

**ALTA**  
em

**DECORAÇÃO & CIA**

PAISAGISMO E A  
CONEXÃO DIÁRIA  
COM A NATUREZA

PÁGINAS 2 e 3



**Gourmet Brasília**  
GASTRONOMIA  
MINEIRA: QUE TAL  
PREPARAR UM  
AUTÊNTICO FEIJÃO  
TROPEIRO?

PÁGINA 8

**PERFIL**



**SILÂNDIA AMARAL DA SILVA FREITAS**

# FÉ E MEDICINA DE MÃOS DADAS

Dona de uma fé inabalável, a médica ginecologista e obstetra divide seu tempo entre o trabalho e as obras do Mosteiro São Bento. Por suas mãos, mais de 5 mil crianças vieram ao mundo, o que ela classifica como “a ação Divina na concretização da vida”. **PÁGINAS 4 e 5**

## DECORAÇÃO &amp; CIA

## Casa Vintage retorna ao Casapark com peças que atravessam o tempo

Entre objetos carregados de memória, peças de design atemporal e raridades que resistem às tendências passageiras, a Casa Vintage retorna ao Casapark nos dias 4 e 5 de julho. Realizada na Praça Central do shopping, a feira reúne expositores especializados em antiguidades, joias, arte, relojoaria, numismática e colecionismo, transformando o espaço em um convite ao garimpo e à descoberta.

Os visitantes poderão encontrar desde mobiliário e objetos decorativos até moedas, relógios, joias vintage, obras de arte e itens colecionáveis de diferentes épocas. Mais do que uma oportunidade de compra, a Casa Vintage propõe um passeio por histórias, estilos e referências que seguem despertando interesse em um momento de valorização crescente da autenticidade e da originalidade.

Com uma curadoria que atravessa diferentes universos do colecionismo, da arte e das antiguidades, a feira reúne Andrea Joias, Yasmin Amigurumis, Grasi Joias, John – GiftPress Colecionismo, Farias e Belinha Antiguidades, Romulo Colecionismo, Gel Joias Joalheria, Pedro Joana Antiguidades, Franswilliam Numismática Moedas Antigas, Clebio Antiguidades, Iany Joias Antigas, Tatiane Colecionismo, Carlinhos, Valdeson e Asiel Relógios e Joias Antigas, Ulysses e Diógenes Colecionismo,



FOTO: DIVULGAÇÃO AVINTAGE

Marcus – 3D Colecionismo, Marcia Souza Joias, Veronica Colecionismo, Zenilda Colecionismo, BeloniWise Arte e Eduardo Artes.

A Casa Vintage integra a programação de experiências do Casapark voltadas à arte, ao design e ao estilo de vida. “Existe um interesse crescente por objetos que carregam identidade, memória e singularidade. A Casa Vintage traduz muito bem esse movimento ao reunir peças únicas e estimular um olhar mais atento para o valor das histórias que os objetos carregam”, afirma Ivana Valença, diretora de marketing do Casapark.

Com entrada gratuita, a feira é uma opção para colecionadores, profissionais da decoração, apreciadores de antiguidades e para todos aqueles que gostam de descobrir peças capazes de atravessar gerações sem perder o encanto.

### SERVIÇO

Casa Vintage - Data: 4 e 5 de julho. Horários: sábado, das 10h às 20h; domingo, das 12h às 20h. Local: Praça Central do Casapark. Entrada: gratuita.



## PROJETO DE PAISAGISMO INTEGRA LAGO, ESPÉCIES TROPICAIS E ÁREAS DE DESCANSO E LAZER

**DO ESCRITÓRIO** Depieri, as áreas externas desta residência foram pensadas para proporcionar relaxamento, convivência e maior conexão com a natureza

Muito além da criação de áreas verdes, o paisagismo pode transformar a forma como os moradores vivem a casa e se relacionam com a natureza no dia a dia. Em uma residência em Brasília, esse foi o ponto de partida do projeto assinado pelo escritório Depieri Paisagismo. A proposta foi criar uma área externa com diferentes possibilidades de uso, idea-

lizada para uma família com rotina intensa, mas que valoriza momentos de pausas e lazer nos finais de semana e dias de folga. Para isso, os paisagistas Cleber e Arthur Depieri desenvolveram uma composição que une muito verde, funcionalidade e bem-estar.

“O conceito parte de um paisagismo tropical contemporâneo de imersão. Buscamos diluir as fron-

teiras entre a arquitetura de linhas retas e o meio ambiente, criando uma composição fluida, orgânica e integrada à natureza”, revela Arthur.

“Criamos espaços de lazer multifuncionais ao ar livre, integrando a presença relaxante da água, áreas sombreadas para descanso e soluções tecnológicas e sustentáveis pensadas para o dia a dia da família”, comenta Cleber.

**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.



## O som das águas

Houve ampla transformação das áreas externas e da fachada da residência. O antigo quintal deu lugar a um percurso de experiências ao ar livre, com soluções que ampliaram o uso e a integração dos espaços. A circulação foi redesenhada por caminhos geométricos com grandes pisadas de pedra, enquanto novas estruturas de permanência – como o pergolado moderno e o quiosque rústico com teto de palha – criaram um contraste interessante entre linhas contemporâneas e materiais naturais. A transição entre o deck de madeira da piscina e o gramado também foi suavizada, reforçando a sensação de continuidade e acolhimento no jardim.

Segundo os profissionais, a água aparece como um dos fios condutores do projeto, trazendo movimento, frescor e uma atmosfera de tranquilidade. “Um dos destaques do projeto é o conjunto formado pelo lago ornamental com carpas, a ponte arqueada de madeira e o paredão de pedras com cascatas em diferentes níveis. Além do efeito visual, o som da água em movimento contribui para criar um microclima mais fresco e uma sensação de relaxamento”, ressaltam.

## Vida Verde

Quanto à escolha das espécies, a paleta botânica foi selecionada cuidadosamente para garantir volumetria, textura contrastante e baixa manutenção, mantendo o aspecto escultórico. Nos jardins internos, a imponência fica por conta de palmeiras imperiais (*Roystonea oleracea*) ou de grande porte, assim como tamarieiras (*Phoenix dactylifera*), que oferecem sombra generosa e a clássica silhueta tropical.

Próximo ao lago, foram inseridas palmeiras-de-saia (*Washingtonia robusta*) e a exótica pata-de-elefante (*Beaucarnea recurvata*), que funciona como um ponto focal escultórico devido à sua base robusta e suas folhas pendentes.

Para a forração e as bordas, utilizou-se abundantemente a trapoeraba-roxa (*Tradescantia*



pallida) e os clorofitos (*Chlorophytum comosum*), criando uma transição de cores vibrantes (verde e roxo) que contrastam perfeitamente com a neutralidade das pedras e do gramado esmeralda.

Outro ponto alto é o projeto de iluminação luminotécnica cênica – com o uso estratégico de espetos de LED em tons quentes direcionados para os troncos das palmeiras e arbustos, combinado com fitas de LED embutidas sob os degraus e a iluminação subaquática (com nuances de azul e roxo), transforma completamente o jardim ao anoitecer.

## Fachada

Pensado para criar uma primeira impressão marcante, o projeto valoriza o acesso principal com uma escadaria elegante e uma setorização clara entre a garagem e a entrada social, reforçando a imponência da fachada. No paisagismo, destacam-se os ciprestes-italianos (*Cupressus sempervirens*) e kaizuka (*Juniperus chinensis*),

que acentuam a verticalidade da composição e dialogam com as linhas retas da arquitetura.

## Sustentabilidade

O projeto também possui um forte compromisso com um morar sustentável. A presença de placas de energia solar fotovoltaica na cobertura da residência, já demonstra que a casa foi pensada desde o começo para ser autossuficiente e ecologicamente responsável. Seguindo essa linha, a manutenção de um gramado tão vasto e de espécies tão vistosas também demandou a implantação de um sistema automatizado de irrigação subterrânea – para o melhor aproveitamento da água, assim como um sistema de filtragem biológica de alta performance para o lago ornamental, garantindo que a água permanecesse cristalina sem agredir a fauna local. Essas soluções técnicas foram capazes de equilibrar estética, funcionalidade e cuidado com os recursos naturais.

PERFIL

# SILÂNDIA AMARAL DA SILVA FREITAS

## MEDICINA E FÉ SEMPRE JUNTAS

➤ POR MARLENE GALEAZZI

**RELIGIOSIDADE, CIÊNCIA** e a família podem andar juntas e harmoniosamente pela vida

O Mosteiro de São Bento, no próximo dia 14, vai completar mais um aniversário. Por ele, desde 1987 tem passado muitos católicos e pessoas que, juntas ou isoladamente, são muitas histórias para contar. Uma delas é a da médica Silândia Amaral da Silva Freitas que consegue provar que a fé, a ciência e a família podem andar harmoniosamente juntas pelos caminhos da vida.

Nascida na área rural de Corrente, Piauí, de origem modesta, filha de Alfredo Lobato da Silva, e de dona Francisca Corado do Amaral e Silva, de uma família com seis irmãos, ela, uma das médicas ginecologistas e obstetras mais destacadas de Brasília, também dedica parte de seu tempo a colaborar com a obra ligada à religião na qual foi criada. Atualmente, sua atenção está voltada para a construção da igreja do mosteiro, que tem apenas uma pequena capela que, pelo tamanho, não mais comporta o número de fiéis que a frequentam.

Criada em uma família católica, ela faz parte daquela geração de pessoas que, quando criança, pelo menos uma vez por ano, assistia à casa da fazenda dos avós se transformar em uma espécie de igreja, por receber um padre que rezava missa aos fiéis da região, moradores distantes dos templos católicos. Momentos que marcaram seus primeiros anos e solidificaram sua fé. Aluna do Colégio



Como médica, fazendo um parto

São José, de sua terra natal, lá ela teve contato com o Padre Elias, que a catequizou e foi presença religiosa muito forte na sua vida.

Um espanhol que retornou a Espanha e com o qual ela mantém contato até hoje e o qual já foi visitar em uma de suas viagens à Europa.

Em momento de oração



Com marido e filhos



Junto com o pai, mantendo as tradições nordestinas



Elegância com estilo próprio



Em Budapeste

## O SUPORTE ESSENCIAL DA FAMÍLIA

Silândia é casada com o empreendedor Fernando Carlo, que ela conheceu aos 16 anos de idade, quando ambos estudavam no mesmo colégio. Mãe de três filhos, Iann Gabriel, Larissa e Rafael, para eles, ela deu a mesma orientação religiosa que recebeu. Por isto, a família, que mora no Lago Sul, nas proximidades do Mosteiro, todos os domingos, pode ser vista por lá, assistindo à missa e participando também de todos os eventos organizados pelos monges.

Marido e filhos também dão apoio à mãe, que é uma das pessoas que está à frente do movimento que trabalha em prol do projeto da construção da Igreja do Mosteiro. Um sonho que deverá ser totalmente concretizado daqui a dois anos, “Agora mesmo, no próximo dia 11, data dedicada a São Bento, além das missas e visitas, vai ter uma grande quermesse para arrecadar fundos. E, para o sucesso, já estamos trabalhando muito e convidando pessoas de todas as partes do DF”, conta Silândia.

Com a construção da igreja, o projeto que nasceu junto com a inauguração de Brasília, quando JK doou o terreno para a obra, será finalmente concluído. Ele faz parte das poucas obras que nasceram junto à nova capital e que até hoje “não foram totalmente finaliza-

das”, desabafa a médica, enquanto espera com o coração cheio de esperança e alegria, o dia da inauguração da igreja. Afagando seu sonho e o de muitos católicos do país está também uma de suas tias, que é freira da Congregação da Irmã Dulce, uma religiosa referência de sua sobrinha.

## ROTINA INTENSA DE TRABALHO

Fé à parte, a médica piauiense que considera Brasília sua segunda terra, é uma profissional competente dedicada e apaixonada pelo que faz. A sua rotina de trabalho é bastante intensa. Ela, nos dias da semana, tem de dividir seu tempo entre o Instituto de Obstétricas Avançada (INOA), do qual é sócia, localizado no Edifício Vitrium, o Hospital Universitário e o Tribunal de Justiça do DF. Todos os lugares aos quais ela teve acesso através de concursos públicos.

Pelas suas mãos já nasceram em torno de 5 mil crianças. Um dos orgulhos de sua vida e referência de seu trabalho. “É a ação divina na

concretização da vida”, justifica ela.

Além disso, Silândia, ao lado do marido, ainda encontra tempo para participar dos encontros de casais da Equipe de Nossa Senhora, a qual o casal pertence. E de onde vem tanta energia? Ela responde: “Fui acostumada ao trabalho, à procura dos meus ideais. Enfrentar desafios faz parte de minha vida. Aprendi com minha mãe que costumava dizer: “Entre caatinga adentro sem saber o que vai encontrar, mas sabendo o que vai buscar”, lembra ela, que se formou em Medicina pela Universidade Federal da Paraíba e fez a residência aqui em Brasília. “Escolhi a capital federal porque ela fica mais perto da minha cidade, onde moram meus pais e familiares do que de Teresina. Escolha certa. A partir daí, iniciou sua vida por aqui, formando sua família, sendo uma vencedora e fazendo sucesso na área em que atua. Uma escolha certa em uma cidade que ela também considera sua.

### MULHER QUE SE DESTACA PELO BOM GOSTO

Mulher elegante, com charme próprio, que ganha destaque por onde circula, Silândia hoje marca forte presença na corte brasiliense da qual faz parte. Com amplo círculo social, é presença sempre

bem vinda nos eventos sociais e datas comemorativas. Morando em uma belíssima casa do Lago Sul, que leva a marca do seu bom gosto, ela também gosta de viajar pelo Brasil e pelo exterior, o que faz todos os anos.

Sempre na companhia do marido, e não raras vezes com toda a família. Mulher que se destaca pelo bom gosto, ela não é escrava de grifes, mas sim pelos modelos atuais que lhe cabem bem e que estão dentro de sua preferência. Como boa nordestina, ela gosta de receber amigos em sua casa e a eles dedica atenção especial. E as festas de São João são obrigatórias em seu calendário. No meio da correria do seu dia a dia, a médica, sempre que o tempo permite, se dedica aos cui-

dados da casa. Às vezes, administrando tarefas, outras, ela mesmo fazendo. Apaixonada pela boa gastronomia e pratos tradicionais, principalmente os de sabores de sua infância, ela também costuma fazer incursões pela cozinha. Seus biscoitos e a popular peta, dizem os *experts* no assunto, são insuperáveis”. Gosto de manter as tradições da minha terra e entre elas estão os pratos típicos, admirados em todo o país”, afirma ela.

Seu lado filantrópico está associado a sua fé que pode ser contado pelo trabalho que fez junto ao Mosteiro de São Bento. “O Mosteiro, além de ser um lugar de religiosidade, é uma obra orgulho de Brasília e que também faz parte do sonho que se tornou realidade: a nova capital.



Ivana Valença com alguns de seus convidados



# MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

## EM CLIMA JUNINO

**O ARRAIÁ DO CASAPARK** Prime celebrou a temporada junina em grande estilo. Por lá circularam mais de 600 convidados transformando a noite em um espetáculo de alegria e desfile de modelitos próprios para a ocasião. Ivana Valença, diretora de Marketing, com a categoria de sempre, recebeu a todos com muito carinho e atenção. Um momento em que uma das mais fortes tradições festivas do país reuniu pessoas, especialmente as ligadas à área de comunicação, para celebrar a vida, em uma explosão de alegria e criatividade. Na noite, recheada de boa música e gastronomia, o destaque maior ficou por conta do concurso de looks juninos que teve como vencedora a sempre bela Isabella Carpaneda. Confira alguns flashes do badalado arraiá.



Grupo de participantes



Isabella Carpaneda, de noiva, vencedora do concurso, na foto com o marido cirurgião-plástico Carlos Carpaneda



Adriana Chaves e Ana Loureiro



Eliene Lucinda



Virna Smith e Ariella Gaia



Ju Dias



Léo Batisaco foi o noivo da festa



No momento da premiação

## VENCEDORA

**Mariana Bressan** foi um dos destaques da Copa Brasília de Triathlon. Ela conseguiu classificação em primeiro lugar na prova de Triathlon, na categoria MTB SPRINT, com a bicicleta de Mountain Bike. Das quatro etapas disputadas, esta foi a segunda do ano. A jovem e bela que se destaca pelo trabalho na área de administração da empresa da família, Cantina da Massa, também é uma atleta que orgulha a cidade, sempre marcando forte presença nos eventos esportivos.



Durante a prova



A deputada Érika Kokay e Suzana Dalet ladeando a querida aniversariante



Grupo de amigos: Mônica, Paloma Tibery, Renata D'Aguiar e Inaldo



Os tios carinhosos, Jair e Cândida, abraçando a sobrinha



Suas colegas de tênis: Heloísa e Nadir

# VIVER A VIDA

A ADMINISTRADORA **MÔNICA GAMA**, de amigos em Brasília e Europa, onde passou grande temporada, comemorou a chegada dos seus 60 anos do jeito que gosta: muita diversão na companhia das pessoas que lhe são caras. O encontro foi no Mimo Bar da Asa Norte, que ficou pequeno com a presença de tantos convidados. Entre eles políticos e empresários.



Kátia e Mônica celebrando a virada da folhinha



O ex-governador Agnelo Queiroz com Gerardo Paiva Gama, pai de Mônica



As amigas Cristilene e Paula se fizeram presentes

# Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



# FEIJÃO, ANGU E COUVE

**NESTE SÁBADO** celebra-se o Dia da Gastronomia Mineira, patrimônio cultural de Minas Gerais e criado para homenagear a primeira obra a tratar dessas delícias

A manhã, sábado, é um dia muito festejado nas minhas Minas Gerais, pois é a data oficial da Gastronomia Mineira. A data foi instituída pela Lei Estadual 20.577/2012 em homenagem ao nascimento do escritor Eduardo Frieiro, autor de “Feijão, Angu e Couve”, a primeira obra a tratar da culinária mineira sob uma perspectiva histórico-antropológica. Em razão da celebração, costumam ocorrer muitos eventos na região. Em Belo Horizonte, por exemplo, o Mercado Central costuma sediar a Semana da Cozinha Mineira e da

Gastronomia Mineira, reunindo chefs, produtores e oficinas.

A culinária mineira, que é diferente de gastronomia mineira, por se tratar dos pratos típicos do Estado de Minas Gerais, enquanto a gastronomia reflete o ambiente que envolve a comida, bebidas e tradições culinárias, influenciou a comida em várias regiões do país, a partir de sua colonização. Quem nunca ouviu falar de Galinha ao Molho Parto, Tutu de Feijão, Angu, Frango com Quiabo e Angu (meu prato predileto dessa culinária), Torresminho, Pernil Suíno no forno a lenha, Queijo Minas, Feijão

Tropeiro, Biscoito de Polvilho e o clássico Pão de Queijo?

A culinária mineira nasceu no século 18 durante o Ciclo do Ouro. Ela surgiu da mistura das culturas de três povos diferentes: indígenas (contribuíram com o uso da mandioca, do milho e de caças), africanos (introduziram o azeite de dendê, o quiabo e técnicas de cozimento lento) e os portugueses, que trouxeram a carne de porco, as aves e a técnica de doces em calda.

A Coroa Portuguesa controlava rigidamente as estradas para evitar o contrabando de ouro. Esse isolamento geográfico forçou os moradores a desenvolverem uma cozinha de subsistência. Eles plantavam e criavam o próprio alimento nos quintais.

## CONSERVAÇÃO E TRADIÇÃO

Os tropeiros, aqueles viajantes que transportavam mercadorias no lombo de mulas, precisavam de alimentos que não estragassem rápido durante as longas viagens. Dessa necessidade surgiram pratos icônicos como o feijão tropeiro, feito com feijão, farinha de mandioca, torresmo e carne seca.

Sem geladeira, os mineiros aprenderam a conservar a carne de porco imersa na própria gordura. Essa técnica deu origem à famosa carne de lata. O hábito de manter o fogão a lenha sempre aceso gerou uma culinária de cozimento lento e muito afeto.

## FAÇA EM CASA

### Feijão Tropeiro Tradicional

(serve 8 pessoas)

#### > INGREDIENTES

- 500 g de feijão vermelho cozido
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de cominho
- 500 g de bacon cortado em cubos
- 500 g de linguiça calabresa defumada
- 200 g de manteiga
- 2 cebolas brancas cortadas em cubos
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 4 dentes de alho picados
- 4 folhas de couve picadas
- 6 ovos caipira cozidos e descascados
- 500 g de farinha de mandioca
- 3 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 1 colher (sopa) de coentro



#### > MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, derreta a manteiga.
2. Em seguida, adicione o bacon e a linguiça.
3. Adicione a cebola e refogue até que fique murcha.
4. Depois adicione o alho e continue dourando.
5. Adicione o feijão cozido e a pimenta dedo-de-moça.
6. Em seguida, adicione o sal e o cominho.
7. Adicione a couve e o ovo cozido.
8. Acrescente a farinha de mandioca aos poucos.
9. Finalize com coentro e cebolinha.

## PRINCIPAIS COMIDAS

### PRATO PRINCIPAL

**Feijão Tropeiro:** Feijão misturado com farinha de mandioca, couve, torresmo, linguiça, ovo e temperos. É uma herança dos antigos tropeiros.

**Frango com Quiabo:** Frango caipira cozido lentamente com quiabo, frequentemente servido com angu (creme de fubá) e arroz fresquinho.

**Tutu de Feijão:** Feijão batido e engrossado com farinha de mandioca, servido com lombo, costelinha, couve refogada e ovo frito.

**Vaca Atolada:** Prato forte feito à base de costela bovina cozida e pedaços de mandioca, formando um caldo grosso e muito saboroso.

**Leitão à Pururuca:** Carne suína com a pele extremamente crocante, frequentemente servida com limão e farofa.

**Canjiquinha:** Quirera de milho cozida com costelinha suína, carne de porco e temperos caseiros, ideal para os dias mais frios.

### ACOMPANHAMENTO

**Pão de Queijo:** O clássico dos lanches e cafés da manhã, feito com polvilho e o tradicional queijo minas.

**Torresmo:** Pedacos de barriga de porco fritos até ficarem pururucados e crocantes.

### SOBREMESA

**Doce de Leite:** Servido tanto na versão cremosa, de corte, ou em tabletes, é patrimônio do estado.

**Queijo Minas:** Fresco ou meia cura, é indispensável e pode ser consumido puro ou com doces (o famoso “Romeu e Julieta”).

**Doces de Tacho:** Variedades em calda ou massa, como doce de leite com ameixa, figo e abóbora com coco.