

MARIANA CAMPOS
mari.vivabrasilia@gmail.com

Viva Brasília



MIGUEL JABOUR
miguel.vivabrasilia@gmail.com

Fotos: Divulgação/Iate Clube

Novas lideranças do Iate

O Iate Clube de Brasília deu as boas-vindas a um novo ciclo administrativo, no último domingo, com a posse das gestões do Conselho Deliberativo e da Comodoria para o triênio 2026-2029. Em uma solenidade que reuniu associados, ex-comodoros e representantes de instituições parceiras no Salão Social do clube, Carlos Alberto Ferreira Júnior assumiu a presidência do Conselho e João Alfredo de Mendonça Uchôa recebeu o comando da Comodoria das mãos de seu antecessor, Luiz André Almeida Reis. A tradicional cerimônia do timão e do galhardete marcou a transmissão do cargo ao novo comodoro, que conta com Ruyter Borges e Luciana Alvarenga como vices. Para o novo triênio, a gestão declarou prioridade para a modernização da infraestrutura, o aprimoramento do atendimento, a ampliação da transparência e a maior participação dos associados nas decisões do clube.



O atual comodoro João Uchôa e o ex-comodoro Luiz André Almeida Reis



Edson Mendonça, Edison Garcia, Paulo Quintela, George Raulino, João Uchôa, Ennius Muniz, Rudi Finger, Flávio Pimentel e Luiz André Almeida Reis



Regina Barbo, Juliane Bianchi, Alessandra Ferrer, Daniela e Marcelo Marques e Fernando Gargiulo



Carlos Alberto Ferreira Júnior e Fernanda Santiago

A arte de Athos

O encerramento da exposição *Entre Tempos*, no CasaPark, foi marcado por histórias e memórias de Athos Bulcão e pela presença de artistas, arquitetos e decoradores. O último dia da mostra contou com uma visita guiada, seguida por uma conversa com Valéria Cabral, curadora da exposição e presidente da Fundação Athos Bulcão. Na ocasião, ela compartilhou episódios de sua convivência com o artista e percorreu diferentes momentos de sua trajetória. Realizado no Espaço CASA, o encontro ampliou o olhar sobre a diversidade da produção de Athos, apresentada na mostra por meio de obras pouco conhecidas e trabalhos que vão além das suas célebres azulejarias.

Fotos: Divulgação/Gilberto Cardoso



Valeria Cabral, Ivana Valença e Tatiana Valença



Ilana Galvão e Helen Szervinsk



Margarida Kalil e Ana Valadão

Agenda

Arte e ancestralidade

» Realizada no Museu de Arte de Brasília, a exposição *Mamáfrica* é uma boa sugestão de programa para o feriado do Dia da Consciência Negra. A mostra reúne obras de 68 artistas que expressam, de formas diferentes, as conexões entre Brasil, Cuba e ancestralidades africanas. Além da exposição, o espaço recebe agenda cultural no fim de semana. Na sexta-feira, apresentam-se os coletivos Donas da Rima e Casa de Laffont. No sábado, haverá forró com Cangaceiros do Cerrado, capoeira e sambadeiras. Por fim, no domingo, Paulo Dagomeh lançará o álbum *Alquimia*, na mesma noite em que o museu recebe o Coletivo Capivareta. A entrada é gratuita.

Presentes com propósito

» Escolher os presentes de Natal também pode ser uma oportunidade de contribuir com ações sociais neste fim de ano. Em sua 50ª edição, o Bazar do Rema vai reunir artesanato, enfeites natalinos, peças de decoração e opções gastronômicas, de sexta-feira a domingo, das 10h às 19h, na Casa Espírita Recanto de Maria, na QI 15 do Lago Sul. Preparado por voluntários, o encontro destina a renda à manutenção da instituição e de seus projetos sociais. Entrada gratuita.

Memórias e reinvenções

» Memória, envelhecimento e reinvenção se encontram em *Eu Quero Ser Uma Locomotiva*, espetáculo da Cia. Pierrot Lunar que estreia nesta quinta-feira, no CCBB. Com direção de Lydia Del Picchia, integrante do Grupo Galpão, a montagem combina poesia e humor para refletir sobre os desafios de uma geração que atravessou a passagem do mundo analógico para o digital. A temporada segue até 6 de dezembro, com sessões de quinta a sábado, às 20h, e aos domingos, às 18h30. Ingressos disponíveis em *ccbb.com.br*

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

GASTRONOMIA / Produtores apostam em ingredientes e tradições de família para vencer a competição promovida pela Emater-DF, amanhã, em Sobradinho, com feira e degustação abertas ao público, a partir das 17h. A entrada é gratuita

Concurso premia queijos artesanais

» ELIAS FRAZÃO*

A segunda edição do Concurso Distrital de Queijos Artesanais, promovido pela Emater-DF, terá sua premiação amanhã, a partir das 17h, no Rancho Canabrava, em Sobradinho. Com 93 inscrições homologadas entre as 100 recebidas, o evento reúne produtores que apostam em receitas de família, ingredientes e técnicas próprias para conquistar os jurados. O público poderá degustar os produtos e visitar a feira, com entrada gratuita mediante retirada de ingresso pela Sympla.

Entre os participantes está a técnica agrícola Janete Lacerda, 60 anos, de Abadiânia (GO). Depois de conquistar duas medalhas de bronze e uma de prata na primeira edição, em 2024, ela volta ao concurso com quatro queijos autorais. Entre as escolhas estão versões maturadas com canela e com ervas e alho.

Janete destaca que o clima e a raça dos animais influenciam o sabor dos queijos e orientam seu trabalho. "Nós damos ênfase às qualidades específicas com a legitimidade da região, a gente procura trabalhar com a peculiaridade e autenticidade de Goiás."

Estreante na competição, o produtor Elivelton Silveira, 28, também aposta na combinação entre tradição e experimentação. Confiante em uma premiação, ele inscreveu queijos frescos e variedades inspiradas em receitas estrangeiras, incluindo uma maturada com carvão e outra de origem suíça.

O diferencial, segundo Elivelton, está na escolha dos ingredientes e nas técnicas de preparo. "Adequamos algumas receitas provenientes da minha família, e também buscamos algo de fora para não fugir do tradicional", afirma.

Os participantes concorrem em quatro categorias: queijos frescos e maturados feitos com leite de vaca, cabra, ovelha e búfala. O julgamento será hoje, no Centro de Formação Tecnológica e Desenvolvimento Profissional (Cefor) da Emater-DF. Ao todo, 17 jurados, sendo 15 técnicos e dois representantes do público, avaliarão características como apresentação, cor, textura, aroma, consistência e sabor. Os melhores produtos receberão medalhas de ouro, prata e bronze, conforme a pontuação alcançada.

O corpo de jurados reúne profissionais com experiência em gastronomia, produção artesanal, análise sensorial, tecnologia de alimentos, inspeção sanitária e comunicação. Na primeira edição, o concurso reuniu 20 expositores e 60 tipos de queijo.

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Elivelton aposta na combinação entre tradição e experimentação



Janete conquistou três medalhas na primeira edição do concurso

Valorização

"O concurso integra as ações de valorização da produção artesanal desenvolvidas pela Emater-DF, que busca fortalecer a cadeia produtiva do leite, estimular a regularização das agroindústrias e divulgar a diversidade e a qualidade dos produtos da região", ressalta o presidente da Emater-DF, Cleison Duval.

Para ele, a premiação estimula os produtores a investir na atividade. "Quando ele participa do concurso e ganha o prêmio, se sente motivado a voltar e abrir a própria agroindústria", diz.

Duval afirma que queijarias participantes da edição anterior conquistaram 47 prêmios nacionais e internacionais. Ele também destaca a Rota do Queijo, iniciativa da Emater-DF em parceria com a Secretaria de Turismo, na qual seis produtores recebem visitantes para apresentar a fabricação dos produtos.

Segundo a nutricionista e extensionista rural Danielle Amaral, da Gerência de Desenvolvimento Sóciofamiliar (Gedes) da Emater-DF, que está à frente da organização do concurso, a iniciativa reconhece a identidade e as tradições presentes na fabricação dos queijos. "Mais do que premiar os vencedores, o concurso valoriza a história dos queijeiros, suas particularidades, receitas tradicionais que passam de pai para filho", ressalta.

Ela destaca que a experiência da primeira edição do concurso mostrou que o reconhecimento contribui para que os produtores percebam o potencial de seus produtos e busquem novas oportunidades de comercialização. "O produtor percebe que seu queijo tem valor", destaca.

Além da premiação, a programação terá a Feira de Produtores da Emater-DF, degustação e comercialização de vinhos, das 17h às 21h.

***Estagiário sob a supervisão de Eduardo Pinho**

II CONCURSO DISTRITAL DE QUEIJOS ARTESANAIS

Data: quinta-feira, 19 de novembro. Horário: a partir das 17h; feira e vinhos das 17h às 21h. Local: Rancho Canabrava — Núcleo Rural Sobradinho I, Sobradinho. Entrada: gratuita, mediante retirada de ingresso pela *Sympla*