

ATA em

DECORAÇÃO & CIA

COMBINE
DIFERENTES
ESTAMPAS NOS
AMBIENTES

PÁGINAS 2 e 3



Gourmet **Brasília**

**MOQUECA
CAPIXABA**
UM CALDO
CULTURAL

PÁGINA 8

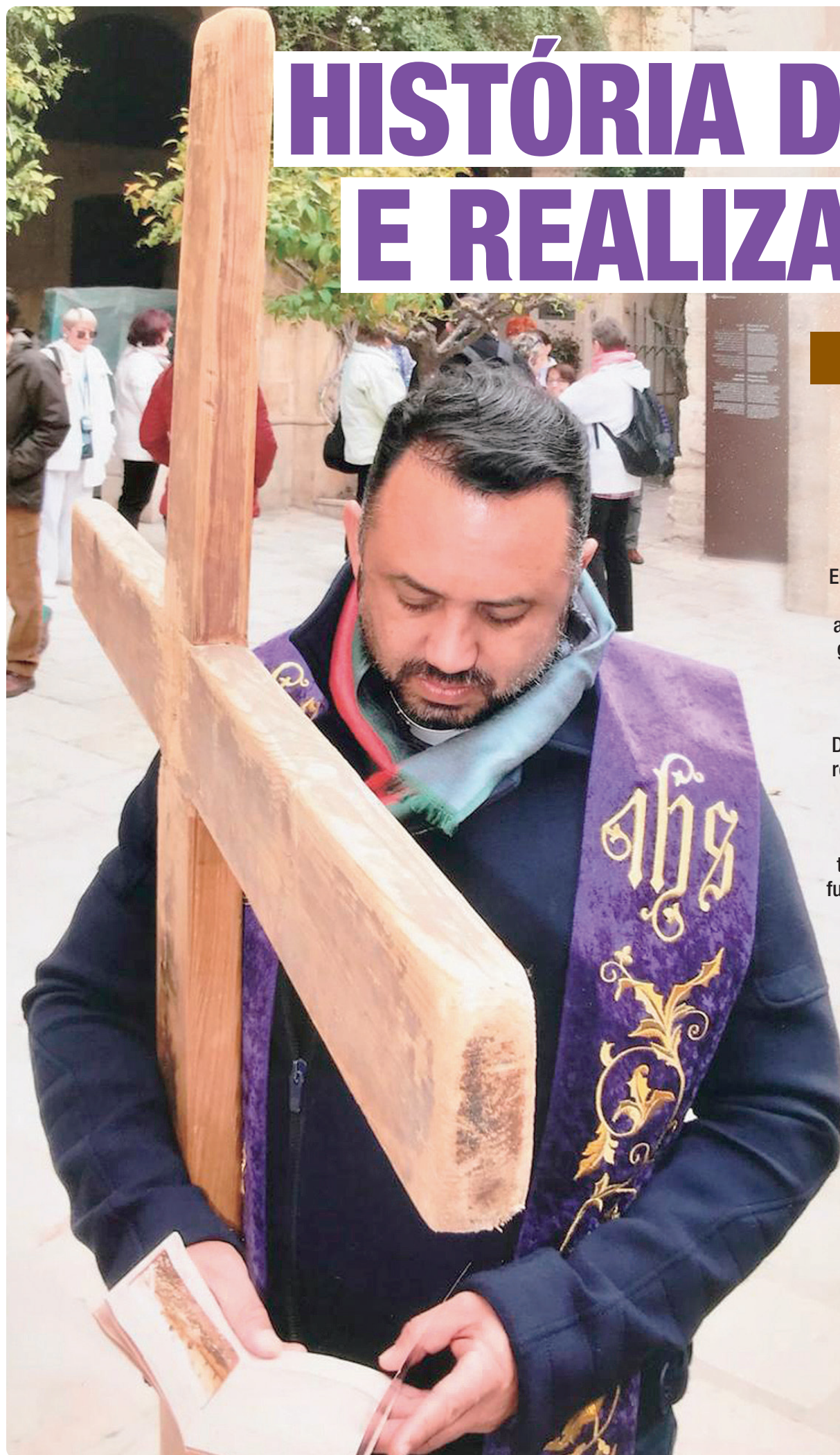
HISTÓRIA DE FÉ E REALIZAÇÃO

PERFIL

**PADRE
EDINALDO
CASTRO
DA SILVA**

Ele é formado em Filosofia, Teologia e Psicologia e, aos 52 anos, assume uma grande responsabilidade: comandar a mais nova paróquia de Brasília, a Ermida Dom Bosco. Depois de percorrer várias regiões administrativas do DF ensinando, cuidando e aumentando a fé da população, o religioso também estreia sua nova função no próximo domingo (23), em celebração do Sonho de Dom Bosco.

PÁGINAS 4 e 5



DECORAÇÃO & CIA

COMO NÃO ERRAR NO USO DE ESTAMPAS NO DÉCOR DE INTERIORES

ARQUITETAS DANIELLE Dantas e Paula Passos explicam onde as estampas funcionam melhor e como combinar diferentes padrões

As estampas transformam os ambientes: uma almofada colorida, um tapete vibrante ou um papel de parede marcante entregam outros ares. Mas, como qualquer recurso da arquitetura de interiores, o uso em demasia pode causar desconhecimento para o morador.

As arquitetas Danielle Dantas e

Paula Passos, à frente da Dantas & Passos Arquitetura, acreditam que o segredo está na forma de aplicar e combinar os padrões. Segundo elas, praticamente todos os ambientes da casa aceitam estampas, desde que sejam integradas de maneira coerente. A seguir, as arquitetas detalham como incluir estampas em diferentes situações.

COMEÇANDO SEM MEDO

Decerto que muitas pessoas evitam as estampas pelo medo de ficarem chamativas demais e de enjoar. Para Paula Passos, elas não devem ser deixadas de lado e uma estratégia segura é começar por acessórios pequenos como almofadas, mantas ou toalhas de mesa em apenas um dos cômodos da casa.

“Assim como outras questões na vida, o caminho gradual é a melhor maneira de ganhar confiança no emprego delas. Uma estampa forte, acompanhada de ele-

mentos neutros, pode ser o primeiro passo e, aos poucos, é possível adicionar novas camadas com mais confiança”, analisa a profissional.

Todavia, se mesmo assim o receio persistir, ela sugere começar por cores e padrões em tons já presentes na paleta do ambiente, o que facilita a adaptação visual. Para quem prefere uma dose extra de segurança, recorrer aos 3D renderizados auxiliam na compreensão de como as estampas se comportarão.



Na sala de estar, as almofadas foram as escolhidas. Com diferentes padrões, estão em perfeita sintonia



No dormitório de casal, a dupla de arquitetas inseriu estampas em tons leves nas almofadas decorativas

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

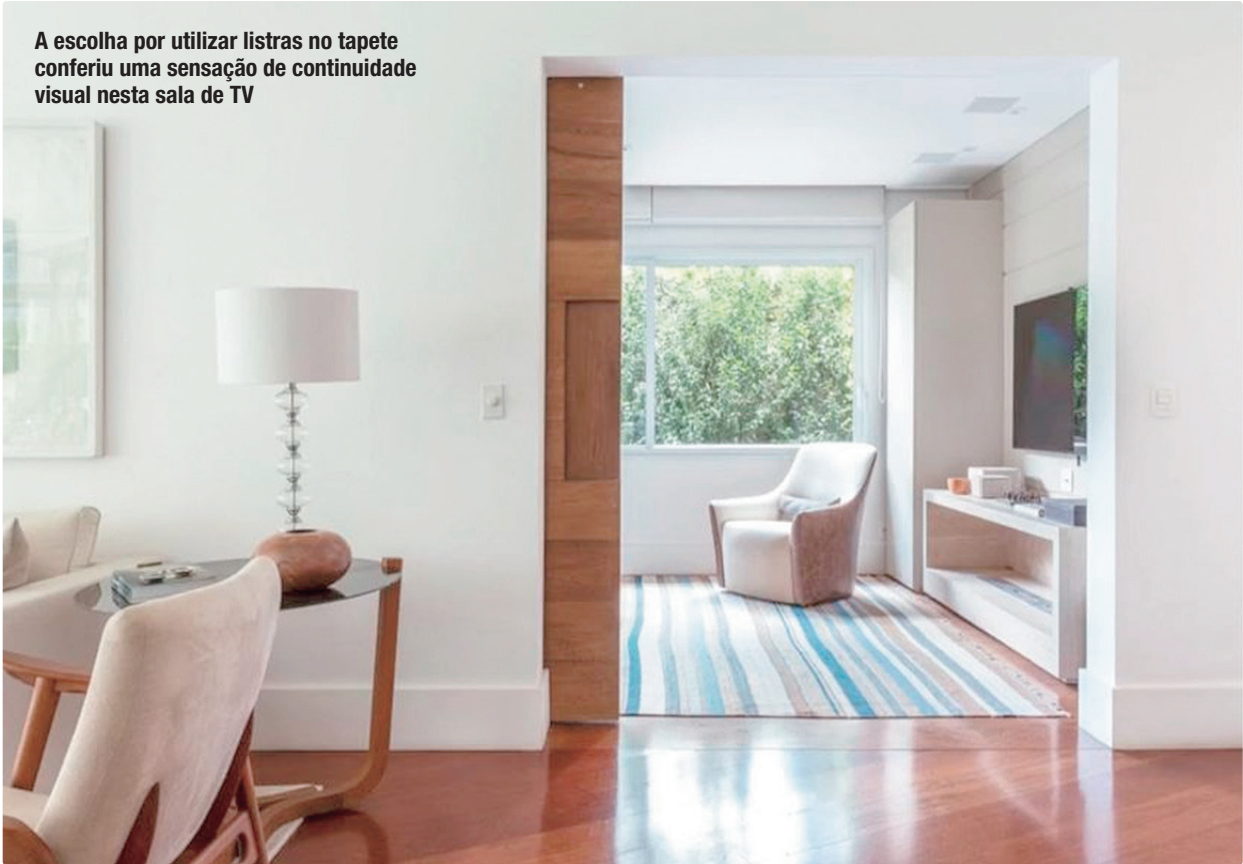
BSB
ONLINE

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.

A escolha por utilizar listras no tapete conferiu uma sensação de continuidade visual nesta sala de TV



PRINCIPAL ALIADO DAS ESTAMPAS: TAPETES

Entre os itens mais práticos para introduzir com estampas estão os tapetes, pois permitem ousadia sem um compromisso definitivo. Danielle Dantas pontua que um bom modelo estampado pode se configurar ponto focal do espaço, enquanto as almofadas incrementam com camadas visuais.

Já para quem ama entrar de cabeça nas tendências, a arquiteta sinaliza a possibilidade de estampas nos móveis, como sofás e poltronas; nas paredes, com papéis de parede ou personalizadas com tintas; e nos objetos de decoração, como quadros, esculturas, etc.

No living desse duplex projetado pelas arquitetas Danielle Dantas e Paula Passos, o tapete não ofusca a elegância do painel de mármore travertino da TV e o mobiliário. Na leitura das especialistas, por aqui houve uma complementação dentro da atmosfera predominante no décor

Para evitar exageros, a dupla recomenda definir apenas uma estampa dominante, ou seja, se o tapete for o protagonista, as almofadas podem ser mais discretas, com padrões menores, de tecidos lisos ou texturas neutras como linho, veludo ou bouclé, que

suavizam o impacto do conjunto. “O importante é limitar os tipos, coordenar as cores e pensar sempre em um ponto de destaque no ambiente”, ressalta Danielle.

Equilíbrio

O maior desafio é, sem dúvidas, encontrar a dosagem entre o excesso e a sobriedade. Para isso, as arquitetas sugerem aplicar a regra dos 30 a 70%: até um terço do ambiente pode ter estampas, enquanto o restante deve servir de respiro com cores lisas e neutras.

“Distribuir a sensação visual pelo ambiente ajuda nesse balanceamento. Camadas de estampas em tapetes, móveis e objetos criam profundidade, mas não é preciso que todas sejam fortes. A iluminação adequada ainda robustece a leitura correta das cores e texturas”, indica Paula.

Outro truque é variar as proporções com padrões grandes no tapete, médios em cortinas e pequenos em almofadas, sempre dentro de uma mesma gama de cores. A iluminação também desempenha papel fundamental, já que luz insuficiente ou mal direcionada pode intensificar estampas e distorcer cores.



A parede do quarto ganhou um revestimento cimentício com efeito 3D em padrão Chevron

OS DIFERENTES TIPOS DE ESTAMPAS



• Geométricas	com listras, triângulos, chevrons e degradês, são ideais para salas, cozinhas e escritórios;
• Florais e botânicas	remetem ao romantismo e ao clima tropical e funcionam bem em quartos, varandas e salas mais acolhedoras;
• Animal print	fortes e marcantes, devem ser usados em doses pontuais e boas pedidas são os hall de entrada e lavabos;
• Étnicas e tribais	remetem a padrões africanos ou indígenas e se harmonizam bem com peças artesanais e ambientes rústicos;
• Clássicas	arabescos, gregas e outros padrões tradicionais reforçam a sofisticação de ambientes formais;
• Minimalistas	de padrões sutis, em tons sobre tons ou contrastes suaves, se alinham com espaços pequenos

“Existem uma infinidade de estampas, mas além do design temos também materialidade: o tecido, o relevo, o brilho e até o toque influenciam no impacto final”, pontuam Danielle Dantas e Paula Passos.

DICA FINAL PARA NÃO ERRAR

Apesar da liberdade criativa, alguns cuidados são fundamentais, uma vez que o excesso de estampas fortes gera cansaço visual, assim como em escalas inadequadas com desenhos muito grandes em espaços pequenos, também comprometem a elegância. Outra falha é ignorar o contexto arquitetônico, já que pisos, revestimentos e iluminação interferem diretamente no resultado. Além disso, seguir apenas tendências sem considerar o gosto pessoal pode gerar arrependimento.



SAIBA MAIS

SOBRE A DANTAS & PASSOS ARQUITETURA

A Dantas & Passos Arquitetura desenvolve projetos de arquitetura e design de interiores para os segmentos residencial e comercial. Atuando no mercado desde 1996, as arquitetas Danielle Dantas e Paula Passos valorizam os projetos que os clientes possam realmente aproveitá-los. Cores neutras e atemporais fazem parte da essência da dupla, que tem um vasto portfólio nas cidades de São Paulo, interior e Miami. “Buscamos sempre pensar em soluções exclusivas e feitas sob medida para cada cliente, sempre respeitando os sonhos de cada um. Participamos pessoalmente de todas as etapas do projeto, desde a criação até os objetos de decoração”. Mais informações: @dantaspasos.arquitetura.

PERFIL

PADRE EDINALDO CASTRO DA SILVA

Ermida Dom Bosco
uma nova realidade

➤ POR MARLENE GALEAZZI

RELIGIOSO COMEÇA, no próximo domingo (23), uma nova missão: comandar a Ermida como a mais nova paróquia do DF

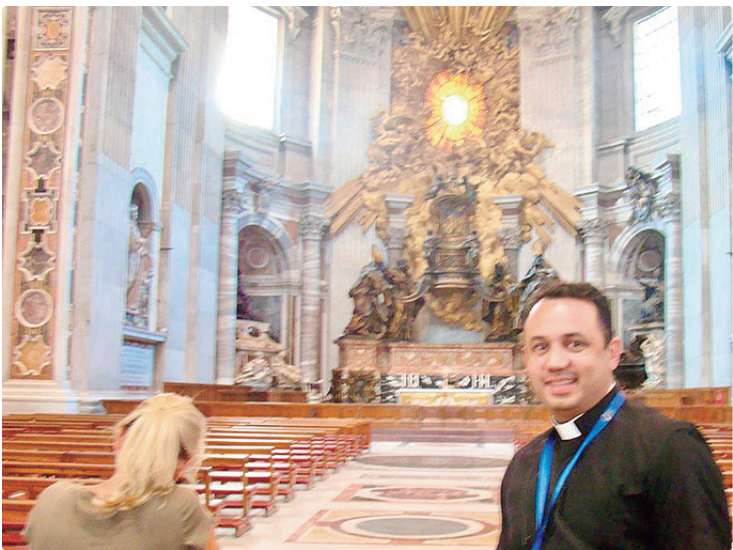
Um lugar onde Brasília encontrou seu primeiro sonho nasceu como uma presença silenciosa no meio do imenso Cerrado, onde os primeiros traços de um audacioso projeto saía do papel e, surpreendendo o mundo, começava a ganhar vida. Com a forma de uma pirâmide, pequena e simples, criação do genial Oscar Niemeyer, passou a ser a primeira construção de alvenaria da nova capital do país: a Ermida Dom Bosco. Pequena no tamanho, ela é depositária de uma história bem maior do que suas dimensões, pois fala de fé, de sonho e, principalmente, do nascimento de uma nova capital de um grande país.

Uma história cujos primeiros capítulos foram escritos no distante ano de 1883, quando o sacerdote italiano João Bosco, fundador da Congregação Salesiana, relatou um sonho que teve no qual teria visto uma região da América do Sul onde existia uma terra de grande riqueza e um lago. Uma narrativa que mais tarde seria associada à região onde Brasília seria construída.

Assim nasceu a versão mais fascinante da identidade espiritual de Brasília, que passou a ter o santo como padroeiro da cidade, ao lado da padroeira Nossa Senhora Aparecida. Por isso, neste domingo (23), não apenas a Ermida estará em festa, mas



Dando a bênção no final da missa



Missa na Ermida



Quando Dom Paulo César recebeu o cardinalato do Papa Francisco



Com o padre Fábio de Mello



Visita pastoral na Paróquia Sagrada Família com o bispo auxiliar de Brasília, na época Dom José Aparecido

Capela como espaço para contemplar a natureza

Se a Ermida foi o primeiro monumento de alvenaria de Brasília, o padre Edinaldo Castro da Silva, brasiliense de nascimento, aos 52 anos de idade, é o primeiro pároco da Ermida. Filho de uma professora e um açougueiro, desde criança sentiu a vocação religiosa. Aos 7 anos de idade, já falava que iria ser padre, e celebrava missa para seus amigos vizinhos, dando o corpo de Cristo com rosquinha de coco.

Aos 17 anos, já namorando, resolveu mudar sua vida indo para o Seminário do Lago Sul. Lá, ele fez Filosofia e Teologia. Sua ordenação aconteceu em 4 de dezembro de 1999, na catedral de Brasília, mesmo ano em que foi nomeado para a Paróquia São Gabriel Arcanjo, no Recanto das Emas. “Comecei do nada, em uma igreja de madeira e poucos fiéis. Lá, permaneci por 11 anos, época em que me formei em Psicologia”, relembra. “Isto porque era muito jovem e não me sentia preparado para todos os desafios da vida pastoral. Minha formatura foi na Universidade Católica, no ano de 2006”.

Logo após, padre Edinaldo foi nomeado para a Paróquia Sagrada Família, em Taguatinga Norte. Ele lembra: “Foi lá que fiz mestrado em direito canônico e como psicólogo defendi na minha dissertação os transtornos psicológicos que invalidam o sacramento do matrimônio.”

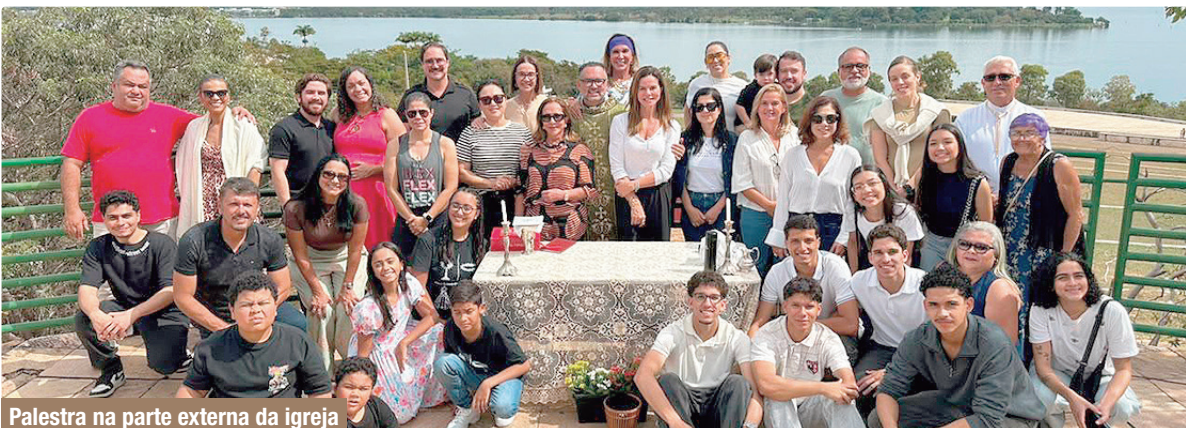
Um ano antes da pandemia fui transferido para o Riacho Fundo, na Paróquia São Domingo Sávio, que aliás, era um jovem aluno de Dom Bosco e se tornou santo.

Naquela época, sua missão foi na Paróquia Santa Clara, no Jardim Botânico e, depois, foi ajudar na Paróquia Nossa Senhora da Esperança, em Vicente Pires.

Padre bastante comunicativo, com uma homilia que prende a atenção dos fiéis e com grande círculo de amigos, Edinaldo agora tem a missão de fortalecer a paróquia da Ermida, que na realidade não existia. Preparo e fé para não lhe faltam, aliado a sua experiência pelos vários locais que passou e pelo apoio que ele tem dos fiéis. Depois de Vicente Pires, onde ficou por um semestre, antes de chegar à Ermida, serviu por dois anos na Paróquia São Mateus, em Sobradinho II.

Padre Ednaldo afirma: “Cheguei aqui para transformar o espaço em um local de contemplação do Divino e do Sagrado, através da natureza, da arte e da cultura. A ideia, na realidade, é que a Ermida seja o primeiro santuário mostrando a existência de Deus através da contemplação da natureza”. A trajetória do padre também se mistura com a história da expansão de Brasília, porque, por onde ele passa, tenta elevar a consciência dos fiéis a Deus transformando o meio onde se reúnem em um local com mais dignidade e beleza; “É assim que, ajudei a construir a fé por onde passei como um construtor constrói uma casa e vi, dia a dia, crescer a fé e o amor a Deus nas pessoas com quem convivi.

Exatamente como tentarei fazer agora nesse meu tempo na



Palestra na parte externa da igreja



Dentro de ônibus, em excursão religiosa

Ermida, que será de trazer a fé, através da cultura e da arte aos jovens para que conheçam Deus através de sua forma de se expressar. Não é difícil entender isso quando falamos de atores e atrizes que representaram papéis sacros e foram subitamente tomados por uma comunhão e fé em Deus!”

Além de pároco da Ermida, o padre Edinaldo também é coordenador da pastoral de peregrinos de Brasília. E é nesta condição que ele tem viajado constantemente com grupos por vários países da Europa. Para o mês de outubro, o grupo tem viagem marcada para Roma, Itália, e para o leste europeu, em Medjugorje, no sul da

Bósnia – onde há relatos de aparições de Nossa Senhora. Roteiros de fé e de conhecimentos. Bem informado, solidário e participativo, ele é figura sempre presente nos eventos e comemorações, como aniversários e casamentos para os quais é convidado.

Fazendo o estilo de padre moderno, mas que, em qualquer situação e em todos os momentos, coloca a fé acima de tudo, é bom conselheiro e sempre está disposto a ouvir seus amigos e fiéis quando o procuram. Atualmente, o foco central do padre é liderar a articulação pastoral da Ermida Dom Bosco e, como foi encarregado pelo Cardeal Dom Paulo César

Costa, transformar o local em um centro permanente de evangelização, cultura e acolhimento.

São grandes os desafios que ele encara com determinação, bem como o resgate do importante monumento do Lago Sul que durante anos não teve a atenção merecida. No próximo domingo (23), será celebrado o sonho de Dom Bosco, uma data tão importante para a Ermida e para nossa cidade. O padre Edinaldo lá estará presente à frente de todas as atividades para que elas sejam o marco de um novo tempo para o monumento que surgiu quando Brasília ainda estava sendo desenhada, em 1957.

ADVOGADOS COMEMORAM

O INSTITUTO DOS ADVOGADOS do DF, em noite prestigiada no restaurante Rubaiyat, celebrou seus 56 anos e homenageou o jurista Nabor Bulhões com a Medalha Pontes de Miranda, considerada a mais alta honraria concedida pelo IADF. Tendo à frente a presidente do IADF, Jaqueline Di Domenico, o encontro com delicioso jantar reuniu autoridades, juristas, associados e convidados em um momento especial da história da instituição e de reconhecimento às gerações que contribuíram com o Direito brasileiro. Um momento inesquecível.



MARLENE GALEAZZI

 marlenegaleazzi@gmail.com

 marlenegaleazzi

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



Rodrigo Queiroga, Jackson, Joseph e Jardi Di Domenico, Jaqueline Di Domenico Moreira, Claudio Moreira e Rafael de Araújo Pereira



Ministra Eliana Calmon e Jaqueline Di Domenico



Adriele Ayres Brito e Guilherme Veiga



Jaqueline Di Domenico e o homenageado Nabor Bulhões



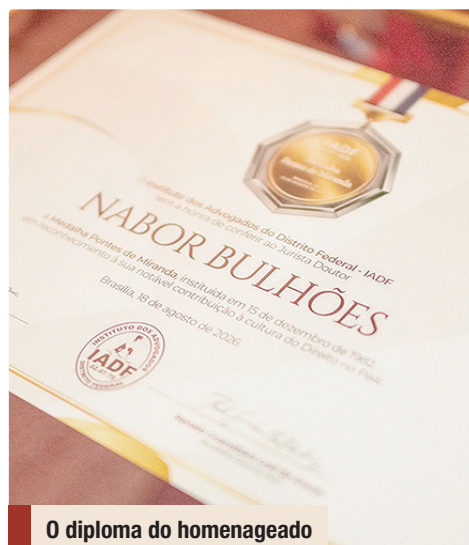
Elisangela Feltrin, Livia Gramajo, Jaqueline Di Domenico, Anna Karla e Marcela Furst



Rafael de Araújo Pereira, Jaqueline Di Domenico, ministro Pedro Gordilho e Sérgio Henrique



José Perdiz



O diploma do homenageado



Grupo de advogados

NIVER

LUCIANA SANTOS, de incontável número de amigas, é a aniversariante de hoje. Comemoração com a família, mas muitos abraços vindos de vários lugares, inclusive da Coluna, que lhe deseja vida longa, saúde e muitas bênçãos.



O grupo que participou do encontro

VINHOS, CASTELO E GASTRONOMIA

A QUINTA-FEIRA FOI UM DIA PRA LÁ DE ESPECIAL para os amantes do vinho e da gastronomia cinco estrelas. Tudo isto, ao lado de um representante da realeza italiana. Convidados do Piselli do Iguatemi participaram de um almoço ao lado do Marchesi Giacomo Cattaneo Adorno, proprietário do Castello di Gabiano, onde são produzidos os vinhos do restaurante. O empresário Juscelino Pereira veio de São Paulo com o Marchesi, especialmente para a ocasião, em que foram apresentadas as novas safras do néctar dos deuses. Os vinhos, todos aprovados, encantaram os experts do assunto e fizeram os convidados degustarem os novos rótulos da casa que já são conhecidos internacionalmente. De quebra, os presentes ainda tiveram a oportunidade de conhecer um pouco mais da história do famoso castelo de Piemonte e sua produção de vinhos que chegam à capital através do Piselli.



A colunista Lia Dinorah marcando presença



Eliane Ulhoa e Joyce Oliveira



Bárbara Alves da equipe da coluna



Su Maestri, que já esteve no castelo, ladeado pelo Marchesi e Juscelino



Sérgio Donato, da revista Pepper, com a titular da coluna



Joyce Oliveira entre Marchesi e Juscelino



A chef Leninha Camargo conversando com o dono do castelo

FOTOS: TELMO XIMENES

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO

FAÇA EM CASA

MOQUECA CAPIXABA

(SERVE ATÉ 5 PESSOAS)

> INGREDIENTES

- 1 ½ kg de peixe firme em postas, com 3 cm de espessura (badejo, dourado, namorado, robalo), mais ou menos 6 postas;
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto;
- Suco de 1 limão grande;
- 1 fio de óleo;
- 1 ½ colher (sopa) de alho;
- 6 tomates médios picados (800 gr);
- 4 cebolas grandes em rodela picadas (400 gr);
- 1 maço de coentro picado;
- Sal a gosto;
- 2 colheres (sopa) de urucum.

> MODO DE PREPARO

- Coloque numa assadeira 1 ½ kg de peixe firme em postas e tempere com metade do alho. Acrescente sal e pimenta-do-reino moída a gosto e o suco de 1 limão;
- Aqueça uma panela de barro, coloque 1 fio de azeite e refogue rapidamente metade do alho e metade das cebolas grande em rodela picadas. Adicione metade dos tomates médios picados, metade do maço de coentro picado e misture bem. Arrume as postas de peixe de forma que não fiquem uma sobre a outra. Distribua o restante dos tomates e das cebolas picadas, sal a gosto e regue 2 colheres e meia (sopa) de urucum. Tampe a panela e deixe cozinhar por 25 minutos em fogo alto;
- **DICA:** durante o preparo da moqueca, não mexa com uma colher para não quebrar as postas de peixe. Balance a panela na metade do cozimento para evitar que o peixe agarre no fundo;
- Sirva em seguida com pirão, moqueca de banana da terra e arroz branco.



HARMONIZAÇÃO PARA MOQUECA CAPIXABA

MELHOR OPÇÃO DE VINHOS

para acompanhar o tradicional prato do Espírito Santo são os espumantes ou vinhos brancos

“**M**oqueca é capixaba, o resto é peixada!” Essa frase foi criada pelo jornalista José Carlos Monjardim e representa o sentimento do povo do Espírito Santo pelo prato típico daquele estado. Essa expressão tem fundamento histórico. A moqueca é um prato originário do Espírito Santo, era feita pelos índios goitacazes e tupiniquins que habitavam aquela região quando os portugueses chegaram em Vila Velha e fundaram a cidade em 1551.

Os índios usavam panelas de barro para cozinhar o peixe e fazer o pirão, com banana verde. Foram os padres jesuítas,

ao descer de Porto Seguro para o Sudeste, que espalharam essa receita pelo país. Depois é que surgiu a peixada baiana, que leva leite de coco e azeite de dendê. O dendê só chegou ao Brasil com os escravos africanos, no século 18, 150 anos depois que os portugueses conheceram, a moqueca lá na região de Vila Velha.

O nome moqueca vem do cozimento na panela de barro. Esse processo era chamado de moquem, pelos índios. Daí o nome moqueca. Hoje a moqueca capixaba é refogada e não mais cozida. Até o século 19, a moqueca era considerada comida típica de comunidades ribeirinhas no Espírito Santo. Hoje é o principal prato da culinária capixaba.

ACOMPANHE COM VINHO

Para acompanhar, as opções são as mesmas para as duas receitas: pirão, que pode ser feito com farinha de mandioca ou pirão de

banana verde, como faziam os índios. Além disso, pode-se servir arroz branco e se quiser dar uma sofisticada, uma salada de quatro alfaces (americana, roxa, crespa e lisa, por exemplo). Mas aí deve temperar só com limão e azeite. No pirão, pode por pimenta, o coentro resolve o condimento do caldo da moqueca.

Na hora da sobremesa uma fatura. Entre os doces tradicionais do Espírito Santo você tem Bolo Romeu e Julieta, feito de queijo e goiaba, goiabada, creme de banana e cocada de maracujá. Já da gastronomia baiana, o melhor seria Doce de abóbora, Baba de moça, quindim e munguza. Mas eu usaria sorvete. Porque estamos falando de uma comida muito quente, hot, apimentada, então o ideal seria refrescar a refeição com um sorvete de frutas tropicais, limão, maracujá ou abacaxi.

Quanto às bebidas, indico espumante ou vinho branco. De

entrada e também para acompanhar os pratos quentes, espumante brut. Já os vinhos precisam privilegiar, nas duas versões desse prato, aqueles produzidos com as uvas gewürztraminer, torrонтés, riesling e, por último, chardonnay. São só essas as opções entre os vinhos brancos (e nessa ordem).

No caso de um vinho para acompanhar as sobremesas sugeridas pela tradição dos dois estados (Bahia e Espírito Santo) o melhor é servir um espumante Moscatel ou um vinho de colheita tardia brasileiro, como o rótulo da vinícola Aurora, e deve ser servido bem gelado. Para as outras sobremesas, principalmente se forem à base de chocolate, o melhor é um vinho do Porto. Porto Ruby (ou estilos frutados como o LBV) para chocolates amargos e sobremesas densas de cacau. Porto Tawny harmoniza melhor com chocolates ao leite ou com castanhas e nozes.