



FOTO TERESA VILELA

O QUEIJO É A ESTRELA

Patrimônio cultural imaterial brasileiro, o produto artesanal feito em Minas ganha centro de referência

— Carmen Rocha, Sarah Rocha, Caroline Nery e Elmer de Almeida

ViverBrasil

ENTREVISTA **GOVERNADOR ROMEU ZEMA: "CONTINUO ACREDITANDO NO EQUILÍBRIO"**

ARTIGO PCO **O BRASIL NÃO PRECISA DE VALENTÕES POPULISTAS**

EDITORIAL

O MOMENTO PEDE EQUILÍBRIO

GUSTAVO CESAR OLIVEIRA
gco@vbcomunicacao.com.br

Nos últimos dias, o país assistiu, estarecido, o acirramento dos ânimos, com um triste episódio em Foz do Iguaçu, quando um militante petista foi morto em sua própria festa de aniversário por um bolsonarista, que também ficou ferido. Cabe agora aos candidatos dos dois lados colocarem um pouco de juízo na cabeça dos eleitores, cobrando mais civilidade. Bons os tempos em que os oponentes na eleição eram apenas adversários e não inimigos. Quem também defende o equilíbrio é o governador Romeu Zema, entrevistado desta edição. Candidato à reeleição, Zema aposta na ponderação mineira para que o pleito corra com tranquilidade. Ele também faz críticas à lei dos combustíveis, aprovada no Congresso, que tira recursos dos Estados e fala sobre as dificuldades de relacionamento com a Assembleia. Já na área econômica, BH comemora a instalação do Centro de Referência do Queijo Artesanal, que deve ficar pronto ainda este ano e trazer mais visibilidade para o produto, valorizando o modo de fazer. O Minas-centro também está de volta e abrigará, em agosto, a edição especial do Conexão Empresarial. 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
- 34 Tempo de Inovação
- 35 Franquear
- 36 Viver Gourmet
- 50 Viver Turismo
- 54 Perspectiva Psi
- 61 Face Time
- 62 Zoom

ARTICULISTAS

- 12 Paulo Cesar de Oliveira
- 14 Paulo Paiva
- 20 Wagner Gomes
- 28 Eduardo Fernandez
- 39 José Martins de Godoy
- 57 Gilda Vaz
- 72 Hermógenes Ladeira

SEÇÕES

- 8 Entrevista
- 16 Negócios
- 20 Edição Especial
- 22 Especial Capa
- 30 Retomada
- 40 Roteiro
- 42 Hotelaria
- 46 Viver Viagem
- 51 Aviação
- 58 Vida familiar
- 64 Eventos

Vacina contra COVID-19? ARAUJO TEM!



Garanta sua dose de reforço contra o Covid-19 na Araujo! A vacina contra Covid-19 da Astrazeneca é recomendada para adultos acima de 18 anos, que ainda não se vacinaram ou para aqueles que já estão com o esquema primário completo e desejam a dose de reforço.

Como faço para me proteger:

1

Compre sua vacina pelo **site**, **app** ou **drogatel** e agende a aplicação nas **lojas disponíveis**.

2

Vá até a **loja escolhida** no dia e horário agendado e faça o **pagamento do serviço de aplicação da vacina**.

3 

Pronto! Você está mais protegido!

*A vacina é aprovada pela Anvisa! *Dose de reforço deverá ser administrada com o intervalo mínimo de 4 meses após a última vacinação contra Covid.



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 VENIDAS CORPORATIVAS

Clique
Retire 

Drive
Thru 



COLUNA DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

MULHERES EM CARGOS EXECUTIVOS

—
A empresária Luiza Trajano considera que “o mercado de trabalho nunca esteve tão aberto para ter mais mulheres em cargos de diretorias e CEO. A cada 10 pedidos de diretoria, seis são para que mulheres ocupem o cargo. Nunca pensei que escutaria isso”. Para ela, de repente, a mulher ficou importante.



ADESÃO

—
Cobrada por deputados estaduais da adesão de Minas ao Regime de Recuperação Fiscal com o aval do STF, a secretária de Planejamento, Luísa Barreto, avisa que “o Estado irá se adequar para ter sustentabilidade fiscal a médio e longo prazos. Isso permite que se façam as melhorias, desde que a conta feche.”

EM QUEM VOTAR?

A declaração do filósofo Luiz Felipe Pondé sobre a polarização das eleições no país tem ecoado entre os que não querem votar em Jair Bolsonaro ou em Lula. Segundo Pondé, “não há em quem votar para presidente em 2022. Ambos os candidatos representam o que há de pior desde o início do século 21.”

EXTREMISMOS

Do ex-governador João Doria, sobre o acirramento dos ânimos com a proximidade das eleições: ‘a intolerância é um mal que deve ser condenado. Nada justifica extremismos na política. Chega de agressões e estímulos à violência. Não há justificativa para o ódio. O Brasil precisa de paz.’

PERGUNTA SEM RESPOSTA

Qual será a taxa de juros em 2022?

Ela irá depender do contexto econômico do Brasil nesse ano, considerando, principalmente: o nível de atividade econômica, medida pelo Produto Interno Bruto (PIB); a taxa de câmbio do real para o dólar norte-americano e a inflação.

PROMOÇÃO PESSOAL

O empresário Salim Mattar avisa que foram gastos R\$ 28,7 milhões no primeiro semestre para divulgação da atividade parlamentar. "Isso é promoção pessoal com dinheiro dos pagadores de impostos.

Melhor seria usar esse dinheiro para ajudar os moradores de rua."

APRENDENDO COM A CRISE

Evolução dos preços tem confundido os analistas mais experientes no Brasil e no mundo. É de Jerome Powell, presidente do BC americano, a melhor definição para a situação atual:

"Agora entendemos melhor o quão pouco entendemos sobre a inflação". Os bancos centrais vão seguir tão ou mais pressionados a elevar os juros, independentemente de a inflação subir ou ceder.

A QUE PONTO CHEGAMOS

Trabalhador que ganha um salário mínimo e meio pode ser obrigado a pagar Imposto de Renda, se não corrigirem a tabela. Em 2015, pagava oIR quem recebia mais de 2,4 salários; com a disparada da inflação, a desatualização do limite de isenção atinge cada vez mais quem ganha menos.

INFLAÇÃO

O combustível mais barato deve gerar um efeito deflacionário no IPCA de julho, o que tem levado o mercado a rever para baixo as projeções para a inflação no acumulado de 2022. Haja bola de cristal para prever o que futuro nos reserva.

GASTRONOMIA NO DIAMOND MALL

Dentro de uma revitalização do Diamond Mall, a sua área de gastronomia vai ter um upgrade na área que foi da Cia.



Athletica que

terá casas de alto nível como o Pobre Juan, já acertado. Estão convidados o Caravelas, o Tragaluz de Tiradentes, o Genaro (que inaugura em breve sua segunda casa onde funcionou a Favorita), Taste Vin. No quarto andar virão grifes internacionais. A superintendente do Diamond, Jucineide Oliveira, com muito trabalho.

DESCAMISADOS

—
Governo espera incluir 2 milhões de famílias no Auxílio Brasil com aprovação da PEC Kamikaze. Pagamentos começam em agosto e o número de famílias contempladas pelo programa social pode subir para um patamar próximo de 20,15 milhões. A eleição fica cada vez mais cara.

TRAIR E COÇAR

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

A VELHAS RAPOSAS

—
A máxima pregada por uma velha raposa política mineira, o ex-governador Hélio Garcia, parece ter sido esquecida: a de que “política deve ser feita à noite, de chapéu e capa, dentro de um táxi em movimento”. Discreto, Garcia preferia pensar muito, falar pouco e nada de conversas por telefone.

APROXIMAÇÃO

—
Triste com o quadro de polarização na disputa pela Presidência da República, o ex-senador e emedebista histórico, Pedro Simon, torce por uma aproximação entre os candidatos do MDB, Simone Tebet, e do PDT, Ciro Gomes. Só assim,

*“Há pouca
diferença entre
obstáculo e
oportunidade.
Os sábios tiram
proveito de ambos”*

MAQUIAVEL



*“Não sei quem
vendeu a pátria,
mas vi quem
pagou o preço.”*

MAHMOUD DARWISH,
ESCRITOR PALESTINO



ele acredita que haveria uma possibilidade de romper com o atual quadro.

EFEITO MINAS GERAIS

—
Desde a redemocratização do país, Minas Gerais desperta o interesse dos políticos. Isso porque o estado é considerado uma síntese do país e todos os candidatos que venceram em Minas, subiram a rampa do Palácio do Planalto. Mas, nas últimas eleições, o eleitor tem preparado algumas pegadinhas: nem sempre os que lideraram as pesquisas vencem nas urnas. Dilma Rousseff que o diga. Era a preferida para o Senado, em 2018, e terminou em 4º lugar.

CAEGOU



Um app para deixar o seu dia-a-dia ainda mais fácil!



Acesse ofertas exclusivas e concorra a prêmios;



Programe o seu churrasco com o nosso churrascômetro;



Faça a sua lista de compras;



Fique por dentro das melhores dicas e receitas;



Confira as nossas ofertas.



Vem de App, vem de vantagens



APLICATIVO DISPONÍVEL EM:



SUPERMERCADOS

O APP DO **BH** PRA VOCÊ

ROMEU ZEMA

'A SOLUÇÃO ADEQUADA É A QUE VIER DO DIÁLOGO'



Governador diz que polarização política é lamentável, que acredita no equilíbrio e defende Estado eficiente



A poucos meses de terminar o seu primeiro mandato e de enfrentar as urnas para buscar a reeleição, o governador Romeu Zema (Novo) sente os efeitos da polarização política e de situações cada vez mais extremas e violentas. Defensor do diálogo como o melhor caminho, diz estar preocupado e apreensivo com essa situação. Mesmo com esse cenário, ele disse que Minas Gerais hoje está muito melhor do que quando assumiu. As dívidas com servidores, prefeitos e fornecedores estão em ordem e o Estado está pronto para entrar em uma nova fase.

A POLARIZAÇÃO POLÍTICA E OS EXTREMISMOS ESTÃO LEVANDO O PAÍS A UMA SITUAÇÃO CADA VEZ MAIS PERIGOSA. COM A PROXIMIDADE DA ELEIÇÃO A SITUAÇÃO PODE SAIR DO CONTROLE E FICAR INSUSTENTÁVEL?

É preocupante essa situação. Lamentável. Sempre fui uma pessoa adepta do diálogo, nunca me julguei dono da verdade ou representante de alguma divindade e lamento até que, por parte do meu adversário, esse discurso de ódio, de separação, prevaleça. Ele sempre menciona alguma coisa nesse sentido, mas eu acredito em união, em diálogo, é isso que eu acredito e é isso que o Brasil e Minas Gerais precisam. Precisamos lembrar que qualquer solução extrema, não é a solução adequada.

A solução adequada é a que vier do diálogo, fruto do entendimento e que, geralmente, está longe de qualquer posição extremista. É lamentável que o Brasil tenha caminhado nesse sentido. Continuo acreditando no equilíbrio.

ESSA SITUAÇÃO NACIONAL ESTÁ CONTAMINANDO A ELEIÇÃO NOS ESTADOS, INCLUSIVE EM MINAS GERAIS?

Acaba tendo um impacto sim. Apesar de que aqui em Minas tenho um candidato a presidente que não é nenhum dos dois polos. O candidato do meu partido, e eu tenho uma fidelidade partidária, é o Luiz Felipe D'Ávila. Nós somos um partido de propostas e não um partido de mandar pedra, como geralmente se vê e tem acontecido. Mas acaba tendo um impacto negativo sim. Tanto é que o meu adversário foi se apoiar num dos nomes que é da polarização. Fico preocupado e apreensivo com essa situação. Mas o mineiro, por ser ponderado, por ser um povo mais razoável, com toda a certeza não vai embarcar facilmente nisso.

O SENHOR ESTÁ SENDO PRESSIONADO A APOIAR O PRESIDENTE JAIR BOLSONARO?

Sempre respeitei muito o nosso presidente, sempre tive um bom diálogo com ele. Muitas propostas do meu partido coincidem com as propostas dele. Nós acreditamos em um Estado mais eficiente, que não intervenha tanto na vida das pessoas. As pessoas são as principais protagonistas. Acreditamos que a propriedade privada tem que ser preservada, tem que ser respeitada, então, nós temos vários pontos em comum. Eu mesmo já disse para ele que tenho um candidato do meu partido, tenho uma lealdade partidária, estou apoiando esse candidato e, infelizmente, não tenho como caminhar com ele, apesar dessa nossa proximidade em várias propostas. É um governo

que tem tido acertos e erros também, da mesma maneira que o nosso aqui. Na minha opinião não existe governo infalível. O governo do PT, na gestão Dilma, foi uma lástima, foi um desastre, tanto é que ela acabou perdendo a governabilidade. O governo PT em Minas Gerais foi o pior da história, pelo que se vê. Se um dia tiver uma avaliação, com toda a certeza, ele foi o pior da história. O que eu faço, nesse momento, é evitar que essa turma que destruiu Minas Gerais de 2015 a 2018, que está junto com o meu adversário, volte. Isso porque o que eles vão fazer vai ser a repetição da tragédia que nós vivemos agora.

OS GOVERNADORES OS PREFEITOS ESTÃO PERDENDO RECURSOS, COMO NESSE PROJETO DOS COMBUSTÍVEIS APROVADO NO CONGRESSO NACIONAL. OS GOVERNADORES ESTÃO PERDENDO ESPAÇO POLÍTICO E COM ISSO, ESTÃO PERDENDO RECURSOS?

É muito preocupante essa lei que foi aprovada. Ela é excelente por um lado, porque acabou fazendo com que o preço dos combustíveis ficasse mais razoável. Havia uma falsa ideia de que os Estados eram culpados pelos preços altos. Inclusive, liderei um movimento e congelamos o ICMS do combustível em outubro de 2021 e, mesmo com o imposto congelado, o combustível continuou subindo. Provou-se que os estados não tinham culpa. Agora nós tivemos essa redução, que é bem-vinda, mas nós temos de lembrar que muitos municípios custeiam a sua saúde, a sua educação, por meio do ICMS e boa parte é do ICMS do combustível, das telecomunicações e da energia elétrica. Muitos municípios terão, sim, dificuldades, caso esse ressarcimento, essa compensação, não seja feita de maneira adequada. Agora, quem tem de fazer essa compensação? É quem está lucrando com o aumento do combustível, que é a Petrobras.

É necessário nós levarmos em conta matemática: se aumentou o lucro da Petrobras e, consequentemente, do dono da Petrobras que é o governo federal, ele precisa ressarcir aqueles que estão tendo a perda agora.

SE OS GOVERNADORES TIVESSEM MAIS FORÇA JUNTO ÀS BANCADAS ESSA COMPENSAÇÃO JÁ PODERIA TER SIDO RESOLVIDA?

Não diria os governadores. Eu diria que o nosso Congresso Nacional precisa olhar mais a longo prazo do que a próxima eleição. Muitas vezes o que se vê em legislativos é essa visão de o que é bom para a minha eleição, e não o que que é bom para o meu estado ou para o meu país. Estamos no ano eleitoral e talvez essa lei tenha sido aprovada dentro desse contexto.

O SENHOR ASSUMIU O GOVERNO COM A SITUAÇÃO FISCAL DO ESTADO MUITO COMPLICADA. COMO O SENHOR ENTROU E COMO QUE O SENHOR VAI DEIXAR O ESTADO?

Se meu mandato terminasse hoje, poderia dizer que eu sairia satisfeito, por que estou entregando um Estado muito, muito, mas muito diferente daquele que eu recebi. Recebi um Estado que não pagava a folha de pagamento em dia, hoje essa folha é paga. Peguei o 13º atrasado em 10 vezes. Quando terminei a última parcela, já estava chegando a seguinte. Mais de dois mil servidores tiveram seus nomes inscritos no SPC e Serasa. Peguei um Estado que não pagava hospitais, laboratórios e clínicas e, consequentemente, quem depende do Ipsemg não tinha acesso a nada. E nós demos um reajuste de 10% geral para todas as categorias, neste ano. Pagamos a primeira dívida com as prefeituras, R\$ 7 bilhões, e isso possibilitou a muitos prefeitos levarem adiante diversos investimentos. Onde eu visito, vejo prefeito fazendo

estrada no campo, vejo o prefeito reformando um posto de saúde, reformando escolas municipais. No passado, o que nós tínhamos era prefeitos doentes, renunciando e suicidando. O pagamento dessa dívida ajudou muito prefeitos. Nós voltamos a trabalhar em colaboração e não em antagonismo como existia.

COMO O SENHOR PRETENDE SE RELACIONAR COM ASSEMBLEIA LEGISLATIVA EM UM SEGUNDO MANDATO? HOUVE RUÍDOS NESTA RELAÇÃO?

Com toda a certeza, a atual Assembleia Legislativa teve uma mesa diretora que, principalmente nos dois últimos anos do meu mandato, deixou claro que era oposição e tudo o que era para o bem de Minas e, consequentemente, que deixaria o meu governo mais bem avaliado, foi engavetado. Muito só foi aprovado lá por pressão e ainda teve muito atraso, muita demora. Fica muito claro que em Minas Gerais nós estamos vivendo hoje uma situação em que boa parte dessa direção da Assembleia não olha para o futuro do estado. Olha, como eu falei agora há pouco, a próxima eleição.

O SENHOR É UM EMPRESÁRIO NA POLÍTICA. COMO FOI ESSA SUA EXPERIÊNCIA POLÍTICA E COMO O SENHOR VAI SE APRESENTAR PARA O ELEITOR?

Como empresário eu posso dizer que, para mim, tem sido uma experiência de grande aprendizado. A campanha eu sempre falo que foi um mestrado e cada ano de governo tem sido um doutorado. Hoje eu posso dizer que estou muito mais bem preparado do que estava há 3, 4 anos atrás. Em um segundo mandato, nós vamos fazer muito mais, porque esse primeiro, como eu sempre menciono, foi para colocar o trem em cima dos trilhos. O segundo vai ser para poder acelerar esse trem e quem vai colher esses frutos será o povo mineiro.®

Procedimentos cirúrgicos do joelho e do quadril com o robô Mako é na Rede Mater Dei de Saúde



Responsáveis Técnicos: Dr. Felipe Salvador Ligório - CRM - MG 58578 | Dr. André Soares de Moura Costa - CRM - MG 56075

O Mako conta com três componentes importantes para o sucesso do procedimento:

- ✚ Planejamento baseado em tomografia computadorizada 3D;
- ✚ Tecnologia tátil que evita que erros de cortes sejam cometidos - prevenindo lesões de partes moles;
- ✚ Análise de dados.

Entre em contato conosco e saiba mais: 📞 (31)3401-7586

materdei.com.br



+ MaterDei
Rede de Saúde

Tudo pra você
ficar bem!



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

Jornalista

ELEIÇÕES ACIRRADAS

Essa, com certeza, não será uma disputa em torno e ideias, projetos. O acirramento da disputa está se dando fora do que interessa ao país com troca de farpas, acusações e mentiras dos dois lados sem que, até aqui, Lula e Bolsonaro, que polarizam o embate, tenham apresentado qualquer projeto para tirar o país de uma crise que se agrava a cada momento. Crise econômica, crise de credibilidade, crise de competência.

De um lado, o presidente Bolsonaro usando a máquina no que lhe possa favorecer, num comportamento que não se pode dizer seja uma novidade em nossa política, mas que vai desestruturar as contas públicas por um longo período. De outro, o ex-presidente Lula, que vem liderando as pesquisas não ter as melhores propostas, mas por ter uma rejeição pouco menor. Infelizmente, e estamos em meados de julho - a eleição será em outubro - sem que se vislumbre qualquer possibilidade de surgimento de uma alternativa.

O que se pode prever é o aumento da violência política, numa verdadeira carnificina estimulada pelo radicalismo das

O QUE SE PODE
PREVER É O
AUMENTO DA
VIOLÊNCIA POLÍTICA,
NUMA VERDADEIRA
CARNIFICINA

campanhas. Em outras épocas, as campanhas eram também acirradas, mas mais elegantes. Adversário era adversário, não inimigo. O país passa por uma grave crise econômica, não só pelos problemas internos, como os reflexos reais da pandemia, mas também pela guerra da Rússia com a Ucrânia. Estes problemas são reforçados pela guerra eleitoral que já está nas ruas, com os fanáticos entrando em ação, estimulados pelos irresponsáveis.

Seria tão bom que os dois candidatos, Bolsonaro e Lula, fizessem um pacto de paz pelo bem do Brasil, se é que querem isto. O Brasil, como diz o publicitário e empresário Nizan Guanaes, necessita de um projeto de governo. Não de valentões populistas.®



FGTS

**Motivos para
sair do aperto
financeiro?
Aqui tem 10.**

**Antecipe até 10 parcelas
direto na sua conta.**

Rápido, fácil, sem burocracia
e nem precisa ser cliente.
Contrate 100% online pelo chat
do WhatsApp **0800 707 03 98**
e receba em até 1 hora.

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



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

**MERCANTIL
DO BRASIL**

**PAULO PAIVA**

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

DEMOCRACIA SOB ATAQUE

O novo século começou em 11 de setembro de 2001 com o ataque às Torres Gêmeas, em Nova Iorque, e ao Pentágono, em Washington. O templo da democracia liberal fora violentado. A partir de então, o mundo nunca mais seria o mesmo. Nas últimas décadas, há uma recessão democrática em curso, como assinalou o professor Larry Diamond. Em várias partes do mundo assiste-se ao enfraquecimento de regimes democráticos, avanços de autoritarismo e de populismo. Esse processo de desdemocratização atingiu, na Europa, Polônia, Hungria, Bielorrússia e Turquia, e, na América Latina, Venezuela, Bolívia, Nicarágua e El Salvador, além de Cuba.

A democracia liberal havia atingido seu patamar mais alto, em 2012, quando estava presente em 42 países. No entanto, voltou ao seu nível de 1989, conforme aponta relatório deste ano do Instituto V-Democracy, da Suécia. Atualmente, apenas 13% da população mundial vivem em regimes totalmente democráticos.

Esse retrocesso não ocorre como antigamente por meio de golpes militares, com tanques nas ruas, mas por meio da corrosão dos pilares institucionais da democracia, comandada por presidentes democraticamente eleitos, como bem documentaram os professores Steven Levitsky e Daniel Ziblatt.

OS MESMOS SINTOMAS DO QUE VEM OCORRENDO NO MUNDO ESTÃO PRESENTES NO BRASIL

Vale a pena ficar de olho, porque os mesmos sintomas do que vem ocorrendo no mundo estão presentes, atualmente, no Brasil, como mostro a seguir: uso das redes sociais para difundir mentiras, difamar e acusar pessoas, sem provas; aumento do ódio nas relações políticas em substituição ao debate e ao diálogo, sem respeito à opinião contrária; acusações e críticas à mídia convencional; descrédito do Poder Judiciário quer com nomeação de juízes em troca de fidelidade, quer pela difusão de críticas e acusações infundadas para corroer a credibilidade do sistema jurídico, quer, ainda, por mudança constitucional para criar instância revisora das decisões do STF; e, por fim, desconfiança do sistema eleitoral, colocando em dúvida sua lisura e, antecipadamente, o resultado das eleições.

Há de se ficar alerta. A defesa da democracia é a eterna vigilância.®

NOVOS
ACABAMENTOS

PUXADORES

BERLIM

Os novos acabamentos disponíveis para o puxador **Berlim** são uma **inovação** da Pado.

Eles combinam as diferentes cores já presentes em nosso catálogo, criando um puxador **único e versátil**, que proporciona infinitas possibilidades na composição de ambientes internos e externos.



EPT/IXP BT/PSS



IXP/EPT PSS/BT



EPT/IXE BT/SSS



IXE/EPT SSS/BT

DE VOLTA À CENA



Depois de quatro anos fechado, Minascentro retoma atividades renovado e com calendário em alta



Centro de convenções pode sediar quatro eventos ao mesmo tempo

Depois de uma longa pausa de quatro anos, o Minascentro é reaberto ao público com uma pegada mais moderna e todo um aparato tecnológico inovador, necessário para abrigar grandes eventos simultaneamente. Entregue à

iniciativa privada, o centro de convenções tem à frente da administração o consórcio Perfil/Chevals Centro Hípico Vale do Sol, vencedor da licitação de concessão pelo prazo de 17 anos, podendo renovar por mais 15.

O empresário Rômulo Rocha, responsável pela condução do empreendimento, conta que já foram investidos R\$ 1,5 milhão na reforma, que ainda receberá novo aporte de R\$ 2,5 milhões. O retorno do investimento só deverá ocorrer no prazo de cinco a seis anos.

Renovado, o Minascentro já conta com todo o segundo andar pronto, cerca de 80% do primeiro andar reformado, e o terceiro piso em andamento. É como trocar o pneu com o carro andando.

“São muitos detalhes, como a troca de 300 fechaduras, 260 torneiras novas, mas já estamos a pleno vapor desde 26 de maio. Já tivemos dois eventos simultâneos. O centro de convenções tem capacidade para promover até quatro eventos simultaneamente, pois possui quatro entradas independentes. A Feira de Malhas e Tricô do Sul de Minas, que atraiu 68 mil visitantes, teve fila no quarteirão para acesso. Ao mesmo tempo, sem que os dois públicos se encontrassem, acontecia um evento de game”, relata Rômulo Rocha.

E o calendário está em alta no Minascentro por um bom tempo. Rocha, comemora o sucesso de ter sediado a etapa nacional Wild Rift. “Foi em maio, quando tivemos a oportunidade de mostrar o centro de convenções a um público adolescente, que provavelmente nem conhecia o Minascentro. Esse evento de game foi transmitido para o mundo todo. Colocamos uma grua no centro do teatro, com equipamento para transmissão ao vivo”, destaca.

Além disso, outros eventos populares, como apresentação do padre cantor Fábio de Melo, um show em homenagem a Cazuza, um evento sobre Brasil e Alemanha, o Conexão Empresarial, que acontece em agosto, as convenções da Unimed e Drogaria Araujo, que já ocorreram, e tantos outros acontecimentos já estão programados



—
Rômulo Rocha: planos para interagir com o Mercado Central e o Mercado Novo

para o calendário do Minascentro.

Vale dizer que os planos de Rocha para o centro de convenções são ambiciosos. Um deles, em negociação, pretende criar o “Circuito 3 Ms”, uma interação entre o Minascentro, o Mercado Central e o Mercado Novo. “A ideia deste



FOTO \ DIVULGAÇÃO

Etapa do Wild Rift: grua no meio do teatro para transmissão e atração de público adolescente

circuito é atrair o turismo de modo que um equipamento promova o outro. Os mercados divulgam o centro de convenções e este divulga os mercados. Nós pretendemos inaugurar uma cafeteria e um restaurante no Minascentro e manter um espaço que conte a história do café, do queijo e do azeite mineiro”, descreve o plano futuro que deseja implementar.

Os produtores culturais também estão na mira de Rômulo Rocha, que pretende atrair espetáculos para o palco do teatro. “Além disso, queremos trabalhar o entorno do Minascentro com ongs que promovam artistas carentes”, antecipa.

O centro de convenções, de acordo com Rocha, tem como proposta maior foco em negócios, ambiente de conexões, cultura e gastronomia. Seus 23 mil metros quadrados, que somam três andares, têm capacidade para receber até oito mil pessoas ao mesmo tempo. São sete auditórios com capacidade de público

que pode variar de 100 a 430 lugares, área para exposição, sala de imprensa, hub de inovação, espaços abertos, estacionamento para uma centena de carros, além da localização no coração da capital mineira, bem em frente ao Mercado Central. ^{vb}



RAIO X MINASCENTRO

- Capacidade para até 8 mil pessoas simultaneamente
- Área de 23 mil metros quadrados
- Um dos maiores teatros de MG para 1.570 pessoas
- 7 auditórios de tamanhos variados
- 18 salas para usos diversos
- Áreas expositivas amplas
- 2 áreas externas
- 1 grande Salão Multiuso com vão livre ou divisórias modulares
- 3 andares com entradas independentes
- Estúdios digitais e salas inteligentes.

AIMORÉS

MORADIAS

FOTO DO LOCAL

1 e 2
SUÍTES

56M²

86M²

SANTO AGOSTINHO
RUA DOS AIMORÉS, 2700

(31) 4009-7000
AIMORESCAPARAO.COM.BR

CAPARÃO
DESDE 1957

VISITE O DECORADO
PLANTÃO NO LOCAL

CONCLUSÃO DA OBRA
EM ATÉ 15 MESES

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

**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

O JOGO VAI COMEÇAR

“A diferença fundamental entre direita e esquerda é que a direita acredita cegamente em tudo que lhe ensinaram, e a esquerda acredita cegamente em tudo que ensina.” - Millôr Fernandes

A *corrupção da inteligência* é um livro do Flávio Gordon dedicado à atual crise brasileira. Segundo ele, fomos submetidos a uma corrupção endêmica e, agora, institucionalizada de uma forma sem precedentes. Corruptos e corruptores, com a omissão do STF, viabilizam o desvio de bilhões de reais dos cofres públicos para o bolso de políticos que patrocinam, até mesmo a peso de ouro, a contratação de cantores por pequenos municípios contemplados com verbas públicas a fundo perdido. Com todas as letras, o Centrão capturou o Estado e suas instituições, distribuindo sórdidas benesses a interesses pessoais e partidários.

O antropólogo Flávio Gordon explora, com

O ELEITOR ESTÁ COM
NOJO, RAIVA, ÓDIO E
REPÚDIO POR QUEM
IDENTIFICA COMO
INIMIGO DO ESTADO

acentuada prognose, seu modo de ver o futuro imitar o passado na banalização que ocorre na moderna corrupção brasileira. O presidente jacta-se de não ser corrupto, porém faz vista grossa para tudo que hoje existe nesse quesito entre nós.

As pesquisas eleitorais, sempre manietadas, só viabilizam encomendas ao gosto de freguês. O Brasil está, literalmente, dividido. Um índice de rejeição superior ao índice de intenção de votos provoca estragos inimagináveis. É provável que tanto Bolsonaro quanto Lula, se forem eleitos, encontrarão enorme dificuldade no exercício do mandato. O Centrão encontrou o caminho das pedras e não vai querer abrir mão do poder que conquistou.

A tendência de renovação da Câmara, na eleição de outubro, sinaliza mudança para mais de 50% dos atuais parlamentares. Tomara que isso seja verdade e que possa ser ampliado esse índice para anular o efeito cuntatório. O eleitor está com nojo, raiva, ódio e repúdio por quem identifica como inimigo do Estado. O jogo já vai começar para valer e esses mesmos políticos, exímios na arte do engodo, irão tentar nos iludir repetindo suas mentiras mil vezes, na ilusão de que elas se tornem verdades. Pensando bem, o que vai começar é a jogatina. O triste é saber que o Centrão vencerá mais essa batalha. ©



PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

MAIS DE 40 ESPECIALIDADES MÉDICAS
COMPLETA INFRAESTRUTURA DE EXAMES

- ANESTESIOLOGIA
- ANGIOLOGIA
- CARDIOLOGIA
- CARDIOPEDIATRIA
- CIRURGIA CABEÇA E PESCOÇO
- CIRURGIA CARDIOVASCULAR
- CIRURGIA GERAL
- CIRURGIA PLÁSTICA
- CIRURGIA TORÁCICA
- CIRURGIA VASCULAR
- CLÍNICA MÉDICA
- COLOPROCTOLOGIA
- DERMATOLOGIA
- ENDOCRINOLOGIA
- GASTRO-HEPATOLOGIA
- GINECOLOGIA
- HEMATOLOGIA
- MASTOLOGIA
- NEFROLOGIA
- NEUROCIRURGIA
- NEUROLOGIA
- OFTALMOLOGIA
- ONCOLOGIA
- ORTOPEDIA / TRAUMATOLOGIA
- OTORRINOLARINGOLOGIA
- PNEUMOLOGIA
- REUMATOLOGIA
- UROLOGIA
- ENTRE OUTRAS

AGENDAMENTO ON-LINE
WWW.BIOCOR.COM.BR

@biocor_instituto @biocor_instituto



Biocor
INSTITUTO

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

UM ESPAÇO PARA CHAMAR DE SEU



Com previsão de abertura ainda para este ano, Centro de Referência do Queijo Artesanal vai reunir exposições, loja, projeto social e promete conectar produtores e consumidores



FOTOS \ TERESA VILELA

—
Caroline Nery, Elmer de Almeida, Sarah e Carmen
Rocha: valorização do produto mineiro

Do azeite português aos vinhos da França, basta pensar em algumas regiões do mundo para, automaticamente, pensarmos também no tipo de produto que representa aquele local. Por aqui, poucas coisas nos representam tão bem como o queijo artesanal e que, apesar da sua produção já ser antiga e passar de geração

em geração, agora parece ganhar uma nova onda de reconhecimento. Recentemente, o queijo canastra – que leva o nome da serra que circunda as oito cidades fabricantes da iguaria e engloba mais de 70 produtores na região – ficou em primeiro lugar no ranking elaborado pelo site americano The Taste Atlas, um guia



—
Queijo artesanal é patrimônio cultural imaterial do país

gastronômico que conta com a participação de viajantes do mundo todo.

Antes disso, o modo artesanal de fazer o queijo já havia sido registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e, agora, Minas Gerais se prepara para dar outro importante passo na solidificação desse produto em nossa cultura e no fortalecimento da cadeia econômica. Está prevista ainda para este ano, entre outubro e dezembro, a abertura do Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA), um local com exposição, loja colaborativa, escola gastronômica de padrão internacional e muitos outros espaços dedicados ao queijo. “Esse produto nos representa culturalmente, nós nos reconhecemos no queijo. O CRQA será um modelo inovador e inédito no país”, afirma a diretora executiva do espaço Sarah Rocha.

O centro, com cerca de 750 m², será instalado no Shopping 356, que ainda está em construção na BR homônima, em frente ao Leroy Merlin,



na região Centro-Sul da capital. O projeto inicial custou R\$ 2 milhões e está sendo implantado com recursos da Lei Federal de Incentivo à Cultura e tem patrocínio de empresas de peso, como Gerdau, Cedro, Instituto Unimed e Ventana Serra. O espaço também tem apoio da AngloGold Ashanti, SDS Siderurgia, Sada e Claro e apoio institucional do Sebrae, EPO e do próprio Espaço 356. “A manutenção depende da captação de novos recursos”, explica Sarah. Ela também está tendo o apoio da mãe, Carmen



—
Perspectivas do CRQA, com projeto do arquiteto José Lourenço

Rocha, que foi diretora de qualificação profissional do Ministério do Trabalho e implantou escolas profissionalizantes no Senai.

Com projeto do arquiteto José Lourenço, o CRQA contará com um espaço para exposições com curadoria da museóloga Célia Corsino. “A ideia é trazer, dentro de uma mesma linha conceitual, exposições que mudem de tempos em tempos e que consigam contemplar as diversas regiões produtoras do queijo artesanal. Até porque esse é um processo vivo e dinâmico e esse espaço precisa contemplar isso. Recentemente algumas novas regiões receberam o certificado e é preciso ter tempo para reunir material sobre elas e montar as futuras exposições. Então o conceito é esse, ir contemplando as regiões e sempre ter algo novo para o público sentir vontade de voltar ao espaço”, explica Célia.

Segundo ela, é muito importante termos em mente que não serão exposições sobre o queijo, mas sim sobre os modos de fazer o produto. “É sobre valorizar os modos de fazer. Para isso, contaremos com acervo de fotos, textos, depoimentos audiovisuais de produtores e objetos significativos como latões de leite, mesas, formas e gamelas”, diz.

Para Célia, que tem uma longa trajetória de trabalho no Iphan, esse tipo de iniciativa é fundamental quando falamos na manutenção de um patrimônio imaterial. “É preciso ter público consumidor para que a produção se sustente. E, para formar esse público, é preciso que ele entenda os processos e o valor cultural daquele produto”, aponta.

Além da exposição, outros espaços também terão esse papel de educação do público. Estão previstos uma biblioteca com vasta bibliografia sobre o queijo e um laboratório de produção



Inhac: escola gastronômica de padrão internacional será comandada pelo chef Leo Paixão

artesanal que permitirá aos visitantes aprenderem mais sobre o processo de fabricação da iguaria. “Será uma espécie de mini queijaria aberta ao público. Convidaremos diferentes produtores para demonstrarem um pouco do processo de fabricação, trazendo conhecimento e mostrando o valor desse processo”, explica.

O projeto vai abranger cerca de 13 regiões produtoras de queijo artesanal e esses profissionais terão no CRQA um ponto de encontro fundamental para fazer networking, expor seus produtos na loja colaborativa e adquirir conhecimento por meio de workshops e atividades de formação. “Eles terão a oportunidade de ter contato direto com o público, por meio da loja, e também terão acesso a eventos com conteúdos sobre comercialização, construção de marca e muitos outros assuntos”, diz Sarah.

Trabalhando com o queijo há mais de 20 anos, o médico veterinário Elmer de Almeida está em constante contato com os produtores espalhados pelos diversos municípios do estado. Ele faz parte do comitê científico do projeto e tem tido um papel fundamental, entre outras coisas, em fazer a ponte entre os produtores e o CRQA. “Aproveitamos os eventos para falar

sobre o projeto. Também estamos em contato com uma comissão técnica da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), que reúne diversas lideranças, e temos uma extensa rede de professores universitários e pessoas da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), que realizam pesquisas de campo e nos ajudam ficar ainda mais próximos desses produtores locais. Não dá para abordar todos os produtores individualmente, então estamos focando em ações coletivas”, garante.

Para ele, o CRQA será um importante apoio para os produtores em vários desafios. “Uma das principais dificuldades é a logística. Minas é um estado grande e, muitas vezes, os produtores ficam dependentes dos atravessadores – pessoas que compram o produto e revendem em grandes centros. O problema disso é que os fabricantes acabam vendendo muito barato, o que prejudica o lucro. No centro o contato com o público será direto”, aponta.

De acordo com Elmer, o centro é um passo importante dentro de um processo que começou anos atrás. “A partir da primeira legislação, lá em 2002, começamos a ver essa trajetória

ascendente do queijo artesanal. Houve melhoria nos processos de fabricação, aumentou a participação nos concursos e as pesquisas nas universidades. Também fizemos um movimento para estimular o setor da alta gastronomia a incluir o queijo em suas cozinhas. As premiações nacionais e internacionais também aumentam o interesse do público e ajudam a valorizar o produto. Há todo um contexto que explica o aumento do interesse por esse tipo de produto e que justifica a existência de espaços como o CRQA”, diz.

Entre os mais de 8 mil produtores mineiros está o casal Caroline de Oliveira Nery, pediatra, e Guilherme Arantes Rosa Maciel, cirurgião pediátrico. A produção de queijo GOA acontece na Fazenda da Lage, em Aiuruoca, e começou há cerca de seis anos. “Apesar de não termos essa tradição familiar, começamos a produzir e nos apaixonamos pelo processo. Conseguimos fazer

até 100 kg por dia e contamos com um administrador e queijeiro, Jeferson Gifoni Arantes, para alcançar essa produção. Hoje, vendemos para o país inteiro e temos uma loja no Mercado Novo, a Terras Altas”, conta.

Ela conta que o queijo vai muito além de um produto meramente alimentício. “Ele faz parte da vida da nossa família e agrega as pessoas. Muitas vezes eu embalei os produtos pensando para quais casas iriam e de quais momentos ele faria parte. Em tempos de tanta individualidade, o queijo artesanal representa o coletivo”, reflete. Para ela, o CRQA será importante para aproximar os produtores do ponto de venda. “Além do aspecto emocional, a parte comercial também é importante e o centro vai trazer isso de uma maneira bonita e diversificada. Não será apenas uma venda, mas sim um espaço múltiplo”, aponta.

—
Carmen e Sarah Rocha: modelo inovador e inédito no país





—
Elmer de Almeida: contato com o público será direto



—
Caroline Nery: o queijo agrega as pessoas

FOTOS TERESA VILELA

Outro aspecto relevante do projeto é seu caráter social. O segundo andar do centro vai abrigar o Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias (Inhac), uma escola gastronômica de padrão internacional comandada pelo *chef* Léo Paixão e que oferecerá bolsas para jovens em vulnerabilidade social. “Será uma via de mão dupla. Ao mesmo tempo em que vamos dar oportunidade a esses jovens de mudar sua trajetória de vida, também vamos oferecer ao mercado profissionais de formação diferenciada e que fortalecerão a economia da hospitalidade no estado”, afirma Sarah.

A proposta é que esses jovens sejam verdadeiros embaixadores da gastronomia e tenham um conhecimento global, não apenas das técnicas gastronômicas, mas também da história e valores da nossa cultura. “O aluno vai estudar

a comida e a arte de cozinhar sob o ponto de vista histórico, geográfico, sociológico e antropológico, adquirindo uma cultura gastronômica que lhe permita aprofundar o conhecimento sobre as excelências gastronômicas mineiras”, aponta.

De acordo com Sarah, o queijo artesanal também é uma excelente forma de fomentar o turismo no estado e ir além da mineração. “Não podemos exportar o produto, por ser feito de leite cru. Então, uma das formas para conhecer o queijo é vindo ao estado. É uma excelente oportunidade para recebermos pessoas não só para visitar o CRQA, mas também nas regiões produtoras - movimentando pousadas, restaurantes, guias turísticos e outros atores envolvidos. O queijo é incentivador de desenvolvimento em diversas frentes”, afirma. ©



EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

PARLAMENTARES PREDADORES

As justificativas dos parlamentares para votarem a favor dessa *PEC da vergonha*, como deveria ser chamada essa PEC Kamikaze, são ridículas. Evidenciam que eles menosprezam os eleitores e os consideram ignorantes, incapazes de entender a realidade e subornáveis por alguns trocados! Muitos parlamentares são subornáveis por muitos trocados. Os da oposição deveriam se envergonhar de como tentam se justificar, e os da situação deveriam ter vergonha de apoiarem esse governo.

Além dos riscos à democracia com a instituição de um mal definido *Estado de Emergência*, dando ao autocrata que ocupa o Planalto poderes também indefinidos e, pois, oportunidades de conturbar o processo eleitoral e a

PERMITIR QUE O
GOVERNO USE O
DINHEIRO QUE ERA
NOSSO PARA COMPRAR
VOTOS PROMOVE O
CLIENTELISMO

democracia, a promulgação dessa PEC Kamikaze ampliará oportunidades de roubo do dinheiro público! Sobre este ponto, basta mencionar que inexistem cadastros atuais e confiáveis de taxistas e caminhoneiros; ou seja, muito mais que o ocorrido com o auxílio emergencial no pico da pandemia, serão “inventados” milhares destes profissionais, com autoridades diversas embolsando o nosso dinheiro.

Seria difícil explicar isso aos eleitores?

Permitir que o governo use o dinheiro que era nosso e virou imposto para comprar votos promove o clientelismo, o atraso e a queda da qualidade de vida da população. Os predadores eleitos não conseguem mostrar isso aos cidadãos?

Há, ainda, muitas outras razões para não apoiar a tal *PEC da vergonha*. Embora tenham votado favoravelmente, muitos senadores apontaram esses motivos. Se os ditos “nobres” parlamentares são incapazes de esclarecer os eleitores sobre essas consequências, para que servem senão para predar os cofres públicos, em detrimento da maioria?

As presas, claro, somos nós! ^{VB}

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
ou mande email para
expansao@help.com.br



help!
FRANCHISING

UNIÃO QUE FORTALECE



Grupo de empresários lança o projeto “Capitólio em Movimento” para fomentar o turismo na região após o período de pandemia e a fatalidade ocorrida no início do ano



FOTOS \ LEONARDO MURTA

Diversidade das atividades deve contribuir para retorno dos turistas

Um dos principais destinos turísticos de Minas Gerais, e até mesmo do país, Capitólio não teve vida fácil nos últimos tempos. Além do período de pandemia, que castigou o segmento de turismo, uma fatalidade no início do ano resultou na morte de dez pessoas, quando

um paredão caiu sobre uma lancha durante um passeio nos tradicionais cânions do lago artificial. “A pandemia já havia acendido o sinal amarelo e, quando aconteceu o acidente, percebemos que precisávamos tomar atitudes imediatas para reverter a situação e fortalecer



—
Cânions são monitorados antes dos passeios

o turismo”, explica o empresário Vitor Vasconcelos, dono do Escarpas Eco Village.

Ele se refere ao projeto “Capitólio em Movimento”, uma ideia da iniciativa privada com o apoio do poder público com o objetivo de integrar e propor soluções. “Inicialmente eram apenas 10 e hoje contamos com cerca de 70 empresários locais. Além de contribuir financeiramente com o projeto, a ideia é também reunir ideias e soluções sobre como podemos promover a região ainda mais”, explica.

Segundo Vitor, faltava o elemento articulador para fomentar ainda mais o turismo e os negócios. “Temos diversos empresários que fazem um trabalho bárbaro por aqui, assim como a prefeitura e a Associação de Empresários de Turismo de Capitólio (Ascaturo). O projeto vem como uma linha que costura poder público e iniciativa privada para articular soluções e promover o destino”, diz.

De acordo com ele, o “Capitólio em Movimento” já tem repercutido positivamente. “Percebemos que as pessoas estão com uma imagem mais positiva daqui e estão voltando a nos procurar. Para se ter uma ideia, em janeiro deste ano tivemos uma taxa de ocupação 95% menor em



FOTO \ LAURA BATTAGLIA

—
Vitor Vasconcelos: atitude imediata para reverter situação

relação a janeiro do ano passado e, em julho, essa taxa já caiu para 27%. A expectativa é eliminar essa diferença até setembro”, aposta.

Segundo ele, o maior desafio agora é manter a motivação dos envolvidos. “Precisamos ter muito foco para dar continuidade ao trabalho de forma prolongada. Quando aconteceu a



FOTOS: LEONARDO MURIA

—
Visita a uma fazenda de café e piquenique são atrações oferecidas

tragédia em janeiro, todos ficaram em alerta e ansiosos para buscar uma solução. Agora que as coisas se acalmaram um pouco, precisamos continuar promovendo Capitólio diz.

Para o futuro, estão previstas a implementação de rotas e roteiros de turismo, em parceria com agências, e a participação em feiras e eventos de negócios. “Também temos o objetivo de internacionalizar mais o local, atraindo visitantes de vários lugares do mundo”, revela.

Marco Antônio da Silva, o Marquinho, também faz parte do movimento. Ele trabalha com passeios de lancha há cerca de cinco anos na Fms Turismo. Trabalhando no local onde o acidente ocorreu, ele afirma que o turismo já enfrentava dificuldades mesmo antes do ocorrido. “Passamos por um intenso período de chuvas e havia uma nova onda de Covid-19. O movimento nunca parou de fato, mas já havia diminuído bastante” afirma.

Agora, meses depois da tragédia, Marquinho comemora o aumento no número de visitantes e afirma que as novas medidas de segurança são fundamentais nesse processo. “Além de colete e capacete, que já eram usados, agora uma equipe de geólogos monitora o local todas as manhãs para garantir que está tudo bem. Ações como essa são muito positivas para transmitir segurança aos visitantes”, diz.

Segundo ele, o Capitólio em Movimento também trouxe novo fôlego e novas perspectivas para quem trabalha no local. “Agora já não nos enxergamos como concorrência, mas sim como grandes parceiros. Estamos mais interessados em visitar e conhecer as outras atrações locais. Assim, quando um turista pede informações, estamos muito mais capacitados para atender o público”, aponta. ¹⁸



CNX 2022

Um evento para falar sobre os principais setores da economia, com pessoas e empresas referências no Brasil e ainda um espaço gourmet com comida e música da melhor qualidade.

Será um festival de conhecimento, OPORTUNIDADES e um nova feira empresarial com cerca de 50 empresas, instituições e prestadores de serviços referências nas suas atuações. Uma vitrine pra que você possa visitar, conhecer e comprar produtos, serviços e projetos incríveis.

12, 13 e 14 de agosto/2022

Minascentro . Belo Horizonte



GARANTA SUA VAGA NO SYMPLA

PATROCÍNIO

Aeroporto
Internacional de
Belo Horizonte
PRONTO PARA O MUNDO



APOIO



TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

DA ACADEMIA PARA O MERCADO

Aproximar ideias e projetos acadêmicos ao mercado. Esse é o objetivo do Acelera Arnaldo, um projeto da Faculdade Arnaldo em Belo Horizonte, que busca incentivar o empreendedorismo dos alunos. Esse é o terceiro ciclo do programa que já criou empresas e startups de estudantes que hoje estão com CNPJ e faturando. Destaque para a Remédio Já, do ex-aluno **Felipe Araújo**, uma startup criada dentro do Acelera Arnaldo que inclusive já está contratando outros alunos da própria faculdade para participarem do negócio.

UM CELULAR NA MÃO E UMA IDEIA NA CABEÇA

Com produções roteirizadas, do suspense ao humor, drama à ficção científica, as mininovelas e minisséries são os novos formatos de entretenimento que têm conquistado os usuários do Kwai, app de criação e compartilhamento de vídeos curtos. Chamado de TeleKwai, o novo programa de produção de conteúdo é feito exclusivamente para a plataforma e foca na criação de dramaturgias no formato vertical, em episódios de até dois minutos, como alternativa para quem consome conteúdo pelo celular. Na plataforma a tag #TeleKwai já reúne mais de 12 milhões de visualizações.



APORTE DE US\$ 70 MILHÕES E PLANOS INTERNACIONAIS

A Take Blip, plataforma em nuvem de business messaging, que desenvolve aplicativos conversacionais para criar interações entre marcas e consumidores, acaba de receber um aporte Série B de US\$ 70 milhões do Warburg Pincus, fundo global de private equity. O investimento reflete a trajetória de sucesso que a empresa tem percorrido nos últimos anos. “Esse aporte também mostra que o Brasil é uma das geografias líderes em inovação de software e temos orgulho de fazer parte disso”, comemora Roberto Oliveira, CEO e cofundador de Take Blip.

FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

300C CONSULTORIA & EDUCAÇÃO

Após duas décadas de trajetória ascendente, a Loja de Franquia está de cara nova! São mudanças importantes que estão acontecendo para oferecer soluções cada vez melhores aos nossos clientes.

Para traduzir melhor nossa evolução e aprimoramento, a Loja de Franquia se uniu à empresa 300 Franchising Exponencial, referência em aceleração de franquias, e à 300 Gestão de Franqueadoras, para juntos, revolucionarmos o mercado de franchising a um nível exponencial, jamais visto nesse segmento.

A Loja de Franquia se torna a 300C Consultoria & Educação. A única consultoria brasileira de formatação de franquia onde seu maior viés é voltado para verdadeira capacitação e educação de empresários.

Diferentemente do que oferecem no mercado, onde há apenas propostas de entregas tangíveis e documentais, estamos revolucionando o setor com entrega intangível, que é a capacitação de

TRABALHAREMOS
UM NOVO
CONCEITO, O
FRANCHISING
EXPONENCIAL 4.0.

empresários. Afinal, a 300C já é o maior player de educação em franchising do Brasil.

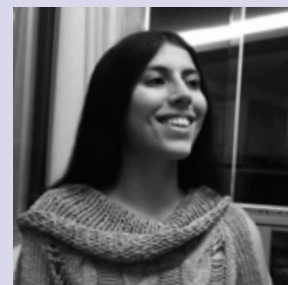
Trabalharemos um novo conceito, o franchising exponencial 4.0. Um modelo baseado em capacitação, educação, tecnologia e o crescimento rápido e exponencial.

O que a concorrência de franchising 1.0 demora 10 anos para crescer, nós, da 300C Consultoria & Educação - Franchising 4.0 - entregaremos em um ano, de forma organizada e sustentável, trazendo tecnologia e boas práticas para os nossos clientes.

Agora somos parte do 300 Franchising Group! Vem ser exponencial a gente! 🍷

VIVER

GOURMET



MAFÊ LAGES
@mafe_lages

DONA MARIA GASTROBAR

Localizado no bairro Mangabeiras, o Dona Maria Gastrobar segue uma cozinha contemporânea e internacional. Além da comida, o restaurante conta, frequentemente, com música ao vivo dos mais variados tipos. Outro ponto em que ele também não fica para trás é em relação às bebidas, o menu conta com drinques clássicos e inovadores. Quando visitei o lugar provei o Gin Dona Maria, que é um gim tônica com especiarias e espuma de gengibre (que eu amo). E vale dizer que as sortudas que, assim como eu, têm Maria no nome, ganham um drink de cortesia selecionado pela casa. Em relação à comida, o restaurante tem ótimas opções. De entrada, provei os Camarões Crocantes acompanhados por uma manteiga de ervas que



FOTO / DIVULGAÇÃO

estava muito boa. Quem estava comigo provou o Torresmo de Barriga e me disse que era, também, uma ótima opção. Já para o prato principal, pedi o Polvo à Lagareiro que pode ser compartilhado por umas três ou quatro pessoas. O ponto do polvo estava muito bom, e as batatas ao murro e os tomates confitados que vêm junto complementam bem o prato. Para a sobremesa, fui em uma opção clássica: o Tiramisú!

Gosto muito dessa sobremesa e, por isso, sou suspeita para falar, mas ainda assim afirmo, estava ótimo! Essa foi minha primeira vez indo ao Dona Maria, mas eu já pedi uma vez por delivery o Arroz de Polvo deles e também gostei bastante. Outros itens que fiquei com vontade de provar foram o Trifolati de Cogumelos Trufados e o Canudo de Mascarpone, esses ficarão para a minha próxima visita!



TRABALHO EM EQUIPE

O Dona Maria propõe uma visão de coletividade e, por isso, não possui apenas um chef protagonista. A equipe do restaurante é formada por Jaime S., Santiago S., Cirilo J. e Felipe C. que trabalham juntos para criar, em harmonia, deliciosos pratos. Por ter um time dedicado e experiente, o Dona Maria é capaz de preparar cada prato da casa de maneira excepcional.

POLVO À LAGAREIRO

**CHEF: JAIME S.
COZINHEIROS: FELIPE C., SANTIAGO S. E
CIRILO J.**

INGREDIENTES

1 polvo de aproximadamente
1,3 kg
300 g de cebola roxa
200 ml de vinho tinto
50 ml de azeite
100 g de sal grosso
1 alho-poró
Ervas a gosto
Caldo de legumes

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite numa panela bem quente, sele o polvo dos dois lados. Depois de selado, acrescente o vinho e as ervas e, assim que evaporar o álcool, entre com a cebola, o alho-poró



e caldo de legumes até cobrir o polvo. Ao levantar fervura, contere 30 minutos de cozimento. Retire o polvo e coloque-o sobre batatas ao murro. Decore com tomates e alhos confitados no azeite e flores comestíveis.

—
Siga as redes sociais!
@vivergourmet
fb.com/vivergourmet

A CONFERIR



RESTAURANT WEEK

O festival Restaurant Week retorna a BH até o dia 24 de julho, com 40 restaurantes participantes. O evento busca trazer grandes experiências gastronômicas por um preço menor que o usual através de menus executivos, criados a partir do tema “Música e Gastronomia”. Todos os estabelecimentos participantes estão disponíveis no site do festival.



BORANDÁ

O Borandá é um excelente lugar para comer algo prático no Mercado Novo. Lá eles servem pastéis para todos os gostos, eu provei o de bobó de camarão, que estava bem quentinho e gostoso, e meus amigos comeram o Vaca Atolada, que era de carne de panela com mandioca. O estabelecimento fica localizado no segundo andar do prédio, no corredor B2



GIN APOGEE

O gin Apogee é um destilado brasileiro de excelente custo benefício. Ele costuma sair por cerca de R\$ 40,00 e tem três versões: a clássica, a citrus e a rose. A garrafa é linda e, o gin, bem refrescante. O Apogee pode ser encontrado online e também em diversos supermercados.





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

O BRASIL NA ERA DO TALENTISMO

Em recente entrevista, o presidente do Banco dos Brics, Marcos Troyjo, fez uma análise abrangente sobre a nova geoeconomia. Um dos pontos relevantes foi a reordenação econômica do mundo, a partir do que ele caracteriza como “talentismo”. Segundo ele, a setorização econômica que compreendia os EUA como o grande mercado, seguido da União Europeia, a China como a fábrica do mundo e o Brasil como a fazenda, está em franca mutação. O fator-chave seria a consolidação da era do “talentismo”, em substituição ao capitalismo puro e simples. E os novos agentes dessa era seriam um conjunto de países asiáticos, não mais somente a China e o Japão. Isso porque fortaleceram e muito a formação de talentos nas últimas décadas.

O Japão foi pioneiro nessa revolução. A China, ao contrário do que muitos pensam, já não mais se baseia em baixo custo humano para produzir, mas em níveis elevados de produtividade e crescente complexidade de sua produção. Outros países asiáticos vêm evoluindo a passos largos em termos econômicos, baseados na formação de capital humano.

O que isso significa para o Brasil? O nosso comércio exterior tende a melhorar com a ascensão desses países asiáticos, já que temos atualmente a política de fazer negócios multilateralmente. E,

EDUCAÇÃO É IMPERATIVO.
DO CONTRÁRIO, ABRIMOS
MÃO DE SER UMA
POTÊNCIA ECONÔMICA

a julgar pelo histórico, nações que prosperam da baixa renda buscam primeiro a satisfação da demanda alimentar. O Brasil, que já alimenta pelo menos um bilhão de pessoas, tende a ser mais demandado no setor do agro, seu carro-chefe. Desde a década de 70, com iniciativa governamental, capitaneada por grandes visionários, esforços relevantes foram direcionados à nossa produtividade, com a busca de conhecimentos e formação de talentos, que focou no impensável: uso de terras antes improdutivas, como no Centro-Oeste.

Tendo esse exemplo do retorno indiscutível da força da formação de capital humano no agro, fico intrigado em constatar que o Brasil ainda reluta em adotar a educação como política de Estado. Deu certo em muitos países e aqui no agro. A era do “talentismo” é uma realidade e precisamos nos inserir nela. Educação é imperativo. Do contrário, abrimos mão de ser uma potência econômica.®

10 LUGARES PARA CURTIR O INVERNO



Estação proporciona aumento da oferta de locais para tomar vinho, chá e café ou curtir um bom fondue



AA WINE EXPERIENCE

O AA Wine Experience possui a maior adega de restaurante em toda a América Latina, contando com mais de 3.000 rótulos. É o lugar ideal para degustar vários vinhos diferentes e comer uma boa comida. Fica localizado na rua Curitiba, 2102, no bairro Lourdes.

ANCHO

Toda terça-feira o Ancho promove um open wine das 17h às 22h. Por R\$ 59,90 é possível experimentar diferentes tipos de vinhos e aproveitar o inverno da melhor forma. O restaurante fica localizado na rua Curitiba, 2164, no bairro de Lourdes.

LA VINÍCOLA

O La Vinícola é ideal para tomar um bom vinho no frio e comer uma comida gostosa. A rede já conta com sete unidades em Belo Horizonte e região e uma das mais legais é a que fica no mirante Topo do Mundo, em Piedade do Paraopeba, Brumadinho



GIRA

Para quem ama vinho e quer fugir do usual, o Gira é o lugar perfeito. Ele fica localizado no segundo andar do Mercado Novo e lá é possível encontrar vários vinhos diferentes, como vinhos naturais de goiaba, jabuticaba e laranja.



OOP CAFÉ

O Oop Café possui várias opções de bebidas quentes e possibilita, para aqueles que desejam, trocar o leite animal por leite vegetal. Além disso, é possível pedir alguns drinques inovadores feitos com café. A cafeteria fica na rua Fernandes Tourinho, 143, na Savassi.



CHÁ COMIGO

O Chá Comigo fica numa casinha amarela e oferece um espaço aconchegante e ideal para tomar um chá quente durante o frio. Tem muitas opções e, para aqueles que não querem chá, tem um ótimo chocolate quente. Fica localizado na rua Nunes Vieira, 99, no bairro Santo Antônio.

WAFFLE KING

O Waffle King é um lugar inovador que traz para BH três tipos de waffles: o de Liège, o de Bruxelas e o salgado. Além da comida única, é possível pedir várias bebidas quentes. Fica localizado na rua Antônio de Albuquerque, 485, na Savassi.

TOPO DO MUNDO

Localizado na Torre AltaVila, o restaurante Topo do Mundo é o lugar ideal para se comer um fondue enquanto se aprecia uma linda vista. Lá existe a opção de pedir fondues salgados, como o de carne ou o de queijo, ou de pedir o doce, de chocolate. A torre fica localizada na rua Senador Milton Campos, 145, no Vila da Serra.



SEU GUSTIN

O Seu Gustin é um bar especializado em drinques que decidiu, por conta do frio, fazer um open wine toda terça e quinta. Por R\$ 69,90 é possível tomar, entre 17h e 21h, o quanto desejar de vinho tinto, branco e rosé. O bar está localizado na rua Araguari, 1750, no bairro Santo Agostinho.

PALADINO

O restaurante Paladino está promovendo sua temporada de inverno e ofertando fondues de quinta a sábado. Para quem gosta de provar tudo, é possível pedir a sequência de fondues, que traz o de queijo, de carne e de chocolate. O restaurante fica na avenida Gildo Macedo Lacerda, 300, na Pampulha.

BANDEIRA PIONEIRA NO OURO MINAS



Hotel é primeiro da América Latina da marca Dolce by Wyndham, investimentos na renovação ultrapassam R\$ 25 milhões



FOTO \ ARQUIVO PESSOAL

Hotel da avenida Cristiano Machado já registra aumento na ocupação

A caminho de completar 26 anos de operações, o Ouro Minas é o primeiro hotel a receber a bandeira Dolce by Wyndham na América Latina e Caribe. A marca norte-americana, master franquia da empresária Erica Drumond para o Brasil, pertence ao grupo Wyndham Hotels

& Resorts, que opera nos países asiáticos, europeus, além da América do Norte. A novidade chega mexendo com a estrutura do tradicional hotel de luxo da avenida Cristiano Machado, que com o processo de retrofit (renovação), recebe investimentos da ordem de R\$ 13 milhões



—
Apartamentos foram revitalizados, com novas cortinas, fechaduras, TVs e muita tecnologia

até o final deste ano, devendo completar entre R\$ 25 a R\$ 28 milhões até o final do ano que vem. “Só em tecnologia, com novos cabeamentos e aplicativos, já investimos R\$ 800 mil”, conta a proprietária do empreendimento.

A Dolce by Wyndham é uma bandeira que traz inovações para o mercado brasileiro como eventos no modelo all-inclusive para resorts urbanos, voltado para grupos de eventos e reuniões, bem como oferecendo lazer para famílias. “Estamos vivendo uma redução do corporativo, o que exige criatividade. É uma tendência que já existia, mas que foi antecipada pela pandemia”, observa Erica.

A proprietária do Ouro Minas reconhece que Belo Horizonte é vocacionada para eventos de negócios, mas entende que investir em lazer para toda a família na hotelaria também é uma tendência. “Com planejamento estratégico e alinhamento organizacional pretendemos levar a bandeira Dolce para mais dez hotéis em um prazo de dez anos. Já mapeamos 15 capitais”, aponta a executiva, que trabalhou uma década com a Wyndham Hotels & Resorts.

O retrofit implementado no Ouro Minas inclui aumento de 30% no número de salas, agora são 25, a retirada de carpetes, troca de cortinas, de TV, ar condicionado, troca de fechaduras dos 341 apartamentos, com abertura por aproximação, mudança na iluminação da fachada,



—
Érica Drumond: redução do corporativo exige criatividade



—
Hotel passa por processo de modernização, com ampliação da oferta de serviços e das comodidades

áreas de convenções renovadas e ampliadas, capazes de comportar duas mil pessoas, escritório happy office para convenção, com moradinho 24 horas, web check in on-line, check out on-line, ampliação do bar da piscina e programa de fidelidade da marca, que já reúne 94 milhões de pessoas em todo o mundo.

Além de todo esse aparato, Erica relata, com entusiasmo, algumas das mudanças concluídas e que já trazem retorno ao empreendimento, que segundo ela, em junho, chegou a atingir 64% de ocupação, com extensão de permanência, o que ela credits à bandeira Dolce. “Para tanto, atingimos essa marca pós-pandemia por triplicarmos o tamanho da academia. Modernizamos para atender times de futebol. O segundo andar está todo voltado para o atleta. Chamamos de ‘andar do atleta’. Com foco em recreação, pensando na hospedagem das famílias, investimos no kids club, na loja de conveniência, na variedade de artesanato e queijos, apresentamos mais de 40 rótulos de cachaça, melhoramos o cardápio do minibar com água saborizada, cerveja Albano’s com a marca Ouro Minas, oferecemos copa para aquecer mamadeira e preparar a sopa, melhoramos os salões de beleza e contamos com o ‘Seu Elias’, barbeiro famoso da cidade. Criamos espaço para o pet, com cabaninha, cama. Enfim, aprofundamos na mineiridade, com pegada globalizada”, lista.

Agora, o nome é “Ouro Minas Hotel Belo Horizonte, Dolce by Wyndham”, com espaços modernos distribuídos por seus 25 andares, com atendimento de padrão global voltado para todos os níveis de escalas corporativas [®]





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](https://www.instagram.com/restaurantepobrejuan)

PASSADO JUDAICO



A saga dos judeus sefarditas de Portugal para Minas Gerais e o caminho reverso feito por seus descendentes

Após cinco anos de pesquisas, em 2021, descobrimos que o Marden, meu marido, era descendente de judeus sefarditas e que poderia requerer a cidadania portuguesa. Foi então que decidimos nos mudar para Portugal e desembarcamos em terras lusitanas em março deste ano.

A melhor parte de estarmos aqui é poder conhecer os lugares relacionados a comunidade

judaica e resgatar a história da família. Os judeus sefarditas viviam na Península Ibérica (Portugal e Espanha) e foram expulsos a partir de 1492, quando começou a Inquisição Espanhola.

Muitos vieram para Portugal, pois tinham a proteção do rei dom Manuel 1º, afinal os judeus sempre ocuparam cargos de destaque na corte, pois tinham muitos conhecimentos científicos,



FOTOS \ MARDEN COUTO

Interior da sinagoga
Shaare Tikvar



—
Fachada é orientada para Jerusalém

econômicos e culturais. Mas em 1496, para poder se casar com a princesa espanhola, dona Isabel, e ter o domínio da Península Ibérica, o rei decidiu expulsar os judeus (e os mouros/muçulmanos) que não se convertessem ao catolicismo.

Em 1506, no largo de São Domingos, aconteceu o massacre de Lisboa, no qual durante três dias, mais de quatro mil judeus foram mortos pelos católicos. Diante disso, a Coroa permitiu então a emigração dos cristãos-novos ou cripto-judeus, como eram chamados. Mas esta era uma questão delicada, pois se eles escolhiam deixar Portugal se auto declaravam judeus e a família que aqui ficava, poderia ser perseguida.

Em 1536, no reinado de Dom João 3º, a inquisição foi, formalmente, estabelecida. Os judeus que não se convertiam eram queimados na fogueira pelo Tribunal do Santo Ofício, instituído pela igreja católica. O último auto-de-fé aconteceu em 1765, mas a inquisição acabou mesmo só em 1821, durante a revolução constitucionalista.

De 1496 a 1821, mais de 40 mil judeus foram acusados pela Inquisição Portuguesa. E muitos

deles foram forçados ao exílio, emigrando para diversos países, como por exemplo, o Brasil. Mesmo os judeus que eram forçados a se converterem, acabavam deixando o país, em busca de uma vida melhor.

No Brasil, muitos chegaram em Pernambuco, tanto é que em Recife está a primeira sinagoga das Américas. Dali alguns saíram em direção a Nova Iorque (EUA) que também tem uma grande comunidade judaica, e outros se espalharam por terras brasileiras.

Em Ouro Preto, Minas Gerais, a comunidade judaica formou uma falsa irmandade para poder professar sua fé. Eles se reuniam em uma casa que fica ao lado da igreja de Nossa Senhora das Mercês e Perdões, mas depois de alguns anos foram descobertos pelo bispo de Mariana e proibidos. O casarão, datado de 1772, é atualmente a República Sinagoga, e abriga estudantes da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Em Belo Horizonte, capital do Estado, tem o Museu da Inquisição, fundado em 2012 e, que conta a história de muitas famílias que chegaram



FOTOS: MARDEN COUITO



– Memorial com lápides de judeus que lutaram pela manutenção da comunidade e portão de entrada da sinagoga de Lisboa

ao Brasil, os costumes e as tradições do judaísmo. Um espaço muito interessante e pouco conhecido pelos mineiros. A entrada custa R\$ 12.

Em 2015, como uma forma de compensação para os familiares dos judeus expulsos na inquisição, o governo de Portugal criou uma lei que concede a cidadania portuguesa para os descendentes dos judeus sefarditas. E é aí que entra o trabalho da Comunidade Israelita de Lisboa.

COMUNIDADE ISRAELITA DE LISBOA

Criada no século 19 por famílias sefarditas que

regressaram do Norte da África e de Gíbaltrar, a Comunidade Israelita de Lisboa (CIL) mantém as tradições judaicas em Portugal e é responsável por certificar os descendentes dos judeus que foram expulsos durante a inquisição.

Eles têm uma equipe composta por historiadores e genealogistas, que analisam minuciosamente os relatórios enviados para concederem ou não o certificado de descendência. Com o certificado em mãos, o requerente deve dar a entrada no processo de cidadania portuguesa na Conservatória de Lisboa. Depois de sete meses de análise, o certificado do Marden foi emitido e ficamos muito felizes por termos descoberto a origem da família dele e por ele ter o direito à cidadania portuguesa.

Quem tiver interesse em saber mais sobre o processo de cidadania portuguesa para descendentes de judeus sefarditas, pode acessar www.travessiacidadania.com.br ou entrar em contato pelo whatsapp 31 99325-9889, pois já estamos atendendo várias famílias.

SINAGOGA SHAARE TIKVAH

Um dos locais mais representativos para a Comunidade Israelita de Lisboa é a sinagoga Shaare Tikvah (Portas da Esperança), onde eles fazem



Marden Couto: descendentes de judeus sefarditas e com direito à cidadania portuguesa

os serviços religiosos. Durante as celebrações, só quem faz parte da comunidade ou é convidado por um membro, pode entrar. Mas as terças e quintas acontecem visitas guiadas, abertas ao público, e claro, não poderíamos deixar de ir.

A fachada da sinagoga não fica diretamente para a rua pois, em 1904, quando ela foi construída, não foi permitido, somente templos católicos podiam se posicionar assim. Mas o grande portão branco, com letras hebraicas em dourado, nos mostrava que tínhamos chegado ao lugar certo.

Quando passamos pelo portão, demos de cara com a imponente fachada da sinagoga, orientada para Jerusalém, e com um florido pé de romã, que é considerada pelos judeus a fruta sagrada e simboliza a prosperidade. Logo na entrada está também o Memorial de 100 anos da Sinagoga, com lápides de importantes judeus, que lutaram pela manutenção da comunidade no país.

Para entrar, o Marden teve que colocar o quipá (chapéu típico de judeu), o que nos fez sentir parte integrante da comunidade. A guia nos conduziu pelos corredores que levam a arca sagrada e nos sentamos

para ouvir a história que contei aí em cima.

Foi a primeira vez que entramos em uma sinagoga e ficamos encantados. Felpudos tapetes azuis forram o chão e enormes colunas de pedra sobem até as galerias. Os suntuosos bancos de madeira marrom escuro são posicionados de três maneiras diferentes, todos virados para o púlpito, e uma plaquinha de metal, em cada um deles, revela o nome de quem sempre se senta ali.

São três andares, e durante as celebrações, na parte debaixo ficam os homens e e em cima as mulheres, numa espécie de camarote. Uma curiosidade é que existe um lugar específico para quem está de luto se sentar, no fundo esquerdo da sinagoga.

Se você também quer visitar a sinagoga, basta enviar um email para visits@cilisboa.org. É cobrada uma taxa de 10 euros por pessoa e as visitas acontecem as terças e quintas, às 9 horas. ^{VB}

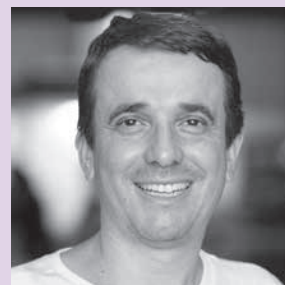
Confira o video que gravamos na sinagoga:

[https://www.instagram.com/reel/](https://www.instagram.com/reel/CeENhg8FTuc/)

[CeENhg8FTuc/?igshid=NmZiMzY2Mjc=](https://www.instagram.com/reel/CeENhg8FTuc/?igshid=NmZiMzY2Mjc=)

VIVER

TURISMO



MARDEN COUTO

HOTELARIA INTERNACIONAL EM MINAS

—
A empresária Erica Drumond, diretora do hotel Ouro Minas, em Belo Horizonte, fechou parceria com uma das maiores redes hoteleiras internacionais, a Wyndham, para ser a representante da bandeira Dolce by Wyndham, no Brasil. O Ouro Minas é o primeiro hotel a receber a chancela e até 2033 mais 10 empreendimentos devem entrar no portfólio.

CURTAS

—
A advogada Luciana Atheniense foi convidada para assumir a presidência do Conselho Empresarial de Turismo da Associação Comercial e Empresarial de Minas Gerais (ACMinas). Uma das primeiras ações da nova presidente foi convidar as principais entidades do setor para participarem do conselho.

—
A rede hoteleira portuguesa Vila Galé inaugurou seu 10º empreendimento no Brasil, o Vila Galé Alagoas, que fica na Praia do Carro Quebrado, a uma hora do Aeroporto Internacional de Maceió. O resort de R\$ 150 milhões possui 513 quartos, sete restaurantes, spa, parque aquático, clube infantil e centro de convenções.

—
A 8ª Feira dos Municípios e Produtos Turísticos do Rio Grande do Norte (Femptur) e o Fórum de Turismo do Estado serão realizados de 21 a 23 de julho, no Centro de Convenções de Natal. O evento tem mais de 100 estandes expondo toda a cadeia do turismo e municípios da região.

—
Após as duras restrições sanitárias, as férias de julho deverão marcar a plena retomada do turismo. Na Europa, as atrações estão lotadas e nota-se um clima de festa como há muito não se via. No Brasil, as reservas para os destinos tradicionais de campo e praia explodiram.

—
O empresário Guilherme Paulus, vendeu sua administradora hoteleira, a GJP Hotéis, para um fundo de investimentos. São nove empreendimentos próprios espalhados em sete estados brasileiros, sendo um deles em Minas Gerais, o hotel Linx Confins, em frente ao Aeroporto Internacional de Belo Horizonte. Com a venda, um novo nome e identidade foram criados, a empresa passa a se chamar Grupo Leceres e planeja investir em mais 31 hotéis até 2023.



FOTO: DIVULGAÇÃO OURO MINAS HOTEL

—
Érica Drumond, do Ouro Minas Hotel, entre Hiram Della Croce e Eduardo Cruz Del Rio, da Wyndham Hotels & Resorts, em Belo Horizonte

AEROPORTO VERDE



BH Airport, Latam e Real Aviation investem R\$ 30 milhões para implantar operação pioneira na América Latina

O Aeroporto Internacional de Belo Horizonte dá mais um passo na consolidação como aeroporto verde. A BH Airport, a Latam e a Real Aviation realizaram a primeira operação de ground handling (atendimento de rampa) da América Latina com equipamentos totalmente movidos a energia elétrica, no final de junho. A inovação envolve todos os serviços prestados em terra para apoio às aeronaves, passageiros, bagagens e cargas durante a chegada e a partida no aeroporto.

O investimento conjunto das empresas, superior a R\$ 30 milhões, viabiliza a utilização de 100% de energia elétrica em operações de ground handling de pelo menos 50% dos voos da Latam em Belo Horizonte, o equivalente a 10 voos diários da companhia. O projeto-piloto representa uma alternativa sustentável ao diesel, em função da redução de 114 toneladas de CO₂ emitidas nos próximos 12 meses. “Esse investimento é mais uma grande iniciativa focada na sustentabilidade, que integra a estratégia corporativa para consolidar o Aeroporto Internacional de Belo Horizonte como um aeroporto verde, conforme certificação internacional de

—
Equipamento movido a energia elétrica realiza operação no aeroporto de BH

Aeroportos da América Latina”, ressalta o CEO da BH Airport, Kleber Meira. “A BH Airport investiu em infraestrutura para oferecer os pontos de energia necessários ao carregamento dos equipamentos, com a construção de uma subestação para que todos os ground handlings que operam no aeroporto também tenham condições de utilizar essa nova tecnologia elétrica”, esclarece o gestor de Operações e Segurança da BH Airport, Robson Freitas.

A Latam tem como meta ser uma companhia 100% carbono neutro até 2050. “Esse é um passo claro para uma aviação mais sustentável”, assinala o CEO da Latam Brasil, Jerome Cadier. De acordo com o diretor de Aeroportos da Latam Brasil, Derick Barboza, a escolha do Aeroporto Internacional de Belo Horizonte como piloto desse projeto foi baseada no alinhamento dos parceiros – Real Aviation e BH Airport – quanto ao comprometimento com as prioridades de sustentabilidade da companhia. “Aqui, nossa meta é ter 100% dos nossos voos (o equivalente a 25 voos diários futuramente) com operação de solo elétrica até o final de 2023”, declara. “Para atender 10 voos diários da Latam, compramos cinco equipamentos de ground handling 100% elétricos, sendo um rebocador, dois tratores de bagagens e duas esteiras para carregamento de bagagens, que vieram da França”, conta o CEO da Real Aviation, Adriano Bruno, evidenciando os desafios para o acesso global a essa tecnologia em expansão. ©



FOTO \ DIVULGAÇÃO

ESTÉTICA ÍNTIMA



Novo Núcleo de Estética Íntima da Clínica Tathya Taranto reúne as melhores técnicas e tecnologias para promover a autoestima, autoconfiança, bem-estar e sexualidade saudável das mulheres



FOTO: DIVULGAÇÃO

Sem tabus! É preciso falar dos cuidados com a região íntima feminina com clareza, tranquilidade e naturalidade, pois isso impacta diretamente a qualidade de vida e a sexualidade da mulher.

A região íntima merece tantos cuidados quanto a face ou as outras áreas do corpo. A verdade é que o envelhecimento também afeta essa área, gerando sinais como flacidez e escurecimento local.

Essas mudanças, de uma forma ou de outra, impactam negativamente a autoestima feminina, acarretando, inclusive, prejuízos sérios para a vida sexual.

Ciente disso, a Clínica Tathya Taranto traz mais uma novidade para as mulheres de Belo Horizonte e região: o moderno Núcleo de Estética Íntima, com protocolos completos que vão muito além da aparência.

POR QUE É IMPORTANTE CUIDAR DA REGIÃO ÍNTIMA?

À medida que os anos passam, o processo natural de envelhecimento faz com que a região íntima perca parte do tônus muscular.

O fator idade somado às alterações no peso e partos vaginais também podem contribuir para o enfraquecimento da musculatura local, refletindo em sinais ainda mais incômodos, como por exemplo, secura vaginal, dor durante as relações sexuais, redução na libido por questões emocionais, perda de urina, flacidez etc.

Felizmente, os tratamentos proporcionam uma incrível melhora em relação a essas queixas, ajudando a resgatar a autoestima, bem-estar e autoconfiança das mulheres.

CONHEÇA O NÚCLEO DE ESTÉTICA ÍNTIMA DA CLÍNICA TATHYA TARANTO

O Núcleo de Estética Íntima da Clínica Tathya Taranto foi completamente pensado para oferecer tratamentos de excelência e promover os melhores resultados com muito profissionalismo e discrição.

À frente do Núcleo está a competentsíssima doutora Natália Sobreira, formada em medicina pela Universidade Federal de Juiz de Fora. Ela possui ampla expertise em cirurgia dermatológica e oncológica, além de cursos e atualizações na área de estética íntima.

Hoje a clínica conta com as mais avançadas técnicas e tecnologias disponíveis no mercado, acompanhando as principais tendências no que diz respeito ao rejuvenescimento íntimo.

Para pacientes que sofrem com flacidez da região íntima, atrofia e secura vaginal, dor nas relações sexuais, frouxidão vaginal, falta de sensibilidade local ou escapes de urina decorrente do envelhecimento íntimo, a Clínica Tathya Taranto é uma excelente alternativa para tratar essas queixas com o respeito e responsabilidade que as pacientes merecem.®

PERSPECTIVA

PSI



CIBELE RUAS

Psicanalista
cibele.ruas@gmail.com

SEM VOCÊ

Quem viver verá: o luto é, senão o mais, um dos mais dolorosos processos que enfrentaremos na vida – se vivermos tempo suficiente para experimentarmos perdas importantes. Trata-se de um corte transformador seguido de uma dor angustiante que nos dilacera a alma e nos conduz a um estado de desalento para o qual não vemos saída. O mundo mudou... um pedaço de nós se desgarrou...e agora?

Luto não vem só por morte, mas por perdas de grande quilate que provocam tempestuosas mudanças no equilíbrio de nossas forças pulsionais. Nossa vida acontece sustentada por vínculos invisíveis, mas muito fortes e poderosos, que nos unem ao nosso entorno, notoriamente às pessoas que nos rodeiam e são parte integrante daquilo que chamamos de “minha vida”.

Vamos focalizar as perdas por morte, já que muitos de nós perdemos gente querida recentemente e ainda estamos lutando para superar sua partida. Como achar uma saída para a dor que nos abate nesses momentos de tormenta existencial? Não há um caminho preestabelecido. Teremos que inventar nossa saída.

“Só com o tempo”, dizem muitos. É necessário, de fato, um processo longo e exaustivo, conhecido como “elaboração do luto”. Ocorre uma luta interna para entender as várias dimensões da perda e o fato de que a vida seguirá adiante apesar do

vazio e do desânimo sentidos agora. Se tivermos sorte chegaremos a um fim aceitável, em que nossa existência encontra um equilíbrio que passará a ser nosso “novo normal”. Neste ponto talvez se atinja a capacidade de relembrar com emoção, porém sem a intolerável dor que acompanha os estágios iniciais das perdas.

Existem lutos que se estendem por uma exorbitância de tempo. São chamados “lutos patológicos” e podem nunca chegar a uma finalização saudável se não houver tratamento. É quando o luto se torna doença. O que pode levar a esse desenrolar anômalo? Tudo depende da personalidade da pessoa enlutada, somada ao tipo de relacionamento que foi mantido com quem se foi e até mesmo com o motivo da perda.

Quando as circunstâncias conspiram para o aparecimento do luto patológico, a ajuda profissional torna-se indispensável para evitar que o quadro se sedimente em patamares mórbidos muito sofridos. (v)

COMO ACHAR UMA
SAÍDA PARA A DOR
QUE NOS ABATE
NESSES MOMENTOS DE
TORMENTA EXISTENCIAL?

CASA DA PASSARELLA

São produzidas
três linhas de
vinhos: Somontes,
Casa da Passarella
e Villa Oliveira

VINHOS
QUE
CONTAM
HISTÓRIAS



O Villa Oliveira
Touriga Nacional 2011
foi eleito o Melhor Vinho
de Portugal de 2017
e o melhor varietal,
pela Wines of Portugal.

Paulo Nunes, da Casa da
Passarella: “Enólogo do ano de
2017” – *Vinho Grandes Escolhas*;
“Melhor Enólogo de 2019” –
Revista de Vinhos de Portugal

PREMIUM
WINES

PEQUENOS PRODUTORES
GRANDES VINHOS

BEBER COM RESPONSABILIDADE

FDG, GOVERNO DE MINAS E SOCIEDADE CIVIL, JUNTOS, MUDANDO O FUTURO PELA EDUCAÇÃO



Lideranças do setor privado, comprometidas com a educação, têm contribuído fortemente para transformar o futuro de milhares de crianças e cidadãos mineiros. Na manhã do dia 12/07 (terça-feira), a FDG e o governo de Minas reuniram-se na Cidade Administrativa com as instituições apoiadoras do projeto, executado por meio da parceria entre a fundação e Secretaria Estadual de Educação, para compartilhar os excelentes resultados alcançados com a implementação da Gide Avançada em escolas do ensino fundamental.

O Instituto MRV, Instituto Localiza, Grupo Superno, Rotary Club de Belo Horizonte Oeste, PRLAsmar & Associados Advocacia, Tradimaq e Instituto Alair Martins - Iamar têm abraçado a causa de melhorar a qualidade do ensino e aprendizagem de mais de 360 mil estudantes e 34 mil profissionais da rede estadual. No encontro, o governador Romeu Zema e a secretária da pasta, Júlia Sant'Anna, reiteraram como este apoio tem sido fundamental para a execução do projeto e a importância da sua continuidade para que a educação siga avançando no estado. O governador, a secretária, o presidente da FDG, professor José Martins de Godoy, e a diretora técnica e idealizadora da Gide, professora Maria Helena Godoy, agradeceram a cada um dos apoiadores pela importante contribuição na construção de um futuro mais promissor para as crianças e jovens mineiros.



Reunião na Cidade Administrativa



Maria Helena Godoy, Cássio Eduardo Rosa Resende, Eduardo Martins de Carvalho, José Martins de Godoy e Janaína Roberta Pereira Lopes



Júlia Sant'Anna, José Martins de Godoy, Romeu Zema e Maria Helena Godoy



Romeu Zema



Paulo Ramiz Lasmar, Romeu Zema, Júlia Sant'Anna e Orleans Antônio Dutra



Rodolfo Nejm, Romeu Zema e Júlia Sant'Anna



Janaína Roberta Pereira Lopes, Romeu Zema, Júlia Sant'Anna, e Clareci Nunes Siqueira da Silva



Raphael Rocha Lafetá, Romeu Zema, Júlia Sant'Anna e Alessandra Peixoto



André Luiz Cunha Melo, Romeu Zema, Júlia Sant'Anna e Maria Antônia Wanderley Cunha Melo



Rubens Batista Júnior, Romeu Zema, Júlia Sant'Anna e Ludmila Monteiro de França



Marília Fialho, Luciana Conrado Macedo, Romeu Zema, Júlia Sant'Anna, Eliana Paula e Juliana Aline da Fonseca Gonçalves



Reunião entre FDG, governo de Minas e apoiadores do projeto



GILDA VAZ

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

ISOLAMENTOS

*Entrar em si mesmo e não encontrar ninguém.
“Onde está todo mundo?”, pergunta a criança.*

O poeta Rainer Maria Rilke, em *Carta a um jovem poeta*, escreveu: “Estar sozinho como se estava quando criança enquanto os adultos iam e vinham, ligados a coisas que pareciam importantes e grandes porque esses adultos tinham um ar tão preocupado e porque nada se entendia de suas ações”.

Assim como as crianças, estar todos juntos nos ajuda suportar o isolamento do nosso ser num mundo tão diverso.

Talvez por isso o isolamento real nos faça sentir a presença de nosso eu, tão sozinho como sempre esteve, mas raramente vivido como tal, possivelmente porque o barulho das vozes funciona como fundo musical.

Embora isolamento e solidão andem de mãos dadas, solidão não é estar sozinho. Solidão é estar consigo mesmo, bordejado pelo mundo que nos cerca. O vazio é criador, transformador e condição de estar no mundo como *Um Só* e não como massa ou rebanho.

Se a solidão pode ser lida como um habitar seu próprio ser, isso pode ser vivido em paz ou em conflito, dependendo da relação de cada um consigo mesmo. Afinal, essa casa pode estar cheia

EMBORA
ISOLAMENTO E
SOLIDÃO ANDEM
DE MÃOS DADAS,
SOLIDÃO NÃO É
ESTAR SOZINHO

de antigos fantasmas que evocam lembranças e sentimentos por vezes assustadores. Exilado em sua própria casa, o eu pode se perder como refém desses hóspedes.

Penso naquelas mulheres que se põem a limpar compulsivamente a casa como se quisessem expulsar esses restos de fantasmas que rondam por ali. As tarefas domésticas tentam pôr ordem na vida delas.

Penso também no cantarolar que embala a criança antes de adormecer. A voz da mãe que confirma presença, o barulho das cidades que sinaliza a vida que segue ao redor, me trazem a lembrança da criança que, ao custar um pouco para dormir, a avó indaga: “O barulho lá fora está te incomodando?”

“Não vó, eu até gosto, não me sinto sozinho”. Responde o menino, confirmando de maneira tão simples, o que me esforço por dizer. ©

O DOM DE CUIDAR



Livro recém-lançado é uma espécie de manual para cuidadores de idosos e partiu da experiência da autora com a mãe



Maria do Carmo: “É difícil e compreensível que o idoso não queira aceitar interferência em sua dignidade”

Um manual prático para parentes e cuidadores. Essa é a proposta de *O Dom de Cuidar*, obra indispensável para aqueles que se veem, repentinamente, confrontados com uma nova realidade dentro da vida familiar, envolvendo a perda de autonomia do idoso. Dicas e

experiências preciosas e esclarecedoras contribuem para melhorar o cotidiano dos nossos pais e avós em idade avançada. A autora, Maria do Carmo Mares Guia Dias, 77 anos, se inspirou nos cuidados dispensados à mãe, dona Judith, que viveu até quase 110 anos de vida.

Em suas 233 páginas, Maria do Carmo, carinhosamente chamada de Zicaca, trata de afetos, mas também de profissionalismo no trato aos idosos e vulneráveis. Para ilustrar, a capa tem um triângulo e, como uma pirâmide, as vértices na base representam a família e os cuidadores. No ápice, está o idoso, a sabedoria, a razão de tudo existir.

Bióloga e professora de espanhol, autora do recém-lançado título pela Editora Formato, Maria do Carmo, mineira nascida em Santa Bárbara, em 1945, trabalhou como voluntária em uma comunidade rural no município de Itacarambi (MG) por mais de uma década e meia. Anos de pesquisa e trabalhos voluntários em comunidade rural de Itacarambi fizeram de Maria do Carmo uma conhecedora da natureza humana. Convivendo com a mãe, mais ainda.

Para a professora e bióloga, cuidar é premissa. “Um dom, um ato de amor”, faz questão de dizer. *O Dom de Cuidar*, explica, é uma espécie de manual para cuidadores de idosos. *Envelhecer pode ser embelezar*, título do primeiro capítulo do livro, é justificado pela autora: “Minha mãe, dona Judith, chegou quase aos 110 anos através do processo de embelezamento pela vida”.


Zicaca conta que a mãe, a princípio, não queria aceitar uma cuidadora para as tarefas cotidianas. “É difícil e compreensível que o idoso não queira aceitar uma interferência em sua dignidade, em sua intimidade”, mas, ela lembra que, enfim, chega o momento da aceitação. “Nuances, pequenos detalhes, delicadezas tocam a pessoa idosa”, ensina os primeiros contatos a partir de cuidadores.

Dona Judith, apesar de algumas isquemias cerebrais, desfrutava de bastante lucidez. “Ela era inteligente, esperta, tinha percepção. Aos 90 anos viajava sozinha para visitar meu irmão em

Miami. Tocou piano até os 108 anos, lia partitura, executava pequenas peças de Bach, Mozart, cantarolava e tinha uma autoestima elevada”, relata com orgulho a filha.

Maria do Carmo conta que, aos 102 anos, uma queda levou a mãe à necessidade de recorrer às cuidadoras. Foi a partir daí que tudo mudou. “Da noite para o dia você descobre que tem que dispor de tapete, adaptar o banheiro, evitar degrau, proteger quina. A gente não está preparado para isso. De repente, um cuidador vai entrar na maior intimidade de seu familiar e você é apresentada a uma nova realidade. É sobre isso que trato no livro”, justifica a professora.

Em *O Dom de Cuidar* a autora aborda temas importantes sobre as adaptações necessárias na casa do idoso, como para o uso de cadeira de rodas, rouparia, vestuário, cuidados rotineiros, as funções e questões legais referentes a cuidadores e utiliza-se de vasta bibliografia, incluindo as normas da Associação Brasileira de Normas e Técnicas (ABNT).

Mas, muito além das questões legais, *O Dom de Cuidar* é uma obra detalhista nos aspectos mínimos e pouco perceptíveis para os marinhos de primeira viagem e da grande viagem que é a vida. Pode-se dizer que é dedicado à todos que se veem perdidos, quando aqueles que amam e dão os exemplos de delicadeza da vida, mais necessitam dos seus. 



SERVIÇO

Livro: *O Dom de Cuidar*
 Autora: Maria do Carmo dos Mares Guia Dias
 Páginas: 233
 Editora: Formato
 Preço: R\$ 50

O ESPORTE NO DNA DO MINAS



Clube marca cenário olímpico e fomenta o esporte dentro e fora de quadra

O Minas Tênis Clube se posiciona no cenário esportivo nacional e internacional como referência. Desde a sua fundação em 1935, a premissa do estado de Minas Gerais ao ceder o terreno para os fundadores do clube é de que ali seriam fomentadas práticas de esporte e lazer. O que foi semeado ao longo da história continua germinando e criando frutos na atual gestão da Instituição.

O esporte faz parte da tradição do clube e, a partir dela, o Minas se consagra no cenário regional e nacional pela formação de atletas e equipes esportivas de ponta. Com um planejamento arrojado, o clube está colhendo os frutos de todo o seu investimento e celebrou recentemente a participação de 11 dos seus principais atletas na Olimpíada de Tóquio 2020. Duas medalhistas de prata com a seleção de vôlei feminino, duas medalhas de bronze na natação e a melhor campanha em uma edição dos jogos olímpicos. Além disso, diversos atletas, formados pelo clube ou que fazem parte de suas equipes, vestem a camisa da seleção brasileira e

representam bravamente o Brasil em variadas competições ao redor do mundo.

E o Minas se prepara para mais, os principais atletas da ponta já estão focados no ciclo Paris 2024. Para o presidente do Minas, Ricardo Vieira Santiago, “o Esporte é o precursor fundamental da nossa Instituição e a partir dele desenvolvemos também nossos outros pilares, lazer, cultura e educação, que agora se completam na formação não somente de atletas como de cidadãos”, afirma.

SOLIDARIEDADE

O esporte combina com solidariedade. Com a criação do Programa Minas Tênis Solidário, o Minas também ajuda na formação de atletas fora das suas dependências. Um exemplo disso é o caso da doação dos tatames para a construção de um dojo no projeto “Avança Judô”, em Vespasiano.

Ex-atleta de judô do clube, o vice-presidente, Carlos Henrique Martins Teixeira, relata que estava com as emoções à flor da pele ao ver os atletas do projeto usando um tatame doado pelo Minas. “Minha alegria não foi pelo clube, mas pelos sócios, que fizeram doações espontâneas e permitiram a compra do equipamento”, conta. “A entrega dos tatames e as recorrentes vitórias de nossas equipes esportivas demonstram aquilo que já sabemos: o esporte está no DNA do Minas”, aponta o também ex-atleta e hoje presidente do Minas, Ricardo Vieira Santiago.®

Altetas do “Avança Judô” e equipe do Minas: doação de tatames para o projeto



FACE TIME

POR RICARDO DIAMANTE

@photodiamante

"Acompanho o Ricardo há muitos anos e sempre admirei a forma dele de fotografar, de mostrar a feminilidade de cada mulher de um jeito único. A gente já tinha combinado esse ensaio várias vezes antes de finalmente acontecer, no meu aniversário de 22 anos, e foi incrível, nós dois gostamos muito. Comecei a estudar teatro ainda quando criança e, quando decidi iniciar minha carreira como modelo, mesclei as duas profissões, então mesmo quando estou fotografando, eu gosto de idealizar a personagem que mais representaria a marca. Atualmente eu exerço principalmente o jornalismo, mas desejo focar cada vez mais no teatro e claro, aproveitar a vida de modelo também!"

—
**ESTHER ARMANNI SILVA, 23 ANOS
JORNALISTA, ATRIZ E MODELO**

ZOOM

AS ESMERALDAS DE MINAS

A expedição do bandeirante Fernão Dias à procura de esmeraldas em Minas, no final do século 17, sempre foi fonte de curiosidade e interesse para o engenheiro, jornalista, escritor e músico Alexandre Pinheiro Neto. As pesquisas intensas sobre o assunto geraram uma produção musical rica, ao longo de 30 anos, e que, agora, deram corpo à ópera “Sobre as Montanhas – A Bandeira das Esmeraldas e a Origem de Minas Gerais”. Lançada no dia 14 de julho, em formato filme, traz quatro solistas interpretando dez personagens e um coro composto por 22 vozes. “A letra faz referência à pesquisa bibliográfica, é com fatos e hipóteses históricas, e uma abordagem para os relacionamentos humanos com liberdades poéticas, apresentando também o cenário local”, descreve Alexandre.

COLABORAÇÃO:
RODRIGO OLIVEIRA



FOTOS DIVULGAÇÃO

BABY CARE

O isolamento afetou todo mundo, mas as mães de primeira viagem se viram em situação ainda mais difícil sem apoio dos familiares e amigos, o que gerou um novo nicho de negócio para a Saúde no Lar: desde o início do ano, a empresa oferece o serviço de baby care, de cuidados domiciliares para mães com filhos recém-nascidos que precisam de orientação sobre os cuidados básicos com relação à criança e a ela, enquanto mãe, tanto física quanto psicologicamente. “Muitas mães, quando voltam para a realidade de suas casas, acabam se sentindo inseguras por não terem uma equipe especializada para poder contribuir nas principais necessidades”, diz Claudia Drummond, médica pediatra na empresa.





ENTRE UM DESENHO E OUTRO

—

Durante o período em que enfrentou as limitações da crise da Covid-19, a pernambucana Dolores Orange, radicada em BH, se dedicou a fazer desenhos quase diários á base de pastéis oleosos e aquareláveis. O resultado de parte dessa produção pode ser visto, até o dia 25 de julho, na Galeria de Arte do Centro Cultural Sesiminas, na exposição Os dias estão todos ocupados. “É a primeira vez que vejo boa parte dos meus trabalhos emoldurados e um do lado do outro. Olhar em série é coisa inédita, sinto que levei meus desenhos para passear” conta a artista. As obras escolhidas para a mostra foram nomeadas com o número do dia de isolamento provocado pela pandemia, deixando no ar a pergunta: o que acontece no intervalo entre um desenho e outro.

52 ANOS DE DELÍCIAS

—

Na fervilhante Tiradentes, um endereço tradicional se sobressai: o restaurante Padre Toledo, aberto em 1970, em um casarão de 1722. A casa está comemorando 52 anos de funcionamento, sempre priorizando a cozinha mineira clássica. O restaurante foi criado por dona Josefina numa época em que o turismo na cidade era muito incipiente e hoje está sob o comando da terceira geração: Fernanda, Paula e Luiz Neto gerenciam o restaurante junto com o pai, Geraldo Fonseca, “A paixão pela gastronomia e empreendedorismo vem de família”, diz Luiz Fonseca Neto. No comando da cozinha, Fernanda Fonseca dá as cartas. A chef herdou do pai e da avó o dom de cozinhar e as receitas de família e tem a valorização de ingredientes mineiros e a memória afetiva como pilares de seu trabalho.



POSSE NO TJMG

PALÁCIO DAS ARTES

O desembargador José Arthur Filho tomou como presidente do Tribunal de Justiça de Minas Gerais (TJMG) para o biênio 2022-2024. A cerimônia contou com a presença de representantes dos Poderes Judiciário, Executivo e Legislativo, do Ministério Público de Minas Gerais. Também foram empossados o primeiro, o segundo e o terceiro vice-presidentes do TJMG, o corregedor-geral de Justiça e a vice-corregedora-geral de Justiça. O novo presidente do TJMG abriu seu discurso com um poema de Ferreira Gullar e reforçou a importância da manutenção da harmonia entre os Poderes do Estado.

FOTOS: FRANCISCO DUMONT



Discurso de José Arthur Filho



Maria Helena Pires Carvalho Pereira, José Arthur Filho, Pedro Henrique e Maria Laura Pires Carvalho Pereira



Luiz Fernando Porto, Arlindo Porto e Roberto Hilton



Argeu Géio, Felipe e José Murilo Procópio de Carvalho



José Arthur de Carvalho Filho e José Murilo Procópio



Grace Winter Madureira e Antônio Winter



João Luiz Oliveira, Mariza Rodrigues, Marcelo Fioravante e Armando Freire



Jean Carlos Fernandes, Dinorá Carla, Antônio de Pádua, Jacqueline Silva e José Anchieta da Silva



Márcia Milanez e Beth Carneiro Tourinho



Jacqueline Silva, José Arthur Carvalho Filho e José Anchieta da Silva



Charles Vieira e Sérgio Murilo Braga



Isadora Athayde, Bernardo Prado Souza Barros, Natália Damasceno e Joice Costa

CIDADANIA HONORÁRIA

NOVA LIMA (MG)

O procurador-geral de Justiça do Estado de Minas Gerais, Jarbas Soares Jr., recebeu o título de Cidadão Honorário de Nova Lima, cidade onde ele escolheu viver. A proposição do vereador Álvaro Azevedo (Avante) foi aprovada por unanimidade pela Câmara Municipal do município. Presentes à solenidade na Casa legislativa o prefeito da cidade, João Marcelo (Cidadania), juízes, desembargadores, promotores, vereadores, representantes do Executivo e demais autoridades, além de familiares do homenageado.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Álvaro Azevedo e Jarbas Soares



João Soares, Cristiane Nepomuceno Soares, Jarbas Soares e Rodrigo Soares



Juarez Azevedo



João Marcelo, Anísio Clemente Filho, Álvaro Azevedo e Jarbas Soares



João Rafael Soares e João Marcelo Diegues



Luiz Souza, tenente Jéssica e Jarbas Soares



Lilian Marotta, Elva Monteiro, Renata Cerqueira, Flávia Resende e Cláudia Igenen



Emanuel Levenhagem, Antônio Henrique Lopes, Lilian Marotta e Antônio Lopes Neto



Ciro Soares, Cristiane Nepomuceno, Jarbas Soares e João Nepomuceno Soares

40 ANOS

ESPAÇO MEET

O deputado estadual João Vitor Xavier (Cidadania-MG), que está em seu terceiro mandato e é também jornalista, radialista, presidente estadual do Cidadania e vice-presidente da Rádio Itatiaia, comemorou seus 40 anos com um almoço no Espaço Meet. Encontro animado com as eleições de outubro dominando as rodas de conversas e que reuniu nomes da política, do meio jurídico e empresarial, jornalistas, radialistas, amigos e familiares.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



José Murilo Procópio, João Vitor Xavier e Vanda Faustino Xavier



Wagner Espanha, Joel Ayres da Motta e Paulo Nascif



Ilma Araújo, Emanuel Carneiro e Fuad Noman



Roberto Bastianetto, João Vitor, Leonardo Guimarães e Cláudio Bianchini



Eduardo Araújo, João Vitor Xavier, Nagib Neder, Beth Neder e Tânia Meirelles



João Pinto Ribeiro, Jarbas Soares e Roberto Abras



Eduardo Tardelle, Platiny Paiva e João Vitor Xavier



Edson Junior, Bilac Pinto e João Paulo de Castro



Eduardo Costa e Acir Antão



Tatiana e João Vitor Xavier

ALMOÇO

HOTEL FASANO

A Exclusive Seguros, empresa especializada em soluções em seguros e benefícios corporativos, liderada por Marco Paulo Mascarenhas, vivendo um momento de muitas conquistas, parcerias e premiações, promoveu dois almoços de confraternização no espaço Baretto Belo Horizonte, do hotel Fasano. Segundo a diretora da Exclusive, Luciana Mascarenhas Hermeto, os encontros tiveram como objetivo estreitar cada vez mais os laços da Exclusive Seguros com seus clientes e parceiros.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Luciana Hermeto Mascarenhas e Marco Paulo Mascarenhas



Edson Iria, Marco Paulo Mascarenhas e Alessandro Oliveira



Vânia Lima, Alice Silveira e Amanda Guarda



Fernanda Tempori, Luciana Hermeto Mascarenhas e Mônica Moreira



Charles Santos e Eliane Dogliani



Marco Paulo Mascarenhas, Fábio Borges e Igor Bittencourt



Marco Paulo Mascarenhas, Fernando Pedrosa e Frederico Pimenta



Edson Iria, Bruno Augusto e Viviana Rodrigues



Sarah Lorentz, Marco Paulo Mascarenhas e Cecília Nascimento



Sarah Lorentz, Cecília Nascimento, Vânia Lima e Raissa Cruz



Luciana Magalhães e Dallane Moreira



Márcio Mendes, Marco Paulo Mascarenhas, Raissa Cruz e Jussara Salomão

50 ANOS

SEBRAE MINAS

Com uma trajetória marcada pelo estímulo à cultura empreendedora, pioneirismo e fortalecimento dos pequenos negócios do estado, o Sebrae Minas celebrou seu meio século de existência com o evento *50 + 50 – Criar o futuro é fazer história*. O presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, Roberto Simões, abriu o evento e, em seguida, foi apresentado um vídeo mostrando cases de sucesso e as principais ações da instituição para este ano. Na ocasião, os ex-presidentes do Sebrae Minas receberam uma placa comemorativa.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Afonso Maria Rocha e Roberto Simões



Marcelo Ligere, Denise Ferreira e Lauro Diniz



Fernando Lana Souza, Hudson Navarro e Carlos Alberto Teixeira de Oliveira



Marcos G. Alves, Priscila Lins, Ana Carolina Ribeiro, Ricardo Bartolo, Afonso Rocha e Juliano Tarabal



Getúlio Guimarães, Heloisa Guimarães e Olavo Machado



João Cruz, Helenice Laguardia e Wagner Espanha



Roberto Simões



Afonso Maria Rocha



Afonso Rocha, Roberto Simões e Lázaro Gonzaga



Afonso Rocha, Roberto Simões e Olavo Machado



Afonso Rocha, Olavo Machado e Roberto Simões



Paulo Brant, Antônio Carlos Arantes e Roberto Simões

LANÇAMENTO DE BIOGRAFIA

SEDE DA SME

O advogado, jornalista e escritor mineiro, Ozório Couto, lançou o livro *Carlos Carneiro Costa – Lider* ("adi edições" e a Kolozo Indústria Gráfica). A obra é uma biografia do engenheiro civil que mais construiu casas e prédios na história recente e fundador da construtora que é referência no ramo da construção civil no país. O evento movimentou o meio empresarial e social de Minas e contou com a participação do Coral Imprensa/ABT, da maestrina Livia Itaborahy, da violinista Adriana Cortês e de Inês do Berrante.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Sandra Mara Carneiro Costa, Carlos Carneiro Costa, Ozório Couto, Carlos Carneiro Costa Júnior e Liliane Carneiro Costa



Maria Flávia Máximo, Liliane Carneiro Costa, Celso Vaz e Consuelo Máximo



José Carlos Bruno, Liliane Carneiro Costa e Dinalva Rangel



Norma Silvestre, Lucas Silvestre, Felipe Silvestre e Ozório Couto



Lúcio Costa e Evandro Negrão de Lima



Carlos Carneiro Costa e Marco Aurélio Teixeira



Hérzio Mansur e Lindolpho Mansur



Carlos Carneiro Costa, Ozório Couto, Carlos Carneiro Costa Junior e Liliane Carneiro Costa



Liliane Carneiro Costa, Inajá Figueiredo e Sandra Mara Costa



Carlos Carneiro Costa, Lúcio Costa e Dinalva Rangel



Carlos Carneiro Costa, PCO e Maria Inez Narciso Oliveira

UM ANO DO NUUU RESTAURANTE

NOVOTEL BH

O Nuúu Restaurante, localizado dentro do Novotel BH Savassi, comemorou um ano com um jantar feito a quatro mãos pelos chefs Guilherme Melo e Felipe Rameh. O menu encantou o público presente com pratos contemporâneos, sem deixarem de expressar todo o espírito mineiro, proposta do restaurante. Servindo café da manhã, almoço executivo e jantar à la carte o Nuúu se destaca por servir uma gastronomia mineira, contemporânea e autoral e é aberto a todo o público da cidade. Os cardápios são assinados pelo chef Guilherme Melo, que comanda a cozinha. No bar, drinques clássicos muito bem executados e também autorais, preparados por Max Faustino e Wagner Sousa. Segundo o gerente-geral do Novotel BH Savassi, Rodrigo Mangerotti, no segundo semestre haverá outros encontros de chefs no restaurante para fortalecer a importância gastronômica do empreendimento.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



CASAMENTO

MODERNOS ETERNOS

Casaram-se no dia 27 de junho o diretor da Romano Comunicação, Thiago Romano, e o jornalista João Eugênio, em cerimônia intimista nos salões da Modernos Eternos, que ocupou o Edifício P7 Criativo, na Praça Sete. O tom da noite foi de orgulho, respeito e muito amor. Reunindo família, amigos e colegas da imprensa, a dupla vestia elegantes ternos sob medida, assinados por Ricardo Almeida especialmente para a ocasião. O bufê ficou por conta de Celia Soutto Mayor e a diferente mesa de bolo era da Fofíssimo Bolos. O moderno casal também ousou nos drinques da Fermentaria Me Lambe, que fizeram o maior sucesso, e chope Krug Bier..

FOTOS: FRANCISCO DUMONT



Brinde do casal



Ana Gutierrez, Thiago Romano e Mariana Sobreira



Ana Luiza Avelino, Esther Armani, Bruna Alves e Jana Diniz



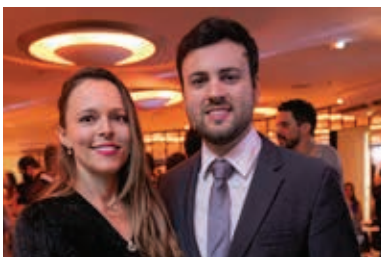
Ana Luiza Millas, Joao Eugenio, Carol Ugolini e Esther Armani



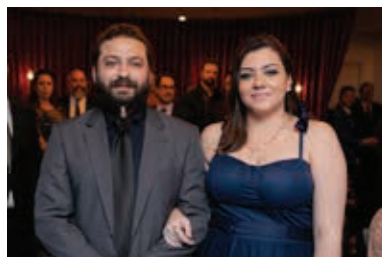
Bruno Rodrigues, Jajá Jacome e Ana Gutierrez



Carol Daher, Lea Araujo e Lorena Martins



Dani Fink e Alexandre Bruzzi



Fred Sasso e Gabi Sasso



Jorge Prado e Deusa Prado com os noivos



Josette e Carol Davis com o casal



Junior Piacesi pegando o buquê



O violista californiano Matthew Readdick

APRESENTAÇÃO DO INHAC

MODERNOS ETERNOS

O chef Leo Paixão foi o anfitrião do jantar que reuniu um seletivo grupo de convidados, no restaurante da Modernos Eternos, no prédio do P7 Criativo, para apresentação do Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias (Inhac), escola de formação técnica de nível internacional. Iniciativa da empresária Sarah Rocha, para homenagear a culinária mineira, o Inhac integrará o Centro de Referência do Queijo Artesanal e vai treinar jovens mineiros em situação de vulnerabilidade social.

FOTOS: TERESA VILELA



Sarah Rocha, Greyce Elias e Leo Paixão



Bruno Gomes de Castilho, Sarah Rocha e Leo Paixão



Gabriel Azevedo, Sarah Rocha e Greyce Elias



Raquel Mendonça, Rodrigo Cruz Fraga Damasceno, Sarah Rocha, Karina e Ilmerison Gomes



Luísa Medioli, Adonis Vallias, Guilherme Von Gossler Kubitz e Daniela Medioli



Rute Assis, Rosana Chaves, Márcia Guimarães, Allison Frederico, Gustavo Greco, Célia Corsino, Sarah Rocha e Bruno Gomes de Castilho



João Cruz Reis Filho, Roberto Simões, Léo Paixão, Afonso Maria Rocha, Josette Davis, Gilberto Castro e Antônio Augusto Vianna de Freitas



Reinaldo Pazanezi, Simone Depud, Leônidas Oliveira, Aline e Cláudio Bianchini



Luciana Lloyd Garzon Gomes, Lauro Angelo Dias Amorim, Carmen Rocha e Sarah Rocha



Paula Arantes, Guilherme Santos, Sarah Rocha, Eliana e Gilmar Santos



Vincent Nedele, Ernesto di Renzo e Paulo Turziani



Gilmar e Guilherme Santos



HERMÓGENES LADEIRA

Empresário

VIOLÊNCIA

O cenário de violência no Brasil não é novo. Histórias sobre assaltos contra estrangeiros recém-chegados para trabalhar ou mesmo de brasileiros vindos de regiões ainda não atingidas por esse flagelo viraram piadas contadas na hora do almoço. Com o tempo, e com finais mais trágicos que no início, as piadas se transformaram em sinais de alerta e de vergonha perante o mundo.

Agora, o Fórum Brasileiro de Segurança Pública vem nos informar que o Brasil, com apenas 2,7% da população, tem mais de 20% dos homicídios no mundo. É um número estarrecedor. De cada cinco homicídios no mundo, um é brasileiro. É um número que deveria estar na capa de todos os jornais, que deveria estar na pauta de todos os partidos políticos e, no entanto...

Para nossa infelicidade e vergonha, o debate sobre a violência se tornou um perfeito exemplo do que nos advertia H.L. Mencken (a quem já recorri em outros textos): Para todo problema complexo existe sempre uma solução simples, elegante e completamente errada.

O debate hoje se restringe à contratação de mais policiais, melhores salários e mais equipamentos para os mesmos. Tudo isso é obviamente necessário, só os néscios podem discordar. Mas não pode ser apenas isto. Sociedades mais pobres e menos equipadas não apresentam os números vexamosos do Brasil. Nossas leis precisam ser

COMO O GUARDA DA ESQUINA DE PEDRO ALEIXO, O PROBLEMA É O MILITANTE NA PONTA

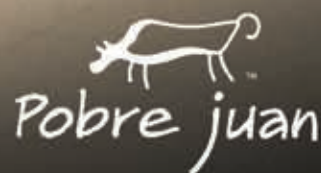
atualizadas, nosso sistema judiciário precisar ser revisto por inteiro, assim como o penitenciário. Nosso sistema educacional e nossos serviços de assistência precisam se robustecidos e financiados. Não existem soluções fáceis, mas elas existem. O que não existe é solução sem debate, sem prioridade.

E agora temos também a violência política. Há tempos tenho dito que esse discurso odioso de intolerância não teria como terminar bem. Quando você entende que uma pessoa é criminosa pelo mero fato de militar a esquerda ou direita, o resultado óbvio é esse. Como o guarda da esquina de Pedro Aleixo, o problema é o militante na ponta. Enquanto o discurso de ódio, de enfrentamento por parte de líderes políticos for mero recurso para iludir os tolos e angariar seus votos, na ponta haverá sempre quem os leve extremamente a sério, e que irá agir conforme o que lhe é dito. Mas aqui estamos, discutindo se a violência, a honestidade, o patriotismo, são exclusividade da direita ou da esquerda. O debate não é apenas inútil, é também profundamente imbecil.☹



Delivery

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



BH Shopping | Piso MA | 31 2551.8067

pobrejuan.com.br | [@restaurantepobrejuan](https://www.instagram.com/restaurantepobrejuan)

O melhor negócio você faz aqui na Recreio

Toda linha SUVW com **taxa zero** e **à pronta-entrega**



E não acabou. Na **Troca com Troco Recreio**, você garante o seu VW novo e sai com dinheiro no bolso. E ainda tem a supervalorização do seu usado. **Aproveite essas condições!**

Mais que um SUV, SUVW

Recreio
Completa

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



No trânsito, dê sentido à vida.