

ALTA
em

PERFIL RENATA FORESTI

CONQUISTAS ALÉM DOS SONHOS

Vinda de Belo Horizonte, ainda nos anos 1970, ela construiu uma história de empreendedorismo que virou sinônimo de sucesso. Empresária desde os 16 anos, ela aproveitou a dificuldade com sapatos e criou a Belluno, inspirada na avó italiana.

PÁGINAS 4 e 5

DECORAÇÃO & CIA



JARDIM SENSORIAL
ESPAÇOS QUE ESTIMULAM
OS SENTIDOS

PÁGINAS 2 e 3



Gourmet Brasília

LASANHA

É O PRATO MAIS
CONSUMIDO NO MUNDO

PÁGINA 8



DECORAÇÃO & CIA



O som da água, a textura das pedras, a variedade de tons das espécies e os aromas do jardim são alguns exemplos de sensações

JARDIM SENSORIAL: como criar espaços que estimulem os sentidos e promovam o bem-estar

OS PAISAGISTAS Cleber e Arthur Depieri explicam o conceito e compartilham dicas para criar um jardim voltado a experiências sensoriais

Você sabe o que é um jardim sensorial? Tendência em alta nos últimos anos, trata-se de um espaço paisagístico concebido para estimular, de forma intencional, os sentidos humanos (visão, audição, tato, olfato e, em alguns casos, até o paladar). Esse efeito é obtido por meio da escolha cuidadosa de espécies vegetais, materiais naturais, texturas, sons e elementos construtivos, integrados de forma planejada ao projeto.

Diferentemente de um jardim apenas ornamental, o jardim sen-

sorial possui função perceptiva, terapêutica e experiencial, sendo amplamente utilizado em projetos residenciais (casas, apartamentos e áreas comuns de condomínios), corporativos (empresas e escritórios), institucionais (escolas, hospitais etc.), assim como espaços de bem-estar (hotéis, pousadas, spas, parques, entre outros). Para aprofundar as características desse tipo de espaço, os paisagistas Cleber e Arthur Depieri, do escritório Depieri Paisagismo, comentam os principais aspectos do jardim sensorial a seguir.

ELEMENTOS ESSENCIAIS

Segundo os profissionais, “um jardim sensorial bem executado deve reunir elementos que favoreçam a experiência multissensorial”. Entre eles, destaca-se a diversidade vegetal planejada, com espécies que oferecem contrastes de texturas, cores, aromas, formas e movimentos. A estimulação tátil também é fundamental, por meio de folhas macias, rugosas, aveludadas ou estruturadas,

assim como a presença de elementos aromáticos, com plantas ricas em óleos essenciais naturais.

Componentes sonoros, como o som do vento nas folhagens e da água em movimento, contribuem para a imersão no espaço (assim como a inclusão de uma música relaxante de fundo, em alguns casos). Por fim, o uso de materiais naturais – como pedra, madeira, cascas de árvore e seixos – reforça a conexão biofílica, enquanto a acessibilidade e a circulação confortável garantem uma interação direta e inclusiva com o ambiente.

“Entre os principais benefícios de um jardim sensorial, destacam-se a redução do estresse e da ansiedade, proporcionada pela conexão com elementos naturais, e a melhora do bem-estar físico e emocional, amplamente evidenciada em estudos de neuroarquitetura e biofilia. Além disso, promove estímulos cognitivos e sensoriais, ao mesmo tempo em que contribui para a valorização estética do ambiente. Por fim, também favorece a criação de espaços mais humanizados, que convidam à pausa e à contemplação”, comenta Cleber.



Entre tons e formas, a natureza acolhe e inspira. Neste projeto, a espécie Jade traz ainda mais vida ao local

Brasília Agora
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

CNPJ: 04.785.801/0001-60

E-mail: bsbagora@gmail.com
Site: www.brasiliaagora.com.br

Diretor: SÍLVIO AFFONSO

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

SEU JORNAL

Editora Geral: KÁTIA SLEIDE
Editor: RODRIGO LEITÃO
Colunista: MARLENE GALEAZZI
Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

CNPJ: 11.362.418/0001-65

BSB
ONLINE

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.



O som da cascata de água e o verde ao redor criam um refúgio de tranquilidade



Um espaço de lazer e descanso onde a família se conecta com a natureza

ESPAÇOS INTERNOS OU PEQUENOS

Ao contrário do que muitos pensam, é possível criar jardins sensoriais em apartamentos com metragem reduzida. “Mesmo em ambientes enxutos, varandas ou áreas internas, é perfeitamente possível implantar um jardim sensorial. Nesses casos, o projeto deve priorizar espécies multifuncionais, capazes de estimular mais de um sentido simultaneamente, além de plantas aromáticas e táteis, que proporcionam grande impacto sensorial mesmo em pequena escala. O uso de jardins verticais e vasos posicionados de forma estratégica também é fundamental para otimizar o espaço disponível. Por fim, a facilidade de manutenção deve ser considerada, especialmente em ambientes internos” comenta Arthur.

PRINCIPAIS CUIDADOS

Os cuidados com um jardim sensorial vão além da estética e envolvem uma manutenção contínua e criteriosa. “Isso inclui a realização regular de podas, adubação e controle fitossanitário das plantas, bem como a atenção ao crescimento excessivo, que pode comprometer a interação sensorial”, afirmam os paisagistas. Também é importante prever a reposição de espécies aromáticas, que tendem a perder intensidade ao longo do tempo, além da conservação dos materiais naturais, como madeiras e pedras. “A segurança é outro ponto essencial, especialmente em projetos com a presença de crianças ou pets, exigindo a escolha de espécies não tóxicas e a eliminação de elementos cortantes. Com esses cuidados, o jardim sensorial mantém sua função terapêutica e experiencial ao longo do tempo”, completam.

PASSO A PASSO

A criação de um jardim sensorial exige planejamento técnico e uma leitura precisa do ambiente. De forma geral, o processo começa com a análise do local — considerando insolação, ventilação, temperatura, umidade e o futuro uso do espaço. Em seguida, define-se o objetivo sensorial do projeto, priorizando os sentidos que se deseja estimular. “A etapa seguinte envolve a seleção das espécies, levando em conta fatores

como resistência climática, nível de manutenção e compatibilidade entre as plantas. Paralelamente, são escolhidos os materiais e as texturas, integrando pisos, caminhos e o mobiliário externo”, explicam.

Também é fundamental o desenvolvimento de um projeto adequado de irrigação e drenagem, que contribui para a longevidade do jardim. Por fim, a execução deve contar com acompanhamento técnico, garantindo que o conceito sensorial seja preservado na implantação.

ESPAÇOS INTERNOS OU PEQUENOS

Ao contrário do que muitos pensam, é possível criar jardins sensoriais em apartamentos com metragem reduzida. “Mesmo em ambientes enxutos, varandas ou áreas internas, é perfeitamente possível implantar um jardim sensorial. Nesses casos, o projeto deve priorizar espécies multifuncionais, capazes de estimular mais de um sentido simultaneamente, além de plantas aromáticas e táteis, que proporcionam grande impacto sensorial mesmo em pequena escala. O uso de jardins verticais e vasos posicionados de forma estratégica também é fundamental para otimizar o espaço disponível. Por fim, a facilidade de manutenção deve ser considerada, especialmente em ambientes internos” comenta Arthur.

PRINCIPAIS CUIDADOS

Os cuidados com um jardim sensorial vão além da estética e envolvem uma manutenção contínua e criteriosa. “Isso inclui a realização regular de podas, adubação e controle fitossanitário das plantas, bem como a atenção ao crescimento excessivo, que pode comprometer a interação sensorial”, afirmam os paisagistas.

Também é importante prever a reposição de espécies aromáticas, que tendem a perder intensidade ao longo do tempo, além da conservação dos materiais naturais, como

madeiras e pedras. “A segurança é outro ponto essencial, especialmente em projetos com a presença de crianças ou pets, exigindo a escolha de espécies não tóxicas e a eliminação de elementos cortantes. Com esses cuidados, o jardim sensorial mantém sua função terapêutica e experiencial ao longo do tempo”, completam.

DEPIERI PAISAGISMO

Localizado em Brasília e com

mais de 25 anos de experiência, o escritório Depieri Paisagismo se destaca no mercado nacional de projetos e execução de paisagismo. Sob a direção dos sócios Cleber Depieri e Arthur Depieri, a empresa conta com uma equipe dedicada de arquitetos e agrônomos. Seu maior compromisso é transformar espaços em verdadeiras obras de arte naturais, onde a harmonia, a beleza e a sustentabilidade se encontram.



Envolta pelo verde, a área da ducha cria uma atmosfera natural e tranquila

PERFIL RENATA FORESTI

UMA CONQUISTA QUE NASCEU NA ADOLESCÊNCIA

➤ POR MARLENE GALEAZZI

ELA TRANSFORMOU uma dificuldade para encontrar calçados adequados à sua altura e criou uma das marcas mais reconhecidas do DF: a Belluno.

Dos tempos em que as crianças brincavam de betê nas ruas e passavam as tardes ao ar livre no Lago Sul, ficaram as lindas lembranças. Da adolescência, além do encantamento da idade, a descoberta de um caminho que moldou sua vida. E foi assim que Renata Foresti, mineira de Belo Horizonte que desembarcou por aqui nos anos 70, acompanhando seus pais, terminou, sem nunca ter imaginando, escrevendo um capítulo de pioneirismo na capital, por ter se transformado em empresária com apenas 16 anos de idade.

E foi assim que surgiram as primeiras linhas dos muitos capítulos de uma história de empreendedorismo que virou sinônimo de sucesso. E tudo não foi por obra do acaso, mas sim do destino que se cumpria abençoado pela força de sua raízes plantada em Belluno, Itália, terra de uma de suas avós, na sua criatividade e no seu olhos que desde cedo se voltavam para o universo que ia além do presente. Ao criar uma marca selada com o nome da famosa região italiana, ela transformou o que considerava dificuldade num grande negócio.

Com a beleza que Deus lhe deu e o tempo aprimorou a tornando digna de qualquer passarela, Renata sempre se sobressaia pela sua altura, pelo tipo esguio. Mas, mas a qualidade se transformou num problema para ela. “Naquele tempo, eu encontrava dificuldade em comprar sapatos baixos, elegantes e modernos”, diz ela. Mas foi durante uma visita a Feira de Calçados de Novo Hamburgo (RS), onde acompanhou uma tia, empresária do setor calçadistas, que ela teve o encontro com com seu futuro. “Ao me deparar com tantos modelos, descobri que os que eu queria existiam, mas que eles não chegavam a Brasília. Ao tentar comprar um par, fui informada que só vendiam grades completas”, lembra.

Novamente o que era problema virou solução. Se ela queria aqueles sapatos, outras mulheres também queriam. Com o apoio da tia, ela retornou a Brasília com 800 pares de sapatos. Assim nasceu a marca Belluno que primeiramente funcionava na casa da família e, depois, aos longo de 30 anos, se tornou uma rede de cinco lojas referência na capital federal.



Uma empresária que também marca presença pela elegância



O casal com as filhas gêmeas Valentina e Vittoria



Com o marido Rogério Roseo



Onde tudo começou. Com a tia Denise na feira de calçados

NA LISTA DAS MAIS JOVENS EMPRESÁRIAS DA HISTÓRIA DA CAPITAL

Do sonho transformado em realidade em plena adolescência, com Renata Foresti entrando na lista das mais jovens empresárias da história da capital, o tempo foi passando com ela dando lições de como se conseguir clientela e de se aperfeiçoar. Formada em Administração de Empresa, se casou com Rogério Roseo, que cuidou da parte de administração financeira da empresa, com quem teve duas filhas gêmeas: Valentina, engenheira aeroespacial, casada, que mora nos EUA, e Vittoria que cursa Medicina.

Enquanto ela foi dona da marca Belluno, “que vendemos após três décadas porque entendemos que era o momento certo de encerrar um ciclo”, Renata costuma dizer que não vendia apenas sapatos, mas que o que fazia era curadoria. E foi exatamente daí que nasceu sua segunda carreira. Antes, ela fazia curadoria dentro das lojas, hoje ela acontece através da redes sociais. “Continuo pesquisando tendências, selecionando produtos, criando combinações e compartilhando aquilo em que realmente acredito. Apenas mudei de canal”, afirma ela.

Mulher internacional, sempre atualizada, com viagens pelos quatro cantos do mundo, iluminada pelo brilho das estrelas que regem a beleza e as conquistas, Renata também tem na fé e a gratidão as companheiras inseparáveis de sua caminhada. Criada num lar católico, onde a família sempre esteve presente, elas formam a base dos valores que carrega até hoje. Apesar de viver a maior parte de sua vida em Brasília, ela não esquece o jeitinho mineiro de ser.

O amor pelo marido, com quem está casada há 25 anos, e com o qual forma um dos casais mais queridos da sociedade, continua o mesmo. O sucesso também ensinou a Renata Foresti que ele não vem sozinho, e que, para alcançá-lo, temos que andar de mãos dadas com quem está ao nosso lado. Um dos exemplos é Orneta, que entrou em sua vida 25 atrás para cuidar de suas 2 filhas e até hoje continua com ela, junto com seu filho Matheus. Ao lado deles, a Zilbeta, que há duas décadas trabalha para ela. Lições de uma empresária bem sucedida para a qual as conquistas vão muito além dos sonhos.



Renata, Zilbeta, Orneta, Matheus, Valentina, Vittoria e Rogério



Com as funcionárias da primeira loja no Lago Sul



Férias com toda a família em Belo Horizonte



HOJE QUEM APAGA VELINHAS é a empresária Andreia Pinheiro Rosa, ainda curtindo as núpcias com o nosso editor, o jornalista Rodrigo Leitão. Comemoração em família. Parabéns da coluna!



ANTONIETA SILVA acaba de retornar de Portugal. Em terras lusitanas, ela visitou a filha, a arquiteta Amanda, e seu marido, o empresário português Jaime Coelho Lima, e a linda netinha Maria Clara. No coração, as saudades da amada família com a qual ela tem encontro no próximo semestre.

DEGUSTAÇÃO ESPECIAL

NESTA SEXTA-FEIRA, o restaurante Piselli Brasília, no Iguatemi, recebe um grupo de convidados para uma noite pra lá de especial. É o The Glenlivet, reunindo uma seleção de whiskies da marca em uma experiência guiada por Miguel Costa, Embaixador Nacional da The Glenlivet.



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

ARTE EM PRIMEIRO PLANO

INTEGRANTES DO CASAPARK PRIME, programa de relacionamento voltado a profissionais de arquitetura, design de interiores, engenharia e paisagismo, arquitetos e designers de interiores participaram de uma visita guiada especial à Casa Decorada, promovida pela Cerrado Galeria. Conduzido pela arte-educadora Débora Passos, o percurso apresentou as obras que integram a mostra. A iniciativa da Cerrado Galeria, dirigida por Beto Osório, destacou trabalhos de artistas como Siron Franco, Laís Myrrha, José Bento, Hélder Rocha, José Roberto Bassul, entre outros importantes nomes da arte contemporânea brasileira. Imperdível.



Beto Osório, Ivana Valença e Tatiana Valença



Olga Moraes, Débora Passos e Bárbara Queiroz



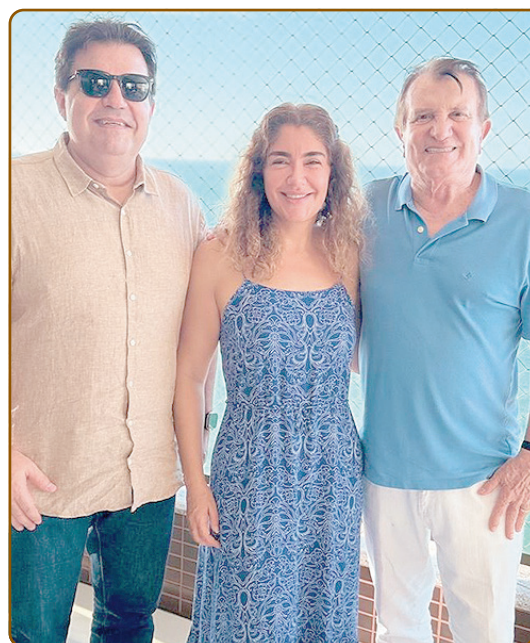
Bruna Barros e Rafaela Alcoforado



Amanda Saback e Natalia Miranda

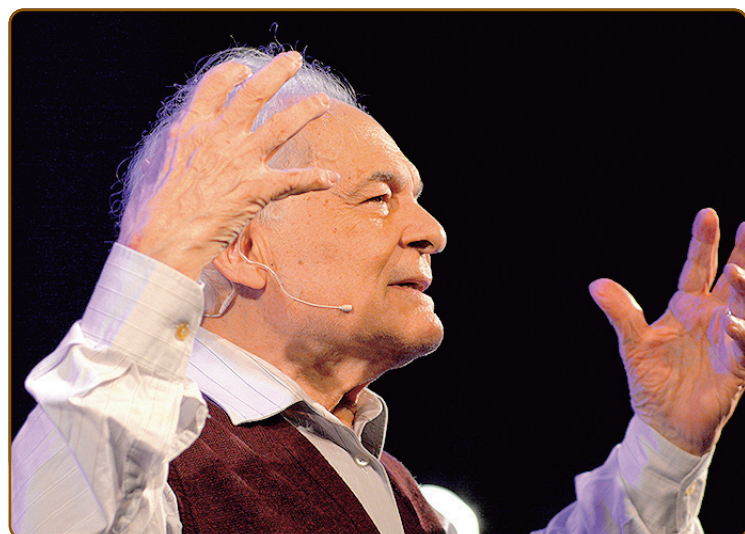


Jeanina Daher, Dorilêo e Juliana Amorim



O ADVOGADO Fernando Ferrer, visitou o colega e amigo, Estenio Campelo, e sua mulher Ana Cristina, no belo apartamento de férias que o casal tem, em Fortaleza. Do agradável encontro, um delicioso almoço com os pratos típicos da região.

UM FINAL DE SEMANA de abraços, flores e muito carinho para a querida empresária Patrícia Viçosa Calmon, que hoje troca de idade. Cumprimentos da coluna.



NA CAIXA CULTURAL BRASÍLIA, o premiado ator Othon Bastos já tem nova data para estrear a sua peça "Não me entrego, não!". De 6 a 14 de agosto, ele, que tem 93 anos, sobe ao palco para transitar por sua própria história, contando passagens divertidas e dramáticas da vida pessoal e profissional.

FESTEJANDO A VIDA

A EMPRESÁRIA AÍDA GOMES, da empresa Aída Eventos, em jantar organizado por sua irmã Edla e sua prima Marizete, em sua agradável casa no Lago Sul, brindou a chegada da nova idade. Como não poderia deixar de ser, foi aquele jantar preparado com capricho e regado com bebidas, verdadeiros néctar dos deuses. Uma tarde para ficar nas mais doces lembranças.



Aída com os filhos Pedro, Mariana e Gabriel, que compareceram com o pai Rosario Tessier



A aniversariante com a mãe, dona Vitória Gomes



Aída cercada por José Pereira Nobre, o pequeno Gabriel e a irmã Edla Gomes



Marizete Mesquita e o esposo Joacy Rodrigues ladeando a aniversariante



Rosario Tessier e Aída Gomes

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



SABOR EM CAMADAS: LASANHA SURTIU NA GRÉCIA!

ESSA SEMANA se comemora o Dia da Lasanha, 29 de julho, massa icônica e prato ao forno mais consumido em restaurantes no mundo

Celebrado anualmente em 29 de julho, o Dia da Lasanha é a desculpa perfeita para saborear uma das criações mais icônicas e reconfortantes da gastronomia global. Seja com a clássica receita bolonhesa ou em inovadoras versões vegetarianas, essa massa que intercala recheio, molho e queijo derretido evoca o verdadeiro espírito de comunhão ao redor da mesa.

Ao contrário do que muitos imaginam, a estrutura primordial da lasanha não nasceu na Itália, mas sim na Grécia Antiga. O termo deriva da palavra grega laganon, que designava uma massa plana cortada em tiras largas. Posteriormente, os romanos adotaram a palavra lasanum para se referir ao vaso ou panela em que o alimento era cozido. Com o tempo, o nome do recipiente batizou a própria receita. As primeiras versões documentadas de uma massa em camadas surgiram na Idade Média (século XIII e XIV) na Itália e estão registradas em

manuscritos históricos como o célebre livro de culinária medieval Liber de Coquina.

Uma curiosidade intrigante é que a lasanha original não levava molho de tomate, uma vez que o fruto só foi introduzido na Europa séculos mais tarde, após a colonização das Américas. Até então, as camadas eram compostas apenas por massas cozidas, queijos refinados e especiarias. A fusão definitiva com o molho de tomate e a carne moída começou a se popularizar a partir do século XVII, atingindo seu ápice global entre os séculos XIX e XX com as grandes ondas de imigração italiana.

CENÁRIO INTERNACIONAL

No cenário dos restaurantes globais, a lasanha ocupa uma posição de absoluto destaque dentro do segmento de massas (pasta), que lidera os rankings de alimentos mais apreciados do planeta.

De acordo com pesquisas globais de consumo (como os dados levantados pela consultoria Glo-



FAÇA EM CASA



Lasanha Tradicional (À Bolonhesa)

(serve 2 pessoas)

> INGREDIENTES

MASSA

- 500g de massa para lasanha (fresca ou pré-cozida)

MOLHO BOLONHESA (RAGÙ)

- 500g de carne bovina moída
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 latas de tomate pelado
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- sal, pimenta-do-reino e azeite a gosto

> MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Adicione a carne moída e cozinhe até dourar. Acrescente o extrato de tomate e os tomates pelados (esmagando-os na panela). Tempere com sal e pimenta. Deixe apurar em fogo baixo por cerca de 20 minutos até obter um molho encorpado.

> MONTAGEM E COBERTURA

- 400g de queijo muçarela fatiado
- 100g de queijo parmesão ralado.

beScan/Oxfam), as massas em geral e a culinária italiana figuram de forma consistente no Top 5 de alimentos e pratos mais consumidos e amados no planeta. A lasanha destaca-se como o prato de forno (al forno) mais pedido e replicado em trattorias e restaurantes internacionais. No Brasil, o sucesso é ainda mais expressivo. O mesmo levantamento apontou que a lasanha lidera isolada como o prato preferido dos brasileiros, superando o arroz tradicional e outros formatos de massas no gosto popular nacional.

ORIGEM DA DATA

O National Lasagna Day (Dia Nacional da Lasanha) foi original-

mente criado nos Estados Unidos. Embora os registros históricos não apontem uma única instituição ou indivíduo responsável pela escolha exata do dia 29 de julho, a data foi estabelecida por entusiastas da culinária e donos de restaurantes com o objetivo claro de homenagear o prato como um símbolo supremo de “comfort food” (comida afetiva).

O sucesso da celebração comercial e cultural foi tamanho que a data rompeu as fronteiras americanas e passou a ser comemorada internacionalmente, incentivando restaurantes ao redor do mundo a oferecerem descontos, menus especiais e releituras da receita neste dia.