

PERFIL

**NATHALIA
CAVALCANTE**

NA PONTE AÉREA ENTRE BRASIL E CANADÁ

Ela começou sua carreira em Brasília e ganhou destaque no programa global *The Voice Brasil*. Atualmente, esbanja seu talento em Toronto, no Canadá, onde defende um repertório à base de Bossa Nova, jazz e soul music. **PÁGINAS 4 e 5**



ALTA em

NEGÓCIOS

BRASÍLIA SERÁ
CAPITAL NACIONAL
DO FITNESS

PÁGINA 2

DECORAÇÃO & CIA

PAISAGISMO
BRASILIENSE
CONQUISTA
PRÊMIOS

PÁGINA 3

Gourmet Brasília

EVENTO PROMOVE
DEGUSTAÇÃO
DE TODAS AS
PARTES DO BOI

PÁGINA 8



NEGÓCIOS

CAPITAL DA REPÚBLICA NO CENTRO DO MERCADO FITNESS NACIONAL

O MAIOR encontro do setor no Centro-Oeste reúne empresários, profissionais, marcas, especialistas e grandes nomes do fitness de 25 a 27 de setembro, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães

De 25 a 27 de setembro, o Centro de Convenções Ulysses Guimarães recebe a BCF 2026 – Brasília Capital Fitness, que chega à sua 31ª edição consolidada como uma das principais plataformas de negócios, conhecimento e relacionamento da cadeia produtiva do fitness. Criada há 31 anos com a proposta de fomentar o desenvolvimento do setor, a BCF reúne empresários, gestores de academias, profissionais de Educação Física, especialistas, fornecedores, grandes marcas e praticantes de atividade física.

A edição de 2026 contará ainda com a participação de grandes nomes do universo fitness, como Gustavo Borges e Carol Vaz, além de uma programação voltada para gestão, inovação, conhecimento, networking e geração de negócios. A escolha de Brasília não é por acaso. O Distrito Federal reúne cerca de 1.500 academias, 20 mil profissionais de Educação Física e aproximadamente 500 mil praticantes de atividade física, formando um dos mercados mais relevantes do país e reforçando a vocação da capital como a Capital das Academias.

O mercado regional vai além das fronteiras do DF. Goiás soma mais de 1.700 academias, sendo mais de 800 apenas em Goiânia. Na edição anterior da BCF, cerca de 480 proprietários de academias de outros estados participaram do evento, mostrando a capacidade da capital de atrair empreendedores e conectar diferentes mercados.



BCF reúne empresários, gestores de academias, profissionais de Educação Física, especialistas, fornecedores e grandes marcas

MAIS DE R\$ 100 MILHÕES EM NEGÓCIOS

A força da BCF também pode ser medida pelo impacto econômico. A Expo BCF 2025 movimentou mais de R\$ 100 milhões em negócios, segundo dados da organização. O resultado evidencia a dimensão do evento como ambiente estratégico para apresentação de produtos e serviços, relacionamento entre empresas, fecha-

mento de parcerias e geração de novas oportunidades comerciais. Para 2026, a expectativa é ampliar ainda mais essa conexão entre os diferentes elos do mercado fitness.

BCF EXPO TERÁ ENTRADA GRATUITA

Um dos destaques da programação será a BCF Expo 2026, com entrada gratuita, reunindo empresas, marcas, produtos, serviços,

equipamentos e soluções para academias e profissionais do setor. A feira funcionará na sexta-feira e no sábado, 25 e 26 de setembro, das 10h às 21h. No domingo, 27 de setembro, das 10h às 18h. Além da área de exposição, a programação contará com conteúdos voltados à profissionalização do mercado, gestão de negócios, inovação e tendências que impactam o futuro das academias e da atividade física.

A EVOLUÇÃO DO FITNESS

Ao longo de mais de três décadas, a Brasília Capital Fitness acompanhou a transformação do setor, desde a evolução dos modelos tradicionais de academias até a chegada de novas tecnologias, conceitos de treinamento, modelos de negócios e mudanças no comportamento dos consumidores. A BCF se consolidou como um ponto de encontro entre quem empreende, quem trabalha, quem investe e quem consome fitness, acompanhando um mercado que ganha cada vez mais relevância na economia e nos hábitos de vida da população.

Em 2026, a proposta é unir essa trajetória de 31 anos às novas demandas do setor, fortalecendo Brasília como polo de negócios, conhecimento e inovação para o fitness no Brasil.

O BRB Card é um dos patrocinadores da BCF 2026, reforçando o apoio ao desenvolvimento do esporte, da atividade física e do mercado fitness no Distrito Federal. Com um mercado local expressivo, uma posição estratégica no Centro-Oeste e capacidade de atrair participantes de diferentes estados, a capital federal reafirma seu espaço como uma das principais referências do mercado fitness brasileiro.

SERVIÇO

Brasília Capital Fitness. Data: 25 a 27 de setembro de 2026. Local: Centro de Convenções Ulysses Guimarães – Brasília (DF). BCF Expo: entrada gratuita. De 25 e 26/9, das 10h

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.

DECORAÇÃO & CIA



Perspectiva do projeto de paisagismo da Fazenda da Matta, um dos vencedores da premiação

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Depieri Paisagismo conquista dois prêmios

O ESCRITÓRIO foi contemplado com o primeiro lugar em duas categorias: Projeto Residencial Acima de US\$ 500 mil, com A Private Oasis, e Projeto Conceitual, com Fazenda da Matta. Os trabalhos premiados seguem agora para a final

Na última semana, o escritório brasileiro Depieri Paisagismo, com mais de 25 anos de atuação, celebrou um importante reconhecimento internacional. Comandada por Cleber e Arthur Depieri, a equipe conquistou duas premiações na etapa regional das Américas do Norte e do Sul, no Pro Landscaper International Awards, iniciativa que reconhece trabalhos de excelência nas áreas de paisagismo, design de jardins e arquitetura da paisagem. A Private Oasis (Oásis Privado) foi o vencedor em Projeto Residencial Acima de US\$ 500 mil, enquanto Fazenda da Matta recebeu o primeiro lugar em Projeto Conceitual.

O evento foi realizado como parte da programação do FutureScape USA, em Santa Mônica (EUA), com a avaliação de um time de especialistas. Agora, os vencedores representarão as Américas na final internacional do Pro Landscaper International Awards, na Arábia Saudita em 2027, onde serão julgados juntamente com participantes de outros continentes.

É do Brasil!

O Depieri Paisagismo foi o único representante brasileiro que ficou entre os finalistas desta etapa e, além disso, foi o escritório com maior número de projetos selecio-

nados: três dos dez, conquistando premiações por dois deles.

“Receber um reconhecimento como esse é uma verdadeira alegria, pois representa a coroação de décadas de trabalho e dedicação ao paisagismo. É um orgulho enorme, ainda mais por sabermos que somos os únicos brasileiros nesta premiação e que estamos representando o nosso país com muito amor”, comemora Cleber Depieri.

“Depois desse importante passo, seguimos com muita expectativa para a premiação mundial e esperamos levar ainda mais longe o nome do escritório Depieri Paisagismo, da região Centro Oeste-Oeste e do Brasil”, celebra Arthur Depieri.

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.

Desde a concepção do projeto até a sua execução detalhada, sua equipe combina criatividade, conhecimento técnico e sensibi-

lidade para criar ambientes que refletem a personalidade e as necessidades de cada cliente. A empresa atua em projetos de diversos portes, abrangendo desde jardins residenciais até grandes áreas corporativas, parques públicos e fazendas. O escritório Depieri Paisagismo atende projetos em todo o território nacional, levando sua expertise em paisagismo para todas as regiões do país.

SAIBA MAIS

Depieri Paisagismo - **Fone:** (61) 3321-9802. **Instagram:** @depieripaisagismo - **Site:** www.depieripaisagismo.com. E-mail: depieri@depieripaisagismo.com.



Cleber e Arthur Depieri do escritório Depieri Paisagismo



Durante sua apresentação no The Voice

PERFIL NATHALIA CAVALCANTE UM CANTO AO AMOR

➤ POR MARLENE GALEAZZI

COM SEU jeitinho tipicamente brasileiro, a cantora nascida em Brasília e que fez sucesso no The Voice Brasil, está brilhando com seu repertório em palcos canadenses

Ela nasceu aqui na capital, ganhou projeção no país com suas apresentações na quinta temporada The Voice Brasil e hoje canta e encanta os canadenses. Nathalia Cavalcante voou para longe, unindo continentes com sua voz de timbre suave, marcante e expressivo, associado a gêneros como bossa nova, jazz e Soul. Isto sem contar com seu jeitinho tipicamente brasileiro.

Ela bem que poderia ter ficado por aqui, onde o sucesso já lhe garantia um belo espaço, mas preferiu voos mais distantes num momento de expansão pessoal e profissional com a música, viver uma nova realidade, conhecer outras culturas e abrir outra possibilidades para sua carreira. Uma escolha voltada para novas travessias, sem deixar de lado suas raízes brasileiras e o trabalho que continua construindo com o Brasil.

O primeiro capítulo da história da cantora brasileira Nathalia Cavalcante, além de nossas fronteiras, começou a ser escrito no ano de 2015, na Áustria, onde ela estreou sua vivência internacional. Longe dos palcos de Brasília, ela foi aplaudida e ganhou elogios da imprensa especializada. Uma vivência que ampliou sua visibilidade e abriu novos caminhos profissionais.



Nathalia em uma de suas apresentações

A partir daí, ela consolidou uma trajetória marcada por apresentações no Brasil e no exterior. Dividindo o palco com artistas, como Rodrigo Suricato e o maestro Eduardo Lages, ela vem desenvolvendo um trabalho autoral

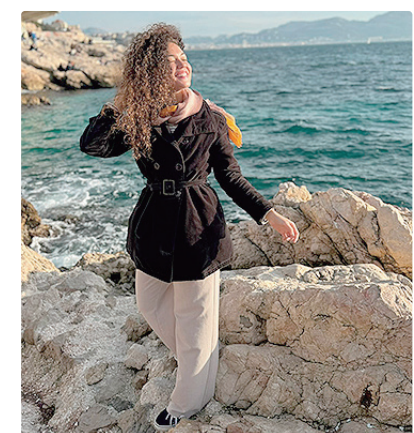
cada vez mais conectado às próprias vivências. Tempos depois, em uma temporada pelo Mediterrâneo, ampliou não apenas seus horizontes geográficos, mas também a forma de como passou a enxergar a própria música.



Nathalia canta com alma e garra



Em viagem pelo interior do Canadá



Em Toronto, frente a prédios históricos e descobrindo as paisagens de águas frias

Disponível nas plataformas

A brasileira que começou a despontar no universo musical ainda adolescente, e agora morando em Toronto, garante que está vivendo uma fase muito feliz também na vida pessoal. “Tenho uma união tranquila e estável, construindo uma vida por aqui, inclusive cantando o amor a partir da minha própria história”, diz ela, que acaba de lançar o “Canto ao Amor”, seu primeiro single do EP autoral “Atravessar”.

Disponível nas plataformas digitais, a canção fala sobre o amor, as relações que resistem ao tempo e também faz uma homenagem aos pais da artistas, seu Hamilton e dona Francisca. Longe do Brasil, com talento e muito trabalho, ela continua construindo pontes entre culturas. Mas de uma coisa a cantora diz que jamais abre mão: “É a língua portuguesa, essência de minha obra”, afirma.

E a saudade da terra natal, da família e dos amigos como é que fica? “Desde que comecei a viajar, passando temporadas mais longas fora do Brasil, percebi que uma das minhas formas preferidas de matar um pouco a saudade é a comida”, explica. E como boa cozinheira que é, ela costuma fazer incursões pela cozinha. “Arroz, feijão e farofa formam meu prato preferido”, revela Nathália. Os sabores das receitas de sua mãe sempre estão presentes. Entre elas o bolo de cenoura com cobertura de chocolate e o mousse de maracujá.

Delícias que já fazem sucesso junto a sua turma canadense. Quanto a voltar ao Brasil, ela afirma: “Não gosto de pensar a vida como algo escrito numa pedra. Prefiro uma vida fluida com liberdade para viajar e construir. Mas, com certeza continuarei indo com frequência ao Brasil e Brasília, meus amores”.

VIVA PATRÍCIA



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

O ANIVERSÁRIO DE PATRÍCIA GARROTE foi celebrado do jeito que ela gosta. Rodeada por amigos queridos e com a presença de todos os familiares, a advogada festejou a vida no Chicago Prime Pontão. Bela como sempre, iluminada pela felicidade do momento, ela dividiu com seus convidados a alegria de uma noite especial e inesquecível. O jantar, regado a bebidas cinco estrelas, foi coroado com um delicioso bolo, docinhos, uma salva de palmas e o parabéns cantado por todos os que estavam no local. Pat, como é carinhosamente tratada, uma das mais competentes profissionais da cidade, vive um período de muitos planos, novas realizações e projetos que incluem viagens pelo mundo e assuntos do coração.



Pat na hora do parabéns



A aniversariante com os filhos, noras e genro: César, Anna Luísa, Nicole, Pedro, Bárbara, Giovanna e Pedro



Pat com o irmão Mário Garrote



A esteticista Luciana Botelho com o marido, Mário Condes, marcando presença



Patricia com a juíza celebrante de casamentos, Luciana Rocha



Nalva Britto e Eric Gustavo ladeando Patricia



Com Rafael Osório e a namorada Sarah



Polyana Amaral abraçando Patricia



Artur Filho e Claudia Viegas



Alegria da festa



QUERIDA E UMA DAS MULHERES DE DESTAQUE da corte brasiliense, Cleucy Meireles de Oliveira é a aniversariante do dia de hoje. Um final de semana com dupla comemoração. Amanhã, ela e o marido, o empresário Luiz Estevão (com quem aparece na foto) comemoram mais um aniversário de casamento. Parabéns com bênçãos dos céus, são os votos da coluna.



A SOCIEDADE DE BRASÍLIA se despediu esta semana com saudade antecipada do advogado e colecionador de arte Amador Outerelo. Ele nos deixou inesperadamente, mas a marca de seu estilo de vida, de sua sincera amizade, elegância e gentileza ficará para sempre. Que o Pai o receba de braços abertos.

BINGO AMIGO

A REDE FEMININA de Combate ao Câncer de Brasília realizou o Bingo Amigo que, mais uma vez, teve a marca do sucesso. Coordenado pela presidente da Rede, Cláudia Simões Falcão Bastos, como sempre acontece, foi realizado na CasaCor. O evento contou com a presença de vários participantes, pessoas que todo ano se unem para colaborar com a Rede. Além da oportunidade de ganhar vários prêmios, os convidados também se deliciaram com um caprichado lanche.



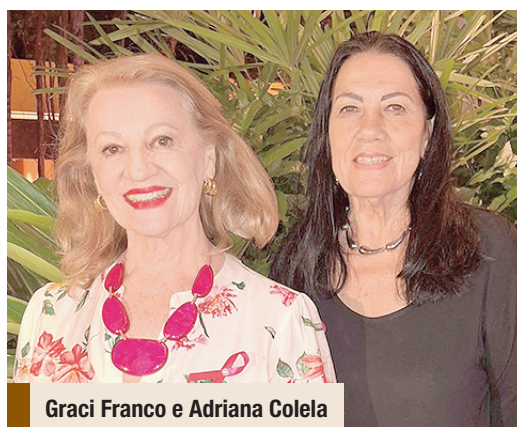
Rita Márcia Machado, Heloisa Hargreaves e Claudia Falcão Bastos



Ana Maria Maciel, Marli Nogueira e Maria Inês Nogueira



Sílvia Seabra e Iara Castro



Graci Franco e Adriana Colela



Maria Alice Mamede, Sezinha Diniz e Olga Rodrigues



Grupo de participantes

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



“Vaca Velha do Cerrado: do focinho ao rabo”

EM SUA 3ª edição, evento reúne gastronomia, pecuária, produtores e cultura para valorizar uma raça genuinamente brasileira, o aproveitamento integral do animal e a identidade regional

Se a alta gastronomia comesse justamente onde muitos acreditam que ela termina? Essa é uma das provocações que movem a 3ª edição do Safras do Cerrado, que acontece de 16 a 18 de outubro próximo, no Instituto Ibero-Americano, em Brasília, com o tema “Vaca Velha do Cerrado – do focinho ao rabo”. Mais do que escolher uma carne como protagonista, a proposta desta edição é provocar uma nova percepção sobre tempo, território, produção, qualidade e aproveitamento integral.

A chamada “vaca velha” é uma matriz que passou anos cumprindo seu papel reprodutivo, gerando bezerros e contribuindo para a formação dos rebanhos antes de chegar ao abate. O evento propõe romper com a ideia de que somente animais jovens podem produzir carnes de excelência e mostrar, por meio de seleção, conhecimento, técnica e maturação, o potencial gastronômico de uma matéria-prima que carrega história.

ZEBU TABAPUÃ

A protagonista desta edição é a vaca velha Tabapuã, raça zebuína genuinamente brasileira, desenvolvida no Cerrado goiano a partir de mais de um século de seleção genética realizada por pecuaristas brasileiros. Na Fazenda Balsas-Onda Verde, as matrizes são criadas em sistema 100% a pasto, alimentando-se exclusivamente de forragem e vivendo em condições que permitem seu deslocamento e a expressão de comportamentos naturais.

É nessa relação entre gené-

tica, manejo, território e tempo que começa a história da carne que chega ao Safras do Cerrado. “Quando bem selecionadas, com acabamento adequado e submetidas aos processos corretos de preparação e maturação, essas matrizes podem originar uma carne de sabor profundo, textura marcante e grande complexidade sensorial”, afirma Rogério Trondoli, da Melhor Carnes. O resultado é diferente da delicadeza encontrada em animais jovens, mas igualmente capaz de proporcionar uma experiência gastronômica sofisticada.

DA FAZENDA AO PRATO

Parceira exclusiva de proteínas animais do Safras do Cerrado, a Melhor Carnes é responsável pela seleção e preparação dos cortes que serão trabalhados pelos chefs, incluindo o processo de maturação, fundamental para potencializar as características dessa matéria-prima. A proposta é que a carne chegue à cozinha com origem, seleção e tratamento técnico adequados, permitindo que cada chef explore suas particularidades e revele diferentes possibilidades gastronômicas, usando o gado do focinho ao rabo. A partir dessa matéria-prima nasce o grande desafio do Safras do Cerrado 2026.

Serão 20 momentos de palco, entre Aulas Show, Talks e experiências gastronômicas, conduzidos por chefs renomados de Brasília, que apresentarão diferentes interpretações para a Vaca Velha do Cerrado e para os ingredientes que fazem parte da identidade gastronômica do território. Cada chef convidado irá trabalhar um corte



diferente, percorrendo o animal de forma integral e mostrando como partes com características distintas podem ganhar novas interpretações pelas mãos de cozinheiros que conhecem sua matéria-prima.

DA LÍNGUA ÀS ENTRANHAS

Língua, bochecha, entranha e molleja fazem parte desse percurso. Brasa, fumaça, baixa temperatura, longas cocções, maturação, carne de sol, hambúrguer, steak tartare e outras técnicas estarão entre as possibilidades exploradas no palco.

As preparações serão harmonizadas com seleção de vinhos do Cerrado, além de cerveja artesanal e contarão também com produtos e ingredientes regionais, incluindo PANCs – Plantas Alimentícias Não Convencionais, valorizando a biodiversidade e ampliando o repertório da gastronomia do bioma. Cada Aula Show contará ainda com degustação ao

público, permitindo que a experiência apresentada no palco seja vivenciada também pelo paladar.

ALÉM DA GASTRONOMIA

O Safras do Cerrado não se limita ao palco. Nesta edição, o evento reunirá mais de 60 produtores, vinícolas e empreendedores do território, apresentando ao público uma diversidade que passa por cachaças, cafés, queijos, cervejas artesanais, produtos alimentícios, vinhos, artesanato e outras expressões ligadas à cultura e à identidade do Cerrado.

A proposta é aproximar quem produz de quem consome, criando visibilidade, relacionamento e novas oportunidades para pequenos negócios. A gastronomia de um território não nasce apenas dentro dos restaurantes. Ela está na lavoura, na fazenda, na pequena produção, na agroindústria, no artesanato, nas bebidas e nos sabores que atravessam gerações.

APROVEITAMENTO INTEGRAL

“Do focinho ao rabo” é também uma provocação sobre aproveitamento integral, redução de desperdícios e valorização do animal em toda a sua trajetória produtiva. A longevidade das matrizes amplia a discussão sobre outras formas de enxergar a pecuária: um animal pode ter valor ao longo de diferentes fases de sua vida produtiva e, depois, continuar oferecendo uma matéria-prima de qualidade quando criteriosamente selecionado e preparado.

SERVIÇO

Safras do Cerrado 2026 — Vaca Velha do Cerrado: do focinho ao rabo. Data: de 16 a 18 de outubro, no Instituto Ibero-Americano – Brasília. **Curadoria Gastronômica:** Leninha Camargo.