

ALTA em

DECORAÇÃO & CIA

CASACOR: AÇO INOX ASSUME
PAPEL DIFERENTE NA DECORAÇÃO

PÁGINAS 2 e 3



Gourmet **Brasília**

VEGETARIANISMO
se renova com novos hábitos

PÁGINA 8

**MARLENE
GALEAZZI**

PÁGINAS 6 e 7



PERFIL



GUSTAVO FONTELE DOURADO

DE BRASÍLIA PARA AS TELAS DO MUNDO

Cineasta teve seu filme 'Hacker Leonilia' premiado no 59º Festival de Brasília do Cinema Brasileiro na categoria Melhor Curta-Metragem e também viu sua obra selecionada para participar de 50 festivais nacionais e internacionais. **PÁGINAS 4 e 5**

DECORAÇÃO & CIA

CASACOR Brasília 2026: o inox ganha espaço na decoração

MATERIAL APARECE

em seis ambientes da mostra de arquitetura e decoração, combinado à madeira, pedras, cores e formas curvas em uma leitura mais sofisticada

Por muito tempo, o inox teve endereço certo: as cozinhas. Bancadas, eletrodomésticos e equipamentos profissionais ajudaram a consolidar a imagem de um material essencialmente funcional. Em 2026, porém, ele ganha força ao circular por outros cômodos. Na Casacor Brasília 2026, o aço inox aparece em seis ambientes e assume papéis bem diferentes: está em uma estante, em um bar curvo, em uma bancada e integrado a composições com madeira, pedra natural, couro, tecidos e cores.

O INOX REPAGINADO

Em Brasília, uma das leituras mais interessantes está no contraste. No Espaço à Mesa, da M Rocha Arquitetura, o inox escovado aparece em uma estante de chapa que exibe porcelanas. Concreto aparente, cortinas verdes e mobiliário de design brasileiro completam os 30 m².



M Rocha Arquitetura - Espaço à mesa

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

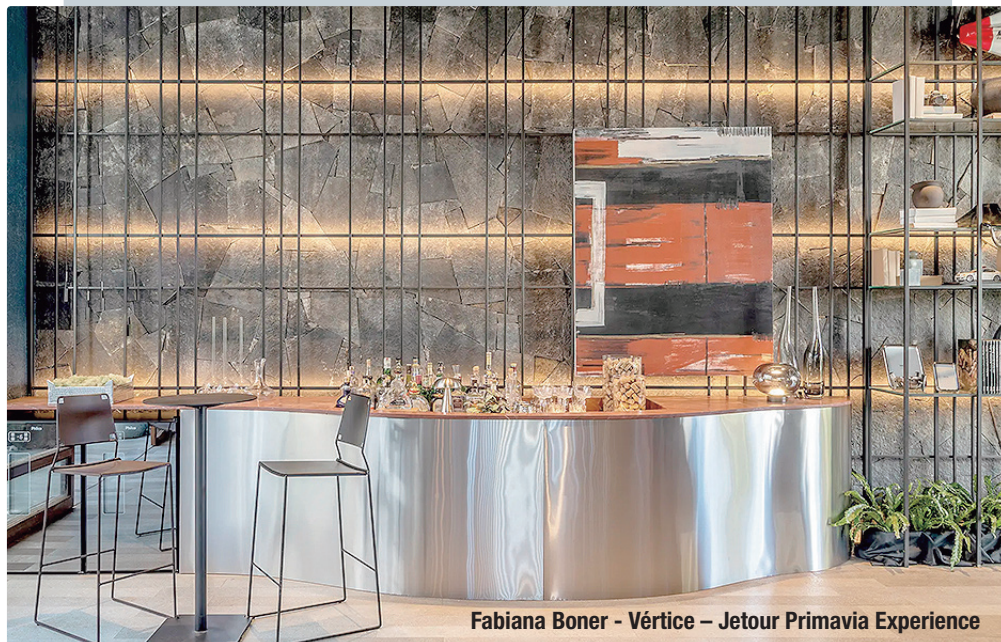
Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

CIRCULAÇÃO

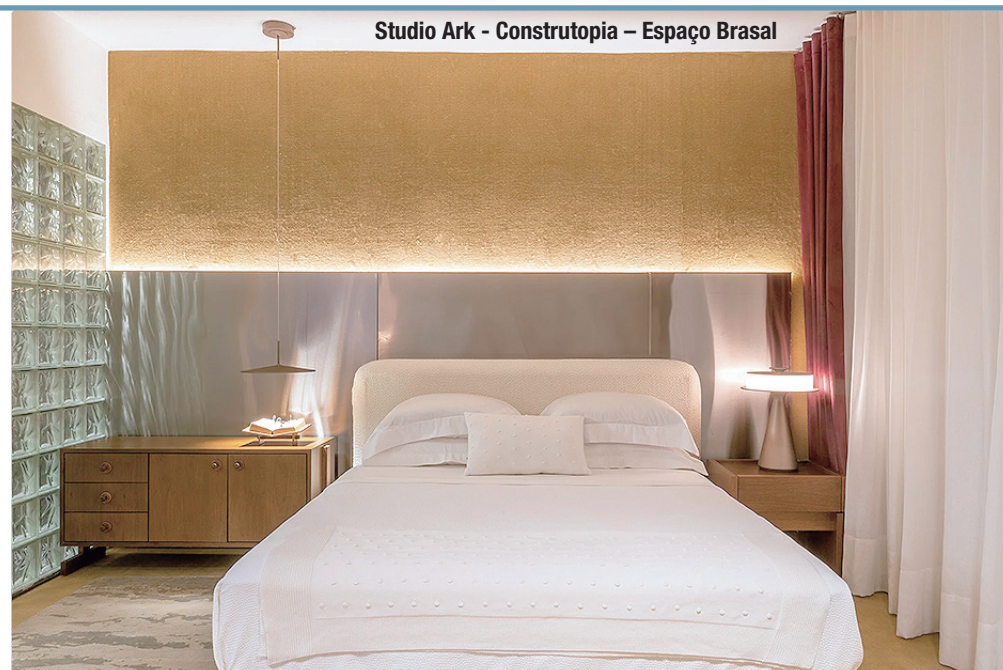
BRASÍLIA: Plataforma superior e inferior da Rodoviária do Plano Piloto; Estações do Metrô; GDF e Governo Federal. Tribunais, bancas de revistas, rede de escolas particulares e rede de hospitais e clínicas.

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.

Fabiana Boner segue uma direção parecida no Vértice — Jetour Primavia Experience. O inox escovado reveste o bar curvo e encontra o Quartzito Red Xangô, enquanto concreto, madeira e vegetação entram na composição. O desenho curvo também muda a leitura do material: em vez de uma superfície rígida e puramente funcional, o metal participa da arquitetura como elemento escultórico.



Fabiana Boner - Vértice — Jetour Primavia Experience



A tendência fica ainda mais evidente quando o inox sai dos espaços tradicionalmente ligados ao metal. No Construtopia – Espaço Brasal, do Studio Ark, Bruno Pessoa coloca o aço inox ao lado de um carpete amarelo, madeira e obras de arte contemporânea. A mistura colorida e acolhedora é quase o oposto da estética industrial normalmente associada ao material.



Alessandra Passero e Didacio Duailibe - Loft Jade

No Loft Jade, Alessandra Passero e Didacio Duailibe também apostam na combinação entre inox, madeira, pedra natural e peças autorais. O ambiente trabalha uma linguagem contemporânea sem excessos, mostrando que o material pode aparecer também em pequenas doses.



No Restaurante Aroma, do Studio Roque Arquitetura, o inox divide espaço com madeira escura e superfícies texturizadas. O projeto de Romulo Carvalho usa o metal dentro de uma ambientação marcada pela ancestralidade e pela cultura negra, com obras de artistas como Lázaro Roberto e Cipriano e móveis garimpados do antigo Hotel Nacional.

Studio Roque Arquitetura – Restaurante

SAIBA MAIS

CASACOR 2026

Período: Até 12 de outubro

Local: Casa do Candango (SGAS, 603, conjunto A, Asa Sul). **Ingressos:** de R\$ 55 (meia) a R\$ 110 (inteira). **Bilheteria:** on-line (aplicativo oficial da Casacor e venda presencial no local).

Redes sociais: @casacor_brasilia.

PERFIL

GUSTAVO FONTELE DOURADO

Talento brasileiro para o mundo aplaudir

➤ POR MARLENE GALEAZZI

CINEASTA TEVE o filme ‘Hacker Leonilia’ premiado pelo Júri Popular durante o 59º Festival de Brasília do Cinema Brasileiro

Ele nasceu em Brasília, mas seu talento o tem levado para países distantes com seu trabalho projetado em telas e lhe dando direito a prêmios em festivais internacionais de cinema. Dono de uma trajetória brilhante, Gustavo Fontele Dourado faz parte daquele grupo de brasileiros iluminados pelo céu da capital e abençoado pela magia que envolve a cidade que nasceu do nada para encantar o mundo. Longe dos hollywoods da vida e de tantas outras mecas do cinema, o jovem prova que não há barreiras invencíveis quando a arte se alia à determinação como meta de vida. Por isso, ele vem colecionando aplausos, vitórias e prêmios.

Recentemente, durante o 59º Festival de Brasília do Cinema Brasileiro, ele teve seu filme “Hacker Leonilia” premiado pelo Júri Popular, na categoria Melhor Curta Metragem. Mais uma conquista do curta-metragem de animação que já foi selecionado

Prêmio que Gustavo Fontele Dourado ganhou



para participar de 50 festivais e mostra de cinemas nacionais e internacionais, circulando em 15 países, quatro continentes e diversas cidades brasileiras. Se não bastasse, o Hacker foi selecionado para o Bengaluru International Short Film Festival na Índia, um dos festivais de curtas-metragens mais prestigiados do mundo, que possui a qualificação para o Oscar. Ou seja, ganhando algum prêmio lá, o filme já se torna automaticamente indicado à inscrição no Oscar, a mais disputada premiação de cinema.



Festival de Cannes



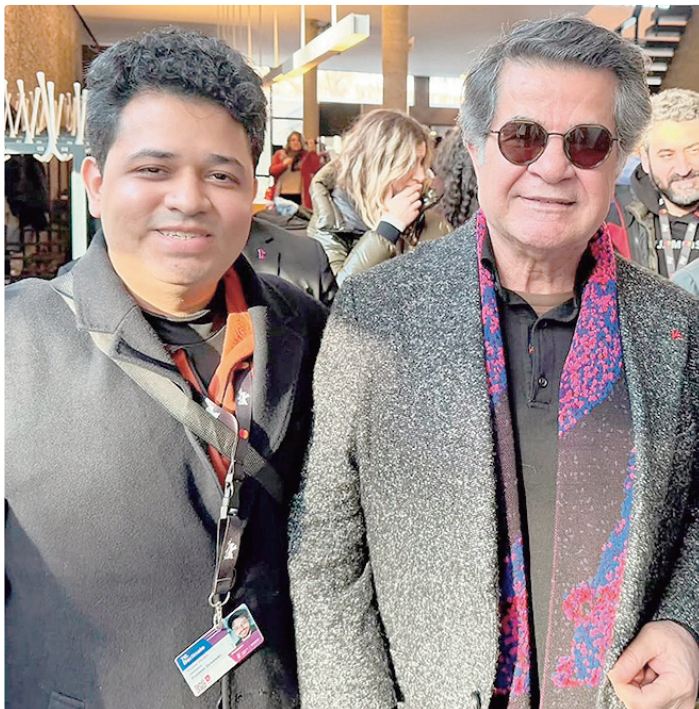
Os irmãos em Berlim: Elias e Gustavo



No Festival Curtas Vila do Conde, em Portugal



O cineasta Kleber Mendonça, diretor do premiado “O Agente Secreto”



À esquerda, com o célebre diretor iraniano Jafar Panahi, em Berlim; na sequência, na companhia da atriz Camila Pitanga



No Festival de Cinema de Berlim



Palestra no Bogotá Film Festival, na Colômbia



UMA PAIXÃO DE INFÂNCIA

A carreira do cineasta brasileiro começou a ser escrita na sua infância. Tanto a família quanto os amigos mais próximos viam a paixão que o garoto tinha pelo cinema. Ele dispensava qualquer brincadeira para assistir aos filmes. Quando se encantava com um, fazia questão de vê-lo por várias vezes. Observando, desde a história, as imagens e os mínimos detalhes. Aqueles que passam despercebidos pelos leigos do assunto.

Assim ele foi se criando e contando com o estímulo dos pais, a jornalista e escritora Maria Félix, e o pai, Gustavo Dourado, poeta e escritor, e convivendo num ambiente intelectualizado. Na hora de escolher seu futuro, procurou o caminho certo, cursando Cinema e Mídias Digitais no Centro Universitário Iesb. Logo após o término do curso, começou a trabalhar como produtor, pesquisador, cineasta, com foco em audiovisual, literatura e projetos culturais.

Em 2018, dirigiu o curta-metragem In Memoriam, que foi exibido em festivais nacionais e internacionais. Ele também fez as mesmas funções em “Delírio do Cotidiano”.

Com a carreira definida, muitos projetos na cabeça e realizações que já correm o mundo, hoje, é sócio proprietário da Fontele Studio, tendo como sócios Elias Fontele Dourado, seu irmão, e Maria Félix, sua mãe e grande incentivadora.

Gustavo, na intimidade chamado de Gustavinho, por ter o mesmo nome do pai, vive dias de alegrias e conquistas com seu Hacker Leonilia que já conquistou 9 prêmios, entre eles o de Melhor Animação, no 33 Festival Internacional da China, realizado este ano em Pequim, e com passagens em diferentes programações por vários países. O projeto também possui uma versão em longa-metragem que está em desenvolvimento e que contou com o patrocínio do Rumos Itaú Cultural.

O roteiro deste longa está sendo escrito pelo seu irmão, o professor e escritor Elias Fontele Dourado. Esse projeto também foi selecionado para integrar o Meet Them, programa de mercado voltado para produtores emergen-



Com os pais e o irmão



Gustavo Fontele (E), brincando com o irmão mais novo, Elias



Com 2 anos, no colo da mãe, Maria Félix

tes do Festival Internacional de Cinema de San Sebastián (Espanha), onde o roteiro do longa Hacker Leonilia foi apresentado para várias empresas internacionais e profissionais do cinema. Foi apresentado também aos mercados dos festivais de Cannes e de Veneza.

A história do premiado curta se passa no futuro, onde a hacker idosa, negra e bordadeira precisa lidar com os seus problemas e usar as habilidades para escapar de um metaverso e combater uma distopia do pós-vida. A animação é baseada em Leonilia Ferreira, a avó do diretor, de Tocantins, que

ele lembra com carinho, sempre nos afazeres de bordadeira. No filme, ela é interpretada pela atriz Leo Thilé. A obra tem o apoio do Fundo de Cultura do DF.

Aos 34 anos de idade, solteiro, falando fluentemente inglês e espanhol, aluno de Mandarim e francês, o premiado cineasta brasileiro conhece 15 países, os quais têm amigos, a maioria ligados à área de cinema, e para onde viaja constantemente, geralmente a convite de organizações de festivais. Discreto, longe das badalações, mas participativo em eventos onde sua presença é sempre bem vinda pelos amigos, ele, como qualquer jovem de sua idade, cuida da saúde e do físico. Para isto, frequenta academia e costuma fazer longas caminhadas pelo parque perto da residência onde mora com sua família.

E, como não poderia deixar de ser, adora tanto viajar quanto assistir a filmes. Em relação ao seu trabalho, Gustavo já fez três filmes de sua autoria, com roteiro próprio, mas produziu mais de cinco em parceria com outras produtoras. “Apesar de amar muito Brasília, minha terra natal, não descarto a possibilidade de morar no exterior. De preferência na França, Portugal ou Itália, locais que, sem dúvida, teria grandes oportunidades de trabalho e de variadas produções”, diz ele. Enquanto esse dia não chega, Gustavo, para a alegria dos brasileiros, continua por aqui, criando e produzindo, sempre que possível, levando nossa arte e criatividade para aplausos muito além de nossas fronteiras.

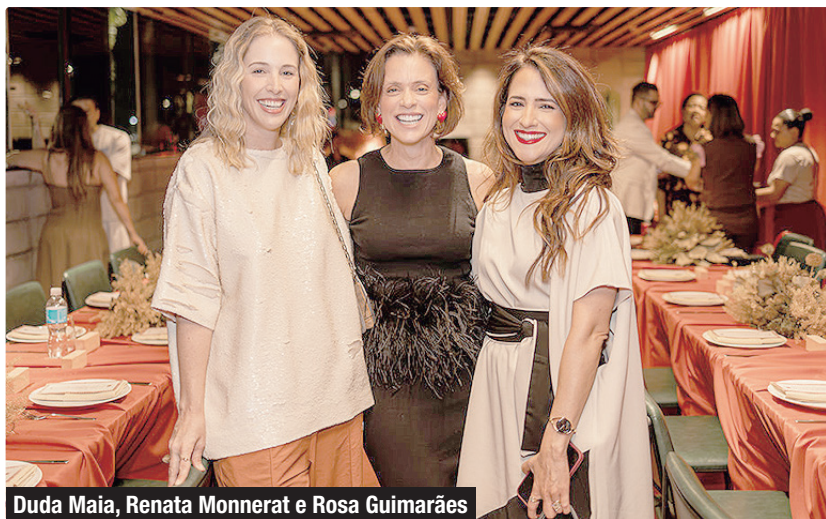
Gloria Kalil e Cleuza Ferreira falando para a platéia



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Estilo BRASÍLIA

NO BRASÍLIA SHOPPING, o mês de setembro foi encerrado de uma maneira muito especial com a terceira edição do Estilo Brasília. O badalado evento com programação gratuita reunia moda, design, arquitetura, comportamento, gastronomia e criação autoral. Nomes famosos como Glória Kalil, Maria Prata, Michel Alcoforado, Alice Salazar e Cleuza Ferreira fizeram parte da programação que atraiu curiosos e *experts* nos assuntos.



Duda Maia, Renata Monnerat e Rosa Guimarães



Mariana Soares, Carol Bezerra e Rosa Azevedo



Modelos na passarela



Miguel Jabour e Bruna Nardelli



Fernando Lackman



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



PAULO GEREMIA E JANDIR DALBERTO

inauguram no próximo dia 9 o restaurante Di Paolo, no complexo do Clube de Engenharia. Com investimento de R\$ 8 milhões, a filial de Brasília passa a integrar o grupo que já possui 23 unidades e é consagrado como a maior referência nacional na culinária da imigração italiana da Serra Gaúcha.



A pioneira Wilma Pereira cercada pelo carinho de Cleuza Ferreira e a filha Cláudia Pereira



A PROCURADORA Dionne Felipe trazendo prêmio para Brasília. Em Manaus, ela, merecidamente, foi uma das homenageadas da 'Primeira Conferência Estadual da Advocacia Amazonense' e da '4ª Expo Mulher OAB/AM – As Mulheres Dialogam e a Justiça Avança'.



O JOVEM CHEF BRASILENSE Lu Veronese resolveu dar uma guinada em sua carreira partindo para a Europa. Na Holanda, ele já trilha o caminho do sucesso mostrando seus conhecimentos em torno dos sabores do Cerrado, que foi aperfeiçoado no período em que ele morou em Alto Paraíso. Na foto, o chef com seu amado filho Luca, que já está falando holandês.



ILHAS GREGAS

O JORNALISTA E EMPRESÁRIO Flávio Resende, da Proativa Comunicação, depois de passar 15 dias de férias na Grécia, onde, além de Atenas, visitou as ilhas de Mykonos, Santorini e Creta, retornou à capital. Aniversariante do último dia 28, ele comemorou a virada de idade por lá. E, como sua empresa completa 25 anos de sucesso neste mês, o clima de comemoração continua.



BÁRBARA AZEVEDO E FÁBIO FEITOSA, na próxima semana, recebem convidados para a inauguração do Prime Beach Lounge Bar, novo espaço às margens do Lago, no Lakeside Hotel. Uma nova casa em torno de gastronomia, música drinks e experiência única.



CÉSAR CAMARGO MARIANO será o grande homenageado da sétima edição do Cerrado Jazz que reúne nos dias 9 e 10 deste mês, na Caixa Cultural Brasília, nomes de diferentes gerações da música brasileira, como Sandra de Sá, Metá Metá, Adil Silva, Claudia Castelo Branco, Tatiana Parra e Vardan Ovsepian. César construiu uma trajetória que atravessa décadas e inclui parcerias fundamentais com Elis Regina, Tom Jobim, Chico Buarque, Gal Costa, Ivan Lins e João Bosco.



ADRIANA LABARRÈRE E LEANDRO ISAIAS ALVES, sócios do Labarr, pioneira Chocolateria brasiliense

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



VEGETARIANISMO

HÁBITO QUE ATRAVESSA SÉCULOS propondo uma alimentação mais saudável

Esse é um hábito alimentar que atravessa séculos e ganhou força na gastronomia contemporânea. Embora a data comemorativa tenha sido criada em 1977, pela North American Vegetarian Society, a prática de evitar o consumo de carne é muito mais antiga. Nesta quinta-feira (1) comemorou-se o Dia Mundial do Vegetarianismo. Na Antiguidade, filósofos como Pitágoras já defendiam uma alimentação sem carne, associada a princípios éticos e filosóficos. O vegetarianismo organizado, entretanto, começou a tomar forma no século XIX, especialmente na Inglaterra, onde foi fundada, em 1847, a Vegetarian Society.

Não existe, portanto, um único criador do vegetarianismo. A prática surgiu de diferentes tradições religiosas, filosóficas e culturais e, posteriormente, incorporou preocupações relacionadas à saúde, aos animais e ao meio ambiente. A popularização do vegetarianismo ganhou novo impulso nas décadas de 1960 e 1970, quando movimentos ligados à contracultura, à alimentação natural e à preservação ambiental passaram a questionar o modelo tradicional de consumo.

Nas últimas décadas, o movimento deixou de ser restrito a pequenos grupos e passou a ocupar espaço nos supermercados, restaurantes e menus de grandes chefs. Hoje, existem diferentes formas de vegetarianismo. Uma alimentação vegetariana bem planejada pode fornecer os nutrientes necessários ao organismo, mas exige atenção especial a proteínas, ferro, zinco, cálcio, vitamina D, ômega 3 e, principalmente, vitamina B12 nas dietas totalmente vegetais.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Esse é um hábito alimentar que atravessa séculos e ganhou força na gastronomia contemporânea. Embora a data comemorativa tenha sido criada em 1977, pela North American Vegetarian Society, a prática de evitar o consumo de carne é muito mais antiga. Nesta quinta-feira (1) comemorou-se o Dia Mundial do Vegetarianismo.

Na Antiguidade, filósofos como Pitágoras já defendiam uma alimentação sem carne, associada a princípios éticos e filosóficos. O vegetarianismo organizado, entretanto, começou a tomar forma no século XIX, especialmente na Inglaterra, onde foi fundada, em 1847, a Vegetarian Society.

Não existe, portanto, um único criador do vegetarianismo. A prática surgiu de diferentes tradições religiosas, filosóficas e culturais e, posteriormente, incorporou preocupações relacionadas à saúde, aos animais e ao meio ambiente. A popularização do vegetarianismo ganhou novo impulso nas décadas de 1960 e 1970, quando movimentos ligados à contracultura, à alimentação natural e à preservação

ambiental passaram a questionar o modelo tradicional de consumo.

Nas últimas décadas, o movimento deixou de ser restrito a pequenos grupos e passou a ocupar espaço nos supermercados, restaurantes e menus de grandes chefs. Hoje, existem diferentes formas de vegetarianismo. Uma alimentação vegetariana bem planejada pode fornecer os nutrientes necessários ao organismo, mas exige atenção especial a proteínas, ferro, zinco, cálcio, vitamina D, ômega 3 e, principalmente, vitamina B12 nas dietas totalmente vegetais.

OVOLACTOVEGETARIANO

Não consome carnes, aves ou peixes, mas inclui ovos, leite e derivados.

LACTOVEGETARIANO

Utiliza laticínios, mas não come ovos ou carnes.

VEGANO

Exclui todos os alimentos de origem animal.

BRASÍLIA

No Brasil, o crescimento do interesse pela alimentação vegetal também vem transformando o mercado gastronômico. Em Brasília, restaurantes especializados oferecem desde pratos tradicionais adaptados até hambúrgueres vegetais, massas, risotos, comida oriental e menus sofisticados. Levantamentos em diretórios gastronômicos indicam dezenas de estabelecimentos com opções vegetarianas ou veganas no Distrito Federal, embora não exista um cadastro oficial que determine o número exato de restaurantes especializados.

Os preços também variam bastante de acordo com o perfil do estabelecimento. Em restaurantes especializados, uma refeição individual costuma ficar na faixa de R\$ 40 a R\$ 80, enquanto experiências gastronômicas mais sofisticadas podem superar R\$ 100 por pessoa.

VINHO

O vinho também encontrou espaço nessa cozinha. Espumantes Brut combinam com entradas, legumes e preparações fritas;

FAÇA EM CASA

RISOTO DE COGUMELOS COM PARMESÃO

(serve 2 pessoas)

> INGREDIENTES

- 11 xícara de arroz arbóreo
- 200 g de cogumelos frescos fatiados
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- aproximadamente 700 ml de caldo de legumes quente
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 50 g de queijo parmesão ralado
- azeite, sal, pimenta-do-reino e salsinha

> MODO DE PREPARO

Coloque o caldo de frango numa panela e leve ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo e acrescente os pistilos de açafrão – a ideia é fazer uma infusão dando sabor e cor ao caldo. Abaixar o fogo e mantenha o caldo aquecido durante o preparo do risoto. 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.

Sauvignon Blanc acompanha bem saladas, ervas e vegetais frescos; Chardonnay funciona com risotos, massas e molhos cremosos; e Pinot Noir pode harmonizar com cogumelos, lentilhas e pratos de sabores terrosos. A gastronomia vegetariana, portanto, deixou de ser apenas uma alternativa para quem não come carne e passou a representar um campo de criatividade para chefs e consumidores. A tendência é que os vegetais ocupem cada vez mais espaço no prato, não apenas como acompanhamento, mas como protagonistas de experiências gastronômicas completas.