

ALTA

em

Gourmet **Brasília**
PÃO DE QUEIJO
PATRIMÔNIO CULTURAL
BRASILEIRO

PÁGINA 8



MARLENE
GALEAZZI



PÁGINAS 6 e 7

DECORAÇÃO & CIA



ESCRIVANINHA
UM MÓVEL
POLIVALENTE

PÁGINAS 2 e 3

PERFIL

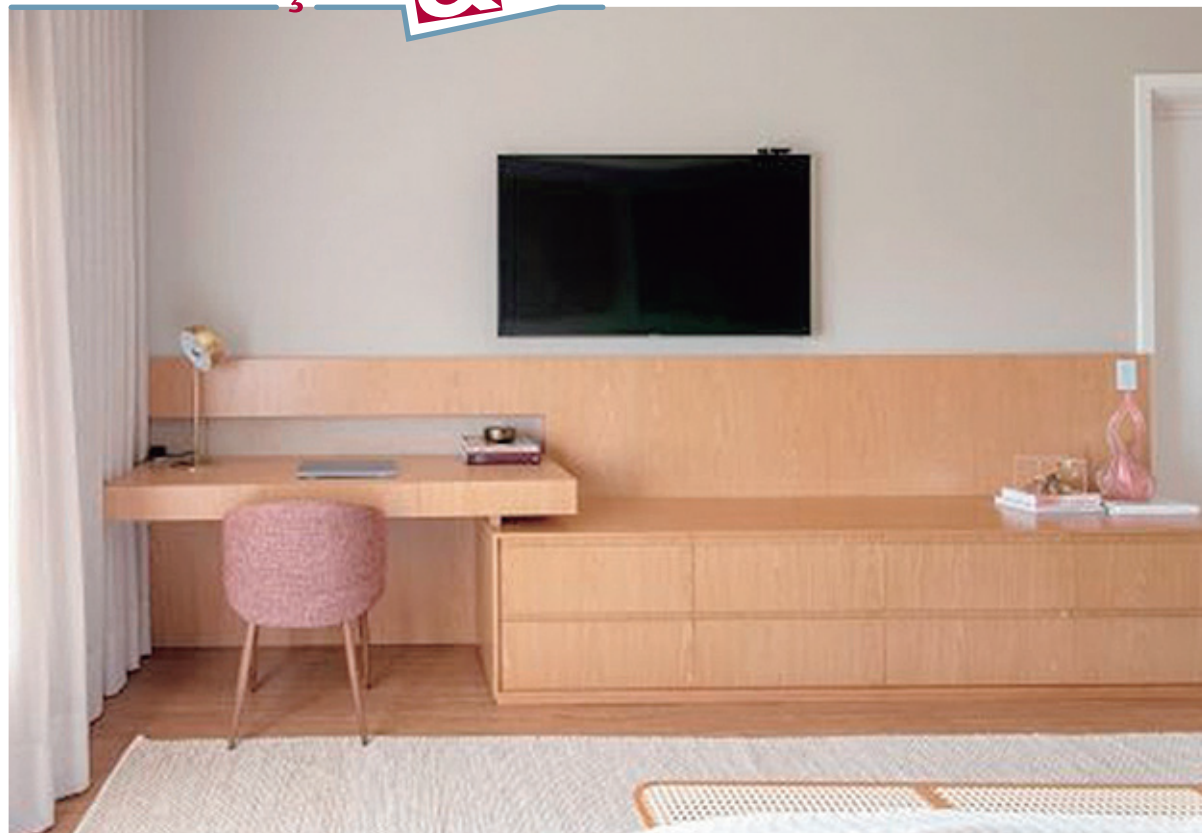
ISADORA PANTAZOPOULOS

FIEL ÀS ORIGENS, ELA CONQUISTA ESPAÇOS

A brasiliense conseguiu uma bolsa do governo italiano para estudar Medicina em Roma, virou influencer, ajuda outros estudantes a trilharem o mesmo caminho e foi nomeada Embaixadora da Diáspora Grega para os jovens europeus. **PÁGINAS 4 e 5**



DECORAÇÃO & CIA



FOTOS: XAMER NETO



Neste dormitório, a solução foi embuti-la na marcenaria do guarda-roupas. Com um espelho generoso em frente, ela também faz as vezes de penteadeira

ARQUITETAS ENSINAM COMO ESCOLHER A ESCRIVANINHA

PEÇAS-CHAVE E multifuncionais, elas são essenciais para o home office e os estudos das crianças, além de também dividir a função como penteadeira

Muito mais que um móvel voltado apenas para o espaço de trabalho, a escrivaninha chegou aos quartos, home offices e até nas salas de estar como um móvel polivalente que congrega praticidade sem comprometer o estilo do cômodo. Seja para quem precisa de um local para trabalhar, estudar ou

organizar sua rotina, a peça bem escolhida transforma qualquer ambiente em um espaço dinâmico e cheio de personalidade.

Pensando nisso, as arquitetas Vanessa Paiva e Claudia Passarini, à frente do escritório Paiva e Passarini Arquitetura, trazem orientações importantes acerca do tema. Confira!

DEFINA O LOCAL IDEAL

À frente de diversos projetos, as profissionais destacam a importância de uma boa escolha de mobiliário para atender às requisições do morador. “O primeiro passo é definir qual será o

uso principal da escrivaninha: trata-se um espaço de trabalho diário ou apenas um lugar para momentos rápidos? O uso vai determinar o tipo que melhor atenderá a demanda”, explica Cláudia.

Para quem precisa um móvel que comporte uma rotina intensa de trabalho e lugares para organização de materiais, modelos com gavetas ou prateleiras são sempre recomenda-

dos. Uma solução para aqueles que não dispõem de uma área expressiva, mas ainda assim desejam um móvel mais robusto, a dupla sugere investir em um gaveteiro solto que além de complementar, pode ser movimentado para desobstruir alguma área de passagem. Já para momentos de estudo ou situações ocasionais, uma peça mais minimalista e com bancada livre se faz ideal.

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.

ATENÇÃO ÀS MEDIDAS!

Além de investir em uma cadeira ou poltrona confortável, outra recomendação essencial é que a escrivaninha acompanhe dimensões necessárias a fim de evitar desconfortos. “A altura da mesa costuma variar entre 74 e 80 cm, podendo ser maior ou menor quando consideramos a estatura do morador”, orienta Vanessa. A profundidade da mesa pode variar, mas deve ter, no mínimo, 45 cm para o apoio do notebook. Outra medida importante está relacionada com a circulação, de aproximadamente de 70 cm. Para espaços pequenos a recomendação é optar por elementos com cantos arredondados ou um design totalmente oval com a finalidade de evitar o risco esbarrões – que podem até machucar.

MANTENDO A ORGANIZAÇÃO

Manter a escrivaninha arrumada é condição sine qua non e a dica é manter os itens de uso contínuo como computador ou notebook, porta-lápis e bloco de anotações. “Quanto mais coisas sobre o móvel, mais chances de conviver com o visual ‘bagunçado’ que atrapalha a nossa concentração. Aquilo que não é empregado com frequência pode, perfeitamente, estar nas gavetas e prateleiras”, relata Vanessa.

ILUMINAÇÃO

Ela pode parecer coadjuvante, mas iluminação também é um item essencial ao escolher e posicionar uma escrivaninha. De forma geral, a dupla do escritório Paiva e Passarini Arquitetura odienta que ela esteja o mais próximo da janela, de modo a beneficiar o usuário com a luz natural e a ventilação, ainda mais nos dias quentes. Em momentos noturnos ou dias nublados, Vanessa e Claudia sempre contemplam uma luminária de mesa ou fitas de LED que podem ser instaladas em prateleiras ou nichos próximos. “Lógico que a ideia é iluminar, mas adoramos quando o projeto adiciona um charme extra ao décor”, finalizam.



No quarto infantil, as arquitetas apostaram no uso de cestas que são facilmente colocadas embaixo do móvel



Neste home office duplo, a iluminação nunca será um problema

> SAIBA MAIS

A parceria entre as profissionais Claudia Passarini e Vanessa Paiva é uma prova de que a sofisticação e a técnica trazem excelentes resultados. O escritório Paiva e Passarini já assinou mais de 600 projetos em mais de 15 anos de união, tendo como pontos de destaque o atendimento aos clientes e a qualidade técnica dos projetos. A dupla imprime a sofisticação de uma maneira que atenda às necessidades reais das pessoas, engenhosamente combinando a marca Paiva e Passarini com a expectativa dos clientes para realizar sonhos. Mais informações: arquitetura@paivaepassarini.com.br, www.paivaepassarini.com.br e [@paivaepassarini](https://www.instagram.com/paivaepassarini).

PERFIL

ISADORA PANTAZOPOULOS

ESTUDANTE DE MEDICINA
EM ROMA, ELA SE DESTACA
POR SER MULTITAREFA

> POR MARLENE GALEAZZI

A BRASILIENSE se dedica aos estudos, atua em projetos de voluntariado com aulas de danças gregas e integra a “Mission Brain”

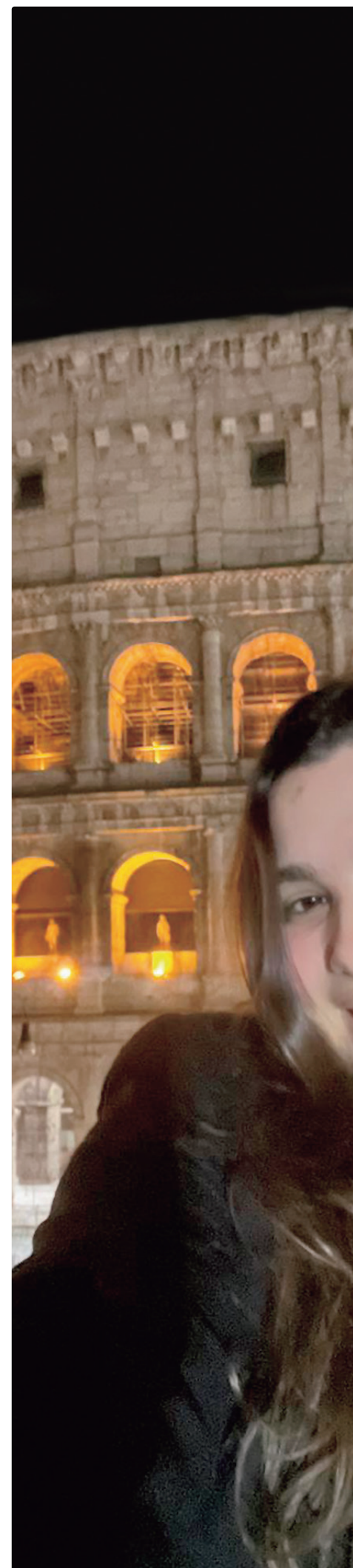
Isadora Pantazopoulos, com 25 anos de idade, já construiu uma história que atravessa fronteiras e reúne ciência, cultura, voluntariado, idiomas e uma forte ligação com as próprias raízes. Estudando Medicina na Universidade de La Sapienza, em Roma, ela já morou no Canadá, onde aprendeu francês e inglês, idiomas que se unem aos outros que ela domina: italiano, espanhol, grego e português.

No sangue, ela carrega a tradição de uma família gaúcha e de uma família grega marcada pela imigração, pela guerra e pela reconstrução. Na personalidade, a força e a determinação de quem sabe o que quer. Filha dos jornalistas Achiles Pantazopoulos, paulistano, e Gabriela Flores, brasileira, ela também é embaixadora jovem de Gregos da Diáspora na Itália e no Brasil.

Ela, que faz parte de um grupo de danças gregas, também é professora da modalidade para as crianças da comunidade, participando de compromissos e encontros voltados a eventos e à preservação da cultura da terra de seus avós paternos, especialmente entre as novas gerações de descendentes gregos no Brasil e na Europa.

O Hospital Santa Lúcia, onde nasceu, foi o berço primeiro da brasileira, que, apesar de ser uma pessoa internacional, ama a

terra natal e, sempre que o tempo permite, costuma estar por aqui, no convívio direto com os pais e o único irmão, Miguel, 18 anos de idade. Em Roma, onde mora desde 2021, após ser aprovada em 10º lugar geral para Medicina na Sapienza, além da faculdade, Isadora tem outros compromissos atuando em projetos de voluntariado, representação estudantil e iniciativas internacionais.





Parte da identidade de Isadora está na Grécia

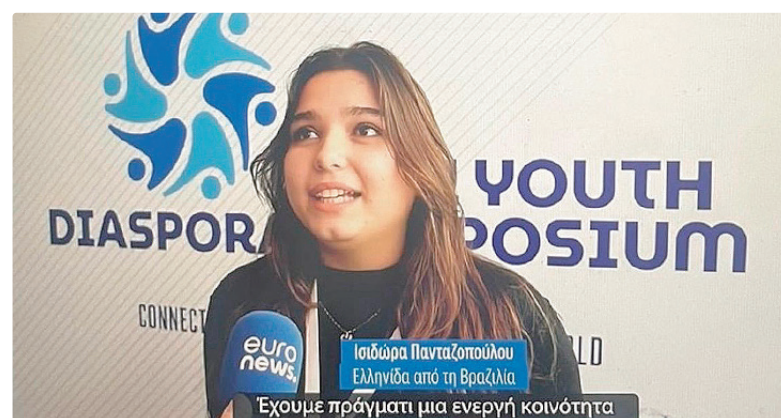
A decisão de estudar medicina, a mesma profissão do avô materno, Procopio de Noronha Figueiros Sobrinho, ortopedista e traumatologista, casado com a psicóloga Vania Elisabeth Flores de Noronha, ambos falecidos, começou na infância e se consolidou em 2021. Ela conta: “Em plena pandemia e no mesmo ano que perdi meu avô, resolvi transformar em oportunidade o período marcado pelo isolamento e pelo luto.

“Não foi fácil, pois, para realizar a meta ambiciosa, estudei muito e viajei sozinha para a Europa. Na época, o mundo vivia as restrições provocadas pela doença e a entrada de brasileiros na Itália era extremamente limitada. Para isso, até tive que conseguir uma autorização direta do ministro da Saúde italiano e fazer quarentena na Suíça. E foi a partir daí que começou a nova etapa da minha vida”.

Uma parte da identidade de Isadora está na Grécia. A cultura daquele país sempre esteve presente na sua infância. Influenciada pelo pai e pelas histórias

de sua família, participou de grupos de danças tradicionais e ajudou na organização de eventos da comunidade grega da capital. Seu avô, já falecido, Georges Athanase Pantazopoulos, foi maestro e capitão da artilharia, atuando na segunda guerra Mundial.

A avó, dona Vassiliades, tem 96 anos e agora mora em Brasília, na casa de seus pais. Colecionando conquistas, entre elas a de participar do projeto “Doutores da Alegria”, que atua com crianças hospitalizadas com cuidados que ultrapassam o diagnóstico, envolvendo acolhimento e humanidade, e integra a “Mission Brain”, voltada à ampliação do acesso à neurologia em países do Sul Global, a brasileira é um orgulho da cidade. Assim que chegou a Itália, isadora viu que poderia, a partir de sua experiência, ajudar estudantes brasileiros a conseguirem uma bolsa de estudos no exterior. Abriu uma página em rede social e passou a dar dicas. Hoje, ela se tornou uma importante influenciadora nesse segmento.





Letícia com a mamãe Andrea e o Juquinha

NIVER DE LETS

A ACOLHEDORA CASA DE SÔNIA GHISI, na Península dos Ministros, foi o cenário que a neta Letícia Ghisi de Souza escolheu para saudar a chegada dos seus 24 anos. Uma tarde pautada pela alegria, em torno de um delicioso churrasco, onde familiares e amigos reunidos festejaram a querida Lets.



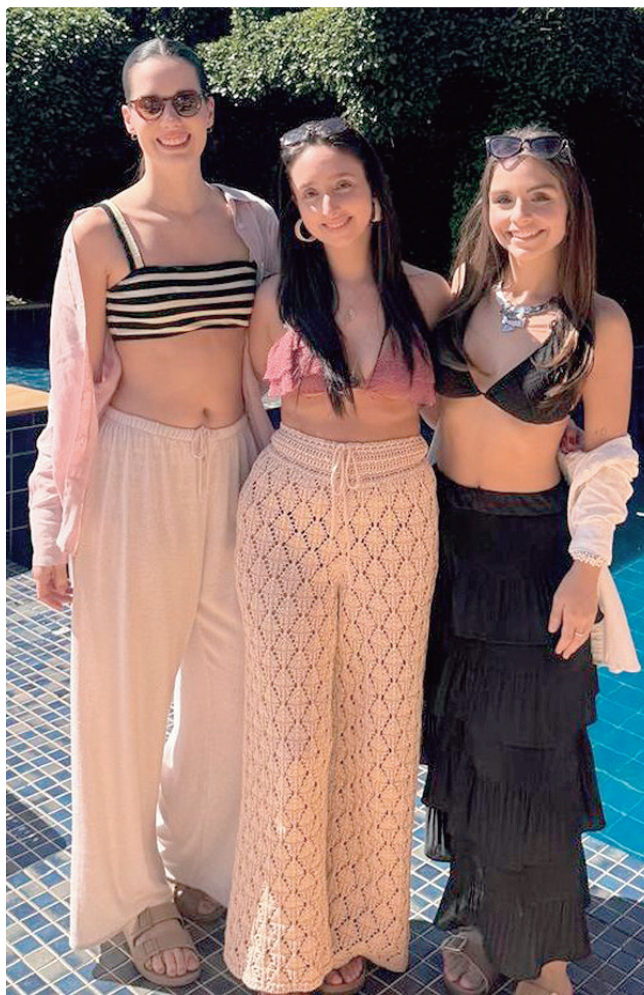
Com as amigas de uma vida, desde o maternal: Elisa Brumano e Mariana Negreiros



Lets e Isabel Cavalcante que também aniversariava



A alegria da turma na hora do parabéns



A aniversariante e suas colegas dos tempos de Oxford, Julia Cardoso e Juliana Marques, que vieram especialmente para a festa



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



PRIMEIRA MULHER a governar Brasília, Maria de Lourdes Abadia troca de idade nesta sexta-feira. Um dia de abraços flores e todas as homenagens que ela merece.



SOLANGE FERRER, que na foto aparece com o marido, o médico Luciano Ferrer, faz aniversário na segunda-feira (17). Mas, sem dúvida, abraços e carinho deverão ser antecipados para este final de semana.



O PRÓXIMO DIA 22 será de saudades e tristeza para os brasileiros, em especial os que aqui nasceram ou vivem. Um dia em que a trágica morte de JK, o fundador de Brasília, completa 50 anos. Uma data que também marca profundamente a vida de sua neta, Anna Christina Kubitschek Pereira e seu bisneto, André Kubitschek, que estarão à frente de algumas solenidades.

ENCONTRO DE SABORES

OS SÓCIOS-PROPRIETÁRIOS do Papaya Bar e Gastronomia, Valmir Biberg e Rômulo Mendonça, receberam um grupo de jornalistas e formadores de opinião para uma noite especial de degustação e apresentação da casa. Empreendedores com trajetória de sucesso em Brasília, os anfitriões apresentaram aos convidados a proposta da casa, que reúne gastronomia, coquetelaria, música e um ambiente pensado para os bons encontros. Noite de sabores e troca de informações.



Valmir Biberg e Rômulo Mendonça, junto à girafa símbolo da casa



Rômulo e a esposa Ana Paula



O jornalista Rodrigo Leitão, da coluna Gourmet Brasília



Os anfitriões com o grupo de convidados



BÁRBARA ALVES, da equipe da coluna, é a aniversariante de domingo (16). Ela, que na foto aparece em momento de ternura com os amados filhos, Catarina e Renan Júnior, comemora a data com a família.



Cátia, emocionada, ouvindo a homenagem

HOMENAGEM

Cátia Vasconcelos tem muito o que comemorar. No Dia do Advogado, ela foi homenageada pela Comissão de Segurança Pública e Combate ao Crime Organizado da Câmara dos Deputados. O motivo foi sua excelente contribuição à causa das mulheres, trabalho desenvolvido como advogada, ao longo da vida. Parabéns.



A homenageada entre os deputados federais, Delegado Caveira e Sargento Fahur

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📱 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



DOMINGO É DIA DO PÃO DE QUEIJO

DATA SURTIU EM 2007, durante um concurso do programa da apresentadora Ana Maria Braga

Eu sou mineiro, de Tocantins, na Zona da Mata e, gosto demais de Pão de Queijo. Esse pão é o nosso autêntico e original pão, assim como é a tapioca. O pão de queijo surgiu em Minas lá no século 18. Havia uma séria escassez de trigo na região da trilha do ouro e as cozinhas das cidades e das fazendas substituíram o trigo pelo polvilho, que é derivado de mandioca, o que poderia sugerir um parentesco do Pão de Queijo com a tapioca.

O polvilho e o queijo eram abundantes em Minas Gerais, então, as cozinheiras se apossa-

ram desses ingrediente e criaram essa espetacular iguaria que hoje é consumida em todo o Brasil e também no exterior. Origem.

A receita era feita em casa, inicialmente para consumo próprio e para receber visitas, acompanhando o café. Com o tempo, o pão de queijo ganhou fama e passou a ser vendido em mercados, feiras, bares, restaurantes e bistrôs. A combinação de polvilho e queijo resulta em um pão de queijo com casquinha crocante e miolo macio. Isso garante uma textura inigualável.

ANA MARIA BRAGA

Domingo, dia 17 de agosto, se comemora a data que reverência essa iguaria. Foi em um programa da Ana Maria Braga, apresentado na Rede Globo, que em 17 de agosto de 2007, durante um concurso para homenagear um dos maiores símbolos da culinária mineira e brasileira que surgiu essa data comemorativa.

CURIOSIDADES

Existem diversas receitas de pão de queijo, com variações nos ingredientes e quantidades. Por extremamente versátil, o pão de queijo é muito bem-vindo com café, sucos, geleias, recheios diversos, entre outros. O pão de queijo é considerado um patrimônio cultural brasileiro, especialmente mineiro, e continua sendo apreciado por gerações.



FAÇA EM CASA

PÃO DE QUEIJO CASEIRO

(serve 2 pessoas)

> INGREDIENTES

- 200 g de queijo meia cura ralado grosso
- 200 g de polvilho azedo
- 100 ml de leite
- 40 g de manteiga
- 1 ovo inteiro
- Sal a gosto

> MODO DE PREPARO

- 1 Preeaqueça o forno a 180°C.
- 2 Aqueça o leite e a manteiga em uma panelina até levantar fervura.
- 3 Jogue a mistura fervente no polvilho e mexa para fazer uma pasta.
- 4 Junte o queijo ralado e misture. Coloque o ovo e misture novamente. Ajuste o sal.
- 5 Modele os pães (com as mãos untadas com óleo) e asse em fogo médio até ficarem dourados.
- 6 Não se esqueça de preaquecer o forno. No forno frio, os pãezinhos ficam disformes e com a casca mole. E não tenha medo de assar – o pão de queijo é mais dourado do que amarelo.

IMPORTAÇÃO DE VINHO ITALIANO PREMIUM CRESCE 14%

As exportações italianas de vinho ao Brasil cresceram 14,3% em valor no primeiro semestre de 2026. No mesmo período, o preço médio dos rótulos do país chegou a US\$ 4,81 por litro. O valor representa uma alta de 24,6% em três anos. No primeiro trimestre de 2023, o litro do vinho italiano importado pelo Brasil custava, em média, US\$ 3,86.

Os dados fazem parte do estudo “O Vinho no Brasil”, produzido pela ICE, agência do governo italiano responsável pela internacionalização das empresas do país, e pelo Departamento para a Promoção de Intercâmbios da Embaixada da Itália. Entre os fornecedores avaliados, a Itália registrou o principal crescimento no segmento premium. O país tem o segundo maior valor médio por litro no mercado brasileiro, atrás da França, com US\$ 10,51.

ROADSHOW COMEÇA EM BRASÍLIA

A quinta edição do I Love Italian Wines será realizada em setembro, com encontros voltados a importadores, compradores, distribuidores e profissionais do setor. O circuito começará em Brasília, no dia 11 de setembro, na Embaixada da Itália. Depois seguirá para o Rio de Janeiro, no dia 14, no Sheraton Grand Rio, e para São Paulo, no dia 16, no JK Iguatemi. A última etapa será em Curitiba, no dia 18, no Castelo do Batel.

De acordo com o site oficial do evento, cerca de 60 expositores apresentarão aproximadamente mil rótulos de diferentes regiões italianas. A programação também terá degustações e masterclasses.