



edição 256  
**maio 22**  
distribuição  
gratuita

www.  
revistaviverbrasil.  
com.br

# BH VOLTA A SORRIR

*Setores gastronômico  
e cultural respiram  
aliviados e voltam  
a patamares  
pré-pandemia*

—  
Cristóvão Laruça, que abriu  
dois restaurantes: otimismo  
com prudência

FOTO: STUDIO TERTÚLIA

# ViverBrasil

ENTREVISTA **MARCOS MONTES, MINISTRO DA AGRICULTURA: REMÉDIO CONTRA A INFLAÇÃO É PRODUZIR MAIS**

ARTIGO PCO **QUEM AINDA ACREDITA NO DISCURSO DAS PRIVATIZAÇÕES?**

# EDITORIAL

## DE VOLTA E MAIS FORTE

GUSTAVO CESAR OLIVEIRA  
gco@vbcomunicacao.com.br

Maio de 2022 tem tudo para ficar na memória dos belo-horizontinos: o fim da obrigatoriedade do uso de máscaras, nos últimos dias de abril, colocou de volta o sorriso no rosto da população, celebrando a retomada da vida gastronômica e cultural. Muitos projetos, em *stand-by* durante a pandemia, ganharam fôlego e o segmento gastronômico anuncia que já está 20% maior do que em 2019, segundo dados da Abrasel. BH também recebe shows e novos espaços culturais e a programação promete, como você pode conferir na nossa matéria especial de capa. Ouro Preto não fica atrás, com a inauguração do incrível Museu Boulieu, com peças de arte barroca do mundo todo. Ponto negativo é o estado da BR-262, que liga a capital ao Triângulo Mineiro e, mesmo privatizada, está cheia de buracos, ondulações e outros riscos para o motorista. Uma lástima! Nesta edição, também trazemos o perfil e os planos do presidente eleito do Tribunal de Justiça de Minas Gerais, José Arthur Filho, do superintendente do Sebrae, Afonso Rocha, e do novo prefeito de Belo Horizonte, Fuad Noman. Confira e até a próxima!

**DIRETOR-GERAL**  
Paulo Cesar de Oliveira

**DIRETOR**  
Gustavo Cesar Oliveira

**Edição, coordenação e produção**  
Feito por ME

**Redação**  
Eliane Hardy

**Repórteres colaboradores**  
Flávio Penna  
Sueli Cotta

**Projeto gráfico**  
Greco Design  
**Editoração**  
Agência Hopo

**Articulas**  
Eduardo Fernandez  
Hermógenes Ladeira  
José Martins de Godoy  
Paulo Paiva  
Wagner Gomes

**Fotografia**  
Agência i7

**Analista comercial**  
Sumaya Mayrink



**Departamento comercial MG**  
**(31) 98473-0154**  
comercial@  
revistaviverbrasil.com.br  
redacao@  
revistaviverbrasil.com.br

**Viver Brasil é uma publicação da VB Editora e Comunicação Ltda.**  
Avenida Raja Gabaglia,  
2000, sala 926, Torre 1  
Ed. Parque Avenida  
Estoril / Belo Horizonte  
MG - CEP: 30.494-170  
(31) 2526-7698 e 98418-5330

## SUMÁRIO

### COLUNAS

- 4 Coluna do PCO
- 6 Entre Aspas
- 36 Tempo de Inovação
- 38 Franquear
- 50 Viver Gourmet
- 68 Perspectiva Psi
- 70 Viver Felicidade
- 83 Viver Turismo
- 91 Face Time
- 92 Zoom

### ARTICULISTAS

- 12 Paulo Cesar de Oliveira
- 18 Paulo Paiva
- 22 Wagner Gomes
- 28 Eduardo Fernandez
- 34 José Martins de Godoy
- 56 Gilda Vaz
- 104 Hermógenes Ladeira

### SEÇÕES

- 8 Conexão Empresarial
- 14 Entrevista
- 20 Judiciário
- 24 Negócios
- 30 Gestão
- 40 Mobilidade
- 44 Especial Capa
- 52 Saúde Suplementar
- 58 Oftalmologia
- 62 Saúde
- 72 Hotelaria
- 76 Viver Viagem
- 84 Arte Sacra
- 88 Cultura
- 94 Eventos



[prime.bradesco](https://www.prime.bradesco) [bradescoprime](https://www.instagram.com/bradescoprime) [/bradescoprime](https://www.facebook.com/bradescoprime)

Fale com nossos  
especialistas  
e saiba mais:



Leo Burnett TV



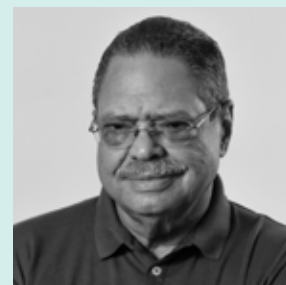
Fone Fácil Bradesco Prime: 4002 0022 / 0800 570 0022 • SAC - Alô Bradesco: 0800 704 8383  
SAC - Deficiência Auditiva ou de Fala: 0800 722 0099 • Ouvidoria: 0800 727 9933.

**BANCO +  
CORRETORA  
EM UM SÓ LUGAR.**  
O BRADESCO PRIME  
**CONECTA** VOCÊ.



  
**bradesco**  
prime

# COLUNA DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

## UM HOMEM ÍNTEGRO

Bolsonaro perdeu um de seus melhores quadros no governo, o ex-ministro Bento Albuquerque, que fez o que pôde como ministro das Minas e Energia, mas não tinha como baixar o preço da gasolina.



## RECADO CLARO

O TSE deu o recado com todas as letras que quem cuida de eleição é somente ele e que não abre mão de sua obrigação. A sociedade precisa superar a falácia de insegurança das urnas eletrônicas. O TSE já demonstrou, à exaustão, que o processo é limpo. O resto é desinformação ou má-fé.

## TETO DE GASTOS

Do pré-candidato do PSDB, João Doria: "teto de gastos deve ser respeitado. O governo federal tem que ser responsável com o dinheiro e o gasto público. Sem esse controle, a consequência é inflação, como estamos vendo, e o sofrimento dos mais pobres. Tem gente que, pelo visto, não aprendeu essa lição".

## NOVOAGRO

Criada na administração de Roberto Simões na Faemg, a NovoAgro Ventures possui 12 startups em seu portfólio e pretende chegar ao final do ano com pelo menos 20. A NovoAgro é uma ponte entre produtores rurais, agroindústrias e soluções tecnológicas, fórmula que mudou o agronegócio mineiro

## SETOR INQUIETO

O setor de biocombustíveis está preocupado com o atual ministro de Minas e Energia. Adolfo Sachsida, que é ligado ao ministro Paulo Guedes, ficou conhecido por defender redução na mistura de etanol na gasolina e de biodiesel no diesel como mecanismo para baixar o preço final dos combustíveis.

### **OS MOBILIDADE SUSTENTÁVEL**

Mário Campos chamou a atenção em Nova York como moderador no painel *Etanol na mobilidade sustentável*, na 15ª edição da Citi Isso Datagro New York Sugar & Ethanol Conference. Segundo ele, desenvolvemos uma produção sustentável de açúcar, combustível e eletricidade a partir da cana-de-açúcar.

### **PRESENTE PARA O PAPA**

O Instagram do papa Francisco registrou o encontro com Augusto Corrêa, pintor Down de 21 anos, que lhe presenteou com um quadro de sua autoria. Ele estava acompanhado de seus pais Tati e Jack Corrêa. Enviou pela família Corrêa uma benção especial ao Brasil e disse que a obra vai para o Museu do Vaticano.



## **DEPENDÊNCIA DE FERTILIZANTES**



O ex-ministro Alysson Paulinelli tem participado das discussões para diminuir a dependência brasileira de fertilizantes do exterior. Uma das alternativas está na disponibilização de potássio e fósforo em solo mineiro. Ações de curto, médio e longo prazos devem integrar o setor público e privado.

## **EFEITO DO HOLOFOTE**

“Em 2018 aconteceu o embate da nova política com a velha política. Mas o país precisa é da prática da boa política”. A análise é do pré-candidato do PSDB ao governo de Minas, Marcus Pestana. No seu entendimento, o problema do presidente Jair Bolsonaro é que ele não pode ver um holofote que radicaliza.

## **FARRA DO PISO SALARIAL**

Orçamento público não tem espaço para a criação de mais pisos salariais. Gestores subnacionais viverão drama caso vários dos 144 projetos de criação de bases salariais virem lei.



# ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

## COBRANÇA OBRIGATÓRIA

A volta do imposto sindical obrigatório é pauta do PT nessas eleições e tem causado muita polêmica. O PT pretende revisar a decisão que pôs fim a cobrança obrigatória, caso retorne ao poder. Já o deputado Carlos Sampaio (PSDB-SP), vê no esvaziamento dos protestos promovidos pelo PT uma prova de que o sindicalismo deixou de ser um negócio e só as organizações sérias e representativas sobreviveram. Ele provoca dizendo: “a grana secou e o apoio sumiu.”

## REALIDADE DOS SINDICATOS

O orçamento de entidades sindicais caiu até 90% desde a reforma trabalhista de 2017. Dados

*“A democracia não é um sistema feito para garantir que os melhores sejam eleitos, mas para impedir que os ruins fiquem para sempre”*

MARGARET THATCHER



*“O ódio e a mentira não são protegidos pela liberdade de expressão, porque eles se destinam a silenciar a expressão dos outros”*

PRESIDENTE DO TSE, MINISTRO LUÍS ROBERTO BARROSO



do Ministério do Trabalho indicam que em 2017 foram repassados R\$ 2,233 bilhões para essas entidades. Em 2021, foram R\$ 21,4 milhões. O imposto sindical respondia pela maior parte da arrecadação dos sindicatos.

## MUNDO DO TRABALHO

O sociólogo Clemente Ganz Lúcio, ex-diretor do Dieese, avisa que o momento é de analisar o que está acontecendo no mundo do trabalho. “Temos de olhar e entender qual é a organização sindical com a qual reconquistaremos o protagonismo político e reconduziremos o Brasil para o futuro que a gente quer.”



ArcelorMittal

# Minas é o nosso lugar.

ArcelorMittal, a maior  
incentivadora da cultura e  
do esporte em Minas Gerais.

A cultura e o esporte de Minas Gerais estão sempre se renovando. Nosso apoio a eles, também. A ArcelorMittal, líder em aço no Brasil, se orgulha de ser a maior incentivadora da cultura e do esporte em Minas, por meio das leis estaduais de incentivo à Cultura e ao Esporte\*, com mais de R\$ 80 milhões investidos pela Fundação ArcelorMittal nos últimos anos. Acreditamos que esse é o melhor caminho para formarmos cidadãos integrais para o amanhã.

Afinal, nossa origem é mineira e este é o nosso lugar. Investir na cultura e no esporte de Minas Gerais é investir no nosso futuro.

**ArcelorMittal.**  
Aços inteligentes  
para as pessoas  
e o planeta.



Foto: Eugênio Sávio

Patrocínio da série de  
concertos "Fora de Série"  
da Orquestra Filarmônica  
de Minas Gerais

\*Título recebido pelo investimento por meio das leis estaduais de incentivo à Cultura e Esporte em 2021.

## ESTILO CONCILIADOR



*No cargo há menos de dois meses, o prefeito Fuad Noman adota o diálogo e elenca ações para enfrentar problemas de mobilidade e desenvolvimento*



**O prefeito Fuad Noman: "Vou fazer tudo o que eu puder"**

Desde que assumiu a prefeitura de Belo Horizonte no final do mês de março, o prefeito Fuad Noman só tem arrancado elogios de vereadores e até de membros do governo, que antes dele não mantinham nem mesmo o relacionamento protocolar. Essa mudança permitiu que a prefeitura e a Câmara Municipal firmassem um compromisso junto as empresas de transporte e o relacionamento com o governo de Minas

tomasse um novo rumo. Fuad Noman disse que já levou ao governador Romeu Zema uma lista de demandas, que tem mostrado boa vontade em atendê-las. Com o governo federal, por enquanto, não ocorreram avanços, mesmo com a atuação de vários interlocutores agindo em defesa da cidade.

O assunto mereceu uma atenção especial durante o almoço-palestra do Conexão Empresarial



com o prefeito Fuad Noman, evento promovido pela VB Comunicação. Essa mudança no relacionamento com o legislativo municipal recebeu um comentário da presidente da Câmara, Nely Aquino, que ressaltou a diferença nas tratativas entre a Câmara e a prefeitura. O diálogo, segundo ela, foi aberto. “A Câmara estará com o senhor em todos os momentos”, garantiu. Nely Aquino ressalta que nos últimos anos a cidade entendeu que “a Câmara não é subserviente, ela é parceira”.

O vereador Gabriel Azevedo, que chegou a discutir com o prefeito, também se rendeu ao estilo conciliador de Fuad Noman, e afirmou que daqui para frente, qualquer rusga será aparada, “porque o senhor merece”. Essa dificuldade de relacionamento também foi observada pelo prefeito de Nova Lima, João Marcelo Dieguez. Ele

reclamou da distância entre as duas administrações e da necessidade de buscar ações integradas.

Uma das preocupações de moradores e empresários é em relação a dificuldade de mobilidade e os gargalos de trânsito entre as duas cidades. Noman chegou a brincar dizendo que cobraria pedágio para entrar em Belo Horizonte e garantiu ao prefeito de Nova Lima que Belo Horizonte está pronta para participar de qualquer movimento que melhore a trafegabilidade entre as duas cidades e contou que, ele mesmo, morou um determinado tempo em Nova Lima e passou por essa mesma dificuldade, que só aumentou ao longo dos anos.

Durante a sua palestra, Fuad Noman falou que nos últimos cinco anos participou ativamente de todas as ações da prefeitura. Ele lembra que,

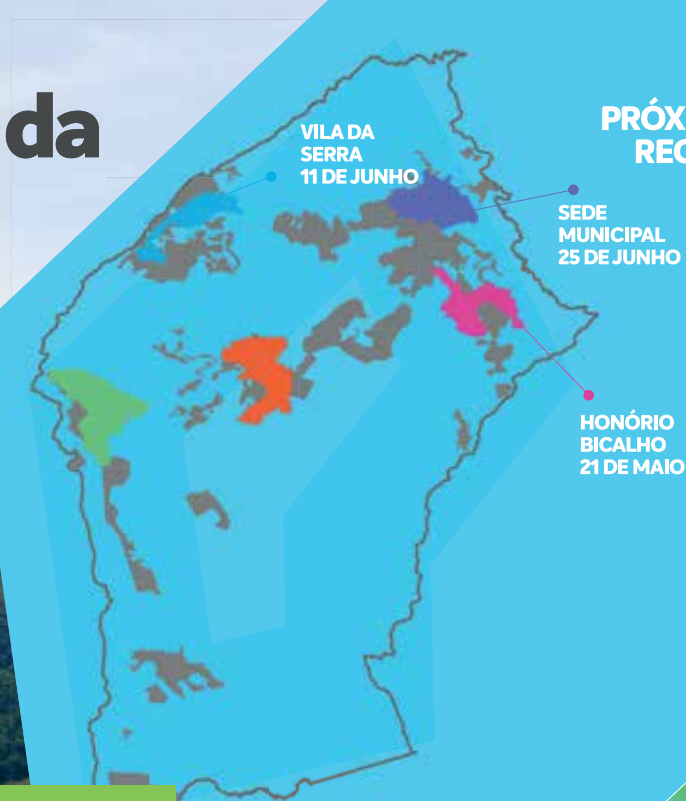
# O futuro da cidade?

Você participa e ajuda a construir

**INFORMAÇÕES:**  
31 97163-0484  
**Sala do Plano Diretor**  
Nova Lima Shopping, Sala 2  
Rua Benedito Valadares, 69  
Centro



**Inscrições** no QRcode ou no site [planodiretor.nl.gorceix.org.br](http://planodiretor.nl.gorceix.org.br)



**CONFIRA AS PRÓXIMAS OFICINAS REGIONALIZADAS:**

**SEDE MUNICIPAL**  
25 DE JUNHO

**HONÓRIO BICALHO**  
21 DE MAIO



**DEMAM | GORCEIX**  
DEPARTAMENTO DE MEIO AMBIENTE



**NOVA LIMA**  
prefeitura

REVISÃO DO  
**PLANO DIRETOR**  
Nova Lima



**Fuad Noman: projetos para que as pessoas se envolvam com a cidade**

quando o PSD assumiu a administração da cidade, o déficit no caixa da prefeitura era de R\$ 600 milhões. Além do corte no custeio e da busca de investimentos no município, o então governador Fernando Pimentel suspendeu os repasses de recursos para os municípios.

Quando as contas pareciam entrar nos eixos, veio a pandemia, que desorganizou tudo. Só com a saúde, a cidade gastou R\$ 1,250 bilhão, além das despesas com assistência social, distribuição de cestas básicas, kits de higiene outras soluções para que, segundo ele “as pessoas não passassem fome”. A prefeitura também pagou o Auxílio Belo Horizonte, que em alguns casos, chegou a R\$ 600.

Passada essa fase crítica causada pela pandemia, a cidade voltou aos investimentos. Fuad Noman disse que foram mais de R\$ 2 bilhões investidos em obras na cidade, como a de prevenção de enchentes. Uma das áreas mais afetadas, a avenida Vilarinho terá as obras concluídas em 2024.

Mas a cidade ainda paga um custo alto com os reflexos da pandemia. As cirurgias eletivas foram adiadas, exames especializados deixaram

de ser feitos e estão sendo retomados, com um esforço que tem sido feito pela administração municipal. A educação foi outra área fortemente afetada e Fuad Noman tem a preocupação de recuperar o ensino, principalmente, de português e matemática, matérias em que as crianças mostram ter muita dificuldade, segundo ele, que lembra que foram dois anos sem escola.

Além das dificuldades, ele se mostra otimista com os muitos projetos que estão para sair do papel. Um deles é o “BH mais feliz”, que envolve ações para “que as pessoas tenham o que fazer nas manhãs de domingo”. Despertou sua atenção o concerto da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais, na praça da Savassi, que reuniu mais de 10 mil pessoas no dia 1 de maio. Noman disse que as pessoas querem ir para a rua e a proposta desse projeto é de fazer com que atividades que atraiam as pessoas para que elas se envolvam com a cidade.

Ele também montou uma força tarefa envolvendo as secretarias de Política Urbana, Meio Ambiente, Obras e órgãos como a BHTrans para trabalhar no desenvolvimento econômico da cidade, monitorar e atrair grandes investimentos. Fuad Noman mostra-se empenhado em realizar todas as propostas apresentadas à população. “Vou fazer tudo o que eu puder para fazer tudo. Tem dinheiro, determinação política e gente competente para fazer. Não tem como não fazer”, afirmou. (V)



### CONEXÃO EMPRESARIAL

O Conexão Empresarial com o prefeito Fuad Noman teve o patrocínio da Anglo American, Drogeria Araujo, Líder Aviação, Mater Dei, Urbana – mídia do mundo real, Usiminas e apoio da AngloGold Ashanti.

# Quem usa a cabeça protege o bolso.

MERCANTIL  
DO BRASIL



Contrate 100%  
online pelo QR Code,  
nas agências  
ou com nossos  
correspondentes  
autorizados.

Antecipe até  
7 parcelas  
do FGTS  
sem precisar  
abrir conta.

---

Acesse [fgts.mercantil.com.br](http://fgts.mercantil.com.br)  
Rápido, fácil e sem burocracia:  
contrate e receba em até 1 hora.

**Lembra do seu FGTS?**  
**Ele te espera no Mercantil.**



# FGTS





**PAULO CESAR DE OLIVEIRA**

Jornalista

## AS PRIVATIZAÇÕES QUE NÃO SAEM

Quem ainda acredita no discurso das privatizações, disparado sempre nos momentos de crise? Até aqui foram poucos os que tiveram a coragem de vender o controle de estatais federais importantes, um processo que se iniciou no governo de Fernando Collor em 1991, quando a Usiminas, uma das maiores siderúrgicas brasileiras, foi entregue à iniciativa privada, começando o que deveria ser um grande processo de venda de estatais.

Até o início dos anos 2000, foram vendidas 80 estatais federais, entre elas Vale e Telebras, no governo FHC. Desde então, ocorreram, mesmo em nível estadual, algumas outras privatizações sem maior expressão. Bolsonaro, assumiu a Presidência e, ecoando o discurso do então todo poderoso Paulo Guedes, garantiu, com sua usual eloquência, que iria privatizar tudo. Nada, até criou duas outras, uma para substituir a Infraero e outra a Empresa Brasileira de Participações em Energia Nuclear e Binacional S.A. (ENBPar).

O descompasso entre o discurso e a realidade fez com que o forte e sério empresário Salim Matar, secretário da Desestatização, que em algum momento acreditou na boa vontade de Bolsonaro e Guedes, deixasse o cargo, certo

COMO SE A VENDA DE UMA ESTATAL FOSSE ASSUNTO A SER DECIDIDO EM POUCOS DIAS...

de que o corporativismo era mais forte. Numa das conversas comigo antes da posse, cheguei a dizer a ele que era uma tarefa ingrata. Mas bem que ele tentou privatizar os Correios, por exemplo, mas nada aconteceu.

Agora chega este ministro das Minas e Energia, o desconhecido Adolfo Sachsida, dizendo que vai privatizar a Petrobras \_ até fazendo “mise en scène”, apresentando um pré-projeto \_ como se a venda de uma estatal \_ que é uma das maiores empresas do mundo \_ fosse assunto a ser decidido em poucos dias, para atender o desejo de um presidente da República que, em campanha, quer baixar o preço da gasolina e do diesel. Se em quatro anos de mandato o presidente não conseguiu avançar no prometido programa de desestatização, não será agora, faltando cinco meses para a eleição que conseguirá.®

# GRIPE

# LONGE,

# VOCÊ

# PERTO

- ▶ *Agende agora mesmo sua **vacina da gripe** e proteja-se!*



A nova vacina Tetravalente cobre a cepa H1N1, a nova cepa H3N2 Darwin e duas cepas de Influenza B. É proteção para toda a família! Confira a disponibilidade na unidade mais próxima ou na nossa loja virtual.



(31) 3228-6200



[hermespardini.com.br](http://hermespardini.com.br)



Baixe nosso aplicativo na App Store ou Google Play e confira a unidade mais próxima de você.



**HERMES  
PARDINI**

Medicina, Saúde  
e Bem-estar

MARCOS MONTES

# POTÊNCIA AGROAMBIENTAL



*Ministro da Agricultura diz que trabalha para firmar o país na área ambiental e para encontrar alternativas para o fornecimento de fertilizantes*



FOTO / DIVULGAÇÃO

O agronegócio é um dos poucos setores que continua avançando, mesmo enfrentando problemas climáticos e com a falta de fertilizantes, devido a guerra entre Rússia e Ucrânia. O principal carro-chefe da economia brasileira é onde o presidente Jair Bolsonaro poderá se ancorar para mostrar um país que avança. O mineiro Marcos Montes assumiu em abril o Ministério da Agricultura, onde atuava como principal assessor da ex-ministra Tereza Cristina e avança nos projetos, inclusive para diminuir a dependência do país em relação aos fertilizantes.

**O SENHOR ASSUMIU EM UM MOMENTO MUITO DIFÍCIL NA ECONOMIA BRASILEIRA, COM A PANDEMIA E AGORA COM A GUERRA E TODOS OS PROBLEMAS COMO A FALTA DE INSUMOS. COMO O SENHOR TEM BUSCADO EQUILIBRAR A SITUAÇÃO?**

Primeiro tivemos uma estiagem muito forte, que prejudicou um pouco. Nós esperávamos 300 milhões de toneladas de grãos e tivemos 270. Em seguida, a pandemia nos colocou também à prova, o agro se mostrou muito resiliente, muito forte e, com a ajuda de medidas do governo, que proporcionou um abastecimento interno, não faltou absolutamente nada. O produtor rural não fez



lockdown e, respaldado por algumas ações governamentais, foi à luta. O agro não parou e o resultado é esse que estamos vendo hoje, que sustentou a economia brasileira. Já vinha sustentando e durante a pandemia sustentou muito mais.

**AGORA HÁ A PREOCUPAÇÃO COM A FALTA DE FERTILIZANTES. ESSE PROBLEMA PODE INTERFERIR NA SAFRA?**

Nós estamos preocupados, mas tranquilos em relação a esse momento. Os navios estão chegando, estão no mar ou estão chegando nos portos, o fornecimento está dentro da normalidade e talvez, um pouquinho acima do que foi comparado ao ano passado. A preocupação existe. Esses conflitos afetaram muito as exportações. Estamos criando alternativas, criamos o plano nacional de fertilizantes, antes mesmo do conflito entre Ucrânia Rússia, tentando diminuir a dependência que o Brasil tem, que hoje aproxima-se dos 90% e temos que criar alternativas internas. Estamos fazendo uma caravana da Embrapa pelo país para uso eficiente do fertilizante, em um nível menor, com menos produto no solo e estamos fazendo a diplomacia dos fertilizantes. Estamos andando no mundo todo, visitando os países produtores para poder ter uma quantidade maior do produto para exportarem para o Brasil, como a viagem agora para a Jordânia, para o Egito e Marrocos, para retomar a missão que a ministra Tereza Cristina vinha fazendo, buscar abrir outras possibilidades e também consolidar o que já foi feito. Estamos colocando no nosso plano a pesquisa para termos condições para nós fazemos uma produção interna, pensando em reativar algumas plantas que já existem no Brasil, principalmente de fósforo, de amônia e ureia. Temos plantas que foram paralisadas quando a Petrobras saiu do campo dos fertilizantes.

**ONDE?**

Tem uma em Três Lagoas, que estava quase pronta e foi paralisada, uma em Uberaba, que começou e também foi paralisada. Tudo isso volta ao radar para discutirmos com a Petrobras e achar um parceiro privado que tenha interesse, apesar da dificuldade de fornecimento de gás. A planta de Três Lagoas foi negociada com um grupo russo, mas o contrato foi suspenso, por causa disso. Em Uberaba, naquela região promissora que nós temos no Triângulo e Nordeste de São Paulo, não temos gás e quanto tem está caro. Isso não anima os investidores privados, mas estamos trabalhando para diminuir os problemas e deixar a situação mais propícia para atrair os investimentos. Estamos olhando as jazidas de potássio, no Amazonas, estamos estudando os pós de rocha. Minas tem uma potencialidade grande na região de São Gotardo e estamos trabalhando em todas as frentes na questão dos fertilizantes.

**ESSE É UM REFLEXO DA DESINDUSTRIALIZAÇÃO DO PAÍS, QUE TAMBÉM ESTÁ AFETANDO O AGRONEGÓCIO?**

Não houve o processo de desindustrialização do agro, ao contrário, as empresas cresceram muito e estão exportando para o mundo. Alguns setores, como o de fertilizantes, é porque, no passado, produzir fertilizante estava ficando mais caro do que importar. Tanto que a própria Petrobras saiu disso. As indústrias do agro cresceram muito e foi o que segurou a economia brasileira. Estamos exportando para quase 200 países, com uma potencialidade enorme de crescimento e nossas indústrias, principalmente na área de proteína animal, cresceram bastante e geraram muitos empregos e renda.

**A INFLAÇÃO CORRÓI O SALÁRIO DO**

**BRASILEIRO E A ALIMENTAÇÃO TEM PESADO MUITO. A PRODUÇÃO ESTÁ MAIS PARA A EXPORTAÇÃO E POR ISSO OS ALIMENTOS ESTÃO TÃO CAROS?**

Os alimentos estão caros, não há dúvida nenhuma. Mas, proporcionalmente em relação ao restante do mundo, está até mais acessível. A inflação está alta. A Austrália, por exemplo, há muito tempo não tinha inflação, e agora está vivendo essa situação, como os Estados Unidos. Com toda certeza, as nossas exportações representam de 25% a 30% do total do que nós produzimos. A carne bovina, por exemplo, representa 20%, do que nós exportamos. Mas os custos são altos no mundo inteiro e no Brasil nós acompanhamos isso. Com toda certeza, o Brasil não está na vanguarda dos preços altos da inflação. Qual é o remédio? O remédio é produzir mais para abastecer o mundo e para o abastecimento interno. Apesar dos preços mais altos, não houve desabastecimento como em outros países.

**AO MESMO TEMPO QUE A OMC ESTÁ PEDINDO PARA O BRASIL AVANÇAR, MUITOS PAÍSES TÊM RESTRIÇÕES AOS PRODUTOS BRASILEIROS. COMO AVANÇAR E DRIBLAR ESSES PROBLEMAS?**

Infelizmente, nós aqui dentro do Brasil, eu vi isso quando era deputado lá atrás, e nós perdemos aqui dentro do país a matéria da comunicação. Algumas ONGs ideológicas e parte da imprensa também, que tinha um viés ideológico, tentou desfazer o grande potencial que o Brasil é do ponto de vista de agricultura e ambiental, isso esparramou pelo mundo. Somos um país competitivo, principalmente dentro da Europa, e os produtores e seus respectivos países ficaram muito preocupados com a entrada dos produtos brasileiros. Uma das maneiras de desfazer e diminuir o

tamanho da força do Brasil era colocar obstáculos e viram na questão ambiental essa oportunidade. O Brasil tem a legislação ambiental mais rigorosa do mundo, que é o Código Florestal. Opaís precisa melhorar muito ainda, mas está avançando bastante nessa questão. Tanto é verdade que, na Cop26 em Glasgow, o Brasil saiu respeitado devido aos nossos programas de descarbonização. Nesse momento, os países estão revendo suas legislações e entrando nas poucas reservas que eles têm para se sustentar internamente. O Brasil está preocupado, temos que avançar bastante, temos que corrigir algumas situações que ainda têm alguma defasagem, mas pode ter certeza que o Brasil também se impõe em relação à questão ambiental lá fora.

**ESSA QUESTÃO DA AMAZÔNIA, DAS QUEIMADAS, DO DESMATAMENTO E GARIMPEIROS PREJUDICAM A IMAGEM DO BRASIL?**

Nós temos que corrigir. Nunca teve é tanta titulação de terra como está tendo neste governo. Nós vamos dar quase 450 mil títulos até o final do ano. O que se fez em três anos no governo Bolsonaro foi feito com 30 anos de atraso. Essas pessoas tituladas têm identidade, têm vida própria, têm crédito e, com essa identidade, sabe-se onde está o problema e, se for ilegal, ele será punido. Até então, nos outros governos, não se sabia onde buscar a ilegalidade, porque não se tinha documentação. Legalizando, temos o controle maior. Eles precisam de orientação e temos avançado nessas questões. Notícias nos últimos dias mostram que o desmatamento em governos anteriores, de Fernando Henrique e Lula, foi maior do que agora. Temos preocupação com isso e vamos trabalhar para o Brasil se firmar ambientalmente também. Já é uma potência agro e, agora, se torna uma potência agroambiental. ®

**SUPERMERCADOS**



*Vale do Sereno*

**O BH COM O**  
*sem estilo!*

**VENHA SE SURPREENDER!**



 **ROD. JANUÁRIO CARNEIRO**  
**8.760 - NOVA LIMA**

 **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**  
**SEG. À SAB. DAS 7:30H ÀS 21:30H**  
**DOM. DAS 7:30H ÀS 19:30H**



### PAULO PAIVA

Professor associado da Fundação Dom Cabral e ex-ministro do Trabalho e do Planejamento e Orçamento no governo FHC

## INCERTEZAS À VISTA

Eleições resultam de suas próprias circunstâncias, algumas com raízes históricas e outras, as principais, determinadas pelo ambiente do momento. Por isso, é comum se dizer que cada eleição é singular, não comparável às anteriores.

Daqui a cerca de cinco meses, os brasileiros poderão ir às urnas para escolher o presidente que comandará o país nos próximos quatro anos. Será uma eleição única, pois estarão se confrontando dois presidentes, o atual, Bolsonaro, que pleiteia sua reeleição, e o ex-presidente Lula, que pretende retornar ao Planalto. Somente esse fato já definiria a eleição deste ano como singular.

Mas, o ambiente político é também muito diferente dos anos anteriores. A disputa está polarizada por personalidades fortes, personalismo e populismo, obscurecendo o mais importante que seria a discussão em torno de propostas para tirar o país da crise econômica, gerar empregos e melhorar a qualidade de vida de toda a população.

O debate se dá com agressões, denúncias, fake news e ódio recíproco, através das mídias sociais. Um prenúncio de que a temperatura irá crescer ainda mais com a aproximação do dia da votação. Nessas circunstâncias, fecha-se o espaço para candidaturas alternativas que pudessem oferecer novos caminhos para o Brasil.

## NESSAS CIRCUNSTÂNCIAS, FECHA-SE O ESPAÇO PARA CANDIDATURAS ALTERNATIVAS

O mais grave, porém, é o movimento que procura corroer as instituições, pilares do Estado democrático de direito, que prevalece no Brasil, há mais de três décadas, desde o final do regime autoritário.

Na democracia ninguém mantém o poder absoluto. A divisão do poder entre Executivo, Legislativo e Judiciário garante a estabilidade democrática. Não é sem propósito que o atual presidente e seus apoiadores minam a legitimidade do Congresso Nacional e do Poder Judiciário, porque almejam um Estado com poder absoluto. Não convivem bem com a diversidade e com o ordenamento institucional da democracia.

Não são, pois, ingênuas as benesses orçamentárias aos parlamentares, por meio das emendas secretas, e as agressões ao STF e à segurança do processo eleitoral.

Temo que a escalada de violência possa colocar em risco a própria democracia. ☹



# VACINA CONTRA **GRUPE 2022** E VACINA CONTRA PNEUMONIA



VACINE-SE  
ANTES DO  
INVERNO. ❄️

## Tudo para sua saúde. Araujo tem.



Proteção anual contra  
**quatro tipos de vírus.**

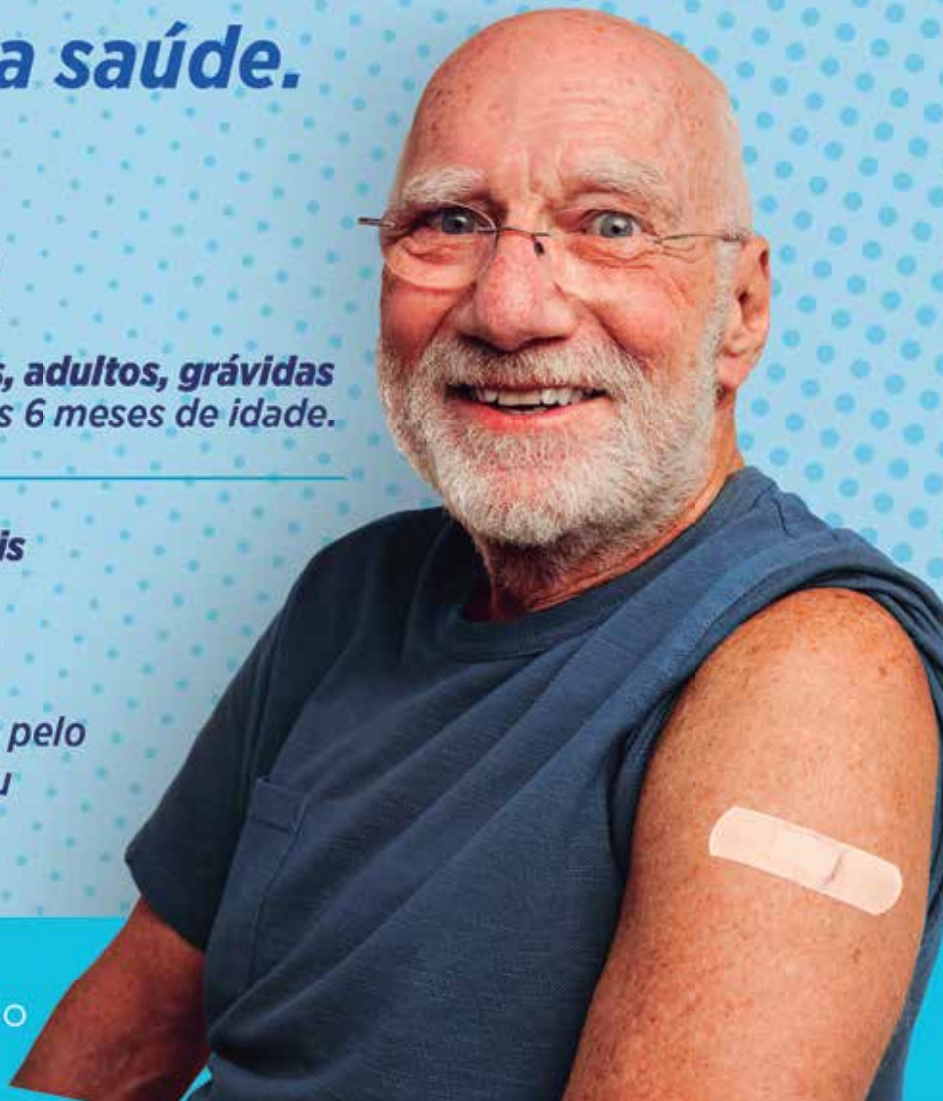


Indicadas **para idosos, adultos, grávidas**  
e **crianças** a partir dos 6 meses de idade.

Consulte as lojas disponíveis  
em [araujo.com.br/vacinas](http://araujo.com.br/vacinas)

**OU**

Agende sua vacina em casa pelo  
Drogatel: (31) 3270-5000 ou  
0300 313 1010.



**+** SERVIÇO  
FARMACÊUTICO ARAUJO



LOJA



APP



SITE



DROGATEL

Clique  
Retire

Drive  
Thru



# REDUÇÃO DE GASTOS



*Presidente eleito do TJMG, José Arthur de Carvalho Filho  
pretende concluir digitalização de processos*



## **José Arthur Filho: ações de sustentabilidade**

O uso de energia limpa e a virtualização de processos de 1ª e 2ª instâncias estão entre as ações que terão forte empenho e continuidade na gestão do desembargador José Arthur de Carvalho Filho, 55º nome eleito para a Presidência do Tribunal de Justiça de Minas Gerais, em seus 149 anos de história. O magistrado, que atualmente ocupa o cargo de superintendente administrativo adjunto do TJMG, assumirá a gestão do biênio 2022-2024 no dia 1º de julho, em substituição ao atual presidente, desembargador Gilson Soares Lemes.

Vencedor do pleito no plenário da sede do tribunal no dia 29 de abril, o futuro mandatário atua em ações de sustentabilidade que resultam em redução de gastos para a Justiça mineira, desde a coleta seletiva do lixo até a construção de novas sedes dos fóruns das comarcas. O desembargador José Arthur Filho comemorou a aprovação do projeto de instalação de usinas energeticamente autossustentáveis em 60 fóruns e a aquisição de energia no mercado livre, seja fotovoltaica, seja eólica para 28 prédios do

TJMG, fato ocorrido no mês passado. “É um passo importante. A nova prática vai representar economia estimada em R\$ 84 milhões em 25 anos, com investimentos de R\$ 11 milhões para a instalação das novas usinas”, calcula.

A digitalização dos processos físicos é apenas uma das 16 ações que integram o Programa Justiça Eficiente, que norteou a gestão do atual presidente Gilson Soares Lemes, com o objetivo de oferecer uma atuação mais célere e eficiente do Judiciário mineiro ao cidadão. “A digitalização dos processos garante maior agilidade na tramitação, fácil acesso, e uma maior transparência. Nossa meta era digitalizar 100% dos processos neste biênio e vamos cumprir. Já estamos com 95% deles na área cível e cerca de 90% na área criminal digitalizados”, esclarece o desembargador José Arthur Filho.

O atual presidente do TJMG, desembargador Gilson Soares Lemes, é só elogios ao colega. “Como superintendente administrativo adjunto, na atual gestão, ele idealizou diversas iniciativas que posicionaram o Judiciário mineiro entre as instituições de vanguarda, comprometidas com as mudanças exigidas pela contemporaneidade”, assinalou.

No dia 1º de julho, também tomarão posse o desembargador Alberto Vilas Boas Vieira de Sousa, como 1ª vice-presidente do TJMG. Ele foi juiz presidente da 2ª Câmara Cível do Tribunal de Alçada de Minas Gerais. Assumiu diversos cargos no Ministério Público, tendo sido promotor de Justiça nas comarcas de Ferros, Rio Casca, Ouro Preto e Belo Horizonte.

O 2º vice-presidente eleito é o desembargador Renato Luís Dresch, que ingressou na magistratura em 1993, tendo atuado nas comarcas de Passos, Ibiraci, Piumhi e Belo Horizonte.

Além das funções de Juiz Eleitoral, foi membro de Turmas Recursais dos Juizados Especiais. Foi também membro e presidente a 8ª Turma Recursal de 2003.

A 3ª vice-presidente eleita, desembargadora Ana Paula Caixeta, ingressou na magistratura em 1990 e foi juíza nas comarcas de Mariana, Bonfim, Diamantina, Betim e Belo Horizonte, onde foi titular da 33ª Vara Cível. Atuou como juíza eleitoral, na Vara da Infância e Juventude e em Turmas Recursais. Atualmente é superintendente da Coordenadoria da Mulher em Situação de Violência Doméstica e Familiar (Comsiv).

## TRAJETÓRIA

Bacharel em direito, formado em 1984, pela UFMG, José Arthur Filho tomou posse como desembargador em dezembro de 2014, em solenidade no Salão Nobre que leva o nome de seu pai, desembargador José Arthur de Carvalho Pereira, no Palácio da Justiça. O pai foi presidente do TJMG no biênio 1986-1988.

José Arthur Filho atuou como juiz do Tribunal Regional Eleitoral de 1993/1995 - vaga advogado, reconduzido para o mesmo cargo de juiz do TRE para o biênio de 1995/1997. Foi superintendente de planejamento administrativo e gestão de bens, serviços e patrimônio. Atuou como membro da Comissão de Orçamento, Planejamento e Finanças no biênio 2016/2018; membro da comissão para organizar a programação comemorativa dos 300 anos de criação da comarca do Serro; coordenador da Comissão de Acessibilidade e Inclusão e presidente do Comitê de Proteção de Dados Pessoais. Foi nomeado pelo Presidente do STF e CNJ para compor o Comitê de Integridade do Poder Judiciário. ©



**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

## SISTEMA ELEITORAL PARASITA

A classe política construiu um sistema eleitoral parasita, em um terreno minado e constituído de barreiras, que lhe assegura impunidade institucional. Ela se alimenta de diversos mecanismos de reprodução no tempo e cultiva uma imagem anêmica aos olhos da população. É escandaloso o fato de que, dos 513 deputados eleitos na última legislatura, apenas 27 deles dependeram única e exclusivamente de seus votos para se elegerem, ou seja, míseros 5,26% de seu total. E aí está a origem do Centrão, que vem manipulando essa realidade paralela, para assegurar a perpetuidade desse sistema como fruto da fraqueza dos partidos e tomar, como refém, o governante de plantão, quer seja no nível federal, estadual ou municipal.

Qualquer que seja o presidente da República, o Centrão se locupletará. O Congresso se fortaleceu ainda mais ao peitar o STF e sair vencedor. Agora chegou a vez do Executivo, também, medir forças, aumentando o descabro entre os poderes da República. Desprovido de transparência, o Centrão

QUALQUER QUE SEJA  
O PRESIDENTE DA  
REPÚBLICA, O CENTRÃO  
SE LOCUPLETARÁ

é o infiel da balança governamental. No dicionário político do Centrão, a fidelidade só existe em causa própria, ao manietar o sistema político e não deixar que ele evolua.

A meu ver, o mesmo sistema que mantém e provém o Centrão pode estar prestes a se desmoronar. Ainda não sei com que escopo isso foi arquitetado, mas o presidente Bolsonaro, detém, hoje, o completo domínio da PF e poderá implodir as bases que sustentam o Centrão, quando soltar o nosso órgão de apuração para fiscalizar a correta aplicação dos recursos oriundos do orçamento secreto, lá na ponta. Isso vai soar como um tiro no galinheiro e abalar o controle inédito que esses presidentes da Câmara adquirem ao se tornarem onipresentes e oniscientes.

Fazer política tem sido, até aqui, tão somente, destinar verbas do orçamento para acalmar os congressistas e alimentar uma corrupção combinada. Há quem diga que o Brasil adquiriu o status de *Disneylândia da Corrupção* e, nesse particular, venhamos e convenhamos, haja lugares para tantos patos, patetas e petralhas. Urge que se adote uma verdadeira reforma eleitoral, na qual o voto em lista fortaleça as legendas partidárias e alimente o consciente sufrágio ideológico para inibir o fisiologismo. Chega de puxadores, de votos ou de carro. Bastam os puxadores de samba. ©



PRONTIDÃO  
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR



*Mãe, exemplo maior de  
amor e dedicação à vida!*



@biocor\_instituto



@biocor\_instituto



**Biocor**  
INSTITUTO

ALAMEDA OSCAR NIEMEYER, 217 - VILA DA SERRA - NOVA LIMA - MG



# GRÃOS ESPECIAIS



*Depois de consolidar vendas para o mercado externo, Café Campos Altos se volta para o consumidor final, com estratégias que passam por assinaturas, delivery e fidelização de clientes*



FOTO: JULIANA FUJSTER / AGÊNCIA 17

**Nathália Azzi e José Maria de Oliveira: consumidor cada vez mais habituado com cafés de qualidade**

A venda de cafés especiais para o mercado interno está cada vez mais sofisticada, podendo ser feita através de assinaturas mensais, delivery por meio de sites próprios, WhatsApp, Instagram e telefone. O produto, nobre e de qualidade, alcançou patamares só comparáveis aos melhores vinhos e azeites do mundo. Assim é a produção do Café Campos Altos, na cidade homônima da região do cerrado mineiro, a 275

quilômetros de Belo Horizonte.

Para o cafeicultor José Maria de Oliveira, acostumado a exportar seu “ouro verde” para os principais mercados europeus, norte-americanos e asiáticos, o cultivo de grãos especiais representa mais do que um negócio bem sucedido. “É uma volta às minhas origens. Meu avô foi produtor de café e passei muito tempo da minha infância em meio aos cafezais”, lembra. Assim,





—  
**Produção no cerrado mineiro: 30 mil sacas exportadas em 2020**

depois de morar em Belo Horizonte, ele retornou à terra natal e comprou, em 2008, a Fazenda Serrinha, onde é feito todo beneficiamento de seu café.

O cultivo e exportação do café especial demandam empenho e logística eficiente. O primeiro cliente foi uma cafeteria no Japão. “Após dois anos, abrimos nossa empresa na Califórnia. Hoje temos também escritório em Hamburgo. Cerca de 90% da nossa produção de café verde vai para o mercado externo”, relata. Para dar conta desse comércio, o Café Campos Altos soma 400 hectares de plantio que compreende ainda, as fazendas produtoras Mirante e Ebe. “O café que chega no exterior é um café especial, natural, cereja descascado e fermentado, com excelente qualidade”, ressalta.

“Em 2020 exportamos 30 mil sacas de café. Em 2021, o agravamento da pandemia que resultou na escassez de transporte naval fez com que as vendas caíssem bastante”. Mas, apesar

da queda, o mercado externo já está consolidado para a marca Campos Altos e o produtor quer agora, dar ênfase ao mercado interno de consumo de cafés especiais. “Nosso foco principal é o consumidor final, um público cada vez mais exigente. Estamos atendendo através do comércio on-line para todo o Brasil e a perspectiva é que possamos chegar entre R\$ 600 mil a R\$ 700 mil de faturamento em 2022 com a venda do café torrado e moído, grão torrado, drip, sachê, cápsulas e chocolate de café”, estima o empreendedor.

E para que a marca Campos Altos alcance essa façanha, José Maria de Oliveira conta com a expertise da filha, Nathália Martins de Oliveira Azzi. A empresária é formada em administração e negócios internacionais, com pós-graduação em finanças. Morou na Nova Zelândia, Inglaterra, Argentina e Estados Unidos. E é ela quem explica as variedades comercializadas e suas características. “A escolha das plantas a serem cultivadas é o resultado de um criterioso estudo



**Fazendas produtoras:  
400 hectares de plantio**

agronômico. Assim, temos em nossas lavouras as variedades Acaiá, Catuai, Bourbon Amarelo e Vermelho, Geisha e Topázio”.

Nathália administra a loja física do Café Campos Altos em Belo Horizonte, trata da distribuição e trabalha as vendas on-line e por delivery dos produtos da marca e sua fidelização. “Fazemos as vendas desde agosto de 2018 em dez cafeterias da capital e empórios na Região Metropolitana de BH, além de paradas em alguns restaurantes de estrada para o Rio de Janeiro e supermercados”, indica a empresária.

Degustação em pontos de revenda e presença com estandes em feiras, como Expozebu, Expoqueijo, Feira Internacional do Café e as de setores de alimentação, também são estratégias lançadas pela empresa para atrair novos consumidores.

A assinatura de cafés especiais, modalidade que visa maior fidelização dos produtos Campos

Altos permite que o consumidor faça a sua escolha. Seja em quatro pacotes de 250 gramas por R\$ 72/mês, ou três pacotes de 500 gramas por R\$ 102/mês, ou dois pacotes de um quilo por R\$ 120/mês. O cliente pode escolher moído ou em grão.

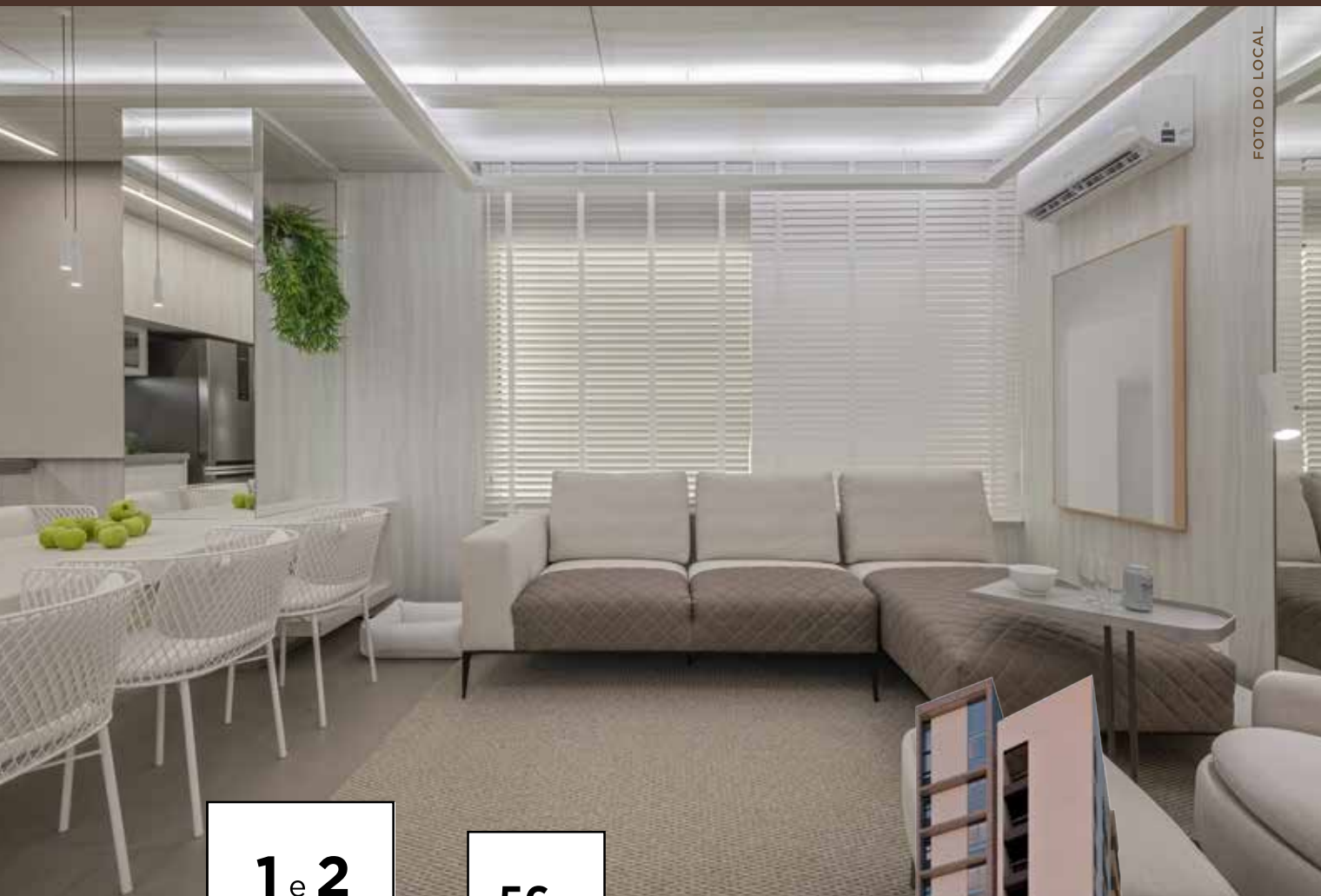
Para o delivery, com entrega em 24 horas, o consumidor conta com o café em cápsula (máquina compatível com Nespresso), drip coffee, café torrado e moído e café em grão em quatro opções de tamanhos, 250g, 500g, 1kg e 5kgs. O que o cliente pode esperar, garante Nathália, são cafés encorpados com uma acidez média, balanceado e com características de notas de chocolate ao leite, fruta madura e caramelo. “Trabalhamos com cafés especiais 100% arábica acima de 84 pontos, utilizamos de torra média para realçar as características. O consumidor brasileiro está cada dia mais habituado com cafés de qualidade que fazem bem para saúde”, aponta Nathália. ©



# AIMORÉS

MORADIAS

FOTO DO LOCAL



**1 e 2**  
SUÍTES

**56M<sup>2</sup>**

**86M<sup>2</sup>**

SANTO AGOSTINHO  
RUA DOS AIMORÉS, 2700

(31) 4009-7000  
AIMORESCAPARAO.COM.BR

**CAPARÃO**  
DESDE 1957



**VISITE O DECORADO  
PLANTÃO NO LOCAL**

**100% DA ESTRUTURA  
DA TORRE CONCLUÍDA**

**CONCLUSÃO DA OBRA  
EM ATÉ 24 MESES**

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação registrada sob o R-9 da matrícula 161.942 do 1º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte.





### EDUARDO FERNANDEZ SILVA

Consultor, mestre em economia, ex-professor da UFMG/FGV/UCB, ex-diretor da Consultoria Legislativa da Câmara dos Deputados

## A (ENGANOSA) MALDIÇÃO DOS RECURSOS NATURAIS

Fala-se da “maldição dos recursos naturais”: quando abundantes e valiosos, os governantes dos países que os detêm dilapidariam tal riqueza em projetos mal concebidos. Há vários exemplos: a República do Congo, a Nigéria, o Brasil e outros. O erro da ideia começa pelo fato de que recursos naturais não têm a capacidade de amaldiçoar, nem tampouco de bem dizer! Continua quando citados Noruega, EUA, Alaska em particular, além da China. Muito mais que a abundância ou falta de recursos naturais, o que condena a população de um país – e condenar é diferente de amaldiçoar! – são suas instituições, que possuem, ou não, a capacidade de “bem dirigir” a nação.

O caso Brasília é grave, tendendo a agravar ainda mais! O Congresso Nacional tornou-se

OUTRA FALHA DAS NOSSAS INSTITUIÇÕES É A FACILIDADE COM QUE GOVERNANTES EMBARCAM EM PROJETOS EQUIVOCADOS

um “Congresso para si”: legisladores não se ocupam em melhorar a qualidade de vida da população. Ao contrário, esforçam-se por destinar recursos a seus amigos, que retribuem pessoal e generosamente! Se bem aplicados, o montante das vergonhosas e hoje dominantes “emendas” poderia mudar radicalmente a qualidade da saúde, da educação e da segurança pública em poucos anos.

Outra falha das nossas instituições que permite desperdiçar grande quantidade de dinheiro é a facilidade com que governantes embarcam – quase sempre sem nos consultar – em projetos equivocados! Lembrem-se do previsível fiasco da Copa do Mundo e da Olimpíada – quantos estádios e obras inúteis, incompletas ou abandonadas? Embora uma rápida análise da história dos “grandes eventos” mostre que a quase totalidade deles só deu prejuízo ao país sede, e lucro a alguns dos organizadores e associados, fica evidente que a população brasileira, inclusive sua elite, foi levada como quando se faz passar uma boiada! E, com o raso raciocínio “esquerda X direita” que rege a próxima eleição, seguiremos, a maioria dos brasileiros, condenados. ©

PADO

NOVOS  
ACABAMENTOS

PUXADORES

# BERLIM

Os novos acabamentos disponíveis para o **puxador Berlim** são uma inovação da Pado. As combinações entre **Inox Escovado e Preto Texturizado** ou **Inox Polido e Preto Texturizado**, criam um puxador único e versátil, que proporciona **infinitas possibilidades** na composição de ambientes internos e externos.

 /padobr  @padobr  
[www.pado.com.br](http://www.pado.com.br)

# EMPREENDEDORISMO FORTE



*Afonso Rocha, superintendente do Sebrae Minas Gerais, fala sobre o papel da instituição no fomento à economia, a vocação do estado para a inovação e o legado pós-pandemia*



FOTO \ GLÁUCIA RODRIGUES

—  
**Afonso Rocha: "O consumidor não aceita acomodação"**



**Sede do Sebrae, em BH: micro e pequenas geram 60% dos empregos no país**

Estar à frente de uma das instituições mais conhecidas e respeitadas do país não é tarefa fácil, mas Afonso Rocha tira de letra. Formado em administração pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) em 1985, ele entrou no Sebrae já no ano seguinte como técnico, passou por diversos cargos, como gerente, até se tornar superintendente. “Encerrei minha primeira fase no ano 2000 e retornei ao Sebrae em 2007, também como superintendente, cargo que ocupo até hoje”, conta.

Apesar desse cargo variar na hierarquia, dependendo da empresa, a função de superintendente no Sebrae é uma das mais altas e corresponde ao cargo de CEO em uma empresa privada. “Entre as minhas várias funções, eu respondo ao conselho deliberativo em um processo de prestação de contas e sou porta-voz de ações da casa. Também coordeno a diretoria de operações e a diretoria técnica e cuido da construção e implementação de estratégias”, explica.

Para ele, uma das maiores forças do Sebrae é apoiar justamente aquele tipo de negócio que é o oposto das grandes corporações. “Alguns dados

mostram que 99% das empresas são micro ou pequenas empresas, mas elas acabam gerando 60% dos empregos no Brasil. Servimos de porto seguro e auxiliamos tanto na abertura quanto na evolução desses negócios. De 2008 para cá também cresceu o número de microempreendedores individuais (aqueles que ganham até R\$ 81 mil por ano), o que mostra a importância do nosso papel nesse cenário”, diz.

Para isso, é fundamental sempre manter os empresários a par das inovações e mudanças do mercado. “É preciso estar antenado, pois o consumidor não aceita acomodação. O mercado muda todo dia e as inovações não param de surgir. Uma das nossas missões é despertar essa consciência e disponibilizar ferramentas para que o empreendedor possa se atualizar e sobreviver”, aponta.

Aliás, o Sebrae também aplica as inovações na própria empresa e dá o exemplo de como se faz. “A pandemia é um ótimo case de como tivemos que nos reinventar rapidamente. Já tínhamos o plano de oferecer o atendimento on-line aos clientes, mas isso levaria de oito meses a um ano no processo normal. Por conta da pandemia,



e diante do desespero dos empresários por causa da crise, nós digitalizamos tudo em menos de um mês. Tínhamos a meta de atender 37 mil clientes no formato on-line em 2020 e acabamos atendendo 400 mil. No ano passado contabilizamos 1 milhão e 200 mil clientes, sendo que 700 mil foram atendidos no formato digital. Soubemos nos reinventar”, conta.

Para Afonso, o on-line é uma tendência que veio para ficar. “Algumas pesquisas mostram que 37% das empresas investiam em marketing digital e agora esse número subiu para 80%. É claro que ainda temos muito a cultura do presencial e isso não deve ser deixado de lado. Mas, as empresas que souberam se adaptar ao on-line e agora usam essas ferramentas para complementar o atendimento estão se dando muito bem. Hoje é impensável um negócio que não tem, pelo menos, um WhatsApp e um Instagram para atender o público”, diz.

Esse traquejo para negócios e inovação também faz com que o Sebrae Minas Gerais se destaque no cenário nacional. De acordo com Afonso, o Sebrae Minas é referência nacional e modelo para outros estados. “Temos 853 municípios, reunimos diversas características distintas em um mesmo território e isso acaba contribuindo para o aumento da qualidade do nosso trabalho. O atual plano de negócio (PN Box) que é usado hoje no Sebrae do país inteiro foi desenvolvido por nós. Até mesmo instituições de ensino usam esse material”, revela.

Falando em Minas, Afonso afirma que a vocação econômica do estado passa muito pela agricultura, mas que a parte da inovação também tem ganhado destaque. “Em nossa carteira temos muitos produtores de café, leite, fruticultura e

“HOJE É IMPENSÁVEL  
UM NEGÓCIO QUE  
NÃO TEM, PELO MENOS,  
UM WHATSAPP E UM  
INSTAGRAM PARA  
ATENDER O PÚBLICO”

queijo (principalmente da Serra da Canastra e do Serro). Mas, aos poucos, temos percebido a importância da inovação na cadeia produtiva. Estamos presentes em diversos ecossistemas de inovação e em contato com várias startups”, diz. Para exemplificar isso, ele cita um projeto em parceria com a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) chamado Programa Varejo Inteligente Conecta. “Por meio dele conseguimos mapear os processos das empresas e diagnosticar as falhas. A partir daí conectamos essas empresas com as startups capazes de oferecer uma solução para o problema”, explica.

Outro aspecto que chama a atenção é a preocupação social. Após as fortes chuvas ocorridas em janeiro deste ano o Sebrae Minas aderiu à campanha SOS Chuvas, uma iniciativa do Servas e outras instituições, e transformou as 58 Agências de Atendimento do Sebrae Minas em postos de coleta de doativos. “Criamos um modelo de ação para ser usado caso ocorram outras calamidades no futuro. Temos plena consciência de que só é possível trabalhar com pequenas empresas se nos atentarmos para esse aspecto social. Se um empreendimento fecha isso reflete nas famílias que dependem daquele negócio. Cuidar de uma empresa é cuidar de toda uma comunidade ao redor dela”, acredita. ©

# MATERNIDADE MATER DEI

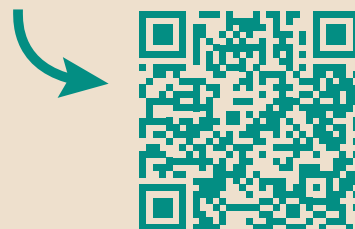


Para as futuras  
**MAMÃES**

Mater Dei  
Santo Agostinho

A Rede Mater Dei de Saúde preparou um material completo com as dúvidas presentes na rotina da mamãe e do bebê, passando pelas diferentes fases da gravidez até os cuidados com a criança.

Confira o conteúdo completo sobre a maternidade em [conteudo.materdei.com.br/maternidade](http://conteudo.materdei.com.br/maternidade) ou acesse o QR Code abaixo:



[materdei.com.br](http://materdei.com.br)



 **MaterDei**  
Rede de Saúde

**Tudo** pra você  
ficar bem!



### JOSÉ MARTINS DE GODOY

Engenheiro pela UFMG, doutor engenheiro pela Norges Tekniske Hogskole, ex-diretor da Escola de Engenharia da UFMG, cofundador do INDG, instituidor e integrante do Conselho de Administração Superior da FDG e seu presidente executivo

## META IMPOSSÍVEL NA EDUCAÇÃO(I)

Uma consultoria internacional, apoiada por especialistas e empresários, estabeleceu metas para o Brasil/2030. Na educação, o desafio é retornar aos indicadores de 2000, no teste do Pisa, ocupando a 30ª posição; hoje, os indicadores leitura, matemática e ciências estão na incrível faixa de 60-70º. A meta é difícil de ser atingida pela não priorização da educação no país. Não será por meio de iniciativas como as da FDG, de procurar governadores e prefeitos para convencê-los de que a educação é a alavanca para o desenvolvimento social e econômico do país. Nem todos têm o descortino do governador de Minas e prefeitos como os de Nova Lima, de Congonhas e dos municípios apoiados pela AngloAmerican.

Temos contatado muitos prefeitos e lhes falta sensibilidade para o assunto. Quando muito, estão preocupados em reformas de instalações físicas, entre outras, pois já foi provado que isso não produz melhoria do desempenho dos alunos. Sem aplicação de gestão, o ensino-aprendizagem é fracasso na certa.

Há também no país a cultura do diagnóstico. Conheço um exemplo de uma capital que pagou caro por demorado diagnóstico da área educacional a uma empresa de consultoria. É algo que conseguimos fazer em dois dias, consultando os

O ÓBVIO DEVE SER FEITO, HÁ TECNOLOGIA E CONHECIMENTOS PARA O ATAQUE ÀS CAUSAS QUE IMPEDEM MELHORES RESULTADOS

dados existentes. Gasta-se muito tempo nesses estudos e a energia e recursos para o ataque aos reais e óbvios problemas já foram consumidos. Por que não partir logo para ação? O óbvio deve ser feito, há tecnologia e conhecimentos para o ataque às causas que impedem a obtenção de melhores resultados.

Não adianta visitar a Finlândia e a Coreia do Sul na esperança de descobrir algo revolucionário capaz de melhorar resultados da educação, num estalar de dedos. Voltam frustrados! Na Coreia houve um pacto governo-empresas-sociedade, considerando a educação como fundamental para desenvolver o país. Atacaram-se as mesmas causas que nos impedem de obter os resultados de que necessitamos. Precisamos do mesmo pacto no Brasil, mas quem irá liderá-lo? Entrementes, trabalhamos para melhorar os resultados e fazemos intensa pregação em prol da educação.®



CONEXÃO  
EMPRESARIAL  
EDIÇÃO ANUAL  
11 ANOS

# TIRADENTES 22

## O MAIS IMPORTANTE EVENTO EMPRESARIAL DE MINAS GERAIS



DE 07 A 10/07 EM TIRADENTES – MG

GARANTA SUA RESERVA NA POUSADA DE SUA PREFERÊNCIA. 02 ANOS DEPOIS TIRADENTES VOLTA A SER O PALCO DO CONEXÃO EMPRESARIAL - EDIÇÃO ANUAL NO FORMATO PRESENCIAL. **PALESTRAS, RELACIONAMENTO, EXPERIÊNCIAS, GASTRONOMIA E ENTRETENIMENTO:** ESPORTES, MINERAÇÃO, ECONOMIA, ELEIÇÕES, INOVAÇÃO, SAÚDE & BEM ESTAR, VAREJO, INDÚSTRIA, SERVIÇOS E OUTROS TEMAS ESTARÃO NA PAUTA DA PROGRAMAÇÃO COM IMPORTANTES NOMES DOS CENÁRIOS MINEIRO E NACIONAL.

Patrocínio



Apoio



REALIZAÇÃO ESPAÇO CONEXÃO



# TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

## INVESTIMENTOS

A DUX, maior comunidade de criptojojos da América Latina, acaba de receber dois grandes investimentos. O primeiro deles foi de R\$ 7 milhões, da Old Fashion Research (OFR), um fundo de investimento em blockchain multies-tratégia fundado por ex-executivos da principal corretora de criptomoedas do mundo, a Binance. Já o segundo foi um aporte de R\$ 3 milhões da Animoca Brands, líder global em gamificação e blockchain. Com o incentivo, a DUX tem como objetivo desenvolver novas tecnologias e realizar expansões de negócios, visando romper barreiras dentro do universo da Web 3.0.

## MININOVELAS

O Kwai, app de criação e compartilhamento de vídeos curtos, estreia um novo modelo de produção de conteúdo em sua plataforma no Brasil: o TeleKwai, que foca na criação de mininovelas originais e exclusivas em formato vertical com episódios de dois minutos. O programa quer empoderar a cadeia de produção amadora e semiprofissional da dramaturgia brasileira em um novo e inovador segmento audiovisual. Em formato de mininovelas ou minisséries, as produções vão do drama à ficção científica, e do suspense ao humor, garantindo uma variedade em entretenimento gratuito para os usuários do app.

## TECNOLOGIA NA ESCOLA

A tecnologia pode ajudar, inclusive, a ampliar em até 30% a dedicação dos professores aos seus alunos, como no sistema Sisa, desenvolvido pela empresa Matheus Soluções, do grupo SWA. Embora lançada recentemente, quem já experimentou a solução garante que os resultados são excelentes. Através do Sisa, os estabelecimentos de ensino com até 500 alunos têm acesso a soluções conjuntas, como secretaria digital, integração completa com o Moodle (um software livre, de apoio à aprendizagem, executado num ambiente virtual), o novo Ensino Médio, plataforma de recebimento e nota fiscal.



FOTO: DIVULGAÇÃO



# Sua mãe merece **ouvir melhor!**

Ouvir os sons da natureza, as risadas da família, ter uma conversa gostosa no almoço de domingo. Essas coisas geram memórias afetivas inesquecíveis e, para obtê-las, é preciso cuidar da saúde auditiva.

**Neste Dia das Mães, incentive sua mãe a fazer um checkup auditivo.**

  (31) 3568-0868

R. Professor Moraes, 644  
loja 03 - Savassi - BH

  @e.s.c.u.t.a.r.t

[escutart.com.br](http://escutart.com.br)

 **escutart**  
Aparelhos Auditivos

# FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

## ELAS ESTÃO CRESCENDO NO MERCADO

O empreendedorismo feminino vem crescendo no Brasil. Mulheres que estão se tornando donas do próprio negócio, gerando empregos e renda. O avanço da presença feminina no franchising envolve não apenas as grandes empresárias, mas, também, pequenas produtoras locais, profissionais individuais e startups com lideranças femininas que compõem uma importante parcela do empreendedorismo no país.

Com a inserção de mulheres nos negócios, as perspectivas se tornam mais diversas, inclusivas e inovadoras. No Brasil, já existem mais de 30 milhões de mulheres empreendedoras. Um número que corresponde a 48,7% de todos os empreendimentos. Segundo uma pesquisa realizada pelo Sebrae, o número de empreendedoras cresceu 21% em dez anos. No mesmo período, o número de homens que empreendem aumentou somente 9%.

Alguns dados do Sebrae mostram que a maioria das empreendedoras atua nas áreas de alimentação, serviços domésticos, comércio varejista e de saúde e bem-estar. Os estudos revelam, também, que as mulheres empreendedoras brasileiras são mais jovens e têm nível de escolaridade 16% superior ao dos homens. Porém, elas ganham 22% menos que eles.

Infelizmente, o machismo se manifesta (até hoje) de diversas formas sobre as mulheres

empreendedoras e, em algumas delas, como preconceito explícito.

Apesar disto, as mulheres vêm forte no mercado, repassando para o âmbito profissional todo o seu instinto organizacional já utilizado no dia a dia de suas inúmeras funções na vida pessoal. Sem contar, também, que ter mulheres no segmento comercial é extremamente benéfico quando se trata de lidar com fornecedores, parcerias, compromissos financeiros em geral, pois, segundo dados da pesquisa realizada pelo Sebrae, as mulheres têm índices de inadimplência bem mais baixos.

Mulher, acredite no seu processo e confie que você é capaz de aprender coisas novas. Além disso, não tenha medo de falhar. Afinal, é inevitável cometer erros. O processo de empreender envolve testar soluções e fazer ajustes.®

COM A INSERÇÃO  
DE MULHERES NOS  
NEGÓCIOS, AS  
PERSPECTIVAS SE  
TORNAM MAIS DIVERSAS,  
INCLUSIVAS E INOVADORAS





Pudim JK, uma receita tradicional da família Kubitschek, encontrado exclusivamente no restaurante do hotel



## Sua hospedagem em Brasília, com gostinho de Minas Gerais.

*Inspiramos em Jk para oferecer a típica hospitalidade mineira.*

No Kubitschek Plaza Hotel você será recebido com um caloroso sorriso, uma estada agradável e acolhido em um ambiente familiar.

Aproveite para conhecer o nosso restaurante Diamantina, com o menu inspirado em Minas, incluindo o pudim preferido de Juscelino, que trouxe o jeitinho mineiro para o coração do Brasil.



🌐 [plazabrasilia.com.br/kubitschek](http://plazabrasilia.com.br/kubitschek)  
✉ [reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br](mailto:reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br)  
📷 @kubitschekplaza  
☎ +55(61) 3329 3333

# PRIVATIZADA, MAS PROBLEMÁTICA



*Administrada desde 2014 pela concessionária Triunfo Concebra, a BR-262 sofre com ondulações, buracos e falta de duplicação na maior parte da pista*



FOTO \ REPRODUÇÃO YOUTUBE

**Trecho entre Bom Despacho e Luz: filas e ondulações na pista**

Buracos, ondulações e falta de duplicação: esses problemas parecem ser fruto do descaso do poder público, mas também acontecem em pistas privatizadas e com cobrança de pedágio, como é o caso da BR-262. Ligação estratégica entre o Triângulo Mineiro e portos importantes, como o do Rio de Janeiro e Espírito Santo, a

estrada se transformou em dor de cabeça seus usuários. “As ondulações tiram a estabilidade e aumentam o risco de acidentes”, relata o caminhoneiro Maicon Henrique Barbosa.

Morador de Sete Lagoas, cidade a 60 km de Belo Horizonte, ele costuma rodar na região do Triângulo Mineiro. “Já precisei chamar o socorro e



**Maicon Barbosa: buracos causam insegurança**

chegaram rápido. Fui bem atendido nesse sentido. Porém, há muitos buracos e isso causa muita insegurança. Tenho medo de desviar de uma cratera e acabar causando uma tragédia”, afirma.

Maicon relata que já viu diversos acidentes, principalmente em época de chuvas. “A região da serra de Luz (cidade que fica a 200 km de BH) é uma das mais perigosas. O mau estado da pista e a imprudência dos motoristas é uma junção perigosa”, relata. Segundo a polícia rodoviária, as maiores incidências de acidentes são em trechos urbanos como Pará de Minas, Nova Serrana, Bom Despacho, Luz e serra de Campos Altos.

Apesar dos problemas, é pouco provável que haja uma solução a curto prazo. A concessionária Triunfo Concebra, que administra a pista desde 2014, entrou em acordo com a Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT) e está em processo de devolução da rodovia ao governo federal. Assim, grandes obras ficam suspensas até que uma nova empresa assuma o trecho e todo esse processo pode levar até 20 meses. Desde que a concessionária Triunfo



**Acidentes na estrada são comuns, principalmente nos trechos de serra**

Concebra assumiu o trabalho, em 2014, só 10% da duplicação prevista foi realizada - no trecho que vai de Betim até o KM 447

Em nota, a Triunfo Concebra esclareceu que a manutenção do pavimento faz parte das atividades promovidas pela concessionária para manter as condições mínimas de trafegabilidade. As frentes de conservação específicas do pavimento já estão em atividade. Mais de 300 funcionários (fora os atuais colaboradores) estão sendo contratados para reforçar as equipes de conservação de rotina. Além dessas atividades, a contratação para os serviços de manutenção do pavimento em maior escala já foram para o mercado e têm previsão de início das atividades para final de maio, onde ainda mais melhorias passarão a ser realizadas. ©



# REDUÇÃO DE CO<sub>2</sub>



## *Aeroporto Internacional de Belo Horizonte reduz emissão de carbono e coloca Minas Gerais na vanguarda das ações de sustentabilidade em aeroportos no país*

Um total de 175 toneladas a menos de gás carbono na atmosfera. Essa foi a redução acumulada de emissões alcançada pelo Aeroporto Internacional de Belo Horizonte em dois anos com ações como otimização do uso de energia elétrica pelo terminal, substituição de lâmpadas por LED; redução do trajeto de frota de veículos e reaproveitamento de águas. A meta é reduzir mais a cada ano, perseguindo a contribuição efetiva e contínua para a mudança global de clima, um dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) do Pacto Global da ONU.

O trabalho garantiu o reconhecimento e certificação do Aeroporto Internacional de Belo Horizonte no programa da ACI - Airport Carbon Accreditation (ACA), sendo um dos dois

únicos aeroportos no Brasil com certificação nível 2 – ações que permitiram “redução” das emissões. Em toda a América Latina, 19 aeroportos são certificados neste nível. Além do reconhecimento pela redução de emissão de gases de efeito estufa, em 2021, o Aeroporto recebeu o prêmio de Aeroporto Verde - ACI Green Airport Recognition pelo projeto Coleta Seletiva Solidária, desenvolvido desde o início da concessão da BH Airport, em 2014. Nessa iniciativa, foram doadas mais de 1.600 toneladas de resíduos à Associação de Catadores de Materiais Recicláveis (Ascamare) de Lagoa Santa, impactando diretamente na geração de renda para 27 famílias de associados à entidade.

Também obteve, em 2022, o certificado por



FOTO | DIVULGAÇÃO


—  
Aeroporto recebeu certificação nível 2 da ACA

uso de energia 100% limpa. O documento, emitido pela Cemig, comprova que o consumo foi realizado por meio de hidrelétrica, o que contribuiu para que fosse energia limpa e segura. “Obter essa certificação evidencia o nosso compromisso em utilizar os recursos naturais de forma consciente, bem como o engajamento das equipes para desenvolver projetos que tenham reflexos na redução das emissões de gases de efeito estufa. O aeroporto atua para se tornar o aeroporto mais sustentável do país”, ressalta o CEO da BH Airport, Kleber Meira.

O sistema de coleta, armazenamento e reaproveitamento de águas pluviais do Terminal de Passageiros captou e reaproveitou 1.015 m<sup>3</sup> em 2021. O volume foi direcionado para reservatórios enterrados e, depois, para o reservatório elevado de água de reuso. Esse recurso foi reutilizado no abastecimento das instalações sanitárias e na reposição de água para o sistema de climatização. Também no Terminal de Passageiros 2, há um conjunto de sistemas de coleta, armazenamento e reaproveitamento de águas cinzas.

Para oferecer mais conforto e comodidade aos passageiros no deslocamento na sala de embarque, em 2021, entraram em operação dois carrinhos elétricos. A operação foca na utilização de veículos que não utilizam combustíveis fósseis e teve o objetivo de apoiar o deslocamento entre os portões 19 e 30, preferencialmente de idosos, gestantes, pais com crianças de colo e pessoas com dificuldade de locomoção.

Para que a operação aeroportuária tenha o menor impacto ambiental, todos os projetos realizados são avaliados pela equipe de Meio Ambiente da BH Airport, concessionária que administra o aeroporto, e regularizados nos órgãos

ambientais competentes. A gestão de emissões atmosféricas e de insumos, como água, energia e resíduos é voltada para uma operação cada vez mais eficiente e sustentável. 



## OUTRAS INICIATIVAS

### - Em operação:

.Otimização do uso de energia elétrica: ajuste do horário de acendimento e desligamento das torres dos pátios de aeronaves e remanejamento da iluminação do subsolo.

.Alterações nos trajetos dos ônibus utilizados em área operacional, que realizam traslado de passageiros. Implantação de uma nova base para os ônibus e uma rotatória encurtando a distância percorrida pelos veículos em 30%.

.Projeto de Compostagem

Acelerada: transformação dos resíduos orgânicos em adubo por meio do processo de compostagem acelerada.

.Passagem de fauna: permite o deslocamento de animais que vivem em áreas florestais, remanescentes no sítio aeroportuário, evitando o atropelamento na rodovia LMG 800, principal ligação ao aeroporto.

.Manejo de fauna: o Centro de Manejo da Fauna abriga temporariamente animais capturados no sítio aeroportuário que, porventura, possam causar impactos à operação, como atrasos na autorização de pousos e decolagens até colisões com aeronaves.

### - Em fase de validação e testes

.Instalação de equipamentos de 400 Hz, acoplados nas pontes de embarque, que trabalham com energia elétrica, limpa e renovável. A proposta é substituir a utilização de combustíveis fósseis pela companhia aérea durante operações em solo e diminuição de ruídos durante as operações.

.Instalação de pontos de abastecimento para carro elétrico no estacionamento e a ampliação da coleta seletiva em bordo das aeronaves.

### - Em estudo

.Projeto de instalação de uma fazenda solar para abastecimento de energia solar do terminal fuga.

# O NOVO SEMPRE VEM



*Dois anos depois do início da pandemia, Belo Horizonte volta a sorrir sem máscaras e retoma vida gastronômica e cultural, com projetos que ficaram em stand-by durante a quarentena*



FOTO \ JULIANA FLISTER / AGÊNCIA 17

**Ricardo Trigueiro e Marcelino Rabelo: no Alletare, tudo pode ser negociado em tempo real**

O último mês pode ser visto como o marco divisor da retomada da vida social em Belo Horizonte depois de dois anos de pandemia. Nas ruas, sente-se o clima de euforia pelo retorno à normalidade, com abraços e sorrisos livres, sem protocolos. Além da suspensão do uso de máscaras, no dia 28, abril registrou os dois

primeiros feriados oficialmente sem restrições à aglomeração de pessoas, o que refletiu diretamente no vaivém de passageiros no aeroporto e na rodoviária, um aumento em torno de 60%, comparado aos mesmos períodos de 2021, segundo o Observatório do Turismo de Minas Gerais. No frenesi da cidade, a programação



de shows e eventos culturais cresceu visivelmente, bem como a frequência a bares e restaurantes. O segmento gastronômico, inclusive, anunciou que está 20% maior do que em 2019, totalizando 14,5 mil empresas registradas, conforme dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel-MG).

Nessa celebração à vida, renasce a oportunidade de bons negócios – e da retomada de projetos pausados ou em banho-maria há quase dois anos. Com abertura planejada para o primeiro semestre de 2020, o restaurante Turi, no shopping Ponteio Lar, deu as caras em *soft opening* em novembro de 2021 e somente no início deste ano se colocou, de fato, na cena gastronômica da cidade. A casa pertence ao *chef* português Cristóvão Laruça e explora um conceito primitivo, porém, pouquíssimo difundido: o cozimento diretamente na brasa, a partir da lenha, sem gás ou eletricidade, o que explica o nome “Turi”, tradução para “fogo” em tupi-guarani. “Em 2019, o Ponteio me convidou a abrir uma filial do Capitão Leitão, bar especializado em leitão à baírada, que tenho em Santa Tereza. Apresentei, então, a concepção de ‘cozinha de fogo’, 100% analógica, e o shopping abraçou a ideia”, conta ele.

As obras do Turi, idealizadas por Cristóvão, arquiteto de formação, começaram em fevereiro de 2020, exatamente um mês antes do estouro da pandemia no país. A partir daí, em ritmo de cocção lenta, as paredes ganharam revestimento em madeira carbonizada e tijolos “queimados” – além das chamas ao vivo, que podem ser vistas do balcão, todo o projeto remete ao calor do fogo. “Investimos R\$ 800 mil na estrutura, com previsão de retorno do capital de três a quatro anos”, contabiliza o *chef*. Da cozinha aberta, saem não apenas carnes vermelhas, mas



**Cristóvão Laruça no Turi: “O que vier pela frente sempre será melhor”**

também peixes e frutos do mar, legumes, hortaliças, frutas e até doces. Há ainda uma câmara de maturação a seco (*dry-aged*), truque que possibilita preservar e ressaltar o frescor de pescados nesta Belo Horizonte longe do mar. Baseado em ingredientes sazonais, o cardápio muda de tempos em tempos. A informação conduz ao menu confiança, degustação em oito momentos pensada, segundo o *chef*, como uma sinfonia musical, que intercala o “fortissimo” ao “pianissimo” e ao “mezzo forte”. Dentre os destaques, o viscoso (mas gostoso) coração de pato com folhas de mostarda, beterraba assada e molho de ameixa; e a presa do porco da raça Duroc – ela está para os suínos como o Angus está para os bois –, acompanhada de pêssego, purê de cogumelos e repolho, ingredientes que, cada um a seu modo,



FOTO: QUARTO

—  
**Bruce Laviola, do Ofélia: “as pessoas saem de casa em busca de uma boa experiência”**

elevam a carne a outro patamar de sabor.

Os bons ventos também levaram Cristóvão Laruça ao empreendimento Beco, inaugurado em meados de 2021 dentro do Mercado da Boca de Santa Tereza. Por lá, ele apostou em comidas simples, mas, ao mesmo tempo, criativas e descontraídas, a exemplo da costela ao vinagrete de abóbora, servida com risoni, tipo de massa que imita o formato do arroz; da prime-rib de porco Duroc (olha ele aí de novo!); e do ceviche servido no canudinho mineiro. “O convite para o Beco foi uma oportunidade irrecusável, um projeto de dimensão bem menor, de investimento de R\$ 88 mil, que já devemos recuperar em julho deste ano. Além disso, devido à proximidade, utilizo boa parte da estrutura do Capitão Leitão; isso facilita bastante”, relata o *chef*, que ainda é

proprietário do restaurante português Caravela, no Museu Histórico Abílio Barreto. No total, as quatro casas empregam cerca de 70 funcionários diretos, todos em regime CLT; somente para os novos projetos, foram contratadas 24 pessoas. “Estou muito otimista para os próximos meses, mas sigo com cautela e prudência. A frequência do público cresceu, sim, mas ainda oscila, não chegou ao período pré-pandemia. O faturamento segue esse movimento, com uma subida inconstante, não em linha reta, o que torna as coisas um pouco incertas. Porém, se compararmos ao que foi em 2021, o que vier pela frente sempre será melhor.”

Assim como o Turi, era para o bar Ofélia ter desembarcado na Savassi antes da Covid. Porém, sabiamente, os astros entrevistaram. “Consulto uma astróloga há mais de 10 anos. Em 2019, ela me disse que a casa seria um sucesso, mas que a gente deveria esperar para abrir depois de 2020, pois seria o melhor cenário. Escutamos o conselho, e, logo depois, veio a pandemia. Ainda bem, pois se tivéssemos aberto antes seria uma tragédia!”, conta o sócio-proprietário Bruce Laviola. A interferência mística não foi obra do acaso. Inaugurado em setembro de 2021, Ofélia, o bar, é uma coquetelaria inspirada na história de Ofélia, personagem inventada, mulher cosmopolita e esotérica, total oposto da Ofélia de Hamlet. Vem daí a ideia “diferentona” da casa: o lustre de pérolas em um dos cômodos, por exemplo, remete ao romance de Ofélia com um espanhol, que a teria presenteado com um colar de madre pérolas; já os cabides na parede são resquícios de um bazar capitaneado pela diva sensível.

O ponto alto é o cardápio de coquetéis, apresentado em cartas do tarô. “Os clientes recebem os baralhos para brincar com os amigos, tirar

fotos e, claro, escolher a bebida, de forma mais lúdica. São cerca de 30 drinques, que levam o mesmo nome dos arcanos do tarô, como O Sol, O Eremita, O Mago e O Imperador, o que deixa a experiência ainda mais interessante”, descreve Bruce. A concepção das bebidas, assinadas pela mixologista Jocassia Coelho, também segue a descrição enigmática, a exemplo do sombrio *A Morte*, enegrecido com carvão ativado; e do inusitado *O Pendurado*, que carrega uma ampola de xarope de hibisco literalmente “pendurada” no copo. Detalhe ainda para as noites “Quartas Místicas”, quando Ofélia recebe convidados holísticos, dentre eles, a taróloga Amanda Ramalho. Com frequência média de 160 pessoas por noite, de quarta a domingo, Madame Ofélia está sempre com a casa cheia e fila de espera e deve começar a abrir para almoço no domingo. “Acredito que o movimento acima da nossa expectativa se deve às vivências que a casa proporciona. Hoje, as pessoas saem de casa em busca de uma boa experiência, seja ela qual for; é a principal tendência do setor de gastronomia e entretenimento”, projeta Bruce. Ofélia gera atualmente dez empregos diretos e cinco indiretos e mantém nas sombras do ocultismo o valor do investimento de abertura.

Outra novidade é o Allettare, espaço multicultural planejado por quatro anos e finalmente inaugurado em abril, no casarão tombado da avenida Getúlio Vargas, datado de 1920. Totalmente restaurado, o sobrado neoclássico divide seus 900 m<sup>2</sup> em ambientes variados, como galeria de arte, restaurante, piano lounge, café e promete, em breve, até mesmo um coworking, o Centro Affari, com foco em profissionais de engenharia, arquitetura e design de interiores. “Queríamos apresentar a Belo Horizonte um modelo de negócio em um estabelecimento que



FOTO | BRUNO KAWAGOE

#### — Ney Matogrosso foi destaque no festival Breve

fosse admirado e apreciado por amantes da cultura e história da cidade e que ainda tivesse um o valor arquitetônico significativo e privilegiado”, diz o sócio-proprietário Ricardo Trigueiro.

Embora ecléticas, as áreas se integram pela decoração, uma ampla e diversificada coleção de arte e mobília; e pelo estilo arquitetônico do imóvel, com janelões de madeira, portas francesas, pisos de madeira talhados, ladrilhos e trabalhos artísticos nos tetos. Os salões estão disponíveis para locação de eventos privados, desde coquetéis a palestras e workshops. “Tudo pode ser comercializado e negociado em tempo real, desde uma xícara de porcelana que o cliente acabou de usar para tomar seu capuccino ou a poltrona que ele sentou”, informa Marcelino Rabelo, também sócio-proprietário da casa.



Quem assume a cozinha é o *chef* Felipe Galastro. Ele aposta em pratos com carnes exóticas e de caça, como ceviche e carpaccio de jacaré, filé de avestruz serenado, coxas de rã glaceadas, coelho confitado à moda cajun, ragu de búfalo e, suprassumo da ousadia, pães com pasta de cogumelos e tenébrio (larva do besouro), finalizados com grilo glaceado. Para clientes de paladar não afeito a esse tipo de experimento, a casa serve trutas, queijos, charcutaria, o tradicional filé de Angus e até mesmo opções veganas. Em pouco menos de um mês de funcionamento, a casa ainda segue em estilo, digamos, experimental, de segunda a sábado, em diferentes horários, conforme o ambiente. Por ora, o quadro de colaboradores é variável, mas a expectativa é de alcançar 70 funcionários fixos.

E não apenas é o setor gastronômico que passa pelo processo de renascimento. A cultura dá sinais de que pode voltar aos bons tempos da primeira metade da última década, com programação intensa de atrações nacionais e internacionais. É o caso do Mineirão, que retoma o projeto de anfiteatro para a realização de grandes eventos. “Com a pandemia, fizemos

várias remarcações e conseguimos acomodar toda essa demanda no calendário, pensando no conforto, segurança e experiência dos clientes. Nossa expectativa é superar os números de 2019, inclusive no público presente”, projeta Priscilla Machado, gerente de eventos do estádio.

Até o momento, o Gigante da Pampulha já confirmou cerca de 20 festivais e 50 shows, entre eles, o da banda californiana Guns N’ Roses, marcado para 13 de setembro, com as músicas do EP “Hard Skool”, lançado em fevereiro, depois de um vácuo de 14 anos. O grupo liderado por Axl Rose e Slash chega a Belo Horizonte no rastro do Metallica: em 12 de maio, a banda heavy metal encerrou a turnê Worldwired Tour para um público de mais de 50 mil pessoas, depois de duas remarcações e dois anos de espera. Ainda em maio, a esplanada do Mineirão recebe o Bloco do Silva, no dia 21; e a turnê “Irmãos”, com Alexandre Pires e Seu Jorge, projeto que nasceu em uma live durante a pandemia, já vista por 14 milhões de pessoas no YouTube. A ideia é repetir o megassucesso de Marisa Monte, em abril na apresentação única do show “Portas”, sua primeira turnê solo em dez anos.

—  
**Metallica levou mais de 50 mil pessoas ao Mineirão**



FOTO: PEDRO VILELA / AGENCIA 17





FOTO: NETUN LIMA

**Ópera Aleijadinho: programação intensa no Palácio das Artes**

A programação de festivais também anda movimentada. Em abril, depois de ser remarcado quatro vezes desde o início da pandemia, o Breve Festival finalmente desembarcou em BH. Elba Ramalho, Alceu Valença e Geraldo Azevedo apresentaram o show comemorativo de 20 anos do Grande Encontro, seguido por apresentações de Ney Matogrosso, Ludmilla, Pitty, Céu, Glória Groove e outros. Já em maio, o Festival Sertanejo agitou a Esplanada durante dois sábados consecutivos. “Em junho, será a vez do Só Track Boa, com sua maior edição da história. O Festival Sarará acontece em agosto, com shows como os de Zeca Pagodinho e Pablllo Vittar; o Planeta Brasil, em setembro; e O Último Samba do Ano, em dezembro”, adianta Priscilla. Segundo ela, a expectativa é que cada um desses festivais receba entre 30 e 60 mil pessoas.

Os teatros também seguem em ascensão. Catetano Veloso escolheu o Palácio das Artes para a estreia da turnê “Meu Coco”, com dois shows em abril. Foi o abre-alas para uma agenda de altíssimo nível, que já teve nomes como Djavan, João Bosco e Jorge Aragão, além da ópera “Aleijadinho”, em cartaz até 20 de maio, com a

participação da Orquestra Sinfônica de Minas Gerais. Para os próximos meses, a programação do Grande Teatro segue intensa. Somente em junho, a casa apresenta shows de Gal Costa, Gilberto Gil, Vanessa da Mata e Lulu Santos. No segundo semestre, o Grande Teatro já tem confirmados Sidney Magal, Sandra de Sá e Daniel, em julho; Arnaldo Antunes, em agosto; Richard Clayderman e o Balé de São Petersburgo, em outubro.

Em tempos de serviço de streaming em alta, Belo Horizonte foi na contramão e ganhou duas novas salas de cinemas, no Minas Tênis Clube, com 41 lugares cada uma. Viabilizado com recursos da Unimed-BH, o novo espaço foi inaugurado em março, com uma mostra de 21 filmes em homenagem aos 50 anos do movimento Clube da Esquina. Agora, segue a programação de lançamentos, com espaço para filmes de arte, desconectados do circuito blockbuster, inclusive obras do cinema brasileiro, como “Medida Provisória”, distopia estrelada por Taís Araújo e Lázaro Ramos. Um bem-vindo sopro de renovação para este mercado tão castigado nos últimos anos. ®

# VIVER

# GOURMET



FOTOS JULIANA ELISTER / A GÊNCIA 17



**FELIPE GALASTRO**

Passou por renomados restaurantes do cenário gastronômico de BH, como O Dádiva, Trindade, Alma Chef, entre outros. Formou-se em gastronomia pela Estácio de Sá em 2012 e trabalhou com grandes chefs como Felipe Rameh, Frederico Trindade e Matheus Partella. Apaixonado por cozinha, pessoas e culturas, apresenta em seu trabalho uma miscelânea de vivências, aprendizados, sabores e saberes em devaneios dignos de uma cozinha exótica, contemporânea e divertida.

## RILLETTE DE COELHOS

CHEF FELIPE GALASTRO,  
ALLETARE

### INGREDIENTES

1 coelho inteiro  
2 kg de banha  
1 maçã verde  
15 g de zimbros  
5 g de canela em pau  
1 kg de sal refinado  
15 g de páprica defumada  
4 folhas de louro  
5 g de pimenta-de-macaco

### MODO DE PREPARO

Destrinche o coelho em pedaços de tamanhos semelhantes. Despeje parte do sal em uma vasilha grande o suficiente para acomodar todos os pedaços do coelho, acondicione estes sobre

o sal e cubra-os com o restante do mesmo. Ponha uma assadeira com bastante peso por cima do coelho coberto com o sal e leve para a geladeira. Deixe descansar por 24 h. Retire os pedaços do sal e dessalgue-os por imersão em água com bastante gelo. Lembre-se de trocar a água de 30 em 30 minutos, até que estejam com sabor delicado e levemente salgado. Derreta a banha com a canela, o zimbros, as folhas de louro e a maçã verde, cortada em pedaços. Seque bem os pedaços de coelho e polvilhe a páprica e a pimenta-de-macaco sobre eles. Acomode o coelho

em uma assadeira funda, cubra com a banha e seus pertences e asse em um forno pré-aquecido a 84°C por 18h. Retire do forno, escorra bem o coelho e desfie com as mãos enquanto ainda está quente. Acomode o coelho desfiado em pote hermético, limpo e esterilizado, cubra com a banha e armazene em local seco, arejado e sem incidência de luz direta. Remova as maçãs da banha, escorra-as bem, retire as cascas e bata num processador. Tempere com suco de limão e sal. Guarde o restante da gordura para preparos futuros. Sirva o rilette com pães tostados e o creme de maçã.



## **RECOMENDADA PELOS INGLESES**

No ano passado, foi a geleia de laranja e especiarias. Agora, a de laranja e pitanga foi destaque da Marmalade Awards, realizada em Penrith, Cumbria, Norte da Inglaterra. As duas geleias são produzidas pela mineira Expressar Gourmet, em Belo Horizonte. A empresa atribui o sucesso da geleia à colheita, especialmente da pitanga: um fornecedor especial, próximo a BH, manda o fruto direto do pé para a panela pois a pitanga é altamente perecível. Certo é que tamanho cuidado levou a geleia da Expressar a se destacar entre produtores de 30 países do mundo, sendo recomendada na categoria Artisan. “Fazemos a nossa geleia há quase 4 anos e sempre achamos que é um dos melhores sabores que já provamos, por isso é bom ter o prêmio para confirmar isso”, diz Bruno Bethonico, dono da Expressar.



—  
**Siga as redes sociais!**  
[@vivergourmet](https://www.instagram.com/vivergourmet)  
[fb.com/vivergourmet](https://www.facebook.com/vivergourmet)



## **CARNE COM INTERAÇÃO**

A Carapreta já é velha conhecida de quem aprecia uma boa carne de boi, com elevado grau de marmoreio e maciez em cortes diferenciados. Agora, a empresa dá mais um passo em seu projeto de expansão, com a inauguração de sua primeira loja conceito, no bairro Belvedere, em BH. Com investimentos de R\$ 1,5 milhão, a boutique oferece aos consumidores acesso a informações gerais sobre a procedência dos produtos, desde a origem até o prato. “O objetivo é que as pessoas conheçam a forma como trabalhamos e as preocupações que temos para oferecer um produto especial sem abrir mão de observar as questões ambientais”, diz Gabriel Geo, CMO da empresa.

# NOVA DIRETORIA DA UNIMED-BH TOMA POSSE



*Com o foco na inovação e na ampliação de iniciativas voltadas para a sustentabilidade, cooperativa quer reforçar o seu compromisso em gerar valor para a sociedade*



**A nova diretoria da Unimed-BH é formada pelos médicos cooperados Garibalde Mortoza Júnior, Geraldo Teixeira Botrel, Frederico Peret, Maria das Mercês Quintão Froés e Eudes Arantes Magalhães**

A partir desse mês, uma nova diretoria assume a gestão da Unimed-BH. À frente da cooperativa até 2026 estará o médico cooperado Frederico Peret, que ocupa o cargo de diretor-presidente, e ao seu lado estarão os médicos cooperados Eudes Arantes Magalhães, Garibalde Mortoza Júnior, Geraldo

Teixeira Botrel e Mercês Fróes. Esse grupo terá como missão dar continuidade à trajetória de sucesso da Unimed-BH, que fechou 2021 com resultados recordes no faturamento e no número de clientes e se consolidou como uma das maiores operadoras de planos de saúde do Brasil.





—  
**O médico cooperado Frederico Peret assume como novo diretor presidente da Unimed-BH**

Com o desafio de manter o crescimento e os bons números de faturamento e de carteira de clientes, o diretor-presidente da Unimed-BH, Frederico Peret, enfrentará, ainda, o aumento da concorrência no setor de saúde suplementar em Belo Horizonte, marcado pela chegada de grandes grupos de saúde. Ciente disso, Frederico, que possui vasta experiência em cargos de liderança, afirma que a sua gestão terá como objetivos principais fortalecer o relacionamento com os médicos cooperados e com a rede prestadora para oferecer, cada vez mais, a melhor assistência aos clientes, tendo sempre como base os pilares da sustentabilidade e da inovação. Conheça um pouco do perfil do novo diretor-presidente da Unimed-BH e os desafios da sua gestão em entrevista exclusiva à *Viver Brasil*.

#### **FALE UM POUCO DA SUA TRAJETÓRIA PROFISSIONAL.**

Por mais de 20 anos atuei no setor de saúde público e privado de Minas Gerais em diversas posições de liderança. Há quase dez anos ocupo cargos de gestão na Unimed-BH, com passagens

pelo conselho técnico-societário e pela Superintendência da Maternidade Unimed-Unidade Grajaú. Possuo MBA em Gestão de Serviços de Saúde pela Fundação Getúlio Vargas e especialização em Governança e em Desenvolvimento de Lideranças, Administração e Negócios pela Fundação Dom Cabral. Atuei na direção clínica da Fhemig e no Hospital Vila da Serra. Também destaco a minha participação no cooperativismo de crédito como Conselheiro Fiscal no Sicoob Credicom. Minha formação em medicina foi pela Faculdade de Medicina de Barbacena, com residência no Ipsemg e mestrado pela Universidade Federal de Minas Gerais. E minha área de atuação é gestão de alto risco.

#### **QUAIS AS PERSPECTIVAS PARA A SUA GESTÃO?**

A Unimed-BH é uma cooperativa sólida com quase 51 anos de mercado e que, mesmo passando por anos desafiadores, vem mantendo ótimos resultados e um crescimento sustentável. Fechamos o ano de 2021 com contraprestações efetivas no valor de R\$ 4,86 bilhões e hoje temos 1,42 milhão de clientes, números recordes em toda a nossa história. Atualmente temos 52% de *market*

*share* na Região Metropolitana de Belo Horizonte. Algumas frentes serão prioritárias em nossa gestão. A primeira delas é nossa atuação em prol da valorização do trabalho médico, gerando oportunidades de trabalho e renda para nossos cooperados. Aliado a esse pilar está o nosso foco na assistência de qualidade e nosso compromisso de cuidar, com excelência, dos nossos clientes. A terceira frente é o mercado, pois nosso objetivo é continuar sendo referência no setor de saúde suplementar e uma cooperativa que gera valor para a sociedade. Na base disso tudo temos a frente da sustentabilidade. E quando falo em sustentabilidade, me refiro ao cuidado não apenas com o social, mas também com o meio ambiente e com os processos de governança. E ainda, de forma transversal, está nosso foco na inovação contínua, mantendo nossa rota de desenvolvimento constante e ditando tendências no setor de saúde. Sem inovação não enxergamos um crescimento sustentado.

#### **QUAIS SÃO OS PROJETOS DENTRO DO FOCO NA SUSTENTABILIDADE E COMO A COOPERATIVA PODE ATUAR DENTRO DESSE TEMA?**

Desde 2012, a Unimed-BH é signatária do Pacto Global da ONU, é membro da Rede Desafio 2030 desde a sua criação em 2020, estando por isso comprometida com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Já temos ações consolidadas dentro das bases do Environmental, Social e Governance (ESG) e, principalmente por sermos uma cooperativa, temos como um dos princípios o interesse pela comunidade, a intercooperação e queremos evoluir ainda mais neste sentido. Entre os nossos projetos, posso citar como exemplos positivos o trabalho desenvolvido pelo Instituto Unimed-BH, que tem uma grande atuação junto a comunidades, como o Morro

das Pedras. Além disso, temos uma série de iniciativas ambientais como os telhados verdes em unidades próprias e a implantação de uma usina fotovoltaica na Unidade Contagem. A cooperativa também tem uma forte atuação junto à Redesol, que é uma rede de cooperativas de materiais recicláveis que atua em Belo Horizonte e região metropolitana. Por fim, posso reforçar que daremos continuidade à criação de novos projetos que tragam impactos positivos para a nossa sociedade, dentre os quais projetos que possam contribuir para a equidade de gênero – hoje já temos quase 70% de nossas lideranças mulheres - e para a inclusão e a diversidade.


#### **O QUE ESTÁ PREVISTO PARA NOVOS INVESTIMENTOS?**

Nos últimos anos, a cooperativa evoluiu na ampliação da rede própria e investiu em novas unidades e aquisições. Hoje contamos com quatro hospitais próprios e recentemente inauguramos um pronto atendimento no Cento de Promoção da Saúde – Unidade Pedro 1º, levando melhorias para os nossos clientes do Vetor Norte. Além disso, está prevista a ampliação da Unidade Barreiro e, para os próximos anos, a construção de um novo hospital em Contagem. A cooperativa tem a inovação no seu DNA e posso citar como exemplo do nosso pioneirismo a criação do serviço de consulta on-line, investimentos em melhorias na experiência do cliente com o chatbot pelo whatsapp, lançamento do novo APP para o cliente e ainda o investimento em inteligência artificial. Também vamos intensificar o relacionamento com a nossa rede prestadora que tem sido fundamental para nosso modelo de negócio. Hoje sabemos que nossa rede própria e credenciada é um dos grandes diferenciais da Unimed-BH, além de ser uma referência para nossos clientes.

## COMO VOCÊ VÊ O MERCADO DE SAÚDE SUPLEMENTAR NO BRASIL HOJE?

O nosso mercado vem passando por profundas transformações. Nos últimos anos estamos vendo muitas fusões e aquisições, além disso, estão surgindo novas empresas de tecnologia e startups no setor de saúde. Muitas dessas empresas buscam o mercado mineiro porque é atrativo e ainda há muito espaço para crescer. Como líder do mercado, estamos acompanhando de perto essa movimentação e criando ações para reter e manter os nossos clientes cada vez mais satisfeitos.

## O QUE PODEMOS ESPERAR DO SETOR DE SAÚDE PÓS-PANDEMIA?

A crise sanitária reforçou nas pessoas a importância e o desejo de ter um plano de saúde e isso reflete no setor de saúde suplementar. Se a economia brasileira retomar o seu crescimento, acredito que essa tendência de aumento continuará ocorrendo. Outra tendência no setor é o avanço da tecnologia em prol do cuidado, um exemplo é a consulta on-line. Com a alta adesão da população e os resultados positivos obtidos no combate à pandemia, a telemedicina é um modelo de serviço que continuará sendo aprimorado. A área de prevenção também continuará tendo maior investimento do setor de saúde. Continuaremos apostando na inteligência artificial (IA) para otimizar processos e monitorar a saúde dos pacientes. Já temos utilizado a IA na autorização de procedimentos e somos uma das apoiadoras e investidoras do Centro de Inovação de Inteligência Artificial para Saúde (CIIA-Saúde), da Universidade Federal de Minas Gerais, que terá várias linhas de pesquisa com foco em prevenção de doenças crônicas, telemonitoramento e tecnologias móveis, medicina personalizada, entre outros. 



## CONHEÇA OS OUTROS DIRETORES

**Mercês Fróes** – Neurologista pela Faculdade de Medicina da UFMG e mestra pela University of Manchester. Atua como neurologista clínica em consultório e neurotomografista no Hospital Semper. Na Unimed-BH, onde é cooperada desde 1984, foi membro do Comitê de Especialidades de 2010 a 2012 e é membro do Conselho de Administração desde 2014.

**Eudes Magalhães** – Formado em medicina pela UFMG em 1983, fez residência em Cirurgia Geral no Ipsemg. Possui titulação em Videocirurgia pela Sobracil e MBA em Gestão de Serviços de Saúde pela FGV. Foi diretor das cooperativas Copimef, Fencom e Confemed. Foi conselheiro de Administração da Credicom, além de conselheiro Fiscal, de Administração e diretor Administrativo-Financeiro da Unimed-BH.

**Garibalde Mortoza Júnior** – Ginecologista e obstetra formado pela UFMG, possui MBA em gestão empresarial pela USP. Atuou como diretor Administrativo-Financeiro da Unimed-BH, diretor Administrativo da Unicred-BH, além de conselheiro nas duas instituições. Foi também conselheiro Gestor da Unimed Participações, conselheiro Fiscal da Unimed do Brasil e de Administração do Sicoob Credicom. Foi diretor-presidente do Sicoob Credicom e membro do Conselho Deliberativo do Sistema Ocemg, do Conselho Deliberativo do Fundo de Pensão Multicoop e do Conselho Curador da Biodiversitas.

**Geraldo Teixeira Botrel** – Formado pela Faculdade de Medicina da UFMG, possui residência em anestesiologia pelo Hospital das Clínicas (UFMG) e há quase 40 anos faz parte do corpo clínico do Hospital Felício Rocho. Ao longo da carreira teve a oportunidade de atuar por mais de 20 anos em cargos de gestão, como presidente da Coop anest, da Sociedade Mineira de Anestesiologia e da Federação Brasileira de Cooperativas de Anestesiologia (Febracan).





**GILDA VAZ**

Psicanalista e escritora. Autora de livros e artigos publicados em revistas de psicanálise

## SABER FAZER COM AS PALAVRAS

Há coisas que só a poesia consegue expressar. Mas sempre resta um pouco. A vida não dá conta de nossos anseios e quanto mais lhes damos asas, mais eles nos ocupam. Aprendi a não recuar frente ao que o inconsciente vai produzindo: acolho essas coisas e ofereço um lugar onde possam habitar.

Nem tudo pode existir de fato, a não ser num campo habitado por sonhos, fantasias, desejos censurados, anseios, utopias. O que fazer com os sentimentos que transbordam e anseiam por novas satisfações?

A psicanálise pode ser um dos instrumentos para escutá-los e saber fazer com isso. Uma análise se faz por meio de palavras com as quais se tece, se escreve, se enreda, se embola, se enrola. Como a imagem do moinho de palavras, usada por Sócrates para definir seu método no Pensatório, uma escola propagadora de conhecimentos, que levava à arte de encontrar soluções.

Na peça *As nuvens*, de Aristófanes, apresentada no ano 423 a.C., o herói, um velho fazendeiro, decide procurar Sócrates. “Saber fazer com as palavras era o que demandava

## O QUE FAZER COM OS SENTIMENTOS QUE TRANSBORDAM E ANSEIAM POR NOVAS SATISFAÇÕES?

o velho campesino à escola socrática”.

“Já te aconteceu de olhar para cima e ver uma nuvem parecida com um centauro, com um leopardo, com um lobo ou com um touro? Elas se transformam no que desejam, diz Sócrates.

As palavras produzem efeitos inesperados e surpreendentes. Assim como as nuvens, elas representam a leveza dos vapores ou a violência dos sopros, sob a forma de raios e trovoadas até se romperem em tempestades.

As palavras podem fazer existir o que não existe. Elas se soltam dos sentidos aos quais se aprisionaram e permaneceram fixadas pela estrutura da neurose. Depois de soltas, podem brincar, fazer existir o que não existe e criar poesia com o que se colhe do chão do cotidiano. ®

# A VIVER BRASIL QUE VOCÊ CONHECE AGORA DE UM JEITO DIFERENTE.

CHRISTIANO  
GONZAGA  
CONVIDADO  
PERMANENTE DO  
PROGRAMA  
SEGURANÇA  
JURÍDICA BRASIL.

KÊNIA CHEIB  
APRESENTADORA  
DO PROGRAMA  
REVIVER.

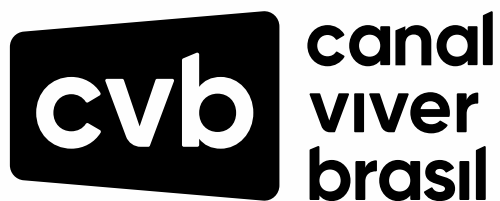
FABIANO FRADE  
APRESENTADOR  
DO PROGRAMA  
AGRO B.

ELIAS SANTOS  
APRESENTADOR DO  
PROGRAMA BH  
TODO DIA.

PAULO CÉSAR DE  
OLIVEIRA, IDEALIZADOR  
DO CANAL VIVER  
BRASIL.

GUSTAVO CÉSAR DE  
OLIVEIRA,  
IDEALIZADOR DO  
CANAL VIVER BRASIL  
E APRESENTADOR DO  
PROGRAMA CONEXÃO  
EMPRESARIAL.

FERNANDO  
ROCHA  
APRESENTADOR  
DO PROGRAMA  
SAÚDE E  
BEM-ESTAR.



**NA TV E NO STREAMING.  
FEITO EM MINAS PARA TODO MUNDO VER.**

ACESSE O YOUTUBE/CANALVIVERBRASIL OU OS  
CANALIS 09 ANALÓGICO E 527HD NA CLARO NET.

# REJUVENESCIMENTO VISUAL



*Técnica usada na Clínica NEO permite tratar a “vista cansada” com uso de realidade virtual*



**Leonardo Tibúrcio: “A evolução coincidiu com a minha formação”**

O campo da oftalmologia encontrou, nos últimos avanços tecnológicos, um aliado seguro e eficiente, especialmente para o tratamento da presbiopia, “síndrome do braço curto” ou a popularíssima “vista cansada”. Pacientes com pouco mais de 40 anos, que sofrem com a perda progressiva da elasticidade do cristalino, lente natural que ajusta o foco de visão para longe e perto, já podem contar com o Rejuvenescimento Visual. A principal técnica, que envolve a terminologia

praticada pelo médico Leonardo Romano Tibúrcio, da Clínica NEO Vila da Serra, é a cirurgia do implante guiado, com o uso de realidade virtual, ou seja, a projeção dos passos cirúrgicos no olho do paciente.

O enrijecimento tanto do cristalino como da musculatura que o envolve leva muitos indivíduos, nessa faixa etária, a depender do uso dos óculos. Graças a uma maior sofisticação do laser e das lentes intra-oculares artificiais, é possível



—  
**Clínica NEO Vila da Serra é a quinta unidade do grupo de oftalmologia**

corrigir os defeitos de graus do paciente e devolver a ele, a liberdade de usar menos os óculos ou ficar até completamente independente do uso, conforme cada caso.

O Rejuvenescimento Visual é o conjunto de práticas e técnicas que reúnem todos esses avanços tecnológicos e que permitem ao médico tratar a presbiopia e outras ametropias, tais como miopia, astigmatismo e hipermetropia.

Leonardo Tibúrcio soma quase 38 mil cirurgias em 23 anos de experiência e conta que desde que se formou, em 1998, conheceu todas as tecnologias de correção de presbiopia. “A evolução coincidiu com a minha formação. As lentes e o laser começaram a sofisticar, o que nos deu opções para tratamento da vista cansada, dos erros refracionais e os defeitos de graus de nossos pacientes”, observa.

Para entender um pouco mais, o médico explica que a vista cansada começa a ficar mais crítica na faixa etária dos 45 anos. “A pessoa se vê dependente dos óculos para olhar o preço no supermercado, para conferir o prazo de validade dos produtos e até para ler um cardápio no restaurante. A depender da atividade profissional, a situação pode ser ainda pior. O advento de novas

tecnologias que imitam, basicamente, a nossa visão, como ela deveria ser, ou seja, a gente olha o objeto e consegue vê-lo no automático, longe, intermediário ou perto, foi a grande conquista”, comemora Leonardo Tibúrcio.

O especialista explica como funciona o tratamento de Rejuvenescimento Visual. “Sempre falo para os meus pacientes que não adianta ter a lente personalizada, com todas as medidas e correções dos defeitos refracionais, se eu não tiver a tecnologia do implante guiado. Usamos um equipamento acoplado ao microscópio, onde eu consigo programar a cirurgia através de um software. A projeção virtual no olho é um roteiro de toda a programação cirúrgica. As etapas vão sendo projetadas, mostrando o caminho da operação. Isso nos traz segurança do ato cirúrgico em si. São microscópios extremamente precisos, com muita qualidade ótica e acoplados ao equipamento de tratamento a laser. O implante guiado é um caminho, na realidade, virtual. A projeção nos mostra a dimensão da incisão, o posicionamento da lente e adequação com a córnea do paciente”, resume a técnica.

De acordo com o médico, a composição da lente artificial com a lente natural (córnea), no





—  
**Fábio Pupo Alves é um dos responsáveis pela Clínica NEO, que oferece modernos equipamentos e técnicas**



implante guiado, permite a recuperação parcial ou total da visão do paciente. Leonardo Tibúrcio fez especialização em catarata e faco-refrativa pelo Hospital Sírio-Libanês e pela USP, em São Paulo. Há mais de 16 anos desenvolve a técnica de correção da presbiopia.

O Rejuvenescimento Visual é indicado quando houver o processo de perda da função do cristalino e envolve o tratamento com laser, lentes fálicas, lentes intraoculares ou a combinação destas tecnologias. Vale dizer que não são todas as pessoas que podem se submeter ao procedimento, conforme alerta o especialista. “O primeiro passo é uma consulta para avaliação clínica completa. O segundo passo prevê exames pré-operatórios. Neste momento identificamos se é um paciente com potencial para a técnica. Se sim, o terceiro passo é a programação cirúrgica e dentro da coleta desses dados, trabalhamos com softwares que vão determinar qual tecnologia vamos projetar para o paciente. Encaminhamos os dados para a fabricação da lente proposta e

programamos o implante guiado”, esclarece Tibúrcio.

Inaugurada há um ano, a unidade Vila da Serra do Núcleo de Excelência em Oftalmologia (NEO) conta com especialistas em catarata, retina, erros refrativos e demais patologias oculares, além de oferecer o tratamento de Rejuvenescimento Visual. A clínica é a quinta do grupo e está sob a responsabilidade dos sócios, os médicos Leonardo Romano Tibúrcio e Fábio Pupo Alves.

O NEO faz atendimento particular e através de vários convênios. As cinco unidades estão localizadas no Funcionários, Venda Nova, Ribeirão das Neves, Jardim Industrial (Contagem) e o mais novo, na alameda Oscar Niemeyer, 1033 ocupa as salas 211/220/221, no Bairro Vila da Serra, Nova Lima. Neste endereço, o paciente pode realizar consultas preventivas e fazer seu check up ocular com os médicos oftalmologistas especializados. Agendamento pelo WhatsApp: 31 97109-5796 ou pelo telefone: (31) 3235-0033. Instagram: @neoviladaserra e @drleonardotiburcio

# O CANAL VIVER BRASIL FOI DESTAQUE NA EDIÇÃO DA REVISTA PÃO DE QUEIJO NOTÍCIAS



ISSO SÓ NOS MOSTRA QUE ESTAMOS NO CAMINHO CERTO PARA **LEVAR UM CONTEÚDO DE QUALIDADE PARA VOCÊ**, NOSSO TELESPECTADOR.



**NA TV E NO STREAMING.**  
FEITO EM MINAS PARA TODO MUNDO VER.

ACESSE O YOUTUBE/CANALVIVERBRASIL OU OS CANAIS 09 ANALÓGICO E 527HD NA CLARO NET.



FAÇA A LEITURA DO QR CODE E FIQUE POR DENTRO DE TUDO.

# COMUNICAÇÃO COMPROMETIDA



*Neurologista explica o que é a afasia, doença que compromete a linguagem e acomete o cartunista brasileiro Angeli e o ator norte-americano Bruce Willis*



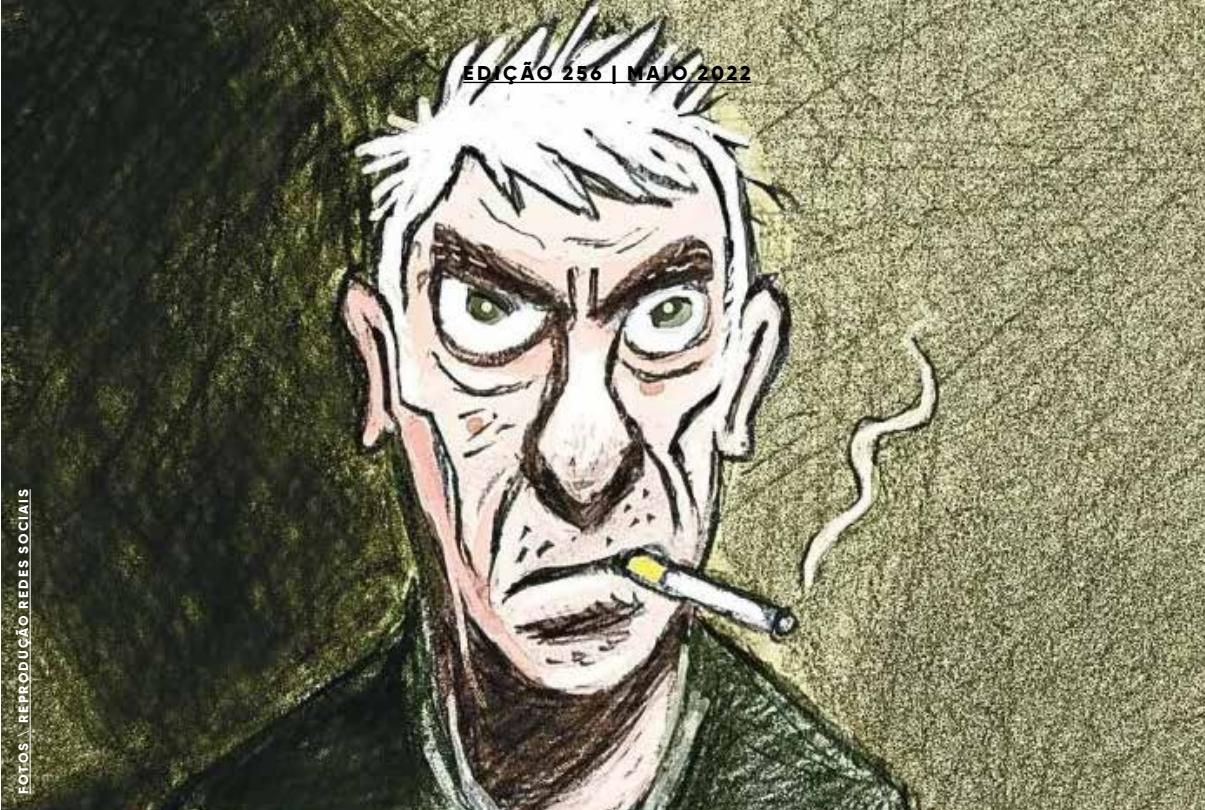
FOTO \ JULIANA FLISTER / AGENCIA 17

**João Alves: importante diferenciar causas de surgimento dos problemas**

Eles são de países diferentes e têm profissões distintas, mas anunciaram recentemente o afastamento da carreira por causa do mesmo problema: a afasia. A condição, que compromete a linguagem e a comunicação, foi o motivo da

aposentadoria do cartunista brasileiro Angeli e do ator norte-americano Bruce Willis. O problema, até então pouco conhecido, tem motivado especialistas e pacientes a falarem mais sobre o tema. “A afasia é um termo designado





**Angeli encerrou carreira de 50 anos na Folha de São Paulo**

para abranger o comprometimento da linguagem, seja sua expressão ou o entendimento dela”, explica João Alves, neurologista do Hospital Felício Rocho.

De acordo com João, alguns sinais são comuns e dão o alerta para que se procure um especialista para realização do diagnóstico, geralmente um neurologista ou geriatra. “Dificuldade de se lembrar de palavras, se perder em frases longas e apresentar algum prejuízo na fluência da comunicação são sintomas comuns”, afirma.

Para o diagnóstico, uma série de procedimentos podem ser realizados para se comprovar o aparecimento da afasia. “Fazemos testes neurológicos e exames de imagem da cabeça (como tomografia, ressonância e eletroencefalograma). Também examinamos a capacidade de o paciente ler, escrever e planejar tarefas”, aponta.

Segundo ele, é importante diferenciar as causas para o surgimento do problema. “Geralmente, diferenciamos a afasia primária da secundária.



**Bruce Willis e a mulher postaram foto em rede social após afastamento do ator**

A primária é causada por algumas doenças degenerativas e envelhecimento precoce. É o que chamamos de afasia progressiva, pois ela piora aos poucos. Provavelmente é essa que acomete Angeli e Bruce Willis. Já a afasia de causa secundária





FOTO: ACERVO PESSOAL

**Célia e Marco Antônio: tratamento com vários profissionais para recuperar a fala**

é provocada por infecções, inflamações e traumas – como o Acidente Vascular Cerebral (AVC). É bem mais instantâneo, a pessoa pode perder as funções da linguagem de uma hora para outra”, diz.

Infelizmente, a afasia não tem cura, mas pode “desacelerar” sua progressão ou ser tratada dependendo das causas. “No caso da afasia progressiva, não existe medicamento. O que se pode fazer é treinamentos com alguns profissionais, como fonoaudiólogos, para retardar a progressão da doença e tentar preservar as funções que restam pelo máximo de tempo possível. Já na afasia de causa secundária, existem tratamentos e a possibilidade de reverter algumas funções perdidas”, orienta.

“DIFICULDADE DE SE LEMBRAR DE PALAVRAS, SE PERDER EM FRASES LONGAS E APRESENTAR ALGUM PREJUÍZO NA FLUÊNCIA SÃO SINTOMAS COMUNS”

O segurança do trabalho Marco Antônio Chagas e sua esposa Célia Gonçalves Ferreira, de 41 anos, tiveram sua rotina virada de cabeça para baixo por conta do problema. Em outubro do ano passado Célia sofreu um Acidente vascular encefálico (AVE) e seus efeitos foram sentidos imediatamente. “Começou com dores de cabeça e, em pouco tempo, ela já tinha perdido a fala e os movimentos. Foi tudo muito rápido”, relata Marco.

Ela passou quase 60 dias internada, período no qual teve o diagnóstico de afasia, e, de lá para cá, convive com as sequelas do problema (como dificuldade na fala e na locomoção). “O tratamento dela envolve diversos profissionais, como neurologista, fonoaudióloga e fisioterapia. Agora ela já consegue pronunciar o próprio nome e repetir algumas palavras. Vejo que há uma evolução e estamos esperançosos”, afirma ele.

De acordo com Marco, o fator psicológico também pesa muito nessa batalha. “A Célia era nosso alicerce em casa, temos um filho de 11 anos e dividíamos todas as obrigações. Agora preciso mudar meus horários para conseguir acompanhar o tratamento e dar suporte emocional nos momentos de tristeza dela. É preciso trabalhar o psicológico para entender e aceitar essa mudança que a afasia nos trouxe. Por isso, acho fundamental falar sobre o problema e conscientizar as pessoas”, diz. ©

# VINHOS GREGOS

EXPERIMENTE ESTA NOVIDADE DA PREMIUM



Orgânicos, raros e deliciosos, produzidos com a uva Assyrtiko de vinhedos de até 200 anos pela Argyros, de Santorini.

BEBA COM RESPONSABILIDADE



**PREMIUM WINES**

PEQUENOS PRODUTORES · GRANDES VINHOS

## CUIDADO GLOBAL E INTEGRATIVO COM FOCO EM SAÚDE DA PELE



*A Clínica Tathya Taranto é referência em estética avançada, mas vai além da beleza e disponibiliza tratamentos para que os pacientes conquistem pele e corpo realmente saudáveis*





Não é novidade que a Clínica Tathya Taranto é uma das mais completas e bem equipadas da região nos quesitos tecnologias e procedimentos estéticos. Os protocolos são os mais avançados, modernos e inovadores do mercado. O que é tendência no mundo da beleza, chega à Clínica Tathya Taranto em primeira mão. Não é à toa que a clínica mineira se tornou conhecida justamente pelo pioneirismo e exclusividade em Belo Horizonte e região.

Mas engana-se quem pensa que o foco da clínica é somente promover o embelezamento e rejuvenescimento das pacientes. Na Clínica Tathya Taranto, a saúde e bem-estar também são prioridades absolutas. Pensando nisso, a Clínica Tathya Taranto desenvolveu diferentes núcleos que estão perfeitamente alocados em uma estrutura ampla, confortável e cuidadosamente decorada para receber os pacientes da forma que eles merecem.

Hoje, a Clínica Tathya Taranto conta com os Núcleos de Dermatologia Cosmiátrica (focado em beleza e rejuvenescimento), Dermatologia Clínica (saúde da pele), Tricologia (doenças relacionadas ao couro cabeludo e pelos), Nutrição e Nutrologia (foco em alimentação saudável e emagrecimento).

### **UNIÃO DE FORÇAS, ESFORÇOS (E CONHECIMENTOS) EM PROL DA BELEZA E SAÚDE**

A dra. Tathya Taranto não está sozinha nos cuidados integrais oferecidos às pacientes. Pelo contrário! Está muito bem acompanhada por um time de especialistas de peso, altamente

**“O SER HUMANO DEVE SER VISTO DE FORMA INTEGRAL E PRECISA CUIDADO COMO UM TODO. NÃO EXISTE BELEZA PLENA SEM SAÚDE! REALMENTE TEMOS QUE IR ALÉM DO BÁSICO NA DERMATOLOGIA”**

experientes em suas áreas. eles aliam conhecimento técnico, grande expertise e um diferencial que não se encontra em qualquer esquina: a capacidade de humanizar e personalizar os atendimentos.

Atualmente, o corpo clínico é composto pelos dermatologistas dra. Tathya Taranto, dra. Daniela Gomes, dr. Frederico Paiva e dra. Natália Sobreira. Dra. Tathya é expert em injetáveis e lasers, dra. Daniela conduz os casos clínicos e capilares, dr. Frederico é referência em tratamentos cosmiátricos e manejo do envelhecimento, enquanto a dra. Natália atua na Dermatologia Clínica e Cirúrgica.

Para completar a equipe multidisciplinar da Clínica Tathya Taranto, o time conta com a nutricionista Betha Rodrigues e a nutróloga Ana Esteves, duas profissionais competentíssimas. Ou seja, a beleza e saúde das pacientes da clínica Tathya Taranto realmente estão em boas mãos. <sup>VB</sup>

# PERSPECTIVA

## PSI



**CIBELE RUAS**

Psicanalista  
cibele.ruas@gmail.com

### AMOR DE PERDIÇÃO

Nada mais duradouro do que romances interditados - quanto mais complicados, melhor! Namoros e casamentos em geral têm uma trajetória bastante previsível, podendo acabar rapidamente ou durar por tempo indeterminado, como parte de um projeto de vida. No entanto, amores secretos, alguns vividos apenas na fantasia, tendem a durar por muito tempo, quando não para sempre. Não se desgastam com o tédio que costuma assolar as longas convivências ou com a dureza que as dificuldades do dia a dia impõem à vida a dois.

Sem passarem pelas provações da vida cotidiana que frequentemente levam à desilusão e ao arrefecimento da paixão, esses relacionamentos são preservados como apaixonamento tempestuoso que invade e permeia toda a vida dos enamorados, avassalando-os. É frequente que apenas um dos envolvidos seja perdidamente apaixonado pelo outro; raramente o envolvimento é simétrico ou recíproco.

O relacionamento persiste graças às ilusões que vão dominando a vida a um ponto tal que é difícil a pessoa distinguir entre o que de fato aconteceu e o que foi apenas imaginado. Sensações e ardores parecem enfeitar e dar sabor à vida. Na verdade, as fantasias vão se tornando um refúgio e tomando o lugar de viver no aqui e agora.

Um mundo encantado vai se apoderando

de quem ama o inalcançável, se sobrepondo à realidade, tão insossa e desbotada em vista desse mundo de devaneios, cheio de romance e contentamento projetados num eterno futuro que, mesmo que nunca chegue, parece tão perfeito que por ele vale a pena esperar.

Fantasias amorosas ou eróticas são comuns, mas sua vivência no amor proibido é anômala por sua desmedida potência e irredutibilidade. Acabam por sorver a força desejante, motor de realizações. Escravizam, paralisam. Tornam-se como um vício, difícil de largar.

Se aprisionados, nosso destino é definhar. Nossa existência vai se atrofiando, nosso potencial, esmorecendo. É difícil escapar de prisões imaginárias: não há grades a serrar, grilhões a romper. Nossos sonhos e fantasias teceram um emaranhado que imobiliza. A paixão tornou-se obsessão e o amor inatingível, um monstro que ameaça devorar seu criador. Os prejuízos existenciais são imensuráveis. (VB)

ESSES  
RELACIONAMENTOS  
SÃO PRESERVADOS  
COMO APAIXONAMENTO  
TEMPESTUOSO



Delivery

—  
ONDE OS MAIS INCRÍVEIS  
CORTES ENCONTRAM  
O MELHOR ATENDIMENTO  
EM BELO HORIZONTE  
—



  
Pobre Juan

BH Shopping | Piso MA | 31 2551.8067

pobrejuan.com.br |  /restaurantepobrejuan



# VIVER FELICIDADE



SAMUEL GUIMALHO

## UMA SUPERMÃE, NENHUMA DIFICULDADE

Gal é daquelas mulheres poderosas. Personagem certa para ilustrar a coluna do mês das mães. Não veio de família abastada nem teve as melhores escolas. Mas se destaca por ser uma pessoa de fibra. Sua caminhada começa na Rede Minas, aos 15 anos. “Eu entrei na TV pela Assprom, fui morar sozinha com 13 anos e precisei me sustentar. Fui acolhida por tantas pessoas incríveis, fiquei até meus 18 anos cumprindo contrato. Logo, fui para assistente de figurino até surgir a oportunidade ser maquiadora aqui dentro, onde ainda trabalho”.

Com a vida profissional resolvida, ela se casou e teve o filho Aquiles. Separou-se e, hoje casada com Aécio, teve Helena. Sempre quebrando paradigmas, a vida cobrou um caminho de heróis do casal. “No auge da carreira, e começando a cursar direito, precisei adotar minhas duas sobrinhas, por motivos familiares, no meio de um vendaval. Só posso lhe dizer que tenho quatro filhos que eu amo muito e que me fazem muito feliz e realizada. Eu tenho uma pequena grande e incrível família! Sou grata”. O que impressiona no caso de vida da Gláucia é observar que, mesmo com falta de estrutura financeira, não faltou coragem de resgatar sobrinhas como filhos. Uma lição real do que é amar!



FOTO \ LÉO PERDIGÃO



## **E O QUE É FELICIDADE, SUPERMÃE?**

—  
“Pra mim, é ver meus filhos felizes e saudáveis... Felicidade é ver que estou fazendo ou pelo menos tentando cumprir meu papel aqui na Terra, que é de ajudar com meu melhor as pessoas que precisam de mim. Felicidade é amar e ser amada... Felicidade é viver!”

## **DIREITO NA FAVELA PARA TODOS**

—  
Formado pela PUC/MG com MBA em direito da economia e da empresa pela FGV/RJ, o jovem advogado Bernard Martins acaba de dar pontapé em um projeto de tirar o chapéu. Mestrando em direito na área de instituições sociais, direito e democracia pela Universidade Fumec/MG, ele se junta a outros profissionais da área para fomentarem o empreendedorismo social, incluindo a atuação em áreas periféricas e de favelas. “Por estas experiências, pude criar, juntamente com a dra. Michelle Higino, o projeto *Direito na favela*, que visa a dar acesso, por meio de orientações e atendimentos jurídicos e de outras disciplinas, dentro das próprias favelas, aos mais necessitados que ali residem”. Numa época em que dizemos “não haver tempo para nada”, esse trabalho nos arranca da cadeira. Eles contam com apoio massivo da OAB/MG e de renomados escritórios de advocacia.



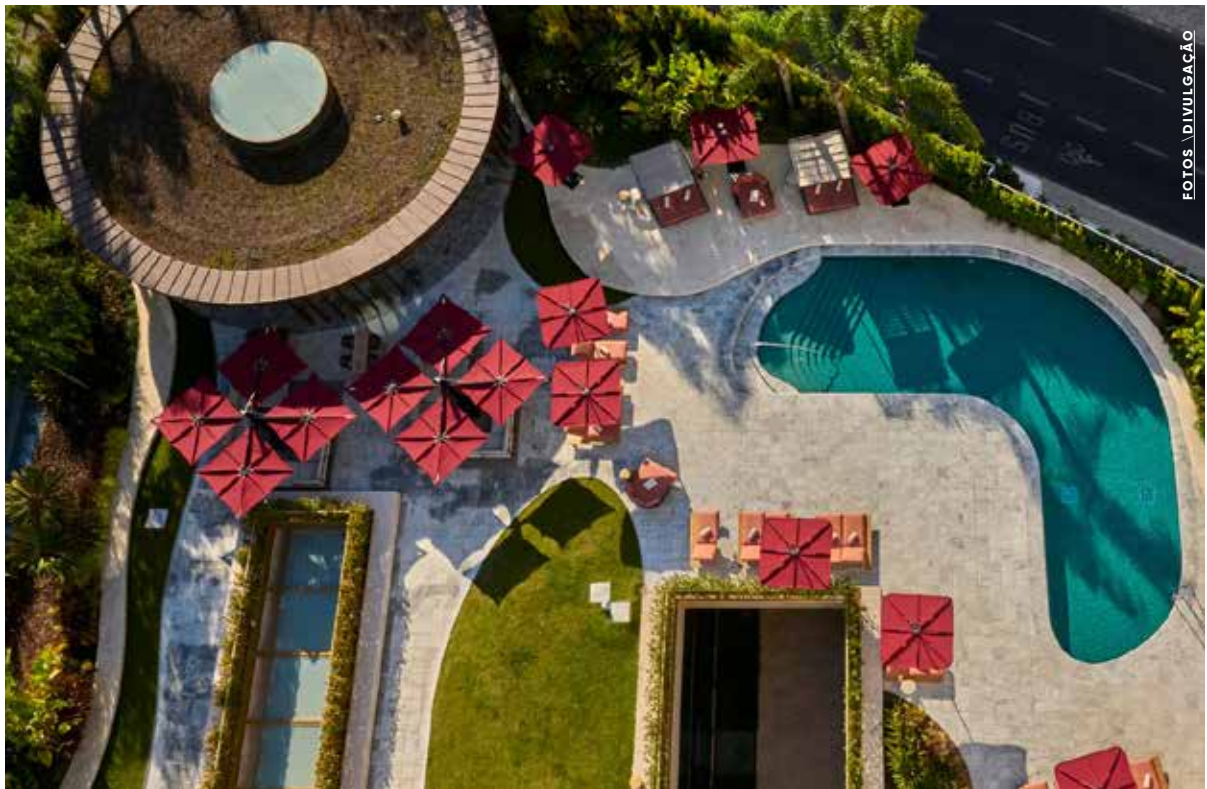
## **BERNARD, DÁ TEMPO DE SER FELIZ?**

—  
“Somos todos parte indissociável de um mesmo corpo chamado “universo”. Agir pensando no próximo é a única forma de evoluirmos, seja como sociedade, ou mesmo individualmente. É impossível coexistir em plenitude sem que as pessoas, em qualquer grau de vulnerabilidade, sejam auxiliadas ou acolhidas. Pensar no próximo é pensar em todos. Isso traz a sonhada felicidade! Conheça mais o projeto, acessando @direitonafavelaa (com dois aa).

# LUXO E BEM-ESTAR EM LISBOA



*Ritz Four Seasons traz novidades para a temporada europeia, com piscina ao ar livre e restaurante estrelado*



FOTOS: DIVULGAÇÃO

**Piscina em formato orgânico, bar ao ar livre e ambientação do Parque Eduardo VII**

Cidade europeia com mais horas de sol e sensação entre os turistas, Lisboa vive uma primavera de retomada e se prepara para o verão pós-pandemia. O Ritz Four Seasons, um dos mais icônicos hotéis da capital portuguesa, também tem novidades: o restaurante Cura, de inspiração sazonal, com uma estrela Michelin,

quartos renovados, nova piscina, bar e terraço ao ar livre e tratamentos diferenciados em seu spa.

O art-déco, mesclado ao estilo Luís 16 atualizado, e uma coleção de importantes obras de arte locais contemporâneas dão o clima no interior do hotel, inaugurado em 1959, bem ao lado





—  
**Restaurante Cura, aberto ao público:  
 ambiente respira arte**

do Parque Eduardo VII e com vistas das colinas da cidade. Desde 2019, os quartos e suítes passaram por renovação comandada pelo ateliê de arquitetura português Oitoemponto. A dupla de designers Artur Miranda e Jacques Bec optou por evoluir as raízes do hotel para o hóspede do século 21, sem perder a essência do passado, inspirado no estilo e estética dos anos 50, com cada quarto apresentando tecnologia avançada para iluminação e som. As varandas ficaram mais aconchegantes e convidativas a apreciar a vista da cidade.

O restaurante Cura, que recebeu em dezembro de 2021 sua primeira estrela Michelin, está sob o comando do *chef* Pedro Pena Bastos, que escolhe seus ingredientes meticulosamente, usando uma rica paleta regional de ingredientes sazonais de Portugal para criar pratos tão profundos e significativos. Pedro, também ex-baterista de banda de rock que cresceu no Porto, aposta na pureza dos produtos locais mais numa fresca busca constante “pela complexidade que



—  
**O chef Pedro Pena Bastos: aposta  
 na pureza dos produtos locais**

está além da simplicidade”. As seleções incluem um menu vegetariano dedicado e uma variedade de opções fixas (7 e 13 momentos), e à carte.



FOTOS DIVULGAÇÃO

A carta de vinhos merece atenção: são rótulos selecionados por Gabriela Marques, que reúne especialidades orgânicas, portuguesas e biodinâmicas, cada um contendo sua história no menu. O restaurante tem entrada pela rua Rodrigo da Fonseca e reúne uma coleção de inovações e intenções num ambiente único. Tudo, desde a garrafeira às paredes e móveis, foi desenvolvido como se fosse arte. Painéis de madeira e espelhos

chanfrados adornados como paredes. O granito azul da Bahia adiciona drama e cor às mesas e ao bar. As espirais do tapete inspirado em Picasso contam um conto da história do hotel, pontuadas por sofás azul-petróleo, detalhes em latão, mármore queniano preto.

O hotel também é dos poucos a oferecer piscina exterior no centro da cidade. Rodeada por jardins exuberantes e recantos isolados, a piscina



—  
Quartos renovado sem perder a  
essência do passado





—  
**Piscina é aquecida e tem música subaquática**

tem vista para a vegetação do Parque Eduardo VII. Ideal para um refresco depois de explorar a cidade ou um drinque no bar do local. O contorno orgânico da nova piscina, inaugurada em julho de 2021, inspira-se nos modelos iniciais do hotel. O bar, revestido de azulejos exclusivos e de forma circular, permite a sua abertura total para uma esplanada e zonas verdes. A piscina é aquecida e oferece música subaquática, um verdadeiro oásis na cidade e também disponível para aluguel para eventos.

Outro destaque do hotel é o spa, com 1.500 m<sup>2</sup> e pensado para induzir o relaxamento. Tem uma piscina coberta, área lounge, salas de tratamento e relaxamento e janelas que também proporcionam vista do parque. Os tratamentos seguem a filosofia de spa ignae, desenvolvida com base em novas fórmulas limpas e veganas, um spa de luxo, com produtos de beleza clean, que incorporam uma abordagem holística ao bem-estar. Tem melhor forma de terminar um dia em Lisboa? ©



—  
**No spa, tratamentos limpos e veganos e relaxamento**



# MONTANHAS CAFEIRAS DE MINAS



## *Roteiro de cinco dias pelo circuito turístico do café*

Em março, fizemos uma viagem incrível pelo Sudoeste de Minas Gerais. Visitamos oito das 14 cidades que compõem o Circuito Turístico Montanhas Cafeiras de Minas e vivenciamos um pouquinho das experiências oferecidas pela região.

Foram cinco dias de viagem provando café, cachaça, cerveja artesanal, queijo, biscoitos e outras delícias da gastronomia mineira. Visitamos fábricas e lojas de lingerie, assistimos a apresentação de congado, passeamos por feirinhas, fomos em um clube, conhecemos o artesanato

local e desbravamos fazendas de café.

O Circuito Turístico Montanhas Cafeiras de Minas foi criado em 2002 para desenvolver o turismo na região e abrange, atualmente, 14 cidades do Sudoeste de Minas Gerais: Arceburgo, Areado, Bom Jesus da Penha, Conceição, Guaranésia, Guaxupé, Itamogi, Jacuí, Juruaia, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Nova Resende, São Pedro da União e São Sebastião do Paraíso.

Confira os lugares que visitamos em cada cidade:



FOTOS \ MARDEN COJITO

Bom Jesus da Penha



—  
**Congado Estrela do Oriente e  
 produção de lingerie em Nova Resende**

## **DIA 1**

### **BOM JESUS DA PENHA**

Bom Jesus da Penha foi nossa primeira parada. Entre uma dose e outra de cachaça, enquanto andávamos pela destilaria, o Jorginho foi nos contando a história da Cachaça Potyra, produzida desde 2010. Todo o processo de fabricação acontece na fazenda da família, desde o plantio da cana até o engarrafamento. Você pode provar a cachaça direto dos barris de carvalho e ainda escolher qual levar pra casa, a branca ou a ouro.

### **NOVA RESENDE**

Em Nova Resende fomos recebidos com festa pelo Congado Estrela do Oriente. Nós amamos a energia das manifestações culturais e a beleza de ver a crença do povo e a tradição passando de geração para geração. O capitão João Cirineu dava as coordenadas e os velinhos tocavam e cantavam enquanto a bandeira de São Benedito e de Nossa Senhora do Rosário era levada pela praça.

Depois da apresentação passeamos pela



feirinha, que acontece todo domingo, das 7h às 12h, na praça de Santa Rita, e conta com barquinhas de 22 produtores locais. Não deixe de provar o delicioso bolinho de milho, da barraca da Ana e da Lucélia.

Nova Resende tem se despontado também como produtora de lingerie e, por isso, fomos conhecer três confecções, a Patrícia Almeida, a Intimania Lingerie e a Miss Hot. Elas vendem lingerie feminina e masculina, pijamas, camisolas e





FOTOS: WARDEN COITO

**Juruaia é a capital da lingerie e exporta para Europa e Ásia**



roupas de ginástica e de banho. O foco é a venda no atacado, para revendedores de todo o Brasil. E os conjuntos de calcinha e sutiã, por exemplo, saem a partir de R\$ 36,90. A Associação de Produtores de Lingerie de Nova Resende (Aprolin) tem 13 empresas afiliadas e todo ano realiza a Feira de Lingerie de Nova Resende (Felinor), que já está na 15 edição.

## **DIA 2**

### **JURUAIA**

Em Juruaia almoçamos no Pesqueiro do Du e depois fomos conhecer três fábricas/lojas de lingerie. A cidade é tida como capital da lingerie e possui mais de 300 confecções, sendo que 95% delas é comandada por mulheres. Juruaia tem o terceiro maior PIB de Minas Gerais, revende para todo o Brasil e exporta para Europa e Ásia.

Nós já sabíamos da fama da cidade, mas ficamos impressionados com a qualidade das lojas e a pujança da cidade. Os preços são muito atrativos, principalmente para quem quer revender os produtos. As camisolas com calcinha, por exemplo, custam em torno de R\$ 40.

Na praça fica o maior sutiã do Brasil, com 4,8 metros de altura x 15,8 metros de comprimento, parada ideal para fotos. Lá está também o letreiro Eu Amo Juruaia.

Segundo a Associação Comercial e Industrial de Juruaia (Aciju) a cidade fabrica e vende 1,5 milhão de lingerie por mês. A maioria das lojas fica no entorno da rua dos Gomes. Em abril aconteceu a 25ª edição da Feira de Lingerie de Juruaia



(Felinju) e em janeiro o Outlet Juruaia, ótimas datas para visitar a cidade.

### SANTA CRUZ DA PRATA (GUARANÉSIA)

Pratinha, como é conhecido o distrito de Santa Cruz da Prata, pertencente à cidade de Guaranésia, parece saído de um filme de época. Tudo acontece no entorno da pracinha, que tem a igreja ao centro, coreto e banquinhos pra namorar depois da missa. Lá conhecemos a Presentaria Santa Cruz, uma loja de decoração que poderia facilmente estar em Tiradentes, tamanha a sofisticação dos itens. Depois sentamos no jardim do Empório Santa Cruz e nos deliciamos com os salgados caseiros e os drinks com cafés, preparados na casa.

## DIA 3

### GUAXUPÉ

Guaxupé é a maior cidade do Circuito Turístico Montanhas Cafeeiras de Minas, por isso escolhemos nos hospedar lá, no Ibis Guaxupé, e fazer bate volta para as outras cidades. Fizemos um City tour pelo centro histórico, passando pelo Teatro Municipal Arlete Souza Mendes, pela Catedral Nossa Senhora das Dores, pela Igreja Ortodoxa, pelo Palácio das Águias e pelo letreiro.

Visitamos também o Laticínios President, que produz o tradicional queijo árabe, feito à base de iogurte, o Chancliche. A produção começou há mais de 120 anos quando a Angelina chegou da Síria e manteve a tradição. Atualmente a fábrica é comandada pela sua neta Carmen Ribeiro. São feitos 30 mil unidades por mês, o tradicional, o com zattar e orégano, o com pimenta, e o em conserva. A dica é você amassa-lo com azeite e servir sobre torrada. Custa a partir de R\$ 16,90.

Equipamentos de segurança devidamente



Santa Cruz da Prata



### — Café na Roça Sombra e Água Fresca

colocados e foi hora de conhecermos a maior cooperativa de café do mundo, a Cooxupé. Isso mesmo, Minas Gerais é o maior produtor de café do planeta e aqui está também a maior cooperativa que existe. Passamos pelos silos, pelas máquinas de fazer o beneficiamento do grão, e vimos o armazém lotado de sacas. Em 2021 foram 6,5 milhões de sacas de café, provenientes das fazendas de mais de 17 mil cooperados. Mais da metade é exportado, o que equivale a cerca de 13 mil containers por ano. O faturamento ano passado foi de R\$ 6 bilhões.

### — Guaxupé, maior cidade do circuito



Depois de vermos tanto café foi hora de nos deliciarmos com ele, e que lugar é este Brasil? Às margens da BR-491 fica o Café na Roça Sombra e Água Fresca. Mesas de madeira espalhadas pelo jardim, forradas com toalhas de chita, revelam o charme do lugar, mas a magia acontece mesmo quando a garçonete traz o coador de pano com caneca e bule esmaltados e coloridos e o perfume do café toma conta do ambiente. Isso sem falar na enorme mesa de quitandas. As coxinhas com massa de mandioca e recheios como fraldinha com mostrada e pernil com provolone também merecem sua atenção. As irmãs Mariana e Ana Emília mantem ainda uma típica mercearia no lugar, para você encher a mala de quitutes.

Música ao vivo, cerveja artesanal e aquele clima de balada universitária é o que encontramos na Zugbier. Em 2014, Antônio Augusto começou produzir cerveja, hoje, pilsen, weiss, pale ale, IPA e session IPA se alternam nas biqueiras do bar. O destaque vai para a Zug Coffee, única cerveja feita com café, que custa R\$18 a garrafa de 600ml.

O Emporium Delícias da Taís é nossa dica para quem procura um lugar legal para almoçar em Guaxupé. Ela serve massas caseiras, carnes grelhadas na hora e saborosos sucos naturais.



## **DIA 4**

### **MONTE SANTO DE MINAS**

O Rodriacqua é diversão garantida para toda a família, falo porque posso provar...rsss...entrei numa daquelas bolhas aquáticas e levei 500 tom-bos enquanto tentava me equilibrar nas águas do lago. Piscina, pesque pague, pedalinho, stand up padle, playground, quadras, restaurante e até chalezinhos também fazem parte dos atrativos do local. Você pode escolher entre day use (R\$ 98 por pessoa com café da manhã + almoço + atrativos) ou pernoite (R\$ 360 para o casal).

Me senti em uma novela de época quando entrei na sede da Fazenda Nova Aliança. Os cômodos são todos adornados por afrescos originais, os móveis são de madeira e os azulejos da cozinha e do banheiro dão inveja a qualquer projeto descolado de hoje em dia. Lá fui recebida pela Juliana e pela Marina, mãe e filha, que juntas com o restante da família tocam o cafezal desde 1880. Passei pela lavoura, vi o maquinário, tirei dúvida sobre os tipos de cafés e me esbaldei com o cafezão da tarde, montado no melhor estilo colonial na sala de jantar do casarão. Que experiência!

## **DIA 5**

### **MUZAMBINHO**

Fios coloridos, trançados de diversas maneiras, formam lindas colchas, redes e tapetes produzidos pela Fio Brasil, em Muzambinho. Lá você encontra peças de alta qualidade, feitas artesanalmente pelos trabalhadores da cidade. Vimos de perto um tapete sendo produzido no tear e nos encantamos com jogos americanos, caminhos de mesa, guardanapos, bolsas, pesos de porta e

diversos outros itens feitos sob a supervisão da gerente Eliara. A marca é fornecedora da Tok Stok.

Do lado de dentro, um pub com luz baixa, bancos de couro, quadros na parede e banda de rock tocando, do lado de fora, mesinhas espalhadas pela calçada e pela praça principal da cidade. Assim é o Botequim, barzinho famoso na região toda por servir cerveja gelada e petiscos deliciosos, como o imperdível Filoncino, uma espécie de calzone.

Nesta viagem fizemos também uma visita guiada pelo Instituto Federal do Sul de Minas Gerais. O professor Rubens nos mostrou o campus inteiro, desde as salas de aula até as fazendinhas onde os alunos aprendem na prática a cuidar das plantas e dos bichos. Lá eles produzem café, mel, iogurte e vários outros itens, que são comercializados em toda a região. Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos também fazem parte do dia a dia dos alunos do instituto. Destaque para o curso técnico de cafeicultura, criado



Parque em Monte Santo de Minas





FOTOS: MARDEN COUTO

—  
Café da Fazenda Carruá



—  
Forno de biscoito em Areado

especialmente para o mercado regional.

Foi a bordo de um trator azul turquesa que subimos a ladeira para conhecer o terreno de café da Fazenda Carruá. O Alfredo e a Elaine, proprietários da fazenda, prepararam kit com chapéu, protetor solar e tudo mais que nós tínhamos direito para percorrer a propriedade. Eles nos mostraram a sala de prova, onde aprendemos sobre a qualidade do café, a torrefação, onde o aroma tomou conta do espaço, e até montaram um café no deck,

com música ao vivo e vista para a lavoura, para que nós pudéssemos apreciar o sabor a bebida. Isso sem falar na produção de farinha de milho, que também é feita na fazenda, e pudemos ver ao vivo e a cores!

## AREADO

Um enorme forno a lenha chama atenção de quem passa pelo trevo de Areado. Lá está a Associação Biscoiteiros Unidos, que serve deliciosos quitutes preparados na hora. Parada imperdível para quem está passando por lá. Do ladinho da associação fica a Casa do Artesão, onde é possível encontrar peças em madeira, pedra, tecido, palha e muito mais.

Do alto da sede da Fazenda Capoeira Coffee, com uma mesa impecavelmente posta e vista para os cafezais, encerramos nossa viagem pelo Circuito Turístico Montanhas Cafeeiras de Minas. Lá fomos recebidos pela Marisa Contreras, uma das mulheres mais conhecidas e respeitadas no meio cafeeiro. Ali, em sua propriedade, ela produz um café delicioso e comanda um projeto de empoderamento feminino. Focado em mulheres que estão à frente de produções de café, o Projeto Florada é da marca Três Corações.

## ONDE SE HOSPEDAR

O Ibis Guaxupé é a melhor opção de hospedagem para quem quer conhecer a região. Ele é novinho, inaugurado em 2021, e tem decoração moderna e descolada. Os quartos seguem o padrão de qualidade da rede francesa, mas o café da manhã é surpreendentemente melhor. A começar pelo grão de café servido, que é produzido na fazenda do proprietário e levado direto para lá. Pães, bolos, frios e frutas fazem a alegria dos hóspedes. Não deixe de provar o delicioso pão de queijo! As diárias custam a partir de R\$ 150. ☺

# VIVER TURISMO



MARDEN COUTO

## **CIRCUITO MONTANHAS CAFEIRAS**

—  
O Circuito Turístico Montanhas Cafeiras de Minas, em parceria com o Turismo de Minas, e com o patrocínio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, realizou *press trip* com jornalistas e influenciadores digitais de Belo Horizonte e de São Paulo para apresentar as potencialidades da região. Os convidados passaram por oito das 12 cidades que compõem o circuito: Bom Jesus da Penha, Nova Resende, Juruaia, Santa Cruz da Prata (Guaranésia), Gauxupé, Monte Santo de Minas, Muzambinho e Areado, e puderam vivenciar um pouco das experiências oferecidas em cada lugar.

## **VIA LIBERDADE**

—  
Em comemorações ao Bicentário da Independência do Brasil e aos 100 anos da Semana de Arte Moderna, o governo de Minas lançou a rota

turística Via Liberdade. O projeto, com investimentos previstos de R\$ 12 milhões em estruturação para fomentar o turismo, passa em mais de 300 cidades da BR040, entre os estados do Rio de Janeiro, de Minas Gerais, de Goiás e do Distrito Federal.

## **CURTAS**

—  
O Decolar comprou o Viajanet, uma das principais agências de turismo online do Brasil, por US\$ 15 milhões.

—  
O Instituto Estrada Real lançou aplicativo com informações para quem pretende explorar a Estrada Real.

—  
O Museu da História da Inquisição, este ano, completa 10 anos de fundação, em Belo Horizonte, contribuindo para resgatar a memória de fatos ocorridos durante a inquisição.

—  
O Fórum Panrotas, um dos mais importantes eventos do setor de turismo, será realizado nos dias 21 e 22 de junho, na Fecomércio, em São Paulo. Inscrições e informações: [forum.panrotas.com.br](http://forum.panrotas.com.br)

—  
A Crystal Night Club, uma das principais casas noturnas de Belo Horizonte, foi reaberta em novo endereço, na Rua Levindo Lopes, 303, na Savassi.



—  
**Graciela Silva, Felipe Borges e Tetê Lemos, do Circuito Turístico Montanhas Cafeiras de Minas**

# FENÔMENO UNIVERSAL



*Novo Museu Boulieu, em Ouro Preto, apresenta  
uma perspectiva multicultural do barroco*



FOTO \ NELSON KON / ACERVO INSTITUTO PEDRA

**Coleção revela acervo além do barroco brasileiro**

O badalar dos sinos da igreja de São Francisco de Assis, em Ouro Preto, na procissão de Domingo de Ramos, soou como um bom prenúncio. Dali a poucos dias, ainda como parte das comemorações da Semana Santa de 22, a cidade colonial mineira viria a ganhar um novo museu, o Museu Boulieu, dedicado, justamente, à arte sacra. Não se trata, porém, como de costume neste segmento, de um acervo

exclusivamente brasileiro, mas também de obras de origem asiática e latino-americana. Juntas, elas revelam a confluência e sobreposição de diferentes culturas e civilizações ao longo dos séculos em torno de um estilo artístico: o barroco.

O recorte da mostra inaugural, *Caminhos da Fé*, exhibe 1.050 obras da Coleção Boulieu (*veja quadro*). Juntas, elas representam o barroco



FOTO \ NELSON KON / ACERVO INSTITUTO PEDRA



O museu está instalado em um casarão de 1932 e leva o nome do casal Jacques e Maria Helena Boulieu

como fenômeno universal. O movimento, nascido na Itália, no final do século 16, encontrou amplo espaço de difusão nos países de predominância católica, onde a igreja, preocupada com a fuga de fiéis para o protestantismo, redobrava sua atenção para as artes sacras. Exponente das grandes navegações, a Península Ibérica – terra dos reis católicos, vale assinalar – levou essa cultura aos países e continentes onde fincou âncora, tornando-a global. “O barroco acompanhou o percurso das colonizações espanhola e portuguesa, passando pela Ásia, América Central e América do Sul. Porém, ele não se manteve imune: em cada região, sua representação emerge com a presença de elementos únicos da cultura local”, contextualiza Zaqueu Astoni, coordenador do museu e presidente do Instituto Boulieu.

O trajeto histórico proposto pelo curador, Angelo Oswaldo, ex-secretário estadual de Cultura e atual prefeito de Ouro Preto, explora os desdobramentos do barroco além-mar. Poemas de Camões e Fernando Pessoa, narrados por Maria Bethânia, revivem a rota das



FOTO \ STORM FILMS

navegações. Primeiro, rumo ao Oriente, onde o fascínio por exóticas especiarias justificou as viagens de vida ou morte percorridas por Colombo, Cabral e Vasco da Gama em busca de um caminho alternativo. Em países como Índia, Ceilão, Sri Lanka, Indochina, China, Japão e Filipinas, o barroco se reinventa, e santos e crucifixos cristãos ganham entalhe em marfim e madeira policromada. “Nesta ala, temos peças com forte característica do povo asiático,

especialmente no cabelo, nos olhos puxados e no formato do corpo”, assinala Astoni.

Esse sincretismo recebeu o nome de gentilismo, sendo anunciado, inclusive, como ação bem-sucedida da igreja no processo de “evangelização”. Chamam a atenção, por exemplo, pequenas imagens que remetem à posição de lótus, referenciada por Buda; um Cristo crucificado filipino em marfim, moldado entre os séculos 16 e 17; e uma escultura de Nossa Senhora do Rosário, cuja origem remete à Goa, na Índia, local onde foi erguido um templo em sua homenagem – a cidade indiana, colonizada pelos portugueses, também honra o espanhol São Francisco Xavier, o “apóstolo do Oriente”, em um rico mausoléu da Basílica de Bom Jesus, de 1605.

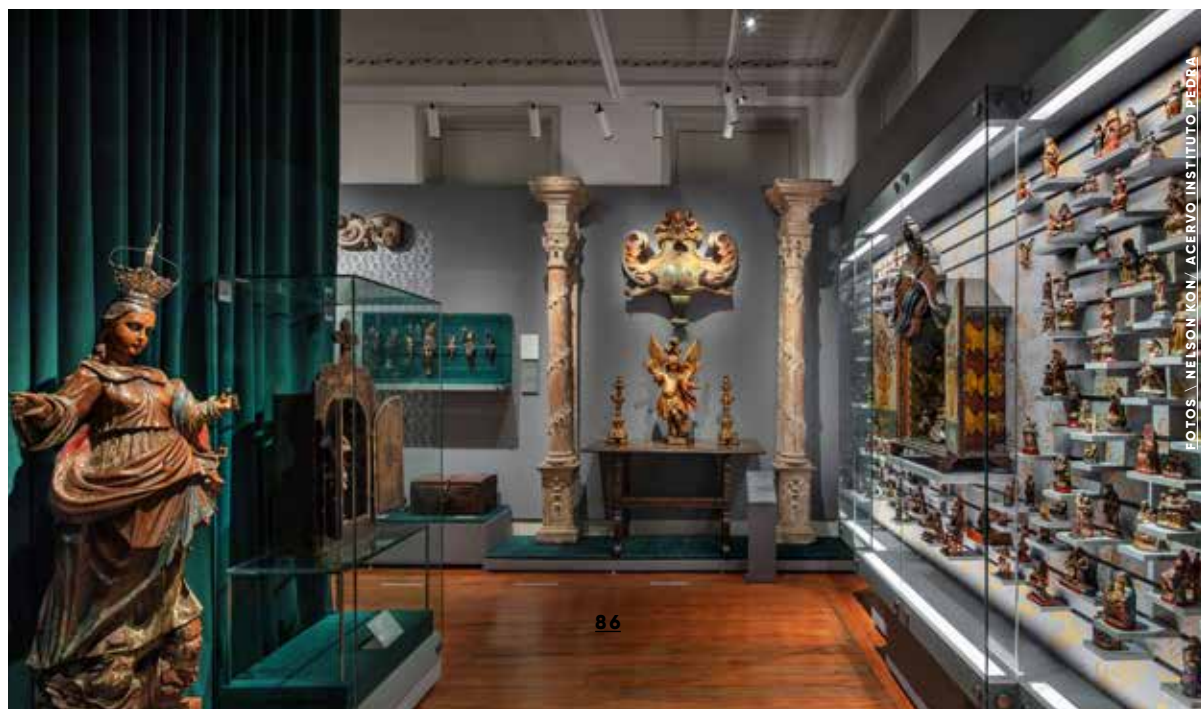
Por outras rotas marítimas, a estética barroca chegou à América Hispânica, onde ganhou a forma da flora e da fauna tropicais e o brilho do ouro e da prata dos maias, astecas e incas. De Cusco, no Peru, brotou a escola cusquenha, que confluiu os elementos do barroco europeu à arte pré-colombiana e se espalhou por oficinas em Lima, Quito, La Paz, Sucre e Potosí, esta última cenário da maior mina de prata do mundo, o

Cerro Rico, na Bolívia. “O povo andino venerava os elementos da natureza, em especial a divindade Pacha Mama, representação da ‘Mãe Terra’. Ela é sutilmente retratada em diversas pinturas, como as de Nossa Senhora com manto triangular, ao lado de arcanjos com plumagens que se assemelham a penas de tucano e arara”, descreve Astoni. Os traços também são tipicamente latinos, a exemplo do óleo sobre tela *Nossa Senhora de Chocarcas* (sec. 18/19), a léguas de distância do feitio europeu. “Destaco ainda a Pietá da Guatemala, uma peça esplendorosa, que traduz muito bem a convergência entre as influências externas e a cultura indígena”, aponta o coordenador.

Por fim, o barroco alcança o Brasil, onde obtém representatividade inicial no litoral, sobretudo o nordestino. Em Pernambuco, Paraíba e Alagoas, as esculturas em barro se desenvolvem entre o final do século 16 e o início do século 17. “Para além da matéria-prima, a influência regional também fica evidente, como na obra de São Sebastião flagelado em cactos, vegetação típica do Nordeste”, assinala Astoni.

Com histórico de colonização mais tardio, ligado ao ciclo do ouro, Minas Gerais testemunha

—  
**Coleção perpassa vários continentes até chegar ao barroco brasileiro**







Exposição reúne imagens, pinturas, prataria e artefatos

o barroco em um segundo momento. Mas não menos reluzente: entre as serras e vilas mineiras, o estilo se fez gigante e singular, tanto na arquitetura como no arsenal de peças sacras. Além da diversidade de peças mineiras expostas, como uma rara escultura de Nossa Senhora do Leite e belíssimos entalhes de Sant’Ana Mestra, o Museu Boulieu homenageia o ícone do barroco mineiro com a mostra temporária *Aleijadinho: fotografias de Horácio Coppola*, em parceria com o Instituto Moreira Salles. Como o próprio nome diz, o conjunto de obras do fotógrafo argentino retrata o escultor Antônio Francisco Lisboa, o Aleijadinho, a partir de uma viagem a Minas em 1945, por monumentos diversos – como os sinos da igreja de São Francisco de Assis. O que leva a uma conclusão um tanto óbvia: nenhuma cidade brasileira personifica tão bem o barroco como Ouro Preto. ©

**O Museu Boulieu tem patrocínio integral do Instituto Cultural Vale, por meio da Lei Federal de Incentivo à Cultura. O projeto de restauração e a expografia são assinados pelo Instituto Pedra**



## AMOR, FÉ E DEVOÇÃO

Instalado em um edifício eclético de 1932, antiga sede do Lar São Vicente de Paulo, o novíssimo Museu Boulieu leva o nome do casal Jacques e Maria Helena Boulieu. Ele, francês; ela, paulista, criada em Belo Horizonte. Conheceram-se nos anos 1950, em um concerto no Theatro Municipal do Rio de Janeiro. Casaram-se em 1959, na igreja da Glória, tendo o então presidente Juscelino Kubitschek como padrinho. Na lua de mel, em Salvador, adquiriram a primeira peça de arte barroca, uma escultura em madeira de Imaculada Conceição, do século 18, hoje exposta com destaque no museu. A partir dela, nasceu a Coleção Boulieu, construída por mais de seis décadas, com aproximadamente 2.500 obras, entre imagens e pinturas de temática religiosa, prataria latino-americana e inglesa, cerâmicas pré-colombianas e artefatos indígenas. A maior parte dessa riqueza foi doada na última década à Arquidiocese de Mariana, com uma única condição, lavrada em escritura pública: a construção do Museu Boulieu em Ouro Preto, como legado ao patrimônio local. “Sempre adquirimos as peças não com a ideia de uma coleção ou museu, mas para a nossa alegria. E, hoje, sou muito feliz, em poder partilhar essas peças”, conta dona Maria Helena, aos 94 anos.



# ENCONTRO LITERÁRIO



*Bienal Mineira do Livro realiza sua 6ª edição no BH Shopping promovendo lançamentos, bate-papos e com expectativa de receber mais de 200 mil visitantes em dez dias de evento*



**Marcus Ferreira: “O livro tem uma função muito importante na sociedade”**

Ler pode até ser um ato individual, mas conversar sobre literatura e celebrar esse universo precisa ser algo coletivo. Chegando à sua 6ª edição, a Bienal Mineira do Livro, que está acontecendo no BH Shopping, é um convite para imergir nesse universo. “O evento tem a missão de promover o encontro entre as editoras, autores e o público. O livro tem uma função muito importante na sociedade, que é a de enriquecer o repertório cultural, estimular a cadeia econômica e transformar a sociedade”, explica Marcus Ferreira, diretor presidente do

Grupo Asas, que promove o evento junto com a Câmara Mineira do Livro.

Segundo ele, a expectativa é atrair mais de 200 mil visitantes, reunindo mais de 50 editoras e dezenas de autores. “Durante os dez dias de programação vamos trazer dezenas de atividades culturais. Também buscamos democratizar o acesso às atividades com a distribuição de quase 90 mil ingressos para professores e estudantes da rede pública e 200 escolas da rede privada em Belo Horizonte”, conta.

De acordo com Marcus, é importante que

eventos como esse aconteçam em um estado que é berço de autores tão destacados – como Guimarães Rosa e a contemporânea Carla Madeira. “É nossa contribuição para o cenário nacional. No segundo semestre está prevista a realização de atividades menores em 20 cidades mineiras, levando a literatura para fora do grande centro”, diz.

Com o tema *O Reencontro é Real*, a bienal deste ano marca um importante momento de retorno às atividades presenciais. “Era para o evento ter acontecido em 2020, mas infelizmente precisamos adiar devido à pandemia”, explica a superintendente do BH Shopping Livia Paolucci.

Segundo ela, a bienal se encaixa dentro da estratégia atual da empresa de diversificar suas atividades. “Temos mudado esse paradigma de que shopping é só um lugar de consumo. Também é espaço de interação e cultura. Também fomenta a economia, pois as pessoas que participam do evento acabam consumindo algo”, aponta.

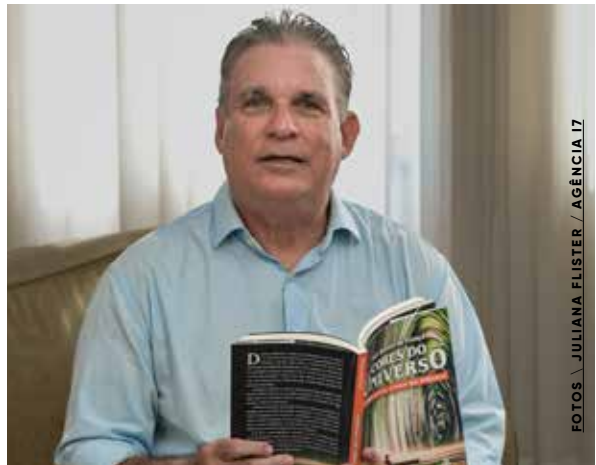
Um dos destaques entre as editoras participantes é a Mazza Edições. Fundada em 1981, ela tem a proposta de publicar autores e autoras negros. “Vivemos em um país racista e que privilegia escritores brancos. É essencial ações afirmativas para mudarmos essa realidade. Entretanto, não deixamos de publicar autores brancos caso o material seja bom. Eles só não são a maioria aqui”, explica a fundadora Maria Mazarello Rodrigues.

Nos livros da Mazza, personagens clássicos como a Rapunzel ganham releituras e ajudam na autoestima da população negra. “É importante que as pessoas se vejam representadas. Nossos livros são muito usados por professores em escolas de periferia, por exemplo. As obras cumprem esse papel social”, diz.

O evento também vai marcar a estreia de autores iniciantes, como Luiz Renato de França.



—  
**Maria Mazarello: “É importante que as pessoas se vejam representadas”**



—  
**Luiz Renato de França: da biologia para a ficção**

Aos 66 anos e com uma carreira consolidada na biologia, incluindo 200 artigos científicos publicados, agora ele se lança como escritor de ficção. “Meu livro, *o Cores do Universo – Cinquenta anos de poesia*, é resultado do que escrevi nos últimos 50 anos e aborda temas como ciência e política. Estou muito animado em iniciar essa nova jornada”, diz. 📖



## SERVIÇO

### Bienal Mineira do Livro 2022

Data: 13 a 22 de maio

Horário: 10h às 22h

Local: Estacionamento Ouro Preto – BH

Shopping | Rodovia BR-356, 3049, Belvedere

Rede social: @bienalmineiradolivro

## MATCH DE SUCESSO



### *Parceria agrega novos espaços culturais em BH*

A cultura é, para o Minas Tênis Clube, o desenvolvimento da criatividade, da sensibilidade e da criatividade. A formação artística da cidade de Belo Horizonte harmonizou-se perfeitamente com a essência da cultura minastense e, assim, foi fundado em 2013, o Centro Cultural. Localizado na rua da Bahia, 2.244, no bairro de Lourdes, é conhecido atualmente como Centro Cultural Unimed-BH Minas e se consagrou como um dos espaços belo-horizontinos que celebram a vivacidade artística da capital. Completo para quem busca cultura, comodidade e conforto, o espaço hoje recebe o aporte do Instituto Unimed-BH.

A parceria, iniciada em 2020, já rendeu bons frutos para a cultura mineira com o Teatro, Galeria de Arte, Centro de Memória, Café Cultural

e agora com uma biblioteca inteiramente nova, com mais de 6 mil exemplares, e duas salas de cinema que contêm 60 lugares cada. “Para nós do Minas Tênis Clube, o Centro Cultural é motivo de muito orgulho, por ver um espaço sendo tão bem aproveitado e disponível para toda a população mineira”, aponta o presidente do Minas Tênis Clube, Ricardo Vieira Santiago. “A parceria do clube com a Unimed-BH apresenta a união de dois importantes nomes da capital mineira em consonância com a qualidade do serviço prestado, o apuro com a excelência e o cuidado com a saúde física e o bem-estar dos belo-horizontinos”, observa.

O Centro Cultural Unimed-BH Minas atualmente conta com a Galeria de Arte, que recentemente foi palco da celebração dos 50 anos do Clube da Esquina, com curadoria de um dos integrantes do movimento, Márcio Borges. O Teatro, que recebe também apresentações exclusivas, e de grandes nomes como o da atriz mineira Débora Falabella. Além do recém inaugurado cinema do Minas que recebe filmes de diversos países, sendo palco da estreia nacional do filme *Tre Piani*, do renomado diretor Nanni Moretti, além do sucesso de bilheteria “Medida Provisória”, marcando a direção do ator Lázaro Ramos.

Os espaços são totalmente abertos ao público externo, e, para conferir a programação, você pode acessar o site.

<https://minastenisclube.com.br/cultura/centro-cultural-unimed-bh-minas/> 



FOTOS: DIVULGAÇÃO

—  
Biblioteca tem mais de 6 mil exemplares



# FACE TIME

POR RICARDO DIAMANTE

@photodiamante

**“Sempre gostei de tirar fotos para as redes sociais, no início era só um hobby mesmo...e de forma muito natural foi ganhando mais espaço na minha vida. Comecei a receber convites para fotografar cada vez mais de forma mais profissional. Por meio das fotografias consigo expressar uma versão única de mim. Sou dentista e acredito que, de certa forma, a odontologia e a fotografia estão interligadas, são duas profissões que mexem bastante com a auto estima das pessoas”**

—  
**LARISSA HAMMER, 26 ANOS  
CIRURGIÃ-DENTISTA**

# ZOOM

COLABORAÇÃO:  
RODRIGO OLIVEIRA

## JOVEM TALENTO

A arte transforma vidas e **Arthur Wille** (@arthurwille) é prova disso. Aos 21 anos, o bailarino mineiro acaba de conquistar o primeiro lugar no Youth America Grand Prix (YAGP), maior competição de balé do mundo e que é disputado na Flórida (EUA). “É uma experiência surreal. Foi a primeira vez que saí do país e competi com outros 103 bailarinos de diversas partes do mundo. Fiquei muito nervoso, mas feliz pelo reconhecimento”, conta. Arthur iniciou a carreira aos 12 anos, em um projeto escolar, e já havia ganhado um outro prêmio no ano passado em Santa Catarina. “Após o prêmio internacional, recebi propostas de trabalho nos EUA e na Romênia. Mas ainda estamos avaliando para tomar a melhor decisão”, afirma.

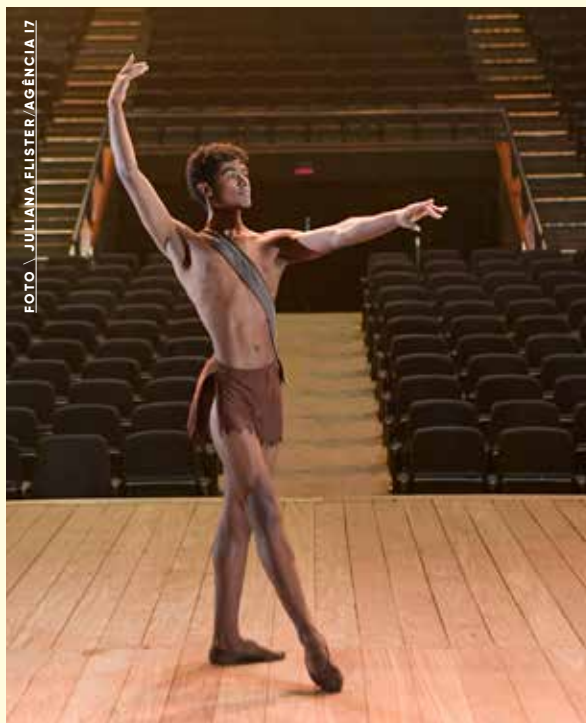


FOTO \ JULIANA FLISTER / AGÊNCIA 17

## NOVINHO EM FOLHA

O analista de sistemas **Anderson Costa** (@bh.ecowash) transformou um hobby em uma segunda profissão. Apaixonado por carros desde criança, em 2015 fundou sua empresa de estética automotiva na qual realiza diversos serviços nos finais de semana e mediante agendamento. “Meu pai, que hoje é falecido, me colocava para limpar os carros e comecei a tomar gosto por aquilo. Fiz diversos cursos e fui ganhando experiência”, conta. Segundo ele, o tempo dedicado ao serviço é seu grande diferencial. “Às vezes gasto um dia em apenas um carro, de tão detalhista que é o meu serviço. Uma das coisas mais prazerosas é poder ver a satisfação do cliente ao final do dia. O feedback geralmente é bem positivo”, diz.



FOTO \ PEDRO VILELA / AGÊNCIA 17





## REALIZANDO SONHOS

Com apenas 12 anos de idade o cantor **Gabriel Cheib** (@gabrielcheib) acaba de lançar seu primeiro single *O que é preciso para realizar um sonho?*. A música tem autoria do pai **Rafael Cheib**, que também é músico e participa da canção junto com o filho. “A música tem grande significado pois registra um ciclo, com grandes emoções, muito trabalho e muita diversão. Também divulgaremos o clipe neste mês”, diz Rafael. Apesar do lançamento, Gabriel não é nenhum novato. Com mais de 100 mil seguidores no Instagram e 20 mil no Youtube, ele já tem o hábito de postar vídeos fazendo covers. “O próximo sonho é entrar para o The Voice Kids e acredito, de forma muito concreta, que um dia ele estará lá”, afirma o pai.

## ESTREIA EM SAMPA

Marca consolidada (e querida!) em Minas, o Guaja (@guaja.cc) se prepara para abrir sua segunda unidade em setembro. Mistura de coworking, restaurante e espaço para eventos, o Guaja escolheu o icônico edifício Copan para ser sua casa em São Paulo. “Até me falaram que a região sofria com furtos e assaltos e me recomendaram outros lugares, como Vila Madalena e Pinheiros. Mas, se ninguém fizer nada por causa da violência, a coisa só vai piorar. O abandono é a pior solução”, afirma o cofundador **Lucas Durães**. Na programação, estão previstos pocketshows e exposições de arte. “A gastronomia, da Favo Hospitalidade, vai priorizar pratos com vegetais, respeitando a sazonalidade dos ingredientes”, aponta.





# **CONEXÃO EMPRESARIAL**

ESPAÇO MEET

A VB Comunicação realizou mais uma edição do Conexão Empresarial, desta vez com o prefeito de Belo Horizonte, Fuad Noman, que assumiu o cargo no final de março. Ele falou para empresários, executivos e políticos sobre os planos para a capital mineira, seja no desenvolvimento econômico ou no enfrentamento de problemas como os das chuvas e da mobilidade, além dos reflexos da pandemia na saúde e na educação.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Fuad Noman**



**GCO, Fuad Noman, PCO e Sergio Leite**



**PCO, Maria Inez Narciso e Fuad Noman**



**Eduardo Bernis, Helvécio Flores, Wagner Espanha, GCO e Salvador Ohana**



**Julianao Sales, Carlos Rubens Doné, Afonso Rocha e Lauro Diniz**



**Eugênio Mattar, Antônio Anastasia e PCO**



**GCO, Paulo Uebel e PCO**



**Claudiney Alves, José Maria Marimbonno, PCO e Leonardo Colombini**



**Pedro Meneguetti, Maria do Carmo Prates, Mônica Noman e Leonardo Colombini**



**Edmundo Lana, Salvador Ohana e Eugênio Mattar**



**Wagner Espanha, Adriana Machado e Vinicius Alzamora**



**Vinicius Alzamora, Adriana Machado, Alessandra Ribeiro e Frederico Nogueira**



**Roberto Hilton, Yago e Romel Lage**



**Luiz Michalick e Socorro Almeida**



**Marcelo Souza e Silva, Eduardo Munz e Leonardo Cunha**



**Ana Flávia Lavarini, Eliana Paula, Gabriela Mesquita e Gilvan Duarte**



**Fuad Noman, Décio Freire e Rogério Medeiros**



**Ciro Soares e Joel Ayres da Motta**



**Leo Dias e Josué Valadaão**



**Eduardo Azeredo, Rubens Lessa e Maria do Carmo Prates**



**Helvécio Flores e Eduardo Bernis**



# **POSSE**

SEDE DA UNIMED-BH

A Unimed-BH empossou a nova diretoria e os membros dos conselhos de Administração, Técnico-societário e Fiscal, eleitos para a gestão 2022-2016. A solenidade contou com a presença do ministro da Saúde, Marcelo Queiroga, de autoridades políticas, entidades e parceiros. O médico cooperado Frederico José Amedee Peret assumiu como diretor-presidente e estará à frente da cooperativa pelos próximos quatro anos, sucedendo a Samuel Flam.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Eudes Arantes Magalhães, Mercês Frões, Garibaldi Mortosa, Frederico Amedee Peret, Geraldo Teixeira Botrel**



**Discurso de Frederico José Amedee Peret**



**Geraldo Teixeira Botrel e Eliane Mayumi Nonaka**



**Leticia Pimenta, Paulo Pimenta e Bruno Ferrari**



**Múcio Diniz e Renata Furletti**



**Marcelo Queiroga, Samuel Flam e Patrícia Flam**



**Helton de Freitas e Marylurdes Freitas**



**Marcelo Queiroga e Frederico José Amedee Peret**





**Garibalde Mortoza entrega  
placa a Múcio Diniz**



**Geraldo Teixeira Botrel entrega  
placa a José Augusto Ferreira**



**Liv Braga de Paula, Rafael de Paula  
Peret e Frederico José Amedee Peret**



**José Afonso Bicalho, Maria das Mercês Quintão  
Fróes, Bernardo Bicalho e Adriano Bicalho**



**Andrea Heringer e Gustavo Heringer**



**Leonardo Torres, Marina Diniz e  
Luiz Canuto**



**Alcebiades Leal, Maria de Lourdes,  
Yone Lazarini e Luiz Lazarini**



**Inês Rabelo, Rute Assis, Tulio Ferreira, Simone  
Moreira e Luiz Fernando Neves Ribeiro**

# **MATER DEI SALVADOR**

SALVADOR - BAHIA

Com a presença de diversas autoridades, entre elas o governador da Bahia, Rui Costa, de empresários e membros da diretoria da Rede Mater Dei, foi inaugurado o Hospital Mater Dei Salvador, o primeiro projeto *greenfield* da Rede construído fora de Minas. "Este é um momento importante na vida da Rede Mater Dei", disse o CEO da Rede, Henrique Salvador.

**FOTOS: DIVULGAÇÃO**



**Norma e José Salvador**



**Henrique Salvador, José Salvador, Norma Salvador, Rui Costa, Bruno Reis e ACM Neto**



**Daniel Souza executa o Hino Nacional**



**Família Salvador**



**A solenidade na unidade hospitalar**



**Henrique Salvador**



**José Salvador e Henrique Salvador**



**José Salvador**



**Marcos Senra e Henrique Salvador**



**Siegbert Zannetini**



**Victor Felzemburgh José Valber Menezes, Nonato Fontes e Jorge Menezes**





## Governo municipal de Congonhas/MG fecha parceria com a FDG para potencializar o processo ensino e aprendizagem dos seus estudantes



Cientes da importância de se investir em uma **educação de qualidade** para propiciar um **futuro melhor** às crianças e jovens de **Congonhas**, em Minas Gerais, o Prefeito, Cláudio Antônio de Souza, e o Secretário de Educação, Rodrigo Silva Mendes, firmaram uma **parceria** com a **FDG**, para atender **26 escolas** do ensino fundamental.

Ao todo, **6.545 alunos** e **906 profissionais** educacionais serão beneficiados pela **GIDE Avançada**, sistema gerencial utilizado pela Fundação, que tem como objetivo **potencializar o processo ensino e aprendizagem**, para promover uma educação de melhor qualidade aos estudantes.



*“Estamos muito entusiasmados com esta parceria e temos a certeza de que o Projeto vai propiciar uma melhoria significativa na educação do município”.*

**Rodrigo Silva Mendes**  
Secretário Municipal de Educação

A Equipe da FDG sente-se honrada com essa parceira e trabalha com afinco para que Congonhas, conhecida por seu valor cultural e histórico, brilhe, também, pelos seus resultados educacionais. A aconchegante cidade das belas obras de Aleijadinho e de pessoas tão hospitaleiras merece se destacar por oferecer uma educação de excelência aos seus cidadãos.

**Congonhas e FDG, juntas,  
mudando o futuro pela Educação!**



**Visite o nosso site [www.fdg.org.br](http://www.fdg.org.br)  
e saiba como é possível transformar a  
Educação da sua rede de ensino também.**



# **SUGESTÃO DO CHEF**

AA WINE EXPERIENCE

O restaurante AA Wine Experience, na rua Curitiba, no Lourdes, conhecido por sua adega com mais de 3 mil rótulos de vinhos de todo o mundo, surpreendeu os clientes com o lançamento da *Sugestão do Chef*: sobremesa batizada de T'Oro, criada pela talentosa *chef* Tainá Moura, harmonizada com vinho selecionado pelo sommelier Claizer Rodrigues. Trata-se de um *petit gâteau* de cocada cremosa com sorvete de creme e limão siciliano.

**FOTOS: DIVULGAÇÃO**



**Mateus Melo e  
Adriana Caetano**



**Adriana Tonini e  
Wagner Tavares**



**Daniel Vetura e  
Carla Ventura**



**Clarissa de Castro e  
Marcelo Oliveira**



**Mariana Fernandes e  
Gustavo Nunes**



**Helder Granata e  
Adriana Granata**



**Kátia Tavares e  
Luiz Gustavo Gonçalves**



**Leonardo Moraes e  
Alice Santiago**



**Michelli Figueiredo e  
Heli Santos**

# **MAZEL TOV**

PRAIA DO FORTE (BA)

A mineira Deborah Abi Saber, filha de Marcelo Abi Saber e Silvana Maria Resende Gouveia, e o paulista Ariel Bulka Bery, filho de Cheila Bery e David Bery, se casaram em bonita cerimônia ecumênica, celebrada por Paulo Neto, tendo como cenário as ruínas do Castelo Garcia D'Ávila. O enlace foi repleto de detalhes, seguindo o ritual judaico. Após as sete bênçãos, o noivo quebrar o copo e os convidados celebrarem aos gritos de "Mazel Tov" (boa sorte), a festa seguiu com muita música a cargo da banda Off White.

**FOTOS: DIVULGAÇÃO**



**Os noivos Débora Abi Saber e Ariel Bulka Bery**



**Tendo ao fundo as ruínas do Castelo Garcia Dávila, as famílias do noivo Ariel (à esquerda) e da noiva Deborah (à direita)**



**Marcio Lacerda e Regina, Maria Elvira Salles Ferreira e Marcelo Abi-Saber**



**Lucas Seabra, Maria Elvira Salles Ferreira, Priscila Souza e Mariana Pimenta**



**Regina Mota e Paulo Newton Paiva Ferreira**



**Ludmila Abi Saber Toledo e Fabiano Medeiros de Oliveira**



# **FEIJOADA DO THEO**

MONTES CLAROS (MG)

O jornalista Theodomiro Paulino, após dois anos de recesso devido à pandemia, retornou com sua famosa Feijoada do Theo, promovida há várias décadas, e superou todas as expectativas. Para o evento, que começou ao meio-dia e só terminou às 21 horas, reunindo cerca de 400 convidados no espaço do Vichi Maria, além da feijoada, foram montados aparadores com comida de boteco. O mega evento foi animado com shows de Dioliver, Sergio & Rodrigo, Thiago Maciel e a banda, Two Nigth do Samba.

**FOTOS: DIVULGAÇÃO**



**Guilherme Guimarães e Theodomiro Paulino**



**Gil e Cristina Pereira com a filha Tatiana e a neta Malu**



**Igor Eto e Theodomiro Paulino**



**Ada Cordeiro, Ludmila Muratori, Gislayne Lopes Pinheiro, Theodomiro Paulino e Nádia Versiane**



**Samantha Paulino, Theodomiro Paulino e Stephanie Paulino Lage**



**Bernardo, Maria Clara Amaral, Ulysses Leal, Raissa, Jota Avelino, Theodomiro Paulino, Leisa Santa Maria, Cristiano Cruz e Camila Nassau**



**Sérgio e Carla Sampaio Athayde e Theodomiro Paulino**



**Lucas Avelino, Larissa Viana, Brenda Viana e Ana Luísa Narciso Alvarenga**



**Richard e Jaqueline Parella, Theodomiro Paulino, Priscila Parella e João Marcelo Antunes**



# **WINE DINNER**

POBRE JUAN

O restaurante Pobre Juan promoveu um movimentado Wine dinner, tendo como convidada a sommelière Giuliana Ferreira, embaixadora no Brasil das marcas Catena Zapata (Argentina) e Viña Montes (Chile). Para a noite, com menu em quatro tempos que incluía croquetas de ossobuco, bife Pobre Juan, carré Horneado e cocada al horno assinado pela chef Priscila Deus, Giuliana, em parceria com a importadora Mistral, escolheu para harmonizar com os pratos os rótulos Catena Malbec, Angelica Zapata, Montes Alpina Cabernet Sauvignon e Graham's 10 years old Tawny.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**João Batista Cardoso , Giuliana Ferreira e José Maria Carvalho**



**Aidene Godinho e Humberto Andrade**



**Leane Mendes e Gustavo Guimarães**



**Marcos Vinicius Silva e Tiago Rodrigues Faria**



**Marcelo Oliveira, Maria Cláudia Oliveira, Simone e Rui Motta**



**Isaias Paiva e Guilherme Vitor Carvalho**



**Giuliana Ferreira**



**Carlos Roberto**

**HERMÓGENES LADEIRA**

Empresário

## MIMIMI

É como se diz hoje em dia. E realmente não falta mimimi em nosso dia a dia.

Primeiro temos o presidente insistindo nessa história absurda sobre a insegurança das eleições. Nossas urnas eletrônicas são motivo de orgulho para o Brasil. Elas estão em uso desde 1996 e nunca foram contestadas, inclusive por Bolsonaro, que se elegeu por elas diversas vezes, sem contestações. Por sinal, sala cofre não é sala secreta. É cofre, algo muito diferente.

Não foi à toa que o Congresso rejeitou a palhaçada do voto impresso. Os deputados foram eleitos por elas e sabem que funciona. A história das eleições está repleta de comprovadas fraudes com o voto de papel, aqui e no mundo, mas nenhuma com a urna eletrônica. Então, chega presidente! Já deu. Mas, se o objetivo for golpear a democracia, então pelo menos arranje desculpa melhor.

Para não deixar Bolsonaro sozinho em suas sandices, Lula vai acumulando besteira atrás de besteira e demonstra pouco apreço pela democracia. Ele, que já comparou a ditadura nicaraguense, que prendeu todos os seus adversários em condições sub-humanas, com a democracia alemã, agora quer comparar o líder de uma democracia injustamente atacada com um cleptocrata que manda assassinar opositoristas no exterior. Se Lula se acha perseguido, deveria pensar melhor qual seria seu destino na Nicarágua ou na

## NOSSAS URNAS ELETRÔNICAS SÃO MOTIVO DE ORGULHO

Rússia. Parece que ele não aprendeu nada com o que viveu, e voltou em sua pior versão, a do Lula radical e excludente.

De outro lado, militares que querem auditar as eleições tiveram a pachorra de fazer do contribuinte o pagador de seus prazeres carnavais. Assim como no STF, as Forças Armadas também têm suas iguarias e bebidas pagas pelo povo, mas pagar pelo Viagra e pelas próteses penianas é demais. A desculpa esfarrapada de que seria para tratamento de hipertensão pulmonar foi desmentida pelo próprio vice-presidente, que não sofre da doença, mas perguntou por que não podia usar seu Viagra. Será tão difícil para Mourão entender que o contribuinte não tem que pagar pelas farras alheias?

E por fim, temos o mimimi dos sanduíches que são sem nunca terem sidos. Como é possível que uma empresa possa imaginar, nos dias de hoje, que uma mentira grosseira como essa vá permanecer em segredo? McDonald's e Burger King enganaram os consumidores e depois os ofenderam, com explicações à la hipertensão pulmonar.

É mesmo muito mimimi. ☹



Delivery

A PORTA DE ENTRADA  
PARA ENCONTRAR  
OS MELHORES CORTES  
E ATENDIMENTO  
DE BELO HORIZONTE





# Os SUVs mais queridos com condições imperdíveis.



## Nivus e T-Cross com taxa 0% e à pronta-entrega.

Venha para a Recreio e aproveite.

Para um novo você,  
uma nova Volkswagen.

**Recreio**  
Completa

Av. Barão Homem de Melo, 3.535  
(31) 3319-9000 (31) 98611-1742  
[recreiovw.com.br/bh](http://recreiovw.com.br/bh)  
@recreio.vw  
/recreiovw



No trânsito, dê sentido à vida.

Nivus e T-cross com entrada de 50% e mais 18 prestações. Taxa de juros: 0,0% a.m. Válido até 31/05/2022.