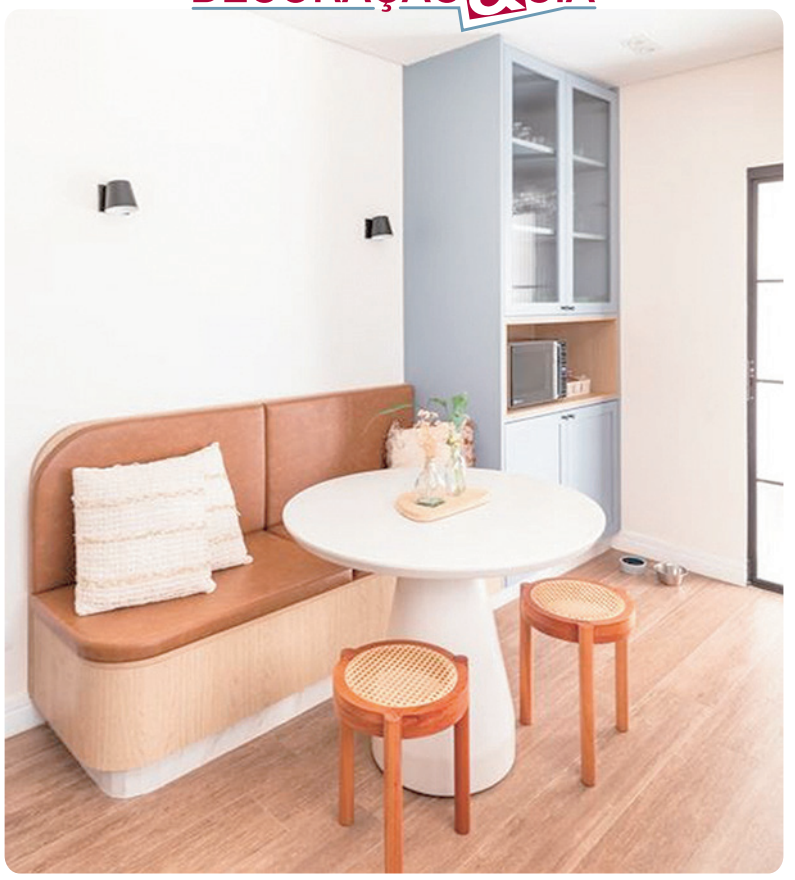
brasiliaagora | BsBAgora | brasilia_agora | www.brasiliaagora.com.br | bsbagora@gmail.com

em ALTA

DECORAÇÃO & CIA



SOLUÇÕES SOB MEDIDA PARA UM LAR DE FAMÍLIA JOVEM

PÁGINA 2 e 3



Gourmet Brasília

BEAUJOLAIS NOUVEAU

VINHO FRANCÊS CHEGA CHEIO DE EXPECTATIVA

PÁGINA 8

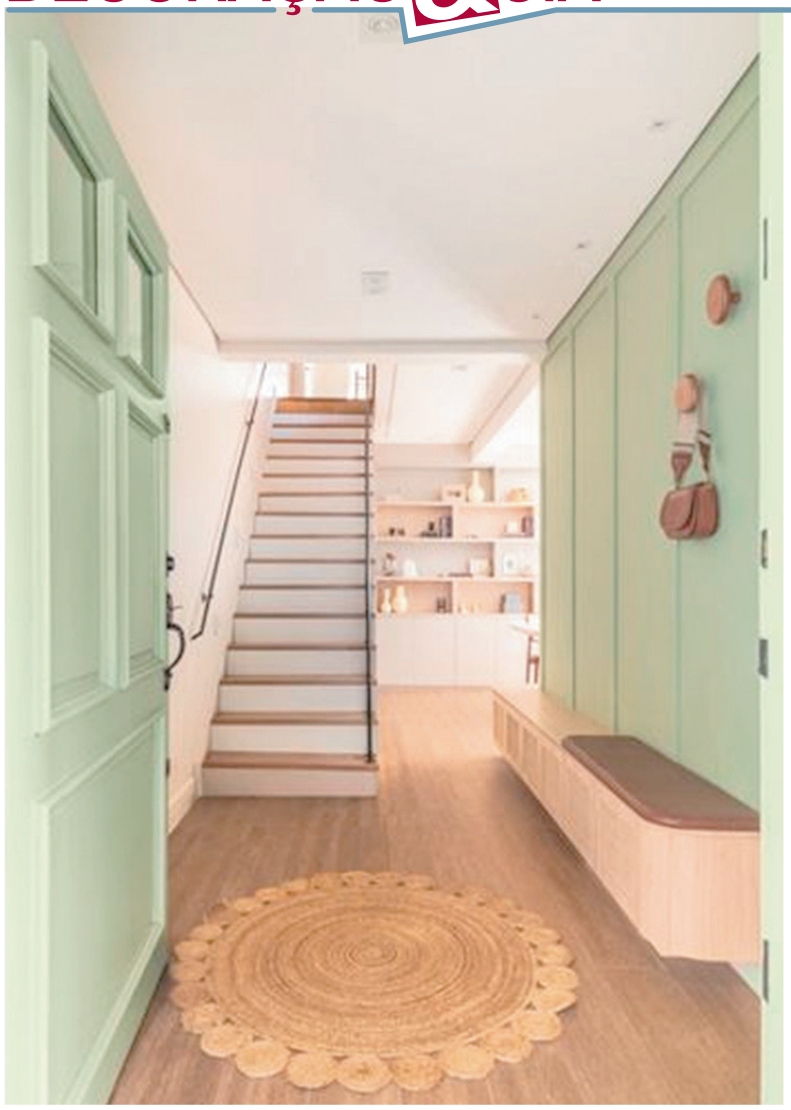
PERFIL TAINÁ FROTA

FOTÓGRAFA DE TRAVESSIAS

Nascida em Brasília, a profissional com 20 anos de carreira se dedica ao registro de pessoas e a reflexões sobre representação visual, com forte apelo à sensibilidade, à elegância e à abordagem inovadora. PÁGINAS 4 e 5



DECORAÇÃO&CIA



PROJETO RENOVA
SOBRADO DE 200 M² PARA UMA JOVEM FAMÍLIA

LOCALIZADO NO TRADICIONAL BAIRRO do Ipiranga, em São Paulo, curvas, cores e soluções sob medida ressignificaram a antiga edificação em um lar vibrante e acolhedor

O projeto nasceu do desejo de transformação e da busca por um lar para os novos capítulos da vida de uma família formada por um casal, o filho de três anos e o mascote Leo. Com cerca de 200 m², o antigo sobrado apresentava uma planta estreita e de pouca expressão, mas revelou grande potencial após a reforma completa assinada pelo arquiteto Bruno Moraes, à frente do BMA Studio. A proposta do projeto partiu da ressignificação dos espaços já existentes, preservando alguns elementos de construção original que foram devidamente reinterpretados em uma nova linguagem.

Hall de entrada

Logo na chegada é possível constatar os novos ares da residência, com destaque para nova paleta de cores e revestimentos. A marcenaria sob medida envolve o espaço e se estende até a sala de estar e o desenho com os frisos aplicados nas paredes funcionam como uma moldura, tal qual uma versão contemporânea de uma boiserie. “A porta, no mesmo tom de verde menta, reforça a identidade da arquitetura logo na primeira vista”, pontua o profissional. No piso, ele adotou o porcelanato com aparência de madeira para agregar o toque acolhedor, sem abrir mão da praticidade para uma rotina com criança pequena e um pet.

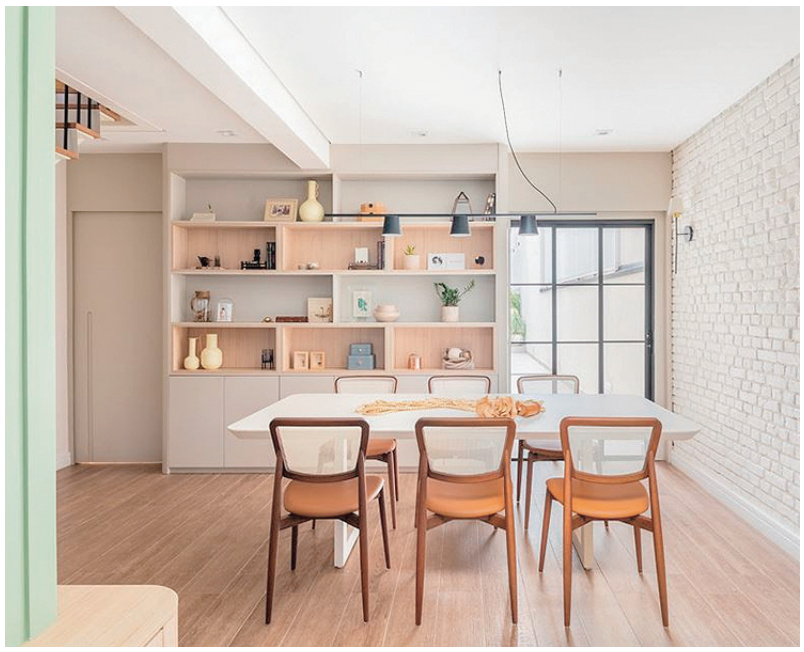
Sala de estar

Bruno conta que o ponto de partida do ambiente foi a presença de uma parede estrutural que não poderia ser removida. A partir dela, idealizou o painel que acomoda a TV, organiza os equipamentos e repete os frisos presentes no hall de entrada da casa.

Já atrás do sofá, a parede com acabamento de tijolinho cumpre múltiplas funções que vão desde a camuflagem de vigas e pilares, serve de suporte para quadros apoiados e abriga as tomadas e entradas USB. Próximo à janela, a poltrona de apoio completa o espaço como um cantinho perfeito para leitura.



Com a proposta de continuidade, o banco avistado no hall de entrada faz a curva e se transforma no rack para a sala de TV



Sala de jantar

Completando a área social, a sala de jantar precede a cozinha e área externa. Nela, a mesa retangular com cantos arredondados facilita a circulação e aumenta a segurança do pequeno. Ao fundo, os nichos assimétricos e iluminados da estante receberam objetos afetivos e memórias da família, enquanto os armários inferiores organizam louças e itens de apoio às refeições.

Brasília Agora BSB ONLINE CNPJ: 04.785.801/0001-60 SEUJORNAL 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**

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.

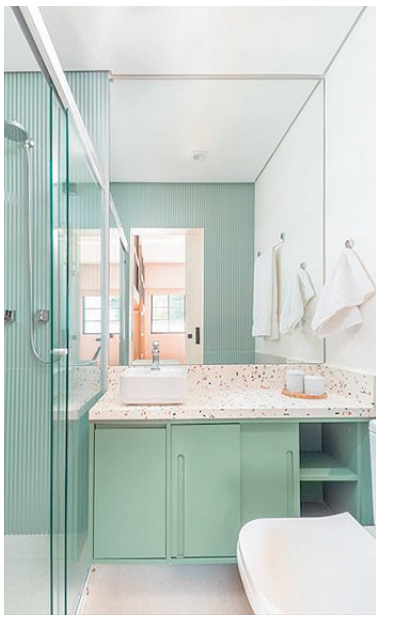
GOIÁS: Goiânia; Anápolis; Luziânia; Cidade Ocidental; Novo Gama; Valparaíso; Santo Antônio do Descoberto; Águas Lindas; Formosa; Planaltina de Goiás. Lista VIP + Restaurantes + Agências de Publicidade.

* **ARTIGOS E COLUNAS assinados são de inteira responsabilidade de seus autores**



No limite da área, o projeto revela uma solução criativa para aproveitar um vão que ficaria sobrando: uma despretensiosa adega que acompanha o vão entre o piso e teto





Um clima leve e descontraído com o verde avistado no revestimento interno do box e na marcenaria que expõe um importante detalhe: a substituição das portas de giro pelo modelo de correr, como estratégia para driblar a questão do pouco espaço existente no banheiro

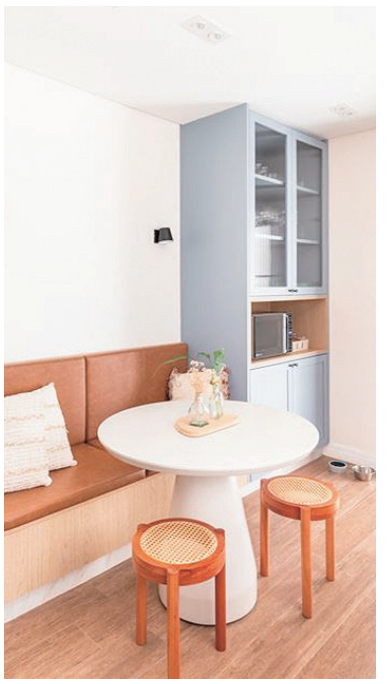
Cozinha

O arquiteto abandonou as antigas bancadas da planta original para entregar a cozinha de layout em L. O protagonismo da marcenaria combina a alegria do azul e a delicadeza do provençal no desenho das portas dos armários e gavetas. Na bancada de lâmina sinterizada, escolhida por sua alta resistência, se destacam a cuba farm sink e recursos inteligentes que ajudam na rotina: a calha úmida e o dispenser para detergente.

Área gourmet

Pensada pelo profissional como espaço de convivência e celebração, a área gourmet preserva originalidades do sobrado como a churrasqueira e o forno de pizza, porém agora atualizados com novas texturas e acabamento em cimento queimado. O piso combina ladrilhos azuis decorados que funcionam como um 'tapete' que delimita a ilha e a ilha central. Do mesmo material da bancada da cozinha, foi equipada com champanheira e uma mesa anexada a estrutura.

O telhado de barro pré-existente foi mantido e complementado com uma cobertura metálica e vidro retrátil, permitindo maior entrada de luz e versatilidade de uso ao longo do ano. "Não fazia sentido demolir tudo para reconstruir o telhado. Daí nossa ideia de unir o antigo ao novo", conta o arquiteto.





No banheiro, a marcenaria cinza se harmoniza com revestimentos claros e porcelanato amadeirado no box, enquanto a iluminação embutida valoriza os materiais e reforça a atmosfera atual da casa



Coberta com telhas de barro, a unidade visual do sobrado é percebida com o azul presente na marcenaria e o piso onde está localizada a ilha

Quarto infantil

O dormitório do filho enaltece a ludicidade com total segurança: acima da cama montessoriana, uma espécie de mezanino tornou-se um espaço interessante para as brincadeiras. "A proteção com a resistência da corda náutica ainda atribuiu uma estética interessante ao ambiente", argumenta Bruno.

Suíte do casal

O profissional recorda-se que o desafio foi otimizar o espaço e ampliar a área de armários. Para tanto, a solução se deu através da instalação de um closet e um guarda-roupa que, por sua vez, teve um reforço estrutura após a demolição da parede, que dividia com o escritório.



SAIBA MAIS

O arquiteto Bruno Moraes atua há mais de 19 anos no mercado de arquitetura e interiores, com sólida experiência em projetos e execução de obras. Formado pela Faculdade Belas Artes de São Paulo (FEBASP) e pós-graduado em Gerenciamento de Empreendimentos na Construção Civil pela FAU Mackenzie, Bruno iniciou sua carreira em grandes escritórios, como o do renomado arquiteto Siegbert Zanettini.

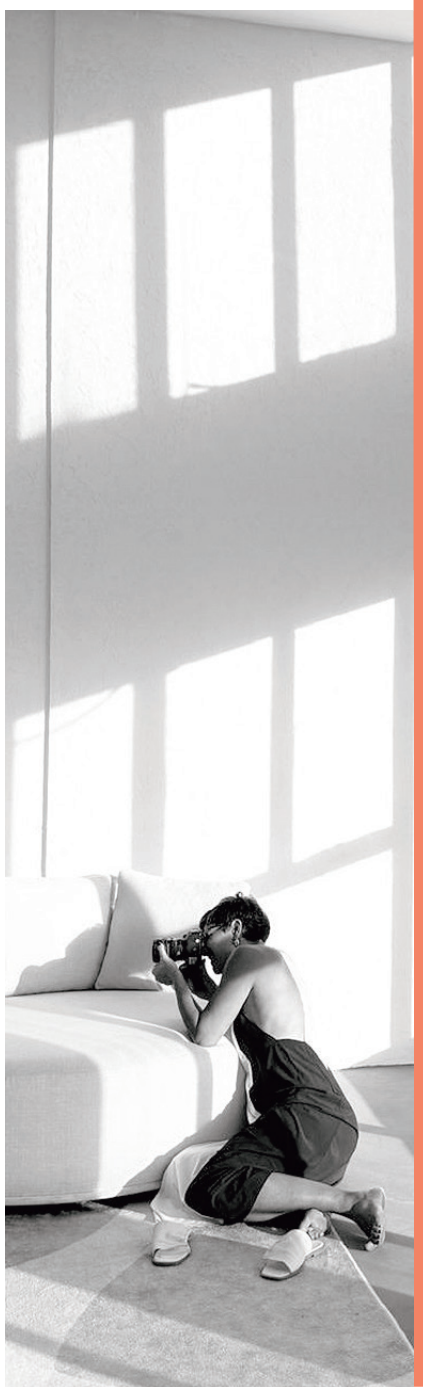
PERFIL

TAINÁ FROTA

COMO OFÍCIO, UMA GRANDE PAIXÃO

Por Marlene Galeazzi

ELA CONSEGUE reunir reflexão, olhar técnico, a nobreza da escuta feminina e a experiência para transformar o seu trabalho em obras sensíveis











Com o olhar de arte sempre atento de Tainá Frota foi desenvolvido desde a infância. Uma época que ela, acompanhada pelos pais, Ronilson Botelho e Maria de Fátima Frota, ambos engenheiros, nos passeios pela Esplanada, dele ficava ouvindo como os vãos livres dos prédios, que já a encantava, eram concebidos. E ele falava com a autoridade de quem realmente entendia do assunto, pois como engenheiro participou da equipe de Oscar Niemeyer no projeto da universidade de Argel.

Nascida na cidade considerada uma obra de arte a céu aberto, que é Brasília, com a sensibilidade à flor da pele, ela foi seguindo o caminho traçado que a levariam, como fotógrafa, jornalista e pesquisadora de imagem, a desenvolver um trabalho autoral voltado às pessoas, às relações e às transformações que marcam suas trajetórias. Ao longo de sua carreira, a investigação sobre a representação da mulher tornou-se uma das linhas centrais de sua produção. Seu trabalho questiona quais imagens de mulheres circulam socialmente, quais experiências ganham visibilidade e como os padrões visuais influenciam a maneira como as mulheres percebem a si mesmas e são percebidas pelos outros.

Formada em jornalismo pelo Uniceub, com especialização em fotografia pela *Metropolitan University* de Toronto, Canadá, Tainá se define como uma fotógrafa de travessias, angustiada visual desde sempre, sincretista e devota de Pixinguinha e Niemeyer, ela é mãe de duas meninas de barriga, Stella e Malu, e mais dois meninos de coração". Dona de um talento tão grande quanto sua altura, que se destaca pelos quase 1,80m, ela sempre é cercada pela sua grande família, formada por muitos irmãos e sobrinhos, aos quais chama de "meus amigos". Para chegar à posição que hoje se encontra, ela percorreu um longo caminho. O início de sua carreira foi como profissional de marketing em telecomunicações, seguida de agências de publicidade, até chegar à produção cultural.

Mas só foi muito tempo depois, ao completar 12 anos após seu primeiro emprego, que ela realizou seu grande sonho: o de ter coragem de encarar como ofício a sua grande paixão e se tornar fotógrafa em tempo integral. E foi assim, por um longo período, que ela se dedicou a fotografar casamentos. Uma área que serviu de verdadeira escola, abriu-lhe as portas da fama, tornou-a muito conhecida e solidificou seu futuro.





No videocast Retratos da Menopausa



Taina junto a uma de sua exposições



Tainá com as filhas, Stella e Malu



SENSIBILIDADE À FLOR DA PELE

Sobre o período em que Tainá registrava os casamentos que marcaram época, ela guarda boas lembranças. “Foi um tempo em que aprendi muito, por ter me presenteado com grandes histórias e com pessoas que para sempre estarão presentes na minha vida. Viajar o mundo registrando esse momento único de catarse do amor foi um verdadeiro premio”. O conhecimento ela tem dividido com o público em palestras, congressos e em publicações.

Com quase 20 anos de carreira, Tainá tem se dedicado ao registro de pessoas e a reflexões sobre representação visual, construindo uma premiada trajetória no Brasil e no exterior, marcada pela sensibilidade, elegância e abordagem inovadora a temas conhecidos. Suas imagens ultrapassam os estereótipos e fomentam a discussão sobre a importância da representatividade feminina.

Ultimamente, ela vem aprofundando sua pesquisa sobre a imagem da mulher na contemporaneidade. Em projetos autorais como “Afeto Remoto”, “Entrelaçadas”, “Mulher Presente”, “Rádio Retrato”, “Prefácio”, “Imagem como Linguagem” e “Retratos da Menopausa”, sua fotografia deixa de ser apenas registro e se torna linguagem: uma forma de falar sobre presença, corpo, tempo, vínculo, memória e reconhecimento.

Parceira da UMMAS – Mulheres contra o câncer, desde a criação do grupo em 2020, e dentro do contexto da luta contra o câncer de mama, a fotógrafa recebeu o Prêmio Colunistas Brasília 2025, na categoria Presença de Marca, pela campanha da exposição “Prefácio”, juntamente ao Grupo Santa Lúcia, ParkShopping e Agência Radiola.

Tainá consegue reunir no seu trabalho a reflexão da comunicadora, o olhar da fotógrafa, a escuta feminina e a experiência de quem também atravessou a produção cultural e o mercado de publicidade. Seus projetos contam com o apoio e patrocínio de importantes parceiros do setor privado e associações da sociedade civil.

Ela ja participou da produção de exposições de grandes artistas (Sebastião Salgado, Adriana Varejão entre outros) e consolidou seu trabalho como retratista em projetos pessoais, editoriais, institucionais e autorais. Suas imagens já foram publicadas em veículos locais e nacionais, e seu trabalho recebe destaque na TV Globo, Rede Cultura, TV Bandeirantes e TV Brasília. Também palestrou em eventos nacionais, como o Congresso Fotografar e realizou workshops sobre fotografia, memória afetiva e autoestima. Uma profissional que ama a cidade que nasceu e é um dos orgulhos de Brasília.



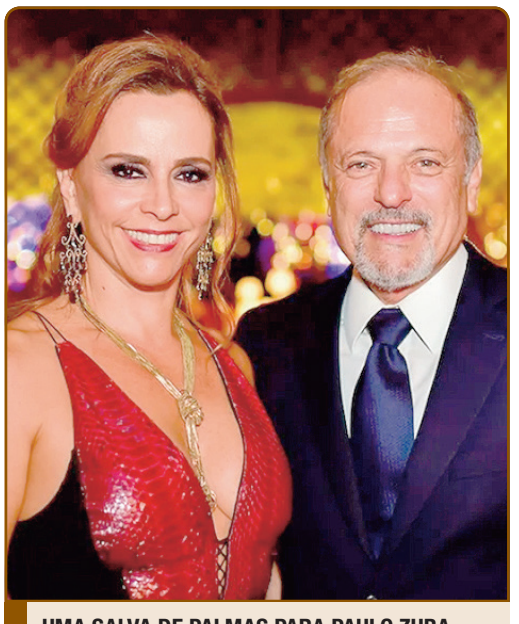
O presidente do Sindicato dos Médicos, dr. Gutemberg Fialho, com os médicos laureados

SINDICATO DOS MÉDICOS

A 17ª EDIÇÃO DO PRÊMIO SINDMÉDICO com direito a Jantar Dançante, tradicional e esperado evento, foi um sucesso. Realizado no Salão de Festas da Maçonaria Grande Oriente do DF, contou com a presença de muitos colegas de profissão, familiares e convidados que lotaram aquele espaço. Um momento de bela confraternização, de alegria e premiação com serviço e atendimento de primeira. Uma noite para ninguém esquecer e que fecha o ano do Sindicato dos Médicos com chave de ouro.



A baronesa Lúcia Itapary, que está sendo muito festejada em sua temporada brasiliense, marcou forte presença. Na foto, ela com as amigas Carmen Minuzzi e Aurinete Leite



UMA SALVA DE PALMAS PARA PAULO ZUBA, o aniversariante do dia que, ao lado de sua Denise, forma um dos casais mais charmosos e queridos da capital do país.



É DELA E DO BRASIL TAMBÉM. Anitta conquistou o primeiro Grammy Latino da carreira. Melhor Álbum de Pop Contemporâneo em Língua Portuguesa



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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



Os participantes do lançamento

BAR EM BAR

O RESTAURANTE CAJU LIMÃO, no Sudoeste, foi palco do lançamento do Bar em Bar 2026 da Abrasel-DF. O festival já está acontecendo em 58 restaurantes de diversas regiões do DF e segue até o próximo domingo, dia 15 de novembro. Na abertura, o presidente da Abrasel-DF, Thales Furtado, recebeu a imprensa, patrocinadores e apoiadores para a apresentação das casas participantes, dos petiscos e das novidades desta edição.



Sérgio Donato, Thiago Malva, Leninha Camargo e Liana Sabo



Thales Furtado, Eliane Ulhoa e Filipe Patarro



Thales Furtado, Emerson Morais e Janaina Megda



MULHERES DO BRASIL QUE MARCAM FORTE PRESENÇA E FAZEM UM TRABALHO DE EXCELÊNCIA: Janete Vaz e Rita Ballock, cercadas pelas embaixadoras da Eslovênia e de Botsuana, Mateja Kracun e Benetia Tumelo Chingapane, respectivamente.

PIANO
QUE EMBALA SOLIDARIEDADE

A PIANISTA REGINA MOURA abriu as portas da sua bela mansão do Lago Sul para receber amigos, onde um recital de pianos embalou corações solidários. O encontro musical, que acontece todo ano neste período, é em prol da Creche Promovida, que atende em torno de 200 crianças, de 6 a 14 anos, em contraturno da escola. Com seu talento, a anfitriã encantou a todos, principalmente no momento em que, acompanhada ao bandolim por Marcelo Moura, primo de seu marido, ex-ministro Josélio Moura, executou a Ave Maria de Gounod. Ao final do encontro, do qual participaram em torno de 80 pessoas, foi servido um delicioso coquetel.



Ministro Ilmar Galvão e Terezinha, Ione e o ministro Rezek, com Ludmila Lavocat Galvão junto à Regina



Regina com o filho Fabrício



Abraçando a neta Valentina



O cirurgião plástico Carlos Daher se fez presente



Os anfitriões da noite, Regina e o marido, ex-ministro Josélio Moura



Entre os presentes, as amiga Marilena Blois e Celina Jardim



A pianista recebendo Dr. Saulo Cardoso



Regina com o embaixador da Bélgica, Chris Hoornaert

Gourmet Brasília



rodrigofreitasleitao@gmail.com @rodrigofreitasleitao AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM RODRIGO LEITÃO

VEM AÍ O BEAUJOLAIS NOUVEAU!

VINHO FRANCÊS com a maior campanha de marketing do mundo chega ao mercado internacional na próxima quinta-feira, dia 19 de novembro

O mundo inteiro celebra, no próximo dia 19 de novembro, a terceira quinta-feira do mês, o chamado "Ano Novo do Vinho", com a chegada às lojas, pontualmente à zero horado e um minuto, é o vinho francês mais celebrado em todo o planeta: o Beaujolais Nouveau, ou o novo "Beaujolais". Há quase um século, desde 1937, os franceses celebram, toda terceira quinta-feira do mês de novembro, a chegada dos vinhos beaujolais novos, feitos para consumo imediato e que duram, com as características originais da uva gamay, no máximo um ano após o seu engarrafamento. Mas dizem que o ideal é beber até três meses depois. Essa festa começou nos bistrôs de Lyon e hoje se espalha pelo mundo inteiro. A produção atual é uma das menores da história, cerca de 33 milhões de litros, o que equivale a 44 milhões de garrafas para distribuição em todo o mercado mundial.

Metade da produção francesa de Beaujolais Noveau é exportada para Japão, Alemanha e EUA. Vários produtores entregam suas tiragens ao mercado, mas poucos conseguem fazer dessa grande jogada de marketing uma oportunidade de se beber um bom vinho.

BEBIDA PERECÍVEL

O Beaujolais Nouveau pode ser um bom vinho, agradável, frutado e macio, se bem tratado pelo enólogo. É um vinho com aromas marcantes de cereja, cassis, frutas vermelhas silvestres e, se você alcançar a nota vai sentir até pêra e banana. É um vinho alegre, ligeiríssimo, excelente para acompanhar comida asiática e muito bom para um brinde de boas vindas.

A produção de Beaujolais é rica, porque a uva gamay é capaz de render grandes quantidades de vinho. Como é muito leve, estraga rápido e, por isso, os comerciantes de Lyon iniciaram essa campanha de se tomar o vinho em três meses. Na verdade, eles queriam é desaguar o estoque. O mercado cresceu tanto, que nos anos 1960 esse vinho caiu em descrédito, dado o número de maus produtores colocando bebida ruim nas lojas. Nos anos 1990, o Beaujolais Nouveau voltou a ter o destaque que merece. E um dos produtores responsáveis pela retomada da qualidade desse vinho é enólogo e produtor de vinhos Joseph Drouhin.

O Beaujolais Nouveau é um vinho que tende ao rosa, muito leve, com pouquíssimo tanino e muito frutado. Recomenda-se servir a uma temperatura de 13 graus.



CURIOSIDADES

A data oficial é cronometrada

Ele é lançado mundialmente sempre na terceira quinta-feira de novembro de cada ano. As garrafas são enviadas com antecedência para vários países, mas os comerciantes só podem abrir as vendas a partir do primeiro minuto desse dia no horário local.

Produção relâmpago

Da colheita à comercialização passam apenas cerca de 6 a 10 semanas. É um vinho feito para ser consumido imediatamente (idealmente em até seis meses após o lançamento), e não para guardar.

Uva única e fermentação especial

É elaborado exclusivamente com a uva Gamay através de um processo chamado maceração carbônica ou semi-carbônica. Os cachos de uva entram inteiros nas cubas sem serem esmagados, o que inicia a fermentação dentro do próprio bago e traz aromas marcantes de frutas vermelhas frescas (como cereja e framboesa) e até notas de banana.

Corrida internacional e marketing

Nas décadas de 1970 e 1980, o lançamento virou uma grande competição comercial global para ver qual distribuidor conseguiria levar as primeiras caixas de avião, navio ou caminhão até restaurantes de Tóquio, Nova York ou Paris. O bordão oficial da campanha é "Le Beaujolais Nouveau est arrivé!" (O Beaujolais Nouveau chegou!).

PARCEIRO DO DIA DE AÇÃO DE GRAÇAS

Como a data de lançamento cai na véspera do feriado de Thanksgiving (Ação de Graças) nos Estados Unidos, o vinho tornou-se tradicionalmente o acompanhamento oficial para a ocasião naquele país.

Literatura e cinema

A história rocambolesca do transporte desse vinho inspirou o livro "Le Beaujolais Nouveau est arrivé", escrito por René Fallet em 1975, que virou um filme homônimo em 1978.

Validade curta

Existe uma regra rígida de mercado: a data limite oficial para a venda do Beaujolais Nouveau é 31 de agosto do ano seguinte à colheita, pois depois disso ele perde o frescor que caracteriza a sua proposta.



FAÇA EM CASA

Frango Assado com Ervas e Limão-Siciliano para harmonizar com vinho Beaujolais

A acidez do limão e a suculência da carne branca equilibram o frescor do Beaujolais sem sobrepor os sabores frutados do vinho.

> INGREDIENTES

- 1 kg de sobrecoxas de frango com pele
- Suco e raspas de 2 limões-sicilianos
- 4 dentes de alho amassados
- Ramos de tomilho e alecrim frescos
- 3 colheres (sopa) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

> MODO DE PREPARO

Tempere o frango com todos os ingredientes e deixe marinar na geladeira por pelo menos 1 hora. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 45 minutos, até a pele ficar bem dourada e crocante. Sirva com batatas rústicas assadas na mesma forma.