

em ALTA

DECORAÇÃO & CIA



MESAS DE CENTRO SÃO ELEMENTOS
DECORATIVOS E FUNCIONAIS

PÁGINAS 2 e 3

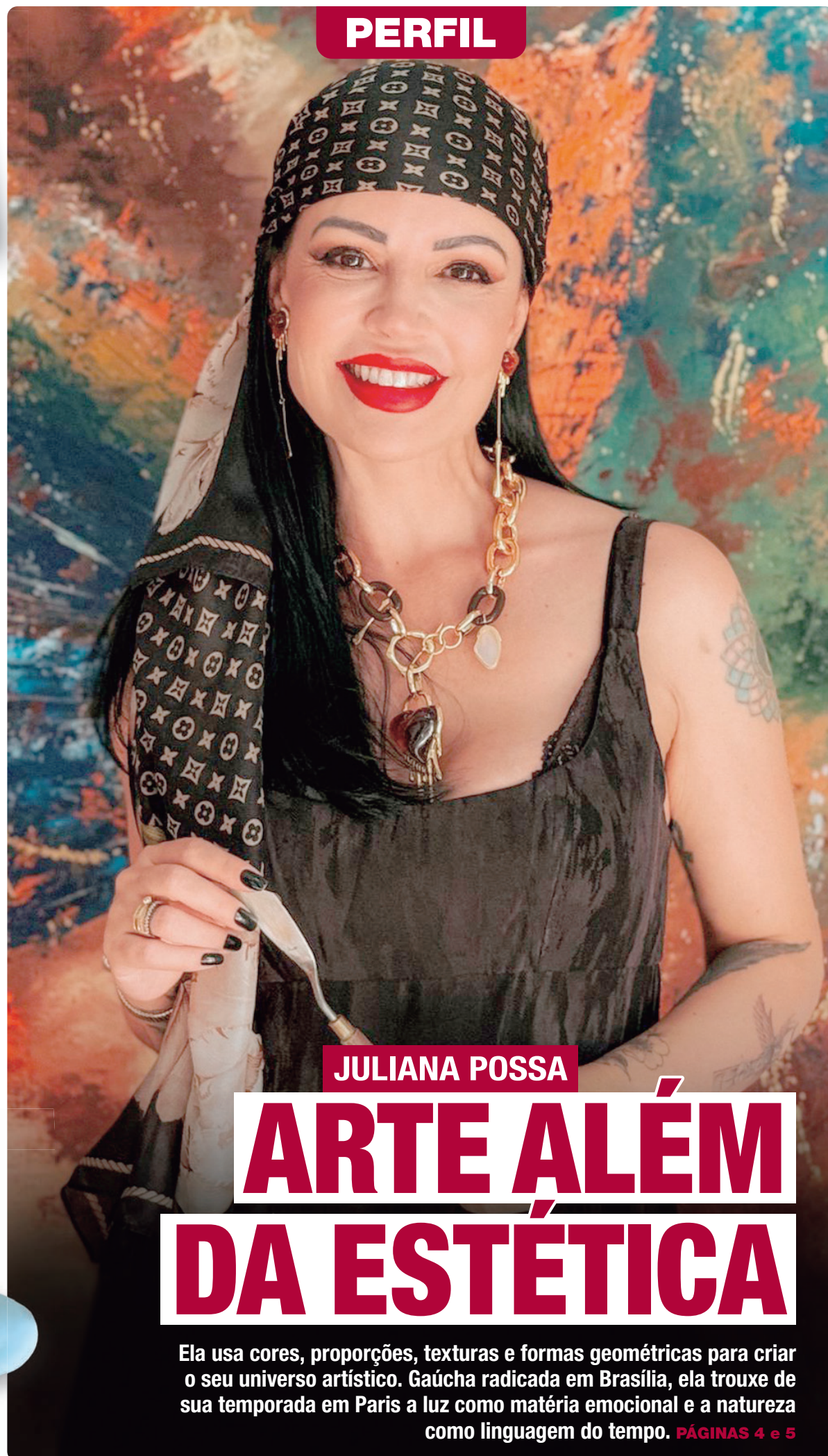
Gourmet Brasília

CHUCHU COM
CAMARÕES
PARA ALIVIAR A
BAIXA UMIDADE

PÁGINA 8



PERFIL



JULIANA POSSA

ARTE ALÉM DA ESTÉTICA

Ela usa cores, proporções, texturas e formas geométricas para criar o seu universo artístico. Gaúcha radicada em Brasília, ela trouxe de sua temporada em Paris a luz como matéria emocional e a natureza como linguagem do tempo. PÁGINAS 4 e 5

DECORAÇÃO & CIA

No living desta residência, as arquitetas selecionaram duas peças idênticas para compor o meio da sala com sua generosa área retangular



MESAS DE CENTRO em livings e salas de estar

ESTILOSAS, ELAS permitem combinações e chamam a atenção por seus diferentes estilos e tamanhos, reforçando a afirmação das arquitetas do escritório Paiva e Passarini

A mesa de centro pode parecer um detalhe, mas não é: ela preenche a sala de estar como um eixo e sobre ela se apoia o cotidiano: desde objetos decorativos até elementos funcionais que ajudam a dispor o ambiente. Essa força de presença fica ainda mais evidente em projetos que exploram formatos, dimensões (incluindo a altura), materiais e usos inovadores. De acordo com as arqui-

tetas Vanessa Paiva e Claudia Passarini, do escritório Paiva e Passarini Arquitetura e Design, em diferentes propostas, o móvel alcança status de 'star' não só por seu design, mas pela forma como dialoga com o projeto.

Para as profissionais, o segredo, que não é tão segredo assim, está sempre no equilíbrio, que abarca questões sobre estilo e sua usabilidade. "Definitivamente, a mesa de centro deve

transmitir personalidade. Nada de 'passar' batido os olhos", avaliam. Acompanhe a elegância como elas definem a peça nos projetos que realizam:

A LEVEZA DO VIDRO

A ousadia no décor não necessariamente se deve ao forte impacto que determinada decisão pode entregar. Muito pelo contrário: sair do óbvio significa saber



FOTOS: XAVIER NETO

tomar a decisão sobre algo que terá o seu merecido reconhecimento no ambiente. Foi com essa certeza que as arquitetas elegeram a sutileza do vidro como matéria-prima para a mesa de centro desse lounge. "Tínhamos certeza de

que, mesmo sabendo que a mesa sozinha já é linda, ela se completaria no projeto", dizem Vanessa e Claudia. A aposta foi certa: o formato orgânico e original da mesa D'Água, com o design autoral de Jacqueline Terpins.

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.



Um eterno clássico

Indubitavelmente, a madeira sempre será hors concours na confecção das mesas de centro. A dupla afirma que, para se evidenciar, nem sempre é preciso sair dos padrões, uma vez que o clássico, bem implantado funciona muito bem. Foi o caso da mesa de centro que escolheram para o living acima, que se sintoniza com o estilo decorativo predominante e que tem a área externa como pano de fundo.

Combinações de tamanhos e desenhos

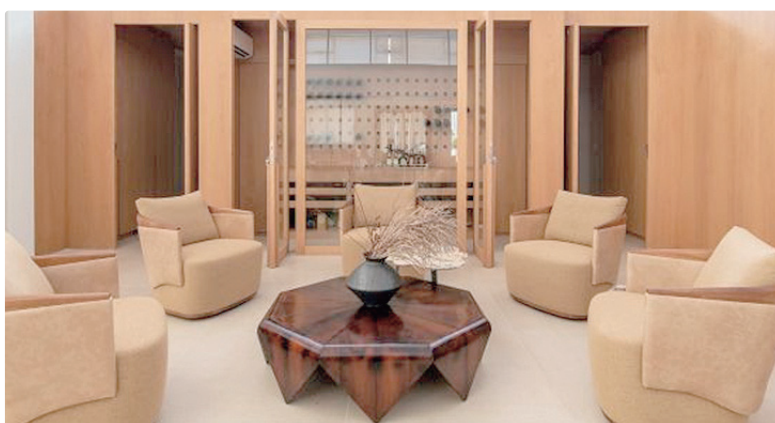
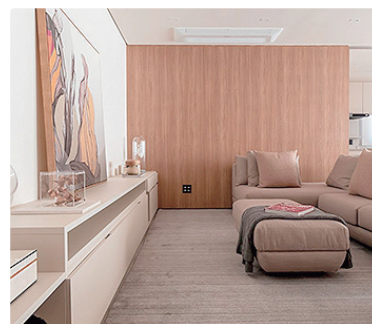
As especialistas salientam que ficou para trás a ideia do ‘parzinho combinadinho’. Isto é, mesa de centro não precisa seguir referências e dimensões semelhantes. “Particularmente, vemos muita beleza nesses arranjos que se tornam exclusivos autorais”, contam.

Design assinado

Na arquitetura de interiores, o design assinado sempre acrescenta valor pela genialidade do desenho realizado por seu criador. Para as especialistas, a mesa de centro é um móvel que pode ganhar essa leitura arrojada de nomes consagrados do design nacional.

Natureza no centro das atenções

Esculpida em madeira maciça, a mesa de centro que integra o living da varanda externa reuniu a rusticidade elegante que valoriza o ambiente e a conexão com a natureza.



A mesa de centro pode ser substituída?

A mesa de centro é valiosa, mas não é essencial. Seja pelo layout do ambiente ou por preferências do morador, ela pode deixar de marcar presença por seu papel decorativo, mas ter o apelo do apoio e suporte executados por outro itens como um pufe ou um banco, por exemplo.



É obrigatório ter uma mesa de centro?

A resposta é não, e as arquitetas explicam o motivo. Além do gosto do cliente, elas argumentam que as dimensões da sala contam na decisão de incluí-la no projeto. “Pensando na circulação confortável das pessoas, o parâmetro é considerar um espaço mínimo de 50 a 60 cm. Menor que isso, tornam-se muito comum os esbarrões que podem machucar moradores e convidados”, orientam.

> 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 14 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 e www.paivaepassarini.com.br

PERFIL

JULIANA POSSA

A ARTE E OUTROS UNIVERSOS

➤ POR MARLENE GALEAZZI

CORES, PROPORÇÕES, texturas e formas integram o seu mundo e atravessaram também sua produção artística

Uma beleza e um talento que rompe barreiras, ultrapassa dimensões e se revela plena em camadas variadas para encantar os olhos mais exigentes. Assim é Juliana Possa, gaúcha que carrega em sua história referências do Sul do país ao lado de uma sensibilidade que encontrou na pintura sua forma mais genuína de expressão. Artista consagrada que, ao passar temporada em Paris, mergulhou na luz como matéria emocional e na natureza como linguagem do tempo.

O resultado são obras, onde a cidade, paixão de Monet e Renoir, não aparecem como reprodução de cartões postais, mas transmi-

tem como aquela paisagem foi sentida. Experiência que ampliou ainda mais uma característica presente em sua produção. A artista pinta menos o lugar e mais aquilo que ele provoca. Um encontro da arte com outros universos

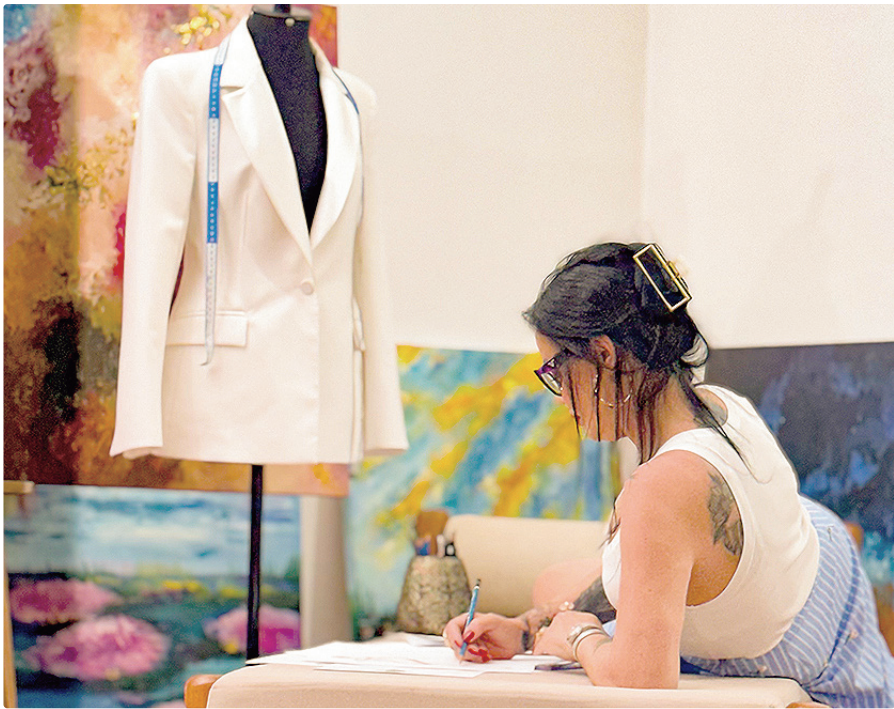
Mulher bonita, elegante, com estilo próprio que se destaca por onde circula, Juliana nasceu em Passo Fundo e se formou em Moda, na Universidade Católica de Pelotas. Lá, ela passou a desenvolver seu olhar estético, entrando em um universo mágico que a levaria a vários caminhos. “Cores, proporções, texturas e formas passaram a fazer parte do meu mundo e atravessaram tam-

bém minha produção artística”, lembra ela, hoje consagrada internacionalmente. Mas a moda não ficou restrita à sua formação acadêmica, pois a ajudou também a construir um olhar artístico, no jeito combinar cores, contras-

tes, trabalhar volumes e experimentar diferentes texturas. Uma artista que encontrou na pintura a linguagem capaz de ir além da estética e transformar em arte, memórias, sentimentos, lugares e experiências



Juliana de frente a tela com espátulas, pincéis e tintas



Além do talento, uma charmosa mulher



BRASÍLIA OCUPA UM LUGAR ESPECIAL EM SUA TRAJETÓRIA

A arte de Juliana se manifesta de várias formas. Flores, borboletas, céu, água e outros elementos aparecem em suas pinturas, como símbolos de liberdade, passagem e renovação. Brasília, território afetivo, ocupa um lugar especial em sua trajetória como matéria de criação. A relação ganhou força na série de muito sucesso “Concreto Sensível”, uma leitura íntima dos monumentos da capital. Sob sua espátula, o concreto ganha fluidez e a capital se transforma em paisagem sensível e viva.

Inovadora, ela passou a levar sua produção para além dos espaços associados às artes plásticas, mas em lojas e salões. Por isso, a moda, arquitetura, o design e experiências sensoriais passaram a dialogar com suas obras, aproximando a arte do público, suas pinturas às marcas e coleções, onde a estética e a arte se encontram.

Casada com Anderson Possa, vice-presidente da Caixa Econômica Federal, mãe de Rebeca e Alison e sogra de Andriéli, Juliana não ganha apenas espaço pela sua arte, mas também pela sua presença de mulher bonita, elegante e



Juliana com o marido, filhos e nora, seus grande incentivadores

refinada. Uma pessoa que dispensa elogios e sempre é bem vinda. Esbanjando elegância, ela diz não ser escrava de grifes, usando apenas o que lhe agrada dentro das tendências da moda internacional, conhecedora do mundo, nada mais lhe dá prazer do que estar com a família e, como boa gaúcha, fazer

incursões pela cozinha pilotando pratos de sucesso.

Uma mulher especial que consegue dividir sua vida em dois universos: o de uma artista talentosa e o de uma personalidade que é destaque na corte brasiliense. Tudo com harmonia, sabedoria e a delicadeza que é sua marca registrada.



NOITE ITALIANA



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

COM O ESPÍRITO DE SOLIDARIEDADE

presente, a 3ª Noite Italiana – Festival de Massas, em benefício do Instituto Dom Orione, do Lago Sul, foi um sucesso. Teve missa, jantar, música ao vivo, buffet de massas e vinhos selecionados. O embaixador da Itália, Alessandro Cortese, e a embaixatriz Elsie compareceram dando apoio à iniciativa. O Instituto acolhe pessoas com necessidades especiais. Nestes casos, andar de mãos dadas, além de um belo gesto, é gratificante.



Leuza de Oliveira, Liz Ealine Lobo e Giorgio Collu, associados do Circolo italiano Brasilia CIB



Elaine Ferretti, Rita Márcia Machado, embaixador da Itália, Alessandro Cortese e embaixatriz Elsie, Olímpia Marotta Gardino, e Su Maestri



Padre Josumar dos Santos, diretor do Dom Orione, ladeado por Sezinha Diniz, Simone Novaes, Dodoia Resende, Eliana Coutinho e Edna Batista



Ivo Basso apresentando o cantor Toni Martin, que animou a noite com músicas italianas



Celso Chagas, Juliana Diniz, José Marcos Bastos e Frederico Villa.

START ANGLO

A **START ANGLO BILINGUAL SCHOOL** inicia sua trajetória em Brasília, em 2027, sob o comando dos empresários José Marcos e Celso Chagas. Ela chega com uma proposta baseada em educação integral, alta performance e mentalidade global, tendo à frente a direção Lilian Damasceno. A apresentação do projeto reuniu autoridades, convidados e nomes da alta sociedade brasiliense. Um dos momentos de destaque ficou por conta do maestro João Carlos Martins, que, ao piano, fez uma apresentação especial.



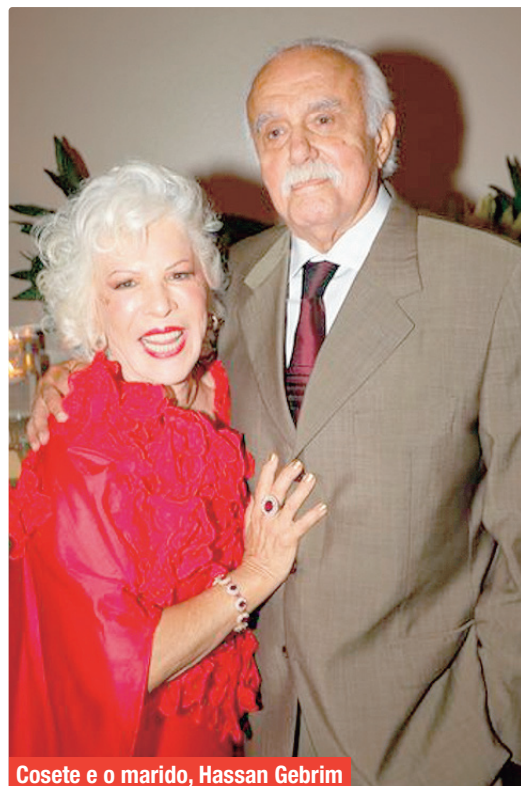
Flaviana Alcântara, Maestro José Carlos Martins e Mércia Bastos



Darleny e César Daher



Entre os convidados, o empresário Paulo Octávio



Cosete e o marido, Hassan Gebrim



Na hora do parabéns, de frente para o bolo, uma mega produção



A filha Denise, o genro Wellington Caetano, e os netos Maria Antônia, Maria Helena e Mateus

CELEBRATION

UMA FESTA que foi o retrato da aniversariante. Cosete Ramos Gebrim comemorou seus 85 anos no Clube Naval, do jeito que gosta, na companhia de familiares e amigos mais próximos. Uma noite onde a alegria, em todas as formas, não encontrou limites para se manifestar.

Com cerimonial assinado por Tiago Correia, da decoração ao delicioso buffet, passando pelo cenário, gestos de carinho e produção, tudo foi perfeito e teve a marca registrada da aniversariante que é uma apaixonada defensora de Brasília. Salve Cosete, a mais alegre aniversariante do mês.



Francisco e Rita Márcia Machado com Rita e Átila Lins



Jane Godoy, Denise Barbosa e Heloisa Hargreaves



Luiz Estevão e Cleucy



Amador Outerelo, Nena e Hélio Queiroz



Celina e Jorge Jardim



Wellington Marques e Tiago Correia

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



NA SECA, ALIMENTAÇÃO QUE HIDRATA

MEDIDAS DE prevenção ao montar um cardápio diário nesse período incluem alimentos com muita água, leves e, se possível, frios. Ingestão de líquidos é fundamental.

O assunto hoje é alimentação que hidrata. A leitora Maria do Carmo, moradora da Asa Sul, de 70 anos, gosta de tomar um vinhozinho de vez em quando, mas está preocupada com os cardápios dos restaurantes. Ela não cozinha mais em casa, come fora e vê um contraste muito grande nos cardápios dos self services, que privilegiam massas e carnes.

E ela tem razão. A maioria dos restaurantes self services não se preocupa com esta época do ano, com esse tempo mais seco e continua oferecendo um cardápio muito pesado, gorduroso, cheio de carboidratos e isso não faz nada bem com o tempo seco, de umidade chegando a 12%. Isso é clima de deserto. Eu já peguei 6%, 9% no deserto, é terrível! E a Maria do Carmo me perguntou o que fazer para não passar mal com essa seca.

PRESENÇA DE ÁGUA

Eu disse que ela não precisa deixar de frequentar o self service. O que ela deve fazer é escolher alimentos que tenham forte presença de água. Ela tem que optar por abobrinha, chuchu, pepino, abóbora d'água, tomate, cebola, folhas verdes como alface,

agrião, couve, alho poro, brotos de alfafa, de feijão, arroz integral, caldo de feijão, um suflê de chuchu ou de cenoura, enfim, comida que tenha bastante líquido embutido. E, com exceção do caldo de feijão, comidas que possam ser apreciadas frias.

CARNE

Carne pode, mas não deve. É melhor peixe cozido. Aliás, nesta época de seca, o melhor é esquecer as picanhas gordurosas, os frangos com molhos fortes e optar por peixes cozidos ou crus. Uma opção é comida japonesa, que é muito hidratada. Deve ser pedida principalmente à noite, quando sair para jantar. E isso vale para as massas. Se você for comer macarrão, opte pelos talharins e espaguetes aos frutos do mar. São de melhor digestão na seca.

VINHO

Na hora de pedir vinho, durante essa seca, esqueça os tintos. Prefira rosés e brancos, que são servidos gelados, têm menos álcool e são mais leves. E sempre acompanhe com água. Essa também não é uma época boa para uísque, cachaça, vodka. Os destilados estão proibidos para quem não deseja passar mal. Se

for beber, prefira chopp e cerveja, vinhos brancos e rosés e beba muita água junto.

SOBREMESA

E para a sobremesa, nesta época do ano, por causa da seca, o melhor é pedir frutas, seguindo a linha de frutas bem hidratadas: mamão, melão, melancia, laranja, abacaxi, morangos, maçã. São frutas com forte concentração de água, hidratam e facilitam a digestão.

ÁGUA DE COCO

Ela é excelente, mas pode fazer muito mal. Água de coco é rica em sódio e potássio. Beber muita água de coco sem queimar potássio pode, a longo prazo, provocar calcificação nas artérias próximas ao coração. Só deve beber muita água de coco quem pratica exercícios físicos diariamente ou pelo menos 4 vezes por semana. E tem mais, os pediatras recomendam dar água de coco misturada com água comum para as crianças. A medida é de duas partes de água de coco para uma de água comum. Isso evita as tais calcificações. Os adultos e idosos podem fazer da mesma forma, misturar as duas partes de água nessa proporção de um terço para água normal. Isso funciona como um soro contra a seca.



FAÇA EM CASA

CHUCHU COM CAMARÕES

(serve 8 pessoas)

> INGREDIENTES

- 500 g de camarões médios, limpos
- 2 sachês de Tempero Sazon Amarelo
- 2 pitadas de sal
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 chuchus médios picados
- 1 tomate médio, sem pele e sem sementes, picado
- 1 xícara (chá) de água fervente (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

> MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela média, misture os camarões, 1 sachê do Tempero Sazon, 1 pitada do sal e o suco de limão, cubra e deixe tomar gosto por 10 minutos, na geladeira.
2. Numa panela grande, coloque o azeite de oliva e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até a cebola ficar transparente.
3. Adicione o chuchu e os tomates,

e cozinhe por 3 minutos, ou até que os tomates comecem a desmanchar.

4. Acrescente o Tempero Sazon e o sal restantes e a água fervente, e deixe cozinhar, com a panela semitampada, por 15 minutos, ou até que o chuchu esteja macio.
5. Junte os camarões e deixe por mais 5 minutos, com a panela destampada, ou até os camarões estarem cozidos e a água secar.
6. Retire do fogo, misture a salsa e sirva em seguida.

> DICAS

1. Caso prefira, leve a preparação à geladeira por 30 minutos, servindo-a como salada fria.
2. Se preferir, substitua os camarões médios pela mesma quantidade de camarões sete-barbas frescos. Leve uma panela média com 2 colheres (sopa) de manteiga ao fogo médio. Quando derreter, coloque a cebola picada, tempere com uma pitada de sal e refogue por 2 minutos até murchar.