

ALTA
em

Gourmet
Brasília

**PRIMAVERA
É A ESTAÇÃO
PARA BEBER
ROSÉS!**

PÁGINAS 8



DECORAÇÃO & CIA

**ESTILO PARA
QUANDO O
PET É O DONO
DA CASA**

PÁGINAS 2 e 3



PERFIL RENATA MANDELLI

DO MUNDO DAS LEIS À ALQUIMIA DA CULINÁRIA

Ela deixou a vida de advogada nas cortes superiores em Brasília para viver na Itália. De lá, trouxe especializações e truques que vão além da simples gastronomia. **PÁGINAS 4 e 5**



DECORAÇÃO & CIA



FOTOS: PAULA PET/PRODUÇÃO

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO GANHAM ESPAÇO NOS PROJETOS RESIDENCIAIS

COM O SETOR PET NACIONAL EM ALTA, especialista da UniCesumar explica como a arquitetura se adaptou para unir estética, segurança e conforto

O Brasil consolida sua posição como um dos principais mercados globais no segmento de animais de estimação. Dados e projeções do setor indicam que o mercado pet nacional deve movimentar mais de R\$ 75 bilhões entre

2025 e 2026. Esse volume financeiro reflete uma mudança direta na estrutura familiar: cães e gatos deixaram de ocupar os quintais e assumiram o status de membros centrais nas residências. Esse movimento afeta o setor de arquitetura e

design de interiores, que passou a adaptar projetos residenciais desde a sua concepção. A exigência por propriedades e projetos alinhados ao conceito “lar pet friendly” superou a simples alocação de comedouros e caminhas. O foco atual

é o planejamento de espaços que atendam às necessidades físicas e comportamentais dos animais, garantindo ao mesmo tempo a funcionalidade, a estética e a qualidade de vida dos moradores.

“A humanização dos animais transformou a forma como os espaços residenciais são projetados. Hoje, as necessidades dos pets são contempladas logo na fase

de planta. Na arquitetura contemporânea, isso se reflete na criação de ambientes seguros, bem ventilados e com áreas de circulação adequadas. Os clientes solicitam espaços específicos para alimentação, descanso e higiene, sem comprometer a identidade visual do imóvel”, afirma Bruna Folmer, professora de Arquitetura e Urbanismo da EAD UniCesumar.

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.



Especificação correta e materiais de alto desempenho e funcionalidade

A especificação correta de acabamentos é a decisão mais crítica em projetos voltados para famílias com animais. A escolha impacta diretamente na durabilidade da estrutura e na rotina de manutenção (limpeza, controle de pelos e odores). Em pisos, os porcelanatos acetinados e os pisos vinílicos de alta resistência são os mais indicados por oferecerem conforto térmico, resistência à umidade e segurança contra escorregões. Superfícies polidas, pedras muito lisas e revestimentos porosos devem ser evitados, pois aumentam o risco de acidentes e retêm odores.

“Para estofados, a regra é aliar durabilidade e baixa absorção. Tecidos com tecnologia de repelência a líquidos, suede e couro (natural ou sintético) apresentam alta eficiência na higienização e resistência à abrasão. Em contrapartida, tramas como veludo de pelo longo, linho puro, bouclé e seda retêm sujeira e estão mais suscetíveis a danos por arranhões”, explica a docente.



Design de produto e marcenaria inteligente

Para evitar a poluição visual em apartamentos compactos, o design de mobiliário sob medida desempenha um papel central ao ocultar os acessórios dos animais. “Os móveis planejados permitem integrar as demandas dos animais de forma discreta. Soluções como caixas de areia embutidas em armários ventilados, comedouros retrá-

teis e arranhadores incorporados a estantes mantêm a estética do projeto. O objetivo não é transformar a casa em um pet shop, mas incorporar esses elementos ao desenho arquitetônico com harmonia”, diz Folmer. Essa integração viabiliza o enriquecimento ambiental indoor. Circuitos elevados em prateleiras para gatos e o aproveitamento de nichos sob escadas funcionam como estímulos físicos e mentais, reduzindo a ansiedade dos animais em espaços reduzidos.

Segurança estrutural

De acordo com a professora da UniCesumar, o projeto deve prever a mitigação de riscos desde a fase inicial. “Em apartamentos, sobretudo em andares altos, a instalação de redes de proteção e guarda-corpos sem vãos amplos é mandatória. O planejamento engloba ainda o isolamento de fiação elétrica, o armazenamento restrito de produtos químicos em áreas de serviço e a especificação de plantas não tóxicas no paisagismo interno”, pontua.

Para orientar proprietários e

profissionais do setor na adaptação funcional dos lares, Bruna Folmer reforça que um projeto focado em animais preserva a sofisticação do ambiente quando pautado em decisões técnicas precisas. A especialista ressalta que escolhas assertivas de materiais e de planejamento espacial geram impacto direto na rotina de manutenção do imóvel e na qualidade de vida de todos os moradores. Com base nessa premissa, a especialista detalha as principais ações necessárias:

Revestimentos	priorizar superfícies impermeáveis e antiderrapantes (porcelanato acetinado ou vinílico). Instalar rodapés de PVC, poliestireno ou porcelanato pela alta resistência à umidade e impactos.
Tapeçaria	especificar tecidos de alta resistência (Aquablock, Acquaclean) e evitar materiais que acumulem pelos.
Mobiliário	projetar marcenaria multifuncional que oculte estações de higiene e alimentação.
Bem-estar	criar rotas de circulação verticais para felinos e preservar o espaço de solo livre para fluxo e ventilação de caninos.
Segurança	implementar barreiras físicas em áreas de risco (varandas e piscinas) e eliminar pontos de aprisionamento em portas e esquadrias.



Entre as escolhas assertivas estão os tecidos impermeáveis

PERFIL

RENATA MANDELLI

ELA DEIXOU O MUNDO JURÍDICO PARA MERGULHAR NA GASTRONOMIA

➤ POR MARLENE GALEAZZI

“ELA É a mistura perfeita de ingredientes nobres que variam entre o ardor das pimentas e a doçura do mel”, diz o pai

O Congresso Nacional, o Superior Tribunal de Justiça e a paixão pela gastronomia, são os caminhos que fizeram a grande e bem sucedida estrada de Renata Mandelli. Ela foi a primeira com este sobrenome a nascer por aqui, onde a família de procedência gaúcha aterrissou acompanhando o patriarca, José Mandelli, que assumiu mandato de deputado federal.

Encerrada a vida política ele e a mulher, dona Clélia Maria, ambos já falecidos, e os seis filhos fixaram residência na capital federal, fazendo sua vida longe do sul e procurando vários caminhos, todos bem sucedidos. Entre eles, o de Renata que, deixando de lado as profissões tradicionais, enfrentando resistência na família, preferiu seguir os rumos de chef em cozinha afetiva com menus autorais e especializada em gastronomia mediterrânea.

Para alcançar seus objetivos e definir seu futuro, Renata fez o caminho inverso de seus antepassados, imigrantes italianos que deixaram a Itália para tentar a vida no Brasil. Depois de se formar em Direito pela UnB, com duas pós-graduações e de ter sua monografia sobre “Tráfico de Pessoas”, publicada no portal da Justiça Federal, e reconhecida internacionalmente, a brasiliense percorreu outros caminhos.

Com a carreira bem sucedida, trabalhando no STJ, se preparando para o concurso de Juíza, decidiu largar tudo e seguir a voz do coração: morar na Itália, deixar a advocacia e mergulhar no universo da gastronomia.

Casada com um italiano, durante oito anos, vivendo entre Gênova e Nápoles, berço dos melhores sabores europeus, ela foi aperfeiçoando seus conhecimentos.

Mas, até chegar à condição de chef, respeitada pela qualidade e pelo diferencial, Renata enfrentou uma dura jornada, só superada pelo amor que ela sempre teve pela profissão que hoje exerce com total dedicação: “Como na época, vivendo na Europa e sem emprego formal fixo, eu decidi me dedicar por inteiro ao *hobby* que tinha de cozinhar fazendo todos os cursos de gastronomia que apareciam na minha frente.



A avó, Clélia Maria, sua referência maior



Ex-deputado José Mandelli com a neta Renata



Casal feliz. Ela e o marido Marcos Felipe Ferreira, professor universitario



Renata junto a embalagens de seus famosos molhos



Junto à prima, a atriz Rafaela Mandelli

Renata é a mistura perfeita de ingredientes nobres

E o sucesso começou com os elogios dos amigos em torno dos pratos que ela fazia. Como na Itália existia filial da escola francesa Le Cordon Bleu, lá ela também estudou e se aperfeiçoou. Divorciada, retornou a Brasília, à antiga profissão, até que um dia, ao trocar opiniões com uma tia avó, descobriu que seu caminho realmente era a gastronomia. Assim nasceu a Renata Mandelli Art & Food.

Uma bela mulher, casada com o professor universitário Marcos Felipe Ferreira, mora no Lago Sul e se declara feliz. Trabalhando muito, atende clientes, cria suas magias, receitas que também enchem os olhos de



Com a irmã, a mãe e a pet Nina



O JORNALISTA OCTÁVIO GUEDES com a brasileira Leilane Neubarth, sua colega de profissão, na noite de autógrafos do seu livro "Heróis por Acaso". na livraria Travessa do Rio de Janeiro.



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

OLHARES DO MUNDO

MAIS UMA VEZ, a Tecnótica, multigrifes de óticas, e a empresária Janaína Ortega se uniram para o evento "Olhares do Mundo", que marca a 5ª collab das duas empresas. O evento aconteceu na 304 Sul, na loja da Tecnótica. A inspiração para a coleção são quatro cidades que ocupam lugares importantes no circuito internacional da moda: Milão, Paris, Nova Iorque e São Paulo. Mas, o propósito social da marca continua sendo um dos pilares fundamentais da parceria: a cada par de óculos da coleção vendido, outro será doado. "Essa collab não é sobre óculos. É sobre as crianças e os idosos que já foram tocados. É sobre o que ainda vamos fazer juntas", observa Márcia Matos, sócia-diretora da Tecnótica. Uma iniciativa exemplar que merece o apoio da Sociedade.



Beto e Márcia Matos, irmãos fundadores da Tecnótica



As empresárias Janaína Ortega e Márcia Matos



Ana Paula Matos, Rosa Guimaraes, Karina Chaves e João Victor Oliveira



Elizabeth e Maria Maciel



Cláudia Peralta e Cláudia Tolentino



Eliane Rocha e Janaína Ortega



Artur Amorim, Janaína Ortega, Laisa Amorim e Márcia Matos



Jeanine Daher



A MOVIMENTAÇÃO DA SOCIEDADE e dos amantes da literatura para a próxima semana já tem data e lugar marcados. Quarta-feira (30), a escritora Clotilde Chaparro recebe convidados para uma tarde para lá de animada, na Asbac. Comemoração de seu aniversário e o lançamento do livro "Imperatriz Leopoldina, uma Ficção". Simplesmente Imperdível.



DALVA TOSTA, ex-diretora da Manchete, de muitos amigos em Brasília, retornando de mais uma temporada de férias no Chile, país que tanto ama.



Tatiana Valença



Obras de Athos Bulcão expostas

ATHOS BULCÃO

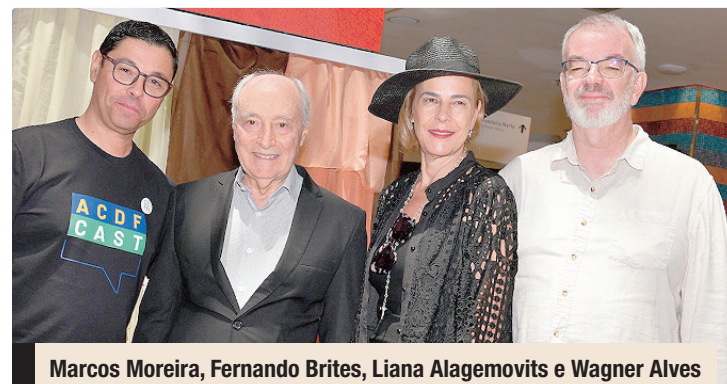
A MANHÃ DA ÚLTIMA TERÇA-FEIRA DE ARTE, encontros e boas conversas no Casapark, com a abertura de Entre Tempos, exposição que reúne mais de 40 obras de Athos Bulcão. A galeria do Mezanino da Livraria Travessa ficou lotada para o *brunch* de abertura, que recebeu nomes ligados à cena cultural, arquitetos, artistas e profissionais do universo do design, em um encontro que celebrou diferentes momentos da trajetória de um dos artistas mais emblemáticos de Brasília. Entre os presentes Ivana Valença, diretora de marketing do Casapark, Leonardo Rodrigues, secretário executivo da Fundação Athos Bulcão, e a conselheira Marcia Zarur, além de Lauro Andrade, idealizador da DW. Com curadoria de Valéria Cabral, presidente do instituto que leva o nome do artista, a exposição vai até o dia 13 de outubro.



Lauro Andrade, Ivana Valença e Leonardo Rodrigues

ESTILO BRASÍLIA

O PONTAPÉ INICIAL na programação da 3ª edição do Estilo Brasília, aconteceu na quinta (24), no Brasília Shopping. O lançamento reuniu profissionais do design, representantes do poder público, empresários, entidades, academia e convidados. Executado pelo Instituto ACDF, com apoio da Secretaria de Turismo do DF, o projeto reúne ações para fortalecer o ecossistema do design e ampliar sua presença no desenvolvimento econômico, cultural e turístico da capital. A abertura contou com uma mensagem da diretora de Cultura da Unesco no Brasil, Isabel de Paula, e com a participação da subsecretária de Turismo do DF, Lucélia Roriz.



Marcos Moreira, Fernando Brites, Liana Alagemovits e Wagner Alves



Cláudia Pereira entre convidados e organizadores

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



A PRIMAVERA CHEGOU: É TEMPO DE ROSÉS



A ESTAÇÃO DAS FLORES começou na última terça-feira (22) e abre a temporada de calor que sugere bebidas frutadas, geladas e envolventes, como os vinhos e espumantes leves, frutados e florais

É primavera e com ela chegam os rosés, cheios de frutas e flores em seus aromas. É tempo de se esbaldar nos espumantes e nos vinhos brancos também. É tempo de beaujolais, de tintos leves e de pinot noir. Os vinhos mais aromáticos, os brancos de forma geral, os espumantes, todos eles, os vinhos rosés e espumantes brut rosé, em especial, são os mais

indicados para esta estação, por se tratar de um período de clima seco e quente e por serem servidos gelados. Também dá para saborear os vinhos tintos, mas a preferência desta estação deve recair sobre os brancos e rosés.

Os vinhos da Borgonha, feitos exclusivamente com a uva pinot noir são tintos mais adequados que os demais. Podemos dizer

que a vez agora e da Provence, de seus rosés deliciosos. Se você quiser vinhos de Bordeaux, opte pelos merlots e de preferência os mais leves, pois combinam bem com comida asiática, assim como os pinot noir, que tem tudo a ver com essa época do ano.

A culinária asiática usa muita especiaria, peixes crus, caldos com frutas e molhos que ficam melhor com pinot noir, merlots leves ou beaujolais. No caso desse último vinho, a grande festa dele se dá em novembro, exatamente no auge da primavera, que é quando sai o Beaujolais Nouveau, com

cerca de 60 milhões de garrafas vendidas para todo o mundo. Esses vinhos de happy hour, de fim de tarde ou de almoço são os mais indicados para a Primavera.

Também é hora de abrir os espumantes. Todos eles, mas com preferência para os rosés, que trazem aromas mais florais. Com a chegada da Primavera, os restaurantes vão começar a ofertar pratos com flores, frutas, pescados, direcionando o comensal a um cardápio mais mediterrâneo. E essa é a melhor opção para harmonizar com os rosés. Veja um exemplo na receita ao lado.

FAÇA EM CASA

Camarão da Primavera

(serve 4 pessoas)

> INGREDIENTES

- 400g de camarão limpo
- 1 abobrinha pequena em cubos
- 1 cenoura pequena em cubos (pré-cozida)
- 1/2 pimentão amarelo em tiras
- 1/2 pimentão vermelho em tiras
- 2 colheres de sopa de manteiga ou azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 cebola picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 1/2 limão
- Salsinha e cebolinha picadas a gosto

> MODO DE PREPARO

1- Tempere o camarão: Em uma tigela, coloque os camarões limpos e tempere com o suco de limão, sal e pimenta-do-reino. Deixe descansar por 10 minutos.

2- Doure o camarão: Aqueça uma colher de sopa de manteiga (ou azeite) em uma frigideira grande em fogo alto. Frite os camarões rapidamente por cerca de 2 minutos até ficarem rosados. Retire os camarões da frigideira e reserve.

• **Refogue os legumes:** Na mesma frigideira, adicione o restante da manteiga ou azeite. Refogue a cebola e o alho até murcharem.

• **Adicione os vegetais:** Acrescente a abobrinha, a cenoura e os pimentões coloridos. Refogue por 3 a 5 minutos até que fiquem macios, mas ainda crocantes.

• **Finalize o prato:** Retorne os camarões reservados para a frigideira junto com os legumes. Misture bem por 1 minuto para aquecer tudo.

• **Sirva:** Desligue o fogo, salpique a salsinha e a cebolinha por cima e sirva em seguida.