

em ALTA

DECORAÇÃO & CIA



SOFISTICAÇÃO E ACONCHEGO EM APARTAMENTO MÉDIO

PÁGINAS 2 e 3

Gourmet Brasília



AS MELHORES UVAS PARA SABOREAR VINHOS NO INVERNO

PÁGINAS 8

MARLENE GALEAZZI

PÁGINAS
6 e 7



PERFIL

Advogada e consultora internacional ela está há 42 anos em Brasília, onde criou um caminho de sucesso e atua com empresas nacionais e internacionais.

PÁGINAS 4 e 5



CÁTIA VASCONCELOS

SUPERANDO OBSTÁCULOS

DECORAÇÃO & CIA

INTEGRAÇÃO, SOFISTICAÇÃO E ACONCHEGO MARCAM O APARTAMENTO DE 165M²

ASSINADO PELO escritório TT Interiores, o projeto valoriza a convivência e transforma a área social no coração do lar

Este apartamento de 165m² foi pensado para atender às necessidades de uma família composta por dois adultos e uma criança, com foco na criação de uma área social ampla, integrada e acolhedora. Desenvolvido pelo escritório TT Interiores,

o projeto equilibra modernidade, sofisticação e conforto, resultando em uma atmosfera contemporânea e atemporal.

O principal desafio foi integrar living, cozinha, sala de almoço, área gourmet, jantar e bar sem comprometer a identidade de cada

ambiente. A solução veio por meio de um layout fluido, no qual elementos estruturais foram incorporados de forma inteligente. Um pilar de grandes proporções, por exemplo, foi revestido em marcenaria e transformado em armário funcional, enquanto a alteração do layout interno da lavanderia, proporcionou a criação do lousheiro embutido destinado à exposição de peças colecionáveis dos moradores.



FOTOS: MAURA MELLOE GLOZI



MARZENARIA EM DESTAQUE

A marcenaria assume papel protagonista em todo o projeto. O grande painel madeirado engloba as portas de entrada e do lavabo, já o painel com detalhes em muxarabi se destaca como elemento arquitetônico e decorativo, ocultando o acesso à área íntima. Já o

forro em marcenaria, em parceria com uma colmeia em gesso, delimita visualmente os usos e valoriza o pé-direito. Para unificar os ambientes, foi escolhido o porcelanato de grande formato Oh!Take, da Portobello, que amplia a sensação de continuidade e leveza.

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; Aguas Lindas; Formosa; Planaltina de Goiás. Lista VIP + Restaurantes + Agências de Publicidade.

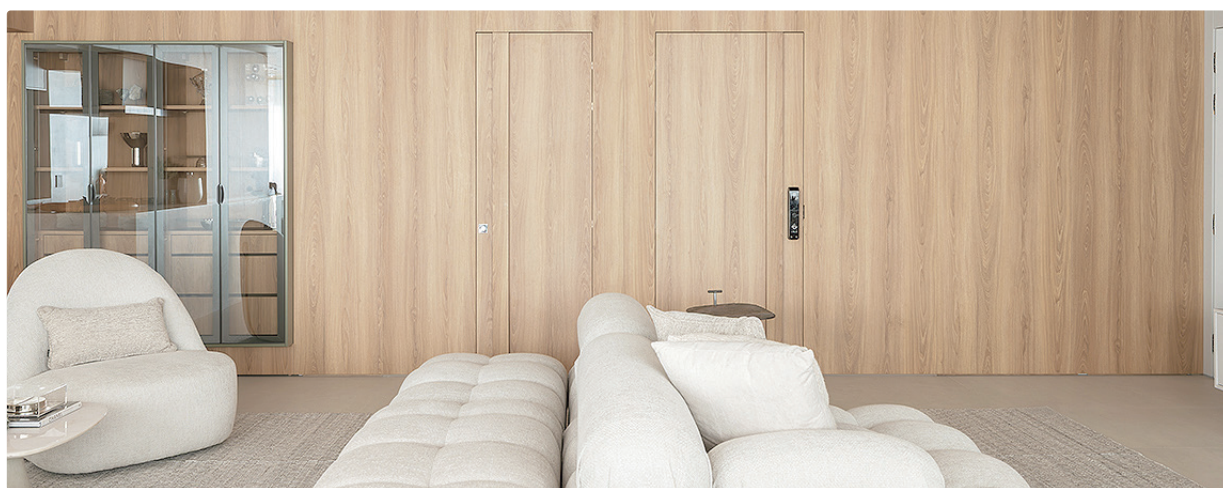


VEGETAÇÃO COMO IDENTIDADE E CONFORTO

A vegetação, cuidadosamente curada pelo escritório, integra o projeto como elemento de identidade e conforto, com espécies naturais distribuídas estrategicamente, tais como, Antúrio, Jiboia, Maranta Tricolor e o uso pontual de plantas sintéticas para facilitar a manutenção.

PERSONALIDADE

O lavabo, por sua vez, imprime personalidade ao projeto com papel de parede Gucci, a bancada suspensa em Taj Mahal, com cantos curvos, reforçam a sensação de leveza, enquanto a combinação de materiais e iluminação cria um ambiente marcante. A bacia sanitária preta, a torneira que vem do forro e o espelho com iluminação bem posicionada valorizam os detalhes e tornam o espaço mais envolvente.



PALETA DE CORES

A paleta cromática privilegia tons frios, como verdes e azuis, aplicados em marcenarias e paredes, sempre equilibrados por iluminação cuidadosamente planejada. O mobiliário solto, aliado às pedras naturais, com destaque para o Ônix Green no

bar e o Mármore Monte Cristo na bancada da cozinha, somam-se a soluções como o sofá ilha, as banquetas e a cristaleira para reforçar o caráter social, acolhedor e fluido do apartamento. A automação integra iluminação, som, persianas e climatização, garantindo praticidade e conforto no dia a dia.

Os espaços de circulação também ganharam protagonismo. O hall social e o hall íntimo foram tratados como verdadeiras experiências sensoriais, com iluminação cênica, marcenaria funcional, espelhos estratégicos e até bancos no hall do elevador, pensados para apoiar o hábito dos moradores de não entrar com sapatos em casa.



PERFIL

CÁTIA VASCONCELOS

COLECIONANDO CONQUISTAS

➤ POR MARLENE GALEAZZI

ESTUDOS, SACRIFÍCIOS E FÉ. E foi assim, de degrau em degrau, que ela chegou ao topo, transformando-se em presidente do Conselho Nacional dos Direitos da Mulher, do Ministério da Justiça

Quando ela era criança, interna em colégio de freiras, aluna dedicada, ela nunca deixou de sonhar com os caminhos que iriam levá-la além de Minas Gerais e de sua amada Jequitinhonha, a terra onde nasceu. Com o olhar sempre atento no futuro e a alma ligada ao universo feminino que, aos poucos, com coragem e determinação, ia se desligando de uma sociedade ainda bastante machista e preconceituosa, ela fazia seus planos e já sentia que iria fazer parte dessa luta. Mas o que nunca Cátia Vasconcelos imaginou é que seu sonho se transformaria em uma realidade que a levaria tão longe.

Mas, como o destino, dizem alguns, está escrito nas estrelas, foi exatamente o sonho que fez com que ele se cumprisse. Mas, para isso, foram necessários muitos estudos, sacrifícios e fé. E foi assim, de degrau em degrau, que ela chegou ao topo, transformando-se em presidente do Conselho Nacional dos Direitos da Mulher, do Ministério da Justiça. O cargo equivale hoje ao de ministra do Ministério das Mulheres, que foi criado posteriormente. Antes disso, como advogada, ela foi a primeira mulher a ser nomeada conselheira da OAB-MG e fundadora da entidade DIADEMA, que promovia cursos na capital mineira para que as advogadas pudessem exercer com êxito sua profissão.

Dona de um currículo que só acumula conquistas, a mineira, que reside em Brasília há 42 anos, sempre à procura de novos caminhos, criou sua própria empresa de consultoria, que hoje representa várias multinacionais sediadas no



Discursando e tomando posse no Conselho Nacional da Mulher

Brasil. O trabalho que Cátia fez no Conselho Nacional da Mulher, promovendo políticas públicas destinadas à igualdade de gênero e de direitos, além de ganhar grande repercussão na época, serviu de base para novas decisões e mudanças no setor, que hoje estão inseridas nas conquistas femininas. Além disso, foi um marco na vida da advogada, formada em Minas Gerais, mas pós-graduada em Ciências Políticas pela UnB.

Sua transferência para Brasília, após se casar com o namorado da juventude, Nazareno Vasconcelos, já falecido, mas com o qual teve um

duradouro casamento e dois filhos, a jornalista Nicole e Marcelo, especialista em Computação, abriu ainda mais seus horizontes. Novo endereço, uma nova sociedade da qual ela passou a fazer parte ativamente. Mulher elegante, no estilo e no comportamento, culta e inteligente, em pouco tempo já estava inserida nas atividades da Associação Comercial, do Clube Internacional de Brasília, do Soroptimista Internacional, da AMA Brasília e de outros movimentos com objetivos filantrópicos.

Desembarcando na capital pelas mãos do então ministro



Elegância na medida certa



Casamento com Nazareno Vasconcelos

Murilo Badaró, amigo de seu pai, que marcou época na Esplanada e do qual ela foi assistente, Cátia passou a viver uma nova realidade e aproveitou muito bem as oportunidades que foram aparecendo.

Curiosa, aos poucos foi desvendando as atividades políticas e administrativas, frequentando o Congresso Nacional, que lhe abriu as portas para a sua definitiva profissão e sua empresa.

Uma advogada
sempre ativa



FAZ PARTE DO SEU TRABALHO

Da inauguração da empresa que leva seu nome até hoje, a advogada, empresária e cientista política já atendeu 162 multinacionais e suas parcerias. Mas foi no ano de 1988, durante a promulgação da atual Constituição, que encerrou a ditadura e restabeleceu a democracia do país, que um dos seus trabalhos mais se destacou e marcou em definitivo sua empresa de consultoria empresarial. Isso aconteceu na regulamentação do artigo 170, do capítulo sobre a Ordem Econômica, um resultado para o qual ela tanto se empenhou.

Rompendo barreiras para uma empresária mulher, ela também chegou a um dos segmentos tradicionalmente atendidos por homens. Cátia, há 30 anos, presta consultoria a empresas de Estratégia e Defesa, à fábrica de armas Taurus e à ANIAM, que é a Associação de Empresas de Armas e Munições. “Com isso, ganhamos o referendo para permitir que cidadãos de bem pudessem ter acesso às armas para sua defesa pessoal, de sua família e propriedade”, diz ela, que sempre é vista acompanhando de perto o assunto quando ele chega às comissões e aos plenários do Congresso Nacional.

Isso faz parte do seu trabalho, ao qual ela dedica praticamente grande parte do seu dia, seja por lá ou no seu escritório instalado no Hotel JK, região central de Brasília, onde atende clientes de várias partes do país, principalmente representantes de várias multinacionais sediadas em diferentes lugares do Brasil. “Isso, para mim, é a realização de um sonho. A luta foi dura, mas valeu a pena, e ainda temos muito o que fazer!”, desabafa.

Mas não é apenas de trabalho que vive Cátia Vasconcelos. Mãe e avó amorosa dos dois filhos e da neta Letícia, arquiteta e urbanista, e dos seus netos Felipe Ryan, universitário na área de TI, e Igor, formado em Ciência da Computação, ela gosta de dividir sua vida. Apaixonada pela boa mesa, ela também encontrou tempo para se formar



Fazendo a travessia no
Bósforo, em Istambul



Compras na Galleria Vittorio
Emanuelle II, em Milão



Com o neto Felipe Ryan



Na companhia da neta Letícia



Com o filho Marcelo Vasconcelos

em Gastronomia por uma faculdade de Buenos Aires. Os amigos que compartilham de suas receitas garantem que elas são variadas, insuperáveis e agradam aos paladares mais exigentes.

Vaidosa dentro dos limites de uma executiva, ela gosta de andar bem vestida, sem exageros, sem ser escrava de grifes e de modismos. As férias, para ela, além de necessárias, são momentos para viajar, ampliar os horizontes e aumentar a cultura. “Sempre foi assim, desde muito tempo, quando gostava de visitar minhas irmãs casadas, que moram na Suíça”, lembra ela.

Comunicando-se em francês, idioma que aprendeu no colégio das freiras, ela é conhecedora do mundo por já ter pisado em vários continentes. “Da Europa a Istambul, das praias de Cancún ao Oriente Médio, tudo é momento de prazer e aprendizado”, explica ela, que também nunca deixa de voltar à sua terra natal, onde mantém laços afetivos

e da qual guarda boas lembranças. Como a de ter sido eleita, aos 20 anos, por sua beleza, charme e comunicabilidade, “Imperatriz do Turismo”. Um título que ela guardou junto com outros tantos que recebeu.



Em reunião no Congresso Nacional



Durante homenagem sobre mulheres influentes em Brasília

Princesinha ALICE festejada



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

LINDA COMO UMA ROSA em tempo de Primavera, cercada por amor e muito carinho, Alice Marques Magalhães completou um ano de idade. A festa em torno da princesinha aconteceu no Cerrado Kids em uma tarde inesquecível com brinquedos e deliciosa gastronomia que agradou não apenas a garotada, mas também seus familiares. O primeiro grande marco na vida da garota a qual a coluna deseja que seja repleta de realizações e alegrias tão belas quanto ela.



Alice feliz na vida com os avós maternos Jutahy e Jaqueline Magalhães



A mãe e a avó da aniversariante cercando Rita Márcia Machado



Alice com os pais, Lavinia e Thiago, junto aos avós paternos Sérgio e Sheila Marques



A aniversariante no colo dos pais, Thiago e Lavinia



Amiga presentes



A princesa Alice feliz em sua festa



Homens presentes: Dr Francisco Machado, Deputado Átila Lins, Jutahy Magalhães, Alfredo Moreira e Ministro Valmir Campelo



Jaqueline Magalhães com Katia Piva e seu neto Heitor



Grupo de mães e avós em torno da mesa

ANIVERSARIANTES



A EMPRESÁRIA PIONEIRA LETINHA BRITO, aniversariante deste final de semana, comemora a data em Portugal. Ela seguiu para a cidade do Porto, onde junto com familiares e parentes que tem por lá, vai apagar velinhas. De volta à Brasília, as comemorações continuarão por aqui.



MARIA OLIMPIA GARDINO está em Mato Grosso. Lá na Chapada dos Guimarães, hóspede do fantástico Malai Manso Resort junto ao belo Lago do Manso, ontem ela festejou seu aniversário. Das mulheres mais queridas de Brasília, passou o dia atendendo telefonemas e mensagens. Pra lá de merecido.

FOTO: DANDER FREITAS

A ARQUITETA RAFAELA GIUDICE se apresenta com destaque na '26ª Fenearte', maior feira de artesanato da América Latina, que se encerra no domingo, no Centro de Convenções de Pernambuco. Em sua primeira participação, ela aprofunda pesquisas para novos projetos de valorização no interior do Norte e Nordeste do país.



EM FÉRIAS na sempre bela Fortaleza, o garoto João Gabriel Campelo se confraternizando com as sobrinhas Marcela e Melissa. Reencontro com parentes na capital dos Verdes Mares.



ROSANA MOKDISSI, que na foto aparece com o marido João Mokdissi e os filhos Tamine e João Victor, brilhando em São Paulo. Ela é uma das artistas plásticas que participa da exposição "Tecituras", inaugurada ontem, no Espaço Farol, do Banco Santander.



HORA DE VESTIR A CAMISA XADREZ, colocar o chapéu de palha e entrar no clima das festas julinas. Nos dias 24 e 25 de julho, das 18h às 22h, o Boulevard Shopping Brasília realiza o Arraiá do Boulevard, com programação gratuita para toda a família.



ANDRÉ KUBITSCHKE não escondeu a alegria e emoção ao receber a Medalha Mérito Protagonista da Juventude, ao lado de tantas pessoas que fazem a diferença. Brasília também aplaude o progresso e avanço de sua nova geração.

FOTO: CLECIO ALMEIDA



AMANHÃ, SÁBADO, a ex-ministra Emília Fernandes recebe amigos no restaurante Sacada, de Águas Claras, para celebrar mais um ano de resistências e muitas conquistas. Parabéns da coluna.

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com 📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM



RODRIGO LEITÃO

VINHOS bons para harmonizar no INVERNO

VINHOS TINTOS são os mais recomendáveis para esse período, pois não são servidos gelados

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 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 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 dilatem, permitindo maior circulação de sangue pelo corpo, provocando a sensação de aquecimento. Durante o inverno, para harmonizar, acompanhar comida ou petis-

cos, 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.

FAÇA EM CASA

CALDO VERDE

(serve 4 pessoas)

➤ INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz para risoto
- 6 pistilos de açafraão
- ¼ de cebola picada fino
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de vinho branco seco
- 3 xícaras (chá) de caldo de frango caseiro
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado na hora
- pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- folhas de endro (dill) a gosto

➤ MODO DE PREPARO

- 1. Cozinhe a batata:** Em uma panela com a água, adicione as batatas e um pouco de sal. Cozinhe até que fiquem bem macias.
- 2. Faça o creme:** Retire as batatas e bata-as no liquidificador com a própria água do cozimento até obter um caldo liso e aveludado. Reserve.
- 3. Dourar as carnes:** Em uma panela grande, frite o bacon e a linguiça até dourarem. Retire parte do bacon para finalizar e reserve.
- 4. Refogar:** Na mesma panela (aproveitando o óleo das carnes), refogue a cebola e o alho até dourarem.
- 5. Misturar:** Despeje o creme de batata batido na panela com o refogado. Mexa bem.
- 6. Finalizar:** Quando começar a ferver, adicione a couve fatiada e deixe cozinhar por 3 a 5 minutos (a couve deve ficar verde viva). Tempere com sal e pimenta-do-reino.
- 7. Servir:** Sirva quente em tigelas, finalizando com os cubos de bacon crocante reservados e um fio de azeite.



UVAS QUE ACOMPANHAM 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.
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 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 (COMPRA AQUI). 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.