

em ALTA

MARLENE
GALEAZZI



PÁGINAS 6 e 7

DECORAÇÃO & CIA



AS CORES DELIMITAM
AMBIENTES E TAMBÉM
TRAZEM BEM-ESTAR

PÁGINAS 2 e 3

Gourmet **Brasília**



NO BRASIL, SOBREMESAS GANHAM
DATA ESPECIAL: 9 DE OUTUBRO

PÁGINA 8

PERFIL ANA LUIZA CRISTO

DO AGRONEGÓCIO AOS MERCADOS GLOBAIS

A paraense que atua também em Brasília transformou a experiência no campo e muito estudo para conectar a cadeia produtiva da palma do dendê ao comércio exterior. **PÁGINAS 4 e 5**



DECORAÇÃO & CIA

Os ambientes deste do escritório Freijó Arquitetura apresentam espaços bem setorizados por meio do uso inteligente das cores e dos revestimentos



JOGO DAS CORES PARA DELIMITAR AMBIENTES

Dentro da integração de ambientes que conectou sala de estar, jantar, home office, cozinha e varanda, a dupla trabalhou a setorização por meio das cores que se atrelaram com a volumetria no forro. No detalhamento, a madeira no teto demarcou o home office e se estendeu pela cozinha. “Combinado com o branco presente no restante da laje, a sensação que provocamos é de amplitude para a área do estar”, explica Marianna.



O calor do azul

Na área social desse outro apartamento, Carolina e Marianna elegeram a naturalidade da madeira e do tijolinho como predominantes no espaço. E embora, por si só, os ambientes integrados já transmitissem uma boa dose de acolhimento, elas entenderam que a planta retangular, estreita e comprida da sala de estar poderia conduzir os moradores para uma percepção de confinamento.

Para mitigar essa possibilidade, o azul entrou em cena de maneira pontual, porém efetiva: a parede onde está a TV foi pintada e a referência também foi trazida para a cozinha com o MDF que reveste os armários superiores. “Essa mescla resultou em espaços mais calorosos e equilibrados”, comenta Carolina.

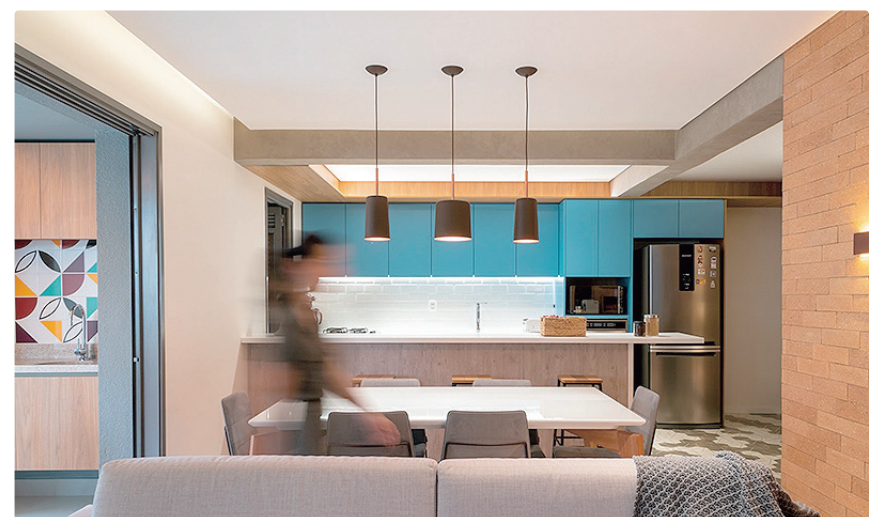
A EXPRESSÃO DAS CORES TRANSCENDE O ÓBVIO

ALÉM DO estético, elas cumprem outros papéis ao entregar efeitos de luz, delimitar ambientes e emitir os sentimentos pretendidos para cada espaço

Na arquitetura de interiores, as cores vão muito além de agradar ao olhar. Elas reconfiguram sentidos, destacam elementos, modificam a questão de amplitude dos espaços e influenciam o bem-estar dos moradores. Longe de se limitarem às tendências ou combinações harmônicas, o emprego inteligente da paleta cromática é capaz de propor soluções funcionais e definir a identidade de um projeto.

“O emprego das cores é bastante versátil e tem um impacto expressivo. Um ambiente pode parecer maior quando paredes e mobiliário são mais claros, além de contribuir com a iluminação geral, por refletirem a luz de volta. Já os tons escuros são preponderantemente voltados às ideias de gerar impacto e contraste, principalmente quando associados à iluminação”, explicam as arquitetas Carolina Castilho e Marianna Teixeira, à frente

do escritório Freijó Arquitetura. Segundo elas, cores não se resumem apenas à pintura das paredes: é preciso considerar a aplicação de materiais e todos os elementos envolvidos. “A madeira é um recurso frequente em nossos projetos, justamente pela variedade de efeitos que proporciona”, acrescenta Carolina. A seguir, as profissionais expõem alguns projetos que demonstram como trabalham a colorimetria na transformação dos ambientes.



O efeito do azul foi intensificado com a iluminação difusa para aquecer o estar e a cozinha

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.



MARCENARIA COM EFEITO 'CAIXA'

No living, o MDF de madeira criou uma 'caixa' que agrega a entrada do imóvel e o forro que conduz o morador à área íntima. Além de atuar com o ponto de cor principal, a dupla revela que o outro intuito foi desenvolver um clima intimista, quase como um casulo.

Um pórtico cenográfico

Com a constituição de um pórtico, a entrada deste apartamento recebeu o azul para colorir paredes, teto e porta que, por sua vez, ganhou ares de efeito cenográfico com a iluminação central em tom quente. "Muito além de adicionar uma cor, a proposta aqui foi justamente a de impactar, mas de forma equilibrada", detalha Marianna.

A responsabilidade da cor atribuída à marcenaria

Com sua face camaleoa, a madeira se destacou na estratégia de cores estabelecida pelas profissionais. No living, elas entenderam que seria, nada mais justo, deixar a restauração do piso de taco mostrar a sua imponência. "Por isso, a marcenaria assumiu um papel secundário", contam. No entanto, ao assumirem o efeito cimento queimado que se estende pelas paredes, teto queimado e no piso de cozinha, o verde assumiu a responsabilidade de realçar os armários e a ilha. "Essa troca de cores entre os materiais produz uma linha clara de transição entre os ambientes e um visual surpreendente", finalizam.



Na entrada do apartamento, moradores e visitantes são recebidos pela monocromia do azul eleito pelas arquitetas



No hall do elevador a madeira também marca presença, mas com outra compreensão: junto ao tom sólido do piso e das portas, a peça se difere pela ideia de flutuar, justamente por estar 'solta' da parede e do piso



O piso de 'taquinho', restaurado durante a reforma do apartamento, reluz por todo o living deste apartamento antigo

SAIBA MAIS

Fundado em 2011, a Freijó Arquitetura é comandado pelas arquitetas Carolina Castilho e Marianna Teixeira. Atualmente, reúne três frentes de trabalho: arquitetura, design de interiores e yacht design. Mais informações: freijoarquitetura.com/ info@freijoarquitetura.arq.br.

PERFIL

ANA LUIZA CRISTO

ENTRE O AGRONEGÓCIO E O COMÉRCIO INTERNACIONAL

► POR MARLENE GALEAZZI

DETERMINAÇÃO E conhecimento a levaram à expertise de conectar a cadeia produtiva da palma do dendê aos mercados internacionais

Com raízes no Pará e atuação em Brasília, Ana Luíza Cristo é o tipo de mulher cuja apresentação vai muito além da beleza, que ela tem de sobra, e de valores que fazem parte de sua história. Dona de um currículo brilhante e da ousadia que é uma de suas características, ela trilhou vários caminhos até chegar ao lugar onde até pouco tempo atrás tinha pouco espaço para as mulheres: a de conectar a cadeia produtiva da palma do dendê à diplomacia e aos mercados globais.

Uma empresária que, com preparo e garra, vem construindo uma trajetória entre o agronegócio, a comunicação e o comércio exterior. Mas ela não parou por aí. Agora, ela amplia sua atuação em tecnologia genética, biocombustíveis e diplomacia econômica. Antes de chegar aos ambientes diplomáticos de Brasília, Ana Luíza Cristo conheceu o agronegócio onde o setor começou: na terra.

Criada em Moju, no Pará, filha de professora e de um engenheiro agrônomo e neta de produtor, ela está ligada à cadeia de palma desde 2012. Formada em Comércio Exterior e especializada em Gestão Jurídica Aduaneira e Internacional, transformou a experiência no campo em uma atuação que hoje conecta agronegócio, mercado internacional e transição energética.



O contato com a terra ainda criança



Na formatura em Comércio Exterior

Para alcançar o tão sonhado espaço, Ana Luíza trilhou estradas diferentes. Uma delas foi na televisão, no Pará, onde sua presença chamava a atenção e sua correta



Uma bela mulher no mundo do agronegócio

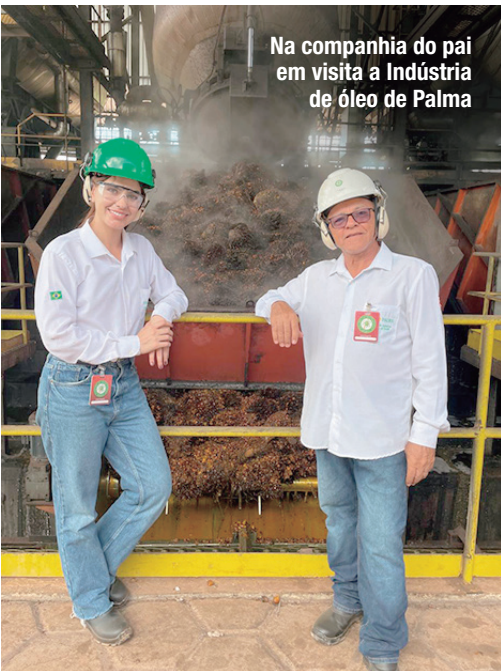
atuação marcou época. Uma experiência que fortaleceu sua comunicação e capacidade de dialogar com diferentes públicos. No comércio exterior, atuou ainda com mentorias para empresas e empresários interessados em preparar seus produtos e negócios para acessar mercados internacionais, aproximando estratégia empresarial, exportação e internacionalização.

E foi assim, com esta bagagem, repleta de determinação e conhecimento, que ela chegou à capital do país para enfrentar novos desafios e fazer com que seu trabalho ganhasse uma nova

dimensão. Em pouco tempo se transformou em Conselheira de Agronegócio Internacional do Conselho WRW (Mulheres que impulsionam o Mundo), da Associação Comercial do Distrito Federal (ACDF) e vice-Presidente de Negócios Internacionais da Câmara de Comércio Brasil-Portugal Centro-Oeste, atuando na aproximação entre setor produtivo, governos, embaixadas, investidores e mercados da África, do Oriente Médio e Europa. Carreira consolidada, capacidade aprovada, ela mergulhou no trabalho que já começa a dar frutos.



No meio do plantio de Palma



Na companhia do pai em visita a Indústria de óleo de Palma



No Pará, como produtora rural

Brasília teve papel importante em sua vida pessoal e profissional

Com a alma cheia de gratidão pelas conquistas, ela reconhece que foi também aqui em Brasília que sua trajetória se encontrou com a de Fábio de Carvalho, já falecido, empresário e articulador que teve papel importante em sua vida pessoal e profissional. “Sua perda marcou profundamente a minha vida, mas o luto também

se transformou em força para uma nova fase. O legado de Fábio, sua capacidade de conectar pessoas e acreditar em novos caminhos, permanece como inspiração para eu seguir construindo”, afirma ela.

Com os olhos voltados para o futuro, ela escolheu transformar a saudade em força para continuar. “O Fábio foi muito importante na

minha história, e levar comigo o que aprendi ao lado dele também é uma forma de honrar essa trajetória”, diz. Já superando a fase do luto, Ana Luíza volta novamente seu olhar para o Pará, estado com o qual divide seu endereço com Brasília. Com isto, ela está ampliando sua atuação na frente de tecnologia genética vegetal aplicada à palma, com produção de sementes e com viveiros destinados ao fornecimento de mudas de qualidade, alto potencial produtivo e maior eficiência para novos projetos agrícolas. “A estratégia é atuar desde a origem da cadeia – genética, sementes e mudas – até a produção, processamento, indústria e mercado internacional”, conta ela.

A visão de Ana Luíza alcança também os biocombustíveis, diante do potencial da palma em cadeias de combustíveis renováveis, inclusive o SAF, combustível sustentável de aviação, associado à rastreabilidade e a critérios rigorosos de sustentabilidade. “Não quero olhar para a palma apenas como uma commodity. Quero construir uma cadeia que comece na genética, gere desenvolvimento no campo e possa chegar à indústria, à energia e ao mercado internacional.

Depois de levar sua experiência amazônica para a TV, para o comércio exterior e para as relações internacionais, ela inicia um movimento entre Pará, Amazonas, e Brasília, trazendo consigo conhecimento, experiência e as conexões construídas pelo caminho. Estudiosa, executiva ligada ao campo, em especial a sua amada Moju, no Pará, que ocupam papel importante em sua rotina de cuidados pessoais, procurando equilibrar mente e corpo.

Gosta de se arrumar, viajar, conhecer lugares e aprecia bons restaurantes. Por trás da executiva que transita entre o agronegócio, o comércio internacional e a diplomacia está a bela mulher ligada ao campo, que não perde sua essência, que valoriza a casa, a família, os pequenos prazeres da vida cotidiana, é uma característica que considera essencial: a simplicidade.



Na companhia de Fábio de Carvalho em encontro Bilateral com o Embaixador do Kenya



Em palestra para grupo de exportação



Os pais, Adinaldo Souza e Lúcia Cristo de Souza, e os irmãos, João Paulo e Filipe Guilherme



Atuando como repórter na Bandeirantes do Pará



MARLENE GALEAZZI

 marlenegaleazzi@gmail.com

 marlenegaleazzi

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

ECOS DA FESTA



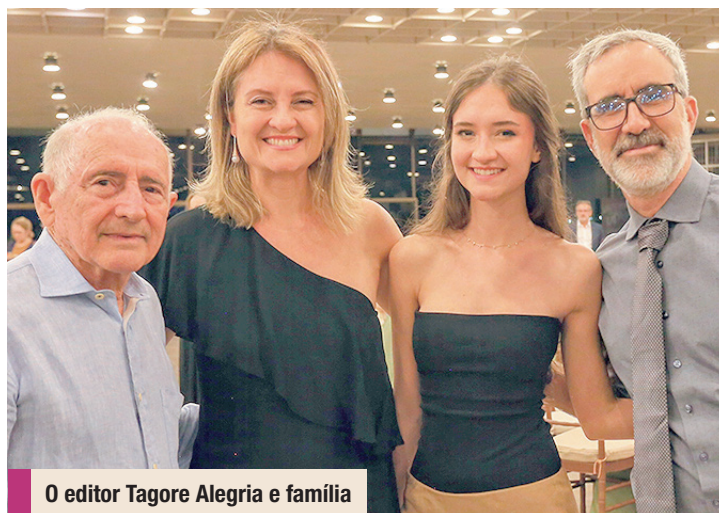
Ruy e Janice Lamas, Ester Campante, Adilson de Oliveira, Tania Cunha e Genildo Cunha



Audidores Federais



Juliana Cruz, Damiana Leoi, Maria Olimpia Gardino e Eliana Coutinho



O editor Tagore Alegria e família



Dória Pimenta, Eliana e Simone Campos, com Marlene



Lurdinha Fonseca e Basilina Pereira



Gustavo Oliveira, Ludmila Leão e Alice Oliveira



Marta Lúgia e Geraldo Iran



Iara e Virgílio Castro e July Benevides

A ESCRITORA CLOTILDE CHAPARRO reuniu amigos em clima de dupla comemoração: festejar mais um ano de vida e o lançamento de seu livro que já é sucesso, *Imperatriz Leopoldina-Uma Ficção*. Tarde das mais animadas, no Clube Asbac, com atrações musicais, a presença da Aruc, da Miss Brasil e buffet completo. A renda do inesquecível encontro foi revertida para a Instituição Casa São José, que realiza cursos profissionalizantes para pessoas carentes. A premiada escritora é um dos orgulhos de Brasília.



Família Chaparro: Priscila Carvalho, Valentina Chaparro, Marco Tulio Chaparro, Clotilde Chaparro, Vanderlei de Freitas, Luiz Loglodice, Karina Chaparro, Cidinha Chaparro, Cristina Chaparro e João Barbosa



A miss Brasil 2025, Mariana Candido, ao lado da aniversariante



Maria do Céu Oliveira



Izabel Máximo e sua banda



Clotilde e Vanderlei de Freitas



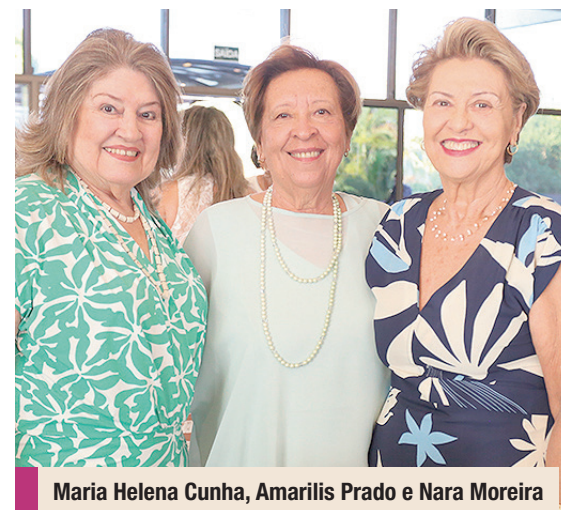
Alessandra Lisboa, Valentina Lisboa, Shirley Pontes, Índia Lícia Draga e Linda Vieira



Daniela e Carminha Antoni com Tati Monteiro e Hemilton Silva



Marlene e Sebastião Barbosa com Leila e Arnaldo Chagas



Maria Helena Cunha, Amarilis Prado e Nara Moreira

Gourmet Brasília

 rodrigofreitasleitaogmail.com

 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

 RODRIGO LEITÃO

HOJE É DIA DE COMER SOBREMESA!

TRADIÇÃO QUE ATRAVESSA séculos ganha espaço nas mesas brasileiras e dá caráter especial aos doces

Poucos momentos de uma refeição são tão aguardados quanto aquele em que chega à mesa a sobremesa. Bolo, pudim, frutas, sorvete, tortas, mousses, doces de colher ou simplesmente um pedaço de chocolate: o último prato do almoço ou do jantar tornou-se, em muitas culturas, uma espécie de encerramento simbólico da refeição. No Brasil, a tradição ganha uma data especial em 9 de outubro, o Dia Nacional da Sobremesa, esta sexta-feira.

Apesar de ser amplamente divulgada por restaurantes, confeitarias, chefs e veículos especializados em gastronomia, a comemoração brasileira não foi instituída por uma lei federal. A data é uma convenção do setor e sua disseminação no país é atribuída ao chef confeitiro Diego Lozano. Segundo levantamento do Lab do Confeitiro, a revista Prazeres da Mesa, em publicação de 2019, atribuiu a Lozano a divulgação do 9 de outubro como Dia Nacional da Sobremesa.



COMER DOCE DEPOIS DA REFEIÇÃO

Não existe um único momento histórico que possa ser apontado como o “nascimento” da sobremesa moderna. O costume foi sendo construído ao longo de séculos, à medida que diferentes sociedades incorporaram alimentos doces aos seus banquetes e refeições.

Há registros históricos de preparações de doces consumidos ao final de refeições muito antes da confeitaria moderna. Na Europa medieval, por exemplo, as chamadas oublies, espécies de wafers, eram consumidas depois das refeições e tinham também um significado simbólico, ligado ao

encerramento da refeição. Com o passar do tempo, esses preparados evoluíram e deram origem a diferentes tipos de doces e biscoitos.

A evolução da cozinha francesa ajudou a estabelecer uma sequência de pratos em que os preparos doces aparecem no encerramento. Atualmente, o tradicional repas gastronômico des Français, reconhecido pela Unesco como patrimônio cultural imaterial, inclui entrada, peixe e/ou carne, queijo e sobremesa, antes do digestivo.

A própria história da confeitaria francesa mostra essa evolução. Segundo o portal oficial de turismo da França, foi durante a Idade Média que ocorreu uma maior diferenciação entre os trabalhos de cozinheiros e confeitiros, enquanto bolos e outras preparações doces passaram gradualmente de funções religiosas para alimentos associados às festas.

No século 18, as refeições das elites europeias já apresentavam serviços específicos de sobremesas. O Metropolitan Museum of Art, por exemplo, documenta serviços de mesa franceses do período que incluíam peças destinadas tanto às refeições quanto às sobremesas, mostrando a importância que o último serviço havia adquirido na cultura gastronômica.



MOUSSE DE CHOCOLATE

(serve até 6 pessoas)

> INGREDIENTES

- 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 claras de ovos
- 1 colher (sopa) de açúcar (opcional)

> MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate picado em banho-maria ou no micro-ondas, colocando de 20 em 20 segundos e mexendo a cada intervalo.
2. Misture o creme de leite ao chocolate derretido até formar um creme liso.
3. Bata as claras em neve. Se desejar uma mousse mais doce, acrescente o açúcar aos poucos durante a batida.
4. Incorpore as claras ao chocolate delicadamente, mexendo de baixo para cima para preservar o ar incorporado.
5. Distribua em taças ou coloque em uma travessa.
6. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.

COMER DOCE DEPOIS DA REFEIÇÃO

França – O modelo francês é um dos exemplos mais conhecidos de sobremesa como etapa formal da refeição. No tradicional jantar gastronômico, o doce vem depois do queijo e antes do digestivo. A cultura francesa reúne uma enorme variedade de preparações, como crême brûlée, tarte Tatin, éclairs, macarons e diferentes doces regionais.

Japão – A relação é diferente. Na culinária japonesa tradicional, frutas sazonais podem encerrar uma refeição, enquanto doces tradicionais, os wagashi, também são fortemente associados ao chá, às estações do ano e a momentos de convivência. No kaiseki, por exemplo, a refeição pode terminar com frutas sazonais, embora sobremesas também sejam servidas.

Estados Unidos – O país também possui uma data específica para celebrar a sobremesa, mas em outro dia: o chamado National Dessert Day é comemorado em 14 de outubro, cinco dias depois da data brasileira. A origem da comemoração americana, assim como a brasileira, não está associada a uma lei nacional.

Brasil – A sobremesa incorporou influências indígenas, africanas, portuguesas e posteriormente de diversos grupos de imigrantes. Doces à base de leite condensado, coco, frutas, milho, mandioca, chocolate e ovos passaram a fazer parte da identidade gastronômica brasileira. Brigadeiro, pudim, quindim, cocada, doce de leite, goiabada e diversas tortas são exemplos de uma confeitaria que ganhou características próprias.

O QUE SE COME PELO MUNDO

Brasil	Brigadeiro, pudim, quindim, cocada, frutas, tortas e doces regionais
França	Sobremesa é uma etapa tradicional do jantar gastronômico, depois do queijo
Japão	Frutas sazonais e doces tradicionais, como mochi e wagashi, convivem com sobremesas modernas
Estados Unidos	Grande variedade de tortas, bolos, cookies, sorvetes e doces; o National Dessert Day é em 14 de outubro
Itália	Doces como tiramisù, panna cotta, cannoli e gelato fazem parte da tradição gastronômica