



edição 257  
**junho 22**  
distribuição  
gratuita

www.  
revistaviverbrasil.  
com.br

# HORA DA DECISÃO

*Com produção artesanal  
e de qualidade,  
cachaça mineira  
enfrenta o dilema da  
profissionalização  
para crescer*



— José Lúcio Ferreira:  
pequenos e médios  
produtores perdem  
oportunidades de negócios

FOTO: JULIANA ELLIESTER / AGENCIA J7

# ViverBrasil

ENTREVISTA **MARGARIDA SALOMÃO, PREFEITA DE JF: "VIVEMOS UMA GRANDE CRISE DE REPRESENTAÇÃO POLÍTICA"**

ARTIGO PCO **PAÍS NECESSITA É DE POLÍTICA ECONÔMICA SÉRIA**

# EDITORIAL

## ENTRE A TRADIÇÃO E O CRESCIMENTO

GUSTAVO CESAR OLIVEIRA  
gco@vbcomunicacao.com.br

A produção artesanal da cachaça mineira garantiu a fama e a qualidade da bebida, tanto que a produção de alambique virou Patrimônio Histórico e Cultural de Minas. Mas, num momento em que a cachaça marca presença na pauta de exportações brasileiras, o Estado fica para trás: tem o maior número de produtores, mas é apenas o quinto no *ranking* de vendas para o exterior. Muitas oportunidades de negócio estão sendo perdidas com a informalidade do mercado e é hora de repensar onde queremos estar. Enquanto isso, o agronegócio cresce a passos firmes no país, com papel relevante na superação da pandemia, mesmo com os desafios da falta de fertilizantes imposta pela guerra entre Rússia e Ucrânia. São palavras do ministro da Agricultura, o mineiro Marcos Montes, que foi o convidado do Conexão Empresarial de junho. Ele tem viajado para mostrar a força do campo brasileiro e tenta vencer as críticas quanto à sustentabilidade da produção. Nesta edição, trazemos também entrevista com a prefeita de Juiz de Fora, Margarida Salomão, que superou divergências e hoje é unanimidade na cidade. 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

**Articelistas**  
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
- 38 Franquear
- 39 Tempo de Inovação
- 54 Viver Gourmet
- 73 Perspectiva Psi
- 84 Viver Turismo
- 90 Zoom
- 92 Face Time

### ARTICULISTAS

- 12 Paulo Cesar de Oliveira
- 18 Paulo Paiva
- 24 Wagner Gomes
- 26 Eduardo Fernandez
- 36 José Martins de Godoy
- 53 Gilda Vaz
- 106 Hermógenes Ladeira

### SEÇÕES

- 8 Entrevista
- 14 Conexão Empresarial
- 20 Edição Especial
- 28 Especial Capa
- 40 Balanço
- 44 Bem-Estar
- 50 Golpes
- 57 Bar
- 58 Entretenimento
- 62 Vitivinicultuta
- 56 Perfil
- 68 Negócios
- 70 Hotelaria
- 74 Aviação
- 76 Viver Viagem
- 78 Artes Visuais
- 94 Eventos

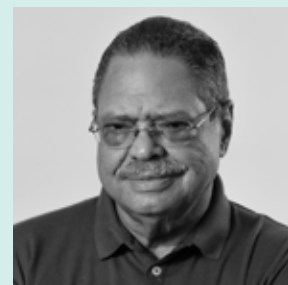


BH SHOPPING 1º piso — 31 3286 2492  
BH SHOPPING 4º piso — 31 35055170  
DIAMOND — 31 3292 9055  
PÁTIO SAVASSI — 31 3284 2552  
DEL REY — 31 3415 6009

 MANOEL  
BERNARDES

©f [www.manoelbernardes.com.br](http://www.manoelbernardes.com.br)

# COLUNA DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

## PAUTA MUNICIPALISTA

—  
A adesão do governador Romeu Zema à pauta municipalista anima os prefeitos que, segundo ele, ficam boa parte do tempo com pires na mão solicitando recursos. Para Zema, é preciso uma reforma que garanta aos municípios mais autonomia: “isso deixaria a nossa política muito mais eficiente e mais justa.”



## INSTABILIDADE INSTITUCIONAL

—  
A defesa que a ministra Cármen Lúcia faz das decisões do TSE têm reverberado pelas faculdades pelo país. A ministra alertou que a “gravidade do quadro mostra-se pela instabilidade institucional” quando uma decisão do TSE foi suspensa por um ministro do STF, devolvendo o mandato a um deputado cassado.

## CAMINHO ACEITÁVEL

O presidente do Senado, Rodrigo Pacheco, tem repetido como uma espécie de mantra que “a democracia é a única forma de convivemos de forma harmônica e avançarmos como nação. Não há outro caminho aceitável”. Em tempos de radicalismo, as palavras de Pacheco não parecem encontrar eco.

## PGR, STF E PÂNICO

Puxa-saco geral da República? Terrivelmente puxa-saco? Vivemos numa democracia e temos um Estado de Direito ainda? Tem concerto ou estamos afinal liberados para entrar em pânico?

## PARQUE DOS DISSAURÓS

A direita brasileira é um organismo jurássico, fisiológico, promíscuo e incapaz de solucionar demandas da população. Aliás, nunca havia visto representantes da direita enfatizarem a pauta de costumes ou defender o armamento da população.

## A PERGUNTA QUE NÃO CALAR

Uma pergunta simples que todo brasileiro deveria fazer antes de votar: existiria o Bolsonaro se não fosse a crise econômica e a crise moral que Lula e o PT produziram no Brasil?

### **A PERGUNTA QUE NÃO CALAR**

Uma pergunta simples que todo brasileiro deveria fazer antes de votar: existiria o Bolsonaro se não fosse a crise econômica e a crise moral que Lula e o PT produziram no Brasil?

### **ASTEROIDES ASSASSINOS**

Pesquisadores construíram um algoritmo que consegue escanear imagens antigas do espaço em busca de rochas que poderiam um dia colocar a Terra em perigo. Isso é importante porque, dos 25 mil asteroides próximos da Terra com pelo menos 140 metros de diâmetro, cerca de 60% permanecem indetectáveis.

### **RECURSOS INSUFICIENTES**

A reitora da UFMG, Sandra Goulart, está preocupada com os cortes anunciados pelo governo, porque os recursos não serão suficientes para manter a universidade em funcionamento. O orçamento atual, segundo fontes da UFMG, é o mesmo de 2008, quando eram 20 mil alunos. Hoje são 40 mil.



## **DESTAQUE**



Greyce Elias tem sido um dos destaques do programa partidário do Avante. A deputada federal mineira é a relatora das mudanças no Código de Mineração e seu trabalho tem sido elogiado por representantes do setor. As mudanças no Código visam a modernização, transparência e a segurança jurídica do setor.

## **IRRESPONSABILIDADE TOTAL**

Com as recentes medidas defendidas pelo ministro Paulo Guedes, ele perde de vez sua condição de guardião da higidez da moeda e assume o posto de cabo eleitoral. O mercado não perdoará tanta irresponsabilidade. Números negativos para a economia traduzirão essa desconfiança.

## **REFORMA TRIBUTÁRIA**

A reforma tributária nunca esteve tão próxima, segundo a economista Zeina Latif. Ela defende que o texto tenha alguns pilares como a neutralidade, a simplicidade e a isonomia. Segundo ela, o regime tributário brasileiro não possui nenhum desses atributos, gerando distorções, injustiças e confusão.

# ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

## AÇÃO DA POLÍCIA EM DEBATE

—  
A segurança pública no Brasil continua sendo vista como responsabilidade dos estados, na visão do diretor do Fórum Brasileiro de Segurança Pública, Renato Sérgio de Lima. O problema estaria no arcabouço normativo que regula o trabalho policial, quase todo reaproveitado da época da ditadura militar. Há um distanciamento entre os direitos do cidadão e a atuação das forças de repressão, além da instrumentalização das polícias pelos governos do momento.

## DEBATE INSANO

—  
A proximidade das eleições acirra os debates nas redes sociais. Bolsonaristas e lulopetistas

*“Quando as pessoas temem o governo, isso é tirania. Quando o governo teme as pessoas, isso é liberdade”*

THOMAS JEFFERSON



*“Dinheiro público é o dinheiro que o governo tira dos que não podem escapar e dá aos que escapam sempre”*

MILLÔR FERNANDES



dominam todos os cenários, em conversas irracionais e improdutivas. Agem como fanáticos políticos, em um cenário que parece ter se instalado definitivamente no país.

## ÁGUA POTÁVEL

—  
No país do desperdício, um dado assusta: a cada 100 litros de água potável que o Brasil produz, 40 são desperdiçados antes de chegar às torneiras. É o que mostra um estudo do Instituto Trata Brasil. O mesmo estudo mostra que 35 milhões de brasileiros não têm acesso a água potável.

# HAPPY POPP'S

BY THE SWEET ART MUSEUM®

ESPAÇOS INSTAGRAMÁVEIS  
INSPIRADOS NO UNIVERSO  
DOS DOCES!


**01 JUN**  
A  
**31 JUL**

ENTRADA GRATUITA

PISO MARIANA

Agendamento  
pelo App Multi



 **BH Shopping**  
Multiplan

MARGARIDA SALOMÃO

# "TEM QUE HAVER UMA CONSTRUÇÃO MAIS PACÍFICA"



*Prefeita de Juiz de Fora recomenda construção de diálogo real e diz que vivemos quadro incômodo para qualquer estado de direito*



FOTO/ CARLA MENDONÇA

Um dos principais destaques do PT em Minas Gerais, a prefeita de Juiz de Fora, Margarida Salomão, é também uma referência política no partido. Além disso é considerada uma unanimidade na cidade localizada na Zona da Mata mineira. Ela conhece bem os problemas enfrentados pelos municípios brasileiros e a necessidade de colocá-los nas pautas dos candidatos à Presidência da República. Difícil é convencer os candidatos a debaterem os temas que realmente interessam ao cidadão e que impactam as cidades.

**ESTAMOS CAMINHANDO PARA MAIS UMA ELEIÇÃO QUE VAI SER A POLARIZAÇÃO, COM REFLEXO EM MINAS, ONDE, AO QUE TUDO INDICA, TEREMOS TAMBÉM UMA ELEIÇÃO POLARIZADA. ESSA SITUAÇÃO PODE SIGNIFICAR UM DESGASTE DO ELEITOR COM O QUADRO POLÍTICO?**

Eu diria que nós estamos vivendo uma grande crise da representação política. Então, aqueles partidos que foram centrais no período que nós chamamos de a Nova República, aí eu vou citar especialmente o PMDB e o PSDB, sofreram nesse último período um desgaste muito grande, que está expresso inclusive pelo encolhimento das suas bancadas e pela falta de representatividade



nas disputas maiores, tanto aqui em Minas como no Brasil. Essa polarização, que existe de fato hoje, a disputa democrática, nucleada pela candidatura do Lula, e em uma disputa que é contra a política, contra a democracia, inclusive pelos ataques às instituições, notadamente ao STF, demonstra, de fato, que há dois campos, e isso deixa muito pouca condição para que surja alguma mediação neste momento. Em Minas, eu acho que nós também vamos ter uma eleição polarizada. Em relação ao Kalil, as pesquisas mostram que quando ele é associado ao Lula, cresce de uma forma muito expressiva, e o Zema tem esse dilema, que é a de desassociar-se do Bolsonaro. É uma escolha que ele terá que fazer e é uma escolha difícil, na minha opinião.

**A IMPRESSÃO QUE SE TEM É A DE QUE, TERMINADA A ELEIÇÃO, VAI CONTINUAR O MESMO CENÁRIO QUE NÓS TEMOS AGORA, DE POLARIZAÇÃO. CAMINHAMOS NOVAMENTE PARA ESSA SITUAÇÃO POLÍTICA?**

Não vejo isso dessa forma. Tenho inclusive, a minha experiência em Juiz de Fora. Quando você faz um governo que é verdadeiramente democrático, com a disposição de conversar com todas as forças sociais, consegue-se, inclusive, transitar em áreas que inicialmente eram muito adversas. Acho que tem que haver uma construção que seja mais pacífica, mais conciliadora, não no sentido de escamotear os problemas que existem, mas também no sentido de construir um diálogo real. Vamos falar da relação no passado recente, que tinham ou mantinham o PT e o PSDB. Os dois partidos, que eram duas forças divergentes, mas que de todo modo tinham um processo de respeito, que só foi, infelizmente, posto em risco quando o Aécio desafiou o resultado da eleição que ele perdeu.

**E É O QUE PODE ACONTECER DE NOVO, JÁ**

**QUE O PRESIDENTE BOLSONARO TEM DITO QUE NÃO ACEITA PERDER?**

O Brasil não é uma ilha. No mundo nós vimos o caso do Trump. Ele desafiou o resultado da eleição e hoje, eu diria que ele é uma força, que não é possível ignorar nos Estados Unidos, mas não é absolutamente uma força com capacidade de construção de maioria. Esse é o grande ponto. Quem é capaz ou não de construir maioria. Acho que hoje esse é o grande desafio de uma liderança democrática.

**POR QUE A TERCEIRA VIA NÃO ESTÁ CONSEGUINDO SE VIABILIZAR?**

Em primeiro lugar porque não tem uma liderança forte que a represente. No Brasil, as lideranças políticas são muito personalizadas. No momento, nós temos uma personalidade como a do Lula – que, inclusive, ultrapassou os limites do Brasil, porque a história dele, a sua prisão, a injustiça cometida contra ele, reconhecida na ONU –, e de outro lado temos uma figura que é muito carismática, que é a do Bolsonaro. Ele conseguiu ganhar uma eleição sem dizer absolutamente nada do que pretendia fazer. Mandou todo mundo passar no “Posto Ipiranga”. As pessoas votaram muito mais na identificação com ele do que em qualquer proposta programática. Tendo então essas duas lideranças, que são tão expressivas do ponto de vista da comunicação popular, é fato que não se tem nesse campo chamado terceira via nenhuma candidatura que sequer se aproxime dos dois.

**AS PROVOCAÇÕES CONSTANTES AO JUDICIÁRIO, PRINCIPALMENTE AO SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL E AO TSE, SÃO DE ALGUMA FORMA, UMA TÁTICA PARA ATRAPALHAR E COLOCAR EM DÚVIDA A LISURA DO PROCESSO ELEITORAL?**

Nós estamos vivendo uma situação muito difícil

no país porque esse quadro é um incômodo para qualquer democracia, para qualquer estado de direito. Em qualquer democracia nós temos a independência entre os três Poderes, mas também a relação de respeito entre o Legislativo, o Judiciário e o Executivo. Nessa situação que nós estamos vivendo, em que uma parte do parlamento se coloca a reboque do Executivo, em que o Executivo se diverte desafiando o Judiciário, nós todos vivemos numa situação muito ameaçadora. O processo político é que poderá dar resposta a isso. Se houver, como as pesquisas indicam, uma expressão majoritária muito forte contra esses posicionamentos, eu acho que eles perdem relevância. Nós estamos, na verdade, mais de uma vez dependendo da política.

**ESSE PROJETO DOS COMBUSTÍVEIS E OUTROS PROJETOS QUE O GOVERNO TEM ANUNCIADO IMPACTAM ESTADOS E MUNICÍPIOS? É UMA NEGOCIAÇÃO DIFÍCIL?**

É uma irresponsabilidade. Ele retira, materialmente e objetivamente, recursos da educação e da saúde. Nós temos hoje um fundo para a educação básica, que é um elemento de civilidade, um elemento de progresso reconhecido por todas as forças políticas no Brasil, e que tem um amplo consenso internacional. Se acontecer essa retirada de recursos, além dessa reforma tributária que vem sendo anunciada, nós teremos nas prefeituras e nos estados perdas muito importantes. As pessoas vivem é na cidade. Elas não vivem transitando, flutuando pelo espaço, nada disso. Quando falta ônibus é aqui na prefeitura que eles vêm. Quando faltou vacina, eles vieram atrás de mim na prefeitura, quando falta a creche é aqui na prefeitura que eles vêm bater. Então eu acho uma irresponsabilidade o governo federal, neste momento, por alguma razão eleitoral, retirar

recursos tributários que hoje são repassados aos demais entes federados.

**QUAL SERÁ O PAPEL DOS PREFEITOS NESTA ELEIÇÃO?**

É difícil de antecipar. É lógico que os prefeitos são líderes políticos e, obviamente, o seu posicionamento acaba repercutindo. Mas eu acho que o grande debate que vai se travar é o debate nacional. Eu acho, inclusive, que a pauta das cidades deveria estar incluída neste debate, porque 85% da população brasileira vive na cidade. A grande crise social, falta de moradia, falta de saneamento são, sem sombra de dúvida, problemas vividos nas cidades. Mas eu acho que a grande pauta nacional, o papel do estado, as discussões de valores, a necessidade de debater o que significa soberania, eu acho que isso vai ocupar a pauta com mais força do que essas outras questões que eu acho que são, entretanto, inadiáveis de serem debatidos.

**A QUESTÃO DO PACTO FEDERATIVO. ENTRA GOVERNO SAI GOVERNO ESSE ASSUNTO É COLOCADO ENTRE OS CANDIDATOS, MAS O TEMA NÃO AVANÇA. ESTÁ NA HORA DE COBRAR ESSA QUESTÃO DOS CANDIDATOS?**

Eu acho que sim. Nós estamos tentando, na Frente Nacional dos Prefeitos, fazer um debate com os presidentes. Mas até o momento não tivemos êxito. Mas vamos continuar insistindo porque eu acho que os candidatos a presidente precisam dizer as suas propostas para as cidades brasileiras.

**AO QUE TUDO INDICA, ESSA SERÁ UMA ELEIÇÃO SEM DEBATE. PARECE QUE NINGUÉM QUER DEBATER?**

Acho que isso é uma tragédia. Espero que haja debates para que o povo possa os conhecer melhor.®

DA EXCELÊNCIA  
CLÍNICA A UMA DAS  
MELHORES ESTRUTURAS  
HOSPITALARES  
DO MUNDO.

Somos uma Rede  
de Saúde completa.

**TUDO PRA VOCÊ  
FICAR BEM.**

O Mater Dei tem o compromisso com a qualidade pela vida. Vidas que contam histórias e experiências de um atendimento humanizado e diferenciado, feito por profissionais que colocam o nome de cada pessoa em primeiro lugar. E assim conquistamos um padrão internacional de qualidade com unidades acreditadas pela JCI, uma das mais importantes organizações do mundo na certificação de excelência técnica em saúde. Tudo isso perto de você. **Tudo pra você ficar bem.**

**Unidades:**

Mater Dei: Contorno, Santo Agostinho, Betim-Contagem e Salvador |  
Hospital Santa Genoveva e Hospital Santa Clara\* - Uberlândia |  
Hospital EMEC - Feira de Santana | Hospital Porto Dias - Belém |  
Hospital Premium - Goiânia

**MaterDei** Rede  
de Saúde



**PAULO CESAR DE OLIVEIRA**

Jornalista

## **POR FAVOR, SEM DEMAGOGIA**

E nós que imaginávamos trilhar um caminho claro, bem definido, de consolidação de nossa economia, nos vemos agora diante, novamente, de um populismo desmedido, buscando trocar por votos o desarranjo de nossa economia. Não será, com certeza, com tabelamento de preços (quem se lembra do governo Sarney?) em supermercados, nem com “canetadas” para obrigar a Petrobras a reduzir preços de combustíveis que vamos organizar nossa economia.

Não será com propostas de revogações de leis trabalhistas, nem com a quebra de regras de controle de gastos que daremos segurança aos investidores profissionais, embora os rompantes populistas possam ser de agrado de empresários que buscam o lucro na virada da esquina, em se preocupar com a estabilidade econômica e a justiça social.

Faltam poucos dias para o Brasil ir às urnas e é assustador assistirmos ao comportamento dos candidatos, especialmente dos que polarizam a disputa, posando de pais dos pobres, prometendo mundos, e principalmente fundos, para

É ASSUSTADOR ASSISTIRMOS AO COMPORTAMENTO DOS CANDIDATOS QUE POLARIZAM A DISPUTA

a sobrevivência dos miseráveis, que aumentam a olhos vistos a cada dia. Não é de programas assistenciais, embora eles sejam a solução em alguns momentos, que o Brasil precisa. O país necessita de uma política econômica séria, elaborada e executada por gente séria, com a participação de empresários responsáveis que tenham algo mais do que o lucro desmedido como meta. Crescimento se faz com consumo, consumo se faz com renda, renda se distribui com empregos e salários justos. O caminho é árduo para chegarmos ao ponto. Mas precisamos começar a caminhada. E o primeiro passo é elegermos lideranças reais. Não aproveitadores de plantão.®

# VACINA CONTRA GRIPE 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.

Na compra do combo das vacinas  
da gripe + pneumonia **ganhe**  
medição de pressão + bioimpedância  
+ teste de glicemia.\*

\*Promoção válida de Abril a Junho de 2022

**SERVIÇO FARMACÊUTICO ARAUJO**



LOJA



APP



SITE



DROGATEL

(31) 3270-5000 BH/BETIM/CONTAGEM  
NOVA LIMA/SANTA LUZIA  
0300 313 1010 TODO O BRASIL  
(31) 3779-5000 SETE LAGOAS  
(31) 3270-5001 VENDAS CORPORATIVAS

Clique  
Retire

Drive  
Thru

\*Todos os procedimentos devem ser realizados no mesmo dia.

## "VAMOS ALIMENTAR O MUNDO"



*O ministro da Agricultura, Marcos Montes, destaca que setor não parou com a pandemia e ajudou a minimizar os problemas*



—  
**Marcos Montes: viagens para mostrar o setor ao mundo**

A agricultura é um importante player brasileiro e é preciso mostrar ao mundo o quão promissor o setor é, não só para o país, como para ajudar a abastecer e alimentar o mundo. Esse um dos motivos que tem levado o ministro da Agricultura, Marcos Montes, a continuar com a agenda de viagens da ex-ministra Tereza Cristina e viajar pelo mundo mostrando as várias faces da agricultura e da pecuária brasileira. Os seus próximos destinos são a Alemanha e a França, dois países que, segundo ele, temem que a expansão do agronegócio brasileiro os afete.

Esse foi um dos temas do almoço palestra do Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação, com o ministro Marcos Montes.

Nessas viagens que ele tem feito, um dos principais cartões de visita apresentados pelo governo brasileiro é a Embrapa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, criada em 1973 pelo então ministro Alysson Paulinelli, que também participou do Conexão Empresarial. A Embrapa, segundo Montes, é reconhecida internacionalmente e coloca o Brasil na vanguarda.

Ele lembra que em um encontro recentemente

com uma representante da ONU, foi feito um apelo para o que Brasil continue avançando no setor para ajudar a alimentar o mundo. A segurança alimentar, segundo Marcos Montes, é um ponto importante na pauta brasileira e esse é um risco no mundo inteiro.

“Vamos alimentar o mundo com a capacidade que temos. Nós temos uma produção sustentável e sustentabilidade é hoje uma grande questão em todo o mundo”, ressaltou durante a sua palestra para políticos, empresários e representantes da sociedade que participaram do Conexão Empresarial.

A sustentabilidade do agronegócio brasileiro é um dos pontos mais questionados, principalmente na Europa, segundo Marcos Montes, que tem como resposta aos críticos os investimentos em inovação tecnológica e os avanços com

“NÓS TEMOS UMA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E SUSTENTABILIDADE É HOJE UMA GRANDE QUESTÃO EM TODO O MUNDO”

as pesquisas nas universidades, nas empresas e pelo governo. Para o ministro, “nós estamos preparados para ajudar a alimentar o mundo”.

O ministro citou também o Código Florestal brasileiro, considerado um dos mais avançados do mundo e que neste ano completa 10 anos, como um outro cartão de visitas. O documento foi construído quando ele ainda era deputado federal e representante da Frente Parlamentar

## IPTU em dia, emprego e renda à frente todo dia

O trabalho dedicado e a confiança de cada nova-limense fizeram com que a Prefeitura realizasse ações que colocasse nosso município sempre um passo à frente.

Foram mais de 600 vagas ofertadas para cursos técnicos e profissionalizantes; mais de 9.000 alunos da rede municipal com uniforme e materiais completos; e mais de 241 mil doses de vacinas aplicadas contra a Covid. Conquistamos também o 1º lugar\* entre as cidades que mais geraram empregos em 2021.

Além do auxílio emergencial do Programa Recomeço para famílias e empresas, Nova Lima contou com a reinauguração e ampliação da Escola de Dança Municipal; retorno da Sexta na Feira, dentre outras ações.

**Pague seu IPTU em dia e contribua para uma Nova Lima à frente todo dia.**

**IPTU  
2022**

**5%** de desconto à vista ou em até  
**6X** consecutivas a partir de 21/06/2022.

Guia disponível em:  
[novalima.mg.gov.br](http://novalima.mg.gov.br)



**NOVA LIMA**  
prefeitura

da Agricultura. A questão é que alguns países desconhecem esse a legislação brasileira.

Por outro lado, um dos aspectos importantes observado pela ONU foi que durante a pandemia da Covid o agronegócio foi um dos poucos setores que não parou. A produção no campo continuou com carga total ajudando a abastecer o Brasil e outros países em um momento “extremamente desafiador”. A decisão de continuar com a produção ajudou o país a minimizar os problemas causados com o abastecimento de alimentos no Brasil e a evitar uma queda ainda maior na economia, fortemente afetada pela paralisação de outros setores produtivos.

Justamente quando as coisas caminhavam para a normalidade, “passamos da Covid para o conflito” entre Rússia e Ucrânia, observou o ministro. A guerra trouxe um risco para o mundo inteiro e, mais uma vez, o principal temor foi em relação a segurança alimentar, a de faltar alimento para atender a toda a população mundial.

A inflação também foi um reflexo dessa guerra e, mesmo com o país aumentando a sua produção de grãos, a dependência quase que total de fertilizantes aumentou o custo da produção e foi direto para o bolso do consumidor. Essa situação fez com que o Ministério da Agricultura criasse o Plano Nacional de Fertilizantes para colocar em prática projetos para acabar com essa dependência. Um dos efeitos desse trabalho, segundo o ministro, foi a redução em quase 40% do preço da ureia importada pelo Brasil. Mas esse é só um dos produtos. Marcos Montes disse que esteve em Marrocos e conseguiu firmar uma parceira para a instalação de uma fábrica de fosfato no Brasil.

Questionado sobre os recursos para o Plano Safra 21/22, Marcos Montes disse que em uma reunião com o presidente Jair Bolsonaro e o

ministro da Economia, Paulo Guedes, foi ressaltada a importância de o país investir no agronegócio e, por isso, a decisão de aplicar R\$ 24 bilhões para que o Brasil continue produzindo. Esse, segundo ele, será um plano de safra mundial, um plano robusto para dar ao mundo o que ele precisa, que são os alimentos”. Citando o ex-ministro Roberto Rodrigues, Marcos Montes falou que “só há paz no mundo se houver alimento para todo mundo”, e é nesse sentido que o Brasil está trabalhando.

Apesar dos avanços nas várias áreas do agronegócio, Marcos Montes ressaltava que um dos pontos fracos do país sempre foi a comunicação, há uma falha para mostrar à população sobre a importância do setor. Ele ressaltava que os produtos orgânicos jamais serão produzidos em escala suficiente para abastecer o país e afirma que os agrotóxicos, são usados como os antibióticos, “na medida certa.”

Antes da palestra do ministro, o presidente da Federação da Agricultura de Minas Gerais (Faemg), Antonio de Salvo, cobrou a complementação que falta do plano agrícola passado, lembrando que, durante a pandemia, o setor fez a sua parte e, agora, precisa de tranquilidade para trabalhar. Ele ressaltou que a melhor maneira de acabar com a inflação é investindo no agronegócio. Outra reivindicação foi a de um seguro facilitado e disponível. (VB)



### CONEXÃO EMPRESARIAL

O Conexão Empresarial com o ministro Marcos Montes teve o apoio e patrocínio da Anglo American, Drogeria Araujo, Líder Aviação, Rede Mater Dei de Saúde e Urbana Mídia, com apoio da AngloGold Ashanti





**Pra sair  
do aperto,  
nem precisa  
sair do  
celular.  
Contrate  
agora.**



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

Contrate 100% online pelo chat do WhatsApp,  
sem precisar abrir conta: **0800 707 03 98.**

É rápido, fácil e sem burocracia.  
Você recebe em até 1 hora.

**MERCANTIL  
DO BRASIL**

**PAULO PAIVA**

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

## BOLHA LULA-BOLSONARO

As recentes pesquisas eleitorais revelam que a bolha Lula-Bolsonaro (soma das intenções de votos nestes dois candidatos) está se consolidando, fechando o espaço para alguma outra possibilidade.

Na situação quando se investiga a intenção espontânea, que não é estimulada por sugestões de nomes, na pesquisa Datafolha, Lula (38%) mais Bolsonaro (22%) somam 60% das intenções de votos; na pesquisa BTG/FSB, a Bolha atinge 70% (Lula 42% e Bolsonaro 29%); e na pesquisa XP/Ipesp, a bolha é de 67% (Lula 38% e Bolsonaro 29%). Embora essas pesquisas usem métodos de coleta de informações diferentes, seus resultados são semelhantes, exceto a discrepância na baixa intenção espontânea de votos para Bolsonaro registrada na pesquisa Datafolha (22%, enquanto nas, outras duas, o presidente chega a 29%).

Nas pesquisas estimuladas a bolha se expande mais ainda, como é de se esperar. No Datafolha, Lula vai a 48% e Bolsonaro a 27%, somando 75%; na pesquisa BTG/FSB, Lula atinge 46% contra 32% de Bolsonaro, perfazendo 78%; e na Pesquisa XP/Ipesp, Lula 44% e Bolsonaro 31% chegam a 75% dos votos estimulados.

Essa bolha já se constituiu há mais de um ano e vem se expandindo com a migração de eleitores que não haviam decidido ainda e que, agora,

## SERÃO SUFICIENTES OS PRÓXIMOS QUATRO MESES PARA ALGUM CANDIDATO PERSUADIR OS ELEITORES?

apontam suas preferências para Lula, em maior número, e para Bolsonaro.

Até maio, quando essas pesquisas foram a campo, os outros pretendentes, de Ciro a Felipe D'Ávila, não foram capazes de sensibilizar os eleitores. Nas pesquisas espontâneas somam cerca de 3% e, nas estimuladas, todos juntos não chegam a dois dígitos. Mesmo com a saída de Doria, não houve movimento relevante nesse grupo de candidatos.

Serão suficientes os próximos quatro meses para algum candidato persuadir os eleitores a furar a bolha Lula-Bolsonaro e levar a disputa para o segundo turno? Opinião pode mudar até o ato do voto. Não é impossível, mas pouco provável, pois o fato mais relevante desta eleição já aconteceu: a disputa de dois presidentes, um buscando a reeleição e outro tentando voltar ao governo. Fato jamais ocorrido no Brasil. ®



SOU SISTEMA  
**FAEMG**  
SOU O  
**AGRO DE MINAS**

## **MINAS, TERRA DOS SABORES!**

*Nos campos, semeamos a esperança.  
Nas mesas, entregamos o alimento.  
O Agro de Minas é conhecimento, tecnologia e  
sustentabilidade para esta e as próximas gerações.*

*Alimentar é construir o futuro.*

Sistema FAEMG. A força do campo.

[www.sistemafaemg.org.br](http://www.sistemafaemg.org.br)



@SistemaFaemg



@sistemafaemg



@sistemafaemg

## RETORNO AO PRESENCIAL



*Após dois anos de pandemia, VB Comunicação realiza, entre os dias 7 e 10 de julho, a edição especial do Conexão Empresarial na cidade histórica de Tiradentes*



FOTO \ TIÃO MOURÃO

—  
**Pequena Tiradentes recebe mais uma vez o Conexão Empresarial**

Tiradentes está prestes a se tornar ponto de encontro para networking e debate sobre economia, política, arte e bem-estar. A cidade histórica foi escolhida para sediar, entre 7 e 10 de julho, o Conexão Empresarial Tiradentes 2022, a edição especial dos eventos empresariais promovidos pelo grupo VB Comunicação todos os

meses. Será o primeiro evento presencial dessa modalidade após a pandemia, o último havia acontecido em 2019. “A expectativa é grande após um período de ausência dos eventos presenciais e das relações mais próximas. Estamos preparando um evento com todo carinho e amor para que seja um evento diferenciado,



—  
**Fernando Rocha vai conduzir painel temático sobre saúde e bem-estar**

tanto na programação de conteúdo oficial quanto na programação complementar”, afirma o diretor Gustavo Cesar Oliveira.

De acordo com GCO, um dos principais objetivos do evento é agrupar no mesmo ambiente, e durante um determinado período, pessoas do setor produtivo e público para interagir e fazer essa integração de demandas, oportunidades e interesses. “De maneira absolutamente legítima isso acontece tanto nas palestras quanto nos eventos sociais, como os almoços, e nos painéis complementares que ocorrem nos sábados. No que diz respeito a estimular relacionamento e fomentar negócios é uma oportunidade única e que acontece uma vez por ano

em Minas Gerais”, aponta.

O evento começa no dia 7 com um coquetel de boas-vindas na pousada Pequena Tiradentes e no dia 8 inicia-se um dia inteiro com palestras e debates envolvendo candidatos a cargos eletivos em 2022, empresários, economistas, juristas, analistas do cenário político, dentre outros. “A ideia é que a gente dê, tanto aos candidatos do governo de Minas quanto aos candidatos da presidência da República, a chance de apresentarem as suas demandas e expectativas para um público altamente qualificado e formador de opinião. Além de vários representantes do setor produtivo, também teremos vários exemplos de superação e transformação que ocorreram nesses últimos



—  
**Ronaldo Fraga: oficina “para quem jura que não desenha, mas adora vinho”**

tempos de pandemia”, explica GCO.

Já no dia 9 estão previstos uma oficina de desenho e vinho com Ronaldo Fraga e um painel temático sobre saúde e bem-estar com Fernando Rocha, um dos apresentadores do *Canal Viver Brasil*. Além disso, acontecerão outras oficinas, mini palestras, degustações e práticas esportivas. “A programação complementar é justamente

para fazer com que os participantes do evento tenham momentos diferentes e saiam das suas rotinas. A ideia de ter Ronaldo Fraga e Fernando Rocha, e de tantas outras atrações, é de ter ambientes que não sejam convencionais, mas que façam boas provocações aos participantes e executivos que lá estão”, aponta.

Não é a primeira vez que uma edição especial do evento acontece em Tiradentes e, de acordo com GCO, a escolha pela cidade se deve a algumas características relacionadas à própria cidade. “É um local que tem um receptivo turístico muito afinado, o que faz com que as pessoas e estabelecimentos estejam se aprimorando cada vez mais para isso. É uma cidade muito acolhedora e profissional nesse sentido. Há muitas pousadas, restaurantes e prestadores de serviço. Isso facilita a realização do evento lá. Também é uma cidade histórica, charmosa e extremamente importante para Minas e para o Brasil”, diz.

Iniciado em 2009, o Conexão Empresarial acontece mensalmente e realiza edições especiais uma vez por ano e já recebeu diversos nomes de peso em todos esses anos. “Dessa vez não será diferente, vamos oferecer muito relacionamento, conteúdo e a possibilidade de encontrar pessoas de relevância no poder público e empresarial”, aponta. **VB**



#### SERVIÇO

Conexão Empresarial Tiradentes 2022  
 Data: 7 a 10 de julho  
 Ingressos: Sympla  
 Rede social: @conexaoempresarial

**SUPERMERCADOS**



# TOP 5 BRASIL

É DE MINAS É DO BRASIL



A MAIOR REDE DE  
SUPERMERCADOS  
DE MINAS GERAIS  
AGORA É  
**TOP 5 BRASIL**



**MUITO OBRIGADO**

AOS NOSSOS FORNECEDORES,  
COLABORADORES E CLIENTES.

**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

## INVERSÃO DE VALORES

O Brasil é, definitivamente, a terra da inversão de valores. O que está acontecendo com a justiça brasileira parece lembrar o livro de Franz Kafka, intitulado *O Processo*. Apesar de editado em 1925, não perdeu sua atualidade. É um retrato fiel de nosso país, tal como nos mostra o filme *The Trial* adaptado pelo genial Orson Welles. Tal como no livro, aqui busca-se, também, retratar a justiça como injusta, quando elementos ligados ao PT impetram ação contra o ex-juiz Sérgio Moro, fruto de uma perseguição fora do contexto, causando espanto a todos nós frente ao absurdo da realidade que tenta colocar o bandido contra o juiz. É o pêndulo fiel da injustiça, na qual se transforma o juiz em réu e faz do corrupto a vítima.

E, na vida real, o que percebemos é o arranhamento da cara de pau dos canalhas cuja ousadia sem limites tenta implantar o caos no país. A nossa própria elite política, completamente desmoralizada pela Lava Jato, cuida de

NOSSO SISTEMA  
POLÍTICO CRIA E  
ALIMENTA IMENSAS  
BENESSES PARA AS  
CLASSES PRIVILEGIADAS

articular e de legislar leis esdrúxulas que impedem cidadãos honestos de se candidatarem com a única finalidade de se perpetuarem no poder e impedirem a renovação política. Uma máxima que circula entre nós diz que o cidadão de bem deveria incorporar a mesma ousadia dos canalhas e, ao contrário destes, sem perder a pudicícia, dar um basta nesse estado de coisas.

A forma como tentam demonizar Sérgio Moro e Deltan Dallagnol é, no mínimo, nauseabunda. A atuação do Parlamento não registra uma única legislação que, de fato, propicie a prisão após segunda instância ou qualquer outra que combata a corrupção. E quando tentam algo, sempre há um porém para atenuar as penas e até perdoá-las. Falar no fim do foro privilegiado é crime de lesa-pátria entre os congressistas. Esse é o retrato nu e cru do nosso sistema político, que cria e alimenta imensas benesses para as classes privilegiadas que se situam no Executivo, Legislativo e Judiciário. Ainda que Moro possa ter questionamentos sobre seu *modus operandi*, existe algo incontroverso em toda a consciência de quem tenha um mínimo de decência e de pudor: a Petrobrás foi saqueada nos governos do PT. Agora, eles querem macular a verdade quando tentam reescrever a história, como se fora uma vingança pessoal. ©



# MAIS DE 78 MILHÕES DE POTENCIAIS CLIENTES.

Se esse dado significa bons resultados para você, uma **franquia help!** deve ser o seu investimento.

Abrir uma **franquia help!** é contar com todo o apoio que precisa para ter um negócio de sucesso, em constante expansão e junto ao **Grupo Financeiro Bmg**, que já concedeu milhões em crédito para os brasileiros.



Entre as  
**25 MAIORES  
FRANQUIAS\***



**+800 LOJAS  
NO BRASIL**



Diversas  
**SOLUÇÕES  
DE CRÉDITO**  
para as necessidades  
dos clientes



**INVESTIMENTO  
FACILITADO**



**IMPLANTAÇÃO  
RÁPIDA**  
Sem necessidade  
de estoque e sem  
sazonalidade



**SUPORTE  
COMPLETO**  
Da implantação  
à operação

## SEJA UM FRANQUEADO



ACESSE:  
[help.com.br/seja-um-franqueado](http://help.com.br/seja-um-franqueado)  
ou mande email para  
[expansao@help.com.br](mailto:expansao@help.com.br)



**help!**  
FRANCHISING



### EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

## CELEBRANDO ESPALHAR MAIS LIXO

Com a presença do governador de Minas (Novo), da prefeita de Juiz de Fora (PT) e do chefe da multinacional no Brasil, foi celebrada notícia do investimento de R\$2,5 bilhões do Ardagh Group naquela cidade, com duas unidades que fabricarão, inicialmente, 3 bilhões de latas de alumínio e 200 toneladas de vidro, por ano.

Notas, em diversos veículos, divulgaram a suposta boa nova, enfatizando os 680 empregos a serem criados e os cuidados ambientais tomados pela companhia. Entre estes, a modernidade dos equipamentos, o uso de lâmpadas de LED, a eficiência energética, a instalação de equipamentos para reduzir a emissão de compostos orgânicos voláteis e o uso da energia renovável. Ótimo que empregos sejam criados e tomados tais cuidados, mas...

Não há, nas informações divulgadas, uma

O BRASIL TEM UM ALTO  
ÍNDICE DE RECICLAGEM  
GRAÇAS AO TRABALHO DE  
MILHARES DE CATADORES  
QUE VIVEM VIDAS AMARGAS  
E PRECÁRIAS

linha sequer sobre como serão tratados os resíduos das três bilhões de latas mais 200 toneladas de vidro transformadas em quem sabe quantos milhões de garrafas.

Tudo bem, o Brasil tem um alto índice de reciclagem de latas de alumínio, graças ao trabalho de milhares de catadores que vivem vidas amargas e precárias, em razão de seu baixo rendimento. Alguma providência será tomada para que melhorem de vida?

E quanto ao vidro, que o Brasil recicla só 25%? Nenhuma ação foi anunciada, o que sugere inexistirem.

Para quem argumentar que não é função da empresa cuidar de seus resíduos, convém lembrar que tal prática fere o espírito e a letra da Lei de Resíduos Sólidos, assim como a ideia do ESG, os princípios de sustentabilidade econômica, social e ambiental. Isso, embora a multinacional tenha obtido generosos abatimentos da prefeitura e do Estado dos impostos que seriam devidos.

Será que estes entes federativos estão apenas contando que boa parte desse lixo será espalhado noutros estados e, pois, não lhes diz respeito? Ou será que seus dirigentes não estão sintonizados com o século 21? ©

# Festival Acelera Recreio

TODA A LINHA SUV **VW** COM  
**TAXA ZERO**



O melhor da **Volkswagen** com condições imperdíveis.

**Pronta-entrega, 3 revisões gratuitas e 3 anos de garantia**



**Recreio**  
Completa

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



No trânsito, dê sentido à vida.

Taxa 0% para T-Cross e Nivus, com entrada de 50% e saldo em 18 meses. Taos com entrada de 70% e saldo em 12 meses. Consulte condições na loja. Válido até 30/06/2022.

# O DILEMA DA CACHAÇA



*Com o maior número de produtores do país, Minas fica apenas em quinto lugar na exportação. Altos níveis de informalidade dificultam crescimento e profissionalização*



FOTO \ GUITO AERAPHE

**Envelhecimento em barris: país utiliza diferentes tipos de madeira**

Um dos símbolos oficiais da brasilidade, a cachaça faz bonito nas vitrines internacionais. Em 2021, as exportações do destilado de cana-de-açúcar cresceram 38,39% em faturamento e 29,52% em volume, conforme dados do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC), compilados pelo Instituto

Brasileiro da Cachaça (Ibrac). Mas, embora tenha o maior número de produtores do país, Minas Gerais não encabeça esses dados festivos. O estudo aponta que os mineiros estão na quinta posição em volume de exportação, um total de 248 mil litros, ante os 3,15 milhões exportados pelos paulistas, primeiros colocados

no ranking. O Estado também amarga o quinto lugar em faturamento: US\$ 1 milhão contra a cifra de US\$ 6,09 milhões alcançada por São Paulo (veja os dados completos no quadro).

As comparações apontam o quanto o mercado de cachaça é desigual e “marvado”, com o perdão do trocadilho. Segundo o Anuário da Cachaça 2021, realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o Brasil tem 1.131 produtores formalizados e 5.523 marcas registradas. Minas responde por 397 destes estabelecimentos e 1.908 dos rótulos, aproximadamente o triplo de São Paulo, o segundo colocado, com 128 empresas e 705 marcas. Acontece que os mineiros lideram a produção artesanal, a chamada “cachaça de alambique”, enquanto os paulistas se especializaram na “cachaça de coluna”, industrial, mais profissionalizada, caminho que se reflete nos números. Além disso, o total real de produtores não abrange o credenciamento no Mapa: a depender do estudo, o país pode ter entre 11 mil a 30 mil pequenos e médios produtores artesanais informais. Para se ter uma ideia, a região de Salinas, no Norte de Minas, tem 130 produtores, segundo a Associação dos Produtores de Cachaça de Salinas, e apenas 23 deles são credenciados ao Mapa.

O farto e abundante cenário de informalidade preocupa, não apenas por uma questão de segurança alimentar, mas sim pelo grande potencial econômico desperdiçado – sobretudo em Minas, onde a produção tem raiz artesã. “A falta de conhecimento abrangente sobre o ambiente de negócios, a cadeia produtiva do setor de atuação, os mercados atuais e com aptidão, os avanços tecnológicos e os controles rigorosos do processo de produção impactam na produção e na comercialização. Isso pode levar o pequeno



FOTO \ JULIANA FUSTER / AGENCIA 17

**José Lúcio Ferreira: consolidar o produto para depois inovar**

e médio produtores a perder oportunidades significativas, além de colocar em risco não só seu crescimento e sua lucratividade, como a própria sobrevivência da empresa”, avalia José Lúcio Ferreira, presidente da Expocachaça, maior e mais importante feira de cachaça do país. O ambiente tributário também interfere na ausência de regulamentação: o setor de bebidas alcoólicas é hoje um dos mais tributados do país, o que afeta, principalmente, os negócios menores. Em um ciclo perversamente vicioso, eles não conseguem se formalizar, o que se torna impeditivo para o crescimento.

Indiretamente, o cenário também se reflete na aceitação da bebida pelo público interno. Não é novidade que, nos últimos anos, é o gim quem dá as cartas no *happy hour* das classes A e B. Versátil e sofisticado, o destilado de origem holandesa explodiu nas gôndolas de empórios e supermercados e suscitou a criação de bares temáticos, atrelado às releituras de drinques



FOTO \ BRUNA BRANDÃO

—  
**O instrutor Arnaldo Ribeiro: “Empreendedores precisam se profissionalizar mais”**



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

—  
**Tancredo Alves Jr.: preocupação com a preservação do meio ambiente**

como gim-tônica, negroni e dry-martini. Pobre caipirinha! “O fenômeno, inclusive, alavancou a produção nos alambiques: diversos produtores de cachaça no país passaram a também produzir gim. Hoje, temos cerca de 350 gins brasileiros registrados no Ministério da Agricultura”, relata Ferreira.

Ainda assim, o mercado de cachaça é um celeiro de oportunidades, tanto no mercado interno quanto externo. “É importante, primeiro, consolidar o produto, para depois competir entre marcas; inovar, para estimular experimentação; criar ocasiões de consumo; expandir perfis de consumidores; e, sobretudo, consolidar a categoria frente a outras bebidas alcoólicas”, acredita Ferreira. Esta é uma das missões da Expocachaça, feira criada em 1998 e que realiza sua 31ª edição entre 4 e 7 de agosto, na Serraria Souza Pinto, com a participação de 20 estados. Destaque aos estandes regionais, como o Origem Minas, do Sebrae-MG, com a exposição de 16 produtores de forma coletiva. “Também teremos áreas para degustação coletiva de cachaças de outros estados, como Paraíba, com 11 fabricantes; Rio Grande do Sul, com 10; e Paraná, com 5”, enumera Ferreira. A expectativa é movimentar mais de R\$ 400 milhões em negócios.

De Itaverava, a cerca de 120 km de Belo Horizonte, a Fábrica de Alambiques Santa Efigênia será um dos expositores. A empresa, criada em 1948, atende milhares de produtores com alambiques à fornalha e a vapor. “A fabricação do equipamento inicia com o corte da chapa, que passa por um processo de modelagem e rebatimento. Na sequência, soldas especiais fazem a junção das partes. Por fim, o metal passa pelo polimento, para ganhar o famoso brilho dourado”, descreve o gerente de vendas Rafael Santos, neto do fundador da fábrica, Geraldo.

Santos calcula que mais de 90% das produtoras de cachaça artesanal do país, 60% delas em Minas, trabalhem com os alambiques Santa Efigênia, dentre elas, as marcas mineiras Anísio Santiago e Salinas; Sanhaçu, de Pernambuco; e Paratiana, do Rio. A fábrica também direciona 5% das vendas ao mercado de exportação, com destaque para clientes das Américas do Sul e Central, devido à produção de bebidas locais, como tequila, pisco e singani – há modelos específicos para cada tipo de destilado. “Este nicho cresce bastante no país, inclusive em Minas, onde muitos produtores têm procurado maquinários para a produção de gim, vodca e rum. Mas ainda 70% dos mineiros produzem apenas a tradicional cachacinha”, relata.

Utilizado desde os tempos remotos da destilaria, o alambique em cobre é célebre em tradição. Tanto que, em 2007, a Cachaça de Alambique de Minas conquistou o título de Patrimônio Histórico e Cultural de Minas. “Antigamente, a tendência era ter domínio industrial da destilaria, priorizando a quantidade e não a qualidade. Hoje, as indústrias maiores têm perdido espaço, e as bebidas com qualidade vêm conquistando prêmios internacionais e reconhecimento”, compara o engenheiro de alimentos Arnaldo Ribeiro, instrutor da Fazenda Escola Cana Brasil, também de Itaverava. Nesse sentido, Minas sai na frente, mas os empreendedores precisam fazer a lição de casa se profissionalizar mais, em aulas como as de produção de cachaça de alambique, no curso *Mestre Alambiqueiro*; e de aperfeiçoamento na destilaria, com o curso *Blend, Padronização e Análise Sensorial*. “Desde 2003, já treinamos mais de 6 mil profissionais, hoje donos de marcas famosas”, contabiliza Ribeiro.

Segundo ele, a produção da boa cachaça exige destilação lenta e separação da fração inicial, a



FOTO: JULIANA ELISTER / AGÊNCIA 17

**Mota Matheus: focados no mercado interno**

cabaça, da fração final, a cauda. “O principal predicado de um mestre alambiqueiro é a experiência de aplicar a teoria na produção da bebida, desde o plantio, a moagem, a elaboração do fermento, o controle da fermentação, a destilação e o envelhecimento”, diz. O aperfeiçoamento da técnica também passa pelo entendimento do blend, que, no território da cachaça, consiste na harmonização de duas ou mais bebidas envelhecidas em barris de madeiras diferentes ou com diferentes tempos de maturação. “O Brasil é o único país que envelhece com madeiras diferentes do carvalho europeu e americano: isso possibilita experiências maravilhosas de sabores e aromas e tornam cada cachaça um produto único”, garante Ribeiro.

Minas, particularmente, utiliza muito as

madeiras de bálsamo, amburana e jequitibá. “Aqui em Itaverava, lançamos a cachaça Trinca-Ferro Blend Brasil, uma harmonização de pau-brasil, bálsamo e amburana. Ela apresenta coloração avermelhada e visual brilhante, sabor frutado, adocicado e com notas de especiarias. Seu retrogosto é positivo, sem deixar o sabor forte do álcool na boca”, descreve Ribeiro. Outros blends inovadores são os da Rio Mineiro, envelhecida em tonéis de sassafrás; e a Legítima de Minas, em carvalho, bálsamo e amburana.

A 600 km de Belo Horizonte, está a região de Salinas, conhecida pela qualidade de sua cachaça. O terroir geográfico abrange os municípios de Salinas, Novorizonte, Taiobeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas e Fruta de Leite, totalizando 166 marcas artesanais, segundo o Anuário da Cachaça. O rótulo mais célebre nasceu em 1943, com o nome de Havana, fama equiparada à marca Anísio Santiago (1912-2002), lançada em 2001, para homenagear a “graça” do fundador.

Ambas são produzidas na Fazenda Havana, de forma rigorosamente artesanal: têm produção de apenas 10 mil litros por ano e envelhecem por 12 anos em tonéis de bálsamo.

Entre as outras marcas badaladas em Salinas, está a Lua Cheia. Produzida desde 1975, ela passa por três anos de envelhecimento em tonéis de bálsamo, de onde é engarrafada com sabor marcado por notas de anis e aroma intenso de especiarias. A empresa criou, ainda, em 1988, a marca Meia Lua, com teor alcoólico menor e mais indicada para drinques. Os mesmos fabricantes produzem a Beleza de Minas Ouro, em substituição à antiga cachaça Paladar: o líquido precioso é envelhecido em umburana e foi exportado para os Estados Unidos antes mesmo de ser comercializado no Brasil.

Outra afamada de Salinas é a Seleta, que se autodenomina como maior produtora de cachaça artesanal do país. Fundada em 1980, pelo folclórico “coronel” Antônio Rodrigues,

—  
A cachaça Anísio Santiago, de Salinas, região conhecida pela qualidade da produção



FOTO: DIVULGAÇÃO





FOTO: DIVULGAÇÃO

Com certificação orgânica, cachaça embarca para o Canadá

é produzida artesanalmente na Fazenda Engenho dos Rodrigues, destilada em alambiques de cobre e armazenada em barricas de umburana, bálsamo, jequitibá, ipê-amarelo e carvalho francês – esta abriga por sete anos a edição Antônio Rodrigues, série numerada e limitada, premiada com medalha de ouro no 19º Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil, em 2020; e finalista do international Sugarcane Spirits Awards 2021, em Paris. Entre os rótulos da Seleta, destaque ainda para a Boazinha, envelhecida por 30 meses em tonéis de bálsamo; e para a Saliboa, armazenada por três anos em barris de ipê-amarelo.

O que não falta a Minas, aliás, são bons rótulos. Em Esmeraldas, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, a cachaçaria Prazer de Minas produz a bebida em alambiques de cobre na fazenda que leva o mesmo nome. Em 1999, o fundador Euler Chaves visitou a Universidade Federal de Lavras e conheceu uma nova concepção na fabricação da bebida, mais higiênica e mais ecológica. Ele levou leveduras selecionadas à sua propriedade, uma novidade à época,

de fermentação de baixa acidez.

Entre os rótulos atuais, destaque para o E8, em homenagem a Euler, já falecido. “A cachaça é envelhecida por oito anos em barris de carvalho americano. Já nasceu premiada, com medalha de ouro na Expocachaça e no Mundial de Bruxelas, em 2021. Sua cor caramelo remete a aromas de baunilha e chocolate, tem lágrimas densas e ótima viscosidade, desce bem aveludada e possui retrogosto bem potente de toffee”, descreve o produtor Mota Matheus. Segundo ele, outro destaque é a Prazer de Minas Gold, envelhecida em carvalho francês por dez anos. “No momento, estamos focados no mercado interno. Planejamos aumentar nossos canaviais para ampliar a produção e apostar em exportações.”

Em Piranga, a 170 km de Belo Horizonte, na região da nascente do Rio Doce, a Cachaçaria Vale do Piranga produz cachaças artesanais desde 1975 – inicialmente, a produção era em engenho movido a tração animal, com juntas de bois. A partir de 2018, a empresa lançou novos produtos, a linha D’Vale, focada em públicos

de maior poder aquisitivo. Entre elas, a D’Vale Platinum, armazenada por oito anos em tonéis de carvalho francês e de carvalho americano, o que resulta em coloração em tom de caramelo e sabor marcante, parecido com o do uísque; e a Ouro 3 Madeiras, um blend de armazenamento em carvalho, amburana e jequitibá.

A cachaçaria também fechou uma parceria com a produção artesanal e orgânica do Hotel Fazenda Pirapetinga, que reiniciou a produção há 5 anos, com média de 25 mil litros ao ano. “A certificação orgânica, de reconhecimento internacional, é uma garantia de que nossa bebida preserva o meio ambiente, a diversidade biológica e a qualidade da água. Além disso, a cana-de-açúcar é produzida sem agrotóxicos, transgênicos e fertilizantes sintéticos”, informa o produtor Tancredo Alves Jr. Comercializada com o rótulo Vale do Piranga, a bebida aterrissa, a partir de julho, no Canadá. “Apresentamos nossa cachaça a agentes de compra da Câmara de Comércio Brasil-Canadá e na feira Sial, uma das mais importantes da América do Norte, em Montreal. Estamos fechando os últimos detalhes das negociações”, revela.

No Sul de Minas, a Cachaça Limeira, em Machado, celebrou 110 anos em 2020, ainda com a receita original, de fermentação natural. Entre os novos produtos, pós-centenários, estão edições de reserva especial: a prata, envelhecida em barris de jequitibá, e a ouro, em barris de carvalho. Por aquelas bandas, a cachaça Dedo de Prosa, de Piranguinho, se destaca na exportação. Cerca de 20% dos 50 mil litros fabricados anualmente são enviados para países como Suíça, Angola, Canadá e China. Sinais de profissionalização, para que, em um futuro não tão distante, Minas possa dar cara ao Brasil também na cachaça. ©



FOTO: GUTO AERAPHE

— Fábrica de alambiques, em Itaverava: nicho que cresce bastante

## A EXPORTAÇÃO EM NÚMEROS

### Faturamento

Total do país: **US\$ 13,17 milhões**

- 1 - São Paulo – US\$ 6,09 milhões
- 2 - Pernambuco – US\$ 1,84 milhão
- 3 - Rio de Janeiro – US\$ 1,30 milhão
- 4 - Paraná – US\$ 1,23 milhão
- 5 - Minas Gerais – US\$ 1 milhão
- 6 - Rio Grande do Sul – US\$ 883 mil

### Volume

Total do país: 7,22 milhões

- 1 - São Paulo – 3,15 milhões de litros
- 2 - Pernambuco – 1,95 milhão de litros
- 3 - Paraná – 1,15 milhão de litros
- 4 - Rio de Janeiro – 378 mil litros
- 5 - Minas Gerais – 248 mil litros
- 6 - Ceará – 145 mil litros

Fonte: Dados do MDIC, compilados pelo Ibrac, referentes a 2021



PRONTIDÃO  
24 HORAS

# A VIDA COMO VALOR MAIOR

MAIS DE 40 ESPECIALIDADES MÉDICAS  
COMPLETA INFRAESTRUTURA DE EXAMES

ANATOMIA PATOLÓGICA  
ANÁLISES CLÍNICAS  
CHECK UP  
CINTILOGRAFIA  
DOPPLER DE ARTÉRIAS RENAIAS  
DOPPLER DE CARÓTIDAS  
DOPPLER DE MEMBROS INFERIORES E SUPERIORES  
DOPPLER DE VASOS ABDOMINAIS  
ECOCARDIOGRAMA ADULTO  
ECOCARDIOGRAMA FETAL  
ECOCARDIOGRAMA PEDIÁTRICO  
ECOCARDIOGRAMA TRANSESOFÁGICO  
ELETROFISIOLOGIA  
ENDOSCOPIA  
HEMODINÂMICA E CARDIOLOGIA INTERVENCIÓNISTA  
HEMOTERAPIA  
HOLTER / MAPA  
MAMOGRAFIA DIGITAL  
MEDICINA NUCLEAR  
NEURORADIOLOGIA  
RAIO X  
RESSONÂNCIA MAGNÉTICA  
TESTE ERGOMÉTRICO  
TOMOGRAFIA COMPUTADORIZADA  
ULTRASSONOGRAMA  
ENTRE OUTROS

AGENDAMENTO ON-LINE  
[WWW.BIOCOR.COM.BR](http://WWW.BIOCOR.COM.BR)

@biocor\_instituto @biocor\_instituto



**Biocor**  
INSTITUTO

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



### 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 (II)

Afirmo anteriormente que seria impossível o Brasil voltar à 30ª posição no teste do Pisa em 2030. A educação é a bola da vez, no discurso, mas não vejo a sua priorização, haja vista a amostragem de que dispomos. Por falta de conhecimento gerencial, a maioria dos prefeitos e secretários (as) está perdida em atividades-meio, na vã esperança de obter melhoria dos resultados. Vários municípios, ao serem procurados, informam que estão conduzindo muitos projetos e não têm condição de conduzir mais um, na perspectiva de que seria mais trabalho. Pelo contrário, um projeto de gestão possibilita harmonizar todos os esforços para o atingimento das metas, podendo os “tais” projetos serem incluídos no plano de ação e serem conduzidos num contexto otimizado.

É preciso que os dirigentes entendam que um projeto de gestão define com precisão os fatores que devem ser realmente trabalhados para obtenção dos resultados projetados. Para superar tais dificuldades, seria necessário um direcionamento superior que ostentasse credibilidade, *top down*, em nível de país, para uma abordagem correta na condução das atividades.

Reclama-se que há falta de recursos. Pelo menos em Minas, nunca os municípios foram tão aquinhoados. Há também grandes grupos

### É PRECISO FAZER JUNTOS, PEGANDO NA MÃO, INTERNALIZANDO OS CONHECIMENTOS

empresariais que aplicam vultosos recursos em palestras, encontros, seminários, na discussão do “quê”, com ausência do “como”. Investem também em muitos projetos, normalmente em apoio a atividades-meio. Ficam satisfeitos com a divulgação de tais realizações, que servem para encher as páginas de belíssimos relatórios. Se, de repente, os resultados da educação melhorarem radicalmente, tais organizações perderão palanques.

Sou contra o estabelecimento de metas e prescrição de receitas engessadas de como atingi-las. É preciso fazer juntos, pegando na mão, internalizando os conhecimentos para propiciar autonomia. Seria mais produtivo reunir um pool de recursos e formar muitos especialistas e dirigentes educacionais em gestão para resultados, pessoas abertas à inovação e mentes criativas, a fim de que houvesse, de fato, a melhoria do ensino-aprendizagem. Coisa para profissionais diferenciados! ©

CELEBRE O  
AMOR



✱  
KLUS

# FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

## O BOOM DOS MINIMERCADOS E CONVENIÊNCIAS

Muito temos falado do crescimento acelerado da contribuição brasileira para o varejo mundial, que são os atacarejos, mas o próximo ciclo do varejo não será apenas conduzido por eles. Para Wagner Donegatti, executivo experiente do varejo nacional, “o mercado está retomando forte após a pandemia e dois segmentos vão se destacar: atacarejo e proximidade. O hiper terá dificuldade, inclusive com a saída do Extra e com a compra do BIG, o Carrefour vai focar na transformação”.

Em pesquisa recente feita pelo Sebrae, houve um crescimento exponencial, nos últimos três anos, de novos negócios relacionados ao comércio varejista de mercadorias em geral, particularmente no setor de produtos alimentícios, como minimercados, mercearias e armazéns. Segundo o TopVoice LinkedIn e especialista no varejo Michel Jasper “O próximo boom é do super de conveniência”.

De acordo com um estudo feito pela Geofusion, em 2021 houve um crescimento de 40% na abertura de lojas no formato proximidade. Além das restrições por conta da pandemia terem corroborado com estes números, fatores como a valorização da conveniência e o alto valor do combustível contribuíram para a expansão dos minimercados. Esses minimercados de conveniência e proximidade tomaram embalo ano passado e já projetam passar de 500 unidades

nos próximos dois anos. Exemplos da Zaitt, Onii, Oxxo e BeHonest, que estão conquistando o mercado, ganhando espaço no setor e, sobretudo, ganhando o modelo de franquia. Afinal, têm a essência do franchising, onde o franqueado cuida da operação local, cuida do cliente regional, da proximidade e conhece o mercado o que nenhum grande player consegue.

Posso citar aqui o caso do Dia Supermercados que é a única rede de supermercados no Brasil com tradição no modelo de franquias, algo um pouco mais complexo que os minimercados e ainda está na busca do modelo ideal para buscar o mesmo sucesso do modelo como em outros países.

Existem duas categorias neste setor: os minimercados autônomos, dentro de condomínios, prédios ou mesmo na rua; e o mercado de proximidade, que se caracteriza pela conveniência, com compras mais repositoras, como o Oxxo, ou o Dia Supermercados que são lojas menores e mais próximas das casas das pessoas. Se ainda não tem um super de proximidade perto de você, a oportunidade está aí, e esta é a hora de aproveitar <sup>vs</sup>

SETOR TEM A ESSÊNCIA  
DO MERCADO DE  
FRANCHISING

# TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

## MINEIRO ASSUME A PRESIDÊNCIA DO CUBOS

O Cubo Itaú, mais relevante hub de fomento ao empreendedorismo tecnológico da América Latina, anuncia nova estratégia com reforço na gestão. A grande novidade é a chegada do mineiro Paulo Costa, executivo com passagens pela Accenture e Neo, que se torna CEO da instituição. “Estou honrado com o desafio de continuar a contribuir de maneira ativa para o desenvolvimento do ecossistema de inovação brasileiro e agora por meio de uma plataforma tão transformadora como o Cubo, que conheço tão bem”, comenta Costa.

## INOVAÇÃO DIGITAL EM ZONA RURAL

Primeiro laboratório de inovação digital do Brasil a funcionar em uma zona rural, o FabLab, projeto do Instituto Ramacrisna, foi inaugurado, no bairro Santo Afonso, em Betim, na Região Metropolitana de Belo Horizonte. Com 500m<sup>2</sup>, o espaço tem tecnologia de ponta e será voltado para a qualificação de jovens e adultos e inclusão digital de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social. Só existem 25 unidades do mesmo modelo no país, sendo três em Minas Gerais – todas em Belo Horizonte. O espaço oferece o que há de mais moderno e avançado em tecnologia.

## STARTUP INAUGURA SEDE EM BELO HORIZONTE

A Onfly, startup de gestão de viagens corporativas de Minas Gerais, inaugurou sua nova sede na capital mineira. Fica no bairro Santa Efigênia, um dos mais movimentados e badalados de Belo Horizonte. Vai atender não apenas os próprios colaboradores da startup, como as empresas parceiras (clientes e fornecedores), servindo como uma espécie de coworking. O objetivo é justamente esse: ser um local de trabalho, sim, mas, sobretudo, de experiências. O espaço tem 550 metros quadrados e comporta até 100 pessoas.



## HONRA AO LEGADO



*Prestes a deixar a presidência do Minas Tênis Clube, Ricardo Santiago fala sobre as conquistas da sua gestão, os desafios da Covid-19 e o legado deixado pelo pai Urbano*



**Ricardo Santiago: parcerias com marcas de respeito**

O Minas Tênis Clube completa 87 anos em 2022 e a sua história se confunde com a da própria cidade de Belo Horizonte, que vai somar 125 em dezembro. Com tantas décadas de existência, seu legado é igualmente grandioso. São três unidades (Minas 1, Minas 2 e Minas Country), e o Minas Náutico, um clube independente em Nova Lima, somando cerca de 82 mil

associados. “Se fôssemos um município mineiro, seríamos o 42º em arrecadação e o 53º no ranking de população. Um dos objetivos é manter a tradição e a cultura local vivas, sem deixar de lado o investimento em inovação”, define o atual presidente Ricardo Santiago.

Formado em administração, pós-graduado em finanças e com MBA em gestão de negócios,



Ricardo tem uma relação estreita com o clube desde jovem. “Joguei vôlei, integrando a equipe Fiat/Minas, tricampeã brasileira nas temporadas 1984, 1985 e 1986, e bicampeã sul-americana em 1984 e 1985, e participei das seleções brasileiras de base”, diz.

Anos depois, tornou-se o presidente mais jovem da história do clube, tendo seu primeiro mandato no triênio 2017/2019 e depois reeleito para o período de 2020/2022. “Agora, pretendemos eleger meu vice Carlos Henrique Martins Teixeira. Temos eleições a cada três anos e a próxima tem previsão para ser realizada em outubro deste ano, envolvendo todos os nossos conselheiros, que juntos elegem uma chapa vencedora”, explica.


Além do histórico de atleta, Ricardo tem outra relação importante com o clube. Ele é filho de Urbano Santiago, presidente do Minas entre 1987 a 1989 e de 1990 a 1992. “Meu pai elaborou diversas ações voltadas para os funcionários, como a consolidação administrativa do clube e a criação da Associação Beneficente dos Empregados do Minas (Abem), deixando um legado para os nossos colaboradores”, avalia.

Ele também destaca o incremento de importantes parcerias e a obtenção de novos patrocínios para o esporte, que ampliaram o prestígio nacional e internacional do clube. “Tanto que, em 1987, o Minas quebrou a hegemonia de paulistas e cariocas na mais importante competição de natação nacional – o Troféu Brasil –, confirmando a posição do MTC entre os melhores clubes de natação do país. E, em 1992, último mandato do meu pai, a equipe de vôlei feminino sagrou-se vice-campeã mundial”, relembra.

Assim como o pai, Ricardo também deixa a

“DEIXO UM CLUBE INTEGRADO, TECNOLÓGICO E EFICIENTE E UMA GESTÃO QUE BUSCA A SUSTENTABILIDADE”

sua colaboração para a história do clube. “Firmei parcerias com diversas marcas de respeito. Uma delas é a Unimed-BH que é, desde 2020, patrocinador do nosso Centro Cultural, que contempla teatro, galeria de arte, centro de memória, café cultural e recentemente inauguramos uma biblioteca com mais de 6 mil exemplares, além de duas salas de cinema. Também deixo um clube integrado, tecnológico e eficiente, com equipamentos de última geração e uma gestão que busca a sustentabilidade”, aponta.

Apesar desse aspecto positivo, Ricardo também é realista quanto às consequências deixadas pelo período de pandemia e acredita que esse será um dos principais desafios para a próxima gestão. “A paralisação por conta da Covid-19 foi um baque não somente para o Minas, mas para todo o mundo. Foi difícil lidar com os espaços totalmente fechados e manter o equilíbrio financeiro da instituição. Para contornar esse cenário, nossa gestão arregaçou as mangas e fez o possível para não onerar nenhum público envolvido, seja funcionários, atletas, e principalmente, o associado. Entrego um clube vitorioso, com um planejamento forte e transparente. Acredito que deixamos boas sementes e que a próxima gestão poderá colher bons frutos para o futuro”, afirma. 

# TIME CAMPEÃO



## Conquistas do vôlei marcam uma gestão estratégica no Minas Tênis Clube


A Mais uma vez, as equipes de vôlei do Minas Tênis Clube mostraram soberania no voleibol nacional e continental. O Itambé/Minas conquistou o tetracampeonato da Superliga Feminina e o hexacampeonato do Sul-americano de Clubes, garantindo, assim, pelo quarto ano consecutivo, vaga no Campeonato Mundial de Clubes. E, pelo segundo ano seguido, o Fiat/Gerdau/Minas subiu ao pódio da Superliga Masculina. A equipe que, após uma campanha emocionante e equilibrada ao longo de toda a temporada, conquistou o seu lugar como o segundo melhor time da Superliga.

A temporada foi espetacular para o Fiat/Gerdau/Minas, que chegou em todas as finais que disputou e conquistou pela primeira vez o título da Copa Brasil, em janeiro. Em abril, a equipe foi vice-campeã do Campeonato Sul-americano de Clubes e, com isso, garantiu uma vaga no Campeonato Mundial de Clubes, que será no fim do ano, ainda sem sede definida. Esta será a segunda participação do time masculino do Minas em um Mundial. A primeira foi em 2019, quando o Clube foi convidado para disputar o

torneio, realizado em Betim (MG).

Já para as meninas do Itambé/Minas essa foi uma temporada de superação. A equipe enfrentou vários imprevistos, e precisou de muita garra para vencer os desafios impostos. “Foi uma temporada que pode ser resumida em duas palavras: raça e superação. Todo o elenco se doou e trabalhou duro para conquistarmos esses resultados”, comemora Nicola Negro.

No playoff decisivo, que aconteceu no Ginásio Nilson Nelson, em Brasília (DF), com o apoio da torcida minastenista que, em sua maioria, viajou mais de 700 km, a Itambé/Minas se sentiu em casa. Na série melhor de três da final, a atletas comandadas por Nicola Negro precisaram de apenas dois jogos para mostrar que o vôlei brasileiro tem dono e ele se chama Itambé/Minas. Ambas as vitórias foram pelo placar de 3 a 1.

“O Minas Tênis Clube tem a força e a garra como marca registrada das nossas equipes esportivas. Posso dizer que é um trabalho coletivo, feito a várias mãos, que culmina sempre em bons resultados para todos”, afirmou o presidente minastenista Ricardo Vieira Santiago. 

**Equipes masculina e feminina comemoram importantes conquistas na temporada**



SOMOS

# WATERPROOF

Chegaram as fechaduras digitais Pado  
resistentes à água e poeira (IP55)



FDE-300W

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

PADO

# EMBALADO PARA PRESENTE



*Kurotel lança a Caixa Presente Kur, novo serviço da marca que oferece uma estada repleta de experiências e uma embalagem com produtos exclusivos*



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

**Caixa Presente reflete compromisso da marca com saúde e bem-estar**

Presentear alguém nem sempre é uma tarefa fácil. É difícil sair do lugar comum, surpreendendo a pessoa presenteada e, ao mesmo tempo, conseguindo acertar em seus gostos e necessidades. Assim, muitas marcas têm oferecido a opção do vale-presente como forma de facilitar essa escolha e proporcionar algo que não seria encontrado em uma loja “comum”. “A prática do

presentear é tão antiga quanto a sociabilidade humana. Presentear é estar presente e, quando presentearmos, repetimos um hábito que pode ter nascido no Egito antigo” explica a diretora do Kurotel, Rochele Silveira.

Nessa linha, o Kurotel também decidiu investir nessa tendência e agora tem um vale-presente para chamar de seu. Porém, não se trata de um



—  
**Rochele Silveira e as experiências oferecidas: “Os clientes ficam surpresos”**

simples objeto, mas sim uma gama de experiências e tratamentos que refletem o compromisso da marca com a saúde e o bem-estar. “A Caixa Presente Kur é uma estada de imersão em saúde, prevenção, relaxamento e autocuidado, focada e desenvolvida por um método próprio”, diz.

Além da experiência, o presenteado também ganha produtos exclusivos desenvolvidos pelo próprio Kur. “A caixa é uma forma de materializar a entrega deste presente. É possível escolher entre um roupão personalizado da grife Kur ou um kit de produtos da marca Kur My Home Spa, sendo que os produtos podem ser escolhidos por quem está presenteando. Todos os tratamentos são desenvolvidos de forma única, para cada cliente e com o caixa presente não poderia ser diferente”, reforça.

Rochele também ressalta que cada cliente terá uma vivência diferente de outras pessoas,

uma vez que o tratamento e as atividades são definidos de acordo com desejos, preferências e indicações médicas de cada um. “Os resultados podem ser potencializados através de equipamentos tecnológicos para melhorar a performance das atividades realizadas. Além disto, o Kur conta com um Núcleo Genético, onde é possível a análise do DNA, em parceria com laboratórios europeus, e, a partir daí o desenvolvimento de um plano baseado no resultado deste exame”, afirma.

Com 40 anos de história e uma reputação irretocável, é natural que o Kur acumulasse uma carteira fiel de clientes e admiradores da marca. E, de acordo com Rochele, eles também foram responsáveis pela demanda do serviço que foi lançado agora. “Os clientes ficam surpresos com a intensidade de experiências e descobertas que uma vivência no Kur proporciona e manifestaram o desejo de que outras pessoas também desfrutem desta



FOTOS DIVULGAÇÃO

**Roupões e tratamentos desenvolvidos de forma única integram opções da Caixa Presente**

experiência. A Caixa Presente Kur vem atender ao pedido de muitos clientes que gostariam de presentear amigos, conhecidos e familiares com as vivências do método Kur”, comemora.

Ela também afirma que é uma oportunidade para que novos clientes conheçam o Kur ou acertem no presente daqueles que já frequentam o local. “Tem sido utilizado como opção para presentear amigos e familiares, além de muito procurada pelo público corporativo. O presente que pode ser utilizado na data que mais convier ao apresentado, como Dia dos Pais, Dia das Mães, Natal, formatura, atingimento de metas, aniversários, conquista de algo importante no trabalho ou no âmbito pessoal”, exemplifica.

Para Rochele, dar uma experiência de presente é uma tendência crescente e que será cada vez mais valorizada pelo mercado. “Principalmente após este período intenso de pandemia, as pessoas valorizam cada vez mais a saúde e as experiências, aquilo de fato fica na memória e toca no coração. Presentear com saúde é um gesto de amor, de cuidado e um desejo para com o outro viva uma vida longa e com muito significado”, garante. ®



## Rede Municipal de Educação de Nova Lima, em Minas Gerais, é um exemplo de gestão pública comprometida com a qualidade do ensino dos seus estudantes



**NOVA LIMA**  
prefeitura  
Secretaria Municipal  
de Educação



*Pedro Henrique Dornas - Secretário de Educação,  
João Marcelo Dieguez, Prefeito e  
Eduardo Martins - Consultor da FDG*

Em Nova Lima, Minas Gerais, a Educação é um compromisso levado muito a sério. Sob a gestão do **Prefeito João Marcelo Dieguez**, que conta com a total dedicação do **Secretário Pedro Henrique Dornas** à frente da pasta, a rede de ensino recebe um investimento especial, para promover um aprendizado de qualidade aos estudantes.

Atualmente, a rede segue o **Plano de Recuperação e Aceleração da Aprendizagem** intitulado **Programa "Saber +"**, criado pelo município com o propósito de recompor a aprendizagem impactada durante o afastamento das aulas. Para potencializar sua eficácia e garantir os resultados almejados, o governo municipal contratou a FDG para implementar a **Gestão Integrada da Educação – GIDE Avançada** nas 17 escolas de Ensino Fundamental (anos iniciais e finais) beneficiando cerca de **6.800** jovens, nesta primeira etapa do projeto.

Com poucos meses de implementação, as escolas já apontam melhorias significativas no processo ensino e aprendizagem. Isso se dá ao fato de a GIDE Avançada ser uma metodologia simples e de fácil aplicação, que é rapidamente assimilada e difundida pelas equipes gestoras e docentes.

A FDG se sente honrada com mais esta parceria. Não há dúvidas que, com o empenho das lideranças e da comunidade escolar, os resultados avançarão fazendo com que Nova Lima seja um exemplo a ser seguido no cenário nacional.



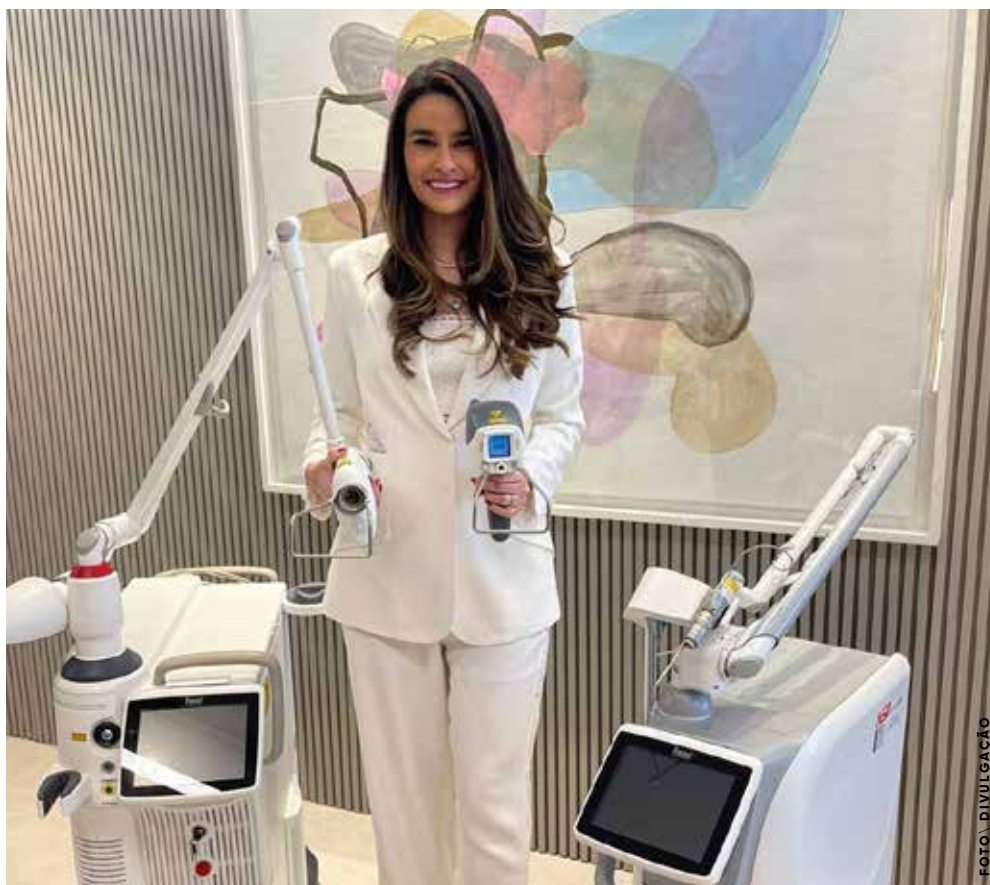
**Visite o nosso site [www.fdg.org.br](http://www.fdg.org.br) e saiba como é possível transformar a Educação da sua rede de ensino também.**

**FDG**

## TECNOLOGIA AVANÇADA A FAVOR DA BELEZA, SAÚDE E REJUVENESCIMENTO DA PELE



*O melhor laser rejuvenescedor do mundo ganhou o coração  
(e a preferência) das pacientes na Clínica Tathya Taranto*



A Clínica Tathya Taranto é a única da região a contar com o completo Centro de Laser Fotona, voltado para o tratamento de queixas relacionadas ao envelhecimento da pele, problemas capilares e, até mesmo, questões corporais,

como flacidez e gordura.

Versátil, o Laser Fotona é um eficiente, seguro e confortável método depilatório. Além disso, é eficaz no tratamento de lesões inflamatórias como acne e rosácea, bem como, se revela uma



excelente tecnologia para a remoção de tatuagem. Porém, ele se destaca mesmo é como poderoso rejuvenescedor. “Sou fã absoluta do Fotona. Os efeitos são incomparáveis e não existe qualquer outro laser no mercado capaz de proporcionar resultados tão expressivos e satisfatórios no rejuvenescimento cutâneo”, diz Tathya Taranto.

Conhecido como a Ferrari dos Lasers, o Fotona é capaz de aumentar a firmeza da pele, atenuar rugas, melhorar o viço e a luminosidade, tratar manchas e deixar a pele mais bonita e saudável como um todo. Não é à toa que ele se tornou um dos tratamentos preferidos de pacientes com diferentes tipos de queixas e faixas-etárias distintas. Não raro é ver mães e filhas recorrendo aos protocolos que envolvem o Laser Fotona.

### **OS BENEFÍCIOS EXCEDEM QUALQUER LIMITE DE IDADE!**

Das peles jovens às maduras, o Laser Fotona pode contribuir – e muito – para a saúde, beleza e rejuvenescimento global da cútis.

### **FOTONA NO INVERNO: O MELHOR ALIADO DA PELE NA ESTAÇÃO MAIS FRIA DO ANO**

A temperatura já começou a baixar e o frio deu o ar da graça na região. Nesse período, a pele do rosto e dos lábios tende a ficar mais fragilizada e suscetível a problemas como o ressecamento.

A boa notícia é que o inverno é justamente a melhor época do ano para fazer tratamentos estéticos.

Com menos calor e menor exposição aos raios solares, a recuperação pós-procedimentos é



ainda mais tranquila e os resultados tendem a ser melhores.

A Temporada de Inverno da Clínica Tathya Taranto já está oficialmente aberta e, este ano, ela está ainda mais especial...

Todas as pacientes que realizam protocolos faciais com o Laser Fotona automaticamente recebem um presente exclusivo: um kit de produtos para a rotina de skincare no Inverno.

O kit conta com nécessaire, booster de ácido hialurônico, primer com efeito iluminador e um gloss, também com ácido hialurônico, para deixar os lábios lindos e hidratados.

Todos os produtos foram elaborados com muito carinho pela dra. Tathya Taranto para que as pacientes vivam uma experiência única e mantenham a pele bonita e protegida neste inverno.

Quem já recebeu o mimo amou, aprovou e está usufruindo os benefícios.

Esse é mais um carinho dessa clínica mineira que não cansa de inovar e surpreender suas pacientes. ®

# ALERTA DE FRAUDE



*Usuários relatam invasão orquestrada por hackers nas redes sociais, especialmente o Instagram. Registros de crimes cibernéticos aumentaram 165% em 2021*

Imagine ter o trabalho, o esforço e a conquista de anos perdido em segundos? Foi o que aconteceu com a ilustradora, muralista e tatuadora Mariana Tavares Silva, que teve seus perfis no Instagram e no WhatsApp invadidos. “Somente percebi quando recebi uma notificação avisando que minhas quatro contas no Instagram haviam sido desabilitadas, um total de 26 mil seguidores. Em minutos, o invasor já havia mudado todas as senhas e estava anunciando produtos absurdamente baratos”, conta.

No desespero, Mariana começou a conversar com o criminoso pelo WhatsApp. Resultado:

o hacker invadiu mais esta conta e pediu um “resgate” de mil reais para que ela pudesse ter acesso novamente aos seus perfis dos Instagram, como o “Mari na Parede”. “Fiz boletim de ocorrência, contatei a rede social, a minha operadora de telefone, mas não obtive nenhuma ajuda. Até conseguir resolver o problema, eu calculo que o invasor tenha faturado R\$ 5 mil de meus seguidores via PIX, por meio da venda de falsos produtos”. Mariana não consegue contabilizar o prejuízo financeiro, pois o Instagram e o WhatsApp são os principais vínculos com seus clientes. Somente depois de 20 dias, e R\$

—  
**Mariana Tavares: ilustradora pagou R\$ 750 a hacker “do bem” para reaver contas**





**Cristina Diez: LGPD deve trazer mais segurança**

750 pagos a um hacker “do bem”, ela conseguiu reaver as redes novamente.

Com o crescimento exponencial da vida virtual, os crimes cibernéticos cresceram cerca de 165% em 2021, segundo dados do Trading Platforms, programa de educação global de investimentos virtuais. E especialistas alertam que os ataques devem aumentar muito em 2022, já que aplicativos bancários, de compras, de delivery, de investimento e de relacionamento se tornam cada vez mais acessíveis. “Este tipo de golpe é chamado de phishing. Os criminosos enviam mensagens falsas, porém críveis, na tentativa de roubar informações sensíveis do usuário, como nome, e-mail, conta de banco e senhas”, diz a engenheira de software Cristina Diez, da Most Technologies, especializada em segurança digital.

Apesar de o grande alvo dos golpistas ser a população com menos conhecimento tecnológico, pessoas bem-informadas também estão sujeitas a cair nesse tipo de artimanha. “Para invadir o Instagram, a rede social mais visada atualmente, os bandidos podem seguir dois caminhos. O mais comum é levar o usuário a se cadastrar em um site ou link falso, informando os seus dados sensíveis. O outro método é por meio da engenharia social, que consiste

na manipulação de pessoas para a execução de ações ou para a divulgação de informações secretas”, descreve a especialista.

Para prevenir o phishing, os aplicativos adotam muitos métodos de identificação. Dentre eles, o sistema de reconhecimento facial, também chamado de *face match*: a comparação de uma selfie tirada na hora com a foto de um documento. “Este serviço usa camadas de leitura inteligente que analisam o rosto, identificando as dezenas de características biométricas específicas de cada usuário, por meio de algoritmos complexos. Uma vez que esses traços estejam escaneados, o rosto é comparado com outras imagens em bases de dados e fotos de documentos enviados pelo usuário no momento do cadastro”, explica Cristina.

O problema é que nem todos os aplicativos adotam sistemas tecnológicos tão avançados. Que o diga a influenciadora digital Carla Sidonio, do perfil Trem Chique. Ela já teve sua conta no Instagram, com mais de 50 mil seguidores, invadida duas vezes. “Na primeira ocasião, fiquei três dias sem acesso ao perfil e só consegui reaver depois de pagar um profissional, em um valor de quatro dígitos. Já na segunda tentativa, reconheci o que estava acontecendo e, passei a

noite inteira mudando de senha o tempo todo, literalmente ‘lutando com o invasor’”, conta. O prejuízo dos episódios foi uma queda drástica de engajamento dos seguidores, o que, para quem vive das redes sociais, reverte-se em perda financeira. Carla nunca recebeu nenhuma ajuda do Instagram, mesmo tendo contactado a rede por todos os meios possíveis. “Na verdade, um dos motivos da redução de curtidas e entrega dos posts foi porque o algoritmo entendeu que eu estava fazendo algo errado”, ressalta.

Cristina Diez informa que a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) entrou em vigor em setembro de 2020 como forma de garantir maior proteção e privacidade do consumidor no mundo digital. “Essa legislação estabelece regras para uso, coleta e armazenamento de dados dos usuários por empresas públicas e privadas. Com isso, o usuário deve se sentir mais seguro, já que sua aplicação é em todo o território nacional.”

Porém, mesmo com previsões legais, ainda, para diversas condutas como furto de contas bancárias e envio de material íntimo sem consentimento, existem poucas delegacias especializadas em crimes informáticos no Brasil. “Para dificultar um pouco mais, no caso de invasão de contas, o Marco Civil da Internet exige que determinados atos sejam realizados somente após ordem judicial. Assim, é necessário o apoio de um advogado especializado, já que quando há decisão de um magistrado, muitas das vezes, as próprias redes sociais cooperam para correção do problema”, diz o advogado Glaydson Lima, especialista em direito digital.

Ele explica que a tarefa de identificação de autoria de atos de phishing não é simples, já que é necessário entender conceitos tecnológicos. A raridade de delegacias especializadas também dificulta a solução. “Afinal, esses servidores

estão acostumados com crimes c em que as provas são físicas, palpáveis”, explica o advogado. Para Lima, isso é falta de consciência de governança, pois os ataques cibernéticos atingem uma parcela considerável da população e merecem atenção da segurança pública.

Para se prevenir e trafegar de modo seguro na internet, o especialista indica muita prudência ao receber links suspeitos e a utilização da senha de segurança em duas etapas. “Outro ponto importante: a inserção de senha no chip que não permite que ligações ou uso da internet sejam feitas sem o PIN. Se houver muitas tentativas de digitar a senha incorretamente, o cartão é bloqueado automaticamente, impedindo o acesso aos dados no telefone”, explica Glaydson.

A ilustradora Mariana Tavares, citada no início dessa matéria, também se protegeu com o download do Google Authenticator. “O especialista que procurei indicou que eu baixasse um aplicativo de autenticação em duas etapas extras para garantir ainda mais segurança. Segundo ele, esse é o que tem menos instabilidade, sendo assim, muito mais confiável e difícil de ser invadido”, diz. <sup>vb</sup>



#### **DICAS PARA EVITAR FRAUDES**

- Sempre desconfie de mensagens vindas de e-mails, WhatsApp e SMS; nunca clique em links vindos dessas mensagens e nem forneça nenhum tipo de dado
- Desconfie de promoções mirabolantes e ofertas em stories de Instagram – se a propaganda for de um amigo seu, confirme antes com ele por outra plataforma
- Mantenha sempre o seu telefone com o sistema operacional atualizado
- Tenha em seu telefone um bom antivírus
- Faça download, sobretudo os ligados a bancos e instituições financeiras, apenas das lojas oficiais do sistema operacional do seu celular (APP Store e Google Play)



**GILDA VAZ**

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

## O BOM DA VELHICE

Pretendo explorar um pouco o tema da velhice pelo lado bom. Não se trata da síndrome de Poliana nem de uma ironia à la Voltaire, em *Cândido*, ou o otimismo. Ainda não sei bem que nome dar a este escrito, mas vamos lá.

Num momento de descontração ao lado de meus netos, sou surpreendida por Gabriel, que me pergunta: “Vó, é bom ser velha?”.

Ainda sob o impacto da pergunta simples, verdadeira, provavelmente evocada pela alegria que eu devia estar transmitindo de estar ali com eles, respondo sem pensar muito: “É bom. É muito bom”.

Não estava mentindo. Naquele momento essa resposta era tão verdadeira quanto a pergunta. Então, uma nova pergunta: “Por que é bom?”.

Em clima de brincadeira respondo: “Ah! Podemos passar à frente nas filas, pagar meia entrada nos cinemas e teatros”.

A conversa serviu de mote para muitas brincadeiras durante viagem que fazíamos juntos, principalmente quando surgiam as vantagens. Ele olhava para mim com cumplicidade, como se dissesse: “Vai nessa vó, pode passar na frente”.

Às vezes me recordo dessa pergunta que me pegou de surpresa, até porque ainda não me sentia integrante dessa categoria, embora já

PENSEI COMIGO:  
MAIS UMA VANTAGEM  
DA VELHICE – JÁ TER  
DADO AS PROVAS  
QUE A VIDA EXIGIU

estivesse chegando lá. Quais seriam as vantagens da velhice? Haveria mesmo alguma vantagem?

Tempos depois, leio uma entrevista da atriz Meryl Streep em que, questionada por estar fazendo comédias românticas, ela, que já fez tantos filmes de arte premiadíssimos, responde: “Depois que fiz 60 anos, não tenho de provar mais nada a ninguém. Quero fazer o que me dá prazer”.

Pensei comigo: mais uma vantagem da velhice – já ter dado as provas que a vida exigiu. Trata-se agora de um outro fazer, que supõe leveza e liberdade.

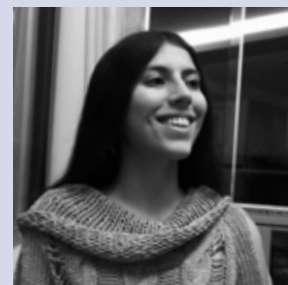
Respondo então de forma mais elaborada: “Ser velho não é bom, Gabriel. Porém, o bom da velhice está na possibilidade de se reinventar e explorar recantos do nosso ser que ficaram à espera de uma nova montagem e outra leitura de nós mesmos”.<sup>16</sup>

# VIVER

---

# GOURMET

---



MAFÊ LAGES  
@mafe\_lages

## COZINHA COM ALMA

@HELENARESTAURANTEBH

O restaurante Helena, que funciona anexado à loja Grand Cru do Belvedere, é a nova aposta dos *chefs* Arlen Fortes e Paula Monicelli. Com uma cozinha cheia de mineiridades e inspirada no afeto, o restaurante busca trabalhar com produtos locais e de empresas mineiras. Além da parceria com a Grand Cru, que é a maior importadora de vinhos da América Latina, o estabelecimento conta com o apoio da Carapreta, responsável por providenciar as carnes nobres servidas no Helena. Entretanto, nem só pelas carnes se destaca o restaurante, que tem entradas fenomenais. Na inauguração, provei a *Burrata ao pesto e tomate confit*, que estava excepcional, e a *Pedra de queijos especiais mineiros*, que tinha até um queijo confeccionado com cachaça. Outros destaques das entradas são o *Camarão crocante ao molho*



*thay* e a *Coxinha de ragu de rabada*. Já na seção de pratos principais, as carnes ocupam quase todo o menu, com exceção de uma moqueca de camarão acompanhada de arroz de coco e farofa de dendê. Entre os cortes presentes, destacam-se o *T-bone de cordeiro Carapreta ao molho do chef*, o *Steak de chorizo Carapreta* e o *Galeto de Minas*. Outro ponto que não posso deixar de comentar é sobre as sobremesas, que me encantaram completamente.

Provei a *Torta trufada de chocolate com sorbet de vanilla* e a *Torta Alessa Ferrero Rocher com sorbet de vanilla*, ambas surpreendentes e incríveis. E, para acompanhar toda essa comida fantástica, é imprescindível pedir um vinho da grande gama de rótulos que a Grand Cru fornece. Mas não se preocupe se você não conseguir decidir entre os vinhos, o restaurante tem um *sommelier* para te ajudar a harmonizar a bebida com o seu prato.

# PRIME RIBS PARMEGIANO MATUTO

CHEF ARLEN FORTES,  
RESTAURANTE HELENA



FOTO JUNIA GARRIDO

## INGREDIENTES

- 1 prime rib Matuto (suíno)
- 2 batatas inglesas médias
- 400 ml de leite
- 30g de manteiga
- 1 cebola média
- 1 folha de louro
- 2 dentes de alho
- 20g de farinha panko
- 30g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 20 ml de cerveja session
- 30g de queijo meia cura da canastra
- 30g de passata tomate italiana
- 1 litro de óleo de algodão
- 10g de bacon em cubos
- 20g de ervilhas frescas ou congeladas
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o prime ribs Matuto com sal e pimenta-do-reino. Pegue três recipientes para colocar a farinha de trigo, farinha panko e uma mais funda para o ovo. Na vasilha do ovo adicione 20 ml da cerveja session e bata até incorporar; em seguida passe o prime ribs na farinha de trigo e no batido de ovo com cerveja. Retire e envolva ambos os lados na farinha panko. Reserve na geladeira. Em uma panela, adicione o leite, folha de louro, cebola e as batatas já descascadas; deixe cozinhar até ficarem macias, retire, passe em uma peneira e deixe esfriar por 40 minutos. Em uma panela sauté, adicione a metade da manteiga e o dente



FOTO MAGÉ MONTEIRO

## ARLEN FORTES

Na área gastronômica há 14 anos, o chef foi instrutor de gastronomia no Senac/MG e professor no Instituto das Américas. Atuou em cozinhas de alto nível como a do Google, Templo Cervejeiro e Vila Chalezinho. Também passou pela Argentina e Uruguai buscando se aperfeiçoar no mundo das carnes. Em Belo Horizonte conduziu restaurantes, pizzarias e bares conceituados. Atualmente assina o cardápio do Helena e do Vila Chalezinho, situado no Vila da Serra.

de alho amassado. Deixe dourar e retire o alho. Em seguida adicione as batatas espremidas na peneira ou no espremedor de purê. Envolve até ficar em consistência lisa e aveludada. Corrija o sal e adicione pimenta-do-reino moída na hora. Em outra panela, adicione o óleo e frite o prime ribs. Coloque em um tabuleiro e, no topo, a passata de tomates italianos e o queijo meia cura canastra. Deixe a temperatura do forno no máximo por 8 minutos. Salteie as ervilhas no restante da manteiga com bacon e pimenta-do-reino. Adicione o purê de batatas ao leite. Em seguida, sobreponha o prime ribs e regue com ervilhas na manteiga com bacon.

## A CONFERIR

### FESTIVAL FIGA

Entre os dias 16 e 18 de junho acontecerá, nos jardins do Palácio das Mangabeiras, o Festival de Gastronomia e Arte, o Figa. O evento conta com a curadoria do chef **Jorge Ferreira**, do restaurante Olívia, que convidou outros cozinheiros do cenário belo-horizontino e paulistano para participar. Além disso, o festival também terá exposições artísticas e músicos para complementar. Os ingressos ainda estão à venda e podem ser adquiridos via Sympla.



### FESTIVAL LOVE WINE

No dia 18 de junho, o festival Love Wine retorna para a sua segunda edição do ano, dessa vez com a temática junina. O programa é ideal para aqueles que, além de amarem vinho, também gostam de comidas típicas e música boa. O evento acontecerá no Belvedere e irá do início da tarde até a noite. Os ingressos podem ser adquiridos até o dia do evento no Sympla.

### ALHO FRITO, IMPERDÍVEL

O alho frito conservado em azeite da Merceria Paraopeba vai bem tanto na saladinha quanto no arroz branco. Ele é bem crocante e passa a ser um produto indispensável para todos que o provam. Infelizmente, a merceria que vende este alho só tem unidades em Itabirito e Tiradentes. Entretanto, aqueles que moram em BH e outros lugares podem adquirir o produto pelo correio.





## PARA FICAR À VONTADE



*O casal Eduardo Murta e Gardênia Seara inaugura o Galpão Flor do Campo, que serve cervejas artesanais e petiscos em espaço com quintal*

A paixão por cerveja artesanal é um dos elos entre o casal Eduardo Murta e Gardênia Seara. Ele, jornalista, e ela, decoradora, abriram no mês passado o Galpão Flor do Campo, um empreendimento no Santa Efigênia com pegada despretensiosa e aconchegante. Com caixa registradora antiga, potes de conserva no balcão e quintal, o lugar serve produtos de qualidade sem constranger ou fazer cerimônia. “Antigamente funcionava uma residência ali, então fizemos questão de manter alguns elementos, como o pé de figo, a bananeira e o pé de pinha. Queremos que as pessoas se sintam em casa”, define Eduardo.

Na carta de bebidas, há três estilos (Pilsen, Ipa e Apa) de marca própria. “Também temos 7 torneiras para receber rótulos de outras marcas, assim conseguimos variar estilos e oferecemos mais diversidade para o consumidor”, diz.

Também há opção de drinques, como Mojito e Negroni, e um menu com pegada de boteco, comandado pelo *chef* Vinicius Parreiras, com petiscos que vão do bolinho de feijoada ao pastel de espinafre com gorgonzola. “Combina mais para harmonizar com o tipo de bebida que oferecemos”, aponta.

Na programação musical, sempre aos sábados, a proposta é receber músicos de diferentes estilos, como MPB, pop e clássicos internacionais. “Queremos estender o conceito da diversidade também para a nossa música. Queremos algo eclético e que abrace tudo o que tenha qualidade”, afirma.



FOTO \ JULIANA ELISTER / AGENCIA IZ

**Eduardo Murta e Gardênia Seara: “Queremos que as pessoas se sintam em casa”**

Apesar da abertura recente, Eduardo conta que já existem planos para o futuro do estabelecimento. “Um deles é triplicar ou quadruplicar nossa produção de cerveja, que atualmente é de 1.500 litros por mês, em até dois anos. A outra ideia é aproveitar uma das estruturas do local e abrir uma cozinha clássica com opções para almoço e jantar”, revela. 🍷



### SERVIÇO

Endereço: rua Coronel Otávio  
Diniz, 449, Santa Efigênia  
Horário: quarta a sexta, das 18h às  
00h, e aos sábados, das 14 às 00h  
Instagram: @galpao.flordocampo

# EU NÃO SEI O QUÊ



*JNcQoui é um dos locais mais badalados de Lisboa, mesclando clube para sócios, restaurantes abertos ao público, mercearia e até loja de roupas*



FOTO: JULIANA RUISTER / AGENCIA 17

## **Super Mondo, no rooftop: luxo e vistas especiais**

Quando alguém pergunta para o empresário do ramo de investimentos Otacílio Soares onde ele gosta de levar seus amigos e clientes internacionais em Lisboa, a resposta é certa: “Levo ao JNcQUOI Club”. O nome remete a expressão “Je ne sais quoi”, ou seja, um “eu não sei o quê”, traduzido literalmente para o português.

Quer dizer, quando se tenta explicar algo que chama a atenção, que se destaca, um charme, uma sensualidade, por exemplo.

Na capital portuguesa, o JNcQUOI é um clube luxuoso bem ao estilo dos clubes ingleses, frequentado apenas por sócios e seus convidados, com boate, sala de conferência, ambiente para



—  
**O restaurante Ásia: vidro e mármore criam ambiente sofisticado**

happy hour, salas para refeições reservadas, ambiente exclusivo para apreciadores de charutos e programações diversas. “Tem uma pegada cultural, com apresentação de palestras sobre temas da atualidade semanalmente, degustação de vinhos, apresentação de DJs famosos de Ibiza e Londres”, descreve Soares, que é membro fundador do clube.

Criadores do JNcQUOI, o casal Miguel e Paula Amorim é muito conhecido em Lisboa. Eles possuem dois restaurantes da marca, o Avenida e outro que serve culinária asiática, o JNcQUOI Asia. Os dois restaurantes são abertos ao público. Paula Amorim representa grifes de luxo em Portugal, como Balenciaga e Chanel

dentre outras. “A família possui indústria petroquímica, de reflorestamento, investimentos imobiliários no Brasil, Portugal e Moçambique, além de sociedade com um banco brasileiro. São também os maiores na produção mundial de rolha”, descreve Soares acerca dos investimentos do Grupo Amorim Luxury.

Para ser um membro do JNcQUOI Club é preciso passar por um processo de inscrição cuidadoso, existindo uma recomendação prévia por parte de dois membros atuais do clube, conforme as regras do site do empreendimento. A ideia é que o club seja um lugar familiar para todos os membros, a segunda casa.

O projeto foi desenvolvido pelo arquiteto

—  
**Comida portuguesa em destaque no Avenida**





—  
**O Deli Bar e o  
 terraço do Avenida**



catalão Lázaro-Rosa-Violán, que apostou em ambientes sociais elegantes e intimistas, distribuídos em dois andares. Até os banheiros ele transformou em ambientes sociais. No *rooftop*, localiza-se o restaurante SuperMondo, 80 lugares, com dois terraços, sendo um deles com vista para o Jardim do Torel e o Castelo de São Jorge. No mesmo piso, o sócio encontra descontração no DiscoBar. Vizinho a ele está o Discolounge, com ambiente privado e cosmopolita, onde o sócio pode realizar eventos privados e personalizados, mais intimistas.

No 1º piso, o *living room*, um espaço com múltiplos usos, ideal para trabalhar, ler, tomar um

café ou um coquetel com amigos. É uma área que se assemelha a uma biblioteca, com uma curadoria de livros e uma convidativa lareira. O serviço é complementado por uma carta de bar e o menu é do JNcQUOI Asia, sendo este último, um dos restaurantes abertos ao público, e assim como JNcQUOI Avenida, localizado em um dos mais elegantes endereços de Lisboa, a avenida Liberdade.

Mas não só do SuperMondo, do DiscoBar e o Discolounge vive o clube. A cave de vinhos apresenta uma das melhores coleções do mundo inteiro, como os vinhos portugueses e também os melhores *terroir* franceses, os de Piemonte (Itália) e até do Novo Mundo. Outro luxo que o JNcQUOI oferece é um espaço para os apaixonados por charutos. A casa tem uma seleção dos melhores, que podem ser apreciados em um dos terraços.

Vale dizer que os restaurantes JNcQUOI, abertos ao público, estão entre os mais badalados de Lisboa. Ambientes que mesclam restaurante com mercearia gourmet, loja de roupas, pâtisserie e até balcão da marca francesa de macarons Ladurée. Tudo isso forma um conceito em alta na Europa, que une comida e moda, *fashion meets food*. Mármore e vidros espelhados revelam o luxo do empreendimento. ©

# CIDADANIA

*Pedro Henrique Cardoso de Oliveira,  
motoboy e estudante, beneficiado pelo  
Força Família.*

**UM DIREITO DE TODO MINEIRO.**

**600 REAIS** PAGOS PARA  
1 MILHÃO DE FAMÍLIAS.

A Assembleia criou o **Força Família**, único benefício estadual pago aos mineiros durante a pandemia. Um auxílio emergencial para enfrentar o desemprego e a fome. E vencer um dos momentos mais difíceis. Você que recebeu sabe o quanto foi importante. A Assembleia continua trabalhando a favor dos mineiros e para que todos possam viver com respeito, cidadania, dignidade e inclusão.



**ASSEMBLEIA  
LEGISLATIVA  
DE MINAS GERAIS**

Poder e voz do cidadão



# VINHO MINEIRO NO DÃO



*Grupo de amigos de BH investe em vinícola na região portuguesa, com perspectiva de produzir de 70 a 80 mil garrafas por ano*



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

**Vinhedo em meio às ruínas do século 14 na região do Dão: vinho pronto em dois anos**

Amantes e experts de vinhos, a passeio em Portugal, poderão em breve encontrar um Roteiro do Vinho do Dão e nele uma atração especial, uma vinícola recém-adquirida por um grupo de mineiros apaixonados pelo “néctar dos deuses”. Oliveira do Conde, cidade fundada em 1208, produtora de vinhos e azeite há

séculos, na região do Dão, é o endereço escolhido pelos empreendedores das alterosas. “Sonho meu e de meus amigos de Belo Horizonte”, conta o empresário Otacílio Soares da Silva, talvez o único que não nasceu em Minas Gerais, dentre os investidores. Ele é teresinense, mas podemos considerá-lo da terrinha, pois veio para BH



**A vinícola e Adriana e Otacilio Soares: riqueza cultural**

com um ano de idade.

Estudiosos e conhecedores do tema, o grupo empreendedor chegou a avaliar vinícolas na Toscana (Itália), Bordeaux e Borgonha, ambos na França. “Mas percebemos que a região do Dão daria melhor retorno com vinhos no estilo da Borgonha”. Quando adquiriram a propriedade, que já produzia vinhos há mais de 200 anos, localizada ao lado da serra da Estrela, famosa pela produção de queijos, e em frente à serra do Açor, veio a inspiração para o nome da propriedade e do vinho: Domínio do Açor. Para quem não sabe, açor é uma ave de rapina das regiões de clima temperado do Hemisfério Norte.

Agora é plantar e colher os frutos do investimento. “Compramos os mais modernos equipamentos para vinificação. Possuímos a touriga nacional (uva tinta), encruzado, para a produção dos vinhos brancos e mais de 20 castas distintas de uvas, vinificadas em separado, vinha celta, vinha romana”, descreve Otacilio Soares.

Dois enólogos foram contratados pelos mineiros. Ambos moraram na Nova Zelândia, França e Itália, sendo, portanto, conhecedores dos vinhos do novo e velho mundo. “O *sommelier*



Guilherme Corrêa, que também é mineiro e reconhecidamente um dos melhores do mundo, está com a gente”, orgulha-se.

Não se pode deixar de descrever a riqueza cultural que guarda todo o Domínio do Açor, ditas nas próprias palavras de Soares: “Temos ali um caminho romano e uma fonte de 2 mil anos, um bosque de carvalho com área em que os celtas faziam



**Vinicola conta com mais de 20 castas distintas, além de bosque e caminho romano**

rituais e a ruína de um hotel (paço) do século 14”.

O grupo mineiro, paciente e orgulhoso da aquisição que fez, montou uma distribuidora. O vinho tinto virá em quatro anos e o branco, em dois. A perspectiva é de que a produção atinja de 70 mil a 80 mil garrafas por ano.

Domínio do Açor tem tudo para ser um paraíso dos bons vinhos. Não só. Oliveira do Conde, como já diz o próprio nome, é região de oliveiras também e já existe o azeite Lunar e Solar, da marca, com produção restrita e qualidade.

Enquanto a produção própria não chega ao mercado consumidor dos paladares exigentes, fazem sucesso entre os brasileiros que visitam Portugal os vinhos do Templo Wine, distribuidora do Otacílio Soares. “Montamos o kit ao gosto do cliente”, assinala. Entre as seleções, está o Menin Estates, do empresário Rubens Menin.

Além da distribuidora de vinhos e a vinícola, Otacílio Soares é conhecido por seu amplo conhecimento no mercado financeiro. Ele tem 56 anos, 16 deles morando fora do Brasil, sendo três anos em Portugal. Casado com a mineira Adriana com quem tem o filho Bruno, de 16 anos, o investidor é formado em Economia pela PUC-MG e possui

MBA na Fundação Getúlio Vargas (FGV).

“Sempre trabalhei na área financeira, desde os 15 anos, corretora de valores, corretora de commodities, depois no Banco Crédit Commercial de France (CCF), onde fui responsável por vários setores. Quando o CCF foi comprado pelo HSBC, fui transferido para o Private HSBC em Genebra, em 2007. Quando o HSBC foi comprado pelo Bradesco, no Brasil, trabalhei com o Henrique Meirelles (ex-ministro da Fazenda) em uma *family office* (empresa especializada em gestão de patrimônio familiar)”, relata Soares.

Quando o ex-ministro quis retornar para a política, Otacílio Soares participou da equipe do projeto de internacionalização das operações da XP Investimentos na Suíça, Inglaterra e Portugal. “Na pandemia, a direção da XP optou por atuar de forma remota”. Assim, o empresário passou a presidir o conselho consultivo da Sartus, empresa global de investimentos. E também atua nas áreas de reflorestamento, genética bovina e serviços de residência sênior. “Meu negócio é minimizar risco, administrando para que gere o melhor resultado”, enfatiza o especialista em finanças. <sup>10</sup>



# PREMIUM WINES

PEQUENOS PRODUTORES  
GRANDES VINHOS



## CHEGAMOS AO LANGUEDOC

ESTA REGIÃO SE TRANSFORMOU NO BERÇÁRIO DE PROJETOS DE MUITOS DOS NOVOS TALENTOS FRANCESES E ATÉ DE OUTROS PAÍSES E TEM CHAMADO A ATENÇÃO DO MUNDO TODO.

VISITAMOS O LANGUEDOC EM FEVEREIRO DE 2020 E ESCOLHEMOS QUATRO VINÍCOLAS PARA REPRESENTAR A REGIÃO.

**DOMAINE D'AUPILHAC**  
biodinâmico, é comandado por Désirée e Sylvain Fadat, que foi eleito o produtor de 2021 pela Revue du Vin de France.



**DOMAINE LES AURELLES**  
produtor biodinâmico, Basile Saint-Germain é um dos três únicos na região a ter a nota máxima (\*\*\*) da La Revue du Vin de France.



SE VOCÊ AMA A DIVERSIDADE DO VINHO, PRECISA CONHECER ESTES PRODUTORES.

**DOMAINE FLO BUSCH**  
projeto recente e apaixonante de Paola Ponsich e Florian Busch (filho do produtor alemão Clemens Busch), que também adotam a biodinâmica.



**CAVE D'EMBRES ET CASTELMAURE**  
cooperativa centenária, considerada pelo guia Bettane + Desseaveu como uma das melhores da França.

BEBA COM RESPONSABILIDADE

## FAÇA CHUVA OU FAÇA SOL



*Aos 89 anos, Wany Amaral Torres comanda equipe de 20 pessoas como gerente do restaurante de um hotel em BH*



**Wany Torres: "Caí de paraquedas na cozinha"**

Educar e alimentar o próximo estão entre as ações mais nobres do ser humano. A ex-supervisora da Escola Estadual Afonso Pena, Wany Amaral Torres, 89 anos, sempre soube disso, e por esta razão, nunca mais parou de trabalhar. Nem mesmo a aposentadoria, em meados dos

anos 1980, aos 53 anos, a fez parar.

Gerente do restaurante do Hotel Promenade de Guignard, na rua Tomé de Souza, Savassi, há 28 anos, dona Wany, acorda todos os dias às 6 horas. Faça sol ou faça chuva, reúne a equipe e apresenta o cardápio do almoço no

estabelecimento aberto ao público. Administrar um quadro de 20 funcionários, fazer controle de estoque, preparar bufê de eventos, casamentos, aniversários e formaturas, fazem parte do trabalho dela.

“Caí de paraquedas na cozinha. Eu era educadora. Trabalhei quase 30 anos no grupo escolar”, conta Wany, que ao todo dedicou 34 anos de sua vida à educação pública. De 1985 até 1994, antes de gerenciar o restaurante comprado pelo filho, Luís Eugênio, a culinária sob encomenda já apontava para um novo desafio. “Eu fazia tortas”, conta.

Wany Torres, que completará 90 anos no próximo dia 7 de julho, é natural de Patrocínio, cidade mineira do Alto Paranaíba. Ela começou a trabalhar aos 17 anos, formou-se como normalista, quando o magistério, que era bastante comum naquela época, preparava professores para o ensino de jovens no período escolar. Ela ensinava do pré-primário até a 4ª série do ensino fundamental, que era chamado de 1º grau.

“Era muito comum, no interior, as moças seguirem o magistério. Quando me mudei para Belo Horizonte, fiz inscrição ao curso de administração escolar, no Instituto de Educação. Hoje, o curso corresponde a pedagogia. Aí fui servir como supervisora no Afonso Pena (grupo escolar). Foi um tempo maravilhoso da minha vida, de ótima convivência”, recorda com carinho a mestra.

Com o apoio irrestrito do marido, Noel, que faleceu há 15 anos, Wany criou os três filhos, além do empresário Luís Eugênio, o primogênito Antônio Walter, 57 anos, formado em economia e direito, que gosta de gastronomia e presta sua contribuição ao restaurante. E tem o Noel

“CUIDO MUITO DA  
VIDA ESPIRITUAL,  
QUE ME MOTIVA.  
GOSTO DE CINEMA  
E DE ME INFORMAR.  
MAS MEU MAIOR  
PRAZER É A LEITURA”

Júnior, o caçula do trio. As netas Laís, formada em direito, Amanda (relações internacionais) e Elisa, que vai prestar o Enem, completam a alegria da educadora.

Mas nem tudo é só trabalho. “Sempre participei muito da vida dos meus filhos. E participo até hoje”, conta a professora aposentada e gerente do restaurante. “E cuido muito da vida espiritual, que me motiva”, faz questão de ressaltar. Por cerca de 30 anos, Wany e o marido faziam peregrinação na cidade de Romaria, há 490 quilômetros de Belo Horizonte, todos os anos, percorrendo 70 quilômetros com a família e amigos por Nossa Senhora da Abadia de Água Suja. Um ato de fé que durava cerca de três dias, percorrendo pouco mais de 20 quilômetros por dia, com carro de apoio.

Além de praticante da fé cristã, Wany gosta de caminhar e por anos praticou pilatis. “Gosto de cinema e de me informar. Ouço muito os analistas, gosto do programa do William Waack, na CNN, de documentários e entrevistas. Mas, meu maior prazer é a leitura. O último livro que li foi o *Código da Vida*, do Saulo Ramos (ex-ministro da Justiça no governo Sarney). Mas, também, adoro os clássicos da literatura russa. Recentemente li *Almas Mortas*, de Nikolai Gógol”. ©

## TURISMO NA TERRINHA



*No mercado há mais de 20 anos, Henriquestur conquista brasileiros ao oferecer serviços de transfer e tour em Portugal*



FOTO \ ARQUIVO PESSOAL

**Miguel e Joaquim Humberto Henriques: espécie de concierges do país**

Com pouco mais de 10 milhões de habitantes e uma extensão territorial equivalente ao estado de Santa Catarina, Portugal pode não ser um país de grandes números, mas certamente compensa isso com seu potencial turístico, histórico e gastronômico. Não por acaso, é destino de muitos brasileiros (e mineiros!) quando o assunto é viajar. E, quem desembarca por lá, pode contar com os serviços da Henriquestur, empresa fundada por Joaquim Humberto Henriques há mais de 20 anos. “Assim que o cliente entra no carro conseguimos entender

sua necessidade e oferecer o que ele precisa”, afirma Miguel Humberto Henriques.

Ele comanda o negócio junto de seu pai e conta que a bagagem cultural de Joaquim foi um dos fatores para o surgimento do negócio. “Meu pai já trabalhava com transporte de passageiros e, por ser uma pessoa culta, começou a ser procurado para o transporte turístico. Ele fez um curso de turismo no qual estudou inglês, história e eu também fiz esse curso anos depois. Até hoje esse conhecimento serve de base para que a gente consiga formar os nossos motoristas”, diz.



**Frota da Henriquestur: do transfer a tour completo**

Pai e filho trabalham com mais dois funcionários e a frota conta com veículos de marcas como Mercedes-Benz e Jaguar. Ao chegar no país, o cliente pode contratar tanto o transfer mais básico quanto o tour completo com passeios para lugares como Sintra, Fátima, Azeitão e até Espanha. “Mesmo quando fazemos apenas um transfer tentamos perceber o que o cliente procura e passar alguma informação turística, contextualizando a história do lugar e os costumes, como se fossemos uma espécie de concierge do país”, define.

Já nos percursos turísticos, há rotas definidas para que o passeio seja dinâmico e o cliente possa aproveitar o máximo de experiências dentro daquele dia. “Visitamos monumentos, dando uma explicação ao longo do percurso, falando sobre arquitetura e contexto histórico. Mas também temos empatia para perceber a individualidade de cada um. Há pessoas que se interessam por praia, outras por história e outras querem simplesmente sentar-se ao sol e curtir um momento de relaxamento. Apesar do roteiro, percebemos em qual vibe o cliente está e qual a melhor forma de atendê-lo e adaptar a experiência ao seu gosto”, garante.

De acordo com Miguel, são atendidas praticamente todas as nacionalidades, mas com certeza os brasileiros são a grande fatia do

mercado atendido. “O interessante é que a grande maioria chega por meio do boca a boca, através de recomendações de quem gostou do nosso serviço. Alguns viram até amigos e lembram de nós em datas festivas”, diz.

Eles também costumam receber muitos mineiros e já atenderam nomes célebres como o saudoso secretário José Rezende de Andrade, Mário Ohana e o casal Júnia e José Eduardo Lanna Vale. “Costumo dizer que no dia em que eu for a Belo Horizonte posso entrar no melhor restaurante que alguém vai oferecer para pagar a minha conta”, brinca.

Como maior desafio, Miguel destaca fatores externos como o trânsito, o clima e elementos incontrolláveis na experiência do turismo. “Felizmente fazemos um trabalho sério, o que faz com que o cliente perceba valor no que fazemos e queira voltar”, reflete.

Inclusive, esse é um dos principais ensinamentos passados aos motoristas que entram na empresa. “Sempre nos certificamos de que o cliente tenha seus objetivos atingidos ao final do passeio. Ao sair de casa, existem lugares em que você deseja almoçar, monumentos que você deseja ver e informações que você anseia receber. Garantir uma experiência completa e de acordo com a preferência de cada um está no centro do nosso trabalho”, garante. ©

# A ERA DA EXPERIÊNCIA



*Fairmont Rio de Janeiro Copacabana vai além das acomodações de luxo e investe em experiências de gastronomia, arquitetura e bem-estar repletas de brasilidade*



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

**Arquitetura e design do hotel podem ser vistos em tour especial**

Falar de hotelaria hoje é muito mais complexo do que há alguns anos. Principalmente no segmento de luxo, oferecer acomodações e atendimento de excelência já não é a única preocupação das marcas. Agora, também importa o nível das experiências que aquela empresa pode proporcionar aos seus clientes. “As

marcas que não pensam nisso tendem a não sobreviver no mercado. Já era uma tendência crescente e a pandemia deixou isso mais claro”, declara Michael Nagy, diretor comercial do Fairmont Rio de Janeiro Copacabana.

Situado em um dos cartões postais da cidade, o hotel é a primeira unidade da marca na



—  
**Michael Nagy: “Todas as nossas experiências valorizam a brasilidade”**

América do Sul e faz questão de usar isso como um de seus principais diferenciais. “Todas as nossas experiências valorizam a brasilidade”, pontua. Prova disso é o Tour Art&Design, um passeio pelo interior do hotel com explicações sobre a arquitetura e a história do local. “O design brasileiro é premiado no mundo inteiro e nem sempre as pessoas daqui valorizam isso. Um tour como esse ajuda as pessoas a entenderem melhor essa história”, explica.

No tour, é possível entender melhor o projeto de design de interiores e a reforma assinados pela arquiteta paulistana Patricia Anastassiadis, que preservou aspectos arquitetônicos e a atmosfera da construção. “O mobiliário passa por importantes nomes do design nacional, como Jorge Zalszupin, Sergio Rodrigues, Etel



Carmona e Ronald Sasson, além de peças desenhadas pela própria arquiteta. Também há esculturas de Hugo França, cerâmicas de Heloisa Galvão e cestarias desenvolvidas por artesãos do Amazonas sob orientação de Sérgio J. Matos”, elenca.

Já no exterior, o Fairmont oferece uma visita guiada ao Museu Histórico do Forte de Copacabana. “A inauguração teve tal importância na época que contou com a presença do marechal Hermes da Fonseca, então presidente da República. O local também foi palco da “Revolta dos 18 do Forte de Copacabana”, ocorrida em 1922, e já foi usado para aprisionar o presidente Washington Luís. É um marco para o Rio e merece uma visita”, diz.

O Fairmont também é referência quando o

## HOTELARIA



FOTOS | DIVULGAÇÃO



—  
**Hotel aproveita a proximidade com a praia para incentivar a prática de esportes**

assunto é gastronomia. Por lá acontece, sempre aos domingos, a feijoada nobre acompanhada por uma trilha sonora regada a samba e bossa nova e, de sobremesa, delícias brasileiras como cocada e brigadeiro de colher. “A feijoada é um dos símbolos do país. É, ao mesmo tempo, simples e agregadora”, afirma.

Para quem não quer apenas comer, mas também aprender, pode participar da aula de

cocktail, no Spirit Copa Bar, ou da degustação de café e chocolates, no Coa&Co Café. “O brasileiro adora experiências. Quando vai a Paris, por exemplo, ele gosta de sentar em um café charmoso da cidade e viver aquele momento”, acredita.

Com uma paisagem tão solar e deslumbrante como a do Rio, é claro que os esportes também teriam o seu lugar nessa agenda. Os hóspedes podem agendar aulas de beach tennis, canoa havaiana, stand up paddle e yoga. “Já existiam grupos que praticavam essas atividades, então aproveitamos isso e valorizamos essa comunidade local e as empresas no entorno. Ano passado também lançamos nossa regata, evento que entrou para o calendário da cidade. Para 2022 pretendemos fazer competições e golfe, cujo prêmio será conhecer outros Fairmont no mundo que também tenham esse esporte”, revela.

Para o futuro, o grupo já estuda proporcionar experiências na área dos games, uma semana gastronômica e um festival de vinhos. “O luxo, hoje, são os momentos e as experiências que se vivem. E, quanto mais individualizado e personalizado, melhor”, pontua Nagy. ©



# PERSPECTIVA

## PSI



**CIBELE RUAS**

Psicanalista  
cibele.ruas@gmail.com

### INCERTEZA ECONÔMICA

Em tempos de inflação globalizada e instabilidade do mercado financeiro é bom lembrarmos que a economia sofre grande influência das reações psicológicas da população, ao contrário do que se supunha até há relativamente pouco tempo, quando se acreditava que as decisões financeiras eram guiadas por regras lógicas, tomadas com base em dados racionais. Vamos ter em mente que essas reações psicológicas afetam as decisões de todos nós, mesmo que a gente não se dê conta delas.

Em 2002, o prêmio Nobel de economia foi concedido a Daniel Kahneman por seu trabalho com Amos Tversky, estudando o processo decisório financeiro sob condições de risco e incerteza da economia – tema na ordem do dia. Embora os psicólogos Kahneman e Tversky não tenham pretendido influenciar a economia, suas ideias, que desafiavam o modelo racional, acabaram sendo acolhidas pelos economistas, pois explicavam muitos dos até então incompreensíveis fenômenos que aconteciam no mercado financeiro. Assim surgiu a economia comportamental.

A inflação, com a qual somos muito experientes, faz com que os consumidores gastem seu dinheiro rapidamente e economizem menos. Acreditando que os preços subirão, as pessoas optam por comprar logo para evitar

pagar mais quando o preço subir. Dessa forma acham que estão economizando. Sob certas circunstâncias, contribuem para a escalada de preços, já que esses dependem grandemente da procura. Acabam por aumentar o risco que tentavam evitar.

A aversão a perdas provoca uma miopia psicológica que afeta o processo decisório de consumidores e investidores. As perdas tendem a parecer maiores do que os ganhos e criam um importante viés no momento de fazer opções. Além disso, as primeiras impressões que temos são muito dependentes da forma como os problemas nos são apresentados, mais do que pela lógica das propostas, e modulam os julgamentos subsequentes. Aquilo que já foi experimentado antes, mesmo sob condições de mercado bastante diversas, tem mais influência nas decisões do que dados abstratos atuais que contêm informação mais precisa. Todo cuidado é pouco em momentos de incerteza econômica. (VB)

A AVERSÃO A PERDAS  
PROVOCA UMA  
MIOPIA PSICOLÓGICA  
QUE AFETA O PROCESSO  
DECISÓRIO

## MOVIMENTO EM ALTA



### *Aeroporto Internacional de BH expande malha aérea com quatro novos destinos em junho*

O feriado de Corpus Christi deverá contribuir para que cerca de 750 mil passageiros passem pelo Aeroporto Internacional de Belo Horizonte ao longo de junho. O fluxo de pessoas é semelhante ao de maio, quando 755 mil pessoas estiveram no terminal. Entre voos e decolagens, são estimadas 6,8 mil operações de aeronaves. A malha aérea segue em expansão no terminal, com ampla conectividade com os estados brasileiros e o mercado internacional.

“Esperamos no aeroporto em torno de 150 mil pessoas, de 15 a 20 de junho. No mesmo feriado de 2021, esse número chegou a 90 mil passageiros, o que demonstra a confiança das pessoas em retornar suas viagens.”, afirma Herlichy Bastos, diretor de Operações e Infraestrutura da BH Airport.

De olho no aumento da demanda, a Gol Linhas Aéreas amplia seus destinos no aeroporto e passa a se conectar com: Porto Alegre (RS), Maceió (AL), Natal (RN) e Recife (PE). “Essa é uma ótima notícia que mostra a confiança das companhias aéreas no nosso aeroporto. Estamos sempre em contato para ampliar a conectividade de Minas Gerais com demais estados

—  
**Aeroporto registra aumento de movimento em relação ao ano anterior**

e também com o mercado internacional”, ressalta Herlichy.

Mesmo com o avanço do plano nacional de vacinação contra a Covid-19 e a flexibilização das regras sanitárias, o setor de aviação segue em busca de uma retomada gradativa e segura. No terminal, são colocadas em prática todas as orientações das autoridades de saúde e da Agência de Aviação Civil (Anac). Há dispensers de álcool em gel em todo o aeroporto, barreiras de proteção nos locais de atendimento aos usuários e adesivos informativos para piso, assentos, banheiros e elevadores. O uso da máscara de proteção facial voltou a ser obrigatório no saguão do aeroporto, por determinação da Prefeitura de Confins. A utilização da proteção já era necessária na sala de embarque e também em aeronaves. <sup>VB</sup>



#### DESTINOS REGULARES

Belém (PA), Barreiras (BA), Brasília (DF), Cabo Frio (RJ), Campinas (SP), Carajás (PA), Comandatuba (BA), Congonhas (SP), Cuiabá (MT), Curitiba (PR), Florianópolis (SC), Fortaleza (CE), Guanambi (BA), Guarulhos (SP), Governador Valadares (MG), Goiânia (GO), Ilhéus (BA), Ipatinga (MG), Jericoacoara (CE), João Pessoa (PB), Londrina (PR), Maceió (AL), Montes Claros (MG), Natal (RN), Porto Alegre (RS), Porto Seguro (BA), Recife (PE), Ribeirão Preto (SP), Salvador (BA), Santos Dumont (RJ), São José do Rio Preto (SP), São Luís (MA), Uberaba (MG), Uberlândia (MG), Vitória (ES), Vitória da Conquista (BA), e os internacionais: Lisboa (Portugal) e Panamá.





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

# CURITIBA



## *Um giro pela capital dos parques e um passeio de trem até Morretes*

Sempre ouvi falar de Curitiba como uma cidade modelo para o restante do Brasil e pude comprovar tudinho na minha viagem por lá. A cidade é incrível, tem um centro histórico lindo e bem preservado, e parques de encher os olhos.

Um fato que contribuiu para a diversidade cultural de Curitiba foram as origens dos imigrantes: alemães, franceses, suíços, poloneses, italianos, ucranianos, japoneses, sírios e libaneses estão entre as nacionalidades que fizeram da cidade sua casa.

Mesmo comparada a Londres por conta do clima nublado e chuvoso, estive em abril, antes do outono, e peguei uma semana inteira de sol e céu azul, que renderam belas imagens. Visitei muitos lugares e voltei de lá com o sentimento de que Curitiba é um lugar onde eu também escolheria para morar.

### **INOVAÇÃO**

Em Curitiba o povo é educado, a cidade é limpa, as ruas são organizadas, e o transporte é bom,



FOTOS \ MARDEN COUITO

Parque Tanguá



**Setor histórico**

apesar de não ter metrô. A sensação que se tem ao caminhar, é de que estamos em uma cidade do interior, mas com a efervescência de uma capital. A cidade já faturou vários prêmios mundiais ligados a planejamento urbano, infraestrutura, transporte, sustentabilidade, educação, negócios, tecnologia e qualidade de vida. Curitiba está sempre inovando. Tem uma atmosfera completamente diferente, nem parece que está no Brasil. Acostumados com o que tem de melhor, os moradores são exigentes, e Curitiba sempre é escolhida para testes de produtos, espetáculos e restaurantes. Se alguma coisa der certo lá é certeza que dará também em outras cidades do Brasil.

**SETOR HISTÓRICO**

Em 1693 a cidade começou a se desenvolver ali, onde até hoje as ruas são de pedras, e exclusivas para pedestres. Os casarões coloridos, em estilo colonial, dominam a paisagem e fazem a gente voltar no tempo. Igrejas de diversas religiões dividem o espaço com praças floridas, lojas e restaurantes, que se fixaram nos edifícios históricos. O passeio, acompanhado pelo Alex, um excelente historiador e guia de turismo, começou pela praça

Garibaldi, onde fica o palácio Garibaldi, o palacete Wolf, a ponte da Memória, o relógio das Flores e as ruínas de São Francisco. Todo domingo, de 9h às 14h, ocorre a famosa feirinha de artesanato, que não tive oportunidade de conhecer. Depois, descemos pelo calçadão da rua Doutor Claudino dos Santos até o largo da Ordem, passando pelo Memorial de Curitiba. De lá pegamos a Galeria Júlio Moreira, passamos pelos painéis do Poty Lazzarotto, e chegamos na praça Tiradentes, marco zero da cidade.

**CENTRO**

Caminhamos mais um pouco e chegamos ao paço da Liberdade, um dos prédios mais lindos que já vi no Brasil. Construído em 1916, ele é tombado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), e funciona como espaço cultural.

Mais à frente estava a praça Santos Andrade, onde fica a imponente Universidade Federal do Paraná, a primeira do Brasil, fundada em 1912, um lindo prédio neoclássico, e o Teatro Guaíra, um dos maiores da América Latina, com três auditórios, para mais de 2 mil pessoas. De lá seguimos até a rua XV de Novembro, conhecida também



FOTOS \ MARDEN \ OUTO



—  
**Painel de Poty Lazzarotto e Jardim Botânico**

como rua das Flores, e que foi o primeiro calçadão do Brasil. Lá fica o bondinho da leitura, um antigo bonde que foi transformado em biblioteca, e o famoso Palácio Avenida, aquele que o coral canta das janelas no Natal.

### **POTY LAZZAROTTO**

Logo que cheguei na cidade dei de cara com um painel maravilhoso, no aeroporto, e fui pesquisar

—  
**Juruuaia é a capital da lingerie e exporta para Europa e Ásia**

quem era Poty, o nome que assinava a obra. Foi quando descobri que o desenhista e muralista curitibano Poty Lazzarotto (1924-1998) foi responsável por espalhar mais de 40 obras de arte pela cidade, que retratam a história e o cotidiano da região. Amor à primeira vista!

### **LINHA TURISMO**

Adoro um ônibus turístico, e claro, embarquei no de Curitiba! O passeio sai da praça Tiradentes a cada 30 minutos e passa por 23 atrações, como parques, museus, teatros, mirantes, espaços culturais, centro histórico, bairro gastronômico, memoriais étnicos e mercado. Ele funciona de terça a domingo, de 9h às 17h30 e custa R\$ 45. A gente pode subir e descer em quatro pontos diferentes.

### **JARDIM BOTÂNICO**

O Jardim Botânico realmente é tudo aquilo que a gente vê na televisão. O cartão postal de Curitiba é lindo, com cada coisa em seu lugar. São milhares de florzinhas coloridas, espalhadas minuciosamente por um extenso jardim muito bem cuidado. Aquela construção de ferro e vidro é uma estufa, que foi inspirada no palácio de Cristal, de Londres, e abriga espécies da flora brasileira. Funciona

diariamente, das 6h às 19h30 e a entrada é gratuita.

### MUSEU OSCAR NIEMEYER

Conhecido também como museu do olho, devido ao formato do prédio anexo, o lugar é dedicado às artes visuais, ao design, a arquitetura e ao urbanismo. Tem mais de duas mil obras no acervo, de artistas de renome internacional. Funciona de terça a domingo, de 10h às 18h. Entrada R\$ 20, e as quartas-feiras é gratuita.

### ESTÁDIO ATLÉTICO PARANAENSE

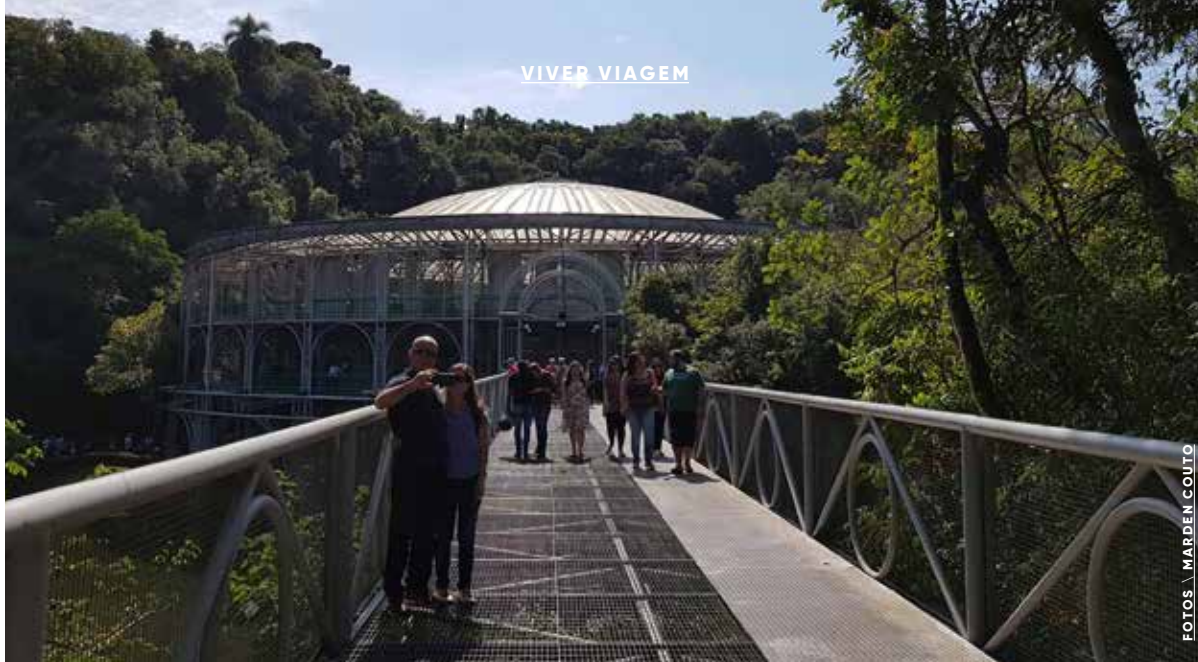
Como eu não curto muito futebol, não estava animada com este passeio, mas depois de ter conhecido, fiquei impressionada com o nível do Estádio Joaquim Américo Guimarães. A Arena da Baixada com capacidade para 43 mil pessoas, foi construída há mais de 100, anos, e já passou por três grandes reformas, sendo a última para a Copa do Mundo de 2014, quando foi toda reconstruída. O estádio é super-moderno e é o único da América Latina com teto retrátil. Além de futebol, o lugar recebe jogos de outras modalidades e diversos espetáculos. A entrada para a visitação ao estádio funciona de terça a domingo, de 9h30 às 16h, e o ingresso custa R\$ 20.

### SANTA FELICIDADE

Quando comecei a pesquisar sobre Curitiba fiquei sabendo que tinha um bairro italiano na cidade, o Santa Felicidade. O lugar é tão peculiar que parece uma cidadezinha típica do interior, com ruas de paralelepípedos e muitos pedestres. A maioria deles funciona no mesmo esquema, paga-se um valor fixo e é servido na mesa por garçons que passam com pratos e mais pratos de massas, risotos e carnes.



Museu Oscar Niemeyer, estádio do Atlético Paranaense e visita à Gauden Bier



FOTOS: MARDEN COITO

### Ópera de Arame

## CERVEJARIAS

Curitiba tem se tornado um polo na produção de cervejas artesanais, tanto é que o Instituto Municipal Curitiba Turismo lançou o Curitibéira, um roteiro que mapeou 33 cervejarias na capital e no entorno. O nome do projeto é uma referência ao jeito de falar do paranaense, que toma béira, ao invés de beber cerveja. Conheci a GaudenBier, que é a Casa da Resistência Cervejeira, composta por cinco marcas que se uniram para produzir e comercializar cervejas artesanais: Gauden Pagan, Dum, F#%\*ing e Tormenta. As visitas guiadas

acontecem sexta, às 16 horas, e sábado, às 10 horas, e custam R\$ 15.

## PARQUE TANGUÁ

Na cidade há uns 30 parques para visitar, mas optei pelo Tanguá porque as pessoas diziam ter o mais belo pôr do sol. Desci pela entrada de cima, onde fica um letreiro e uma enorme fonte, com ares de Versailles. Muitas famílias passeavam com seus filhos e cachorros, numa atmosfera de dar gosto. O parque tem ainda pista de corrida e ciclovia.

## ÓPERA DE ARAME

A emblemática construção redonda, em ferro e vidro, foi erguida em 1992. Ela fica em meio à mata do parque da Pedreira, que abriga também o Espaço Cultural Paulo Leminski. Quando a gente pisa na passarela sobre o lago, que dá acesso ao local, já podemos ver a beleza ímpar da Ópera de Arame. O espaço é uma casa de espetáculos com capacidade para mais de 1.500 pessoas, que já recebeu até o Paul McCartney. Funciona de terça a domingo das 8h às 18h, e a entrada é gratuita.

## MERCADO MUNICIPAL

O mercado de Curitiba tem 60 anos e foi o

### Mercado Municipal





primeiro do Brasil a ter um área exclusiva para produtos orgânicos. São dezenas de barracas de frutas, verduras, legumes e artesanato, além de restaurantes e cafeterias. Tem também um restaurante self service, com produtos direto da horta. Funciona domingo de 7h às 13h, segunda de 7h às 14h, e de terça à sábado de 7h às 18h.

### BOSQUE ALEMÃO

O bosque tem uma trilha de 15 minutos que conta a história de João e Maria, em totens espalhados pelo percurso. No meio do caminho tem a Casa da Bruxa, com contação de histórias aos finais de semana, às 11h, às 14h e às 16h. O lugar é bem cuidado, com caminho de pedras, escadas e pontes de madeira. A dica é entrar pela portaria de cima do bosque, pois a gente pega a sequência certa da história e a caminhada fica mais leve. Funciona diariamente, de 8h às 20h, e a entrada é gratuita.

### TORRE PANORÂMICA

O mirante da torre tem 109 metros de altura e permite uma visão 360° da cidade. Lá de cima dá para ver como foi feito o planejamento urbano de Curitiba, com o primeiro BRT (Bus Rapid Transit) do Brasil, aqueles ônibus que circulam por vias próprias. Avistamos também as cidades vizinhas e a serra do Mar. No centro do espaço fica um painel do Poty Lazzarotto, que conta a história da capital através de figuras em alto relevo. A torre é aberta de terça a domingo, de 10h às 19h, e a entrada custa R\$ 6.

### TREM DE LUXO

O Serra Verde Express liga Curitiba a Morretes, em uma viagem de 77 km pela Serra do Mar, com duração de 4 horas. Fui na litorina, um vagão de luxo, com decoração inspirada nos anos 1930,



Bosque Alemão



Serra Verde Express

com bancos de couro, sofás estofados, pinturas nas paredes e no teto, paredes e mesas de madeira, carpete, cortina e lustres. O vagão tem serviço de bordo, com espumante de boas-vindas e café da manhã servido durante a viagem. Chegando em Morretes passei pelas ruazinhas de pedra com



FOTOS: MARDEN GOUITO

—  
Barreado

lojinhas de artesanato e restaurantes na beira do rio e comi o tradicional barreado, carne cozida desfiada, misturada com farinha de mandioca e acompanhada de patê, torrada, bolinho de chuva, bolinho de siri, salada, banana, arroz, filé de peixe e camarão. Depois fui ver uma imensa maquete, que retrata a história do Paraná. A próxima parada foi em Antonina, lá fica a centenária Igreja de Nossa Senhora do Pilar, que reina imponente no alto do morro, e tem uma fábrica de balas de banana: a Bananina. O retorno para Curitiba foi de van, pela cenográfica Estrada da Graciosa. A saída de Curitiba é às 9h30 e o retorno às 17h30. O pacote para a litorina custa R\$ 394, incluindo transfer do hotel para a estação, a viagem e o almoço.

#### ONDE COMER



—  
Cervejas e petiscos do We Are Bastards

#### MADERO

Amo o Madero, com seus hambúrgueres suculentos e fresquinhos, batatas fritas macias por dentro e crocantes por fora e as sodas italianas. Lá em Curitiba provei ainda a maionese caseira e o brigadeiro de colher, que são de comer rezando. A rede foi criada lá e hoje tem mais de 100 unidades espalhadas pelo país, inclusive em Belo Horizonte.

#### HARD ROCK CAFÉ

Esta é uma das poucas unidades da rede norte-americana no Brasil. O destaque do cardápio é a costelinha ao molho barbecue e os drinques. A decoração da casa é um capítulo à parte, com guitarras autografadas por grandes estrelas do rock.

#### MADALOSSO

Segundo o livro dos recordes, o Madalosso é o maior restaurante do mundo, com capacidade para mais de 4 mil pessoas. Ele fica no bairro italiano de Santa Felicidade e serve o tradicional rodízio



**Fábrica de balas de banana**

de comida italiana, com massas, risotos e carnes.

**ESPAÇO CARMELA**

O restaurante serve um delicioso tortéi com molho de pinhão, que foi um dos pratos mais saborosos que comi em Curitiba. O pinhão é um ingrediente típico da cidade, tanto é que o símbolo de Curitiba é um pinheiro. O restaurante fica no centro histórico e tem mesinhas ao ar livre.

**WE ARE BASTARDS**

O We Are Bastards é um lugar super descolado para curtir a noite. A casa é especializada em cervejas artesanais, próprias e de outras marcas, e tem petiscos com carne de porco. Tem um ambiente interno com luz baixa e um ambiente externo, com mesas compartilhadas.

**BAR DO ALEMÃO**

O bar fica no centro histórico e é destino de muitos turistas que visitam a cidade. Serve

deliciosos pratos da culinária alemã, como a Carne de Onça, patinho moído temperado com sal, pimenta-do-reino, noz-moscada, cebola e cheiro verde, servida crua, tipo quibe, e muitos Submarinos, um canecão de chope pilsen, que vem com uma canequinha, com uma dose de steinhäger, dentro da caneca de chope.

**ONDE SE HOSPEDAR**

**INTERCITY CURITIBA**

Adorei o Intercity Curitiba, que tem decoração toda moderninha. Fica no Alto da Glória, próximo aos principais pontos turísticos da cidade e tem ótimo custo-benefício. Informações: [www.intercityhoteis.com.br](http://www.intercityhoteis.com.br) e (41) 3434-8000. ©



Assista ao vídeo de Curitiba no link: <https://youtu.be/nk6YY1gYr3U> ou pelo QRCode:

# VIVER

---

# TURISMO

---



MARDEN COUTO

## **CONEXÃO TAP BH**

—

Carlos Antunes, diretor da TAP no Brasil, e Carlos Dias, gerente de vendas da TAP em Minas Gerais, fizeram um encontro com as principais operadoras e agências de viagens mineiras, no restaurante Quinto do Ouro, do hotel Ouro Minas. O evento, denominado Conexão TAP, teve o propósito de aproximar as empresas parceiras do trade para avaliar as demandas e oportunidades do mercado. Entre as agências e operadoras convidadas: Acta, Destaque, Gartentur, Go Together, Maac, Orienter, Otur, Primus, Ruy Lage e Speed System. O evento está sendo realizado nas 11 capitais onde a companhia aérea portuguesa opera no Brasil.

## **TRAVESSIA CIDADANIA**

—

A jornalista e genealogista Luana Bastos está atuando em Portugal e acabou de lançar o site da sua empresa, a Travessia Cidadania. Desde 2016, a profissional presta consultoria para o reconhecimento da cidadania italiana e, desde

o ano passado, para a portuguesa. Estima-se que no Brasil existam cerca de 60 milhões de descendentes de italianos e de portugueses que têm direito à cidadania europeia. Informações: [travessiacidadania.com.br](http://travessiacidadania.com.br)

## **TURISMO RELIGIOSO**

—

Em 22 de maio, dia de Santa Rita de Cássia, foi inaugurado na cidade de Cássia, há 390km de Belo Horizonte, o maior santuário do mundo dedicado à santa das “causas impossíveis”. O santuário tem 180 mil m<sup>2</sup> de área construída, com capacidade para atender sete mil visitantes, e infraestrutura com estacionamento, restaurante e centro comercial. Uma ótima oportunidade para fomentar o turismo religioso em Minas Gerais.

## **CURTAS**

—

O jornalista Luciano Palumbo, do blog Turismo ETC, assumiu, este mês, a presidência da Associação Brasileira de Blogs de Viagens, para a gestão 2022/2024. Um dos principais objetivos da nova gestão é aproximar a entidade e seus associados do mercado de turismo.

—

A Ita Airways, companhia que sucedeu a Alitalia, iniciou este mês operações entre São Paulo (Aeroporto Internacional de Guarulhos) e Roma, com cinco voos semanais, a partir de 1.200 euros.



FOTO: DIVULGAÇÃO TAP

—

**Grupo de operadores e agentes de viagens mineiros, que participaram do Conexão TAP, em Belo Horizonte**



Delivery

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



# MUSEU VIVO



*Doação do acervo pessoal de Bernardo Paz ao Inhotim e nova governança reforçam vocação pública e caminho para encontrar a sustentabilidade financeira*



FOTO \ BRENDON CAMPOS

**Beam Drop, de Chris Burden: 330 obras foram doadas ao museu**

Fundador do Inhotim, o empresário Bernardo Paz anunciou, no início de junho, a doação de 330 obras de seu acervo artístico pessoal a um dos maiores museus de arte contemporânea a céu aberto do mundo. “Assim consigo enxergar a existência do Inhotim para além da minha”, apontou em entrevista recente. Em nova fase,

o conselho deliberativo do instituto presidido por Paz conta com novos guardiões, membros da sociedade civil, permitindo um caráter mais independente para o empreendimento.

Presidente da instituição, desde o início do ano, Lucas Pessoa acredita ser a doação e a formação do novo conselho deliberativo um passo



—  
**Obra de Hélio Oiticica, o presidente Lucas Pessôa, a vice Paula Azevedo, Bernardo Paz e a curadora Julieta Gonzales**

fundamental no processo de institucionalização. “Assegura a integralidade desse conjunto de obras, galerias e jardim botânico como parte do museu”. Ainda, segundo ele, “representa o fortalecimento da vocação pública da instituição, desdobrando no próprio engajamento da sociedade civil a partir desse novo e amplo conselho que passa a contribuir para a sustentabilidade e perenidade do Inhotim”, comemora.

A coleção doada por Paz, na íntegra, é composta por artistas de enorme expressão na cena contemporânea mundial. São trabalhos de nomes como Do Ho Suh, Pipilotti Rist, Doris Salcedo, Hélio Oiticica, Arjan Martins, Arthur Jaffa, Rosana Paulino, Pedro Reyes, Rubem Valentim, entre outros. Entre as peças, estão obras que ainda não foram expostas no Inhotim.

O novo conselho deliberativo possui 20 membros, podendo chegar a 30. Bernardo Paz



é o presidente, tendo como vice, o empresário Eugênio Mattar. São, também, membros: Betânia Tanure, Daniela Villela, Elena Landau, Fábio Barbosa, Francisco Müssnich, Guilherme Teixeira, Jandaraci Araújo, José Carlos Carvalho, Juliana Sá, Keyna Eleison, Maguy Etlin, Maurício Campos, Ricardo Guimarães, Roberto



—  
**Instalação de Birutas, de Arjan Martins**

Brant, Roberto Setubal, Rubens Menin, Susana Steinbruch e Tiago Pessoa. O conselho fiscal conta com Antonio de Padua, Joaquim Barreto e Viviane Ventura.

“Nosso desejo é reduzir a dependência de recursos do Bernardo (Paz) a partir desse novo conselho. Se a doação reconhece o caráter público da instituição, então é fundamental que a sociedade civil abrace o Inhotim e construa os caminhos para sua sustentabilidade no futuro. Esse engajamento da sociedade é fundamental não apenas para preservar esse legado extraordinário do Bernardo, mas também e, sobretudo, para manter o Inhotim como um museu vivo, dinâmico e capaz de produzir experiências transformadoras para seus públicos e para a comunidade de Brumadinho”, expressa Lucas Pessoa.

O presidente da instituição acredita que o Inhotim está caminhando para, cada vez mais, fortalecer sua vocação pública e alcançar a sustentabilidade financeira. “Em janeiro deste ano,

**SAIBA MAIS**

Novas mostras foram inauguradas, em maio, no Inhotim. Fique por dentro.

- **Galeria Mata** - Abdias Nascimento e Museu de Arte Negra: Segundo Ato: Dramas para negros e prólogo para brancos.
- **Galeria Fonte** - Looking for Langston, de Isaac Julien.
- **Eixo Rosa** - Centro de Educação e Cultura Burle Marx: Inhotim Biblioteca, com Jaime Lauriano.
- **Eixo Amarelo** - Lago entre as galerias Mata e True Rouge: Enamorados, de Laura Belém.
- Entre galeria Marilá Dardot e Piscina, de Jorge Macchi, a Instalação de Birutas, de Arjan Martins.

demos início a uma nova e moderna governança. Trata-se de um grupo amplo e representativo, que passa a integrar a instância máxima de gestão da instituição, atuando como guardião do museu e contribuindo para sua perenidade”.

A nova governança, que contou com a participação do escritório BMA Advogados para estruturação jurídica, também vem se dedicando a buscar modelos que garantam a sustentabilidade financeira do Inhotim. “Atualmente, dos recursos mantenedores da instituição, que promove um significativo e positivo impacto socioeconômico na população local, entre 60% e 70% são oriundos de doações diretas, sem incentivo fiscal, realizados por Bernardo Paz”, aponta





**Inhotim Biblioteca, com Jaime Lauriano**

Lucas Pessôa.

O que se pretende, segundo o presidente do museu, é torna-lo mais próximo do público, especialmente daquele que tem menor acesso às artes e cultura no Brasil. “A doação e o novo conselho são parte do que chamamos do Inhotim de Todos e para Todos. A doação reforça esse entendimento, e a nova governança amplia essa noção como uma instituição mais aberta e permeável, integrando representantes de múltiplos setores e regiões do Brasil. Nosso desejo a partir desse processo é que o Inhotim seja uma instituição mais democrática, acessível e inclusiva”, reforça Pessôa.

Nada muda, segundo ele, em relação à curadoria. “A nova governança não tem ingerência no programa curatorial”, enfatiza. A direção artística do museu é comandada pela venezuelana Julieta González.

O acervo de arte contemporânea do Museu Inhotim inclui 23 galerias de arte e obras permanentes, a área de 140 hectares, em que está

inserido o jardim botânico com cerca de 4,3 mil espécies de variadas partes do mundo, e jardins projetados pelo paisagista Roberto Burle Marx. Desde a sua abertura ao público, em 2006, a instituição já recebeu mais de quatro milhões de visitantes.

A nova equipe à frente do museu, que também conta com a vice-presidente Paula Azevedo, sinaliza a intenção de criar uma programação que possa promover um diálogo mais contundente entre arte e natureza, atento a questões de ecologia e sustentabilidade. <sup>VB</sup>



**SERVIÇO**

Endereço: Rua B, 20 Fazenda Inhotim, Brumadinho  
 Ingressos: R\$ 25 (meia), R\$ 50 (inteira) - Symppla  
 Horário de funcionamento: 9h30 às 16h30 quarta-feira, quinta-feira e sexta-feira; 9h30 às 17h30 finais de semana e feriados  
 Outras informações, acesse [www.inhotim.org.br](http://www.inhotim.org.br)

# ZOOM

COLABORAÇÃO:  
RODRIGO OLIVEIRA

## LANÇAMENTO MUSICAL

Com crítica social e uma pegada rock'n'roll, **Gustavo Pio** (@gustavopio) lança neste mês *Vaca de Presépio*, primeiro single de sua carreira. “É uma música que fala sobre tentar se encaixar em um papel social e não conseguir. A partir disso, nasce a possibilidade de poder existir como você quiser e sem tentar se enquadrar”, diz. Composta por ele, a música teve produção de Martin Mendonça, guitarrista da cantora Pitty. Gustavo também será o segundo artista a ser lançado pelo selo Praia dos Artistas, novo empreendimento de Martin e sua esposa Juana Diniz. “É uma oportunidade para darmos continuidade a esse projeto. Ele tem sido um guia em toda a parte operacional e ter esse apoio ajuda muito”, comemora o cantor.



FOTO: RAFAELA PIO

## DESISTÊNCIA FELIZ

A escritora **Laura Cohen** (@laucohen\_) decidiu usar um inseto quase invisível para dar nome ao seu novo livro. Lançado neste mês, *Caruncho*, editado pela Impressões de Minas, conta a história de um maestro idoso e doente que vai reger o concerto de uma jovem violoncelista prestes a desistir da carreira. “Ela tenta explicar sua decisão e ele não ouve. O livro fala muito sobre escuta, o desgaste das relações e abrir mão daquilo que não faz mais sentido. É o que chamo de desistência feliz”, explica. A obra é seu 4º romance e mais uma vez Laura recorre ao universo da música. “Além de ser uma paixão pessoal, é um microcosmo que reflete nosso mundo e me permite debater temas como machismo e disputas de poder”, diz.



FOTO: YATIANA BICALHO



## DANÇA NAS ÁGUAS

O Camaleão Grupo de Dança (@camaleoagrupodanca) decidiu experimentar em seu mais recente projeto. Intitulado *Veias Abertas*, o trabalho é resultado de expedições em comunidades localizadas às margens do rio das Velhas e busca refletir sobre a saúde dos rios. “Pela primeira vez fizemos um videodança, com o diretor coreográfico e de vídeo Jorge Garcia, e um espetáculo em um palco flutuante. Apresentamos esse vídeo no cinema do Centro Cultural Unimed-BH Minas e queremos inscrevê-lo em alguns festivais antes de torna-lo público”, explica **Inês Amaral**, diretora artística. “Foi um trabalho muito sensível. Precisamos refletir sobre a água que há dentro e fora de nós”, destaca a fundadora e diretora **Marjorie Quast**.

## URBANO E SUSTENTÁVEL

A Urbô (@urbooficial), comandada pelos sócios **Matheus Menezes** e **Aloysio Rebello**, tem chamado a atenção no cenário da moda masculina. Nascida em Divinópolis, no fim de 2016, a marca aposta em roupas urbanas e práticas para o dia a dia. “As grandes marcas apostavam numa vibe mais praiana e identificamos essa outra demanda”, explica Matheus. A marca também tem pegada sustentável ao usar borra de café, fibra de bananeira e outros elementos em suas confecções. O resultado é um faturamento de R\$ 9 milhões só em 2021. “A previsão de faturamento para esse ano é de R\$ 12 milhões e 85 mil peças produzidas. Para o futuro, estão previstas collabs, produção de peças femininas e abertura das primeiras franquias em capitais”, revela.



# FACE TIME

POR RICARDO DIAMANTE

@photodiamante

“Desde que conheci o Instagram do Ricardo Diamante vi que ele tinha uma visão diferenciada de ensaio sensual, os ensaios que ele faz passam uma espontaneidade e instantaneamente tive vontade de fotografar com ele. Sempre gostei de fotografar e ser fotografada. Aparecer em fotos incríveis me traz a sensação de ter ganhado um presente, além de aumentar a autoestima. Gosto de estar sempre em evolução, conhecer novos lugares e o mais importante pra mim é ser feliz”

—  
MONIQUE BAGANHA  
JUNQUEIRA, 26 ANOS  
ARQUITETA E EMPREENDEDORA

# LUIZ TITO



## 1 ANO DE COLUNA

Mais de **2500** notas publicadas  
**6,7 MILHÕES** de pessoas alcançadas\*

A política em Minas e os mineiros na política

DE SEGUNDA A SÁBADO EM TODAS AS NOSSAS PLATAFORMAS



### O TEMPO



\*Fonte: Google Analytics junho/21 a maio/22

# **MINISTRO NO CONEXÃO EMPRESARIAL**

ESPAÇO MEET

O ministro da Agricultura, Marcos Montes, foi o convidado do almoço-palestra do Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação. Em sua palestra, o ministro destacou o papel do Brasil como importante player mundial no agronegócio e na garantia de segurança alimentar. Na abertura do evento, o presidente da Federação da Agricultura de Minas Gerais (Faemg), Antônio Pitanguí de Salvo, cobrou a complementação do Plano Agrícola e Pecuário, para atender ao setor produtivo.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**PCO, Marcos Montes e GCO**



**Wagner Espanha, Renato Quintão, Bruna Assumpção e PCO**



**Marcos Montes e Grasielle Espósito**



**Valentino Rizzioli, Silvana Rizzioli e Alysso Paulinelli**



**Roberto Simões e PCO**



**PCO e Antônio Pitanguí de Salvo**



**Joel Ayres da Motta, Cássio Soares, Tiago Ulisses e Roberto Andrade**



**Leonardo Bortolletto e Eduardo Mineiro**



**José Maria Oliveira e Alysso Paulinelli**



**Lincoln Sabino e Rodrigo Freire**



**Lauro Diniz, Marcelo Lanna e Lúcio Silva**



**Wagner Espanha, Helvécio Flores, Renato Quintão, Bruna Assumpção e Augusto Bortolletto**



**Luiz Carlos Dias de Oliveira e Geraldo Gonçalves Oliveira Alves**



**Jorge Luiz Pimenta, Lauro Diniz, Manoel Mário de Souza Barros, Marcelo Lanna e Lúcio Silva**



**Leo Dias e Bruno Bianchini**



**Tatiana Faicht, Alysso Paulinelli e Jussara Campos**



**GCO, Júlia Vianna e Patrícia Tavares**



**Bruna Assumpção e Marcos Montes**



**Antônio Pitanguí de Salvo e Ricardo Sapia**



**Marcos Montes, Roberto Hilton e PCO**



**Patrick Brauner, Renato Laguardia e Ricardo Sapia**



**Adolpho Resende, Edmundo Lanna e Lincoln Sabino**



**Socorro Almeida e Adriana Machado**



**Marcos Montes, PCO e Sérgio Leite**



**José Maria Oliveira, Marcos Montes e PCO**



**Danilo de Castro e Arlindo Porto**



**Sérgio Botrel e Wagner Espanha**

# **POSSE DA OAB-MG**

MINASCENTRO

As novas diretorias da OAB-MG, com Sérgio Rodrigues Leonardo na presidência, e da Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais, com o presidente Gustavo Chalfun, tomaram posse em solenidade que contou com a presença de mais de 2 mil representantes da advocacia advogados e autoridades como o presidente do Senado, Rodrigo Pacheco. Além do presidente nacional da OAB, Beto Simonetti, compareceram os dirigentes de várias seccionais do país. Em sua fala, Sérgio Leonardo enfatizou a importância da entidade se reconectar com a advocacia mineira e disse que vai revolucionar a defesa das prerrogativas no Estado, sob a premissa de inovar, incluir e avançar.

**FOTOS: DIVULGAÇÃO**



**160 conselheiros estaduais são diplomados na cerimônia**



**Posse da nova direção**



**Ângela Botelho, vice-presidente OAB-MG**



**Autoridades prestigiam posse da OAB-MG**



**Beto Simonetti, Sérgio Leonardo e Gustavo Chalfun**



**Beto Simonetti, Sérgio Leonardo e José Arthur Filho**



**Conselheiro nato da OAB-MG, Antônio Fabrício Gonçalves**



**Conselheiro nato da OAB-MG, Marcelo Leonardo**



**Conselheiros estaduais empossados**



**Diretoria da OAB-MG e CAA-MG toma posse**



**Diretoria da OAB-MG**



**DIRETORIA DA OAB-MG**

**Presidente**

Sérgio Leonardo

**Vice-presidente**

Angela Botelho

**Secretário-geral**

Sanders Alves Augusto

**Secretário-geral adjunto**

Cassia Hatem

**Tesoureiro**

Fabício Almeida

**Tesoureiro-adjunto**

Marco Antônio Freitas

**Diretor Institucional**

Rômulo Brasil

Wagner Parrot

**Diretor de Apoio às Subseções**

Álvaro Guilherme

**Diretor de Prerrogativas**

Ércio Quaresma Firpe

**Diretor de Interiorização**

Bernardo Brant

Márcio Facchini Garcia

Rodrigo Carvalho Ribeiro

**Diretor de Inclusão**

William dos Santos



**Sérgio Leonardo assume compromisso de incluir, inovar e avançar**



**Gustavo Chalfun, presidente da CAA-MG, é saudado por Jarbas Soares e Rodrigo Pacheco**



**Minascentro recebe 2 mil advogados**

**DIRETORIA DA CAA/MG**

**Presidente**

Gustavo Chalfun

**Vice-presidente**

Vanja Honorina

**Diretor Primeiro Secretário**

Giuliano Almada

**Diretora Segunda Secretária**

Valéria Lemos

**Diretora Tesoureira**

Silvina Mendes

**Diretores Institucionais**

Rodrigo Botti

Flávia Fachineli

Luiz Paulo Moreira



**Gustavo Chalfun e Sérgio Leonardo aplaudem advocacia mineira**



**Gustavo Chalfun, presidente da CAA-MG**



**Presidente eleito TJMG, José Arthur Filho**



**Jarbas Soares, Rodrigo Pacheco, Beto Simonetti, Sérgio Leonardo e José Arthur Filho**



**Sérgio Leonardo saúda 2 mil advogados presentes**



**Tizumba apresenta Hino Nacional**



**Presidente do Senado, Rodrigo Pacheco, parabeniza Sérgio Leonardo pela posse na OAB-MG**

# **LANÇAMENTO DO CONEXÃO TIRADENTES**

AA WINE EXPERIENCE

A VB Comunicação reuniu parceiros e convidados para uma animada feijoada, de lançamento do Conexão Empresarial Tiradentes, que acontece de 7 a 10 de julho na cidade histórica. Detalhes da programação e novidades do evento foram divulgados pelos diretores Paulo Cesar de Oliveira e Gustavo Cesar Oliveira. O AA Wine Experience, do simpático casal Priscila Baeta e Luiz Eugênio Torres, caprichou ao servir a feijoada empratada, com arroz, farofa, couve e laranja, acompanhados do feijão e carnes em panelinhas individuais, esquentando o frio sábado de maio.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Luiz Eugênio Torres, Priscila Baeta, Maria Inez Narciso e PCO**



**Luiz Eugênio Torres, Marco Antônio Castello Branco e Cidinha**



**Cláudio Bianchini, Aline Leal, Dolores Alkimim e GCO**



**Luciana Souza, Giovanio Delvechio, Maria Inez Narciso e PCO**



**Fernando Coura, Lucy Coura, Cláudio Bianchini e PCO**



**José Maria Oliveira e Leonardo Cunha**



**Eduardo Mineiro e Adriana Machado**



**José Raimundo Araújo, Bayron Drumond e Jairo Hudson Castilho**



**Luciana Souza, Giovanio Delvechio e Maria Inez Narciso**



**Dolores Alkimin, GCO, Fernando Rocha e Ricardo Campos**



**Karine Silva, Socorro Almeida e Alice Pinto Pereira**



**Luiz Márcio Viana e Sandra Lopes**



**Ana Emília Porcaro e  
Ronaldo Lucena**



**Dolores Alkimim, Mary Passos, GCO,  
Maria Eugênia Lages e Maria Fernanda  
Lages Carlini**



**Joel Ayres da Motta e  
Emília Motta**



**Fernando Rocha, Mário Campos e João  
Carlos Amaral**



**Fernando Melo Viana, GCO, Tereza  
Melo Viana e Maria Inez Narciso**



**Fernando Coura, Mário Campos e Luiz  
Márcio Viana**



**Sandra e Carlos  
Rubens Doné**



**Cândida Bicalho e  
Marcelo Alvarenga**



**Salvador Ohana  
e Altina Ohana**



**Arlindo Porto, Olavo Machado e Luiz  
Filipe Machado**



**Anderson França e  
Júlia Reghim**



**Gabriel Silva e  
GCO**

# **ARROZ E FEIJÃO SOLIDÁRIOS**

DONA LUCINHA

Listada entre as 100 melhores ONGs do país em 2019 e 2021, a Casa de Acolhida Padre Eustáquio (Cape) será beneficiada com a doação dos royalties da venda do Arroz e Feijão Dona Lucinha, desenvolvido pela Gram Alimentos e comercializado, inicialmente, com exclusividade nos Supermercados BH. Os produtos foram apresentados à imprensa e parceiros na noite desta terça-feira, 14 de junho, em evento no restaurante Dona Lucinha. Além do fundador da Cape, José Marcílio Nunes, receberam os convidados as suas irmãs Márcia Clementino, Elzinha Nunes e Heloisa Nunes, que ficam à frente do estabelecimento fundado por sua mãe e a superintendente da Cape, Monica Sales..

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Lucas Pita, Antônio Winter, Gracie Winter  
Madureira e Mônica Sales Araújo**



**Andréa Guimarães, José Marcílio  
Nunes e Selma Lima**



**Elza Nunes e Márcia Nunes**



**Thiago Romano, José Marcílio Nunes,  
Mônica Sales Araújo e Cláudio Diniz**



**Bernardo Teles e  
Ricardo Borges**



**Ana Cecilia Rezende e  
Simone Alípio**



**Viviane Migueletto, Gracie Winter  
Madureira e Ricardo Borges**



**Cassia Lima, Mônica Sales Araújo  
e João Euclides Prata**



**Elza, Alcebiades, Heloisa, José Marcílio,  
Márcia, Leandro e Antônio Nunes**

# **JANTAR PARA ANASTASIA**

LONDRINA (PA)

Em visita ao Paraná, o ministro do Tribunal de Contas da União (TCU), Antonio Augusto Anastasia, foi homenageado pelo poderoso presidente da Pado, o empresário Alfons Gardeman, com um jantar em sua magnífica residência, em Londrina. O encontro informal, regado a vinhos raros, reuniu figuras expressivas do meio jurídico, social e empresarial da capital paranaense.

**FOTOS: ELVIRA ALEGRE**



**Alfons Gardeman, Anna Cláudia Gardemann, Antonio Augusto Junho Anastasia e Durval Amaral**



**Alberto de Paula Machado, Antonio Anastasia, Alfons Gardeman e Marcelo Diniz**



**Antonio Anastasia, Durval Amaral e Alfons Gardeman**



**Alfons Gardeman e Antonio Anastasia**



**Anna Cláudia Gardemann e Antonio Anastasia**



**Marcelo Belinati, Antonio Anastasia, Alfons Gardeman e Conrado Scheller**



**Antonio Anastasia, Marcelo Diniz e José do Carmo Garcia**



**Durval Amaral, Conrado Scheller e Marcelo Belinati**

# **O SIM DE ISABEL E ROGÉRIO**

SÃO GONÇALO DO RIO PRETO

Os montes-clarenses Isabel e Rogério se casaram em bonita cerimônia na Matriz de São Gonçalo do Rio Preto, cidade onde se conheceram. Ela é filha de Marcos Macedo Narciso e Lillian Amaral Narciso e ele, de Rogério Machado Sales e Sara Morais Machado Sales. Depois, os noivos receberam os convidados para uma bela recepção assinada pelo Buffet Montoya, na Vila Bamboo, com decoração de Geraldo Neto, show da dupla Marcelo e Matteo e pista animada pela banda UhBloco.

**FOTOS: ARQUIVO PESSOAL**



**Marcos Macedo Narciso, Isabel e Lillian Amaral Narciso**



**Fernanda Amaral Narciso, Marcos André Amaral Narciso, Marcos Macedo Narciso e Lillian Amaral Narciso, Isabel e Rogério, Sara Morais Machado Sales e Rogério Machado Sales e Isabela Morais Machado**



**Isabel e Rogério**



**Júlia, Maria e Ana**



**Lillian Amaral Narciso e Karinna Narciso**



**Lais Macedo, Rosarinha Macedo, Marcos Macedo Narciso, Maria Angélica de Freitas Figueiredo e Danilo Macedo Narciso**



**Vitor Narciso, Clarice Narciso, Vanessa e Totim Narciso**



**Raquel Narciso Guedes e Karinna Narciso**



**Isabel e Clarice Narciso**



**A noiva comemora**

# **CASAMENTO DE PATRÍCIA E LUIZ HENRIQUE**

CONFINS (MG)

Patrícia Pinto, vestindo um modelo Tetê Rezende, e Luis Henrique Perácio optaram por uma cerimônia ao ar livre, no sítio particular da família, no Condomínio Aldeia do Engenho, para realizar a cerimônia de seu casamento. Após a troca de alianças, celebraram o importante momento em uma linda recepção, com bufê de Sônia Magalhães e cerimonial de Luiza Nassau.

**FOTOS: SUE LING SILVA LOPES**



**Patrícia Pinto e Luis Henrique Perácio**



**Iara, Vanessa, Irene e Emanuel Pinto, Patrícia e Luis Henrique, Beatriz e Carlos Roberto Perácio, Carollina Siqueira e Camilla Perácio**



**Gabriela Perácio, Maria Clara Abreu, João Vitor Abreu, Patrícia e Luis Henrique, Ana Beatriz Siqueira e Júlia Perácio**



**José Diogo Pimentel, Carollina Siqueira, Ana Maria Siqueira e Leonardo Siqueira**



**Fernanda Gregatti, Natália Tamashiro, Carolina Feres, Camila Akemi e Clarice Gilberto**



**Daniela Laviola, Magda e Marina Rossi, Iara Pinto, Carollina Siqueira, Beatriz Pinto, Fernanda Rossi, Gabriela e Camilla Perácio**



**Leonardo e Carollina Siqueira**



**Luiza Perácio**



**Ana Luiza, Daniela e Pedro Henrique Laviola**



**Nathália Rossi e Alexandre Magno**



**Magda Rossi e Daniela Laviola**

# **ANIVERSÁRIO**

Montes Claros

Com uma missa em ação de graça celebrada pelo padre Ivan, a empresária Fátima Turano festejou mais um aniversário ao lado do marido, o professor Elizário Resende, sua família e amigos mais íntimos. Em seguida abriu o salão de festas da sua casa onde foi servido um fino jantar à francesa comandado pelo buffet Favoritto. Fátima curculava feliz e sempre alinhada entre as mesas, festejada por todos .

**FOTOS: DIVULGAÇÃO**



**Manuela Mota, Rosina Turano, Lívia Turano, Monique Mota e Cristiane Turano**



**Virgilio, Fátima, Alice e Lívia Turano**



**Guilherme Turano, Fátima Turano e Leticia Turano**



**Fátima Turano, padre Ivan e Regina Fernandes**



**Fátima Turano, Theodomiro Paulino e Elizario Rezende**



**Vinicius Turano Mota, Fátima Mota e Rafael Turano Mota**



**Rosina Turano Mota, Lívia Turano Mota, Fátima Mota e a Cristiane Mota**



**Eunice Loyola, Fátima Turano, Eloisa Quintino e Maria Luiza Quintino**



# **FEIJOADA DE CESAR ROMERO**

JUIZ DE FORA

A Feijoada de Cesar Romero, interrompida depois de 27 anos consecutivos devido à pandemia, retornou em grande estilo, na Estação São Pedro, e reuniu convidados de todo o país. O governador de Minas, Romeu Zema, chegou em uma comitiva integrada pelo pré-candidato do Novo à Presidência da República, Luiz Felipe d'Ávila, para abraçar Cesar Romero, que durante o evento recebeu o título de Cidadão Benemérito de Juiz de Fora. Festeira com serviço do Fátima Buffet, comandado por João Matos, e animada por DJs, os sertanejos Renan & Cristiano e o Grupo Glicose

**FOTOS: WOLMER MONTEIRO, ANDRÉA OTTONI E MARCÍLIO GOMES**



**Mário Heringer, Marlon Siqueira, César Romero e Juraci Scheffer**



**César Romero, Romeu Zema, Eduardo dos Santos, Luciana Bellini e Lincoln Fagundes Netto dos Santos**



**Fred Miana, Romeu Zema e Alice Furtado**



**Marcelo e Iany Detoni**



**Delba Duarte Netto, Érika Miana, Bárbara de Landa Levi de Souza e Vânia de Landa**



**Rudi Werner, Luciana Dias, Wanessa Barbosa e Lucas Barbosa**



**Jovino Campos, Romeu Zema e César Romero**



**Alexandre Elias e Nélio Weiss**



**Marcus Pestana e João Carlos Amaral**



**Cesar Romero e João Matos**



**Rodrigo Zata e Romeu Zema**



**HERMÓGENES LADEIRA**  
Empresário

## NO PAÍS DAS MARAVILHAS

É bastante conhecido o provérbio americano que na vida nada é mais certo que a morte e os impostos. O dito é visto habitualmente em tom pejorativo, mas não deveria. É a finitude da vida que a faz tão preciosa, e são os impostos que permitem a vida em sociedade, com todos os seus benefícios (e vá lá, alguns malefícios). Somos criaturas gregárias, nascemos para viver em comunhão.

Dito isto, é preciso lembrar outro provérbio. A diferença entre o remédio e o veneno está na dose. E a dose de impostos na sociedade brasileira já extrapolou todos os limites do bom senso. Se em 1995 era de 26%, hoje já chegamos aos 34%. A qualidade dos serviços, sabemos todos, não subiu proporcionalmente.

Em meio a este cenário de verdadeira extorsão, os brasileiros assistem entre espantados e indignados a luta insana de parte do funcionalismo por aumentos explícitos e disfarçados (a chamada reestruturação de carreira). Que isto ocorra depois de uma pandemia que devastou os empregos da economia privada, é chocante. Milhões de pessoas perderam seus empregos, outros tantos tiveram sua renda congelada ou diminuída. Milhões seguem ainda em situação incerta. Os funcionários públicos foram para casa e não perderam um só centavo, quanto mais o emprego.

## OS FUNCIONÁRIOS PÚBLICOS FORAM PARA CASA E NÃO PERDERAM UM SÓ CENTAVO

Salvas para a área de saúde que demonstrou seu valor e importância, mas a maioria perdeu apenas horas de trabalho. E já ouvi de alguns sobre o enorme sofrimento que tiveram pela angústia daquele momento. Preferi me manter calado.

Enquanto na sociedade norte americana os empregos públicos pagam menos do que a iniciativa privada, o que se compensa pelas garantias do serviço público (muito menores lá do que aqui), no Brasil não apenas os empregos públicos pagam mais do que o setor privado, como também acumulam privilégios que não podem ser justificados. Mas nunca é suficiente.

O processo é antigo, mas neste pós pandemia, se tornou especialmente ofensivo. A idade me trouxe uma certa liberdade, mas é triste ver o temor manifestado por empresários e entidades ao tratar do assunto. Que neste momento em que a sociedade brasileira procura se reconciliar, possamos também estabelecer novas bases de convivência entre o setor privado e o público, para uma sociedade mais igualitária e justa.®



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