MARIANA CAMPOS
mari.vivabrasilia@gmail.com

Viva Brasília

MIGUEL JABOUR
miguel.vivabrasilia@gmail.com

Fotos: Mariana Campos/CB/D.A Press

Embaixador Laudemar Aguiar; a ministra da Cultura, Margareth Menezes; o ministro do STF Gilmar Mendes; Paulo Niemeyer Makhohl e Henrique Leite Vasconcelos

Fórum Niemeyer levanta debates globais sobre inovação urbana

O 4º Fórum Mundial Niemeyer tomou conta da capital na semana passada e teve início, na segunda-feira (11), com clima alegre no Palácio do Itamaraty. O coquetel de inauguração do evento reuniu autoridades, embaixadores, apoiadores e personalidades ligadas à arquitetura e à política nacional. À frente da recepção, Paulo Niemeyer Makhohl, bisneto de Oscar Niemeyer, destacou a emoção de trazer o encontro a Brasília pela segunda vez consecutiva, cidade que carrega a assinatura do avô em cada traço. Também marcaram presença o ministro do Supremo Tribunal Federal Gilmar Mendes e a ministra da Cultura, Margareth Menezes, que ressaltaram a relevância do fórum para pensar sustentabilidade e inovação no desenho das grandes cidades. Até sexta-feira (15), as palestras seguiram no Auditório Nereu Ramos, na Câmara dos Deputados, debatendo o tema Reinventando as cidades: arquitetura, tecnologia e construção da felicidade coletiva.

Ivelise Longhi, Eliana Klarmann, Natanry Osório, Dionyzio Klavdianos e Ivonice Campos

Michelle Laureano, Waleska Barbosa, Tom Farias e Anderson Quack

Fotos: Mariana Campos/CB/D.A Press

Cassio Veiga, Eliane Martins, Deborah Pinheiro, André Secchin e Sheila Podestá

Pedro Piquet, Moema Leão, Viviane Piquet e Bella Salvati

Rafael Brito, Pedro, Juliana Santana, Madê Catarina, Davi Protásio

Bruno Antunes, Ana Luiza Veloso, Amanda Saback e Daniel Toys

CasaCor inaugura nova edição em espaço histórico revitalizado

A CasaCor Brasília 2025 abriu suas portas em grande estilo com um coquetel na Casa do Candango, na terça-feira da semana passada (12). A noite reuniu mais de mil convidados entre profissionais da arquitetura, design e paisagismo, além de parceiros e apoiadores da mostra, que chega a 33ª edição com o tema Semear Sonhos. O espaço histórico, totalmente revitalizado para sediar o evento, foi cenário de celebração e reencontros, embalados por música ao vivo e clima de confraternização. Com 50 ambientes assinados por 67 profissionais, a mostra propõe reflexões sobre o futuro das cidades e do morar contemporâneo, e segue aberta ao público até 12 de outubro.

Fotos: Divulgação/Marco Oliveira/Move Filmes

Deputado Rodrigo Rollemberg, Paulo Castelo Branco, Danielle Athayde, José Maciel e Claudio Pereira

Bruno Stuckert, Manuela Frota e Tarsila

Panteão vira tela para homenagens à cultura brasileira

A Praça dos Três Poderes ganhou cores, sons e novas narrativas com o Brasília Museu Aberto 2025 — Edição Brasilidades, na sexta-feira da última semana (15). O Panteão da Pátria se transformou em tela para projeções mapeadas de artistas como Antonio Obá, Irany Tibiriçá e Zuleika de Souza, enquanto a Orquestra Sinfônica do Teatro Nacional, regida por Claudio Cohen, apresentou um repertório inteiramente dedicado à música brasileira. Cerca de 600 pessoas acompanharam o espetáculo, que também homenageou nomes consagrados da cultura nacional, como o cineasta Vladimir Carvalho e o fotógrafo Orlando Brito. Idealizada por Danielle Athayde, a iniciativa reforça a ocupação artística dos espaços públicos e propõe experiências imersivas de acesso gratuito, unindo patrimônio, arte e tecnologia em um mesmo gesto de celebração cultural.

Antônio Obá e Júlia Guimarães

Confira mais fotos e eventos no blog Viva Brasília. Acesse: *newblogs.correiobraziliense.com.br/vivabrasilia*

»Entrevista | **CLAUDINEI VIEIRA** | GERENTE DA EMATER

O engenheiro-agrônomo falou ao ***CB.Agro*** sobre o evento, que será realizado nos dois primeiros fins de semana de setembro

Festa celebra safra do morango

» LAÍZA RIBEIRO*

O engenheiro-agrônomo Claudinei Vieira, gerente da Emater-DF em Brazlândia, falou ao CB.Agro *— parceria do* ***Correio*** *com a TV Brasília sobre a 29ª edição da Festa do Morango de Brasília, que começa em 5 de setembro, com programação gratuita. Aos jornalistas Carlos Alexandre de Souza e Roberto Fonseca, ele comemorou a safra da fruta este ano, que chegou a 6,5 mil toneladas.*

Vamos começar com a Festa do Morango. Quando começa e o que o público vai encontrar?

A Festa do Morango começa no próximo dia 5 de setembro e ocorre em dois fins de semana: 5, 6 e 7/9; 12, 13 e 14. A expectativa é muito grande. A gente está preparando com muito carinho uma feira maravilhosa, para que todos possam acompanhar e prestigiar a cultura do morango, que é tão famosa no Distrito Federal. A entrada é gratuita. Quem puder nos visitar vai se surpreender com tanta coisa boa que tem na 29ª edição da festa, em Brazlândia.

E além do morango in natura, quais são os destaques?

A gente tem um espaço que chamamos carinhosamente de Morangolândia. É o coração da Feira do Morango, onde estão todos os produtores que comercializam a fruta. E, obviamente, o morango do amor vai compor esse cardápio tão recheado, tão saboroso, que a Morangolândia oferece aos visitantes, com outros tipos de doces, tortas e o próprio morango in natura.

Em relação à produção no DF, quais os números e os desafios?

São quase 400 produtores e uma área de 180 hectares, aproximadamente, atingindo uma boa produtividade, com mais de 6,5 mil toneladas de morangos produzidos. Para que isso se mantenha, existe todo um trabalho por trás. Os técnicos da Emater acompanham diariamente os produtores.

Qual a principal dificuldade enfrentada?

A mão de obra hoje é um problema sério na cultura do morango. A atividade exige em torno de sete pessoas para cuidar de apenas um hectare plantado. Se a família for pequena, terá que cultivar lavouras menores, porque não vai ter mão de obra para cuidar. Não se está encontrando mão de obra de fora. Então, tradicionalmente, o trabalho continua sendo familiar.

Quais são as variedades mais comuns aqui?

A espécie mais comum no DF é a Camarosa, que tem sabor agradável e alta produtividade. Se o produtor tem um mercado mais exigente, ele pode optar pela variedade Sabrina, que é mais docinha. Hoje, temos 14 variedades plantadas no DF, cada uma com características diferentes.

Que dica o senhor dá ao consumidor na hora de escolher o morango?

Para consumir in natura deve-se escolher um morango com vermelho mais intenso, de preferência mais escuro. Também um morango que não seja muito grande, porque tende a ser mais saboroso.

E quanto ao tempo de prateleira? Como funciona isso?

A maioria das variedades dura de três a cinco dias, mas algumas podem chegar a seis dias. A Camarosa, por exemplo, apesar da produtividade, tem um tempo de prateleira menor. Por isso, às vezes o consumidor vê morangos mofando no supermercado, não porque são velhos, mas porque foram colhidos há três dias e já estão no limite da durabilidade.

Ed Alves CB/DA Press

29ª Festa do Morango de Brasília

Quando: 5, 6 e 7/9; 12, 13 e 14/9 — entrada franca
Sextas-feiras: 18h às 22h (feira) e das 22h às 2h (shows)
Sábados e domingos: 10h às 22h (feira) e das 22h às 2h (shows)
Onde: Núcleo Rural Alexandre de Gusmão Incra 6, Brazlândia
Mais informações: Instagram *@festadomorangodebrasilia*

Aponte a câmera para assistir à entrevista completa

O cultivo orgânico tem crescido. Como está esse cenário no DF?

O morango não tem muitos problemas com pragas e doenças que exijam tanto agrotóxico. Está crescendo a linha de produtores orgânicos, e a gente incentiva, porque é uma fruta muito consumida in natura. É importante que tenha quase nada de agrotóxico ou, de preferência, nada. O cultivo orgânico é muito incentivado por nós. Mesmo entre os agricultores tradicionais, a utilização de agrotóxicos é pequena, porque as pragas podem ser controladas com manejo adequado, como o da irrigação.

E em termos de custo, como fica o morango orgânico?

O morango orgânico requer mais mão de obra e, por isso, o custo de produção é mais elevado do que o tradicional. Naturalmente, é vendido por um preço maior. Hoje, há consumidores dispostos a pagar o dobro ou até o triplo pelo orgânico em relação ao convencional. Se tem mercado, é uma oportunidade para os produtores explorarem esse nicho.

O senhor falou em tecnologia. Quais são as novidades para os produtores?

As novas tecnologias nem sempre são inacessíveis. Pelo contrário, geralmente são acessíveis a todos. Elas começam no preparo do solo, com análise química e física, que permite saber a quantidade certa de adubo. Depois, vem a escolha das mudas. Uma muda com substrato, por exemplo, já está pronta para o transplante, enquanto a de estolão demora mais. Outro exemplo é o uso do mulching (tecnologia usada para cobertura de canteiros para proteger o solo), que não é tão novo, mas dá bons resultados. Além disso, há manejos de irrigação equilibrados e produtos biológicos certificados, que controlam pragas tão bem quanto os químicos, sem causar mal à saúde.

***Estagiária sob a supervisão de Malcia Afonso**