



edição 266
março 23
distribuição
gratuita

www.
revistaviverbrasil.
com.br

ELE ESTÁ DE VOLTA

Depois de mais de cinco décadas de carreira bem-sucedida, Ivo Faria abre o seu "antirrestaurante"

FOTO: NEREU JR.

ViverBrasil

ENTREVISTA **ZEINA LATIF, ECONOMISTA: "O IDEAL É TER UMA ALÍQUOTA SÓ PRA TODO MUNDO"**

ARTIGO PCO **CRIAR EXPECTATIVAS POLÍTICAS NÃO AJUDA O POVO EM NADA**

EDITORIAL

CADA VEZ MAIS CRIATIVA

GUSTAVO CESAR OLIVEIRA
gco@vbcomunicacao.com.br

Escolhida pela Unesco, em outubro de 2019, como Cidade Criativa da Gastronomia, Belo Horizonte vem ganhando, a cada dia, mais musculatura na área. Não são poucos os investimentos do setor, a exemplo dos restaurantes Pátria e Per Lui, da nova unidade do Pobre Juan e da inauguração do Centro de Referência do Queijo Artesanal, que abriga o Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias, uma escola profissionalizante com o aval do chef Léo Paixão. Todos são temas desta edição da *Viver Brasil*, mas nosso destaque é o retorno de Ivo Faria, com mais de 50 anos de carreira e uma experiência singular. O chef foi um dos pioneiros da gastronomia na cidade, fechou seu excelente Vecchio Sogno na pandemia e agora retorna com o Instituto Ivo Faria, que também investirá em formação de novos talentos, eventos e restaurante com reservas. Nesta edição, trazemos ainda um especial sobre o mercado imobiliário, com a movimentação acelerada das construtoras pela mudança no Plano Diretor. Boa leitura e até a próxima!

DIRETOR-GERAL

Paulo Cesar de Oliveira

DIRETOR

Gustavo Cesar Oliveira

Edição, coordenação e produção

Feito por ME
maria.eugenia@
vbcomunicacao.com.br

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

COLONAS

- 4 Coluna do PCO
- 6 Entre Aspas
- 46 Tempo de Inovação
- 47 Franquear
- 74 Viver Gourmet
- 78 Viver Felicidade
- 83 Perspectiva Psi
- 96 Zoom

ARTICULISTAS

- 10 Paulo Cesar de Oliveira
- 18 Paulo Paiva
- 24 Wagner Gomes
- 44 Eduardo Fernandez
- 54 José Martins de Godoy
- 62 Gilda Vaz
- 114 Mauro Ladeira

SEÇÕES

- 8 Conexão Empresarial
- 12 Entrevista
- 16 Conexão Empresarial
- 20 Gestão
- 26 Mercado Imobiliário
- 38 Mulheres de Um Novo Tempo
- 48 Conservação
- 58 Cidades
- 64 Especial Capa
- 70 Restaurante
- 78 Novidade
- 80 Gastronomia
- 84 Concurso
- 86 Roteiro
- 88 Bem-estar
- 92 Viver Viagem
- 98 Eventos

MEU MATER DEI



**ACOMPANHE O
PASSO A PASSO
DA SUA CIRURGIA
E ACESSE SEUS
RESULTADOS DE
EXAMES DE ONDE
ESTIVER.**

**NOSSOS PACIENTES JÁ ESTÃO
ACESSANDO, SÓ FALTA VOCÊ.**

MEU.MATERDEI.COM.BR

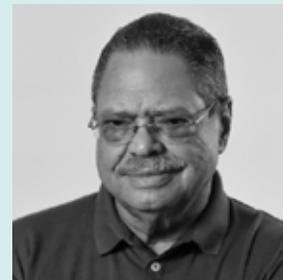


**OU APONTE A CÂMERA DO
CELULAR PARA ACESSAR E
APROVEITAR AS FACILIDADES.**

**meu
+ MaterDei**



COLUNA DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

REAPROXIMAÇÃO

A instalação da Frente Parlamentar Agropecuária na Assembleia Legislativa de Minas foi bem recebida pelo setor. O presidente da Faemg, **Antônio Salvo**, entende que o diálogo com os deputados, que no último ano ficou mais distante, é de extrema importância e deve ser fortalecido nos próximos anos.



RIQUEZA BRASILEIRA

O vice-presidente da ALMG, Antônio Carlos Arantes, avisa que “se morrer o agro, não morre só 22,5% do PIB, morre mais de 70%. O nascedouro da riqueza brasileira está no campo, é o produtor. O campo é muito mais importante do que os brasileiros imaginam.” O setor teme ser afetado na reforma tributária.

SITES DE JOGOS

A notícia de que o Ministério da Fazenda vai começar a taxar sites de apostas esportivas foi bem recebida pelo setor. Eles passaram a operar no país em 2018 e a estimativa do mercado de jogos é que esses sites faturem R\$ 12 bilhões em 2023. O governo de Minas lançou o site de apostas Lotominas.bet.

ATUAÇÃO DISCRETA

O desafio do prefeito Fuad Noman para tentar a reeleição é se tornar conhecido do eleitor de BH. Como vice, ele teve uma atuação discreta, mas agora, quer aproveitar o bom relacionamento com o governo Lula e a abertura do diálogo com Romeu Zema, que não existia na administração anterior, para avançar.

PRESENTES CAROS

Não é só o ex-presidente Jair Bolsonaro que enfrentou problemas com presentes. Lula e Dilma Rousseff também levaram para casa itens dados por autoridades estrangeiras entre 2003 e 2016. Eles tiveram que devolvê-los para a União em 2019, após determinação do TCU, que fez auditorias para localizar os itens.

SUPREMA OUSADIA

Essa história da arapongagem bolsonarista, com milhares de telefones espionados, promete render alguns capítulos de arrepiar. Circulam rumores de que o tempo pode fechar quando surgirem os ministros dos tribunais superiores ficarem confirmados como integrantes do rol dos perseguidos. A casa pode cair de vez.

CORREÇÃO DE DÍVIDAS CIVIS

A Corte Especial do STJ retomou a discussão sobre a possibilidade de aplicação da taxa Selic para correção de dívidas civis, em vez do modelo de correção monetária somada aos juros de mora. Trata-se de importante discussão, que afetará milhões de ações se adotada.

STF, SEGUNDO GERALDO ALCKMIN

O vice-presidente do Brasil e, também, ministro da Indústria e Comércio de Lula, engrossou o coro de colegas do ministério, sugerindo a indicação de uma mulher negra para ministra do Supremo Tribunal Federal. Essa manifestação pode postergar a indicação de Cristiano Zanin, atual advogado de Lula, nome mais cotado para o cargo.



FOTO / JOEDSON ALVES / ABR

PROGRAMA GLOBAL



FOTO / TIÃO MOURÃO

—
Luiza Trajano, presidente do Conselho de Administração do Magazine Luiza e presidente do Grupo Mulheres do Brasil, passou a integrar o Programa de Assentamentos Humanos das Nações Unidas (UN-Habitat) e o Fundo de Investimento de Capital das Nações Unidas (UNCDF), em parceria com a ellaimpacta Alliance, um consórcio de empresas e organizações filantrópicas lideradas por mulheres. Denominado Women-LedCities (WLC), tem a missão de garantir que as cidades sejam ambientes inclusivos onde as mulheres vivam, trabalhem e prosperem com dignidade e igualdade.

SOBRAL PINTO RECUSOU STF

—
Juscelino Kubitschek foi eleito presidente da República em 1955. A oposição contestou a sua posse. O advogado Sobral Pinto, mineiro de Barbacena, foi o defensor de JK. No exercício do cargo, tendo ocorrido uma vaga no Supremo, JK indicou Sobral Pinto para o cargo. Sobral Pinto não aceitou a indicação, argumentando que fora o advogado de JK e poderiam pensar que teria aceitado defender Juscelino por interesse numa futura indicação para o Supremo. Vale a pena ler o livro sobre Sobral Pinto, de Aristóteles Atheniense, da Editora Del Rey.

ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

REAÇÕES EXTREMAS

—
A invasão do MST no sul da Bahia e a reação dos produtores rurais da região, que expulsaram os invasores, é só um sinal do que está por vir no país. O governo Lula parece não ter o controle sobre a atuação dos trabalhadores rurais, o que pode significar muita tensão com reações extremas no campo.

ROTATIVIDADE NO STF

—
O debate sobre a defesa de mandato para ministros do Supremo Tribunal Federal ganha força até mesmo dentro da Suprema Corte. O ministro Ricardo Lewandowski, que se despede do cargo, defende a rotatividade no STF e acredita que a ideia do mandato iria contribuir para a oxigenação da jurisprudência.

“Quando o homem decidir reformar a sua consciência, o mundo tomará outro roteiro”

CAROLINA MARIA DE JESUS,
ESCRITORA BRASILEIRA



“Até cortar os próprios defeitos pode ser perigoso. Nunca se sabe qual é o defeito que sustenta nosso edifício inteiro”

CLARICE LISPECTOR,
ESCRITORA BRASILEIRA



DESIGUALDADE

—
A diferença salarial entre homens e mulheres vem rendendo calorosos debates, mas reduzir as desigualdades parece longe de acontecer. Para o salário de um homem de R\$7,9 mil, a mulher recebe R\$ 5.097mil. Se for uma mulher negra, o valor é ainda menor de R\$ 3.571, ou 55% menos do que o de um homem branco. A ONU, que nunca foi comandada por uma mulher, entrou nessa luta e quer levar mais de 11 mil mulheres a cargos de alta liderança até 2030.

saúde em dia

- Vacinas
- Testes rápidos
- Procedimentos



**Se tem Araujo,
tem saúde em dia.**

- Vacinas de 0 a 100 anos
- Testes rápidos
- Atendimentos farmacêuticos

Descontos para Convênio Araujo
Empresas e conveniados Unimed.

Para saber mais, acesse
www.araujo.com.br/saudeemdia
ou visite a Araujo mais próxima.

ARAUJO saúde em dia

Sua clínica farmacêutica

MAIS PELO ESTADO



Governador abre ciclo de palestras de 2023 com discurso voltado para questões nacionais



FOTO \ TIÃO MOURÃO

Romeu Zema: “Temos um Congresso mais combativo”

Com um discurso afinado, mais político e voltado para as questões nacionais, o governador de Minas, Romeu Zema, abriu o Conexão Empresarial 2023, com almoço-palestra realizado no Espaço Meet. No evento promovido pela VB Comunicação e transmitido pelo Canal Viver Brasil, Romeu Zema disse que, após colocar a casa em ordem no seu primeiro mandato, ele pretende fazer muito mais pelo estado, mas lembra que estamos em um contexto de Brasil e “temos, infelizmente, o governo federal que ainda acredita que, mesmo fazendo aquilo que sempre deu errado, quem sabe um dia pode dar

certo”. Para Zema isso é preocupante e se nós temos a opção de fazermos o que já se provou que dá certo mundo afora, por que continuamos tentando naquilo que deu errado, supondo que o resultado vai ser diferente?”.

Para Zema, é extremamente temeroso que avanços significativos que aconteceram no país nos últimos anos sejam revistos, “como a independência, a autonomia do Banco Central” sejam questionados. Não existe em lugar no mundo, onde se tem um governo sério para atender ao Poder Executivo, Judiciário ou Legislativo. Existe sim para ser o guardião da moeda”.

Em sua fala para empresários, políticos e representantes da sociedade, Zema disse que não há nada mais injusto do que a inflação “e sabemos que um governo gastador é a melhor ignição para começar um processo inflacionário”.

O governador mineiro também reclamou da falta da apresentação de reformas estruturantes, consideradas por ele essenciais para o desenvolvimento do país, além da reforma tributária e criticou o que chamou de retrocesso, a decisão do Supremo Tribunal Federal de que “mesmo aquilo que está transitado em julgado pode ser revertido”. Para ele, uma decisão como esta aumenta a insegurança jurídica no país, o que pode afugentar os investidores: “é algo surreal, mas é o que está acontecendo hoje no Brasil”. Ele também considera como preocupante o fato de alguns ministros estarem fazendo declarações de que querem uma revisão da reforma trabalhista e acrescentou que “os erros do passado sirvam de lição. Quem já tinha ficado 16 anos governando o Brasil tem que ter aprendido alguma coisa, principalmente se foi quem fabricou a maior recessão da história do Brasil, que foi aquela que nós assistimos em 2015 e 2016.

Apesar das críticas ao governo federal, o governador mineiro acredita que o país, atualmente, está menos exposto “às bobagens do Executivo federal. É pouco provável que uma gestão temerária faça os estragos que aconteceram na Petrobras. É pouco provável também que o ministro da Fazenda repita as bobagens que foram cometidas lá atrás. Temos hoje um Congresso mais combativo”. Ele lembrou que o resultado da última eleição mostrou um país dividido, com a vitória do presidente Lula por 51% contra 49% do seu adversário, o ex-presidente Jair Bolsonaro.

Em Minas Gerais, ele lembra que vive um novo relacionamento com o legislativo mineiro.

“SABEMOS QUE UM GOVERNO GASTADOR É A MELHOR IGNIÇÃO PARA COMEÇAR UM PROCESSO INFLACIONÁRIO”

Ele disse ter conversado mais com o atual presidente da Assembleia Legislativa, Tadeu Leite, do que com o ex-presidente e hoje conselheiro do Tribunal de Contas, Agostinho Patrus. Zema disse que sempre houve abertura para o diálogo em seu governo para com o Legislativo, mas “a única visão dele foi a de me destruir”, devido ao projeto pessoal de poder do ex-presidente da Casa. Zema disse estar confiante de que as pautas do governo serão levadas em consideração a partir de agora e serão debatidas pelos parlamentares. Ele lembrou que devido a dificuldade do governo em fazer tramitar as matérias de seu interesse, pela primeira vez, o Supremo Tribunal Federal julgou uma causa por omissão do Legislativo em analisar a matéria.

Zema também falou no Conexão Empresarial 2023, do investimento que o Estado tem feito no turismo e em obras como o Rodoanel, que segundo ele, será muito importante para Belo Horizonte e mais 20 municípios em seu entorno e na concessão do metrô. Ele disse que já esteve com os controladores, que irão assumir o controle do metrô e com a União e acredita que até meados do ano o processo estará concluído. O Conexão Empresarial teve o patrocínio da AngloAmerican, AngloGold Ashant, Drogaria Araujo, Grupo BMG, Fiat, Líder Aviação, Mater Dei, Siamig, Sintram, Urbana Media e apoio do SetraBH, FecomercioMG-Sesc/Senac. ©



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

Jornalista

FALAR EM ELEIÇÕES É DESSERVIÇO

Nem bem saímos de uma – o presidente Lula e muitos governadores ainda estão em cima do palanque –, e já começam as movimentações de uma nova campanha eleitoral. Os institutos de pesquisas estão nas ruas – a serviço de quem não se sabe – sondando a preferência popular por nomes que, não raramente, nem se colocaram como candidatos. Criar fatos e expectativas políticas num momento em que o país e, agora, o mundo mesmo não sabem que rumo seguir, certamente não ajuda o povo em nada.

Falar em eleições para prefeito agora é um desserviço. Corre-se o risco de direcionar candidaturas de pessoas que, como milhares de outros que estão no Poder, não têm preparo nem competência para comandar uma cidade que, na prática, é a casa de todo cidadão. Pesquisas com esta antecedência não raramente indicam lideranças de pessoas por serem conhecidas pela profissão ou atividade que exercem ou, como vem acontecendo ultimamente, pela religião que professam. Colocam assim nas

CERTAMENTE NÃO É
HORA DE SE BUSCAR
JUNTO AO ELEITOR
NOMES DE QUEM
ELE NÃO CONHECE
PROJETOS

disputas pessoas sem liderança real, sem propostas e, mais grave, sem competência para governar.

Precisamos no país começar a levar mais a sério esta questão eleitoral. Temos problemas muito sérios a resolver e não podemos perder a oportunidade para escolher bem os nossos representantes. Gente que tem projetos viáveis e competência para realizá-los. Certamente não é hora de se buscar junto ao eleitor nomes de quem ele não conhece projetos e capacidade. O Brasil anda precisando de paz e harmonia política. Abrir agora uma campanha eleitoral, que sempre divide a população, não ajuda em nada. Pensem no que estou falando. ®

Com o Saque Aniversário FGTS **você pode mais!**

MERCANTIL
DO BRASIL



Resgate seu dinheiro com Mercantil e faça a **viagem dos seus sonhos.**

Com o Mercantil,
taxas a partir de

1,49% por mês*

Dinheiro
no bolso em

15 min*

Resgate até

10 parcelas

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



* Consulte condições.

fgts.mercantil.com.br

ZEINA LATIF

MAIS TRANSPARÊNCIA



Economista analisa propostas de Reforma Tributária e seus impactos e fala sobre efeitos colaterais da crise de bancos internacionais



O Brasil tenta encontrar o seu caminho na economia. Com praticamente três meses de governo, o presidente Lula só agora inicia, de fato, o seu mandato, sem, no entanto, avançar com a reforma tributária. No mundo político, a lógica ditada é a de que projetos importantes devem ser votados no início do governo, porque depois é praticamente impossível.

Mas Lula assumiu com um país dividido e terá que se empenhar diretamente no Congresso Nacional, caso queira ter as mudanças pretendidas por ele aprovadas com agilidade. E quando tudo parece se encaixar, vem mais uma crise internacional. A quebra dos bancos nos Estados Unidos não chegou a surpreender, mas segundo a economista Zeina Latif, é um alerta.

COMO A QUEBRA DESSES BANCOS NOS EUA E O CENÁRIO INTERNACIONAL PODEM REFLETIR NO BRASIL?

Se nós estivéssemos em um quadro de risco, de crise sistêmica, poderia ter maiores implicações. Nós temos um quadro em que houve de fato um aumento do endividamento de países, de pessoas, temos um quadro de instituições financeiras que se alavancaram. No caso específico agora do Silicon Valley, era posição em renda fixa, sem títulos americanos que sofreram com alta de juros, porque o valor dos seus títulos se reduziu. Algum tipo de efeito colateral dos juros ultrabaixos e depois com essa alta dos juros já vinha sendo discutido sim. Não chega a ser assim uma tremenda surpresa como “puxa, ninguém falou que corria esse risco de ter instituições com problemas”. Não estamos falando de um quadro de crise sistêmica como foi no passado. Estamos falando de efeitos colaterais que vão pegar uns ou outros. Os mais ousados, os mais alavancados, sofrem mais, mas não vejo um quadro de crise sistêmica. Na dúvida, quer dizer, pessoalmente, até achei, pelo que eu pude ver, o Fed talvez tenha exagerado no socorro ao banco, porque ele está garantindo todos os depositantes desse banco, o que eu não acho apropriado.

POR QUÊ?

Uma pessoa quando vai colocar o seu dinheiro numa instituição financeira tem o dever de se informar sobre essa instituição e entender que há riscos, e não cabe ao Estado salvar toda hora, todo mundo. Ter algum tipo de proteção deve ter, sem dúvida, porque de alguma forma pode estar relacionado a problemas de regulação e o cidadão comum não tem como saber certas informações, mas os EUA estão indo para salvar plenamente os depositantes e enfim,

fazer os empréstimos para a instituição. Mas o ponto aqui está sendo a reação lá, isso diminui muito o risco de algo mais severo e que traga implicações para o Brasil. Claro que é natural também que tenha nervosismo dos mercados. O mercado é sensível a qualquer informação de curto prazo. Mas não acho que seja algo que mude o jogo aqui para o Brasil.

HÁ MUITAS EXPECTATIVAS EM RELAÇÃO A REFORMA TRIBUTÁRIA. ELA SERÁ MUITO DIFERENTE DO QUE ESTÁ SENDO DISCUTIDO NO CONGRESSO NACIONAL?

É difícil termos a reforma muito clara porque o governo não falou ainda mais detalhes. Está tendo uma negociação em função das duas propostas, elas têm muitos pontos de convergência, mas também têm diferenças. Por exemplo, a matéria que está no Senado trata de IVA dual, que é a PEC 110, que é um imposto para o governo federal, outro para os entes subnacionais, que eu acho ser uma solução de pior qualidade. Enquanto a PEC 45, na Câmara, é um imposto só. Claro que prefiro um imposto só, acho que devemos aproveitar a mudança para simplificar o máximo possível. Mas tem dúvidas aí, tem resistências de segmentos, de estados e municípios. O consenso entre governadores já não é tanto quanto foi no passado, inclusive pela própria renovação política, com os novos governadores e parcela dos municípios que veem com ceticismo, com receio de perder espaço. Eles entendem que sendo um imposto único, os municípios ficarão mais vulneráveis. Não vejo dessa forma, mas os prefeitos têm resistências. Tem também a questão da Zona Franca de Manaus e setores que pleiteiam alíquotas diferenciadas. O ideal é ter uma alíquota só para todo mundo, todo mundo igual, exceto aqueles itens que o Paulo Guedes falava e que tem esse nome na economia, que são os impostos do pecado, quer

dizer, aqueles itens cujo consumo trazem prejuízo de uma forma geral para a sociedade. São o que os economistas chamam de externalidades negativas e que precisam, portanto, de maior tributação. Também tem a discussão se será o caso de fazer uma alíquota diferenciada ou simplesmente isenção para saúde e educação. São várias discussões, não está claro. Nós sabemos que é um IVA no destino e isso é muito pouco.

MAS PASSA PELOS CONGRESSISTAS?

Tem muitos detalhes que ainda não sabemos. Mas o resultado final vai depender muito do próprio empenho do governo. Essa não é uma matéria que sai facilmente, apenas por discussão no Congresso. Ela precisa, de fato, de envolvimento do governo, porque, às vezes, tem matérias e marcos regulatórios de setores de infraestrutura, não são temas tão polêmicos, mas que mexem com tantos grupos, a ponto de precisar de uma articulação mais forte do Executivo. O próprio Arthur Lira recentemente falou algo assim: “Executivo vai ter que entrar, porque nós não damos conta de uma matéria como essa”.

O PRESIDENTE LULA DEVE SE EMPENHAR?

Aí fica a dúvida, porque não vemos o Lula falando sobre esse assunto. Não sei qual é o significado do silêncio dele, porque politicamente é um desgaste, mas na hora H ele vai entrar, ou ele vai deixar essa negociação a cargo dos seus articuladores e ele fica mais distante? Não sei como avaliar qual seria a melhor receita do ponto de vista político, mas o ponto é: qualquer que seja o desenho, é muito importante a participação do Lula como articulador, ainda que, não necessariamente ele faça esse discurso da reforma. A participação do presidente da República é muito importante nessa articulação.

O AGRONEGÓCIO, POR EXEMPLO ESTÁ RECLAMANDO. O SETOR SERÁ AFETADO?

O agronegócio tem regimes tributários diferentes. Muitas vezes até recolhendo na pessoa física, então as mudanças têm, sim, implicações. Mas temos que lembrar de duas coisas. Primeiro, para o exportador, ele não vai sofrer essas consequências. A segunda coisa é que sim, de uma forma geral, vem essa discussão da cesta básica que tem que ter uma isenção, porque pode ser que tenha aumento de preços. Será aumento de preço porque a natureza desse imposto sobre o valor agregado é que ele é repassado a preços. Aliás, com os impostos indiretos hoje já é assim. Nós pagamos sem saber direitinho por quê. Uma das vantagens do IVA é, justamente, a de ter mais transparência em relação a carga tributária que nós pagamos. Alega-se que isso poderia gerar aumento de preços de alimentos. Mas de novo, hoje dizem que temos isenção de cesta básica, que é uma forma muito ruim de tentar beneficiar as camadas populares, porque é uma isenção que beneficia aos ricos também. Existe a dificuldade de definir o que é cesta básica porque tem itens ali que não são de cesta básica, que não são consumidos pelas classes populares. É um imposto que é mal focalizado, ele está beneficiando quem não deveria. Uma saída encontrada para esse caso, pelo projeto da PEC 45 - o Bernard Appy, que é o secretário especial da reforma tributária, é um dos pais desse projeto do ponto de vista técnico-, é o sistema de *cashback*. A gente capricha ali no cadastro único, que é uma coisa que precisa ser aperfeiçoada para que, de fato, quem é pobre esteja lá se beneficiando e quem não é saia, para fazer a boa focalização das políticas sociais, principalmente o Bolsa Família. A partir do cadastro único você consegue fazer essa devolução de impostos. ^{VB}

CHEGOU NOVO VIRTUS

O novo sedan premium
da VW já está na Recreio.



Venha conhecer e dirigir o maior sedan da categoria, carregado de tecnologia, segurança e conforto.

Sistema Kessy
(abertura sem uso da chave)

Faróis e lanternas em
LED em todas as versões

Painel 100% Digital

Carregador por indução
(wireless charger)

VW Play 10 polegadas

Ar-condicionado digital

Recreio
Completa

Av. Barão Homem de Melo, 3.535
(31) 3319-9000  (31) 98611-1742
recreiovw.com.br/belo-horizonte



Consulte condições



No trânsito, dê sentido à vida.



SUCESSO EM FAMÍLIA



Grupo Líder, que chega aos 65 anos com faturamento de R\$ 3,8 bilhões e 75 concessionárias, é tema do almoço-palestra de março



—
Bráulio Braz e Eric Braz Tambasco: atuação da família faz diferença

Os 65 anos do Grupo Líder e os 25 anos da Recreio foram comemorados ontem, no Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação. A história do grupo, que começou em Muriaé, no interior de Minas Gerais, comandado pelo senhor José Braz, é atualmente sinônimo de sucesso. No ano passado, o Grupo Líder fechou com um faturamento de R\$3,8 bilhões e 75 concessionárias, que foram instaladas em 35 cidades, em quatro estados: Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Paraná.

As empresas do grupo são responsáveis pelo emprego de mais de três mil pessoas. A expectativa para esse ano é a de atingir um faturamento de R\$ 5 bilhões e R\$ 500 milhões de lucro, após finalizar todas as operações, contra os R\$ 420 milhões de 2022. Além disso, a expectativa é a de chegar ao final de 2023 com 80 concessionárias.

O presidente do Conselho Deliberativo do Grupo, Braulio Braz, lembra do início das atividades, quando o seu pai decidiu comprar um caminhão. Desse investimento surgiu uma empresa de transportes. Ele contou para empresários, clientes, executivos e amigos do Grupo Líder, que com 18 anos, José Braz, seu pai, o colocou na empresa com a incumbência de vender carros e em 1967, surgiu a primeira concessionária da família. Na época, não era permitido a um mesmo dono ter mais de uma concessionária e, com isso, só em 1976 foi inaugurada a segunda loja. O negócio, segundo Braulio Braz, é a paixão da família, e reúne pais, filhos e sobrinhos todos envolvidos e empenhados em aprimorar os serviços. Para ele, todo esse esforço tem valido a pena e mostra que eles estão no caminho certo.

O executivo do grupo, Éric Braz Tambasco,

falou que o fato de toda família ser atuante e presente nos negócios do grupo, faz toda a diferença e permite que os valores cultivados durante esses anos se tornem mais fortes e significativos, O Grupo Líder, segundo ele, cultiva a proximidade, a transparência e a segurança das pessoas, mantendo relações éticas e humanas. Por isso, o grupo é líder no ramo de mobilidade e é reconhecido pela excelência dos produtos e serviços. Éric ressalta que além de trabalhar com as 10 marcas mais representativas do mercado, há uma preocupação com a atualização tecnológica. O grupo trabalha com carros elétricos e híbridos e só no último ano, foram 50 mil carros desse tipo emplacados, 30 mil deles híbridos.

Entre as melhores marcas do mercado, o Grupo Líder é formado pela Recreio, que completa 25 anos vendendo a marca Volkswagen, além da Mila, outra concessionária tradicional da família, além da Vitoriawagen, Eagle-Jeep, Fiat-Valore, Motolíder, RecreioMotos, Líder, CVC, SGA, Sulpar, Bracom, Tai, Carlíder, Águila e Líder Drive. As concessionárias representam as marcas Chevrolet, Fiat, Ford, Honda Motos, Hyundai, Jeep, Toyota e Volkswagen.

Além das concessionárias, Éric disse no Conexão Empresarial que comemora os 65 anos do Grupo Líder e os 25 anos da Recreio BH, que os negócios do Grupo também envolvem seguros e os serviços de Carlíder, Líder Drive, Consórcio Disal e Rodoviário Líder, que são levados pelo mesmo empenho por todos envolvidos no Grupo Líder. O evento promovido pela VB Comunicação foi no restaurante Pátria e teve o patrocínio da AngloAmerican, Drogaria Araujo, Fiat, Mater Dei e Urbana.®

**PAULO PAIVA**

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

A REFORMA POSSÍVEL

O governo Lula começa, de fato, neste mês de março, com o funcionamento pleno do Poder Legislativo, já tendo suas mesas diretoras eleitas, suas comissões temáticas formadas e as primeiras pautas para discussão e votação.

A economia terá mais um ano medíocre em contexto internacional incerto e de muita atividade no Congresso. Não há dúvidas que os temas econômicos irão dominar as pautas da Câmara e do Senado e as movimentações dos entes federados e dos lobbies que atuam em Brasília. O governo irá apresentar sua proposta para um novo regime fiscal? A Reforma Tributária, promessa do candidato Lula e desejo dos empresários e do mercado, será a bola da vez.

Discussões, consensos e divergências estão avançados tanto na Câmara (PEC 45), quanto no Senado (PEC 110). Essas duas PECs têm em comum o objetivo de simplificar o sistema tributário, sem, contudo, onerar sua carga agregada, já bastante elevada (32% do PIB) para um país emergente. Ambas propõem substituir o ICMS (tributo estadual, dividido com os municípios), o imposto federal (IPI) e as contribuições federal (PIS/Cofins) e municipal (ISS) por uma contribuição que, seria única (IBS) no caso da PEC 45 e dual (IVA dual, um federal e outro estadual), no caso da PEC 110). Outras diferenças referem-se

ACREDITO QUE A OPÇÃO PELO IVA DUAL TEM MAIOR POSSIBILIDADE DE CONSENSO

ao total de tributos eliminados (5 na PEC 45 e até 9 na PEC 110), isenções e regimes especiais, mais restritos na PEC 45 do que na PEC 110.

No entanto, a discussão avançou bastante no ano passado e há um substitutivo elaborado no Senado, cujo relator foi o senador Roberto Rocha, fundindo as duas PECs. Se este projeto substitutivo se constituir na base para a discussão do Grupo de Trabalho da Câmara, sob a presidência do deputado mineiro Reginaldo Lopes (PT) e relatoria do deputado Agnaldo Ribeiro (PP), da Paraíba, as perspectivas de aprovação serão muito boas.

Acredito que a opção pelo IVA dual, separando um imposto federal e outro estadual/municipal, tem maior possibilidade de consenso. Restará construir pontos de convergências entre os setores da economia para se obter um texto que possa ser aprovado. Será, sem dúvida, a reforma possível, muito melhor do que há hoje. ☺

★ Breve Lançamento | Vila da Serra

| LA RÉSERVE |

ÉTOILE

INSPIRADO EM VOCÊ

4 suítes
237 a 329 m²

- Plantas espetaculares com opções de layout
- Hall social privativo
- Lazer excepcional com quadra de tênis de saibro
- Opções de duplex top house
- Coberturas lineares



Suíte master



Piscina climatizada com vista panorâmica



Quadra de tênis de saibro

VISITE O DECORADO E O LOUNGE DE VENDAS
PRAÇA NOSSA SENHORA DA ABADIA, JARDIM DAS MANGABEIRAS, NOVA LIMA/MG

Acesse e surpreenda-se



lareserve.com.br/etoile

INCORPORAÇÃO E INFORMAÇÕES:

somattos

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E INFORMAÇÕES:

PATRIMAR 60 ANOS

Todas as ilustrações desta peça têm caráter exclusivamente promocional por se tratar de um bem a ser construído. Desenhos de caráter artístico e ilustrativo. O mobiliário e os equipamentos não fazem parte do memorial descritivo do empreendimento. Os materiais e cores representados poderão sofrer alterações ao longo do projeto da construção em função da disponibilidade destes no mercado. O empreendimento somente será comercializado após a expedição do registro do memorial de incorporação no Cartório de Imóveis, nos termos da lei nº 4.391/64. Creci Patrimar: 11.203. Creci Somattos: 11.497.

DANÇA DAS CADEIRAS



Eduardo Peres assume direção do grupo Multiplan, que também passa por mudanças nos comandos regionais



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

Eduardo Peres recebe “bastão” do pai José Isaac Peres

O grupo Multiplan, que tem no BH Shopping o seu empreendimento pioneiro em Belo Horizonte, inaugurado em setembro de 1979, e adotou o trevo de quatro folhas (trevo do Belvedere) como logomarca da organização, promoveu uma mudança de cadeiras recentemente, valorizando seu time interno (tanto do BH, como do Diamond

e do Patio) como parte das ações do plano de reorganização de sua nova gestão, aprovada pelo Conselho de Administração da companhia.

O executivo Eduardo Kaminitz Peres assume como diretor-presidente da rede. Ele recebeu o bastão do pai, o “mago dos shoppings” José Isaac Peres, seu fundador. De Minas Gerais,

onde nasceu a logomarca, também foram alçados a novos desafios a ex-superintendente do BH, Livia Paolucci, agora diretora regional das operações em Minas Gerais e Distrito Federal. Quem antes exercia essa função era Felix Diez, que agora é diretor regional para São Paulo.

Mais mudanças vieram com Simone Fiorello, da superintendência do Patio para o mesmo cargo, só que no BH Shopping. E Paulo Querido, que foi gerente de de controladoria do BH, promovido à superintendência do Patio Savassi.

“A Multiplan é uma empresa sólida, com quase 50 anos de vida, dos quais já venho participando diretamente nos últimos 34 anos. A continuidade do que foi construído é fundamental nesta nova etapa. O ano de 2022 foi excepcional para nós. Apresentamos dados operacionais e financeiros recordes. Pretendemos seguir a mesma estratégia, mantendo a qualidade e solidez da companhia. Além disso, continuaremos valorizando nossos colaboradores e captando novos talentos, para construir um futuro ainda mais próspero”, comenta o novo diretor-presidente, Eduardo Peres.

Para a nova diretora regional de Minas e Distrito Federal, Livia Paolucci, a empresa vive um período de crescimento e renovação. Ela aproveita para relatar os próximos passos do grupo para os empreendimentos em Minas. “Temos pela frente a inauguração do Espaço Gourmet do DiamondMall, que trará restaurantes da alta gastronomia e, em breve, a expansão do empreendimento, além de importantes revitalizações no DiamondMall, ParkShopping e Pátio Savassi. Continuamos, ainda, com o desafio de manter o BH Shopping como o shopping de BH. Tudo isso reforça o compromisso da Multiplan de buscar sempre a melhor experiência para os nossos



Livia Paolucci: diretora regional das operações para Minas e DF

clientes”, sintetiza.

Fundada em 1974 como empresa *full service*, a Multiplan é responsável pelo planejamento, desenvolvimento, propriedade e administração de seus portfólios. Atua estrategicamente no desenvolvimento de shopping centers e imóveis comerciais e residenciais. Está presente na Bolsa de Valores brasileira desde 2007.

A companhia também representa uma das maiores empresas do setor de shoppings centers do Brasil. Possui atualmente 20 shoppings centers em operação, em sete estados brasileiros, e gera aproximadamente 80 mil empregos no país. Hoje, os empreendimentos

da companhia já somam mais de 6 mil lojas, com um variado mix, e recebem cerca de 190 milhões de visitantes por ano.

Os shoppings da Multiplan começaram o ano de 2023 com expressivos resultados preliminares. As vendas no primeiro mês do ano reportaram um crescimento de 22,6% em relação ao mesmo mês em 2022 e 28,6% quando comparadas a janeiro de 2019.

No 4T22, as receitas totais de locação da Multiplan (incluindo shoppings e torres comerciais) atingiram níveis recordes, alcançando R\$ 497,9 milhões, crescimento de 12,6% e 45,8% em comparação com o 4T21 e 4T19, respectivamente. As receitas de locação dos shoppings representaram 97,2% da receita total de locação, totalizando R\$483,8 milhões no 4T22, e cresceram 12,4% vs. o 4T21 e 52,2% vs. o 4T19.

Outro indicador recorde foi a distribuição de juros sobre capital próprio de R\$ 420 milhões, um aumento de 42,4% quando comparado a 2021.

Todo esse sucesso começou com o empresário José Isaac Peres. Carioca de Ipanema, criou, aos 22 anos, sua primeira empresa, a incorporadora Veplan. Seu primeiro desafio foi vender um prédio residencial no bairro da Lapa, no Centro do Rio, que foi todo comercializado em 19 dias. Em 1966, o empresário lançou o edifício Cidade do Rio de Janeiro, na rua Almirante Barroso, também no Centro. Foi o primeiro prédio da cidade a ter garagem mecânica. O empreendimento foi totalmente vendido em apenas dois dias.

Peres não parou mais. Começou a investir no segmento de shopping centers quando essa indústria ainda era incipiente no Brasil, apostando sempre em áreas distantes dos centros

“A MULTIPLAN É UMA EMPRESA SÓLIDA, COM QUASE 50 ANOS DE VIDA. A CONTINUIDADE DO QUE FOI CONSTRUÍDO É FUNDAMENTAL NESTA NOVA ETAPA”

urbanos. Foi o criador do shopping Ibirapuera, em São Paulo.

Os shoppings acabaram por estimular o desenvolvimento das regiões onde foram implementados. Foi assim com o BH Shopping, em Belo Horizonte; com o BarraShopping, no Rio de Janeiro; e com o Ribeirão Shopping, em Ribeirão Preto. Peres também inovou no setor imobiliário, construindo o primeiro condomínio residencial com campo de golfe iluminado da América Latina, além de ciclovia, heliponto e clube de lazer. O Barra Golden Green, localizado na avenida Sernambetiba, na praia da Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro, é sinônimo de condomínio de alto luxo no Brasil.

Atualmente, a Multiplan conta com 20 unidades em operação. A meta de Peres é o investimento em projetos multiuso, que reúnem, em um só local, shoppings, edifícios comerciais, torres residenciais e hotéis. Esta é uma tendência internacional de mercado que a Multiplan vem implementando há vários anos em empreendimentos como o BarraShopping, no Rio de Janeiro, que é interligado ao Centro Empresarial BarraShopping, ao NewYorkCityCenter e ao VillageMall. [®]

FDE-101 RM

Fechadura digital de embutir
Rolete magnético

O único modelo digital com
ROLETE MAGNÉTICO.

Garantia de um fechamento
silencioso e suave, evitando danos
no batente pelo uso constante.



**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

SEM FANATISMO

O que está em jogo na queda de braço de Lula com o Banco Central é saber para quem vai ficar a conta da inflação. Há, no horizonte mundial, inegável risco de uma aceleração dos preços em dólar, que irá pesar em nossos bolsos. A equação básica da inflação correlaciona um maior volume de dinheiro com o aumento de preços em uma economia cuja produtividade deixa a desejar. A prática de uma política irresponsável não penaliza o seu condutor quando o desdobramento de suas ações apresentar consequências inevitáveis, resultantes de posicionamento equivocado.

É preciso muito mais do que falácias em que se acredita, ainda que representadas pela luta de classes, com espaço para atribuir culpas aos empresários e aos rentistas pela alta nos preços. A discussão não pode ser tão simples, a ponto de atribuir-se aos juros altos a culpa pela inflação. Se imaginarmos que cerca de 10% do estoque da dívida pública são de titularidade de investidores estrangeiros, como lidar com algo que ronda

33% de nossas reservas cambiais em fuga pelo exterior, em um cenário de queda súbita e artificial na taxa Selic? A política econômica traz, em seu bojo, consequências inevitáveis. Uma movimentação desse porte jogaria a taxa de câmbio para o espaço. Há quem diga que o país poderia, em contrapartida, decretar medidas intervencionistas, como o congelamento de remessas para o exterior. A economia entraria em colapso, e o mercado de juros futuros explodiria.

Por outro lado, a escalada de preços sobre as empresas com passivos diversos seria fatal. É sempre bom lembrarmos um ditado antigo em tempo de quaresma: devagar com o andor, que o santo é de barro. A independência do Banco Central, hoje, é fato consumado e não pode ser o voluntarismo de um presidente, ou de quem quer que o combata, que vai mudar essa realidade. O juro em alta pode, sim, afetar a demanda. E, sem ela, as empresas entram em dificuldades, sem que a inflação, necessariamente, caia. Há, de fato, espaço para se discutir a meta da inflação e até mesmo a queda de juros, mas esse espaço deve ser ocupado por pessoas técnicas e responsáveis. Não existe mais espaço para fanatismo e para estupidez com fisiologismo. Enquanto isso, vamos resistindo às insanidades, com o conselho que nos legou Ulysses Guimarães: cada dia com sua agonia. ©

NÃO EXISTE MAIS
ESPAÇO PARA
ESTUPIDEZ COM
FISIOLOGISMO

O QUE A VIDA TEM DE MELHOR

ENTREGUE 100% vendido
2 últimas unidades
PRONTO PARA MORAR
PRÉ-LANÇAMENTO
PREVISÃO DE ENTREGA: DEZ./25
Últimas unidades
OBRAS AVANÇADAS
Últimas unidades

Ed. Milão Ed. Roma Ed. Vêneto Ed. Tívoli Ed. Nápoles

Apaixone-se pela comodidade de ter tudo o que precisa nos nossos empreendimentos.
 Com a Turano Construtora, você desfruta de tecnologia e inovação com uma beleza única.
 Conheça e veja por que escolher um apartamento Turano.

O extraordinário tem endereço.

Para morar, investir, viver: conheça a Turano e surpreenda-se.



(38) 99898-2408


TURANO
 CONSTRUTORA



www.turanoconstrutora.com.br

ÀS COMPRAS



Mudança no Plano Diretor de BH acelerou busca por terrenos para novos empreendimentos

Desde que foi sancionado, o novo Plano Diretor de Belo Horizonte, instituído pela Lei nº 11.181, de agosto de 2019, vem provocando polêmica em razão da Outorga Onerosa do Direito de Construir, que é o valor cobrado das

construtoras sobre a utilização de espaço para empreender na capital, ou seja, o custo que a prefeitura cobra para as obras que excedem o coeficiente básico.

Pela nova regra, algumas áreas de



FOTO \ MARIA ELIZABETH LAGES

Quatro terrenos no Funcionários darão lugar a empreendimento com 62 apartamentos



**Renato Michel: prefeitura não quer
desaquecimento do setor**

zoneamento, que permitiam construir dentro do coeficiente de aproveitamento de 2,7 vezes por metro quadrado de terreno, passaram a ser de coeficiente um para cada metro quadrado do terreno. A mudança entrou em vigor no dia 5 de fevereiro deste ano. Antes que a exigência começasse a vigorar, até o final de 2022 as construtoras correram ao mercado e foram às compras para aproveitar o coeficiente anterior. Por essa razão, nunca se vendeu tantos terrenos na capital. Muitas incorporadoras fizeram permuta com proprietários de antigas casas em bairros residenciais da capital, para a compra e demolição, interessados em edificar torres residenciais.

Foi o que fizeram as construtoras EPO, Patriimar e outras empresas de engenharia, ao adquirirem terrenos na capital durante o período de transição para o novo Plano Diretor de BH. Mas, alegando o alto custo a que poderia chegar o custo do imóvel com a compra da outorga para obter maior coeficiente de construção, os empresários do setor estão prestes a conseguir uma vitória.

“A PBH não quer o desaquecimento do setor, que emprega cerca de 100 mil trabalhadores com carteira assinada e que com a implantação total do Plano Diretor, poderá encarecer ainda mais o imóvel com o elevado custo da outorga. Assim, buscamos o diálogo com o prefeito Fuad Noman e ele se mostrou flexível”, relata o presidente do Sindicato da Indústria da Construção em Minas Gerais (Sinduscon-MG), Renato Michel.

Como resultado do diálogo com os construtores, o prefeito da capital encaminhou à Câmara Municipal o Projeto de Lei 508/2023, que reduz o valor da outorga praticamente pela metade, para votação em dois turnos. Mas já há reação do movimento “Todos pelo Plano Diretor”, que deseja que a discussão inclua a sociedade civil. O PL propõe a flexibilização para construções acima do coeficiente básico dentro dos limites da avenida do Contorno. O Executivo Municipal alega que o PL busca alinhar os preços da outorga aos praticados no mercado e incentivar novas unidades de habitação de interesse social.



FOTOS DIVULGAÇÃO



—
Mudança na lei acelerou demolição de casas pela cidade

—
Daniel Katz: mercado vê com bons olhos redução da outorga

“O mercado vê com bons olhos a redução da outorga. Houve uma sensibilidade da prefeitura, nesse sentido”, elogia o vice-presidente da área de Incorporação da Câmara do Mercado Imobiliário (CMI), Daniel Katz.

Quando foi formulado o novo Plano Diretor de Belo Horizonte, a pretensão, segundo a própria PBH, era reafirmar o compromisso de Belo Horizonte com a Nova Agenda Urbana (NAU) e com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), ambos instrumentos consolidados pela Organização das Nações Unidas (ONU) em prol de cidades mais justas, resilientes e sustentáveis.

Na busca pelo acerto no planejamento, veio a preocupação com a fuga de investimentos para a vizinha Nova Lima, o que já acontece há alguns anos. E, também, com o desaquecimento de um

setor que não parou durante a pandemia. “Tivemos os três melhores anos da construção civil por que as famílias ressignificaram o valor do imóvel. Já vínhamos com crescimento, mas, 2021 foi o melhor ano da história, 2022, o segundo melhor e 2020, o terceiro melhor”, aponta Renato Michel, do Sinduscon.

Os dados do Instituto Data Secovi embasam o argumento do presidente do Sinduscon. “Em 2022 foram vendidos 24.514 unidades em Belo Horizonte. Em comparação com 2021, quando foram vendidos 30.208 imóveis, ocorreu um decréscimo de 18%. Porém, quando você compara os dados de 2021 com 2020, tendo este último registrado 19.715 unidades, e 2020 para 2022, houve um incremento considerável em relação a base, o que mostra que o mercado continua pujante mesmo diante da taxa de juros elevada”, complementa Daniel Katz, da CMI.

Para ele, não há como prever como vai se comportar o mercado com o novo Plano Diretor. “Com relação a preço de imóvel, fica difícil falar em

redução. O preço da matéria-prima subiu bastante. Mas, de qualquer forma, os preços ainda estão defasados em relação à pré-pandemia, quando a gente trabalha com o valor real, que acaba tendo um incremento do INCC e do CUB. O que estamos esperando é uma conjuntura macroeconômica mais favorável e, a despeito da taxa de juros, imóvel é sempre um bom investimento, um bem-raiz, está sempre se valorizando, principalmente quando você compara com outros ativos no Brasil. Excelente para quem está comprando a casa própria ou diversificando o investimento”, aconselha Daniel Katz.

Na corrida aos terrenos no ano passado, ano de muitos lançamentos, descortina-se novos empreendimentos. Há que se destacar a aquisição da EPO Engenharia, em 2022, para aproveitar o coeficiente antigo, de quatro terrenos no bairro funcionários, nas ruas Aimorés e Maranhão, onde se situava a antiga padaria Vianney, um restaurante italiano, a extinta Cervejaria e Bar Brasil e onde está a Droga Raia atualmente. “Permutamos os quatro terrenos e vamos construir um prédio residencial, edifício Astro, com 62 apartamentos de 3 e 4 quartos, medindo 105, 150 e 160 metros quadrados. Negociamos todos os terrenos de um só proprietário, no sistema de permuta, e vamos lançar o empreendimento em abril próximo”, adianta Guilherme Henrique Pimentel Santos, diretor de Novos Negócios da EPO.

Outro que acredita que o valor da outorga calculada pela PBH foi um equívoco, e que por isso, também foi às compras até a reta final de 2022, é o empresário Alex Veiga, da Patrimar. “Hoje, vejo que há uma sensibilidade da prefeitura, que propôs a redução da outorga e viu que, agindo assim, pode arrecadar mais e reverter o valor para a melhoria de infraestrutura da cidade.



Alex Veiga: “BH precisa ter um incremento de obra”

Nós, construtores, teremos o potencial construtivo aumentado. BH precisa ter um incremento de obra”, pontua Alex Veiga, principal executivo da Patrimar.

Veiga comprou terrenos no ano passado na Savassi, em Lourdes e no Luxemburgo. “Na Savassi, a obra é na rua Fernandes Tourinho, entre Sergipe e avenida Getúlio Vargas. Serão apartamentos compactos. Mais de 100 unidades. Já, no Luxemburgo, na rua Guaicuí, praça Cavalini, o projeto é para 80 apartamentos de 3 e 4 quartos. E, em Lourdes, no lugar de duas casas na rua Espírito Santo, teremos unidades de 4 quartos de altíssimo luxo. Também, na rua Tomás Gonzaga, em dois terrenos, faremos outro prédio e, na avenida Tancredo Neves, no bairro Castelo, as áreas adquiridas são para apartamentos de 2, 3 e 4 quartos. Compramos os terrenos dentro do período de transição do novo Plano Diretor”, esclarece o proprietário da Patrimar, que já adianta que, quando chegar o alvará, vai comprar outorga complementar para chegar a 5 de coeficiente. ©

MERCADO AQUECIDO



Locação de imóveis para classe média, com condomínios mais baratos, vive momento de grande procura



Que o mercado imobiliário foi um dos poucos segmentos a mostrar-se dinâmico durante o auge da pandemia, não é novidade para ninguém, ao menos no quesito residencial. A construção civil não parou e, apesar de muitos comerciantes e profissionais liberais entregarem seus imóveis, as imobiliárias renegociaram com seus inquilinos para evitar a perda de contratos de apartamentos e casas alugadas. Passado o sufoco, graças à vacinação, o setor ganhou mais fôlego à ponto de deixar as empresas com baixo estoque

de imóveis para alugar, especialmente para a classe média.

“Estou há 25 anos no mercado e digo que ele nunca esteve tão aquecido na área de locação, com perfil para a classe média, como agora. Os apartamentos mais procurados são os de aluguel até R\$ 2,5 mil mensais com condomínio barato”, atesta a diretora da Sólida Imobiliária, Cecília Murta.

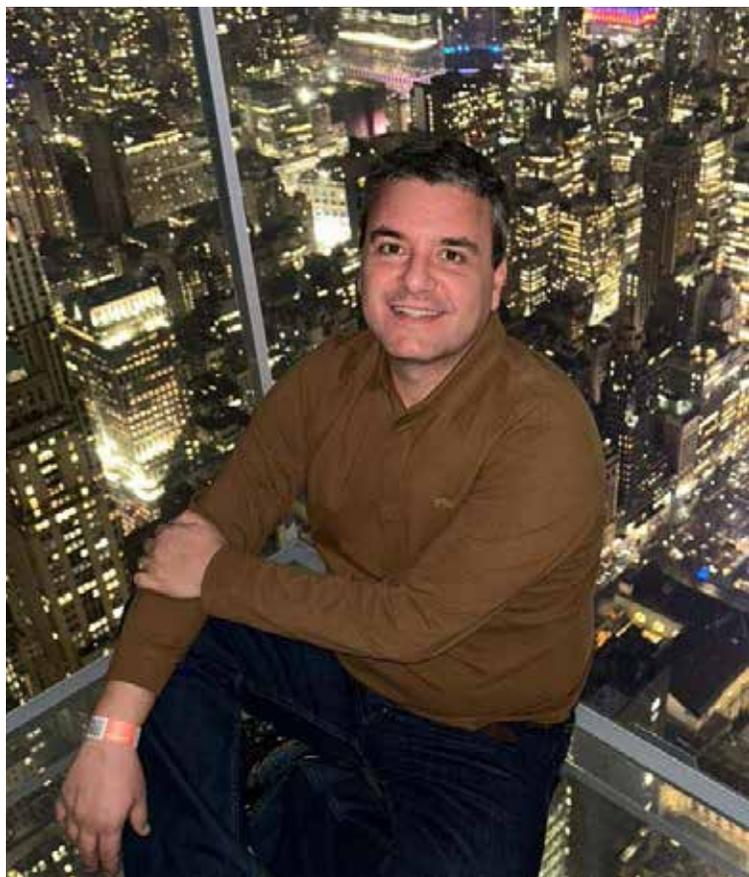
A empresária e corretora conta que imóveis para aluguel até R\$ 3 mil, com condomínio mais



Cecília Murta: mercado de locação para classe média nunca esteve tão aquecido

elaborado, com porteiro 24 horas, têm menor procura. Segundo Cecília, os apartamentos em prédios de até três andares, com aluguel até R\$ 2,5 mil e condomínio até R\$ 500, sem porteiro e sem elevador, são os preferidos da classe média no momento. Normalmente são os mais antigos em bairros tradicionais da Região Centro-Sul. “Mas vale lembrar que em alguns bairros, como o Buritys, por exemplo, existem vantagens como prédios de duas torres, com lazer estruturado e portaria, que permite diluir o custo do condomínio dado o grande número de unidades”, observa.

Por outro lado, a diretora da Sólida lembra que os prédios mais antigos possuem apartamentos com maior metragem e que vale a pena atualizá-los para ofertar no mercado de aluguéis, bem como investidores apostarem em novas unidades para locação. “Para se ter uma ideia, se você colocar hoje um imóvel de dois quartos com



Arthur Santos: demanda superior a do ano passado

condomínio até R\$ 500 e aluguel a R\$ 1,8 mil, aluga em uma semana”, aposta.

Na contramão dos imóveis residenciais para locação, o mercado de salas vive um péssimo momento em razão do atrativo do home office, tendência que cresceu com a pandemia do coronavírus. “Em compensação, as lojas e galpões estão renascendo, mas não na mesma velocidade do imóvel residencial para a classe média”, destaca Cecília.

O crescimento pela procura de imóveis com perfil até R\$ 2,5 mil é confirmado pela vice-presidente da Câmara do Mercado Imobiliário (CMI) para a área de Administração Imobiliária, Flávia Vieira. “É fato que o estoque baixou muito. Desde



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

Flávia Vieira: estoque baixou muito

o final do ano passado, percebemos uma demanda grande para este perfil de imóveis. Muitas famílias, que na pandemia procuraram imóveis mais baratos para alugar, agora estão voltando ao patamar de antes e, além disso, os estudantes estão procurando imóveis até esse valor, próximos às universidades”, aponta Flávia.

E quem confirma essa demanda é o diretor da Netimóveis Coração Eucarístico, Arthur Santos. Segundo ele, esse mercado está voltando ao patamar pré-pandemia. “A demanda está superior ao que foi no ano passado. Nós já alugamos praticamente todos os imóveis residenciais que tínhamos disponíveis”, comemora. De acordo com ele, os bairros Coração Eucarístico, João Pinheiro, Minas Brasil e Dom Cabral estão entre os mais procurados.

Segundo Arthur Santos, na hora de escolher o novo lar, os estudantes preferem imóveis que tenham valor de aluguel entre R\$ 1,6 mil e R\$ 2 mil. A prioridade é por apartamentos de, no mínimo, dois quartos com mais de um banheiro. “É comum os estudantes fazerem uma locação



Adriana Magalhães: “Teremos novos investimentos em locação”

compartilhada com amigos ou colegas; então, sempre há uma busca por mais de um banheiro”, comenta.

A forma mais comum de garantia locatícia para esse público é o seguro fiança. “Não só para os universitários. Hoje essa é a opção mais procurada em geral”, diz Santos. Ele ressalta, no entanto, que ainda existem muitos fiadores tradicionais, especialmente no segmento de locação específico para estudantes. “Da nossa carteira de aluguel, quase metade dos nossos boletos são para o interior, ou seja, são os pais, os familiares, pagando aluguel para o filho em Belo Horizonte”, revela.

A diretora da Associação Brasileira de Mercado Imobiliário (ABMI), Adriana Magalhães, aposta no crescimento de novas unidades para locação. “As construtoras foram às compras no ano passado, apostando em novos terrenos. Então, teremos novos investimentos em locação. As empresas aproveitaram o maior coeficiente de construção antes das mudanças no plano diretor entrarem em vigor”, conta Adriana. ©



Edital BDMG MUNICÍPIOS 2023

Financiando o desenvolvimento de todas as cidades de Minas.



 **Maria Eduarda Schirmer**
Estudante de Ladainha

O Edital de Municípios do BDMG disponibiliza R\$400 milhões para financiar o desenvolvimento das cidades mineiras. É crédito rápido, acessível e 100% digital que vai beneficiar a economia regional e contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população. Os recursos podem ser investidos em projetos de energia renovável, infraestrutura, saneamento e compra de máquinas e equipamentos.



Saiba mais em:
bdmg.mg.gov.br

BDMG. NOVAS IDEIAS PARA O DESENVOLVIMENTO.



GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



EXPANSÃO EM SÃO PAULO



Concreto lança edifício Ritmo, que será construído no Itaim Bibi, com projeto do Studio Arthur Casas



FOTO \ LECA NOVO

O grupo mineiro Concreto está alçando novos voos: com projeto do Studio Arthur Casas, a construtora lança seu primeiro empreendimento em São Paulo. O edifício Ritmo será construído em um dos bairros mais cobiçados e tradicionais de São Paulo, o Itaim Bibi, na zona Oeste da cidade e terá apartamentos de 54 a 114 metros quadrados, com uma ou duas suítes. O projeto, destaca o diretor-presidente do grupo, Miguel Safar Filho, propõe versatilidade de tipologias e relação com o contexto urbano. “A proposta ainda vai além e atende diferentes demandas, oferecendo não só um design arrojado, mas uma localização estratégica”, garante Miguel.

Além da localização privilegiada, o empreendimento contará com completa área de lazer, que abrange térreo e rooftop, com bicicletário, sauna, spa e academia, espaço gourmet, salão de festa, espaço kids, piscina adulta, lavanderia e home office, item que ganhou relevância após a pandemia. A torre terá 58 unidades residenciais e uma comercial, com três elevadores, em um terreno de 1 mil metros quadrados. A vizinhança abriga shoppings elegantes como o Cidade Jardim e o JK Iguatemi, importantes vias de acesso, diversas opções de escolas, hospitais, restaurantes e casas noturnas.

O Ritmo foi apresentado ao mercado mineiro com um evento no bar Baretto, do Hotel Fasano,

—
Arthur Casas: “Morada para quem alia sofisticação e praticidade”

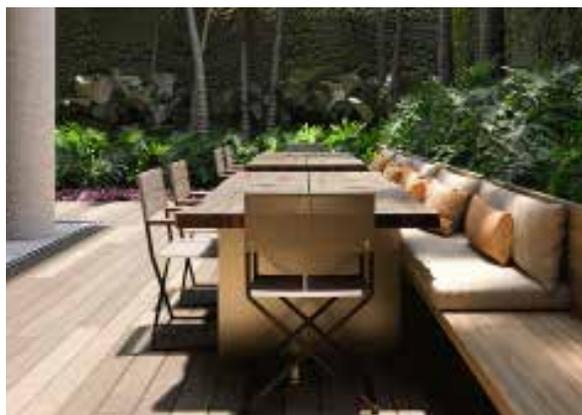


Perspectivas do projeto: ritmo de vida do Itaim Bibi foi a fonte de inspiração

em Belo Horizonte. “É um momento especial para o grupo Concreto, que há quase 50 anos é sinônimo de solidez e excelência em Minas Gerais e agora inicia sua expansão para o mercado paulista”, afirmou o diretor-presidente do Grupo Concreto, Miguel Safar Filho.

Reconhecido como um dos mais renomados arquitetos do país, o responsável pelo novo projeto na cidade paulista Arthur Casas apresentou o conceito para a criação do Ritmo. Uma maquete do edifício mostrava os diferentes layouts de apartamento, rooftop, lazer premium e paisagismo do edifício. De acordo com Casas, o ritmo de vida do Itaim Bibi foi a fonte de inspiração para o empreendimento, supermoderno e conectado com os novos tempos. “O Ritmo representa uma morada para quem alia em seu dia a dia, sofisticação e praticidade”, concluiu.

“Atuamos desde 1976 na edificação de empreendimentos residenciais e comerciais e, atualmente, operamos expressivamente em outros segmentos, como co-working, hotéis, restaurantes, shopping centers e loteamento e construções industriais”, disse Safar. De acordo com ele, a Concreto busca continuamente



a melhoria do espaço urbano pensando no bem-estar da sociedade e na ressignificação do ambiente. “Excelência, inovação e devoção pelo trabalho, somado a uma forte política de segurança e ética, compõem a essência e a solidez do grupo”, concluiu. ©

CONSTRUTORA DE SONHOS



Turano entrega estilo de vida em seus empreendimentos, empregando experiências positivas

Mais do que pensar empreendimentos, uma construtora imagina sonhos, constrói realidades. É assim que a Turano se firma, a cada dia, no mercado. Com bases sólidas na inovação e ideias livres para criar e executar empreendimentos nos segmentos residencial, comercial e industrial. É à luz desses valores que a empresa fundada, em 2010, por Guilherme Turano Trindade, engenheiro civil, e Patrícia Piana Santos Lima de Oliveira, arquiteta e urbanista, sustenta a confiabilidade e solidez que concretizam seus projetos. A dupla de empreendedores do ramo civil, faz uso da combinação do know-how de cada um para levar o melhor da área para seus empreendimentos.

—
Patrícia Piana e Guilherme Turano



FOTO DIVULGAÇÃO

Os constantes avanços do setor de engenharia civil e incorporações imobiliárias, ditam os estudos na busca constantes por inovação, fazendo com que a construtora implemente em suas obras soluções tecnológicas que inspiram conforto, comodidade e praticidade para atender as demandas do mercado. Não à toa, tem como prática fazer uso de tecnologias que implementam ambientes e transformam rotinas, sempre em observância rigorosa das normas de desempenho a qual os empreendimentos estão submetidos.

A história de sucesso como uma das empresas mais respeitadas de Minas Gerais é de tirar o fôlego e inspira a vontade de ir além: cada obra é executada com o objetivo de alcançar a excelência em construir, mas principalmente, pelas experiências positivas que proporcionam para seus clientes. O padrão premium de qualidade Turano pode ser visto em cada detalhe e em suas áreas de atuação: empreendimentos de alta e média renda e obras industriais. Neste setor, a empresa está presente em várias obras de infraestrutura e hoje participa da construção da unidade fabril da Eurofarma em Montes Claros, a maior fábrica de produtos farmacêuticos da América Latina.

Tamanho reconhecimento pode ser observado também na prática, no mais novo empreendimento da construtora, o Edifício Vêneto, um prédio que mostra na prática o resultado de toda a trajetória, evolução e, é claro, o desejo de transformar sonhos em realidades urbanas. . ©

 Mensagem para você.

A Copasa investiu bilhões e superou desafios para **melhorar a vida dos mineiros.**

 Mais de 465 mil árvores plantadas em projetos de reflorestamento.

A Copasa e o Governo de Minas fizeram o maior investimento da história do nosso estado para levar saneamento básico a milhões de mineiros. Com muito trabalho e uma nova forma de gestão focada nas pessoas, diversas obras foram feitas, a base de clientes que pagam a tarifa social cresceu e novos canais de relacionamento foram criados.

 Tudo isso para estar cada vez mais perto de você.



Nos siga em nossas redes sociais:
@aquitemcopasa



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

POTÊNCIA FEMININA



VB Comunicação realiza 4ª edição do Conexão Mulheres de Um Novo Tempo e convidadas discutem temas como machismo, empreendedorismo e política



FOTO \ FLÁVIO DE CASTRO

Cris Pàz: anfitriã do evento

Aconteceu neste mês, em homenagem ao Dia Internacional da Mulher, a 4ª edição do *Conexão Mulheres de Um Novo Tempo*, evento promovido pela VB Comunicação e que tem como foco trazer convidadas que são referências em seu setor de atuação para discutir temas como empreendedorismo, negócios, preconceito e política.

Neste ano, além do apresentador do Conexão Empresarial e diretor da VB, Gustavo Cesar

Oliveira, o GCO, o evento também contou com a presença da escritora, palestrante e influenciadora Cris Pàz, que foi a anfitriã do dia e conduziu a conversa com as nove convidadas do evento.

O bate-papo entre Cris e as mulheres também foi gravado e será exibido no programa *Hoje Vou Assim*, comandado por ela e que estreou neste mês no Canal Viver Brasil. Confira um pouco do que foi falado em cada



Estela Netto, arquiteta e referência em design de interiores, contou da sua experiência em Cuba, país onde morou aos 15 anos. Falou também sobre empreendedorismo, estratégias

para enfrentar o machismo no mercado e a arquitetura como ferramenta de marketing - uma vez que um projeto posiciona a empresa em lugares estratégicos do mercado.



Marina Ulhôa, da Fusilli, contou que alisava os fios na juventude – por imposição de um padrão estético – e explicou sobre como a sua empresa tem ajudado mulheres a valorizar os fios crespos e cacheados. Pontuou ainda a dificuldade de entrar no mercado e a necessidade de empreender.

Luíza Rafaella, da Beijo Pimenta Acessórios, falou sobre como sua marca valoriza o que há de autêntico e traz uma moda libertadora para as mulheres. Falou ainda sobre

franquias e como usa seu carro para vender e tornar sua marca acessível.

Rafaela Rossi Castro, da Buyco, contou sobre o setor de compra e venda de empresas e os desafios de atuar em um mercado dominado por homens. Falou também sobre inovação e tendências para este segmento. Pontuou que a venda de uma marca envolve diversos fatores e pode garantir o conforto financeiro de uma empreendedora.



—
Alessandra Simões e Cris Páz



—
Cris com Marcela Trópia, Cristiana Kumaira e Maria Elvira



—
Cris Páz e Isabella Paes

Alessandra Simões, analista do Sebrae Minas, ofereceu um panorama sobre as novas

gerações e formas de consumo digitais. Falou sobre o poder da inteligência artificial, sustentabilidade e como tornar um negócio mais perene. Segundo ela, o “futuro já chegou” e as marcas precisam estar prontas para o novo.

Maria Elvira, empresária, educadora, comunicadora, política, líder feminina e viajante pelo mundo, falou sobre a descoberta do feminismo na juventude e seu papel como deputada na defesa dos direitos das mulheres. Também contou sobre sua candidatura à prefeitura de BH e as lições que tirou da situação.

Cristiana Kumaira, secretária-geral adjunta do estado de Minas Gerais, relembrou seu primeiro discurso político aos 15 anos e a importância do autoconhecimento para que as mulheres superem situações de machismo. Também reforçou a importância de termos mais mulheres no cenário político.

Marcela Tropa, vereadora de Belo Horizonte, falou sobre o seu início na política e como era julgada por ser jovem em comparação aos demais. Também contou sobre um caso de agressão e sua decisão de expor a história para empoderar as mulheres.

Isabella Paes, empresária da moda, emocionou o público ao contar sobre o bullying sofrido na juventude e a entrada no mundo da moda como forma de resgate da autoestima. Relembrou o crescimento da sua marca, com diversas mudanças de locais para comportar uma produção maior, e sobre como o suporte dos pais foi importante para a sua carreira. Também falou do movimento “1 milhão de máscaras”, que envolveu doações desse acessório durante a pandemia. (v)

NOVIDADES DA PENÍNSULA IBÉRICA

Novos produtores no nosso portfólio, com vinhos de produção limitada, pouca intervenção e muita elegância. Experimente!

PREMIUM
WINES

PEQUENOS PRODUTORES
GRANDES VINHOS

ALTAVINS

D.O. Terra Alta,
Catalunha, Espanha

Alta qualidade dos vinhos de Garnacha Blanca e tintos complexos de Garnacha Negra e Cariñena produzidos por Joan Arrufí.



LOBO DE VASCONCELLOS

Alentejo, Portugal

Projeto de um dos grandes enólogos de Portugal, Manuel Lobo de Vasconcellos, com vinhos que primam pela mineralidade e frescor.



VIÑA ANE

San Vicente de la Sonsierra,
Rioja, Espanha

Eduardo Monge e Lorena Garbati produzem um branco e três tintos muito prazerosos e de grande caráter.



BEBA COM RESPONSABILIDADE

VIDEOMONITORAMENTO AUMENTA SEGURANÇA EM NOVA LIMA



Guarda Civil Municipal e Polícia Militar monitoram a cidade em tempo real com sistema inteligente de câmeras



Uma sala de monitoramento 24 horas, na qual agentes da Guarda Civil Municipal e da Polícia Militar monitoram imagens ao vivo de toda a cidade de Nova Lima. Com os “olhos” tecnológicos, o trabalho de segurança é mais eficiente: em questão de minutos é possível identificar problemas, e direcionar a equipe mais próxima para o local da ocorrência.

O Ciap - Centro Integrado de Monitoramento faz parte de um amplo sistema de segurança, inaugurado pela Prefeitura no começo do mês de março.

Ao todo são 471 câmeras instaladas em todas as regiões da cidade. Prédios públicos também são monitorados.

A iniciativa é inédita, e tem potencial para revolucionar o trabalho das forças de segurança no município. As experiências de cidades que aderiram a sistemas similares mostram que a incidência de crimes caiu significativamente, e que a sensação de segurança da população atinge níveis bem maiores.

TECNOLOGIA 4K

A qualidade das imagens geradas impressiona. As câmeras são de alta definição, com tecnologia 4K e zoom integrado de até 25x. Todas têm rotação completa. A partir da sala de comando é possível captar detalhes no vídeo, que vão subsidiar os agentes na decisão de como proceder em cada situação.

Já os painéis de transmissão possuem recursos de navegação que permitem rever cenas, bem como assistir aos vídeos em câmera lenta.

As câmeras também detectam movimentações suspeitas e emitem alertas. Elas fazem leituras de placas de veículo, e algumas terão reconhecimento facial, com integração direta no sistema CórTEX, da Polícia Civil.

Em breve haverá a possibilidade de que as câmeras particulares voltadas para as ruas sejam integradas ao sistema, em caso de solicitação dos moradores. Isso vai ampliar o número de câmeras integradas e garantir ao cidadão a possibilidade de que os dados gerados pelo seu sistema particular de segurança sejam acompanhados em tempo real.

As câmeras já instaladas possuem sensores especiais, e é possível programá-las para alertarem no caso de algum espaço protegido ser ultrapassado. A "linha imaginária" pode ser aplicada, por exemplo, em salas de segurança, com estoques de medicamentos ou de objetos de valor, prédios públicos, UBSs, escolas, dentre outros.

SEGURANÇA DE DADOS

Para garantir a segurança dos sistemas, a opção foi pelo uso de fibra óptica - mais de 250 km de cabos foram instalados. A gestão dos dados é cuidadosamente feita com base na Lei Geral de Proteção de Dados. Os agentes públicos estão



sujeitos às normas de sigilo, e o Poder Municipal está comprometido em fiscalizar e punir qualquer caso de violação. ®



NOVA LIMA Cidade para todos
prefeitura



EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

O BRASIL TEM DEPUTADOS DEMAIS?

Ouve-se dizer que o Brasil tem parlamentares demais. Será verdade?

Quantas pessoas um parlamentar pode “bem” representar? Difícil responder, fatores a ponderar. Uma comparação internacional não fornece resposta definitiva, mas ajuda a pensar a importante questão da representação popular.

Antes, é importante registrar que, no Brasil, o custo de um parlamentar (de um juiz também!) é excessivo e deve, sim, ser muito reduzido. Fácil dizer, difícil fazer, pois a maioria deles quer, principalmente, enriquecer, e chantageiam os poderes por ainda mais verbas, preferivelmente das quase sem controle!

Vejamos outras nações. A França, hoje com 68 milhões de habitantes, tem 577 deputados. Logo após a revolução, quando a população era de 28 milhões, tinha quase 2.000 deputados! Para termos a

É IMPORTANTE REGISTRAR QUE, NO BRASIL, O CUSTO DE UM PARLAMENTAR É EXCESSIVO

mesma relação entre população e representantes da França atual, o Brasil deveria ter 1.866 deputados! Comparando com a Assembleia francesa ao fim do século 18, deveríamos ter 15,7 mil deputados federais!!! E não se diga que uma assembleia tão grande é necessariamente disfuncional: afinal, foi lá em Paris, em 1789, que se aprovou a Declaração dos Direitos do Homem (e da mulher), peça fundante das modernas democracias!

Na Alemanha, o número de membros do parlamento federal gira em torno de 800; para termos a mesma proporção, deveríamos ter 2.172 parlamentares federais! Já o parlamento chinês tem o maior número de membros: 2.977! Proporcionalmente à população, bem menos que o Brasil! A Coreia do Norte, com cerca de 10% da população brasileira, tem 174 deputados a mais que nós!! Estes últimos, sabe-se, apitam pouco!

Esta breve comparação mostra que, embora a quantidade seja importante, a forma de trabalho, as regras dos processos eleitoral e legislativo o são muito mais. Entre nós, há grandes disfuncionalidades nesses três aspectos. Além do que a balbúrdia em plenário favorece conchavos e dificulta desenhar boas políticas públicas! ☹

FIAT TORO

CARREGADA

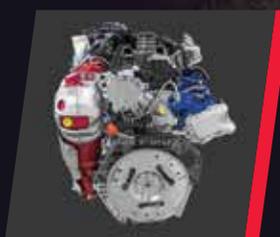


Leo Burnett TM

DE ATITUDE



Multimídia 10.1"



Motor turbo
flex 185cv



Capacidade
de 1 tonelada



NO TRÂNSITO, ESCOLHA A VIDA!

Imagens meramente ilustrativas, com alguns itens opcionais. Garantia Fiat de 3 anos. Para usufruir dessa garantia, é obrigatória a realização das Revisões Programadas. O prazo de garantia oferecido já inclui os 90 dias da garantia legal. Para mais informações, consulte os manuais de Garantia e de Uso e Manutenção.



SAC: 0800 707 1000 / 0800 282 1001

TORO.FIAT.COM.BR
#carregadadeatitude



TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

RECEITAS PARA CONFEITARIA

A Brigadeiro.Com.Vc, startup especializada na produção e venda de brigadeiros gourmet, planeja mais uma vez trazer inovação para o universo da confeitaria. O novo projeto, intitulado de UniBrigadeiro, é uma plataforma de cursos e receitas desde a categoria de doces, até gestão, financeiro, jurídico, vendas, parcerias, decoração, autocuidado feminino e marketing. O foco é direcionar a pessoa que sonha e pretende empreender de maneira mais autônoma, além de sempre estar atualizada com novas receitas e tendências do setor. A startup prospecta mais de 100 mil alunos matriculados até 2030 e, desta forma, posicionar a plataforma como a principal em conteúdo voltado para a confeitaria.

HAVAIANAS E A IA

A Yapoli, plataforma de gestão de ativos digitais, tem sido uma aliada fundamental para a equipe de marketing da Havaianas. Com a tecnologia DAM (Digital Asset Management), a martech tem garantido a capacidade de gestão e distribuição de conteúdos digitais da marca de forma ágil e segura, assegurando a estrutura necessária para a expansão e desenvolvimento da parceira. A Havaianas buscou a startup para escalar a positivação de banners e imagens dos produtos em lojas virtuais de parceiros. A tecnologia da Yapoli possibilitou que esse processo tenha o seu tempo médio abreviado.



PARCEIRA DA META

A Meta, dona do Facebook, Instagram e WhatsApp, acaba de fechar parceria com a Poli, startup brasileira de tecnologia que busca ajudar empresas a anunciarem, atenderem e venderem por meio dos canais digitais de comunicação. A Poli torna-se provedora oficial do WhatsApp, podendo acessar diretamente as configurações da API do WhatsApp Business, versão recomendada às empresas que querem profissionalizar o atendimento on-line, adicionar um chatbot, integrar com outras ferramentas ou ter relatórios.

FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL: NO HYPE DO FRANCHISING 4.0

O futuro está, na verdade, cada vez mais presente em nossas vidas. A inteligência artificial (IA) vem revolucionando o nosso dia a dia e interfere, também, no mundo dos negócios. A inovação é fundamental para o segmento e é preciso estarmos sempre atentos em como usar a tecnologia a nosso favor. Uma ferramenta de IA que está na crista da onda e todos estão falando a respeito é o ChatGPT. Ele pode ser usado para melhorar a eficiência das operações dos pontos de venda, reduzir os riscos de furtos, aumentar a satisfação dos clientes, melhorar a comunicação entre os vários stakeholders e muito mais.

Mesmo quem não tem muita habilidade com a tecnologia pode usar o ChatGPT para redigir posts e mensagens para seus clientes, com muito mais velocidade e qualidade do que a maioria dos seres humanos, entre várias outras tarefas, como criar um chatbot para atendimento automático.

O uso da IA dentro das franquias também pode ser feito para melhorar a comunicação entre franqueados e franqueadores como criar um canal eficiente e centralizado, através do qual as informações importantes sejam automaticamente compartilhadas, de forma rápida e clara. Além disso, pode ajudar a monitorar o

desempenho de cada franquia, identificando pontos fortes e fracos e fornecendo sugestões para aprimoramento da operação, inclusive com base no que fazem os demais franqueados da rede e, em alguns casos, até no que fazem franqueados de outras redes.

Outra vantagem da IA: pode ser usada para fornecer suporte aos franqueados, ajudando-os a gerenciar suas operações diárias, responder a perguntas e solucionar problemas técnicos.

Se você é um franqueado ou franqueador e ainda não está pensando em inserir a inteligência artificial no seu dia a dia, você pode ficar atrás no mercado e, conseqüentemente, de sua concorrência.

Muitos acreditam na substituição de pessoas. Já eu, porém, confio que seja uma “mão-zinha” a mais para nos ajudar a gerir e vender de forma mais eficiente e ampla. O Franchising 4.0 precisa melhorar a eficiência na gestão de seus franqueados. O que vocês acham?

EU CONFIO QUE SEJA
UMA “MÃOZINHA” A
MAIS PARA AJUDAR A
GERIR E VENDER

CADA GOTA IMPORTA



Em homenagem ao Dia Mundial da Água comemorado em 22 de março, reunimos iniciativas de empresas e pessoas que fazem toda a diferença



—
Tauá incentiva otimização dos recursos naturais

Recurso essencial na preservação da vida, a água tem sido objeto de preocupação de empresas, ambientalistas e cidadãos – que elaboram formas e adotam medidas para tratar e preservar este importante elemento. O Dia Mundial da Água, comemorado em 22 de março, joga luz sobre estas iniciativas e mostra que cuidar do

planeta é dever de todos nós.

O Grupo Tauá de Hotéis e Resorts, que tem duas unidades em Minas Gerais, uma em Caeté e outra em Araxá, instalou peças nos chuveiros, torneiras e vasos sanitários para reduzir a vazão de saída de água e criou o Programa Eleva, que acompanha as manutenções dos hotéis e resorts



—
**Construção de fossas com
 pneus e resíduos**

e incentiva a otimização dos recursos naturais.

“Também temos as Estações de Tratamento de Água (ETA), que garantem a qualidade da água utilizada, e toda a água consumida é transformada em efluente - que é tratado nas Estações de Tratamento de Esgoto (ETE) próprias. Na Jota City, espaço recreativo e pedagógico dos resorts Tauá, uma parte da água vem da captação de chuva, que é utilizada para irrigar a horta vertical e abastecer os aquários”, explica Ísis Batista, gerente de ESG do Grupo Tauá de Hotéis.

Além de grandes empresas, as pequenas também mostram compromisso com a natureza. Uma delas é a Água Limpa Saneamento Básico, do empresário e educador social Fábio Batista. A empresa constrói fossas utilizando pneus e resíduos de materiais da construção civil em comunidades onde o saneamento básico não chegou. Ele também utiliza a técnica da fitorremediação, que consiste no uso de plantas para ajudar a diminuir a poluição de solos, águas e até mesmo do ar.

“Já fizemos trabalhos em diversos locais, como Nova Lima, Jaboticatubas e Serra do Cipó. A partir do momento em que tratamos corretamente da água nós evitamos que as crianças adoçam, que os pais falem ao trabalho e que o sistema de saúde fique sobrecarregado. Além disso, impedimos que os resíduos sejam despejados em rios, evitando a contaminação da água e dos animais”, garante.

O empresário também oferece oficinas e cursos nos locais por onde passa, ensinando aos moradores a técnica correta para a instalação das fossas. “Quando levamos conhecimento sobre o saneamento correto elas ficam empoderadas e geram renda. Há esperança para purificação dos rios, as empresas precisam ter responsabilidade social e buscar soluções para o nosso planeta”, aponta.

Atuando há 15 anos na conservação da biodiversidade e uso sustentável dos recursos naturais, a Associação Cerrado Vivo (CerVivo) também se preocupa com o saneamento básico e, para comemorar o Dia Mundial da



—
Fitorremediação: plantas são usadas para reduzir poluição do solo

Água neste ano, preparou um material on-line para incentivar a implantação de tecnologia ecológica de esgotamento sanitário em comunidades rurais.

“Orientamos os proprietários a substituírem as fossas pela implementação de tecnologias ecológicas de esgotamento sanitário individual - como o Círculo das Bananeiras e o Tanque de Evapotranspiração (Tevap) - meios importantes para garantir a saúde dos moradores da propriedade e conservar a qualidade do solo e do recurso hídrico locais. “Por meio do digital, acreditamos que esta cartilha chegue a mais comunidades”, diz Letícia Pereira, diretora executiva da CerVivo.

Fora de empresas e organizações não governamentais, a questão da água também mobiliza pessoas físicas dentro e fora de suas casas. Uma delas é a ambientalista Carla Magna, do Projeto Cercadinho, que realiza plantio de árvores ao longo da margem do Córrego do Cercadinho para a preservação das nascentes e manutenção da saúde dos rios. Só no último aniversário de Belo Horizonte, em dezembro de 2022, foram



—
Carla Magna: reflorestamento responsável no Cercadinho

plantadas 130 árvores.

“Sou moradora da região desde que nasci e me preocupo em fazer um reflorestamento responsável, respeitando as particularidades de cada parte do córrego e mantendo o bioma que havia



—
Rose Sanders: dispositivo para diminuir vazão e reaproveitamento da água

ali originalmente”, explica.

De acordo com ela, o plantio de árvores é uma forma extremamente eficaz de evitarmos problemas e colhermos inúmeros benefícios. “Elas ajudam a água da chuva a penetrar o solo e acharem seus aquíferos, evitando inundações e enchentes. Já as folhas soltam partículas de água e funcionam como uma espécie de ar-condicionado natural, favorecendo o clima. Elas também ajudam a aumentar o lençol freático e, em algumas situações, podem até fazer com que os rios voltem a correr”, aponta.

Dentro de casa, a administradora Rose Sanders, moradora do Sagrada Família, toma atitudes simples e eficientes. “Quando lavo roupa, aproveito a água do enxague para encher baldes e tanques e depois uso para faxinar. Também coloquei um dispositivo na torneira da cozinha que diminui a vazão da água e ajuda a economizar”, diz.

A atitude de Rose está em concordância com a Organização das Nações Unidas (ONU), que



—
Círculo das bananeiras é usado para conservar qualidade do solo e da água

definiu para o Dia Mundial da Água 2023 uma campanha propondo que as pessoas sejam “beija-flores” e adotem pequenas medidas na solução do problema da água.

“Mudei muito depois que meus filhos nasceram e começaram a questionar certos comportamentos. Hoje, além da água, também me preocupo em separar o lixo orgânico do reciclável e não como carne mais. Acredito nesta juventude que está chegando”, afirma. (VB)

RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL



Vigente desde 2017, programa Pró-Mananciais, da Copasa, já investiu mais de R\$ 76 milhões em proteção e recuperação de bacias hidrográficas em mais de 200 municípios mineiros



Cercamento dos mananciais está entre as ações do programa

Uma das maiores empresas de saneamento do Brasil, a Companhia de Saneamento de Minas Gerais (Copasa) tem mostrado uma preocupação cada vez maior com a sustentabilidade em seus negócios e realiza, desde 2017, um programa de restauração ambiental, com foco na restauração florestal por meio do cercamento e plantio das áreas de preservação ambiental de bacias hidrográficas.

Batizado de Programa Socioambiental de

Proteção e Recuperação de Mananciais da Copasa, o Pró-Mananciais já chegou em 275 municípios – 4,3% das cidades onde a empresa atua em Minas Gerais – e já foram investidos cerca de R\$ 76 milhões. O programa integra o compromisso da Copasa de responsabilidade socioambiental e de desenvolvimento sustentável, ambos pautados na Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU), em seus respectivos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

(ODS) e nos dez princípios do Pacto Global.

O Pró-Mananciais é uma parceria entre a Agência Reguladora de Serviços de Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário do Estado de Minas Gerais (Arsae-MG) e a Copasa e prevê que 0,5% da Receita Operacional auferida em tarifas seja destinado ao projeto. Maíra Fares Leite, coordenadora do programa, explica que diversos critérios são avaliados na escolha do município, entre eles a escassez hídrica e a qualidade dos mananciais.

“A próxima etapa é apresentar o programa para a prefeitura e, depois disso, para a sociedade. É formado um Coletivo Local de Meio Ambiente (Colmeia), que vai ajudar a definir o que será feito no local e as etapas do processo. A composição deste coletivo varia e pode ter a participação de empresas, líderes locais, órgãos estaduais, associações de bairro etc. Essa participação, sempre voluntária, é fundamental para o desenvolvimento do Programa”, garante.

A partir daí, é definido quais ações serão feitas pela Copasa e quais serão de responsabilidade de parceiros locais. Segundo Alessandro Palhares, gerente de controle ambiental, entre as ações mais comuns estão o cercamento de nascentes, a restauração florestal, a construção de barraginhas e a adequação das estradas rurais para evitar a erosão.

“Entre os principais benefícios para o produtor rural estão a regularização da vazão nos cursos d’água, o ressurgimento de nascentes, o incentivo à regularização ambiental da propriedade e ações que ajudam na recarga hídrica, refletindo na melhoria de áreas de pastagem, por exemplo”, avalia.

Entre os diversos municípios que já colheram resultados estão Conselheiro Lafaiete, na região Central de Minas Gerais, que apresentou um incremento de 36% do Índice de Vegetação por Diferença Normalizada (NDVI) – que mede a quantidade e condição da vegetação verde na área de atuação do programa – em três anos. Já Iapu, no Vale do Rio Doce, apresentou crescimento do índice em 112%



—
Construção de barraginhas ajuda a regularizar vazão nos cursos d’água

entre 2018 e 2021.

O programa também foi vencedor, em 2021, na categoria Inovação da Gestão em Saneamento (PNQS) e, de acordo com Nelson Guimarães, superintendente de Desenvolvimento Ambiental (SPDA), o Pró-Mananciais tem sido modelo para outras empresas em todo o país. “Já foram feitas visitas e reuniões de benchmarking pela Aegea, Caesb e Cagece”, diz.

Como perspectiva de futuro, a Copasa espera implementar o programa em outros 14 municípios neste ano e criar um método para medir resultados e comprovar os benefícios do programa.

“Para este ano vamos iniciar a implementação do monitoramento de vazão nos cursos d’água trabalhados, ampliando nossa metodologia de medição de resultados que comprovem os benefícios das ações implantadas pelo Programa”, aponta o superintendente. ^{vb}



MINAS GERAIS
GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.



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 da FDG e presidente do seu Conselho Curador

OS 25 ANOS DA FDG

Com muito orgulho, estamos comemorando os 25 anos da FDG, sentindo-nos gratificados por ter dado grande contribuição para a difusão e implementação da gestão para melhoria de resultados, em inúmeras empresas e instituições nacionais e fora do país.

Em 1998, professores, depois de cumprida a missão na UFMG, tinham o propósito de seguir transformando o Brasil pela gestão, um movimento que iniciaram na própria universidade. Instituíram a FDG! Capacitaram milhares de gestores de empresas e órgãos públicos no Brasil e em 25 países, assistiram inúmeras empresas e instituições na implementação do método gerencial, geraram expertise brasileira e deram origem a diversas instituições de gestão país afora. Em 2003, esses professores resolveram dedicar a FDG ao nobre propósito de transformar o Brasil pela educação de qualidade.

Na área educacional, trabalhamos em 12 estados do país, assistimos 6.500 escolas, com cerca de 7.000 alunos matriculados. A partir de 2019, temos a grande oportunidade de trabalhar para a melhoria do ensino fundamental em Minas Gerais, por meio do Programa de Gestão pela Aprendizagem, que vai ao encontro do propósito do governador, Romeu Zema, de operar substancial melhoria no ensino no Estado. No novo mandato, temos o efetivo engajamento do

...DEDICAR A FDG AO NOBRE PROPÓSITO DE TRANSFORMAR O BRASIL PELA EDUCAÇÃO DE QUALIDADE

secretário de Educação, Igor Alvarenga, e toda sua equipe, com o horizonte de trabalho até o fim do mandato focado na meta de ser o primeiro lugar no Ideb.

Assistidos pela FDG, os municípios de Nova Lima, Congonhas e Três Corações também estão engajados e atuantes neste movimento. Dez municípios do Mato Grosso iniciam um Projeto com a FDG, focando na obtenção de ótimos resultados. A AngloAmerican está comprometida com a melhoria da educação brasileira, em convênio com a FDG, levando, dentro da sua agenda ESG, apoio às escolas de municípios onde atua.

É muito justo comemorarmos os 25 anos da FDG. No momento, estamos assistindo 1.250 escolas, com 850.000 alunos matriculados. Esperamos aumentar para 3.000 o número de escolas ainda em 2023. Sigam nossas redes sociais, o Instagram @fundacaofdg, p.ex.; conheçam formas de se engajar para transformar o futuro do Brasil pela educação! 🇧🇷

LIDERANÇA COM IMPACTO



CEO do BH Airport é novo porta-voz do programa da ONU e vai representar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 13

O CEO do BH Airport, Kleber Meira, é o novo porta-voz do programa Liderança com ImPacto, do Pacto Global da Organização das Nações Unidas (ONU) no Brasil. Ele foi selecionado em um criterioso processo de avaliação para representar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 13 que trata das ações contra a mudança global do clima. Ser selecionado significa que Kleber é comprometido com a agenda ESG e atua como influenciador e porta-voz do seu ODS para que mais líderes se engajem com a agenda sustentável do Pacto Global.

“É um orgulho enorme ser selecionado para ser porta-voz do ODS que trata das mudanças globais do clima. Além de um pilar estratégico na nossa gestão à frente do BH Airport, o ESG é algo em que acredito profundamente e defendo nas minhas ações diárias. Desde que assumi a posição de CEO no aeroporto, busco engajar

—
Kleber Meira: “É algo em que acredito profundamente”

as pessoas, empresas parceiras, entidades e a cadeia da aviação no sentido das boas práticas ambientais, sociais e de governança”, ressalta Kleber Meira.

A indicação de Kleber é resultado de um processo criterioso. Primeiramente, o BH Airport precisou inscrever o seu CEO para integrar a iniciativa. A candidatura foi avaliada a partir de critérios de engajamento e integridade. Ao mostrar interesse em fazer parte, a empresa indicou um ODS no qual o seu presidente iria se posicionar com mais ênfase e descreveu o que faz para contribuir com o avanço desse objetivo específico. A análise feita pelo Pacto Global considerou o envolvimento do BH Airport com o ODS defendido, a análise reputacional da empresa e do CEO, o nível de engajamento com o Pacto Global da ONU no Brasil, assim como o alinhamento com as premissas e compromissos propostos pela iniciativa no país.

Formado em Engenharia, com dois MBAs (nas áreas de marketing e finanças), curso de gestão avançada pela Fundação Dom Cabral e pelo Insead (França), e certificado como conselheiro de administração pelo IBGC, Kleber é um executivo generalista com 30 anos de experiência em gestão e reestruturação de negócios. Com sucesso e experiência em diferentes, trabalhou em empresas nacionais, multinacionais e em startups, como: Mendes Junior, Shell, Intelig Telecom, Grupo Libra e Grupo CCR. ©



FOTO | PEDRO VILELA / AGENCIA 17

MODERNIZAR O TRANSPORTE PÚBLICO EM BH: UM DESAFIO POSSÍVEL



Presidente do Conselho de Administração do Setra-BH aponta gargalos e caminhos para a melhoria do serviço



Robson Lessa: prioridade aos ônibus no trânsito

Segundo o empresário Robson Lessa, embora desafiador, com a união de todos os segmentos da sociedade, podemos tornar o transporte público de Belo Horizonte moderno, eficiente, de boa qualidade a um preço justo e ainda contribuir para a redução da emissão de gases poluentes na atmosfera

Robson José Lessa Carvalho é natural de Carmésia (MG), formado em administração de empresas. Desde muito jovem atua no setor de transportes, sendo mais de 45 anos dedicados ao setor. Robson é um dos fundadores em 1977, da SARITUR Transportes, juntamente com seu pai José Carvalho e seus irmãos.

Como gestor destacou-se em vários cargos administrativos do grupo pela sua persistência no enfrentamento das adversidades e da constante atualização de processos e ferramentas tecnológicas nas empresas e nas instituições patronais nas quais atua e contribui.

Ao longo de muitos anos de trabalho e dedicação ao setor, além de gestor executivo nas empresas, ele foi diretor de tecnologia, da diretoria administrativa e financeira, atualmente é o presidente do Conselho de Administração do Sindicato das Empresas de Transporte de Passageiros de Belo Horizonte (SETRA-BH).

Fale um pouco sobre a sua trajetória no setor de transporte?

Desde muito jovem comecei a atuar com meu pai e irmãos no setor. Na época, em 1977, para atender uma demanda pontual da Fiat Automóveis, que precisava transportar seus funcionários até a fábrica em Betim, fundamos a SARITUR Transportes. Foi a nossa grande escola. Nos anos seguintes e mais bem capacitados, conseguimos outorga para atuar nas operações de transporte público urbano em Belo Horizonte, onde fui diretor de tecnologia, diretor administrativo e financeiro e hoje sou presidente do Conselho da entidade.

O SetraBH atua há 70 anos em Belo Horizonte. Entre as contribuições da entidade para o crescimento e melhoria da mobilidade na cidade, quais você destacaria?

Nestes 70 anos foram várias as transformações e adaptações que o setor de transporte público precisou passar e se adequar, para acompanhar o crescimento e desenvolvimento de Belo Horizonte. É uma evolução contínua! O transporte público e coletivo, mantém sua importância e relevância, nesse cenário, pois, desde a sua origem, sempre teve uma função e um valor social imprescindível e relevante para a sociedade, seja como agente transformador de inclusão social, nas gratuidades em grupos como os idosos e pessoas com deficiência – como também de pessoas de baixa renda em seus deslocamentos em busca de emprego e educação. O transporte público é também um forte indutor do desenvolvimento econômico da indústria e comércio, ao longo destes anos. O acesso e disponibilidade do serviço, mesmo em períodos de pandemia sanitária, como foi o caso recente do enfrentamento da Covid-19, não deixa dúvidas da sua importância e relevância para toda a sociedade. Pontuamos que o transporte público coletivo merece e deve ser melhor cuidado pelo poder concedente. E suas demandas discutidas e solucionadas de forma mais célere por todos – antecipando soluções para os gargalos antes que eles aconteçam.

Qual a situação, como você avalia o cenário atual do setor de transporte de passageiros em BH?

Devido ao desequilíbrio econômico das empresas, precisamos urgentemente modernizar o contrato de concessão. Os investimentos em melhorias têm sido pontuais, mas não suficientes para o sistema, que necessita da criação de novas fontes de receitas extra tarifárias sem que elas comprometam o custo da tarifa, ou teremos sérios problemas de operações no curto prazo.

O que é preciso para Belo Horizonte ter um transporte público eficiente, barato e de boa qualidade?

Investimentos constantes em infraestrutura e modernização da frota são pilares importantes. Porém já temos ciência de que não precisamos de novas pesquisas ou de grandes investimentos para apontar que a principal demanda do passageiro é o tempo de viagem. O passageiro não quer o último modelo de ônibus, ele quer sair e voltar para casa no menor tempo possível previsto, no quadro de horários da linha. Ele quer rapidez, fluidez no trânsito. Agora é importante a opinião pública e o usuário entenderem que a solução não passa apenas pelo aumento no número de viagens. Se as vias continuarem lotadas principalmente nos horários de pico, a pontualidade dessas viagens será afetada, causando insatisfação a todos. Por isso, insistimos que dar prioridade aos ônibus no trânsito, principalmente nos horários de pico, destinando faixas de tráfego e corredores exclusivos nas vias, traria vários benefícios, entre eles a pontualidade no quadro de horários. A simples elevação da velocidade dos ônibus e a consequente redução do tempo de viagem, possibilita otimizar a utilização da frota, aumentando o número de viagens, elevando a frequência e diminuindo o tempo de espera o que, consequentemente, traria redução de custos operacionais que iriam refletir no valor da tarifa e também na emissão de gases poluentes na atmosfera da cidade, contribuindo para uma cidade mais sustentável. [®]

COMUNIDADE POTENTE



Aglomerado da Serra, maior favela de Belo Horizonte, tem se destacado por seus projetos culturais, empreendedorismo e prêmio internacional de arquitetura



FOTO \ LEONARDO FINOTTI

Oito vilas formam o Aglomerado da Serra

Dia desses, o multiartista e empreendedor social Kdu dos Anjos fez um post em sua rede social comentando que a porta da sua casa tinha virado uma espécie de “ponto turístico” da comunidade. Morador da Vila Cafezal, uma das oito vilas que formam o Aglomerado da Serra, maior favela de Belo Horizonte, Kdu relatou que as pessoas batiam em sua porta curiosas para conhecer o lugar onde mora.

Todo esse alvoroço tem motivo: a “Casa no Pomar do Cafezal”, conhecida carinhosamente como “Barraco do Kdu”, foi campeã na categoria Casa do Ano no projeto internacional de arquitetura ArchDaily. O prêmio, anunciado no mês passado, tem sido comemorado por Kdu e pelos moradores da comunidade.

“É comum que a favela só apareça nos noticiários quando há algum crime ou alguma casa

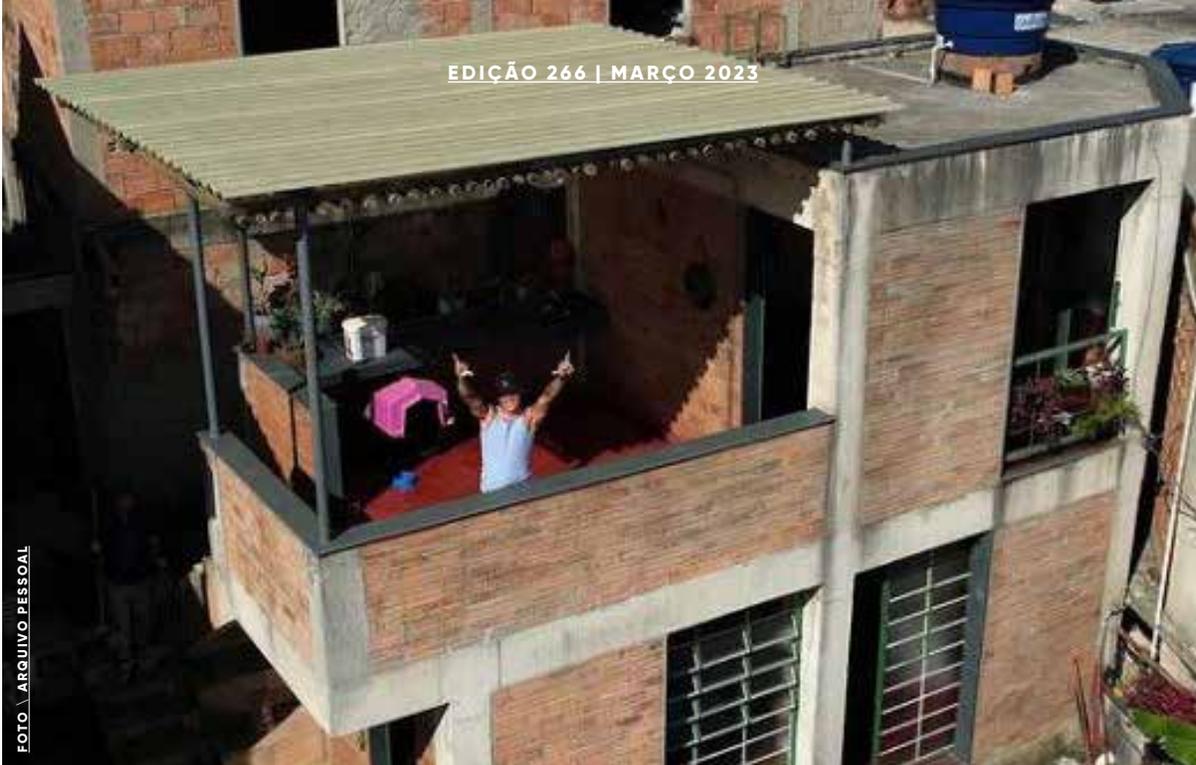


FOTO | ARQUIVO PESSOAL

A casa de Kdu dos Anjos: prêmio internacional

caindo por conta das chuvas. Estamos muito orgulhosos de estarmos nos destacando por uma pauta positiva e que mostra o quanto a favela é potente”, afirma Kdu.

A casa, de aproximadamente 70m², concorreu com outros 1.622 projetos do mundo todo - incluindo 161 brasileiros. Com tijolos aparentes, Kdu explica que a ideia é que a casa fique “camuflada” na paisagem (se misturando às outras do Aglomerado) e que o grande diferencial são os detalhes do projeto - desenvolvido pelo arquiteto Fernando Maculan.

“Os tijolos foram colocados deitados, permitindo que a casa fique menos quente, e também temos janelas que se abrem totalmente - permitindo que haja muita ventilação e uma vista extraordinária da paisagem”, explica.

Apesar da repercussão positiva nos últimos dias, todo esse alvoroço em torno de Kdu dos Anjos não é novidade. Vira e mexe ele também aparece na mídia por conta de outra iniciativa, o Centro Cultural Lá da Favelinha, espaço fundado por ele em 2015 e que reúne diversas oficinas e

iniciativas que incentivam a educação e o empreendedorismo dos jovens do Aglomerado da Serra.

Destaque para o Favelinha Dance, que promove estudos relacionados ao funk e realiza apresentações em diversos eventos, e o Remexe, uma cooperativa de moda sustentável em que os estilistas e costureiras produzem roupas a partir do reaproveitamento e ressignificação de peças usadas e resíduos têxteis.

“Durante a pandemia também conseguimos investimentos de um grande banco para doarmos marmitas. O pessoal deixa de ver a gente como a galera rebelde e passa a nos enxergar como uma turma que faz algo pelo social”, aponta.

A crise da Covid-19 também “trouxe de volta” dois empreendedores nascidos no Aglomerado da Serra, os sócios Alex Santana e Maicon Souza, que comandam a Cerâmica Santana desde 2008. Com a pandemia, eles fecharam a loja que mantinham no bairro Floresta e precisaram buscar uma alternativa na comunidade onde nasceram.

“Encontramos um terreno ocioso,

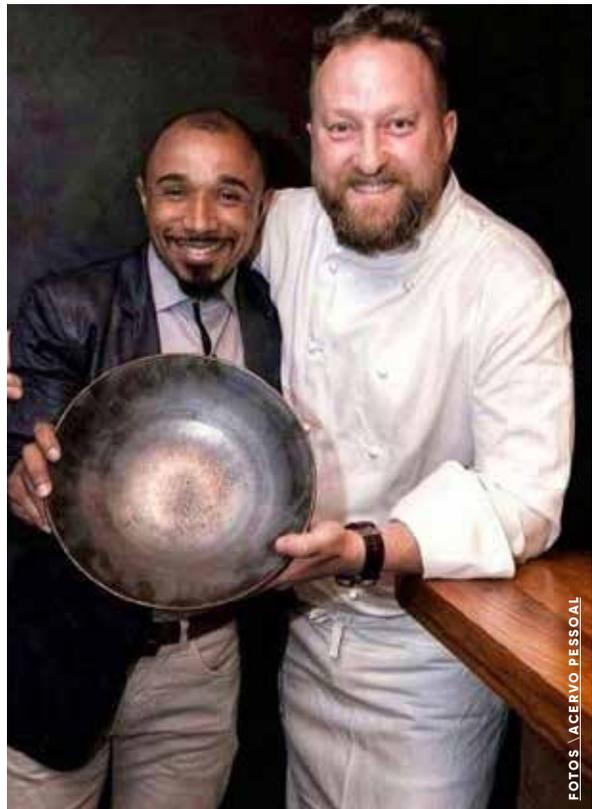


FOTO | BRUNA BRANDÃO

—
Centro Cultural Lá da Favelinha: oficinas,
música e empreendedorismo



—
Alex Santana ensinando jovens a produzir a cerâmica e com
o chef Massimo Bataglini: trabalho valorizado



FOTOS | ACERVO PESSOAL



—
Wanda Foresti e Lucas Jório: reformas com qualidade e preço acessível



acumulando lixo. Após limpar o local, começamos a reestruturar o negócio. Além de fazer as peças para restaurantes de BH, São Paulo e Rio de Janeiro, também ensinamos jovens da comunidade a produzir. Hoje, contamos com cerca de 10 pessoas neste processo de formação”, conta Alex.

De acordo com ele além da formação profissional, os jovens também acabam se formando como pessoas ao ter contato com artistas e lugares que dificilmente teriam caso não fosse o projeto. E, para o futuro, a intenção é ampliar ainda mais esse ensino.

“Reabrimos nossa loja no bairro Prado, em outubro do ano passado, e o próximo passo é concretizar nosso ateliê escola de cerâmica, que será o primeiro estruturado dentro de uma favela na América Latina. Já temos o projeto arquitetônico e empresas querendo investir. Precisamos acertar questões burocráticas com a prefeitura para tocar o projeto adiante”, revela.

Além dos moradores, quem é “de fora” também encontra um jeito de impactar positivamente na comunidade. É o caso da Arquitetos da Vila, empresa fundada por Wanda Foresti e Lucas Jório em 2019 e que realiza reformas com

qualidade e preços acessíveis.

“Já tínhamos uma experiência de trabalho em favelas fazendo planos de urbanização junto ao poder público. Com o tempo, sentimos que a realidade nesses lugares é muito mais complexa e que demanda soluções mais rápidas. Assim, resolvemos encarar de frente o problema da qualidade nas moradias e impactar na vida das pessoas. Hoje já realizamos cerca de 400 obras e quase 2 mil pessoas beneficiadas”, conta Lucas.

Outro aspecto essencial do negócio é a possibilidade de dividir em até 30 vezes. “A obra de um cômodo sai por volta de R\$ 8 mil e estamos falando de pessoas que geralmente tem uma renda bem menor e não conseguiriam dividir esse valor de poucas vezes. Então, financiar torna possível o sonho que essas pessoas têm de valorizar a própria casa”, afirma.

Segundo ele, ter arquitetos e mestre de obras realizando este tipo de serviço aumenta a segurança das casas em um local onde predominam obras feitas pelos próprios moradores e sem um acompanhamento profissional. “Esteticamente, os moradores se sentem muito mais motivados a convidar as pessoas a conhecerem suas casas. Elas passam a ter orgulho de onde moram”, diz. ©



GILDA VAZ

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

VIDA É MOVIMENTO

Vamos assistindo à queda do campo dos ideais que foram um ponto de mira para o homem, a partir do projeto Iluminista. Um movimento de contracultura se desenvolve deixando para trás a modernidade que regeu a cultura do século 20. Sob a capa de uma sociedade progressista que teve seu maior impulso nos anos 1960/1970, o pós-moderno vai moldando uma nova era que dá forma a outras versões culturais.

Costuma-se definir o pós-moderno no sentido de uma sociedade que conseguiu romper tradições, moralismos e repressões que dominaram o final do século 19 até a metade do século 20.

É inegável a contribuição da psicanálise nessas transformações em função do caráter subversivo de sua teoria. Ao nos libertarmos das representações nas quais nos fixamos rigidamente, acedemos a uma posição de desejo. Ora, o desejo não é o objeto que desejamos. O desejo é, antes de tudo, uma falta operadora que rege nossos atos e escolhas de uma forma singular. Cada um entra na roda pela via do desejo. E, para isso, é preciso que a roda não seja o lago onde Narciso de afoga.

O DESEJO É, ANTES DE TUDO, UMA FALTA OPERADORA QUE REGE NOSSOS ATOS E ESCOLHAS

Trata-se de um saber atemporal, pois não opera no campo das ideias nem dos ideais humanitários e, sim, na dúvida e nos questionamentos que nos levam à criação de novas possibilidades de um mundo melhor.

Os ideais e as utopias indicam o campo das ideias que configuram o pensamento da humanidade apontando para uma direção, mesmo sabendo-as inatingíveis. Tal como na conhecida pintura de Leonardo da Vinci, o dedo de São João Batista que aponta para o céu, o que metaforicamente pode ser entendido também como algo que se deve buscar mais além das velhas convicções.

E, assim, a vida gira em círculos, carregando os vestígios das antigas convicções e recriando-as em novas configurações. ©

GESTÃO PREMIADA



Minas Tênis Clube recebe prêmios e títulos por brilhante atuação no esporte

Não é novidade: o Minas Tênis Clube é um dos mais modernos clubes esportivos do Brasil, considerado um celeiro de atletas com histórico de títulos nacionais, internacionais e olímpicos. Dentro do segmento clubístico nacional, a instituição é uma das mais respeitadas e também destaque nas áreas de lazer, educação, esporte e cultura, reconhecida por uma gestão atuante e eficaz.

O clube celebra este reconhecimento pela qualidade da sua equipe de vôlei feminino, o Gerda Minas, tricampeã consecutiva da Superliga Feminina. O time recebeu no dia 7 de março de 2023 o tetracampeonato da Copa Brasil (1983, 2019, 2021 e 2023).

E o sucesso da equipe acontece também fora das quadras! A equipe Gerda Minas foi uma das premiadas na 22ª edição do Troféu Telê Santana, idealizado pelo programa "Alterosa Esporte", da TV Alterosa, e também foi reconhecida na 59ª edição do Troféu Guará, organizado pela Rádio Itatiaia. As

homenagens destacam a conquista do tricampeonato consecutivo da Superliga na temporada 2021/22, com o time minastenista indicado na categoria "Destaque Nacional".

Para o presidente do Minas Tênis Clube, Carlos Henrique Martins Teixeira, no ano de 2023 queremos proporcionar ainda mais experiências positivas para os principais stakeholders da Instituição e com mais conquistas nos quatro pilares em que o clube atua: "iniciamos uma nova gestão focados em escutar ativamente os sócios para proporcionar o que há de melhor e mais moderno dentro dos nossos pilares. O Minas é uma instituição vencedora, conquistar títulos e formar atletas está no nosso DNA. Tudo o que estamos vivendo é mérito de todos os minastenistas, colaboradores, atletas e torcida, que sempre oferecem o seu melhor em prol do nosso clube. Parabéns, grande equipe Minas Tênis Clube!", ressalta o dirigente.



A Equipe Gerda Minas é recebida pelas atletas da base do vôlei feminino e diretoria do Clube após a vitória do tetracampeonato da Copa Brasil em março de 2023.



Vice-presidente do Minas Tênis Clube, Wagner Veloso e o presidente do Minas, Carlos Henrique Martins Teixeira, celebram mais uma conquista da Equipe de vôlei feminino do Minas

FOTOS | ORLANDO BENTO

COZINHA EM EVOLUÇÃO



Como inventar novos caminhos depois de uma carreira bem-sucedida de mais de cinco décadas? A receita vem do chef Ivo Faria: ele acaba de inaugurar um “antirrestaurante”, onde exhibe a identidade de sua cozinha plural e, ao mesmo tempo, autenticamente mineira



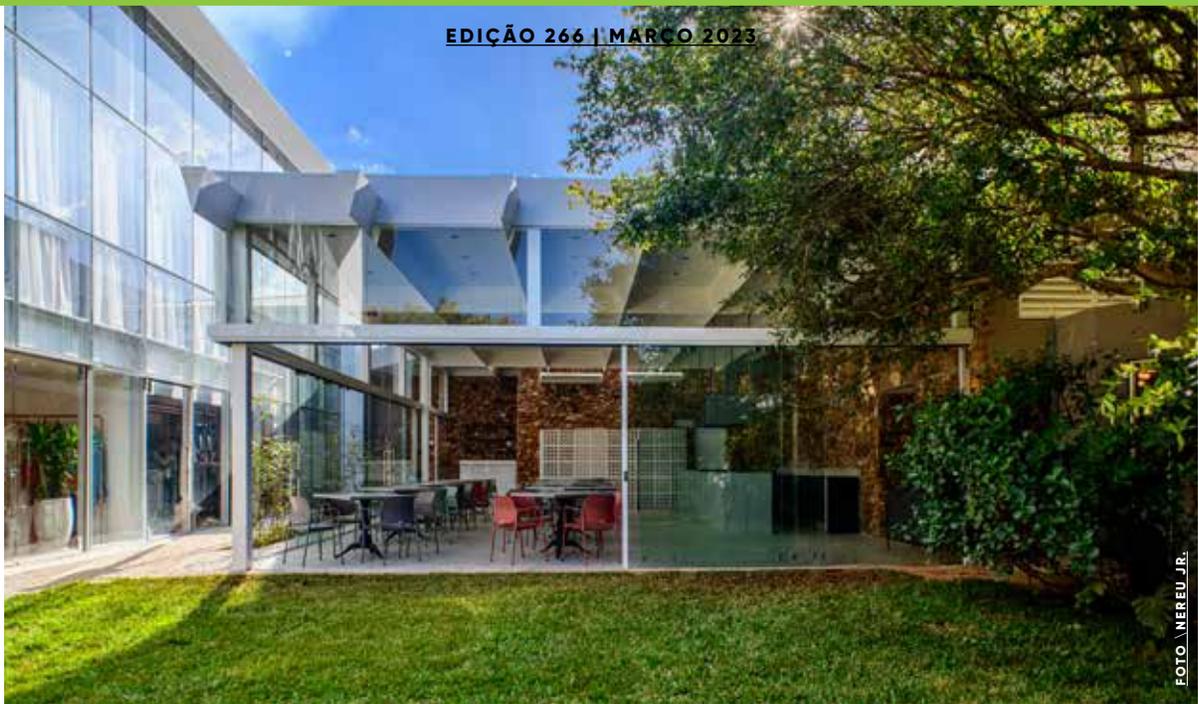
FOTO \ NEREU JÚNIOR

Ivo Faria no instituto: forma diferente de enxergar o mercado

Ivo Faria já deu aulas para ninguém menos que Alain Ducasse, o estrelado *chef* monegasco. Domina como poucos as técnicas internacionais de referência francesa; porém, elege costelinha e frango com quiabo, sumidades da cozinha mineiras, como pratos favoritos. “Gosto de comida simples. Mas experimento e

como de tudo”, diz o consagrado *chef*, em entrevista à Viver Brasil, enquanto delega à equipe de infraestrutura ajustes da nova casa, o Instituto Ivo Faria.

Ainda em formato de *soft opening*, o novo endereço, localizado no Belvedere, flerta com o conceito de “antirrestaurante”, com concorrida agenda de



—
Instalado no Belvedere, instituto já tem agenda concorrida

almoços e jantares sem cardápio fixo, harmonizações, menus-degustação, eventos e aulas ao vivo, todos sob o comando do próprio chef. Em médio prazo, porém, Ivo foca, em paralelo, em um projeto social para a formação profissional de cozinheiros vindos da periferia da cidade, de onde ele próprio despontou, mais especificamente o bairro Primeiro de Maio, na região Norte de Belo Horizonte. Com isso, busca capacitar desde salgadeiras e cozinheiras que atuam nas diversas comunidades até garçons e profissionais com ampla experiência.

As escolhas representam uma forma diferente de enxergar o mercado, depois do fechamento do restaurante Vecchio Sogno, em janeiro de 2021, no auge da segunda onda da pandemia, quando mais de 3,5 mil bares e restaurantes encerraram as atividades. “Ali, tínhamos uma casa-conceito, de custo alto. Já o Instituto Ivo Faria é mais compacto e objetivo, porém, sem perder a base da gastronomia francesa e as referências mineiras. É a cozinha de fusão, conceito principal da gastronomia contemporânea e em evolução”, define.

Essa suave e genuína harmonia tornam Ivo Faria contemporâneo há cinco décadas. Embora tivesse a culinária italiana à frente do cardápio, o Vecchio Sogno, sempre introduziu, delicadamente, ingredientes regionais, antes que esses se tornassem desejos de consumo. “No fim dos anos 1990, já usava maria-gondó na finalização de pratos”, exemplifica. De sabor marcante e abundante nos quintais do interior, a hortaliça era muito difícil de ser encontrada no mercado ou na feira naquela época. “Com o tempo, começou a se popularizar, criando uma demanda maior de produção, em cadeia. Hoje em dia, acha-se a maria-gondó em qualquer sacolão”, contrasta.

A base de sua identidade teve início na adolescência, no distante ano de 1968, quando ele se formou como cozinheiro no Senac-MG, na unidade da rua Tupinambás, em Belo Horizonte, e cursos do Hotel Grogotó, em Barbacena. Teve como principal instrutor o francês Lucien Iltis, um dos pioneiros em alta gastronomia em Minas e chef por anos de Juscelino Kubitschek, nos tempos de governador. “Era um homem duro, mas que, por



—
Eduardo Cunha, Christopher Lidy, Olivier Anquier, Roberto Miranda, Emanuel Bassoleil, Marcos Sodré, Ivo Faria e Rodrigo Fonseca no primeiro festival de Tiradentes



FOTOS: ACERVO PESSOAL

—
Ivo Faria com Dona Lucinha e Rodrigo Ferraz



—
Em uma das aulas: turmas fiéis

alguma razão, gostava de mim. Foi a primeira pessoa que me entusiasmou a crescer, a ser grande”, recorda Ivo.

Depois de trabalhar no próprio Senac, ele assumiu, pela primeira vez como chef, a cozinha do refinadíssimo Café São Jorge, em Lourdes, com apenas 19 anos. “Na época, tinha apenas o quarto ano do grupo primário. Entendi que precisava completar os estudos e me dedicar. Terminei a formação básica e comecei a estudar francês”, conta ele. A dedicação lhe rendeu a conquista de uma bolsa pelo Senac e pelo Ministério do Trabalho no Instituto de Educação Superior de Glion, em Montreux, a melhor escola do setor na Suíça, para a qual voltou, anos mais tarde, para dar aulas como professor-assistente. Já nos anos 1980, Ivo também voltou a Suíça para estagiar nos restaurantes Chez Pierre e do Hotel Excelsior.

Em Belo Horizonte, Ivo Faria fez seu nome em casas como Pier 32, Alpino, Dona Derna, Monjolo, Tip Top, Hungaria, Chez Bastião e até a célebre Cantina do Lucas. No Dia dos Namorados de 1995, ele e o italiano Memmo Biadi, do Dona Derna, inauguraram o Vecchio Sogno. Como conceito, o ristorante apostou em uma cozinha italiana requintada, de interpretações contemporâneas de pratos clássicos do país da bota e técnicas de base francesa e carta de vinhos certificada pela Wine Spectator. O projeto luxuoso do arquiteto Álvaro Hardy, o Veveco, incluía piano-bar, paredes em tons de creme, toalhas brancas e garçons de gravata-borboleta. Nesse ambiente, Ivo criou o hábito de circular pelo salão, tentando, assim, popularizar a figura de chef. “Era algo inexistente por aqui, uma ousadia.”

Na década em que o país vivia o frenesi do mercado aberto às importações e da paridade do real ante ao dólar, a casa inaugurou o conceito de sommelier na cidade e foi a primeira a servir

trufas, trazidas da Toscana, além de novidades como endívias, centolla e, sim, risoto. “A qualidade da nossa comida era comparada pelos clientes da sociedade mineira à dos restaurantes do grupo Fasano, em São Paulo”, lembra Ivo. Aliás, o italiano Luciano Boseggia, primeiro chef do Fasano e conhecido como “rei do risoto”, chegou a cozinhar no Vecchio Sogno, fato relatado à época nas colunas sociais de Belo Horizonte.

A parceria com Memmo Biadi perdurou até 2001. Mas não a amizade, iniciada por um fato curioso. “Ainda no tempo do Café São Jorge, o Memmo me ligou para pedir um botijão de gás emprestado. Ficamos próximos a partir daí, e ele passou a me chamar para ajudá-lo a cozinhar em jantares particulares que realizava”, recorda. Outro amigo de longa data é o chef Clóvis Viana, que também trabalhou por algum tempo no Vecchio Sogno, antes da abertura do Patuscada, em 2002. “Sempre tivemos uma relação de muita troca: eu, com a bagagem da nouvelle cuisine, trazida do Café Ideal, e o Ivo com as técnicas modernas da cozinha francesa. Sem contar que, todo fim de noite, saíamos para beber cerveja nos botecos. O Patuscada, aliás, saiu de uma dessas conversas”, lembra.

A camaradagem entre os chefs de Belo Horizonte foi a pedra fundamental para a criação do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, em 1998. “Já ícone da gastronomia na época, Ivo Faria foi o catalisador da primeira edição”, conta Ralph Justino, autor da ideia do evento e então secretário municipal de Cultura e Turismo da cidade colonial. “Não o conhecia quando fiz o primeiro contato e precisei forçar um pouco a barra, até que ele aceitasse. Mas a partir daí, o nome dele e a fama de carismático e boa-praça facilitaram bastante para fechar com outros chefs”, diz ele, lembrando que estiveram por lá, naquela edição,



Naiara e o pai: “Peguei muito dele o gosto pela comida italiana”

nomes como Emmanuel Bassolei, Olivier Anquier, Christophe Lidy, Rodrigo Fonseca e Marcos Sodré.

Mas engana-se quem acha que o festival “fluiu”. Naquela época, Tiradentes não era turística e possuía em torno de 15 restaurantes e 15 pousadas. “Ivo abriu o evento com o primeiro almoço, em uma sexta-feira no salão de café da pousada Mãe D’Água, no largo das Forras. Poucas horas antes, descobrimos que o gás não estava funcionando. Mas ele, macaco-velho, saiu-se muito bem: trouxe tudo semipronto de Belo Horizonte e teve maturidade suficiente para coordenar os



Ivo no festival de Tiradentes: único convidado para todas as edições

trabalhos, mesmo com as limitações impostas. O almoço foi um sucesso”, relata Ralph.

Colaborativo e sem vaidades, Ivo também ciceroneou os chefs de fora de Belo Horizonte, abriu a cozinha do Vecchio Sogno para os pré-cozimentos e ainda ajudou o arquiteto Veveco a cozinhar o festim realizado no Museu Padre Toledo, e o chef Rodrigo Fonseca, do Taste-Vin, no festim na Câmara Municipal. “Ivo acabou se tornando um consultor do festival e me ajudou com o contato de vários nomes internacionais, que vieram nos anos seguintes e sempre deu suporte em Belo Horizonte, em seu próprio restaurante. Eu o considero meu maior amigo da área de gastronomia.”

Vinte e cinco anos depois, ele é o único chef convidado para todas as edições do evento em Tiradentes, hoje parte da plataforma Fartura. Já dividiu as panelas com profissionais de renome internacional e regional, como o francês Christian Le Squer – do restaurante Le Cinq, em Paris, três estrelas Michelin –; já serviu comida na praça.

“O Ivo já me disse algumas vezes como o festival foi importante para a troca entre chefs, especialmente há mais de 20 anos, quando a comunicação não era tão fácil como hoje. Era o momento deles se encontrarem”, pontua Rodrigo Ferraz, diretor do Fartura. E o chef não tem planos de parar. Na edição de 2022, por exemplo, promoveu um jantar com a chef Juliana Ferreira, do Gourmeco, restaurante italiano de Tiradentes. “Tivemos um momento muito especial neste último festival: nós nos encontramos no largo das Forras, estava bem frio, ele de cachecol e nos abraçamos. Depois de dois anos de pandemia, foi emocionante vê-lo retornar”, conta Ferraz.

Embora a pandemia tenha provocado o fechamento do Vecchio Sogno, Ivo não ficou parado. Em alguns momentos do período, promoveu aulas virtuais – as famosas “lives” – para alunos amadores, que recebiam os ingredientes pré-cozidos e finalizavam os pratos em casa. Foi uma forma de não deixar órfã a larga clientela de alunos. Alguns



FOTO: NÉLIO RODRIGUES

Ivo Faria: “Gosto de comida simples. Mas experimento e como de tudo”

são fiéis há mais de décadas, a exemplo da turma de Cristina Araujo, já há 12 anos como docente: são 15 alunos, 12 homens e 3 mulheres, em aulas uma vez por mês, sempre com entrada, prato principal e sobremesa. Ao final, o Ivo dá a nota. De professor, o *chef* se tornou amigo. Já cozinhou para a classe na fazenda Santa Helena, de propriedade de Cristina: “fez uma galinhada incrível, memorável”, conta. Para ela, porém, o prato mais inesquecível foi o camarão ao molho de abacate. “Também estive na pré-inauguração do Instituto Ivo Faria, com menu-degustação: não houve um ‘senão’ no menu-degustação.”

Morador do bairro Dona Clara, Ivo Faria é muito família. É casado com Elisabete há 38 anos e tem três filhos. Bárbara, a primogênita, é a única que não seguiu a área da gastronomia – atua como física-médica no Hospital Felício Rocho. Já a chef Naiara Faria está à frente do restaurante La Palma, inaugurado em 2013, na Pampulha. Bruno Faria, o caçula comanda a hamburgueria

Soul Jazz, colado ao La Palma. “Uma das lembranças mais antigas que tenho do meu pai é quando a família inteira ia para o Vecchio Sogno, e ele nos deixava experimentar vários tipos de comida. Adorava comer umas trufinhas francesas de chocolate ao final”, Naiara puxa da memória.

Como nem sempre casa de ferreiro tem espeto de pau, boa comida também se estende para dentro da casa dos Faria. “Para a família, meu pai cozinhava massas ao molho de camarão e espaguete com champignon e presunto de Parma, além, claro, de tutu de feijão e frango com quiabo. Peguei muito dele o gosto pela cozinha italiana”, diz Naiara, que tem no currículo estágio nos restaurantes Le Meurin e Lou Fassum, na França; e Locanda Degli Artisti e La Torre, na Itália. Antes de ir para o La Palma, Naiara também passou por vários setores do restaurante, como estagiária, desde o *garde manger*, a área de preparo de pratos frios e saladas; até o açougue e a peixaria. “Ele é bravo na cozinha, tem um estilo rígido”, revela.®

SABORES INFINITOS



Pátria Cozinha do Brasil visita culinária de todas as regiões do país, com enorme diversidade



Gabriel Trillo e Daniel Roberti: valorização de ingredientes típicos

Entre tantas outras distinções, o grande diferencial do restaurante Pátria Cozinha do Brasil, de acordo com um de seus proprietários, o empresário Daniel Roberti, é disponibilizar

aos seus clientes, com excelência e maestria em qualidade e atendimento, a possibilidade de conhecer, degustar e saborear os pratos das culturas gastronômicas presentes nas cinco



**Régua de quitutes brasileiros:
doces de casa de vó**

regiões do país, uma saborosa e inesquecível experiência de degustação de pratos capazes de representar a diversidade culinária e o autêntico modo de preparo de delícias do Oiapoque (AP) ao Chuí (RS). “Por isso, eu digo que o Pátria é um restaurante brasileiro, porque nele o cliente encontra a alta gastronomia de todas as cantos desse país maravilhoso e ricamente diverso que é o Brasil”, informa o empresário. De acordo com ele, todos os pratos são verdadeiras obras de arte da gastronomia do país, pesquisadas, estudadas e concebidas pelo *chef* da alta cozinha brasileira, Gabriel Trillo. “Que além de sócio é um verdadeiro amigo de vida”, orgulha-se Roberti. A alta gastronomia é o reconhecimento do trabalho dos profissionais da cozinha, onde eles são os protagonistas. O resultado dessa culinária é fruto de muito conhecimento, prática e, naturalmente, técnicas e habilidades.

Inaugurado na capital mineira, no Belvedere, no dia 18 de agosto de 2022, “o espaço é uma verdadeira preciosidade, com a finalidade de ficar ainda mais próximo e com nova possibilidade

de encontro entre todos os mineiros”, informa Roberti. O empresário destaca a preocupação de manter a identidade a brasileira. “O restaurante recebe, com muito conforto e beleza artística, a visita, estadia e circulação de cerca de 200 pessoas em seus vários ambientes. “Temos vários ambientes lindamente planejados e decorados, com normas de inclusão e acessibilidade a todos, varanda, lounge, salão interno, jardins, além de espaço totalmente criado com todas as necessidades tecnológicas, para atender a realização de eventos empresariais.

ANTIGO E MODERNO

“Unir a história da cozinha brasileira e gastronomia contemporânea, valorizar os ingredientes típicos, a cultura de um povo e os sabores da nossa terra, esses são meus grandes desafios de trabalho no Pátria Cozinha do Brasil”, garante o *chef* Gabriel Trillo. Mas, segundo reforça Roberti, “se Minas é abundante no que se refere à diversidade de sabores, o Brasil, então, é um território com possibilidades infinitas de exploração no



FOTO \ DIVULGAÇÃO

Cardápio explora sabores de todas as regiões do país

campo gastronômico. Temos, nas cinco regiões, modos de preparo que são verdadeiros patrimônios, muitos repassados de geração em geração, outros, infelizmente, que se perderam com o tempo. Quero e espero tentar rememorar um pouco dessa imensidão da cozinha brasileira, desde os pratos clássicos - nossos cartões postais - aos sabores mais recônditos da gastronomia tupiniquim”.

O MENU

Entre as entradas que se destacam no menu, *Pato ao tucupi* (R\$ 57) e *Bolinhos de acarajé* (R\$ 54), feito com os tradicionais vatapá e caruru. No *casting* de pratos principais também é possível viajar pelos fogões do Brasil provando desde um *Cupim do pantanal* (R\$ 95), assado em baixa temperatura com farofa de banana

da terra e purê de batata doce roxa na brasa, ao *Vegetariano do sertão* (R\$ 65), salteado de feijões do Jequitinhonha, quinoa, grão de bico, queijo coalho tostado e mel de aroeira. Isso sem falar da *Costeleta de tambaqui* (R\$ 82), segundo maior peixe de escamas do Rio Amazonas, conhecido como pacu vermelho, preparado com molho de acerola, arroz caldoso de cebola queimadinha ao molho de abacaxi.

Já a seleção de sobremesas faz um convite a resgatar o que há de mais simples, porém saboroso, na mesa de nossos ancestrais. *Régua de quitutes brasileiros* (R\$ 38), inclusive, é o nome sugestivo que Gabriel escolheu para um mix de doces formado por brigadeiro de colher, pudim, quindim, cajuzinho, beijinho e cocada, muito comuns em casa de vó. *A Papaia e cachaça* (R\$ 24), por sua vez, leva sorvete de mamão papaia com crumble de castanha do Pará e banana flambada na cachaça de jambu. “Temos ainda cafés especiais, o Campos Altos, do Sul de Minas”, ressalta o *chef* revelando que para trazer todo esse mosaico gastronômico brasileiro, há, logicamente, um desafio de logística bem arquitetado. “Como o meu foco já era trabalhar com produtores locais, agora, Daniel e eu, buscamos parceiros no país inteiro que, mais do que exportarem suas iguarias para outros estados, tenham, sobretudo, boas histórias por trás dos pratos que iremos oferecer nessa pátria incrivelmente saborosa chamada Brasil”. ^(VB)



SERVIÇO

Endereço: Av. Celso Porfirio Machado, 1.520, Belvedere/BH
 Funcionamento: de terça a sábado, das 12h às 0h
 Domingo: das 12h às 17h
 Reservas: (31) 98421-8664

NÃO IMPORTA O LUGAR,

você faz o seu tempo!

Aponte a câmera do seu celular,
baixe gratuitamente O TEMPO APP
e veja o que preparamos pra você

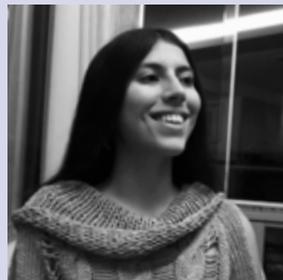


O TEMPO

Aproveite para nos seguir.



VIVER GOURMET



MAFÊ LAGES
@mafe_lages

PER LUI

O Per Lui é um charmoso e discreto restaurante, localizado no bairro Serra, que vem conquistando os belo-horizontinos. A casa nasceu no ano passado, da parceria do chef Yves Saliba com o médico Victor Hugo, que tratou do cozinheiro quando ele estava lutando contra a Covid-19. Agora, no mês de março, o restaurante está lançando seu novo menu degustação, cheio de surpresas. A noite começa com três snacks, e um deles, a Almofada de farinha de mandioca com creme de couve flor, tucuri negro e chocolate branco com lardo de porco caipira, encanta quem prova. Em seguida, o menu começa a ficar surpreendente com um “falso ovo” que, na verdade, é uma salada caprese. O terceiro tempo é montado na mesa e apresentado como sashimi, mas aí vem o inesperado: o sashimi não é de peixe! Para descobrir do que é feito, você vai ter que ir lá conferir! Do quarto ao sétimo tempo o menu continua apresentando uma boa variedade de ingredientes, e aí chega a torta de costela que, apesar de ter ingredientes comuns, é um dos mais gostosos! Antes da sobremesa o que vem é um shot de cajá para abrir o paladar para o último tempo, que infelizmente não comi porque tinha coco (e eu não como). O menu todo é muito saboroso e o tamanho de cada prato é bem pensado para você conseguir chegar ao final se sentindo bem. Na minha visita fui na



FOTOS / VICTOR SCHWANER

harmonização de vinhos, mas a casa também tem várias opções de drinks, tanto autorais quanto clássicos, que eu gostaria muito de provar na próxima vez que eu for lá.

PERFIL DO CHEF

Yves Saliba já prestou consultoria para vários restaurantes e comandou o A Casa-Cozinha Criativa. Atualmente o chef está à frente do Cibo, que foca em uma culinária descomplicada, e do Per Lui, onde ele explora toda a sua criatividade em menus degustação que mudam de tempos em tempos.



EMPADINHA DO PER LUI

INGREDIENTES

PARA MASSA

100 g de farinha de trigo
45g de manteiga
17g de ovos
1g de sal 1g
20 g de açúcar

PARA O RECHEIO

300g de fígado de galinha
100g de manteiga
200g de creme de leite fresco
1 ramo de tomilho
100g de cebola branca

PARA O CREME DE QUEIJO DEFUMADO:

100g de queijo minas
100g de provolone
300g de creme de leite fresco
2 unidades de gema

MODO DE PREPARO

Bata a farinha com a manteiga gelada cortada em cubos até formar uma areia, em sequência coloque o restante dos ingredientes da massa e bata rapidamente apenas para juntar tudo.

Deixe repousar em refrigeração por 30 min. Após esse período abra a massa numa forminha de pão de mel e asse por 20 min a 160 graus. Coloque o fígado de galinha de molho por 3 horas no leite e após esse período escorra e grelhe o fígado com cebola, manteiga, tomilho. Após 5 minutos acrescente o creme de leite fresco, corrija o sal e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Processe tudo no processador e depois coloque em um saco de confeitar. Para fazer o creme, pré-aqueça o creme de leite junto com os queijos e processe no processador acrescentando a gema. Para montagem coloque 40% de creme de queijo por baixo e 60% de mousse de fígado de galinha por cima. Finalize colocando um pouco de geleia de jabuticaba de sua preferência.

—
Siga as redes sociais!
[@vivergourmet](#)
[fb.com/vivergourmet](#)

A CONFERIR



NOVO KANPAI

O Kanpai, um restaurante japonês que existe na rua Pium-Í há alguns anos, acaba de inaugurar sua segunda unidade em uma casa charmosa no bairro Lourdes. A especialidade do restaurante é o sushi, mas eles também servem pratos quentes da culinária oriental. A nova casa fica na rua Tomás Gonzaga, 388.



PÁSCOA CASA FARTURA

A Casa Fartura, espaço que reúne gastronomia, eventos, mercearia e até livraria, está promovendo um mês especial para esperar a páscoa. Neste mês, às quartas-feiras, a casa está recebendo a chef Carolina Fadel para um almoço especial e, aos finais de semana, o espaço também está recebendo a confeitaria Doce Que Seja Doce, para um café da manhã especial. A Casa Fartura fica localizada na rua Rio de Janeiro, no bairro de Lourdes.



CARBOKEG

A Carbokeg, uma startup mineira do setor da refrigeração, participou pela primeira vez do Festival Brasileiro de Cerveja. A empresa, que existe desde 2018, nasceu com o propósito de desenvolver uma chopeira que não dependesse nem de energia elétrica e nem de cilindros de CO2. A participação da Carbokeg na feira de Blumenau marca o início de uma parceria com a Memo, a maior produtora de chopeiras da América Latina.



VIVER FELICIDADE



SAMUEL GUIMARÃES

MULHERES REGENTES

Chiquinha Gonzaga trillhou caminho na música bem marcante. Não só pela genialidade criativa, mas por ter sido a primeira pianista chorona, autora da primeira marcha carnavalesca com letra e também a primeira mulher a reger uma orquestra no Brasil. Muitas décadas depois, Minas Gerais recebe Lígia Amadio, pianista paulista, para quebrar um tabu. É a primeira mulher a ocupar o posto de regente titular da Sinfônica de Minas, insituição nobre que vive há 46 anos. “A música se encontra no centro de minha vida. Na certa, no útero, eu já ouvia a bela voz de minha mãe e, depois, nas canções com que ela me ninava. Ainda bebê, eu a acompanhava nos ensaios do coro e com cinco anos pedi para estudar piano”, conta Lígia.

ALÉM DO PIANO

Depois de haver feito graduação em regência, mestrado e doutorado em música, a maestrina frequentou os cursos internacionais de regência mais importantes de sua época de estudante, na Rússia, República Tcheca, Hungria, Holanda, Itália e Venezuela, além dos principais cursos no Brasil. “Evidentemente, os estudos não se limitaram a isso. A cada concerto que regemos, temos que mergulhar em profundidade na música que vamos interpretar, por meio de muita dedicação e estudo”.

SER MULHER E SER FELIZ

Lígia, e o sentimento de ser a primeira mulher a reger a Sinfônica de Minas? “Significa que mais uma porta importante se abriu para todas as mulheres. Mas para mim, pessoalmente, significa que inicio mais uma etapa importante de minha vida, onde vou colocar toda minha energia, meus esforços, minha saúde, meu tempo, meu amor. Por isso, tem que valer a pena”. Por isso, acreditamos, como a maestrina, que a felicidade seja “muitas coisas, pequenas e grandes. Entrar no mar, ver um bebê sorrindo, um cachorro correndo, um casal apaixonado, fazer música, escutar música, comer uma gostosa comida... Felicidade para mim é isso e muito mais: milhares de pequenos milagres todos os dias”.



FOTO: CARLOS DOSSENA

MOTIVAÇÃO MINEIRA



Pobre Juan prepara abertura da segunda unidade em BH após excelente receptividade do povo mineiro

“Desejamos que nosso cliente se sinta acolhido, num ambiente aconchegante e requintado. Que possa saborear os melhores cortes, pratos e sobremesas. Todos preparados com muito cuidado e carinho para lhe proporcionar a melhor

—
Cristiano Melles: decoração requintada, sabor e excelência no atendimento são marcas da casa

experiência em sabores da típica parrilla argentina e os diversos cortes da carne”, afirma o empresário Cristiano Melles, que prepara a abertura da segunda unidade do Pobre Juan, em Belo Horizonte. Dessa vez, quem recebe o restaurante, a partir do dia 24, é o shopping Diamond Mall, na região central da capital mineira.

Para Melles, uma nova casa é sempre a realização de um sonho. “É como se um filme passasse diante dos olhos dos que um dia idealizaram dar vida a um projeto de restaurante capaz de integrar a sofisticação de um espaço arquitetônico moderno, com a rusticidade de se assar carnes na brasa”, observa. Inspirado nas típicas casas argentinas, o restaurante Pobre Juan é uma das mais conceituadas casas de carnes do país e ficou famoso por sua parrilla (grelha argentina) premium, cortes de carnes nobres especialmente selecionados, excelência na carta de vinhos e seu ofurô de cervejas.

A obra da nova casa se encontra em processo de acabamento e decoração finais. E a razão de tanto empenho e expectativas na inauguração de mais um restaurante desse porte em BH tem nome. “Quem nos motivou foram os mineiros que se tornaram amigos queridos e frequentadores apaixonados pelo Pobre Juan. Estamos confiantes que, buscando a excelência, trabalhando duro e nos divertindo ao mesmo tempo,





—
Cardápio é inspirado nas típicas casas argentinas

essa história vai muito mais longe”, ressalta o empresário.

O PARRILLEIRO

Sobre a origem do nome inusitado, Cristiano Melles relata que considera “Pobre Juan” um nome inspirador da cultura argentina. “O nome está ligado diretamente ao ofício do parrilleiro, considerado o herói que domina a técnica do manuseio do fogo na parrilla e proporciona os melhores e mais saborosos cortes assados, em prol da alegria das outras pessoas”, esclarece Melles. De acordo com Melles, a nova casa apresenta boas surpresas aos frequentadores. “Nossa decoração segue nossos padrões de rusticidade e sofisticação. O piano de cauda e o violoncelo acrescentam ainda mais charme ao ambiente e irão proporcionar momentos agradáveis de música ao vivo.

O menu conta com todos os pratos que fazem sucesso em todas as casas do Pobre Juan, em 15 anos existência”, garante ele com muito orgulho do seu trabalho. O primeiro restaurante Pobre Juan foi inaugurado em 5 de agosto de 2004, em São Paulo (capital). Hoje, a rede de restaurantes sofisticados conta com 13 unidades espalhadas



nas diversas capitais do país. “O requinte da decoração, o conforto dos ambientes, o sabor espetacular dos nossos pratos e a excelência no atendimento são as marcas que permeiam todas as casas do Pobre Juan. Agradecemos a todos que nos possibilitaram chegar até aqui e nos impulsionam a seguir traçando novos objetivos”, garante Cristiano Melles. O empresário deseja poder escrever mais uma história repleta de felizes encontros e realizações. “Esperamos também retribuir todo carinho e receptividade do povo mineiro”, conclui. [®]

HOSPITALIDADE E CULINÁRIA



Escola de culinária, no Centro de Referenciado Queijo Artesanal, formará técnicos em gastronomia



FOTOS | DIVULGAÇÃO

Centro de referência: queijo minas em destaque

A produção estimada do queijo tipo artesanal no Estado ultrapassa 33 mil toneladas/ano, o que demonstra a importância do produto na geração de renda e fixação do homem no campo, além da valorização e preservação da cultura e da tradição das diversas regiões mineiras,

define a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG), sobre o potencial produtivo e o destaque para as raízes culturais do queijo artesanal em Minas e no país. E não é só isso. “O queijo artesanal mineiro é considerado patrimônio imaterial



CRQA tem espaços variados para eventos e degustação

do Estado e pleiteia o título de patrimônio da humanidade, junto à Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco)”, ressalta, com bastante satisfação, a diretora executiva do Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias (Inhac), assinado pelo chef Léo Paixão, Sarah Rocha.

Nesse contexto surpreendente de oportunidades, preservação histórica, conhecimentos, negócios e empreendedorismo, a inauguração do Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA), um espaço com cerca de 750m² dentro do Shopping 356, que irá agregar o espaço e as atividades do Inhac, é um acontecimento bastante esperado e comemorado por todos os mineiros. “O espaço está sendo aberto e apresentado à

sociedade, patrocinadores e apoiadores do projeto”, anuncia. De acordo com Sarah, na sequência às atividades previstas, durante o dia, envolvem visitas guiadas para exposição do queijo artesanal para alunos de escolas públicas e privadas, mediante agendamento prévio. “À noite o espaço estará aberto a shows e outras atividades culturais”, anuncia.

“Um espaço completamente dedicado à gastronomia de Minas Gerais e ao queijo artesanal”, afirma Sarah Rocha. De acordo com ela, um dos objetivos e grande expectativa do Inhac é ser uma escola, um espaço de aprendizagem, capacitação e formação que pretende estabelecer um nível de inovação e excelência no ensino gastronômico em Minas Gerais e no Brasil. “O



—
Espaço para aulas e exposição de longa permanência sobre o ofício de preparar o queijo



Inhac irá oferecer bolsas de estudo para jovens em situação de vulnerabilidade social e formar profissionais técnicos em gastronomia que irão contribuir para perpetuar e expandir o nosso patrimônio imaterial, em especial, o queijo artesanal de Minas”, afirma a diretora Sarah Rocha.

De acordo com ela, serão formadas, nesse primeiro ano, duas turmas de 40 alunos cada, com idades a partir dos 16 anos que irão estudar no contraturno escolar, obedecendo uma carga horária de 960 horas anual. Sobre a estrutura dos ambientes, a diretora avisa que prevê espaço multiuso equipado para a realização de eventos e shows, onde ficará montada uma exposição de longa permanência sobre o

ofício de fazer e preparar o queijo artesanal, uma biblioteca dedicada à produção da gastronomia artesanal de Minas Gerais, sala de aula, loja colaborativa, café, laboratório de análises sensoriais e um laboratório de cozinhas didáticas. “Uma equipe de vários professores de diferentes áreas do conhecimento estará envolvida em todo o processo de aprendizagem dos alunos e o início das aulas está previsto para o segundo semestre desse anos”, garante a diretora. “Deixo um recado especial às maiores empresas patrocinadoras e apoiadoras que acreditaram em algo muito especial: o potencial diferenciado da rica e singular cultura mineira”, agradece, Sarah Rocha. (VB)

PERSPECTIVA

PSI



CIBELE RUAS

Psicanalista
cibele.ruas@gmail.com

DETERMINAÇÃO E RESILIÊNCIA

No princípio tudo é novidade e encantamento. Com o tempo, muita coisa vira rotina, perde o brilho, a atração. Algumas pessoas têm dificuldade de sustentar a caminhada e passar pelos desafios esperados e naturais, costumando querer... desistir: dos estudos, do emprego, do casamento – entre outros. Não conseguem superar decepções e frustrações, como se lhes faltassem forças.

Novidades atíçam nosso entusiasmo e nossas expectativas irrealistas, mas a prova do tempo é inexorável. Existe um hiato entre o sonho e a realidade, entre o que se deseja alcançar e o que é possível realizar, possuir, experimentar. A realidade parece vir sempre a menos do que se cobiçou.

Frustrações, parte corriqueira da vida, infelizmente conseguem descarrilar a trajetória existencial de muita gente. Os sonhadores costumam ser suas vítimas preferenciais. Impacientam-se e não conseguem levar adiante seus planos, que sempre demandam persistência, esforço e, muitas vezes, sacrifícios maiores do que anteciparam. Obstinação, trabalho árduo, adiamentos e renúncias costumam ser exigidos no transcorrer da jornada para se atingir um objetivo.

Vitórias costumam vir acompanhadas de bônus, mas também de exigências. O salário

PARA QUEM TEM PODER DE CONCENTRAÇÃO E DEDICAÇÃO SUFICIENTES, OCORRE UM PAULATINO AMADURECIMENTO

pode ser maior quando se alcança uma promoção, mas a função exigirá mais aplicação e horas de trabalho, por exemplo. Os estudos vão numa espiral ascendente de demanda de concentração e tempo para se debruçar sobre livros. A criação dos filhos passará por fases de crescentes complexidade e desafios.

Paralelamente, para quem tem poder de concentração e dedicação suficientes, ocorre um paulatino amadurecimento que vai facilitando a escalada rumo à meta a ser atingida, na exata medida em que os obstáculos vão sendo vencidos e as conquistas, alcançadas. Para quem vê de fora, parece que está sendo fácil para o outro, mas estamos vendo apenas a ponta do iceberg, o coroamento de um tempo de muita luta, esforço e renúncias às gratificações mais imediatas em favor de outras, adiadas. Há que se levar em conta que a determinação e a resiliência é que permitiram que se chegasse até lá, adquirindo maestria e domínio ao longo da caminhada 🍷

NEGÓCIO DE MULHER



Comida Di Buteco mostra que cresce, a cada ano, a participação feminina no segmento de bares



Cintia Regina e o prato vice-campeão de 2022: “É incrível participar”

Vai começar, mais uma vez, a maior festa botequeira do país: a 23ª edição do concurso Comida di Buteco vai de 7 de abril a 7 de maio, em 25 circuitos, abrangendo mais de 40 cidades em todas as regiões do país. A edição referenda o crescimento do empreendedorismo feminino em BH: dos 100 botecos inscritos, 35 estabelecimentos têm mulheres à frente dos negócios, como proprietárias ou sócias. “Hoje, 59% do público do concurso em todo o Brasil é feminino. E várias mulheres estão à frente dos negócios, às vezes dando sequência ao trabalho do pai, da mãe. Nesse universo tão masculino, é exigido



da mulher dona de bar uma resistência e forças além da medida”, analisa a diretora institucional do Comida Di Buteco, Maria Eulália de Araújo.

Segundo Eulália, as donas de bares lidam “não apenas com a dureza que um boteco traz no seu dia a dia mas, muitas vezes com preconceitos, com atitudes machistas de clientes e outros colegas do ramo. Só isso, em si, faz de cada dona de boteco uma grande guerreira que precisa não somente saber gerir bem seu negócio, mas saber ocupar seu espaço como mulher empreendedora num ramo tão, historicamente, machista”. Eulália lembra que, quando o Comida di Buteco começou em BH, no ano 2000, quase não havia donas de bares e a presença feminina nos botecos era muito menor. Ela destaca ainda que a missão do concurso é transformar vidas por meio da cozinha de raiz, o boteco como extensão de sua casa e esse é o fato primordial do



Sueli da Conceição e Caroline Braytner, do Koqueiros Bar: “mudou o patamar do nosso negócio”

concurso. “Buscamos as histórias de vidas que estão por trás dos balcões dos botecos”, garante.

No Koqueiros Bar, localizado no bairro Sagrada Família, estão por trás dessa história Sueli da Conceição, a mãe, Caroline Braytner, sua filha. Elas comandam sozinhas tudo no bar. “Participar do Comida di Buteco foi algo que mudou o patamar do nosso negócio, tanto na vida pessoal como profissional: abriram-se mais facilmente as portas para o nosso crescimento, desenvolvimento e para a capacitação técnica da nossa experiência também. Até hoje já participamos de 12 edições, desde 2012 até esse ano. É uma experiência fantástica!”, afirma Caroline.

Já localizado em outra região da cidade, no bairro São João Batista, o Bar da Cíntia, da proprietária Cíntia Regina, é quase um estreamento, mas com muito a comemorar. “Na segunda vez que participei, em 2022, fui vice-campeã e eu não esperava. Foi uma grande conquista e fiquei muito emocionada porque meu bar é pequeno”, declara numa alegria contida. O prato que deu o vice-campeonato a Cíntia foi Língua de boi



Maria Eulália Araújo: espaço para as mulheres em ramo historicamente machista

recheada com bacon ao vinho, acompanhada de purê de batata cremoso, champignon e manjeriçã. Segundo ela o evento apresenta os empreendimentos, pequenos ou grandes, para as pessoas e coloca todos no mesmo nível de participação e oportunidades. “Eu sou muito objetiva, mas reconheço que é incrível participar”, declara.

Entre as novidades do ano, estão a entrada de quatro novas cidades no circuito: Maringá, Londrina, Blumenau e Joinville. Além disso, a parceria com a Sympla, em 2023, traz ao público opção de encontrar com maior agilidade os botecos participantes por meio do “Mapa do Comida Di Buteco 2023”, com mais de 1.000 botecos cadastrados, podendo criar rotas com os principais aplicativos de mobilidade. Como tema, o concurso vai exigir que os pratos tenham ervas e especiarias, que fazem parte das cozinhas do Brasil e do mundo há muitos e muitos anos e são utilizadas amplamente em todo o país. O preço do petisco concorrente, unificado em todo o país, será de R\$ 30. Além do vencedor de cada circuito, mais uma vez será escolhido o campeão do Brasil. ©

10 LUGARES PARA...



encomendar delícias de Páscoa



FOTOS / DIVULGAÇÃO

CHOCAKE

A Chocake é uma confeitaria artesanal que produz cookies, bolos, bentô cakes e outros doces. A doceria possui uma loja física, que fica no bairro Funcionários, com produtos “to go” e também aceita encomendas, o cardápio completo de doces pode ser encontrado no site chocakec.com

SUSUGAR CONFEITARIA

O cardápio de páscoa da Susugar Confeitaria conta com os tradicionais ovos de colher com recheio de Ovomaltine, prestígio, ninho com Nutella e outros sabores. Além disso, há também opções zero açúcar. As encomendas podem ser feitas no número (31) 99817-3156.

GRANULADO

O Granulado é uma confeitaria famosa que fica na região central de BH, e pode ser uma excelente opção para comprar doces para a páscoa. A casa tem várias cestas, que podem conter brownie, croissant, bolos e várias outras coisas, o que pode ser uma ótima ideia para quem quer fugir do tradicional ovo de páscoa.

NONA DOCES

A Nona Doces é uma confeitaria que fica no Barreiro e está vendendo vários tipos de ovos de páscoa. Existem opções com pistache, brownie e até mini ovos. As encomendas podem ser realizadas via whatsapp, e o contato está disponível no insta @nonadoce.

OVOS GOURMET BH

A Ovos Gourmet produz ovos de páscoa faz quase uma década, e é famosa pelos seus recheios generosos. Nos últimos anos estiveram disponíveis ovos de caramelo salgado, de Ferrero Rocher, de maracujá e de vários outros sabores. O ig é @ovosgourmetbh.





MOSQUE

Para quem busca algo diferente e inédito para a páscoa há a Mosque, uma confeitaria especializada em doces com tâmaras. Lá é possível adquirir tâmaras trufadas, lascas de chocolate com tâmara, cranberry ou macadâmia, e também bites de tâmara. É possível adquirir os produtos no site mosque.com.br.

AÇUCARADO

A Açucarado é comandada pela chef Gabriela Couto e fica em Nova Lima. Durante o ano, a confeitaria produz bentô cakes, brownie de pote e até taça de red velvet. Já durante a páscoa ficam disponíveis vários sabores de ovos recados, que podem ser encontrados no @acucarado.doceria.



ESPETACULAR DOCERIA

A Espetacular Doceria é um atelier de pâtisserie comandado por Elisa Dayrell, que é formada na Le Cordon Bleu de Paris. A doceria produz vários tipos de doces e é possível realizar encomendas pelo instagram, no @espetacular_doceria.

CHRIS CHOKOLATE

A Cris Chokolade produz ovos de páscoa caseiros muito gostosos com excelente custo benefício. O ovo “Cara de coelho” de 300g, por exemplo, sai por 35 reais. A chocolateria pode ser encontrada no instagram, no @chrischocolate.

DULCÍSSIMO CONFEITARIA

A Dulcíssimo, localizada no bairro Coqueiros, busca trazer um pouco do sabor da Venezuela para Belo Horizonte. É possível adquirir bolos, rocamboles e doces através do whatsapp da confeitaria, que fica disponível no instagram @dulcissimo_confeitaria.

TECNOLOGIA ISRAELENSE



Sempre atento às inovações, Kurotel, em Gramado (RS), investe em um novo aparelho capaz de tratar dores em ossos e músculos, fibromialgia e cólicas menstruais

É praticamente um consenso que uma boa alimentação, a prática de exercícios físicos e a manutenção da saúde mental são fundamentais para a boa saúde e uma vida plena. Mas, com tantos avanços tecnológicos na área médica, alguns aparelhos também podem ser muito úteis na hora de tratar problemas e agilizar resultados.

Atento às novas tendências, o Kurotel, centro de saúde e bem-estar situado em Gramado (RS), já investe em diversas inovações - como o DEXA, que realiza avaliação corporal por imagem, e uma cadeira de harmonização desenvolvida pela Nasa, que simula a sensação de ausência de gravidade e favorece o relaxamento.

Agora, o Kur traz o Solio Therapy, um aparelho desenvolvido por cientistas israelenses que utiliza três tecnologias simultaneamente (duplo infra-vermelho, laser LLLT low light laser therapy e energia rf bi-polar) para auxiliar no tratamento de dores.

“O aparelho trata principalmente as dores osteomusculares (ossos e músculos). Por ter diferentes mecanismos de ação e atingir profundidades diferentes, auxilia na dor lombar, dor torácica, dor discal cervical, ombro congelado, dor em joelhos, fascite plantar, ‘cotovelo de tenista’, ‘cotovelo de golfista’ e Síndrome do Túnel do Carpo. Também ajuda em casos de fibromialgia, cólicas menstruais, dor herpética e

neuropatia periférica”, explica Mariela Silveira, diretora técnica do corpo clínico do Kurotel.

De acordo com ela, o Solio Therapy também pode ajudar na recuperação de cirurgias ortopédicas e, por produzir efeito analgésico, pode auxiliar na redução da dosagem ou na



Mariela Silveira: mais da metade dos pacientes tem algum tipo de dor



Solio Therapy: três tecnologias simultâneas para auxiliar no tratamento da dor

quantidade de medicações para a dor ou até mesmo na suspensão do uso, em caso de dor crônica, dependendo do caso do paciente.

“Em uma pesquisa realizada no Kurotel, em outubro de 2022, com 45 pacientes com dores (consideradas fracas, moderadas ou fortes), 100% tiveram alguma redução na escala subjetiva de dor. Após uma sessão, 73,34% perceberam uma queda na dor entre 1 e 3 pontos, 20% das pessoas sentiram queda na dor entre 4 e 6 pontos, e 6,66% tiveram redução muito expressiva da dor ou saíram sem nenhuma dor”, revela.

Outra boa notícia é que não existem contraindicações conhecidas até o momento (os estudos foram realizados em adultos) e a tecnologia pode ser associada a outros tratamentos do Kur para resultados ainda melhores.

“A combinação das técnicas é sempre mais efetiva. A analgesia e melhora da função é algo muito trabalhado no Método Kur por toda a equipe técnica transdisciplinar e pode ser conseguida através da fisioterapia e suas práticas

(como a osteopatia, manobras de cadeias musculares, terapia crânio-sacral) e da acupuntura médica”, diz.

Outras técnicas muito utilizadas são a hidroterapia (que poderá incluir atividades na piscina, banheira, pedilúvio, manilúvio e semicúpio) e ozonioterapia tópica aplicada pela farmacêutica. “Além disso, a medicina procura identificar os motivos da dor para tratá-la da maneira mais assertiva e a nutrição poderá revisar nutrientes importantes para o sistema nervoso central e controle da dor como vitamina B12 e magnésio e, caso seja necessário, também podemos fazer a suplementação”, explica. Para ela, é fundamental continuar buscando o que existe de mais efetivo para a saúde dos clientes. “Esse foi motivo de nossas diversas visitas para o Vale do Silício, Alemanha e Israel. Mais de metade das pessoas que nos procuram chegam com algum tipo de dor. Dessa forma, melhorar o diagnóstico e o tratamento da dor e função é um objetivo constante de toda nossa equipe”, aponta Mariela. [®]

JÁ OUVIU FALAR EM INJETÁVEIS CORPORAIS?



A Clínica Tathya Taranto é referência na aplicação dessa técnica que suaviza celulites, melhora o contorno corporal e aumenta a firmeza



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

Muito se fala sobre os tratamentos injetáveis faciais, mas você já ouviu falar nos injetáveis corporais? Essa vertente de tratamento tem ganhado cada vez mais espaço no mercado, no entanto, é importante ter cautela e muita responsabilidade ao escolher uma clínica de confiança, com profissionais

especializados e produtos de boa procedência.

Tais cuidados aumentam significativamente a segurança no processo e a eficácia nos resultados. Além disso, uma boa clínica tem o papel de aliar senso estético e equilíbrio, a fim de alcançar o embelezamento



—
Dra. Tathya Taranto considerada expert e referência em procedimentos injetáveis faciais e corporais

com naturalidade e elegância.

Em Belo Horizonte e região, a Clínica Tathya Taranto é referência, tanto em injetáveis faciais como em injetáveis corporais.

Vale destacar que esse tipo de tratamento tem conquistado a preferência de boa parte das pacientes, o que não é difícil compreender, pois os resultados são incríveis e trazem expressivas melhoras estéticas para o corpo de forma não invasiva.

É fundamental lembrar que não existe apenas uma categoria de injetável corporal. Temos os bioestimuladores e, também, os preenchedores, com objetivos e atuações distintas.

BIOESTIMULADORES CORPORAIS

A primeira classe de procedimentos injetáveis corporais diz respeito aos bioestimuladores de colágeno (ácido poliláctico e hidroxapatita de cálcio).

Os bioestimuladores de colágeno são substâncias que atuam na superfície da pele, tratando queixas como pele molinha, fina e

flácida, além de celulites, estrias e aquele indesejado aspecto de casca de laranja.

O principal papel dos bioestimuladores é aumentar a firmeza da pele ao mesmo tempo em que melhora a qualidade cutânea.

PREENCHEDORES CORPORAIS

Já os preenchedores, como o próprio nome sugere, são aplicados em certas regiões corporais, com a finalidade de aumentar o volume e corrigir áreas com depressão e irregularidades.

Projeção do perfil, celulite profunda, aumento da sustentação. Para resultados ainda mais significativos, é possível associar ambas as classes de procedimentos injetáveis corporais.

Para conhecer o protocolo ideal para o seu caso, é preciso passar pela consulta personalizada 360º na Clínica Tathya Taranto, cujas vagas mensais são limitadas. Entre em contato com antecedência para iniciar sua experiência TT!

O MAIS NOVO RESORT DO BRASIL



Na praia de Carro Quebrado, Vila Galé Alagoas conta com sete restaurantes, quatro piscinas e muito lazer



FOTOS \ MARDEN COUTO / TURISMO DE MINAS

Novo resort: investimentos de R\$ 150 milhões em Alagoas

Acordar com o pé na areia e o mar logo ali, à frente. A água verde esmeralda emoldurada por coqueiros, as tão celebradas falésias multicoloridas ao redor, em um visual paradisíaco. Parece cinema, mas é a mais convidativa realidade. Um

oásis para se desconectar e lembrar o que de bom é feita a vida.

De frente para a praia de Carro Quebrado, em Barra de Santo Antônio, cidade a 40 quilômetros de Maceió, o Vila Galé Alagoas é o mais



—
Piscina: generosos 100 metros de comprimento

novo resort da rede no Brasil, que tem 27 hotéis em Portugal e, agora, dez em terras tupiniquins. Eu participei da inauguração, em agosto de 2022, e pude aproveitar todo o encanto da natureza em volta, somado à uma estrutura de primeiro mundo, tudo feito para recarregar as energias.

O grupo hoteleiro investiu R\$ 150 milhões para a construção da unidade. O evento de abertura do resort contou com uma série de atrações artísticas e culturais, como show de Jammil e Uma Noites e performances do repertório regional. A degustação de vinhos da etiqueta Santa Vitória, produzidos pelo grupo Vila Galé na região do Alentejo, em Portugal, nas versões rosê, branco e tinto, foi mais um toque especial na experiência.

Na decoração, o resort homenageia grandes escritores de língua portuguesa do Brasil e de Portugal. A recepção parece uma biblioteca, com prateleiras, livros e painéis. Aí estão referências aos seis mais célebres escritores mundiais, lembrados em estátuas realistas, e

há uma galeria dos 54 prêmios Nobel da Literatura. Cada quarto tem o nome de um autor, como Miguel de Cervantes, Monteiro Lobato, que estampa as paredes de uma acomodação para as crianças, e J. K. Rowling, criadora de Harry Potter, por exemplo. Grandes poetas também dão nome às salas de eventos, como Jorge Amado, Eça de Queiroz, Carlos Drummond de Andrade e Fernando Pessoa.

ACOMODAÇÕES

As acomodações se dividem entre quarto standard, quarto familiar, quarto superior, suíte, suíte superior, chalé, chalé superior e chalé master. O resort funciona no modelo all inclusive. São 513 apartamentos (90 quartos familiares e 24 chalés, seis deles dedicados ao Nep), que contam com telefone, acesso gratuito à internet via wi-fi, ar condicionado, televisão LCD, canais por cabo, minibar, cofre, banheiro privativo com telefone, secador de cabelo, produtos de higiene pessoal gratuitos, e fechadura eletrônica de segurança.



FOTOS: MARDEN COU TO / TURISMO DE MINAS

—
Quarto, academia e área de recreação:
para toda a família

LAZER

O hotel celebra o artesanato, a culinária e a identidade cultural alagoana, com um olhar para o mundo. Em uma estrutura afinada para uma vivência de puro bem-estar, estão sete restaurantes, cinco bares e quatro piscinas, a maior com generosos 100 metros de comprimento. Também há uma área dedicada aos pequenos, o Clube Nep, com parque aquático e monitores - os pais podem deixar ali seus filhos e curtir à vontade. O hotel tem campo de beach tennis, boate, academia, spa e centro de convenções com 2 mil metros quadrados e capacidade para até 1,2 mil pessoas em auditório.

GASTRONOMIA

Na gastronomia, um café da manhã de encher os olhos, variedade no cardápio para almoço e jantar, com opções que vão de frutos do mar e churrasco a pizza e comida nordestina. Entre os restaurantes, o Versátil é o principal e oferece serviço de buffet. O chamado Inevitável mistura



a gastronomia asiática com a mediterrânea, o Massa Fina oferece pizzas artesanais e pastas, e o restaurante Museu do Sertão conta com pratos típicos do estado de Alagoas.

No restaurante e bar Cervejaria Portuguesa, o conceito de petiscaria mediterrânea, com um menu típico português. No Restaurante da Praia, petiscos, churrasco e buffet, também aberto para o lanche da tarde, e o bar Fidelio, no lobby, em frente à recepção, serve snacks e bebidas. Com bar e danceteria com música ao vivo ou DJ, a melhor pedida é o bar Soul & Blues. Na região da piscina, o Splash e o Bar da Piscina dispõem de bebidas variadas. Para a garotada, o restaurante



Praia de Carro Quebrado

Nep oferece comidas infantis preparadas sem conservantes.

PARA RELAXAR

Quando o assunto é o bem-estar, o Vila Galé Alagoas conta com um spa Satsanga, onde os hóspedes podem aproveitar uma piscina interior, sauna, piscina de hidromassagem, banho turco, salas para massagens e tratamentos estéticos.

EVENTOS

O hotel tem o espaço ideal para encontros de negócios, com salas para reuniões, congressos ou ações de teambuilding, em ambientes adaptáveis para outros tipos de evento.

VALORES

As diárias partem de R\$ 1,5 mil, para duas pessoas, e até duas crianças de no máximo 12 anos não pagam alojamento e refeições. A oferta

das refeições apenas inclui meia-pensão e tudo incluído, desde que os pais estejam no mesmo regime. O número de crianças dependerá da capacidade do tipo de quarto escolhido.

COMO CHEGAR

Uma das melhores maneiras de ir para o Vila Galé Alagoas é descer no Aeroporto Internacional de Maceió. A partir daí, o caminho pode ser feito por terra. Se for o desejo alugar um carro, o trajeto médio é de 72 quilômetros, em um tempo de 1 hora e 10 minutos.



VILA GALÉ ALAGOAS

Endereço: Sítio Riacho das Varas, SN, Ilha da Croa, Barra de Santo Antônio, Alagoas
Telefone: (82) 3512-5210
Site: www.vilagale.com/pt/hoteis/alagoas/vila-gale-alagoas

ZOOM

COLABORAÇÃO:
RODRIGO OLIVEIRA

PAPO INSPIRADOR

Jornalistas tarimbadas e amigas de longa data, **Flávia Presoti** e **Luciana Avelino** lançam neste mês o podcast *Histórias Reais* (@historiasreaiss). A princípio o programa será lançado quinzenalmente e vai reunir vivências inspiradoras. “Vamos compartilhar experiências de vida e conquistas dos nossos convidados resgatando a essência do bom e velho jornalismo, no formato da mídia atual”, afirma Flávia. Segundo a dupla, a ideia surgiu há um ano e o desejo é despertar nas pessoas uma vibração positiva. “Estamos muito felizes em poder dividir com o público trajetórias inspiradoras em tempos tão desafiadores que envolvem pós-pandemia, transição de governo e uma guerra internacional”, complementa Luciana.



FOTOS PELO MUNDO

A fotógrafa mineira Telma Terra, natural de Formiga, especializou-se nos segmentos de moda, lifestyle, editoriais e eventos sociais e coleciona coberturas impressionantes, como as semanas de moda internacionais de Milão, Paris, Londres e Nova York, além de já ter clicado famosos como a cantora Alicia Keys, a atriz Cleo Pires, Caio Castro e Sasha. Residindo em São Paulo, começou a carreira em BH. “O Minas Trend Preview foi amor à primeira vista, minha escola de fotografia de moda”, lembra. Depois vieram semanas internacionais e trabalhos pela Suíça, França, Alemanha, Tailândia e Inglaterra. “Ainda quero conhecer e fotografar no Japão e em Petra, ao sul da Jordânia, que é uma das 7 maravilhas do mundo”, planeja.



FOTO | REPRODUÇÃO INSTAGRAM

DANÇANDO PELO MUNDO

A arte da dança tem levado o professor de forró **Luiz Henrique do Carmo** (@luizz_henriqueee) a conhecer diversos países pelo mundo afora. Dando aulas há nove anos, ele já ensinou forró em 12 países - como Japão, Rússia e Suíça. “Minha última viagem foi à França e, agora, estou fazendo as malas para meu quarto tour na Europa. Desta vez, vou à Alemanha, à Rússia, à Portugal, à Geórgia e ao Reino Unido”, revela. Segundo ele, a admiração pela cultura brasileira e a alegria expressada no forró tornam essa dança atrativa no mundo inteiro. “O sorriso de quem se entrega a um abraço acolhedor que a dança proporciona nem sempre é a realidade cultural de alguns países. Nós, brasileiros, temos muito calor humano”, garante.

ASSUNTOS URGENTES

A jornalista e escritora mineira **Érica Toledo** (@ericatoledo_) lançou neste mês seu novo livro, *Faca de Ponta*, em parceria com a escritora argentina **Andrea Taubman**. Na obra, duas mulheres desconhecidas trocam cartas com relatos sobre abusos sexuais, violências de gênero, depressão e a experiência com um filho transexual. “É uma história de ficção, tecida com elementos reais da vida de todas as mulheres. A revelação dos segredos das personagens produz uma profunda reflexão sobre a condição feminina”, afirma Érica. Já Andrea, que é ativista no combate à violência sexual há anos, reafirma o papel social da obra. “Oferecer a possibilidade de prevenção e compreensão dos traumas compartilhados pelas mulheres é uma necessidade”, diz.



FOTO | ACERVO PESSOAL

ROMEU ZEMA NO CONEXÃO

ESPAÇO MEET

O governador Romeu Zema abriu o Conexão Empresarial 2023, evento promovido pela VB Comunicação. Em um concorrido-almoço palestra para empresários e convidados, o governador falou de questões nacionais importantes como autonomia do Banco Central, a falta de reformas estruturantes para o país e o ICMS sobre combustíveis. Destacou que vive um novo relacionamento com Legislativo mineiro e que pretende fazer um segundo governo melhor que o primeiro.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



PCO, Romeu Zema e GCO



**Reinaldo Passanezi,
Romeu Zema e PCO**



**Romeu Zema, Paulo Zancaner
Hernandes e Fábio Fernandes**



**Jovino Campos, PCO, Cesar
Romero e João Matos**



**Leonardo Ribeiro, Willer Pos
e João Carlos Amaral**



**Carlos Rubens Doné, Adriana
Machado e Juliano Sales**



**Eduardo Mineiro e
Cristiana Kumaira**



**João Carlos Amaral, Cesar Romero,
Jovino Campos e João Matos**



**Bruno Bianchini, Claudio Bianchini,
GCO e Eduardo Bernis**



**PCO, Erica Drumond, Cledorvino
Belini e Roberto Hilton**



**Fábio Fernandes, Paulo
Zancaner Hernandez e GCO**



**Bruna Assumpção, Renato
Quintão e Alfredo Noronha**



Carolina Abreu, Reinaldo Passanezi e Helenice Laguardia



Rodrigo Godoy, José Martins de Godoy e Eliana Paula



Alfredo Noronha, Bruna Assumpção, Geraldo Strambi e Erica Drumond



Otávio Tostes e Gustavo Tostes



Marcos Andrade, Ricardo Costin e Eduardo Bernis



Romeu Zema, Wilfred Bruijn e Ivan Simões



Ana Luiza Faria, PCO e Katia Andrade



Romeu Zema e Maria Inez Narciso de Oliveira



Eric Braz Tambasco e Rubens Lessa



Cândida Bicalho e Socorro Almeida



Adriano Buldrini, Eduardo Mineiro e Rodrigo Mangerotti



Gabriel Andrade e Joel Ayres Motta

EVENTOS



Henrique Salvador, Joel Motta, José Henrique Salvador e Márcia Salvador



Lizete e João Pinto Ribeiro



Jarbas Soares, Wilfred Bruijn e Romeu Zema



Décio Freire e Rodrigo Freire



Sueli Cotta, Rosália Dayrell e Maria Eugênia Lages



Décio Freire, Alex Veiga e Salvador Ohana



Wander Junior, José Maria Fagundes e Valéria Clara



Nadim Donato e Romeu Zema



Geraldo Strambi, Alfredo Noronha, Katia Andrade, José Martins de Godoy e Rodrigo Godoy



GCO e PCO



Eduardo Mineiro, Leônidas Oliveira e Gabriel Andrade



Romeu Zema

Já que
o assunto
é sobre
imóveis,
venha
e sinta-se
em casa




Pobre Juan


Pobre Juan

DUPLO ANIVERSÁRIO

RESTAURANTE PÁTRIA

Os 65 anos do Grupo Líder, fundado na cidade de Muriaé/MG, por José Braz, e os 25 anos da Concessionária Recreio, em BH, considerada a maior concessionária Volkswagen do mundo, foram comemorados durante almoço-palestra no Conexão Empresarial, promovido pela VB Comunicação. Durante o evento, o presidente do Conselho Deliberativo do Grupo Líder, Bráulio Braz, e o diretor executivo, Eric Braz Tambasco falaram sobre a experiência de sucesso e os próximos passos do grupo.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Daniel Campos, Eric Braz Tambasco, Fernando Campos e GCO



Antônio João Teixeira, Adair Vidal, Thiago Albino e Alexandre Soares



Bráulio Braz, Rayla Braz, Bete Braz, Maria Inez Narciso de Oliveira e Silvana Rizzoli



Roberto Simão, Eric Braz Tambasco e Luciana Moraes



Bete Braz, Silvana Rizzoli, Maria Inez Narciso de Oliveira e PCO



Marcos Andrade, Valentino Rizzoli, Silvana Rizzoli e Roberto Simões



Guilherme Weydt e Iara Castro



Roberto Simões, Maria Inez Narciso de Oliveira, Silvana e Valentino Rizzoli



Elias Muzzi Pinto Coelho, Rafael Pinto Coelho Muzzi e Laila Braz



Adélia, Beth e Bráulio Braz



Adriana Machado e Sergio Frade



Eric Braz, Daniela Maia, Daniele Braz Tambasco e Roger Mendes



Bráulio Braz, Rayla Braz, Beth Braz, Maria Inez Narciso de Olivera e Silvana Rizzoli



Marcos Andrade, Sueli Cotta e Sergio Frade



Antônio Bortoletto, Flávio Guimarães e Flávio Bernardes



Helvécio Flores, Antônio Bortoletto, Cláudio Gomes e Eduardo Mineiro



PCO, Luiz Michalick e Paulo Cesar Alkimin de Oliveira



Bráulio Braz, Fernanda Machado e Olavo Machado



Fernanda Machado, Ronaldo Lucena, Olavo Machado e PCO



Maria Helena Godoy, José Martins de Godoy, Flávio Bernardes e Paulo Assunção



Jonson Marques e Bianca Braz



Adélia Braz Tambasco, Danilo Tambasco, PCO e Maria Inez Narciso Oliveira



Paulo Assunção e Adriana Machado



Sérgio Leonardo e Lara Maria Alcântara



Olavo Machado, Modesto Araujo e Fernando Campos



GCO e PCO



Bráulio Braz e Eric Braz Tambasco

MULHERES DE UM NOVO TEMPO

RESTAURANTE PÁTRIA

Para marcar o Dia Internacional da Mulher, o Conexão Empresarial promoveu o evento "Mulheres de Um Novo Tempo", comandado por Gustavo Cesar Oliveira e por Cris Páz, que estreou programa no Canal Viver Brasil. O evento realizado pela VB Comunicação reuniu mulheres que fazem a diferença em várias áreas de atuação para falar de suas experiências e da participação das mulheres no mercado de trabalho.

FOTOS: CAMILA CAMPOS



Cris Páz, Marcela Tropia, Cristiana Kumaira e Maria Elvira Salles



Cris Páz e Estela Netto



Cris Páz sendo vacinada pelo Hermes Pardini (herpes-zóster)



Giuliana Moreira, Gabi Brasil, Adriana Tavares, Nathália Arcanjo e Ana Leticia



Cristiana Kumaira e Paulo César de Oliveira



Carla Sisdonio e Ana Leticia



Gustavo Cesar Oliveira, Leticia Santiago e Matheus Menezes



Aline Paiva, Matheus Menezes e Claudia Resende



Maria Elvira Salles Ferreira e Aparecida Moura



Dj Bela Simões



Heloisa Aline e Paulo César Oliveira



Claudinha Verçosa e Janaina Barcelos



Camila Campos e Gabriela Costa



Fernanda Bonaparte e Carolina Fadel



Rachel Patrocínio, Livia Del Sarto e Ludmilla Castro



Isabella Paes



Carla Sisdonio



Adriana Machado



Gustavo César e DoloresAlkimin



Elisa Dardot, Fernanda Veloso, Marcela Tropia, Maria Isabel Fonseca e Bárbara Surette



O brunch preparado no restaurante Pátria



Plateia do Mulheres de um novo tempo

CONSELHO PLENO DA OAB

HOTEL MERCURE

A OAB-MG sediou, pela primeira em 90 anos de existência, uma sessão do Conselho Pleno da OAB federal. Neste histórico encontro no hotel Mercure, que reuniu todos os 27 presidentes estaduais e 81 conselheiros federais, foi anunciada a realização da 24ª Conferência Nacional da Advocacia em BH. De 27 a 29 de novembro, o Expominas receberá o maior evento jurídico do país. É a segunda vez que o conclave acontece no Estado, graças ao trabalho e protagonismo nacional do presidente da OAB-MG, Sérgio Leonardo. Em 1990, seu avô Jair Leonardo Lopes, então presidente da Ordem mineira, foi o responsável por transformar Minas Gerais na capital nacional da advocacia.

FOTOS: VICTOR SCHWANER, EUGÊNIO NOVAES, MATEUS GOMES E LEANDRO ALVES



Beto Simonetti (pres. OAB Federal), Romeu Zema (gov. de Minas) e Sérgio Leonardo (pres. OAB-MG)



Amanda Melo, Ângela Botelho (vice-presidente OAB-MG), Daniela Borges (presidente OAB-BA), Isabela Damasceno, Êrcio Quaresma (diretor prerrogativas OAB-MG)



Advogada Tatiana Goulart e Antônio Fabrício Gonçalves (presidente OAB-MG gestão 2016-2018)



Conselheiros Federais da OAB Sérgio Murilo Braga, Marcelo Tostes e Misabel Derzi



OAB Federal anuncia que a Conferência Nacional da Advocacia 2023 será em BH, de 27 a 29 de novembro, no Expominas



Cristiane Araújo (conselheira estadual OAB-MG), Vanja Honorina (vice-presidente CAAMG) e Tassiana Valim (chefe de gabinete da presidência OAB-MG)



Giuliano Almada, Jéssica Cambuy, Lara Maria Alcântara, Sérgio Leonardo, Bruna Marques e Rodrigo Botti



Giza Pellozzo, Gustavo Chalfun e os diretores da CAAMG, Flávia Fachineli, Vanja Honorina e Giuliano Almada



Jarbas Soares, Afeife Mohamad Hajj, Marcus Vinicius Furtado Coêlho, presidente Conselho Federal da OAB (gestão 2016-2019)



Leonardo Campos (diretor tesoureiro CFOAB) e Fabrício Almeida (diretor tesoureiro OAB-MG)



Luís Cláudio Chaves, Sanders Alves, Beto Simonetti, Sérgio Leonardo e Bernardo Brant



Os presidentes Beto Simonetti e Sérgio Leonardo



Presidente do TRF-6, Mônica Sifuentes, marca presença na sessão do CFOAB



Presidente do TRT-MG, Ricardo Mohallem, participa da sessão do Conselho Pleno da OAB



Senador Carlos Viana, Romeu Zema, Beto Simonetti e Sérgio Leonardo



Sérgio Leonardo (presidente OAB-MG) e Gustavo Chalfun (presidente CAAMG) juntos no compromisso de inovar, incluir e avançar na gestão do Sistema OAB



Sérgio Leonardo e Beto Simonetti concedem entrevista em estúdio montado na sessão do Conselho Pleno



Sérgio Leonardo e Jarbas Soares, procurador-geral de Justiça



Sérgio Rodrigues (presidente do Cruzeiro), Beto Simonetti, Sérgio Murilo Braga e Gustavo Chalfun



Sérgio Leonardo e Romeu Zema conversam sobre a realização, em BH, do maior evento jurídico do Brasil

25 ANOS DA FDG

SALA MINAS GERAIS

A FDG – Fundação de Desenvolvimento Gerencial comemorou seus 25 anos com o espetáculo Il Volo in Concert, do trio de ópera italiano Il Volo, que está em turnê pelo Brasil. Liderada pelo presidente do Conselho Curador, José Martins de Godoy, e pelo presidente executivo, Rodrigo Godoy, a FDG atua na melhoria da gestão educacional em redes públicas de ensino e já transformou a vida de milhares de crianças e jovens brasileiros. Toda a renda do evento será revertida para o projeto Gestão Pela Aprendizagem, conduzido junto à Secretaria Estadual de Educação de Minas Gerais.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



O trio Il VOLO



**Alice Godoy Drummond e
Fernanda Hamacek**



**José Martins de Godoy, Maria Helena
Godoy, Rodrigo Godoy, Raquel
Godoy, Helena e Guilherme Dutra**



**Igor Alvarenga de Oliveira, Geniana
Guimarães Faria, Maria Helena
Godoy e José Martins de Godoy**



**André Luiz, Aladia Medina,
Pedro Dornas, José Martins de
Godoy e Maria Helena Godoy**



**Luísa Lolli, Rodrigo Godoy, José Martins
de Godoy, Maria Helena Godoy,
Renata Araújo e Nadim Donato**



**Sérgio Frade, Denise Frade, Maria
Helena Godoy e José Martins de Godoy**



**Maria Helena Godoy, José
Martins de Godoy, Anselmo
Carvalho e Filomena Vale**



**Renato Quintão, Ana Beatriz
Assumpção, Roberta e
Wagner Espanha**



Teodomiro Diniz Camargos, Maria do Carmo Camargos e Rodrigo Godoy



José Martins de Godoy, Silvana e Valentino Rizzoli



Ricardo Valadares, Ana Lúcia Valadares, Erika Vandrecic e Renato Michel



Paulo Lasmar, Ângela Mendonça, Júlia Galvão e Otávio Galvão



Adolfo Nunes, Héliida Mendonça, Isabel Mendonça e Maria Dalva Mendonça



Joel Ayres da Motta, Emília Motta, José Martins de Godoy, Denise e Ricardo Santiago



Ítalo Gaetani, Maria Luiza Gaetani, Teodomiro Diniz Camargos e Maria do Carmo Camargos



Paulo Moraes, Raissa Brant, Sarah Oliveira e Marcos Calmon



Sílvia Araújo, José Martins de Godoy, Cristina e Modesto Araújo



Wilfred Bruijn, Cíntia Bruijn e Peter Eriksson



Socorro Almeida, Anderson França e Júlia França



Ludmila Franco e Linda Mar Peixoto



Dani Faleiro e Léo Dias



José Martins de Godoy, Maria Helena Godoy, Renata Vilhena e Luiz Antônio Athayde Vasconcelos



Francisco Guerra Lages, Júnia Palhares, Maria Helena Godoy e José Martins de Godoy



Eric Braz Tambasco, Daniela Tambasco e Olavo Machado

POSSE

SEBRAE MINAS

O atual presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (CDL-BH), Marcelo de Souza e Silva, tomou posse como presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, em cerimônia que contou com a presença de 700 convidados, entre autoridades, representantes de instituições civis e empresários. Ele assume a gestão para o quadriênio 2023-2026, sucedendo Roberto Simões. Também tomaram posse Valmir Rodrigues Silva (vice-presidente, Afonso Maria Rocha (superintendente) Douglas Cabido (diretor técnico) e Marden Márcio Magalhães (diretor de operações).

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Marcelo de Souza e Silva e Fuad Noman



Marcos Vinicius e Marcelo de Souza e Silva



Roberto Simões, Gilman Viana e Renato Laguardia



Rodrigo Ferraz, Kathleen Garcia, Lucas Pitta e Geraldir Alves



Isser Lauer, Bruno Quick, Nadim Donato, Leonardo Soares e Alexandre Magno



Antônio Pitanguí de Salvo e Emanuel Carneiro



Nilce Rocha e Afonso Rocha



João Marcelo Dieguez e Abner Henrique



Roberto Andrade, Afonso Rocha, Marcelo de Souza e Silva e Igor Eto



Cássia Neves, Cissa Caroline, Izabel Mendes, Roberto Fagundes e Tânia Rezende



Antônio Carlos Arantes, Marcelo de Souza e Silva, Bruno Quick, Roberto Simões e Igor Eto



Gabriela, Silvana, Henrique e Marcelo de Souza e Silva



Bráulio Lara, Edilson Cruz, Gabriel Andrade e Marcos Brafman



André Luiz Pellizzaro, Matheus Vaz, Henrique Peixoto, Maira Vaz, Marcelo de Souza e Silva, Maria Tereza, Roberto Alfeu e Cláudia Vaz de Melo



Douglas Cabido, Flávia Cabido e Leônidas Oliveira



Cristiana Kumaira e Leônidas Oliveira



Luiz Carlos Dias de Oliveira e Vânia Oliveira

CENTRO DE REFERÊNCIA

ESPAÇO 356

Belo Horizonte ganhou um espaço para valorizar a cozinha mineira o Centro de Referência do Queijo Artesanal de Minas Gerais (CRQA). Idealizado por Sarah Rocha e sua mãe Carmen Rocha e localizado no shopping Espaço 356. Elas receberam convidados para apresentar o espaço físico do centro, que abriga também o Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias, assinado pelo chef Léo Paixão. O CRQA terá exposição permanente sobre o queijo artesanal mineiro, além de loja colaborativa de produtos mineiros, sala de aula com cozinha didática, biblioteca especializada em gastronomia e espaço multiuso.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Sarah Rocha, Carmem Rocha e Christiane Campos



Rodrigo Villela e Rodrigo Damasceno



Afonso Rocha, Altino Rodrigues, Marina Simeão e Douglas Cabedo



Emilia Motta, Joel Ayres da Motta, Wagner Espanha e PCO



Gilmar Santos, Eliana Santos, Luiz Antônio Athayde Vasconcelos, Luiza Athayde Vasconcelos, Guilherme Santos e Paula Arantes



Francisco Couto e Bruno Castilho



Wendel Gomes, Carlos Henrique Martins Teixeira, Kouros Monadjemi, Joel Ayres da Motta e Gilmar Santos



Marina Heinzen e Shell Ferrari



Leônidas Oliveira, Cristiana Kumaira e Paulo Navarro



Alysson Amaral, Ruty Assis, Sarah Rocha, Rosane Chaves e Mercês Froes



Vera e Manoel Bernardes



David Dangelli, Cida Dangelli e Gustavo Greco

ANIVERSÁRIO DE GABRIEL AZEVEDO

P7 CRIATIVO

O presidente da Câmara Municipal de Belo Horizonte (CMBH), Gabriel Azevedo, (sem partido), comemorou seu aniversário de 37 anos recebendo convidados, entre políticos, empresários, jornalistas e familiares, para um animado encontro no P7 Criativo. No dia, Gabriel de Azevedo, que é um dos possíveis candidatos à prefeitura da capital mineira em 2024, também festejava seu retorno às redes sociais depois de um período off-line, após ter sofrido um assalto em São Paulo em 2021.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Gabriel Azevedo, Yara Tupinambá e Ozório Couto



Gabriel Azevedo, Yara Tupinambá e Ozório Couto



Paulo Navarro, Gabriel Azevedo e Fuad Noman



Wagner Espanha, Roberta Espanha e Fuad Noman



orge Santos, Milena Nobre e Gabriel Azevedo



Eliana Silva, Sônia Maria de Souza e Pamela Santos



Luiz Michalick, Helvécio Flores, Vanessa Perdigão, Gabriel Azevedo e Antonio Augusto Anastasia



Beatriz Lemos de Sá, Lucas Mendes e Gustavo Penna



Luiz Antônio Athayde Vasconcelos, Renata Vilhena e Gustavo Penna



Eliane Parreiras, Alfredo Alves e Clara Parreira Alves



Marina Notini, Rosália Dayrell e Raquel Lobo



Gabriel Azevedo e Nely Aquino



MAURO LADEIRA

Empresário

TUDO JOIA

O mais recente imbróglio de Jair Bolsonaro, parece ter arranhado de maneira permanente a imagem de honestidade do ex-presidente.

Excluídos os radicais, com quem qualquer diálogo é impossível, o episódio das joias pode marcar um ponto de inflexão no debate político nacional.

Junto a Bolsonaro, também sai arranhada a imagem das Forças Armadas, diante da participação ativa de militares das mais variadas patentes em um episódio caricato, típico de uma república de bananas.

Tudo isto são boas notícias. A santificação de personagens políticos e instituições é sempre um erro, normalmente com consequências desastrosas. A história está repleta de exemplos. O Brasil canonizou em sua história recente um presidente de esquerda e em seguida um de direita. Lula chega ao seu terceiro mandato sem a aura que teve e que nunca mais irá recuperar. É o destino de Bolsonaro.

O fim dos mitos nos permite analisar com mais frieza as muitas mazelas de nosso sistema político. Os próximos escândalos já estão contratados, na medida em que permanecem com poder e no poder os mesmos nomes que nos acostumamos a ler em escândalos passados. A mudança não pode vir e não virá dos atuais

O FIM DOS MITOS NOS PERMITE ANALISAR COM MAIS FRIEZA AS MUITAS MAZELAS DE NOSSO SISTEMA POLÍTICO

partidos políticos. Ela precisa vir dos eleitores. Iniciativas como o MBL, o Partido Novo ou o PT no passado apontam o caminho. É preciso que a sociedade se organize em novos partidos, com novas diretrizes e principalmente novos nomes. O risco de contaminação, os exemplos citados são prova disso, existe, mas ainda assim é o caminho a trilhar.

E já que falamos de esperança no futuro, me permito uma recomendação *Humanidade* de Rutger Bregman é um livro que traz um olhar novo e revigorante sobre nós seres humanos. Estão lá todos os mais famosos experimentos sociais do último século, as principais reflexões sobre a verdadeira natureza da sociedade e uma análise instigante sobre tudo isso. Como bem diz o escritor Yuval Noah, “Este livro está me fazendo enxergar a humanidade sob uma nova perspectiva”. A mim também. 📖



Aqui,
a expressão
"lar, doce lar"
faz muito
mais sentido


Pobre Juan

No Bmg, você não tem barreiras PARA TER UM CARTÃO DO GALO.

- Cartão de crédito exclusivo
- Sem anuidade
- Cashback no débito e no crédito
- Conta digital grátis



Baixe o app
Galo Bmg, abra
sua conta e
peça seu cartão.



GALO
bmg

O banco sem barreiras.

1. Condições válidas para os torcedores que contratarem o cartão de crédito e utilizarem a conta digital durante a vigência do patrocínio ou da parceria do Banco Bmg com o clube. 2. Consulte os regulamentos dos produtos em <https://www.bancobmg.com.br/times/sem-barreiras/abra-a-sua-conta.htm>. 3. Sujeito à análise de crédito. 4. A conta digital é uma conta de pagamento, que poderá ser aberta pelo torcedor pelo Aplicativo do Bmg e do clube. A gratuidade da conta se refere a serviços essenciais. 5. O Bmg poderá, a seu critério, isentar o cliente da cobrança de tarifas de saque e de transferências, durante o período de validade desta campanha, que vai até 31.12.2022. 6. Utilize o crédito de forma consciente.