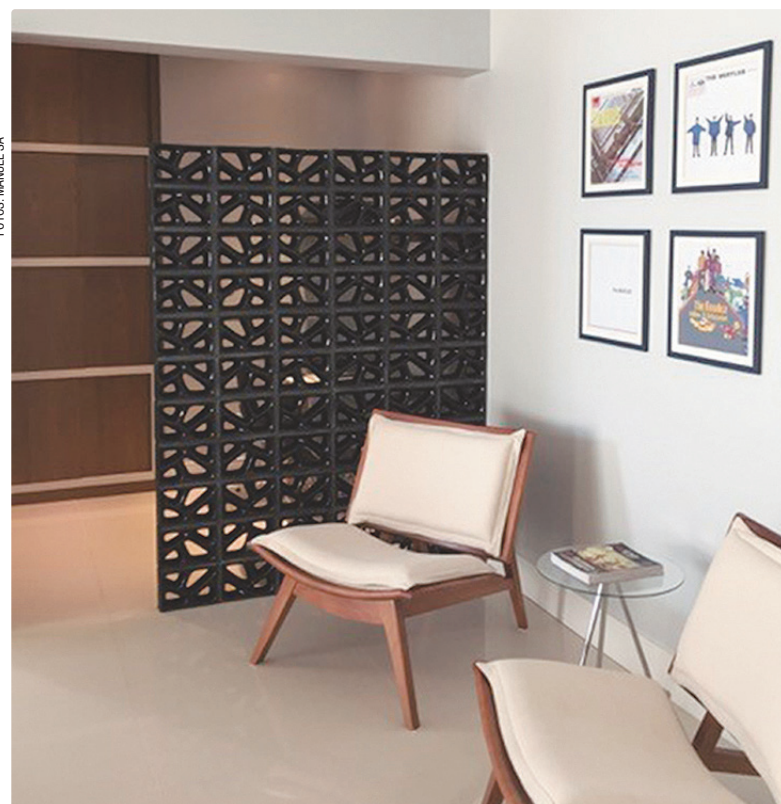
PÁGINA 8

## DECORAÇÃO &amp; CIA

# DIVISÓRIAS: inspirações e dicas para separar e delimitar ambientes

**ARQUITETAS DA FREIJÓ** Arquitetura falam sobre as vantagens e dão dicas para quem quer implementar o elemento em ambientes residenciais

Muito utilizada para delimitar ou separar ambientes, as divisórias são uma excelente alternativa às paredes de alvenaria, oferecendo praticidade e melhor aproveitamento dos espaços, sobretudo daqueles com metragens reduzidas. Além disso, feitas com criatividade, assumem o papel de elementos decorativos, agregando personalidade às moradias.



## UM CORINGA PARA QUASE TODOS OS AMBIENTES

As arquitetas Carolina Castilho e Marianna Teixeira, da Freijó Arquitetura, que utilizam as divisórias em projetos de interiores, explicam que uma de suas vantagens é a facilidade e rapidez na instalação. “Além disso, elas podem ser facilmente revertidas, sendo uma ótima opção para quem tem um imóvel alugado, por exemplo”.

## COZINHA PEDE ATENÇÃO

De acordo com elas, a divisória pode ser implementada em quase todos os ambientes, mas alguns pedem atenção especial. Na cozinha, por exemplo, o material precisa ser muito bem pensado para facilitar a limpeza”. As divisórias também têm outra vantagem com relação

à parede de alvenaria: permitem a passagem de iluminação ou ventilação, dependendo do material escolhido. “A única desvantagem, nesses casos, é que não há isolamento acústico, então se essa for a intenção, indicamos uma parede convencional”, ressaltam.

## MATERIAIS, INSPIRAÇÕES E TENDÊNCIAS

Há inúmeras possibilidades de criação de divisórias, e com criatividade, elas podem fazer a diferença na decoração. Carolina e Marianna dizem que nos projetos que assinam utilizam com mais frequência as divisórias de MDF ou madeira natural, já que com esses materiais é possível ter mais liberdade para desenhar e fazer elementos na medida para cada ambiente. Mas explicam que outros materiais também podem criar divisões e

levar charme às residências, caso das cortinas, um dos mais antigos tipos de divisórias. “As cortinas ocupam pouco espaço, e quando são recolhidas, integram novamente as áreas; além disso, é possível brincar com as cores e materiais. Se pensarmos em cortinas com sistemas motorizadas, essas divisórias se tornam ainda mais legais”, ensinam.

Outra sugestão das arquitetas da Freijó arquitetura é criar divisórias utilizando cobogós de cerâmica esmalçada, que podem ser vazadas ou não, ou mesmo bloco de vidros, que são materiais de fácil limpeza, recomendados para utilização nas cozinhas e lavanderias. O ripado de madeira ainda segue sendo muito procurado para as divisórias, na forma de painel. No entanto, Carolina e Marianna dizem que a tendência agora está nos ripados assimétricos com ripas espaçadas de maneira aleatória ou de larguras diferentes. “As ripas mais largas também estão mais em alta, em vez das menores”, acrescentam.

**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.

E-mail: bsbagora@gmail.com

Site: www.brasiliaagora.com.br

Diretor: SÍLVIO AFFONSO

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.

Parque Gráfico: SIA quadra 3C lote 24, fundos. Fone: 3341-3852

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

# CASA VINTAGE reúne peças raras, antiguidades e design no Casapark

## FEIRA TRANSFORMA

o shopping em ponto de encontro para colecionadores, apreciadores de decoração e público interessado em peças com história

**E**m um momento em que peças únicas ganham cada vez mais espaço diante da produção em série, o universo vintage volta a ocupar o Casapark. Nos dias 13 e 14 de junho, a Praça Central do shopping recebe mais uma edição da Casa Vintage, feira que reúne antiguidades, joias, colecionáveis, obras de arte, relojoaria, numismática e objetos de design carregados de história, autenticidade e valor afetivo.

Durante dois dias, o público poderá circular entre expositores especializados do Distrito Federal e de outras regiões do país, encontrando desde mobiliário de época e peças decorativas até relógios antigos, moedas, obras de arte, joias vintage e itens de colecionismo. A proposta é oferecer uma experiência de descoberta para quem valoriza objetos únicos e histórias preservadas pelo tempo.

Mais do que uma feira de antiguidades, a Casa Vintage dialoga com uma tendência crescente no universo da decoração e do consumo: a valorização da permanência, da memória e da autenticidade. Cada peça exposta carrega uma trajetória própria, transformando o ato de comprar em uma experiência de conexão com diferentes épocas, estilos e narrativas.

Entre peças raras, objetos de memória, joias, obras de arte e itens colecionáveis, a Casa Vintage reúne expositores que transformam o garimpo em ofício. Participam desta edição: Andrea Joias,



Yasmin Amigurumis, Grasi Joias, John - GiftPress colecionismo, Farias e Belinha Antiguidades, Romulo colecionismo, Gel jóias joalheria, Pedro Joana Antiguidades, Franswilliam numismática moedas antigas, Clebio Antiguidades, Iany Joias antigas, Tatiane colecionismo, .Carlinhos,Valdeson Asiel Relógios e joias Antigas, Ulysses e Diógenes colecionismo, Marcus - 3D colecionismo, Mar-

cia Souza Joias, Veronica Colecionismo, Zenilda Colecionismo, BeloniWise Arte, Eduardo Artes.

A iniciativa reforça a vocação do Casapark como espaço de experiências ligadas à arquitetura, ao design, à arte e ao estilo de vida. “A Casa Vintage traz uma dimensão muito especial para o shopping porque aproxima o público de peças únicas, carregadas de significado e autenticidade. É

uma oportunidade de valorizar o design, a memória e o consumo mais consciente, baseado na permanência e não na descartabilidade”, destaca Ivana Valença, diretora de marketing do Casapark.

Com entrada gratuita, a feira reúne expositores do Distrito Federal e de outras regiões do país, atraindo colecionadores, apreciadores de antiguidades, profissionais da decoração e todos

aqueles que acreditam que alguns objetos se tornam ainda mais valiosos com o passar do tempo.

## SERVIÇO

### CASA VINTAGE

Data: 13 e 14 de junho  
(sábado e domingo)

Horário: das 12h às 20h

Local: Praça Central do Casapark

Entrada gratuita: casapark.com.br

# PERFIL JUSCELINO PEREIRA

## AS ERVILHAS QUE MUDARAM UMA VIDA

**DONO DO GRUPO PISELLI**, ele acreditou no sonho e seguiu firme no propósito de usar a leguminosa como amuleto da sorte e caminho para o sucesso

➤ POR MARLENE GALEAZZI

O caminho para chegar ao sucesso não foi fácil, mas ele chegou lá. Enfrentando desafios, apostando na força do trabalho e determinação, ele, de origem humilde, nascido na área rural de Joanópolis, divisa de Minas e São Paulo, se transformou em um exemplo de empresário bem sucedido.

E o sucesso estava escrito nas estrelas. Isso porque, seu destino começou a ser traçado quando nasceu e foi registrado com o nome de Juscelino, em homenagem a JK, por causa da admiração que seu avô tinha pelo presidente, de quem foi cabo eleitoral, o homem que tudo enfrentou em nome da modernização do país.

Se não bastasse, a magia dos sonhos o levou a apostar no futuro que teve alguns erros e também muitos acertos que o fizeram, sem nunca ter planejado, a desembarcar na nossa capital. E tudo isto por um motivo inimaginável: uma leguminosa de semente verde comestível chamada de ervilha.

Do sonho à realidade, muito tempo se passou, muitas expe-

riências foram vividas e hoje, Juscelino Pereira, também conhecido como Jassa, depois de ter sido agricultor e garçom, é o CEO do Grupo Piselli, marca de restaurantes que recebe há anos a disputada indicação no Guia Michelin.

Em nome e respeito ao passado e com os olhos sempre voltados para o futuro, ele batizou o grupo dos seus bem sucedidos negócios com o nome, na versão italiana, do grão que surgiu em sua vida. Antes como um fracasso, depois o motivo do grande sucesso.

## COM A ALMA CHEIA DE GRATIDÃO

Se o famoso restaurateur chorou copiosamente pela primeira



Juscelino com um prato de ervilhas

vez aos 17 anos, depois de verificar que tinha perdido sua primeira colheita de ervilhas e com ela a esperança de uma vida melhor, anos depois, ele também derramou muitas lágrimas junto à sepultura do fundador da cidade, no Memorial JK, cinco anos atrás quando desembarcou pela primeira vez em Brasília. Com a alma cheia de gratidão, uma de suas características, foi o primeiro lugar que escolheu para conhecer aqui na cidade.

Lá, além de agradecer o nome que herdou, se encantar com o monumento e conhecer mais de perto a história da nova capital, pediu orientação para a difícil decisão que seria a de instalar um restaurante Piselli no Shopping

Iguatemi como proposta de Tasso Jereissati, empresário e ex-senador. Ao deixar o local, ele sentiu que Brasília já o havia conquistado.

Decisão tomada, ele abriu mais uma unidade de seu famoso restaurante que oferece uma culinária italiana clássica e contemporânea inspirada na região de Piemonte, no mesmo espaço até pouco tempo atrás ocupado pelo Gero, um tradicional cinco estrelas paulistano. Era o destino se cumprindo. E mais uma vez Juscelino, sempre com o pensamento positivo, enfrentou pesados desafios, como a pandemia, a formatação de um novo grupo de funcionários, paciência e trabalho para vencer mais uma vez.



Em visita à roça, onde se criou

## A DECISÃO EM PLANTAR ERVILHAS

O primeiro capítulo da história que levou Juscelino a mudar radicalmente sua vida está ligada a um sonho que ele teve na adolescência em que se via envolto em um monte de ervilhas. Ele, interpretando como uma visão, contou o sonho ao pai, informando de sua decisão em plantar ervilhas. Autorizado, partiu para a nova empreitada. Plantou, colheu muitos sacos do produto, mas ao vender constatou que fizera tudo errado. Colhida fora da época, as ervilhas não prestaram e a safra foi totalmente perdida.

Decepcionado, mas sem perder a esperança, deixou tudo pra trás e foi enfrentar a cidade grande. Igual a milhares de pessoas que iam a São Paulo em busca de dias melhores, ele viveu todas as duras experiências que se possa imaginar. Dormiu num quartinho de porão, trabalhou em lanchonete, fez peregrinação em busca de emprego por vários restaurantes, aprendeu na prática a ser garçom e também a trabalhar em outras áreas ligadas ao setor. Criativo, inovou ao andar sempre com uma cadernetinha onde anotava o nome dos clientes e suas preferências.

Isso sem nunca deixar de sonhar com a então elegante sede social do Jockey Club e o Jar-



Ele e a esposa, Renata Russo

dins, o bairro chic paulistano. E ele chegou lá como auxiliar de sommelier, e maitre do sofisticado Restaurante Fasano, depois o Gero. Daí, criou sua primeira casa que hoje se soma a mais quatro. E assim se cumpriu a mensagem do destino em forma de sonho

A história de Juscelino daria uma bom livro, daqueles que provam que o empreendedorismo é sangue que corre nas veias, independente de estudos e diplomas. Casado com Renata Russo, o grande amor de sua vida, também companheira de trabalho, os dois costumam viajar pelo mundo, em especial pela Itália, em visitas a importantes vinícolas daquele país. Ela, também empreendedora, é dona do site Casa Russo, voltado para a mesa posta e culinária, já na lista dos sucessos.



Com a comenda que é seu orgulho

Aqui em Brasília, como sócia Juscelino tem a super competente Joyce Oliveira, sua prima de segundo grau. "Além da dedicação e competência no trabalho, ela está amando a capital", diz ele, que conclui: "Ela é meu braço direito, responsável junto aos funcionários pelo sucesso da casa".

Colecionador de prêmios e honrarias, ele tem um orgulho muito especial pela Comenda da Ordem dos Cavaleiros da Trufa e Dos Vinhos de Alba, prestigiada fra-

ternidade eno-gastronômica, que reúne mais de 2 mil membros e que foi criada na Itália. Um motivo a mais para festejar tantas conquistas.

E hoje, vitorioso, sempre que brinda suas vitórias com um dos rótulos feitos especialmente para o Piselli, ele não deixa de lembrar de suas origens na roça e de citar a palavra "maravilhoso", seu jargão que ficou conhecido por definir toda bebida ou todo o prato que ele serve.



Com a esposa e a sócia Joyce



Com o músico Toquinho



Nos tempos de garçom

# NOITE DE LANÇAMENTO

**COM JANTAR HARMONIZADO** no Almeria Restaurante do Complexo Beira Lago, a Stella Artois apresentou aos seus convidados a nova Stella Pure Gold 600 ml. Além da novidade, que recebeu aplausos dos presentes, a bela noite teve jazz ao vivo e uma atmosfera criada para celebrar bons encontros. O produto, sem dúvida, já nasceu sob o signo do sucesso.



## MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



O grupo que participou do lançamento



Rebeca Oliveira, Sarah Marinho, Janaina Megda, Talyta Soyer e Lu Barbo



Thiago Menezes, Sarah Marinho, Alexandre Marreco, Guto Jabour (Almeria) e Talyta Soyer



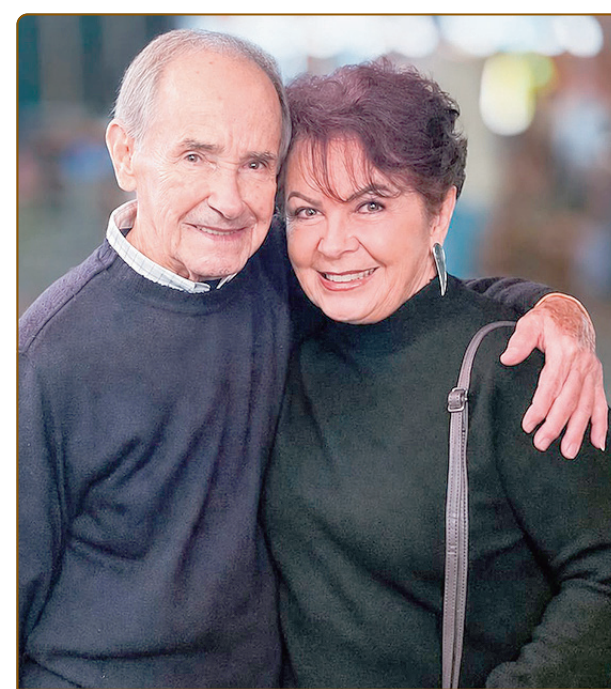
Graci Franco saboreando a novidade



O JORNALISTA HERALDO PEREIRA, em tempo de férias, viaja com a esposa, Cecilia Maia, para a Europa. O querido casal, que na foto aparece com a filha Isadora, retorna a Brasília no final do mês, quando Heraldo voltará a brilhar na telinha. Descanso merecido.



O cantor e especialista em Jazz Daniel Valadão embalando a noite



OSWALDINHO ROCHA, o fotógrafo pioneiro que ajudou a registrar a cena social de Brasília, em especial as inesquecíveis festas do late Clube, é o aniversariante desta sexta-feira. Na foto, ele com a amiga de longa data, Lena Leiva. Parabéns da coluna.

**NO COQUETEL** de apresentação da Cachaça Spirit of Brazil, no Clube das Nações, um marco para a bebida que já ganha mercado além de nossas fronteiras, o anfitrião Hugo Studart e a dra. Liones Dantas.



# TEMPO DE PARABÉNS

**EM HAPPY HOUR ANIMADO**, Mirley Campos, cercada pelas amigas mais próximas, festejou a troca de idade. A alegria tomou conta da Lilieie Patisserie e Boulangerie das 211 sul onde o encontro foi realizado.



Mirley compartilhando o delicioso bolo



A irmã Marleide sempre presente



Aurinete Leite com a aniversariante



Ivan David, Carlos Augusto, Theodoro Remigia, o aniversariante, Luiz Curto e Cristiano Ferreira

## ECOS DE UM ANIVERSÁRIO

**O QUE É BOM** merece ser repetido e ganha eco. Exatamente como foi o aniversário do empresário do ramo de beleza Mauro Sacchi, que agitou a Pizza a Bessa do Sudoeste.



Mauro entre Jean Victor e Marcele Mamá



Mauro com Luiz Curto



Parte do grupo que participou: Bete Turine, Patrícia Calmon, Isabel Almeida, Sônia Couto e Lizete Vilanova

# Gourmet Brasília



✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



## Encante seu par com um jantar **AFRODISÍACO**

**NO DIA DOS NAMORADOS**, abuse de espumantes, especialmente o *brut rosé* e inclua acompanhamentos com camarões, ostras, salmão e chocolate

**H**oje é o Dia dos Namorados, a data mais romântica para os casais. Mas ao invés de indicar uma lista de restaurante, a maioria lotados, para você celebrar com seu par, optei por sugerir um romântico jantar afrodisíaco, em casa. Comece colocando uma garrafa de espumante *brut* para gelar (por uns 45 minutos na parte superior da geladeira, aquela que gela mais frio).

Compre morangos grandes, que devem ser partidos ao meio. Esse é o drink de boas-vindas, depois que a namorada chegar. Aí você abre o espumante e serve com uma porção desses morangos. Só que

na hora de provar, você vai moer pimenta-do-reino e salpicar sobre os morangos. Essa combinação é bem afrodisíaca.

Não fique com receio de ser picante. A acidez do morango quebra o ardor da pimenta e a combinação com o espumante *brut rosé* é fantástica. Você vai se surpreen-

der e começar muito bem a noite. Para a entrada, é melhor permanecer no espumante. Experimente uma saladinha de camarão com ostras e alcachofra. Pouquinha coisa! Para cada um, 2 camarões rosas do grande, feitos no bafo, uma ostra crua com limão e um toque leve de pimenta branca, para limpar a acidez. Acrescente uma ou duas rodellas do miolo da alcachofra. Vai ser bem estimulante e saboroso.

No prato principal, salmão, que é um peixe exótico e estimulante pela cor rosada, além de fácil de fazer (em 15 minutos você grelha). Sirva ao molho de alcaparras, arroz (que



FOTOS: @PEXELS

simboliza fertilidade) e aipo, que os gregos e romanos utilizavam como afrodisíaco. As alcaparras têm sabor muito forte, um certo azedume e são temperadas com sal. Isso dá uma combinação estimulante, explosiva ao lado de peixes e espumantes.

Mantenha o *brut* ou, se preferir, sirva agora um vinho rosé ou um espumante *brut rosé*. No caso de um jantar especial, de conquista ou confirmação, você vai ter que manter essas combinações. Eu continuaria no espu-

mante, até porque você vai precisar de uma bebida leve, mas envolvente. Aí vem a sobremesa.

Nessa hora, não vejo outra alternativa: Chocolate! Um mousse de chocolate, pelo sabor, pela textura, vai fechar muito bem esse jantarzinho. Até porque, chocolate é um produto que povoa o inconsciente coletivo feminino e em várias frentes. Para acompanhar a sobremesa, recomendo um vinho do Porto, dois cálices para arredondar o que o espumante já vai ter causado até aqui.

