

ALTA

em



PERFIL

Ele deixou a vida na cidade para se inspirar no campo e acabou se tornando a principal voz da country music no Brasil. Mas nunca pensou em sair de Brasília e morar em outra cidade.

PÁGINAS 4 e 5



GLENO ROSSI

A DIFERENÇA QUE FAZ O SUCESSO

DECORAÇÃO & CIA

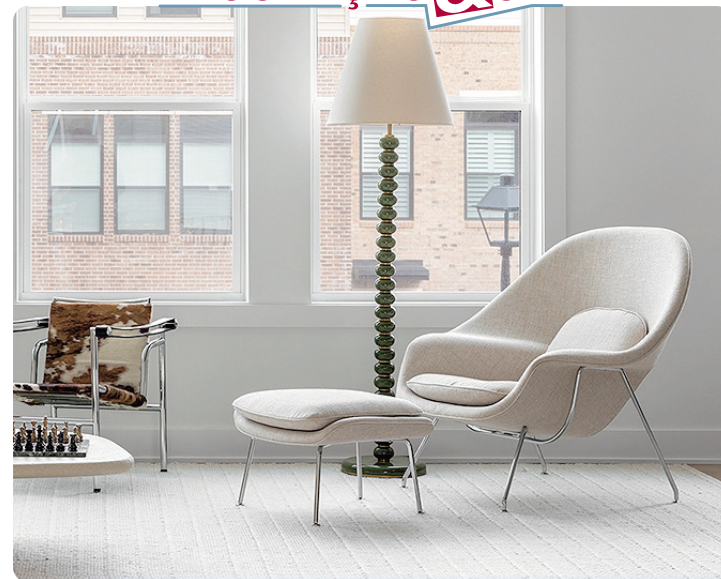


FOTO: FABIO SELEGRO JR.

A ILUMINAÇÃO TEM PAPEL IMPORTANTE NA ARQUITETURA

PÁGINAS 2 e 3

Gourmet Brasília



FOTO: © FREEPIK

HOJE É DIA DE CELEBRAR AS DELICIOSAS PIZZAS

PÁGINA 8

DECORAÇÃO & CIA



FOTO: MACARIUS

A luz influencia a percepção dos espaços, valoriza materiais, cria diferentes atmosferas e pode até modificar a sensação de amplitude de um cômodo

ILUMINAÇÃO PODE TRANSFORMAR AMBIENTES SEM APELAR PARA REFORMAS

PROJETO LUMINOTÉCNICO valoriza materiais, amplia espaços e cria diferentes atmosferas dentro da mesma residência

A iluminação deixou de ocupar um papel secundário nos projetos arquitetônicos para se tornar uma das principais ferramentas na construção da experiência de um ambiente. Muito além de

garantir visibilidade, ela influencia a percepção dos espaços, valoriza materiais, cria diferentes atmosferas e pode até modificar a sensação de amplitude de um cômodo, sem qualquer intervenção estrutural.

Para os arquitetos Guilherme Belotto, Camille Scopel e Thiago Tanaka, sócios do escritório Spuma Arquitetura, o projeto luminotécnico deve ser pensado desde as primeiras etapas do desenvolvimento arquitetônico, acompanhando a proposta estética e funcional de cada espaço. “A iluminação é capaz de redefinir completa-

mente a leitura de um ambiente. Antes mesmo de revelar a arquitetura, ela constrói a atmosfera, direciona o olhar e influencia a forma como percebemos volumes, proporções e materiais. Quando planejada de forma integrada, deixa de ser apenas um recurso funcional e passa a fazer parte da narrativa do espaço”, explica Guilherme Belotto.

Essa mudança de olhar acompanha uma tendência observada na arquitetura contemporânea, em que conforto, bem-estar e identidade caminham juntos. Em vez de apostar apenas em um ponto central de luz, os projetos passam a combinar diferentes camadas de iluminação, criando cenários que se adaptam às diversas atividades da rotina.

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

FOTO: FABIO SEVERO JR.



A incidência da luz natural reforça a experiência que o ambiente oferece

VALORIZAÇÃO DE MATERIAIS

Além do aspecto funcional, a iluminação também exerce papel fundamental na valorização dos materiais utilizados na arquitetura e na decoração. Madeiras, pedras naturais, tecidos, obras de arte e objetos decorativos respondem de maneiras diferentes à incidência da luz. “A luz revela aquilo que a arquitetura tem de mais sensível: textura,

profundidade e matéria. Madeiras ganham riqueza visual quando iluminadas por temperaturas mais quentes; pedras evidenciam seus relevos com iluminação lateral; e obras de arte exigem alto índice de reprodução de cor para preservar a fidelidade das tonalidades. Cada material pede um olhar específico”, comenta Thiago Tanaka.

É possível valorizar madeiras, pedras e outros detalhes da decoração



FOTO: MACCHIUS

UM DIÁLOGO ENTRE A ARQUITETURA E A LUZ NATURAL

Segundo Camille Scopel, não existe uma temperatura de cor universal para cada ambiente da casa. A escolha deve considerar o conjunto do projeto. “Mais importante do que estabelecer uma regra é entender a intenção de cada espaço. A iluminação precisa dialogar com a arquitetura, acompanhar a incidência da luz natural e reforçar a experiência que aquele ambiente pretende oferecer. É essa integração que cria equilíbrio e conforto visual”, destaca a arquiteta.

ERROS COMUNS NA ILUMINAÇÃO

Apesar da crescente valorização do projeto luminotécnico, alguns erros ainda são frequentes em ambientes residenciais. Entre eles está a crença de que mais luz significa mais qualidade. “Ambientes

excessivamente iluminados acabam perdendo contraste, profundidade e conforto visual. Outro equívoco comum é concentrar toda a iluminação em um único ponto no teto, sem explorar diferentes camadas de luz ou considerar fatores como direcionamento, controle de ofuscamento e integração com a iluminação natural. Um bom projeto nasce junto com a arquitetura e potencia-

liza toda a experiência do espaço”, analisa Guilherme Belotto.

“Cada vez mais presente em projetos de arquitetura e interiores, a iluminação consolida seu papel como um dos principais elementos capazes de transformar a forma como as pessoas vivem e percebem os ambientes, unindo técnica, estética e bem-estar em uma única solução”, completa Camille.



FOTO: FABIO SEVERO JR.

SAIBA MAIS

Fundado pelos arquitetos Guilherme Belotto, Camille Scopel e Thiago Tanaka, o escritório Spuma construiu ao longo da última década um portfólio consistente, com projetos residenciais, comerciais e corporativos que se destacam pela linguagem sofisticada, atenção aos detalhes e abordagem estética refinada. Com experiências acumuladas em diferentes escalas e tipologias, os sócios consolidaram uma atuação marcada pela combinação entre técnica, sensibilidade e leitura contemporânea do morar e do viver. Para mais informações, acesse o site www.spuma.studio ou o perfil oficial no Instagram: @spuma.studio.

PERFIL

GLENO ROSSI

SANGUE PIONEIRO NA MÚSICA COUNTRY

► POR MARLENE GALEAZZI

ELE CONSOLIDOU sua carreira no Distrito Federal e Entorno e hoje é considerado a maior atração musical dos leilões de gado e cavalos nos arredores do nosso “Quadrado”

Integrante da primeira geração de brasilienses, Gleno Rossi já encantou texanos com sua voz, quando morou em Houston. Por causa do amor pela terra natal, não se transformou em um dos astros da música country nos Estados Unidos. Oportunidade não faltou, mas a saudade o impediu de ficar por lá, bem como a certeza de que no Brasil seu espaço estava garantido. E nem poderia ser diferente, pois antes de partir para sua aventura americana, ele já começava a escrever sua história como cantor ganhando um concurso de Karaokê, famoso nos anos 1987/88, realizado no Gilbertinho.

A experiência vivida no exterior o fez sonhar com a gravação do primeiro LP. Para que se tornasse realidade, ele precisou correr atrás e ir para São Paulo onde tudo acontecia naqueles tempos. E foi assim que Gleno desembarcou em solo paulista, procurando cantores, compositores e produtores que eram referências do universo sertanejo. Entre eles Moacyr Franco e Joel Marques. Época em que gravou seu primeiro disco que levou o nome “Por Amor, te deixo ir”, o primeiro dos seus 11 CDs.

Apesar do sucesso em apresentações pelo Brasil, pela presença em programas de TV, convites e participações em grandes eventos, o cantor nunca aceitou morar em outra cidade. Aqui, consolidou sua carreira que o levou, hoje, a ser considerado a maior atração musical dos leilões de gado e cavalos do Entorno e de outros estados.



Gleno em uma de suas apresentações



Capa do primeiro CD



Um cantor que fez sucesso também entre as mulheres



Com seu inseparável violão



Sempre no estilo country

ELE SEMPRE QUIS SER CANTOR SOLO

Com espírito aventureiro desde muito pequeno, antes de ser cantor, Gleno, aos 19 anos de idade, deixou o conforto de uma casa do Lago Sul, onde vivia com sua tradicional família, para enfrentar a vida rústica do campo. No interior de Formosa, em uma fazenda, por um bom tempo, ele se dedicou à criação de gado e de cavalos, paixão que cultiva até hoje.

Ao voltar para a cidade, os palcos e a platéia, principalmente a feminina, o aguardavam para os aplausos. As portas do futuro estavam abertas. Mas foi a falta de um bom empresário e a queda de um alambrado durante um show que solidificou sua decisão de continuar por aqui. Ele lembra: “A atração daquela noite, proporcionada por uma rádio, era Roberta Miranda. Eu e outros cantores nos apresentáramos logo após. Quando pisei no palco vi aquela multidão se aproximando, se empurrando, o que poderia provocar um acidente.

Após o susto e tudo controlado pela polícia e seguranças, Roberta, impressionada com o que vi, fez uma proposta. “Roberta me propôs ir com ela para São Paulo, onde faria dupla com um seu sobrinho, a garantia de 120 shows por ano, casa para morar e um alto salário. Pensei muito, consultei meu coração e não aceitei. Eu não nasci para fazer dupla, queria ser um cantor solo, o que era bastante complicado naquele tempo. Era melhor ficar por aqui e vez ou outra participar de apresentações com famosos”, conta o cantor.

A APTIDÃO MUSICAL VEIO DE SUA MÃE

A escolha da carreira de Gleno Rossi como cantor, fugiu aos padrões da época, por pertencer a uma das famílias mineiras mais importantes da nova capital do país. Seu pai, Newton Rossi,



Acima, com o berrante; abaixo, Gleno em sua fazenda, em Alexânia



Os pais, Newton Rossi e dona Ninon

pioneiro já falecido, personalidade de destaque na construção do desenvolvimento comercial e cultural da cidade, foi dono de um brilhante currículo. Ele veio para cá junto com Juscelino Kubitschek do qual foi amigo e assessor direto. Poeta, escritor e jornalista, fundou a Fecomércio-DF, a qual, inclusive, doou o terreno. Foi o primeiro diretor da sucursal da



Filhos e netos sempre juntos



A avó paterna, dona Carmem, sua incentivadora

Manchete, senador honorário no Brasil/EUA e incentivou a formação do Sesc e Senac, entre outros. Um dos teatros do Distrito Federal leva seu nome.

Sua mãe, dona Ninon, também falecida, marcou época por ser pianista clássica de reconhecido talento. E foi assim, nesta família intelectual e musical, que Gleno e seus irmãos, Wagner e Már-

taneja, Gleno não apenas encanta pela voz, mas também pelo tipo que costuma arrancar suspiros no universo feminino. Um assunto que ele não gosta de falar. Pai de duas mulheres, Maria Eduarda e Priscilla, e de Davi, avô de Lucas e Lorenzo, o cantor fazendeiro gosta de dividir sua vida privada com a família.

Deixando um pouco de lado as apresentações nos barzinhos da cidade que sempre atraíram muita gente, e dos quais sua ausência já é sentida, bem como em eventos festivos, ele intensifica sua presença nos shows que acompanham os leilões. Apesar da correria, o que Gleno Rossi não abre mão é da fazenda que a família tem perto de Alexânia. Por lá, várias vezes por semana, ele pode ser visto cuidando de seus cavalos, do rebanho de gado e se inspirando na natureza para suas composições e aprimorando seu canto. Um dos sucessos de suas apresentações é porque ele consegue, como poucos, navegar no universo sertanejo dando a ele uma pitada do pop, do rock e do clássico que atravessa gerações. Um estilo que é o sucesso e também é marca de Brasília, terra que abriga gente de todos os quatro cantos do planeta.

Bodas DE PORCELANA

EM UM MOMENTO de profunda gratidão e emoção, os empresários Carol Araújo e Sleiman celebraram suas Bodas de Porcelana, na Península dos Ministros, na casa da mãe dela, Ana Araújo. A comemoração em torno de uma história construída com amor, respeito, cumplicidade e, acima de tudo, fé, reuniu familiares e amigos mais íntimos. Uma linda missa celebrada pelo padre Edinaldo, em que o casal agradeceu a Deus por todas as bênçãos recebidas ao longo dessas duas décadas, com a renovação do compromisso, emocionou a todos. Logo após foi servido um maravilhoso jantar.



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



Carol e Sleiman com os filhos, o padre Edinaldo e Ana, mãe dela



Isabela Guerra com a filha Maria Antônia junto ao casal de amigos



Carol e Sleiman ladeando o tio dela, secretário José Humberto



Os filhos Antônio e Sofia junto aos pais



Entre os presentes, Alitta e Carol Borges



A hora de brindar a felicidade a dois



A anfitriã, escritora Clotilde Chaparro, e a psicóloga Sônia Takano

SABEDORIA E FÉ

A ESCRITORA CLOTILDE CHAPARRO, na última quarta-feira, recebeu em sua aconchegante casa do Lago Norte, com o carinho e a atenção de sempre, o Grupo do Terço da Misericórdia, da Paróquia Nossa Senhora do Lago, que tem como coordenadora Márcia Bôscoli Semboji. O objetivo principal foi a palestra da renomada psicóloga Sônia Takano sobre a "Convivência entre Jovens e Idosos". Uma verdadeira aula de conhecimento e orientação sobre o tema. O encontro foi encerrado com um delicioso lanche.



O grupo que participou do encontro



OS MINISTROS Carlos Veloso e Ayres Britto com o amigo Oswaldinho Rocha, em noite de jantar na Trattoria da Rosário.



A SOCIEDADE da capital viveu um momento de luto com a morte de Fábio de Carvalho, uma das personalidades de maior destaque da corte brasiliense. Ele deixa saudade, muitas histórias e o retrato de um amigo querido e fiel que sempre defendeu nossa cidade. Nossos pêsames à viúva Ana Luíza, seus filhos e familiares. Que ele siga o caminho da luz, são nossos votos.



O ANIVERSARIANTE Elizandro Ventura, diretor do Núcleo de Desenvolvimento de Recursos Humanos na Secretaria de Gestão e Planejamento (Segeplan) de Serra-ES, foi recebido por familiares e amigos, após retornar de São Paulo onde fez importante palestra.

ARRAIAL ANIMADO

ENCERRANDO A TEMPORADA de festas juninas, Valeska Chidiac e Katharina Kouzak organizaram uma noite divertida que reuniu um alegre grupo de amigos. A casa de Valeska, no Lago Sul, se transformou em um animado arraial, com direito a boa música, comidas típicas e fogueira.



Elie e Valeska Chidiac com Ivan e Cristiane Lima, Vinicius e Débora Lima



Vânia Daher com Hana, Hula e Katharina Kouzak



Valeska com a filha Sofia Campos da Paz



Solon e Katharina Kouzak com Frederico e Jussara Attié



João Paulo Chidiac, Isadora Prado e Sofia Chidiac

Gourmet Brasília



✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO

HOJE É DIA NACIONAL DA PIZZA

DATA FOI ESTABELECIDADA

em 1985, após um concurso patrocinado pela prefeitura de São Paulo

D Massa cortada em formato de círculo. Uma “redonda” que vem coberta por molho de tomate e queijo, de preferência mussarela. A pizza é uma das mais saborosas invenções gastronômicas. E hoje é o dia dela. A data foi criada em 10 de julho de 1985 pela prefeitura de São Paulo, depois de um grande concurso que indicou em qual estabelecimento da capital paulista se fazia a melhor receita de pizza.

A pizza é também a receita mais reproduzida em todo o mundo, o prato que mais se come em todo o Planeta. E sabe quais são as cidades onde estão os maiores comedores de pizza do mundo? Nos Estados Unidos e no Brasil. E as cidades onde mais se consome pizza são Nova York e São Paulo. Mas a história dessa redondinha é muito antiga. Essa massa começou a ser feita ainda na antiga Palestina e era conhecida como “pão de Abraão”. Uma massa de farinha, água e sal que era levada ao forno bem forte. A ela eram acrescentadas ervas e alho. Essa mistura era chamada de Piscea.

Nos tempos em que os romanos colonizavam o Oriente Médio e depois no Egito de Cleópatra, esse preparo conquistou os nobres romanos e aí os césores (antes da Era Cristã) passaram a saboreá-la. Virou mania, se espalhou como comida dos exércitos romanos e aí virou mania mundial. Bem mais tarde, já na Idade Média, o navegador Cristóvão Colombo passou a divulgar esse preparo



pela Europa. Naquele tempero de alho e ervas entrou o pomodoro. Nessa época, a pré-pizza já era uma espécie de fast-food e começou a ser consumida no café da manhã e vendida por ambulantes.

Mas foi na Itália, em 1889, que a pizza ganhou o formato e o nome com os quais nós a conhecemos hoje. Também foi a primeira vez que se publicou uma receita de pizza. Naquela época, período pós unificação italiana, os reis de Itália percorriam o país e foram homenageados com um festival em Nápoles.

PIZZIOLO PIONEIRO

O primeiro pizzaiolo da história é Don Raffaele Espósito, dono de uma famosa cantina napolitana, a Peto il Pizzaiolo. Ele ficou

famoso no verão de 1889, quando venceu o concurso que homenageava a família real. Don Espósito fez uma receita no palácio Capodimonte para o rei Humberto I e sua rainha Margherita de Sabóia. Para homenagear a rainha, ele preparou a massa achatada recheada com as cores da bandeira real, que hoje são as cores da Itália.

Sobre a massa, o pizzaiolo sobrepôs mussarela de búfala (branca), tomate (vermelho) e manjerição (verde). A rainha adorou a receita e a combinação de sabores. Então Raffaele Espósito batizou a criação de Pizza Margherita. Essa foi a primeira receita de pizza, na história, registrada em um livro. Daí se dizer que a pizza é uma invenção italiana.



FAÇA EM CASA

Pizza Margherita

(serve 2 pessoas)

> INGREDIENTES

PARA A MASSA

- 500g de farinha de trigo (tipo 00 ou tradicional)
- 300ml de água morna
- 1 colher de chá de açúcar
- 10g de fermento biológico seco (ou 15g do fresco)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 pitada generosa de sal

PARA A COBERTURA

- 1 xícara de molho de tomate (ou tomate pelado batido)
- 300g de queijo mussarela fatiado ou ralado (ou mussarela de búfala)
- 1 a 2 tomates maduros cortados em rodela
- Folhas frescas de manjerição a gosto
- Azeite de oliva extra virgem e orégano para finalizar

> MODO DE PREPARO

- 1- A MASSA:** Em uma tigela, misture a água morna, o açúcar e o fermento. Deixe descansar por 5 minutos até espumar. Em outra tigela, coloque a farinha e faça um buraco no centro. Adicione a mistura do fermento, o azeite e o sal. Misture e sove a massa por cerca de 10 minutos até ficar lisa e elástica.
- 2- FERMENTAÇÃO:** Cubra a massa com um pano ou plástico filme e deixe descansar em um local morno por cerca de 1 a 2 horas, ou até dobrar de tamanho.
- 3- MONTAGEM:** Divida a massa em partes (rende de 2 a 3 discos médios). Abra os discos com as mãos ou um rolo. Espalhe o molho de tomate, coloque o queijo, as rodela de tomate e salpique orégano.
- 4- ASSAR:** Pré-aqueça o forno na temperatura máxima (220°C a 250°C) por pelo menos 15 minutos. Asse a pizza até o queijo derreter e a borda ficar dourada (cerca de 10 a 15 minutos).
- 5- FINALIZAÇÃO:** Retire do forno e adicione as folhas de manjerição fresco e um fio de azeite.