



edição 286  
**DEZEMBRO 24**  
distribuição  
gratuita

www.  
revistaviverbrasil.  
com.br

# SOU DO MUNDO

*Título de Patrimônio da Humanidade valoriza Queijo Minas Artesanal e amplia mercados*

—  
Eduardo Girão: modos de fazer englobam história e cultura

FOTO | ALEXANDRE GUZANSHE

# ViverBrasil

ENTREVISTA **MOREIRA FRANCO, EX-MINISTRO: "NÓS TEMOS QUE ENTENDER QUE AS INSTITUIÇÕES TÊM QUE SER PRESERVADAS"**

**PCO "A DIREITA VAI SE AFUNILANDO E O GOVERNADOR ROMEU ZEMA SE CONSOLIDANDO COMO OPÇÃO VIÁVEL"**

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

[@prefeituradenovalima](https://www.instagram.com/prefeituradenovalima)

**NOVA LIMA: 4ª CIDADE  
MAIS SEGURA DE MINAS GERAIS.**

Fonte: Guia MySide - dados IBGE

**NOVA LIMA: 1º LUGAR EM MINAS GERAIS  
NO PRÊMIO BAND CIDADES EXCELENTES.**

**NOVA LIMA: LÍDER EM  
ALFABETIZAÇÃO EM MINAS GERAIS.**

Fonte: Último IBGE

**NOVA LIMA: MELHOR QUALIDADE  
DE VIDA EM MINAS GERAIS.**

Fonte: IPS/2024





OPORTUNIDADES  
FELICIDADE  
ESPERANÇA



para todos



# EDITORIAL

## PATRIMÔNIO DA HUMANIDADE

PAULO CÉSAR DE OLIVEIRA  
pco@vbcomunicacao.com.br

Minas Gerais dá mais um passo importantíssimo na valorização de sua cultura com o reconhecimento do modo de fazer do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco. O anúncio foi feito no início do mês e mereceu várias comemorações, seja dos produtores, do governo ou da cadeia de turismo. O título é um marco de reconhecimento da importância cultural do queijo para a história, identidade e economia do Estado. Esperamos que o reconhecimento se transforme em motor de desenvolvimento, com a valorização de quem detém o saber da produção. Nesta última edição do ano, trazemos também importante anúncio de investimento da Itaminas, expectativas da indústria da construção pesada e a obra de construção da Eurofarma em Montes Claros, conduzida pela Construtora Turano. Entrevistamos também a ministra mineira Maria Elizabeth Rocha, primeira mulher a presidir o STM e que elenca desafios para incluir a diversidade na pauta do tribunal. Aproveite a leitura. Desejamos a você, leitor, e a todas as famílias boas festas e um 2025 de paz e alegria. Até lá!

### DIRETOR-GERAL

Paulo Cesar de Oliveira

### Edição, coordenação e produção

Feito por ME

### Repórteres colaboradores

Eliane Hardy  
Flávio Penna  
Sueli Cotta

### Projeto gráfico

Greco Design

### Editoração

Oriana Panicali

### Articelistas

Eduardo Fernandez  
Gilda Vaz  
José Martins de Godoy  
Mauro Ladeira  
Paulo Paiva  
Wagner Gomes

### Colunistas

Cibele Ruas  
Lucien Newton  
Mafé Lages  
Samuel Guimarães  
Téo Scalonii

### Analista comercial

Sumaya Mayrink



**Departamento comercial MG (31) 98473-0154**

comercial@revistaviverbrasil.com.br  
redacao@revistaviverbrasil.com.br

**Viver Brasil é uma publicação da VB Editora e Comunicação Ltda.**

Avenida Raja Gabaglia, 2000, sala 926, Torre 1  
Ed. Parque Avenida Estoril / Belo Horizonte  
MG - CEP: 30.494-170  
(31) 2526-7698 e 98418-5330

## SUMÁRIO

### COLUNAS

- 6 Coluna do PCO
- 8 Entre Aspas
- 42 Franquear
- 44 Tempo de Inovação
- 62 Viver Gourmet
- 73 Perspectiva Psi
- 80 Viver Viagem
- 84 Zoom

### ARTICULISTAS

- 14 Paulo Cesar de Oliveira
- 20 Paulo Paiva
- 26 Wagner Gomes
- 30 Eduardo Fernandez
- 36 Rubens Lessa
- 82 Gilda Vaz
- 102 Mauro Ladeira

### SEÇÕES

- 10 Entrevista
- 18 Justiça
- 22 Construção Pesada
- 28 Investimentos
- 32 Construção
- 38 Empresa
- 46 Coworking
- 50 Especial Capa
- 58 Polêmica
- 64 Bem-Estar
- 70 Decoração
- 74 Ano Novo
- 76 Celebração
- 78 Hotelaria
- 86 Eventos



 MANOEL  
BERNARDES

BH SHOPPING 1º piso — 31 3286 2492

BH SHOPPING 4º piso — 31 35055170

DIAMOND — 31 3292 9055

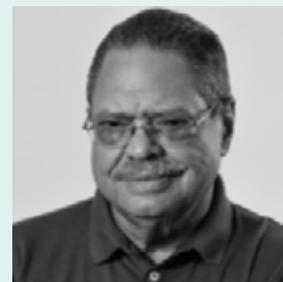
PÁTIO SAVASSI — 31 3284 2552

DEL REY — 31 3415 6009



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

# COLUNA DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

## NOMES NA DISPUTA

Para o governo de Minas além de Mateus Simões, candidato de Romeu Zema, estão na lista o ministro Alexandre da Silveira, o senador Cleitinho, a prefeita de Contagem, Marília Campos – reeleita para o quarto mandato. Correndo por fora mesmo tendo perdido a Prefeitura de BH, o ex-prefeito Alexandre Kalil, que na última eleição foi derrotado pelo governador Romeu Zema.

## FLÁVIO DINO INJURIADO

Durante a cerimônia de abertura do “Conselhão” – Conselho de Desenvolvimento Econômico Social Sustentável – o ministro do STF, Flávio Dino, manifestou sua indignação em relação ao atual embate com o Congresso sobre a liberação das emendas parlamentares, afirmando que a democracia não deve aceitar “chantagens e agressões”.

## CHALFUN NA OAB/MG

Marcada para o dia 6 de fevereiro a posse do advogado Gustavo Chalfun sucedendo Sérgio Leonardo na presidência da Ordem dos Advogados/ Minas Gerais depois de uma boa administração à frente da Caixa de Assistência dos Advogados, onde assume a advogada Ângela Botelho.



## NINGUÉM ENTENDEU

Até hoje ninguém entendeu o porquê de Kalil não ter apoiado o seu vice Fuad Noman e entrado na aventura de apoiar Mauro Tramonte para ter um lugar no Republicanos. Kalil queria a legenda e com a eleição perdida não terá mais. Está em busca de um partido para entrar na disputa de 2026.

## CONEXÃO EMPRESARIAL EM FEVEREIRO

O primeiro almoço do Conexão Empresarial de 2025 será com o presidente da Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores (Anfavea) e vice-presidente jurídico da Stellantis, Marcio Lima Leite. No Espaço Meet.

## DURO RECADO

Analistas do mercado acreditam que o Copom mandou um duro recado para o governo: o de que não há interesse da próxima diretoria em perder a credibilidade junto aos agentes econômicos, mesmo com Gabriel Galípolo na presidência do Banco Central e que o governo precisa reequilibrar as despesas públicas.

## **RESPONSABILIDADE FISCAL**

Simone Tebet observa que “no MDB, a responsabilidade fiscal para cumprir o social sempre esteve presente” e questiona a posição do PT. Ela, que está no Ministério do Planejamento em uma escolha pessoal do presidente Lula, disse que o MDB, que não é da base, vota em projetos do governo e o PT, não.

## **DESAFIOS CLIMÁTICOS**

Mário Campos, presidente da Siamig, ressalta os temas importantes que envolveram o setor neste ano, como os compromissos ambientais das indústrias, gerando soluções concretas e alinhadas com os desafios climáticos. Algumas políticas públicas foram criadas como a Lei do Combustível do Futuro.

## **SUPERMERCADO BH AVANÇA AQUI E NO ES**

O empresário Pedro Lourenço abriu a 37ª unidade do Supermercado BH no Espírito Santo. Em Minas Gerais são 289 unidades da rede em operação. A sua expectativa é a de fechar 2024 com um faturamento maior do que os R\$ 17 bilhões do ano passado.



## **PROXIMIDADE INCÔMODA**

Petistas esboçaram uma reação à possibilidade de Alexandre Silveira assumir a condução da articulação política do governo Lula. A proximidade do atual Ministro de Minas e Energia com o presidente Lula e a primeira-dama Janja tem incomodado, principalmente a ala mais radical do partido.



## **CORREÇÕES NECESSÁRIAS**

A reforma ministerial que o presidente Lula pretende fazer em janeiro deve começar “em casa”, com uma troca de cadeiras nas pastas ocupadas por petistas. Lula aguarda a definição do processo de sucessão no PT para fazer as mudanças no 1º e 2º escalões de governo e promover as “correções necessárias.”

## **RECUPERAÇÃO**

Em 2024, o comércio iniciou a consolidação da recuperação de um período muito duro que foi a pandemia, segundo o presidente da Fecomércio, Nadim Donato. Segundo ele, “tivemos, neste ano, uma boa evolução em todo o setor do comércio de bens, serviços e turismo, representado pela Fecomércio MG.”

## **AGRONEGÓCIO EM ALTA**

Mesmo em um ano em que a questão climática desafiou fortemente a produção, o agronegócio encerra 2024 com alta. A CNA acredita que em 2024, o PIB do agronegócio deve crescer 2%. Para 2025, a expectativa é de alta de 5%, segundo o presidente da entidade, João Martins.

# ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

## APERTO MONETÁRIO

Um dos pontos mais sensíveis do terceiro mandato do presidente Lula, a busca pelo controle da inflação e os juros altos, têm rendido debates calorosos e críticas pesadas ao Banco Central. Economistas são unânimes em afirmar que “sem o aperto monetário, a economia teria efeitos negativos com a inflação e atingiria a imagem política do presidente Lula em ano de eleições presidenciais.” O pior que poderia acontecer a ele, seria ter juros altos em 2026.

## A VOZ DE JOSÉ ALENCAR

Henrique Meirelles, que foi presidente do BC de 2002 a 2010, avisa que o

***“Enquanto prevalecer esse regime de juros, não nos livraremos dessa dependência, dessa subserviência e dessa obediência aos ditames disso que se convencionou denominar mercado”***

JOSÉ ALENCAR



***“O Brasil precisa de uma política fiscal prima da política monetária, de controle da inflação. É onde, de fato, a gente está devendo e precisa urgentemente atacar essa questão”***

GUSTAVO LOYOLA,

EX-PRESIDENTE DO BC - 1995



aumento de juros, “é um remédio amargo, mas necessário”. Seu maior crítico foi o ex-vice-presidente José Alencar, que era contra a Selic elevada, argumentando que a economia precisava crescer, gerar empregos e distribuir renda.

## ALTA PRESSÃO

O atual presidente do BC, Roberto Campos Neto, tem sido alvo de duras críticas do presidente Lula. Em janeiro, assume Gabriel Galípolo, que sinaliza que manterá a Selic em patamares elevados. Acompanhado com uma lupa pelo mercado financeiro, a expectativa é a de que ele não ceda às pressões de Lula.

**NOVOS**

# HÍBRIDOS FIAT

**ALTA PERFORMANCE AGORA  
COM MOTOR HÍBRIDO.  
MENOS CONSUMO, MAIS AUTONOMIA.**

Leo Burnett



PAZ NO TRÂNSITO COMEÇA POR VOCÊ.

# FIAT

MOREIRA FRANCO

# 'NÃO SE CONSTRÓI NADA NUM AMBIENTE POLARIZADO'



*Ex-ministro destaca a importância de preservar a vida democrática e diz que ambiente de conflito impede desenvolvimento*

Deputado, prefeito, governador, ministro. Moreira Franco já viveu todas estas experiências. O último cargo foi no governo de Michel Temer, onde atuou na Secretaria-Geral da Presidência e no Ministério de Minas e Energia. Da redemocratização do país até os dias atuais, em toda sua trajetória política, ele não tinha vivenciado uma

situação como a que o país vive, com o extremismo na política. Mas, para Moreira Franco, não é uma situação que se limita ao Brasil. Segundo ele, vivemos em um ambiente extremamente complexo e tenso lá fora.

## **O SENHOR ESPERAVA VER UM BRASIL COMO O DE HOJE, COM ESSA POLARIZAÇÃO NA POLÍTICA?**

É preciso que a gente parta de uma realidade de que o mundo está extremamente complexo e muito tenso. Não só as relações dos Estados Unidos com a China, mas também da Europa com a Rússia, da Rússia com alguns países do Ocidente. A China é a grande exportadora e importadora do mundo. É um mundo muito complexo, muito tenso e, evidentemente, como em outras ocasiões em que tivemos esse ambiente, isso gera uma insegurança, estimula conflitos. Aqui no Brasil nós estamos muito polarizados e estimulando a polarização do nós contra eles. Evidentemente, não se constrói nada num ambiente polarizado. A construção, para dar resultado, precisa ter uma base sólida, na capacidade de se encontrar uma solução para o problema e não no extermínio de uma das partes ou na radicalização de ambas as partes. E eu creio que é essa realidade, esse fato da radicalização está criando muitas



FOTO: DIVULGAÇÃO

dificuldades. Dificuldades que repercutem no ambiente econômico, que já estava tenso e está em um processo de tensão muito maior. Os números da economia estão próximos dos números da época da presidente Dilma, que foi um momento de muita dificuldade econômica para o país. Então, eu creio que é importante que haja um esforço enorme de todas as partes, no sentido de primeiro preservar a vida democrática, as instituições democráticas. É indispensável que isso exista, não há país que consiga manter um clima de paz, de desenvolvimento econômico no ambiente de conflito, de desconfiança, de rancor e é o que nós estamos desenhando e, no mundo de modo geral, este mesmo ambiente está sendo criado agora.

**O MERCADO FINANCEIRO JÁ ESTÁ PRE-VENDO UMA INFLAÇÃO ACIMA DO TETO DA META. VAMOS TER MUDANÇA NA PRESIDÊNCIA DO BANCO CENTRAL. A PARTIR DE 2025, HAVERÁ PRESSÃO PARA FORÇAR O BANCO CENTRAL A REDUZIR A TAXA DE JUROS?**

O Banco Central tem autonomia. Isso está em lei. Autoridade monetária tem autonomia, ela não é subordinada, tanto que o nome do presidente passa pelo Senado. Exatamente para, do ponto de vista institucional, essa autonomia ser garantida e eu creio que nós, com essa autonomia, crescemos muito. Mas temos um grande problema e um problema que não pode ser resolvido. Eu vou até repetir aqui o que o presidente Lula, quando foi eleito a primeira vez, antes de tomar posse, ele teve uma entrevista com o diretor-geral do Banco Mundial, quando disse que a mãe o tinha ensinado que não se poderia gastar mais do que se tem, sobretudo quando se vive numa

situação de crise, de tensão. Só pode gastar o que pode pagar. E as pessoas, de modo geral, só podem gastar o que podem pagar. Ele garantiu, e ele cumpriu, que o Brasil não gastaria mais do que poderia. Exatamente em função disso, da política que adotou aquela época, foi que ele conseguiu as mudanças de natureza econômica e sociais, mas, infelizmente, nos anos subsequentes, todas essas conquistas foram dilapidadas.

**O MINISTRO DA FAZENDA TEM FEITO UM ESFORÇO ENORME PARA PODER FAZER O CORTE DE GASTOS E É O PRÓPRIO GOVERNO QUE O ESTÁ BOICOTANDO. O QUE PODE VIR COM ESSA SITUAÇÃO?**

Essa não é uma situação tranquilizadora. Para você crescer, você precisa de tranquilidade, sobretudo neste mundo que nós estamos vivendo. Cheio de conflitos para todo lado. Não é nem uma ameaça de uma guerra, é a possibilidade do conflito que já está em andamento se transformar em um conflito muito mais amplo do que nós estamos vendo. Então, diante disso, eu creio que nós temos que entender que as instituições têm que ser preservadas. É fundamental que elas sejam preservadas e as suas regras, as regras institucionais sejam respeitadas. Se não nós vamos dilacerar as relações políticas e sociais que são construídas, em função da estabilidade institucional.

**A POSSE DO DONALD TRUMP PODE SER UM PROBLEMA PARA O BRASIL?**

Essa eleição do Trump nos Estados Unidos tem um significado muito claro. Ele foi eleito para restabelecer a presença protagonista que os

Estados Unidos, desde o século passado, vêm tendo no mundo e que estão perdendo. O presidente Trump foi eleito em cima disso. Ele não escondeu de ninguém. A regra do jogo é clara.

**E ISSO, PARA O BRASIL, PODE SIGNIFICAR O QUE? PERDA DE ESPAÇO?**

Aí depende de como as coisas virão. Mas evidentemente que para o Brasil é muito ruim porque nós estamos com uma indústria extremamente decadente, envelhecida. Nós estamos com uma ausência de uma base tecnológica que nos coloque no ambiente produtivo atual no mundo. O atraso tecnológico no Brasil é gigantesco e o sistema educacional brasileiro é ruim, muito ruim. Então eu creio que nós estamos com muitas dificuldades internas e precisamos cuidar delas antes de querer pensar no mundo.

**O GOVERNO TEM DIFICULDADE EM LIDAR COM ESSAS QUESTÕES, PRINCIPALMENTE EM RELAÇÃO A INDÚSTRIA, QUE PASSOU POR UM PROCESSO DE DESINDUSTRIALIZAÇÃO E PARECE QUE NÃO CONSEGUE REVERTER ESSA SITUAÇÃO?**

Nós conseguimos no passado uma grande conquista, que foi manter mecanismo de controle da inflação. Mas nós não resolvemos o problema da dívida. E aí o déficit brasileiro é gigantesco. Evidentemente, isso é uma fonte permanente de intranquilidade. Cabe ao governo fazer uma gestão adequada, uma gestão responsável, para que nós não voltemos a ter os mesmos patamares que tivemos, há 6 anos, 8 anos atrás. O déficit do setor público está gigantesco e está voltando aos mesmos patamares que tivemos na época da Dilma.

**E ISSO PODE SER SINAL DE MAIS UMA CRISE, COMO QUE ACONTECEU NO GOVERNO DILMA?**

Eu não sou um adivinho, nem quero ser agourento, querer que as coisas ruins se repitam. Ao contrário. Eu acho que nós já estamos há 40 anos vivendo uma crise enorme. Nós temos surtos pequenos de tranquilidade monetária e imediatamente estamos caindo, escorregando em casca de banana, caindo e voltando. Há 40 anos nós não crescemos a uma taxa como crescemos no passado. Então nós temos que entender que o atraso que esses 40 anos estão impondo é muito alto. A diferença tecnológica do que produzimos aqui com o que se produz no mundo é muito grande. Nós estamos voltando à época em que o país era exportador de matéria-prima.

**ESTAMOS COM UM CONGRESSO NACIONAL COM MUITO MAIS PODERES DO QUE ANTES. ESSA SITUAÇÃO DIFICULTA A RELAÇÃO COM O EXECUTIVO?**

Todo governo precisa ter uma maioria no Congresso. Não é só aqui, mas em qualquer país que tenha Congresso, o governo precisa ter maioria, ou por eleição ou por escolhas partidárias. Se for um regime uni partidário, ele precisa ter os que compõem o Congresso engajados com o mesmo objetivo. E nós estamos já há algum tempo vivendo em um ambiente que não há pacificação entre as instituições, num ambiente de conflito entre as instituições, entre os poderes. Na Constituição democrática e na democracia brasileira, uma das regras primeiras é exatamente o bom relacionamento entre as instituições. Um bom relacionamento pressupõe respeito, autonomia, independência.

**ESSA POLARIZAÇÃO ACABOU PREJUDICANDO O PRESIDENTE NO CONGRESSO?**

Eu acho que essa polarização prejudica o país. Muito mais grave do que uma votação no Congresso. Não há país que resista um conflito político com essa polarização.

**O SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL TAMBÉM TEM SIDO MUITO CRITICADO, AGORA ESPECIALMENTE DEVIDO À PUNIÇÃO AOS QUE PARTICIPARAM DO ATO DE 8 DE JANEIRO. É UMA SITUAÇÃO PREOCUPANTE?**

Eu acho que é preciso garantir a independência e autonomia dos poderes e é isso que está sendo questionado no Brasil. E não é bom. Há uma instabilidade enorme. Esses problemas todos que nós estamos vivendo não são por recato. Então é preciso entender que há independência e autonomia entre os poderes e respeitar isso. Isso é um princípio básico do sistema constitucional brasileiro.

**A POLÍCIA FEDERAL DETECTOU UMA TENTATIVA DE GOLPE COM PLANO DE ASSASSINATO DO PRESIDENTE E DO SEU VICE E DO MINISTRO ALEXANDRE DE MORAES. ESSA É UMA QUESTÃO EXTREMA, QUE TEM QUE TER UMA RESPOSTA DA JUSTIÇA?**

Eu acho que tem que ter uma boa apuração, uma verdadeira apuração, ao invés de ficarmos querendo transformar isso em um jogo político partidário. Tem que apurar porque a democracia tem que ser respeitada. É fundamental que ela seja respeitada. É inadmissível que, depois de todas as experiências que nós vivemos e das lutas que tivemos, que ainda não se consiga manter um ambiente democrático em que as regras são respeitadas. As apurações, pelo que

eu tenho lido, elas ainda estão sendo feitas. Eu não quero fazer conjecturas na medida que eu não tenho informações sobre essas apurações mais detalhadas.

**OS BOLSONARISTAS FALAM NA POSSIBILIDADE DE PRISÃO DO EX-PRESIDENTE JAIR BOLSONARO. SE ISSO ACONTECER PODE ACIRRAR AINDA MAIS OS ÂNIMOS?**

Eu acho que, ao invés de ficar trabalhando em hipóteses com coisas tão delicadas como essa, tem que respeitar o processo de apuração, ver como é que as apurações estão indo, fazer um esforço para que as apurações se deem com seriedade, com tranquilidade, com transparência, para que nós possamos viver um país organizado.

**AS ELEIÇÕES MUNICIPAIS DEIXARAM ALGUM RECADO PARA OS POLÍTICOS?**

Mostraram a necessidade de todos tomarem cuidado. O MDB teve um bom desempenho nessas eleições. E como é um partido muito antigo, de muita tradição, os ganhos que ele teve não são tão claros quanto os novos. Mas os resultados foram bons. O fato de ter ganhado a prefeitura de São Paulo, que é maior que a maioria dos estados brasileiros, do ponto de vista de orçamento, de população e influência cultural, influência política, é um dado que não deve ser ignorado. Além do número de prefeitos e vereadores que fizemos pelo Brasil à fora. Então, eu creio que o MDB, que sempre procura ter uma atitude muito responsável, muito cuidadosa, no respeito às regras democráticas, porque a existência dele decorre exatamente da luta pelo restabelecimento da democracia, ele certamente dará uma grande contribuição nesse momento. ®



**PAULO CESAR DE OLIVEIRA**

Jornalista

## FUNIL DA DIREITA

Estamos finalizando mais um ano e, infelizmente, a política entrou num processo de polarização que só faz mal ao país. Ou é Lula ou é Bolsonaro. O presidente Lula, mesmo adoentado, pensa num quarto mandato e sua reeleição em 2026, indicam hoje as pesquisas, é certa. A disputa não deverá ser contra Bolsonaro que está e dificilmente deixará de ficar inelegível.

Outro possível candidato da direita, o governador de Goiás, Ronaldo Caiado, pode ficar inelegível. O governador de São Paulo, Tarcísio de Freitas, outra opção da direita, vem garantindo que vai para a reeleição em 2026 mesmo com a insistência de muitos para ser candidato ao Planalto. Tarcísio, na intimidade, diz que Lula é imbatível e ele não entraria numa aventura.

Assim a direita vai se afunilando e o governador de Minas, Romeu Zema, se consolidando como opção viável por estar no comando de um estado da importância de Minas. Em seus quase oito anos de governo, Zema colocou o estado nos eixos, com suas contas arrumadas

O GOVERNADOR  
ROMEU ZEMA VAI SE  
CONSOLIDANDO  
COMO OPÇÃO  
VIÁVEL POR ESTAR  
NO COMANDO DE  
UM ESTADO DA  
IMPORTÂNCIA DE MG

e o funcionalismo em dia. Dívida maior mesmo é a impagável com o governo federal. Não só de Minas, mas de praticamente todos os estados.

A política econômica comandada pelo Fernando Haddad tem os seus tropeços e as duas casas legislativas, Câmara e Senado, jogam pesado, com os deputados tentando tirar proveitos pessoais para aprovar o que interessa ao governo. E assim o ano de 2024 chega ao seu final com a revista Viver Brasil festejando os seus 16 anos de circulação como um dos principais veículos da imprensa brasileira. <sup>®</sup>



# VACINA CONTRA A PNEUMONIA. ARAUJO TEM.

Já chegou na Araujo a Prevenar 20, proteção para toda a família. Vacina indicada a partir de 6 semanas de vida\*.

\*Dose única. Verificar a disponibilidade em estoque. Em crianças de até 2 anos, necessário dose de reforço.

Agende aqui o seu horário ou vá à loja mais próxima.

Acesse aqui



ESPAÇO

**ARAUJO**

saúde  
em dia



Ligue no DROGATEL ou chame no WHATSAPP  
(31) 3270-5000 | [araujo.com.br/saudeemdia](http://araujo.com.br/saudeemdia)



# A MAIOR AUDIÊNCIA DO ANO ENTRE OS CONCORRENTES MINEIROS.

321 MILHÕES DE VISUALIZAÇÕES

**Acesse e fique por dentro  
das últimas notícias!**

[www.otempo.com.br](http://www.otempo.com.br)





## O TEMPO é o site de notícias mineiro mais lido, segundo dados da Comscore

Ainda de acordo com a plataforma, somente no mês de outubro, O TEMPO teve quase o dobro da audiência dos concorrentes

O mais recente relatório da Comscore, uma das maiores plataformas de dados do mundo, aponta que O TEMPO teve quase o dobro do número de visualizações em relação aos dois principais concorrentes em Minas Gerais. Enquanto O TEMPO contabilizou 67 milhões de views, o concorrente 1 teve 35 milhões de views e o

concorrente 2 teve 26 milhões de views no mês de outubro. Se for levado em conta todos os 10 meses do ano de 2024, O TEMPO soma 321 milhões de page views, contra 184 milhões e 176 milhões dos concorrentes, respectivamente.

"A Comscore é a parceira mais confiável em dados de audiência no mercado.

Prova disso é que os grandes negócios são baseados nos números divulgados pela plataforma. Para nós, de O TEMPO, é uma enorme satisfação o relatório, que comprova que o nosso trabalho diário está no caminho certo. Investimos em tecnologia, somos modernos e buscamos a cobertura mais ampla dos principais assuntos que

permeiam Minas Gerais e o Brasil. Nossa expectativa é de fecharmos 2024 com números ainda mais relevantes", destaca Juvercy Junior, Editor Executivo de O TEMPO.

Vale ressaltar que os relatórios da Comscore "são uma ferramenta de análise de dados que fornece insights sobre o comportamento de

audiência digital e móvel. A empresa oferece relatórios sobre os hábitos de navegação dos consumidores, bem como métricas de alcance, visualizações de página, duração da navegação", entre outras estratégias que direcionam os maiores veículos de comunicação do mundo.

# O TEMPO



### O SITE DE NOTÍCIAS MINEIRO MAIS LIDO



Fonte: **Comscore**, janeiro a outubro de 2024.

## PELA DIVERSIDADE



*Primeira mulher presidente do STM, a mineira Maria Elizabeth Rocha pretende trabalhar questões de gênero, raça e minorias*

Romper barreiras parece ser uma tarefa imposta à ministra Maria Elizabeth Guimarães Teixeira Rocha. Ela é a primeira mulher a assumir a presidência do Superior Tribunal Militar. Elizabeth já tinha atuado como vice-presidente do tribunal

de 2013 a 2015 e foi a primeira mulher a assumir uma cadeira na Corte Militar. Eleita para o biênio 2025-2027, sua posse está prevista para março de 2025. Bacharel em direito, pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUC Minas), Elizabeth exerceu o cargo de procuradora federal a partir de 1985. Doutora em direito constitucional pela Faculdade de Direito da Universidade Federal de Minas Gerais, ela foi conquistando o seu caminho até chegar ao STM, em março de 2007.

Foi uma eleição apertada, definida pelo seu próprio voto, que foi como “quebrar o teto de vidro”. Dos 15 ministros, oito votaram a favor de Elizabeth Guimarães, contra 7. Mesmo quebrado o vidro, a ministra disse que “os estilhaços não caíram em mim, caíram numa sociedade patriarcal e excludente que acha que pode determinar lugares e pré-estabelecer locais onde seres humanos não devem ficar”.

Em um ambiente dominado por homens, Elizabeth é a única mulher, e mostrando que não se intimida, pretende criar assessorias voltadas para questões de gênero, raça, minorias e refugiados. Alguns desses assuntos são especialmente sensíveis nos quartéis.

Ela lembra que a Justiça Militar é



FOTO \ DIVULGAÇÃO

a mais antiga do Brasil, com 216 anos, e pondera que a legislação brasileira é anacrônica. Houve a atualização do Código Penal, que ela enxerga como uma mera atualização, que nem de longe reflete as necessidades contemporâneas do direito penal.

Nesse ambiente desafiador, Elizabeth Rocha mostra um outro olhar, mesmo porque, segundo ela, as mulheres estão integrando as Forças Armadas e, mesmo dividindo a bancada com militares de alta patente, ela, como advogada, é a única mulher a ocupar uma das três destinadas aos civis e no Tribunal Militar. Por isso o seu empenho em fazer “eco às desigualdades, ao sexismo, a transfobia, ao homossexualismo”. E esse é um dos pontos que ela projeta focar quando assumir a presidência do Superior Tribunal Militar. A ministra pretende, assim que assumir a presidência do Tribunal, “montar uma assessoria inédita, uma assessoria de gênero, raça e minorias. O olhar da diversidade para que a justiça seja mais inclusiva e tenha, inclusive, mais sensibilidade para julgar os seus processos”.

Além disso, Elizabeth quer que a sociedade conheça a Justiça Militar e vai se empenhar para que um representante do Tribunal componha o Conselho Nacional de Justiça. Ela observa que, com o aumento da presença da mulher nas Forças

Armadas, também surgiram os casos de assédio e violência e “é preciso estarmos atentos para que a justiça seja feita”.

Uma das questões polêmicas que pode chegar ao Tribunal Militar diz respeito aos militares que estão sendo investigados pela tentativa de golpe de Estado durante o governo de Jair Bolsonaro. Segundo a ministra Elizabeth Rocha, o processo deve ser todo analisado no Supremo Tribunal Federal, sob a relatoria do ministro Alexandre de Moraes. O assunto só chegará à Justiça Militar segundo a ministra tem dito, “se forem cometidos crimes militares conexos, aí sim a Justiça Militar julgará. E, em última análise, também se houver condenação de oficial superior, se não couber mais nenhum tipo de recurso, nós julgaremos aqui. Somos nós que avaliaremos, somos nós que julgaremos e, ao fim, depois das sentenças penais transitadas em julgado, se a condenação for superior a dois anos, há também a possibilidade de uma abertura de um processo para incompatibilidade ou indignidade para com o oficialato. E o oficial, então, é excluído das Forças Armadas e perde o posto e a patente”. Para ela, não é concebível que militares se mobilizem para conspirar contra o Estado democrático e acrescenta que existem desvios em todas as instituições, e dentro de um estado democrático de direito os desvios são apurados, julgados e punidos.”<sup>16</sup>

**PAULO PAIVA**

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

## À PROCURA DE UM SÍNDICO

A temporada eleitoral para prefeito já começou. Em Belo Horizonte, Fuad Noman, que há dois anos substituiu Alexandre Kalil, busca manter-se sentado na cadeira de prefeito, disputando sua primeira eleição, contra nove novos pretendentes.

Se examinarmos as pesquisas de opinião pública e o histórico das eleições passadas, três dos seus nove opositores - Lourdes da Costa (PCO), Indira Xavier (UP) e Wanderson Rocha (PSTU) - se inscreveram para participar de debates e utilizar o fundo eleitoral para divulgar seus partidos e não têm a mínima pretensão de passar para o segundo turno.

Além de Fuad, restam Mauro Tramonte (Republicanos), que lidera as pesquisas e recebe apoio do governador Zema e do ex-prefeito Kalil; Bruno Engler (PL), na sua segunda tentativa, apoiado por Bolsonaro; Rogério Correia (PT), deputado federal e ex-vereador de BH por três mandatos; Gabriel Azevedo (MDB), presidente da Câmara Municipal, em aliança com o PSB, que indicou Paulo Brant, ex-vice-governador no primeiro governo Zema, para a vaga de vice-prefeito, e com o PSDB; e, ainda, duas candidaturas solo, Duda Salabert (PDT), deputada federal, com expressiva votação em BH, e Carlos Viana (Podemos), senador. Contudo, menos candidatos do que os 15 da eleição passada.

Até este momento, as constituições de chapas e coligações foram objeto de acordos, desacordos,

EM POLÍTICA, ACORDO SE PAGA À VISTA.  
NÃO SE VENDE PARA RECEBER NO FUTURO

negociações sobre tempo de TV, e arranjos políticos. Verifica-se que novas alianças surgiram e algumas delas, inclusive, consideradas improváveis, como a de Zema e Kalil. Dizer que alguns acordos visam à disputa para o governo estadual é confessar desconhecimento ou ingenuidade. Em política, acordo se paga à vista. Não se vende para receber no futuro.

A esquerda perdeu a oportunidade de ter uma candidatura muito competitiva, se PT e PDT tivessem constituída uma chapa liderada por Duda, que tem bom desempenho nas pesquisas. Lula ainda não manifestou seu apoio em BH, como fez em Contagem, e a direita se dividiu em três candidatos (Tramonte, Engler e o senador Carlos Viana). Mais do que seus opositores, o desafio de Fuad é sua inexperiência eleitoral e sua desenvoltura em público, conforme se viu no debate da TV Band Minas, e seu alto desconhecido pela população.

Até aqui tudo indefinido. Agora chegou a hora de os eleitores falarem. Como nos ensinou Hélio Garcia, a campanha começa depois da parada. Sete de setembro está chegando. ®



**SEENAC:**

**MOVIMENTO A**

**GASTRONOMIA**



**Graduação em Gastronomia**

**R\$ 595,40**  
mensais

**Transforme a sua paixão em  
profissão com o Senac em Minas.**

Matricule-se e faça parte do **#MovimentoSenac!**



**Faculdade Senac**  
Rua dos Goitacazes  
1.159 - Barro Preto  
☎ 31 3057-8600

[mg.senac.br](http://mg.senac.br) | 0800 724 4440



CNC | Fecomércio MG  
Sindicatos Empresariais | Sesc

Integrado ao Sistema  
**Fecomércio MG**

# ANO PROMISSOR



*Sicepot prepara setor para ciclo de investimentos em infraestrutura, Minas projeta mais de R\$ 100 bilhões em obras*



FOTO / DIVULGAÇÃO

—  
**Bruno Ligório: resgatar o valor da engenharia**

Um dos setores que é alicerce para o desenvolvimento do país, a indústria da construção pesada está preparada para um dos períodos mais promissores dos últimos tempos, a partir de 2025. Somente em Minas Gerais, estão previstos mais de R\$ 100 bilhões de investimentos em diferentes obras de infraestrutura.

# Sinta o Natal mais esperado de todos.

Oportunidade que o empresário Bruno Baeta Ligório, novo presidente do Sindicato da Indústria da Construção Pesada no Estado de Minas Gerais (Sicepot MG), quer aproveitar para reforçar suas metas à frente da entidade. “Nossa diretoria assumiu a gestão para o próximo triênio com a missão de resgatar o valor da engenharia nas contratações públicas, ajudar as empresas a se reestruturarem e, principalmente, melhorar a qualidade das entregas e das obras públicas contratadas”, destaca.

Nesse cenário, ele aponta dois grandes desafios pela frente: melhoria e modernização da modelagem das contratações de obras públicas e formação e atração de profissionais para o setor. “Entendemos que a questão das contratações é um problema sistêmico, mas precisamos ‘seduzir’ especialmente os jovens, mostrando o valor do trabalho e a importância de ser parte da infraestrutura, a locomotiva do país”, argumenta.

Os esforços para capacitação de mão de obra, inclusive, começaram logo nos primeiros seis meses de Ligório à frente do Sicepot MG - ele tomou posse em 26 de junho de 2024. Em parceria com a Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg) foi elaborado, nesse período, um projeto para desenvolvimento de cursos específicos para a construção pesada.

O resultado é que, já em 2025, será inaugurada uma nova unidade do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial



De 15/11 a 31/12,  
R\$ com R\$800  
em compras\*

= 1 número da sorte  
para concorrer a  
2 Volvo EX30 Core



**Clientes MultiVocê Gold\*\***  
Ganham números da sorte em triplo



**Clientes MultiVocê Silver\*\***  
Ganham números da sorte em dobro

Aponte a câmera  
do seu celular para  
o QR Code ao lado.



\*ATENÇÃO: PARTICIPAÇÃO PARA MAIORES DE 18 ANOS, COM CPF VÁLIDO, RESIDENTES NO BRASIL, VIA APP MULTI. SERÃO ACEITAS APENAS NOTAS FISCAIS CONTENDO O CPF DO PRÓPRIO PARTICIPANTE OU SEM CPF. \*\*JÁ PERTENCENTES ÀS RESPECTIVAS CATEGORIAS DO PROGRAMA MULTIVOCÊ DO BH SHOPPING ANTES DE CADASTRAR SUAS NOTAS FISCAIS NA PROMOÇÃO. LIMITE DE 1 AUTOMÓVEL POR CPF CONTEMPLADO. ANTES DE PARTICIPAR, CONSULTE CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÃO SPAM/F. DEMAIS CONDIÇÕES E BENEFÍCIOS NOS REGULAMENTOS NO APP MULTI E NO SITE WWW.BHSHOPPING.COM.BR, ONDE PODERÃO SER CONSULTADAS AS LOJAS/QUIOSQUES PARTICIPANTES. GUARDE SEUS CUPONS FISCAIS, IMAGENS E CORES ILUSTRATIVAS.

(Senai) - que é vinculado à Fiemg - em Betim, na Região Metropolitana de Belo Horizonte. Nele, serão incluídos campos de treinamentos práticos para a formação de operadores de máquinas pesadas, além de diversos outros cursos com foco no setor. “Acredito que a unidade do Senai Betim se tornará referência nacional na formação de mão de obra para trabalhar na infraestrutura”, avalia Ligório. Atualmente, o segmento soma 153,2 mil empregos formais no Estado. Estima-se que para cada vaga aberta na construção pesada, outras oito são geradas na economia.

No tocante às modelagens de contratação pública, o empresário garante que o sindicato está em constante diálogo com os principais contratantes, encaminhando contribuições e percepções. Segundo ele, está em vigor uma nova lei de licitações, que permite inovar, mas “a cultura anterior segue prevalecendo até o momento”. “É um trabalho de médio e de longo prazos. Precisamos envolver toda a sociedade e mostrar que o modelo atual de contratação pública está falido. O menor preço, sem critérios ou sem a devida qualificação técnica da contratada, não é o melhor preço. Não é o melhor para a sociedade. Fazer pregão para contratação de projetos e obras de engenharia sem a devida qualificação dos concorrentes e das contratadas estimulou a participação e a contratação de aventureiros”, lamenta.

Ligório acrescenta que o último levantamento do Tribunal de Contas da

União (TCU) revela que o Brasil chegou a 51% das obras com recursos federais paralisadas. “Além do prejuízo direto apontado no painel do TCU, precisamos refletir sobre aqueles indiretos e incalculáveis à sociedade. Quantas vidas perdidas aguardando melhoria de uma rodovia? Quantas crianças fora da escola por todo esse tempo? O país não pode se dar ao luxo de continuar com o desperdício”, conclui.

O atual momento da economia nacional e mineira, conforme Ligório, abre caminho para mudar essa trajetória, e o Sicepot MG quer ser protagonista e estar na vanguarda das transformações. Para se ter um ideia do que está por vir, Minas Gerais pretende viabilizar diversos projetos de infraestrutura, por meio das indenizações definidas nos acordos referentes às tragédias de Mariana e Brumadinho, mas há outras benfeitorias no radar do Estado, com maior volume de investimento concentrado nos próximos sete anos: construção do Rodoanel Metropolitano, relicitação das concessões federais das rodovias BR-040 (Via Mineira), BR-040 (Rota dos Cristais), BR-381 (BH-Governador Valadares), BR-262 (Rota do Zebu), concessões mineiras já contratadas da Via do Café, Triângulo Mineiro e Sul de Minas, expansão do metrô de BH, entre outros. “As empresas mineiras expoentes e precursoras na engenharia nacional estão preparadas e esperando há muitos anos por esse momento”, garante Ligório ©



# Padaria de Natal SUPERNOSSO



... Muito mais que sabor ...

**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

## COMO SUPERAR O CAOS POLÍTICO BRASILEIRO

A reforma política é urgente e o cardápio de opções é extenso. Os interesses dos caciques partidários se sobrepõem ao interesse da Nação. O coronelismo nordestino é um exemplo gritante dessa realidade. “Nordestino”, no caso, apenas pelo contexto histórico. O modelo, hoje, é nacional e a velha estrutura de poder é dominada por práticas que perpetuam a corrupção. Estados com menor densidade demográfica têm representação inflada, enquanto regiões populosas são sub-representadas. Isso concentra privilégios em oligarquias regionais.

Hoje, a eleição de cargos não majoritários é decidida não apenas pelos votos individuais, mas, também, pelo voto de legenda. Candidatos menos votados são eleitos em detrimento dos que realmente possuem apoio popular. A adoção do voto distrital, que oferece uma eleição por maioria direta, parece ser uma solução viável para corrigir distorções acumuladas ao longo do tempo. Mas os políticos tradicionais rejeitam o sistema, pois isso os colocaria mais perto da fiscalização por seus

eleitores. As coligações partidárias, que privilegiam a distribuição do tempo de TV, promovem uma verdadeira baderna e afetam o equilíbrio na propaganda eleitoral. Que tal distribuí-lo por candidato, e não por partido? Seria uma mudança fundamental para garantir que a exposição de ideias seja equânime. Quanto ao financiamento de campanhas, a definição de um teto para os gastos eleitorais é essencial para limitar a influência do poder econômico na política e colocar os candidatos em um mesmo patamar.

O fim do voto secreto no Congresso estimularia a transparência e a *accountability*, enquanto a reeleição, nos cargos majoritários, limitar-se-ia a apenas um mandato, subsequente ou alternado, para evitar a perpetuação de castas políticas no poder. Candidatos avulsos e sem filiação partidária acabariam com o comércio de venda de candidaturas, como hoje ocorre. Ao reestruturar nosso sistema eleitoral, poderemos mitigar as distorções e garantir uma representação mais justa e eficaz da vontade popular. Já passou da hora de agir para estancar o corporativismo da Câmara e do Senado. Como um brinde ao eleitorado, que tal acrescentar a proposição de uma nova Assembleia Nacional Constituinte, independente do Congresso propriamente dito, já que a Constituição atual está em descompasso com os anseios da população? ©

PODEREMOS MITIGAR AS  
DISTRORÇÕES E GARANTIR  
UMA REPRESENTAÇÃO MAIS  
JUSTA E EFICAZ



ANGLO**GOLD**ASHANTI

190  
anos

Ariane Alves  
Nova Lima

# NOSSO FUTURO SE ESCREVE COM TRANSFORMAÇÃO

Com 190 anos de história, seguimos com passos firmes em busca do nosso propósito de desenvolver as pessoas e a sociedade.



# TECNOLOGIA E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL



*Itaminas anuncia R\$ 1,5 bilhão em recursos para descarbonização da indústria do aço*



FOTOS / NICOLLAS COUTO

— **Governador Romeu Zema participou da solenidade de anúncio dos investimentos da Itaminas**

A atividade extrativista mineral receberá novo aporte bilionário, com anúncio feito no último dia 16 de dezembro, no apagar das luzes de 2024. A Itaminas Mineração, recém adquirida das mãos da família Paz, dona do Inhotim, pelos empresários da AVG Mineração, Argeu Gé, da Ageo Agropecuária e Daniel Vorcaro, do Banco Master, dá conta de um investimento da ordem de R\$ 1,5 bilhão em recursos, até 2033, com foco

principal na inovação tecnológica para descarbonização da indústria do aço.

Com sede em Sarzedo, cidade com cerca de 37 mil habitantes, localizada a 33 quilômetros da capital mineira, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, a companhia promoveu o evento “Novos Tempos” e anunciou planos ousados para celebrar a sua nova fase. A Itaminas mostrou disposição em aumentar o teor de ferro do minério de 62,5% para 67%, posicionando-se como fornecedora estratégica para os mercados asiático e europeu, que lideram as metas de neutralidade de CO2.

O Parque de Sarzedo, localizado na avenida São Lucas, 642, bairro São Pedro, foi o palco dos anúncios. A mineradora apresentou, oficialmente, a composição da nova diretoria. À frente da Itaminas, seu principal executivo, Thiago Toscano. Sob sua liderança, o novo corpo diretivo conta com Argeu de Lima Gé Filho como vice-presidente de Operações e Rodrigo Medrado Gé como vice-presidente de Finanças.

“A nova gestão da Itaminas chega com o propósito de alinhar avanço tecnológico e responsabilidade ambiental. Nosso objetivo é contribuir diretamente para as metas globais de descarbonização, produzindo minério de ferro de altíssima qualidade, essencial para siderúrgicas comprometidas com a sustentabilidade”, destaca Thiago Toscano.

O anúncio sobre a nova fase da empresa contou com as presenças do governador de Minas Gerais, Romeu Zema, o vice, Mateus Simões, ambos do

partido Novo, da prefeita eleita, Ritinha, do Progressistas, que receberá o bastão, em breve, das mãos do atual chefe do Executivo, Marcelo Pinheiro do Amaral, de mesmo partido, além de outras autoridades e stakeholders regionais.

Para além da atualização dos processos produtivos, parte dos investimentos anunciados serão destinados à modernização das operações, ampliação da produção e para o compromisso firmado pelo novo corpo diretivo, em produzir um minério de alta qualidade, aquele que vai ajudar na descarbonização da indústria siderúrgica.

O público presente pôde conferir a descrição em detalhes do Programa de Integridade da Itaminas, gerido pelo setor de compliance, cujo objetivo é promover a conformidade em toda a organização, garantindo que os colaboradores atuem de acordo com as normas legais e os padrões éticos estabelecidos.

O foco na descarbonização da indústria da siderurgia é um dos pilares centrais do plano. A redução das emissões de carbono na produção de aço, traz como resultado, maior eficiência, tornando-o menos poluente com o uso de minérios de alta concentração de ferro.

No ranking nacional, vale ressaltar, a Itaminas está entre as maiores mineradoras do país, ocupando a décima posição nacional dos produtores de minério de ferro. Sua capacidade produtiva atinge 15,5 milhões de toneladas anuais. Seu terminal logístico é capaz de movimentar dez milhões de toneladas por ano, com projeto de expansão.

De acordo com Thiago Toscano, além do aporte de R\$ 1,5 bilhão no plano de investimentos, a empresa destinará mais R\$ 9 milhões para ampliar as áreas públicas e implantar novos equipamentos no Parque Cachoeira de Sarzedo, construído pela própria Itaminas. Além da construção, outros R\$ 7,8 milhões serão aplicados na manutenção e



— **Thiago Toscano: produzir minério de alta qualidade para siderúrgicas preocupadas com a sustentabilidade**

conservação do espaço, como forma de se comprometer com o bem-estar da comunidade e de seu entorno. Vale ressaltar que, hoje, cerca de 85% de seus funcionários residem em Sarzedo. A mineradora é responsável por cerca de 700 empregos diretos e quase dois mil indiretos.

O novo terminal em Sarzedo poderá se consolidar como um hub logístico da região. Trata-se de uma das principais ações de desenvolvimento da companhia. Com estimativa de concluir as obras até o final de 2029, o espaço terá capacidade para escoar até 20 milhões de toneladas de minério de ferro por ano, gerando emprego e renda durante a obra e oferecendo infraestrutura para outras mineradoras após sua inauguração.

Toscano pretende que os investimentos planejados simbolizem não apenas o fortalecimento da empresa, mas também seu papel estratégico no avanço de práticas mais sustentáveis e eficientes na produção de minério de ferro. <sup>®</sup>



### EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

## ÍCAROS OU DINOSSAUROS?

Podendo escolher nosso destino, escolheríamos o de Ícaro ou o dos dinossauros? Ambos morrem no final, o que é parte inerente à vida. A diferença é que Ícaro antecipou sua morte, vítima da ambição de realizar sonhos além de seus meios. Já os dinossauros foram vítimas de evento externo, independente das suas ações. Estes são inocentes, aquele é culpado.

Com as asas fabricadas pelo pai, Ícaro livrou-se de privações. Ignorando o conselho paterno, deixou-se levar pela ambição de voar alto e morreu afogado, pois as asas não suportaram as condições ambientais: a cera derreteu com o calor. Assim diz a lenda, que ora se repete na realidade.

Ignorando as condições do meio, fomos levados a crer que todos ficaremos “bem de vida” no futuro, quando chegar o “desenvolvimento”.

A PERSEGUIÇÃO  
DE AMBIÇÕES  
TEM CRIADO  
DESASTRES CADA VEZ  
MAIS GRAVES

Assim como o sol derreteu a cera das asas de Ícaro, a perseguição de ambições tem criado desastres cada vez mais graves. E a ambição daqueles que nos governam, eleitos ou não, continua a inventar falsos fundamentos para o mito de que superaremos as agruras da pobreza mediante o “desenvolvimento”.

Sabe-se que o planeta não suporta oito bilhões de pessoas tentando reproduzir o estilo de vida dos moradores do Norte global. A maioria dos governantes, lá e cá, ignora essa realidade e busca nos convencer que o róseo futuro está para chegar. Enquanto isso, pouco ou nada fazem pelos mais de 70% dos humanos que vivem com menos de US\$ 10,00/dia, sem perspectivas de melhora há quase meio século.

Essa estagnação é que tem minado a democracia. Se quisermos salvar e aprofundar esse regime, é fundamental e urgente melhorar a vida dessa maioria dos humanos, o que não será alcançado com mais “crescimento econômico”, que repete Ícaro e destrói o meio. Superar a pobreza requer, mais que “crescer”, novas regras para distribuir os frutos do engenho e labor humano. <sup>VB</sup>



faz parte  
DO SEU  
Natal  
BH

# CONTRATO ROBUSTO



*Construtora Turano prepara entrega da primeira parte da obra da Eurofarma, uma das maiores do país, em Montes Claros*



FOTOS / DIVULGAÇÃO

—  
**Eurofarma: Turano emprega, diretamente, 500 pessoas na obra**

A caminho de seu 15º ano de atuação no mercado imobiliário, a Construtora Turano, nascida e sediada em Montes Claros, Norte de Minas, comemora o ano próspero, que se encerra, com previsão de inauguração, em 2025, de parte da obra do complexo industrial da farmacêutica Eurofarma, sob sua responsabilidade, antes da conclusão da obra, prevista para 2027. A empresa também anuncia quatro lançamentos nos segmentos residenciais

de baixa a média renda e de alta renda, além de um novo empreendimento comercial, aumentando seu portfólio.

O complexo industrial da farmacêutica Eurofarma trabalha com energia 100% renovável, no sistema de classificação ambiental sustentável, plantação de mudas de árvores e tecnologia de ponta. “Temos, com a Eurofarma, um contrato bem robusto. O projeto já é quatro vezes maior

que o previsto inicialmente em investimento e na obra. No momento, só da Turano na obra, contamos, diretamente com cerca de 500 trabalhadores e pelo menos 250 outros empregados atuando indiretamente”, destaca Guilherme Turano. O CEO da Turano conta que cinco dos oito blocos de edificação da Eurofarma em Montes Claros já estão feitos, além da creche. O refeitório da indústria está em fase de conclusão.

A expectativa é a de que sejam gerados mais de 600 empregos diretos e outros 1,5 mil indiretos após o início daquela, que deverá ser uma das maiores plantas industriais farmacêuticas da América Latina. Nos oito prédios da fábrica da Eurofarma serão produzidos antibióticos e fármacos sólidos e hormonais, visando atender aos mercados do Brasil e do continente Sul Americano. A fabricante também possui um centro de distribuição em Varginha, no Sul de Minas. A presença da Eurofarma em Montes Claros consolida o município como polo farmacêutico, onde já há presença da Hipolabor, Vallée, fabricante de medicamentos veterinários, e a Novo Nordisk, que produz insulina.

Guilherme Turano, CEO da construtora, comemora o bom momento. “Estamos dobrando o faturamento da empresa ano a ano. O orçamento para 2025 é praticamente o dobro do faturamento deste ano”, mostra disposição em investir. Isso, porque, segundo ele, entre outros aspectos, resulta das ótimas vendas feitas antes mesmo de alguns lançamentos, como reconhecimento da qualidade das obras entregues ao mercado. “Ainda nem lançamos o Residencial Vêneto e quase 50% das unidades já foram vendidas. O Terra de Minas, para o público de média a baixa renda, é outro lançamento previsto para 2025, que já mereceu um pré-lançamento”, descreve Turano.



FOTOS / DIVULGAÇÃO

**Guilherme Turano: "O projeto já é quatro vezes maior do previsto inicialmente"**

O Solari é outro projeto no pacote. O complexo comercial com o Supermercado BH Gourmet como âncora, que será o primeiro a ser inaugurado, já no final do ano que vem, é outra grande aposta da construtora. A conclusão de toda a obra, em torno de 100 mil metros quadrados, deve levar quatro anos. “Vai abranger um mall, uma torre de hotel com cerca de 88 apartamentos, um residencial com 68 apartamentos, em números aproximados. Teremos também um prédio com cinco pavimentos office, somando algo em torno de 16 mil metros quadrados”, aponta o CEO da construtora. A Turano também é responsável por edificações de



—  
**Vêneto: quase 50% das unidades  
 vendidas antes do lançamento**

hospitais e clínicas, como a Otorrino Center, em Montes Claros.

Um dos pontos altos da arquitetura da Turano é o uso da tecnologia que lhe confere selo verde por seus projetos ambientais sustentáveis, conforme

destaca Guilherme Turano. O conceito de eficiência energética já é parte do DNA da empresa. Ele cita um dos empreendimentos mais significativos, que é o Tívoli, edifício residencial que mais parece um jardim suspenso em meio a aridez de Montes Claros. "Utilizamos vidros com captor solar, carregadores de carros elétricos. É de fato, por suas características, um prédio verde", orgulha-se. O projeto do Vêneto também conta com vidros especiais que aproveitam 70% da luz natural, utilização de águas das chuvas para manutenção das áreas comuns, sistema de energia solar para aquecimento de água dos chuveiros, piscinas, iluminação de áreas comuns e sistema de coleta seletiva. <sup>VB</sup>



#### RAIO X

- A Eurofarma é uma multinacional de capital 100% brasileiro e, desde 1972, é reconhecida pela comunidade médica.
- Há mais de 50 anos, o Grupo Eurofarma atua no setor de saúde, produzindo e comercializando produtos. No Brasil, oferece mais de dois mil produtos, atende 42 especialidades médicas e cobre mais de 140 classes terapêuticas.
- O Grupo Eurofarma está presente em 24 países, cobrindo 100% da América Latina, alguns países da África e EUA. Em 2023, gerou vendas líquidas de R\$ 9,1 bilhões e emprega mais de 12 mil colaboradores.
- Com foco em inovação, a empresa investiu R\$ 680 milhões em 2023 e contabiliza mais de 350 projetos no seu pipeline e planos de expansão para importantes mercados globais.
- A companhia criou, em 2017, o projeto Eurofarma Synapsis (atual EurON Open Innovation), um modelo de parceria e incentivo para startups voltadas para o desenvolvimento de tecnologia disruptiva em serviços de saúde.
- Em 2019, a companhia realizou o 1º EmergeLabs Eurofarma, programa para fazer a ponte entre cientistas empreendedores e o mercado.

# O Sistema FIEMG investe em ensino. O Gabriel transforma em medalha.



**Gabriel Rocha,**  
aluno da Escola SESI  
que coleciona mais  
de 40 medalhas  
em olimpíadas  
do conhecimento.

## Mais de R\$ 1 bilhão investido em educação.

Assim como o Gabriel, outros 250 mil alunos desenvolveram seus talentos em escolas SESI e SENAI nos últimos seis anos. E mais oportunidades estão chegando. Em breve, serão 60 escolas SESI. O Sistema FIEMG investe, o Gabriel transforma e Minas avança.

[fiemg.com.br/transforma](http://fiemg.com.br/transforma)





### RUBENS LESSA

Presidente da Federação das Empresas de Transportes de Passageiros do Estado de Minas Gerais (Fetram), do Sindicato das Empresas de Transporte de Passageiros Metropolitanos (Sintram) e presidente da Seção do Transporte Rodoviário de Passageiros da Confederação Nacional dos Transportes (CNT)

## TRANSPORTE COLETIVO COMO SERVIÇO ESSENCIAL

O transporte público, antes um pilar fundamental na sustentação da mobilidade urbana no Brasil, vem, já há alguns anos, enfrentando uma crise sem precedentes. Dados alarmantes foram divulgados na Pesquisa CNT de Mobilidade Urbana. Segundo a pesquisa, a utilização do ônibus como meio de transporte principal vem sofrendo uma queda acentuada e consistente nos últimos anos, atingindo 30,9% em 2024, acumulando uma redução de 14,3% em relação a 2017.

Entendemos que os motivos para essa mudança de comportamento são diversos e complexos. A pesquisa aponta que a população está abandonando o ônibus devido a fatores como congestionamentos e longos tempos de viagem. Apesar de menos citado na pesquisa, o custo das passagens ainda é um fator relevante.

É importante ressaltar que a pesquisa apontou que 63,5% das pessoas que foram em busca de transportes alternativos responderam que voltariam a utilizar o transporte coletivo caso os problemas fossem resolvidos. Essa estatística

demonstra o potencial do transporte público.

As consequências da queda na utilização do transporte coletivo são significativas e impactam diretamente a qualidade de vida nas cidades. O aumento do uso de veículos individuais, como motos, agrava o congestionamento, a poluição do ar e a emissão de gases do efeito estufa. Além disso, a sobrecarga do sistema viário compromete a eficiência da economia e gera prejuízos para a população. E, no caso das empresas do setor, ter apenas o passageiro pagante para custear o sistema não é suficiente para cobrir as despesas.

A pesquisa da CNT evidencia a urgência de políticas públicas que priorizem o transporte coletivo. É necessário investir em infraestrutura, melhorar a qualidade dos serviços e criar novas fontes de custeio para que a passagem tenha uma tarifa que todos possam pagar e que possa cobrir as gratuidades de idosos, estudantes e pessoas com deficiência . .

O ônibus, por sua capilaridade e flexibilidade, continua sendo o meio de transporte mais adequado para atender as necessidades da maioria da população. Ao oferecer um serviço de qualidade, é possível reverter a tendência de queda na utilização do transporte coletivo e construir cidades mais justas e sustentáveis. ©

A QUEDA NA UTILIZAÇÃO  
DO TRANSPORTE  
COLETIVO IMPACTA  
AS CIDADES



Invista em  
**Renda Fixa**  
com o  
**Banco Bmg**

**110%**  
CDI

a.a. Liquidez diária

Faça seu  
dinheiro render  
no **CDB**  
**Super Poup!**

**bmg** | INVEST



Baixe  
o App Bmg  
e abra sua  
conta!

Central de atendimento  
ao investidor:

**0800 979 7201**

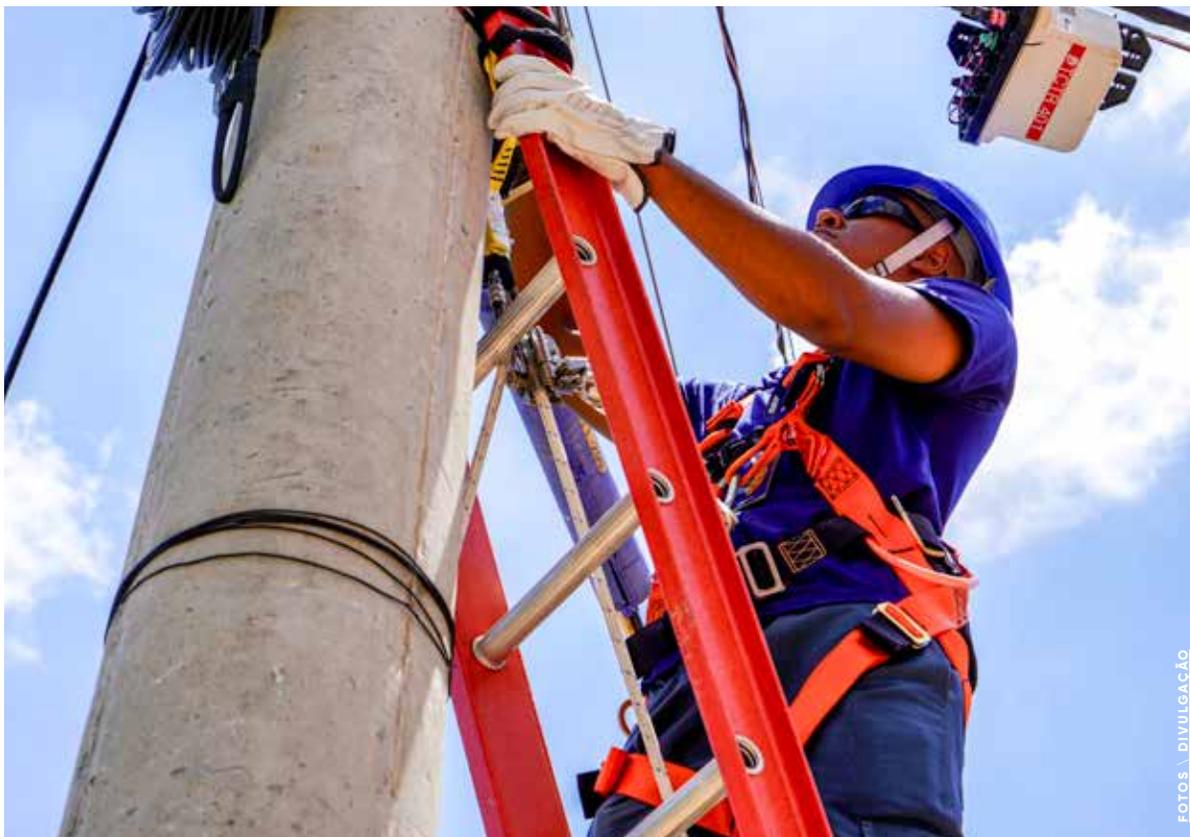
Segunda a Sexta, das 9h às 17h

\*Valor de investimento mínimo de R\$ 50.  
Antes da contratação, consulte os regulamentos dos  
produtos e as condições específicas do Bmg.  
Os investimentos contam com a garantia  
do Fundo Garantidor de Crédito (FCC), até R\$ 250 mil.

# PILARES ESTRATÉGICOS



*Com quase meio século de atuação, Telemont investe em maior eficiência operacional, conectividade e adaptação às mudanças de mercado*



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

—  
**Telemont oferta de 800 a mil vagas por mês e investe em capacitação**

Prestes a completar meio século de atuação em um dos segmentos que mais investem em tecnologia, a Telemont, empresa de telecomunicações, energia e TI nascida em Minas Gerais, com atuação

em 11 estados mais o Distrito Federal, reforça seu plano estratégico para 2025 com foco em três pilares: adaptação da empresa às mudanças rápidas do mercado, de modo a fomentar a cultura de

inovação; investir em maior eficiência operacional, essencial para sustentar grandes projetos de infraestrutura e ampliar a conectividade digital, que garanta a entrega de serviços de alta qualidade com otimização de recursos.

“Esses pilares são o alicerce para que a Telemont continue crescendo e atendendo às necessidades de um mercado dinâmico, onde a conectividade e a energia são fundamentais para o desenvolvimento do país”, destaca Maria de Lourdes Aguiar, diretora de Gente e Gestão da empresa.

O presidente da Telemont, Gilnei Machado, aponta esses pilares, como caminho para oferecer infraestrutura, onde se possa, entre outros aspectos, fluir a Inteligência Artificial em todas as atividades produtivas. “Temos, na empresa, um comitê de inovação e a nossa maior dificuldade é mão de obra, porque é um segmento que está sempre inovando e onde investimos muito. Para se ter uma ideia, ofertamos, todos os meses, de 800 a mil vagas a serem preenchidas. Por isso, temos um setor de capacitação para formar esse pessoal”, relata o CEO da companhia, acrescentando que o quadro funcional atual é de 12,5 mil colaboradores.

Gilnei Machado também é vice-presidente da Federação Nacional de Call Center, Instalação e Manutenção de Infraestrutura de Redes de Telecomunicações (Feninfra) e participou de vários debates do momento, como os que envolveram a reforma tributária. Ele avalia que este ano que se encerra, foi, para o segmento, de muitas adaptações.



**Gilnei Machado: alicerces para que a empresa continue crescendo**

“O setor de serviços, ao qual estamos inseridos, está sendo bastante impactado com as mudanças propostas. Estamos de olho em alguns pontos que precisam ser regulamentados. A reoneração da folha foi um grande impacto para o setor. Para se ter uma ideia, é um setor que gera cerca de dois milhões de empregos”, destaca Machado.

A avaliação sobre o acordo para a reoneração da folha mostrou-se positiva



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

**Maria de Lourdes Aguiar: "Acreditamos no potencial das pessoas"**



**Empresa trabalha para qualificar pessoas**

para os dirigentes, mas eles acreditam estar, ainda, longe do ideal para o setor de serviços, no qual as teles se incluem.

E como mão de obra qualificada é a mola propulsora desse mercado, a Telemont tem, segundo a diretora Maria de Lourdes Aguiar, tem como diferencial o seu compromisso em capacitar pessoas, independentemente de sua experiência, para atuar nos setores de telecomunicações e energia. O Centro de Treinamentos da empresa treinou, só neste ano, 11 mil empregados, acumulando um total de mais de 470 mil horas de capacitação, que segundo ela, reforçam o papel do Centro como um verdadeiro hub de educação profissional.

"Na Telemont, acreditamos no potencial das pessoas e na força do trabalho para transformar realidades. Nosso objetivo é não apenas preparar profissionais para o mercado, mas também oferecer oportunidades para quem está começando," afirma a diretora de Gente e Gestão da empresa, onde, também, o primeiro emprego tem lugar.

"Este ano, já contratamos mais de três mil pessoas, muitas delas sem experiência prévia. Isso nos coloca como uma marca empregadora e uma empresa que promove a inclusão e o desenvolvimento. Investimos em programas de formação que preenchem lacunas do mercado e geram impacto positivo na vida de nossos colaboradores", arremata a diretora de Gente e Gestão da Telemont, que comemora a conquista da empresa, quase cinquentenária, do Prêmio Ser Humano 2024 pelo programa "Acidente Zero". ©



# Hospital Mater Dei Nova Lima

## Maternidade completa com **cuidado humanizado**

### Pronto-socorro ginecológico e obstétrico 24h

- **Cuidado integrado para gestantes e bebês desde o pré-natal** até os cuidados no pós-alta.
- Humanização do parto dentro e fora do Centro Obstétrico com **conforto, privacidade e toda a segurança da unidade hospitalar**, que inclui UTI adulto e neonatal.
- **Maternidade com amplas suítes** preparadas com banheira, antessala, ambiência adequada, **espaços individuais para a família assistir ao parto e suítes PPP** (pré parto, parto e pós parto).

Consulte  
os convênios  
atendidos



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



RESPONSÁVEL TÉCNICO: DRA. FLÁVIA MENDES LIMA FREIRE - CRM-MG 83684.

 **MaterDei**  
Hospital Nova Lima

Portaria Principal: Alameda Oscar Niemeyer, nº61,  
Vila da Serra - Nova Lima

Pronto-Socorro: Rua Dr. Mário Vrandecic, nº60,  
Vila da Serra - Nova Lima

# FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

## O SEGREDO DO SUCESSO DA FRANQUIA

No franchising, o modelo de negócios é baseado em uma parceria estratégica entre franqueador e franqueado. Embora o franqueador forneça a marca, o know-how, o suporte e os processos, o sucesso da franquia depende fortemente do papel desempenhado pelo franqueado. Afinal, ele não é apenas um operador, mas, o coração pulsante que faz a engrenagem funcionar.

O franqueado é muito mais do que um gestor local. Ele representa a marca na linha de frente, interagindo diretamente com os clientes, aplicando os padrões operacionais e adaptando as estratégias globais do franqueador à realidade de sua região.

Além disso, ele entende as particularidades do mercado onde atua, desde as preferências do público até as demandas específicas de sua comunidade. Esse conhecimento é essencial para ajustar as estratégias da franquia e garantir relevância local. O franqueado é a extensão da marca e sua dedicação em manter os padrões de qualidade e atender bem os clientes constrói a reputação da franquia.

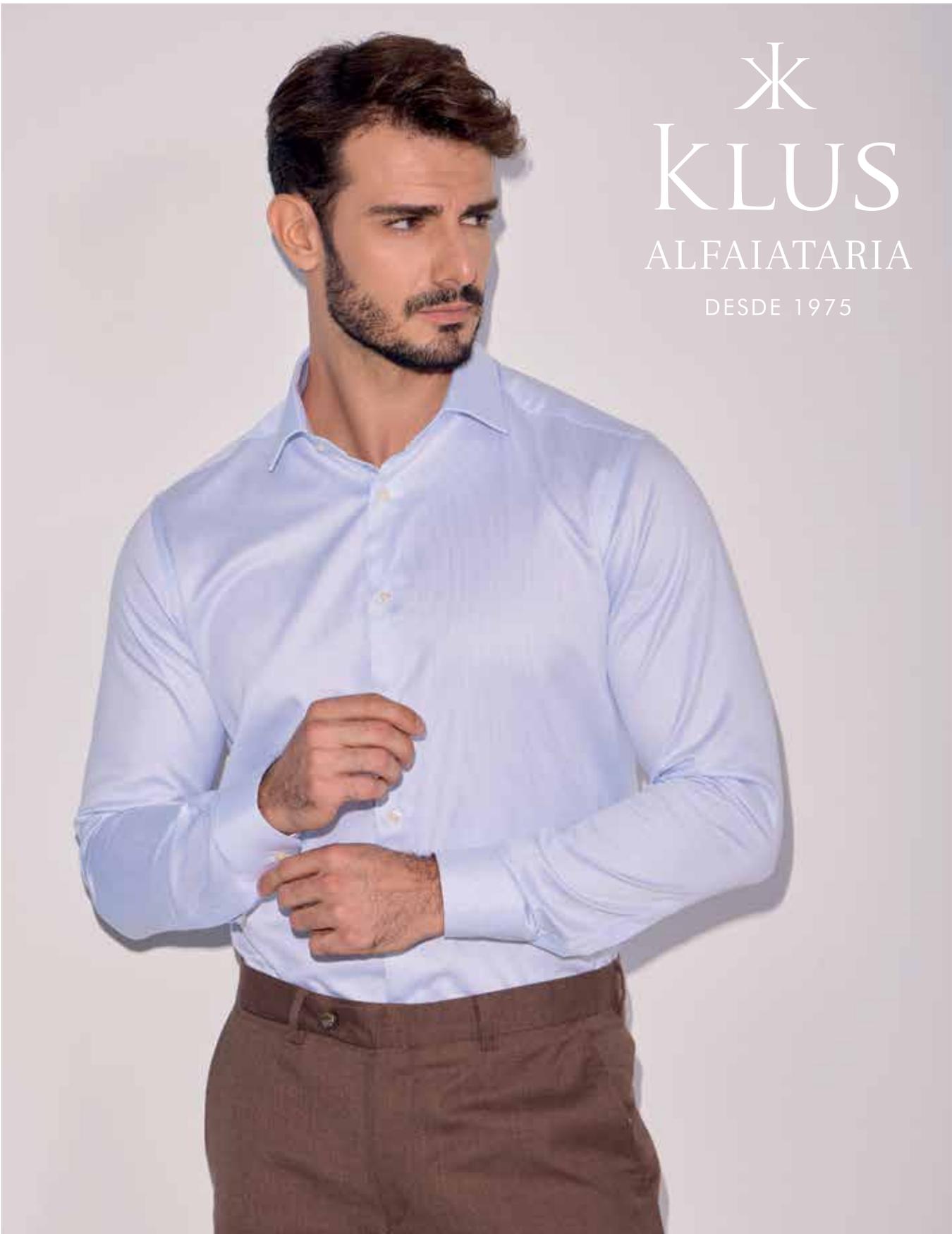
As estratégias do franqueador só se tornam reais quando o franqueado as implementa. Sem a execução dedicada e eficiente do empreendedor, até mesmo o melhor planejamento

pode falhar. E, embora o franqueador forneça o guia, muitas inovações e melhorias nas operações nascem do dia a dia do franqueado. Sua capacidade de identificar desafios e propor soluções agrega valor à toda a rede.

O sucesso do franqueado é reforçado pelo suporte oferecido pelo franqueador. Treinamentos, materiais de marketing, suporte operacional e estratégias de expansão são ferramentas essenciais. No entanto, cabe ao franqueado aproveitar essas ferramentas de maneira proativa para alcançar o sucesso.

O franqueado é o alicerce do sucesso de uma franquia. Sua dedicação, visão estratégica e esforço diário transformam a marca em algo vivo, relevante e lucrativo. Quando ele combina seu potencial com o suporte do franqueador, os resultados são extraordinários. Seu sucesso é, acima de tudo, o sucesso da franquia. Afinal, grandes marcas se constroem com grandes pessoas! <sup>VB</sup>

O SUCESSO DA  
FRANQUIA DEPENDE  
FORTEMENTE DO PAPEL  
DESEMPENHADO PELO  
FRANQUEADO

A man with dark hair and a beard, wearing a light blue long-sleeved button-down shirt and brown trousers, is shown from the waist up. He is looking slightly to his right with a serious expression. His hands are positioned near his chest, as if adjusting the shirt. The background is a plain, light-colored wall.

✂  
KLUS  
ALFAIATARIA  
DESDE 1975

[www.klus.com.br](http://www.klus.com.br)  
@klus\_alfaiataria

# TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

## INOVAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO

A Neo Ventures, empresa mineira que trabalha projetos de inovação, em parceria com Avivar, Duas Rodas, Plena e Sucos Tial, lançou o Alimmente Hub, um grupo setorial voltado à inovação aberta no setor de alimentos e bebidas. O hub conecta empresas e startups para criar soluções sustentáveis e inovadoras, abrangendo toda a cadeia produtiva, de produtores rurais a varejistas e foodservice. O lançamento aconteceu em BH em um jantar no Instituto Ivo Faria, onde o renomado chef Ivo Faria serviu pratos feitos com ingredientes das empresas participantes. O diretor técnico da Neo Ventures, Vinícius Roman, salientou que um hub de inovação tem como meta identificar desafios enfrentados por algumas empresas do setor e oferecer meios

## RESERVA FINANCEIRA

Dados do Check Up de Saúde Financeira da Fiduc mostram que 67% dos brasileiros não têm reserva financeira para enfrentar imprevistos. Nesse contexto, a fintech SmartSave, surge como uma alternativa prática e inovadora. Seu modelo permite que os usuários economizem automaticamente a cada compra feita com cartão de crédito, débito ou Pix, através do arredondamento de troco. “A SmartSave permite que as pessoas invistam mudanças radicais nos seus hábitos financeiros”, explica Marilucia Silva Pertile, mentora de startups e cofundadora da Start Growth.



## ÁUDIO INTEGRADO

A Watch Brasil, hub de conteúdo líder para provedores de internet no mercado brasileiro, anuncia o lançamento da Awdio, um app inovador que combina rádios e, em breve, streaming de músicas em uma única plataforma. A proposta é transformar a experiência de áudio, integrando funcionalidade, interatividade e novas possibilidades de receita para rádios e ISPs. “Nascemos como uma solução que atende diretamente às necessidades dos provedores de internet, complementando o portfólio da Watch,” destaca Maurício Almeida, presidente da Watch Brasil.

## FRUTO DE UM BOM TRABALHO



### *Gustavo Chalfun recebe a maior votação da história da OAB-MG*

Responsável por idealizar e colocar em prática projetos de sucesso, que mudaram a vida da advocacia mineira, Gustavo Chalfun, atual presidente da Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais (CAAMG) celebra uma vitória incontestável nas eleições OAB-MG 2024.

Os 37.755 votos recebidos em 18 de dezembro, data do primeiro pleito online da entidade, representam a maior votação obtida por um presidente nos 92 anos de história da OAB mineira. Ao lado dele está Sérgio Leonardo: principal mandatário da Ordem até o final de 2024, que integrou a chapa de Chalfun como conselheiro federal da OAB.

Os números expressivos nas urnas destacam que a gestão 2022/2024 – construída sob os pilares de inovar, incluir e avançar – alcançou os objetivos propostos. Programas pioneiros no Sistema OAB de todo o Brasil, como a telemedicina gratuita do Hospital Israelita Albert Einstein, tiveram início em Minas Gerais e foram implementados em seccionais de outros estados, a partir da bem-sucedida iniciativa mineira.

E não para por aí, outros trabalhos marcaram época: a construção da nova sede; a reforma, aquisição ou construção de 143 subseções no interior; a criação de novos Escritórios Compartilhados em todo o estado; e os programas Meu 1º Site e Meu 1º Certificado foram fundamentais para que a advocacia referendasse o nome de Chalfun para presidir a Ordem entre 2025/2027.

De acordo com Gustavo Chalfun, a expressiva votação aumenta a responsabilidade da realização de uma administração que continue a valorizar a classe. “Tenho ciência do desafio que é administrar uma instituição que atua para representar os 140 mil



#### **Gustavo Chalfun: “O tamanho da responsabilidade é proporcional à vontade de servir”**

profissionais inscritos em Minas Gerais. O tamanho da responsabilidade é proporcional à vontade de servir e de construir pontes que contribuam com o crescimento de cada advogada e advogado do estado”, destaca Chalfun.

A defesa das prerrogativas profissionais e a melhoria nas condições de trabalho, a continuidade do pagamento administrativos da advocacia dativa pelo governo estadual e a construção do maior hub de inovação do Brasil exclusivo à advocacia, com foco na inteligência artificial e na tecnologia da informação, são compromissos assumidos por Gustavo Chalfun que já começam no início de 2025. 

# **GROW WORKSPACE NA SAVASSI**



*Espaço de trabalho criado pelo Grupo Concreto, considerado um dos maiores do país, chega ao Edifício Statement*



—  
**Recepção do Grow Workspace:  
estrutura completa**

O Grupo Concreto encerra 2024 com mais uma conquista importante: a inauguração de uma nova unidade do Grow Workspace. Localizado no Edifício Statement, em frente ao Pátio Savassi, na avenida do Contorno, o espaço será oficialmente aberto nesta segunda quinzena

de dezembro. A nova unidade reafirma o compromisso da empresa em oferecer soluções modernas e eficientes para negócios de diferentes segmentos, unindo funcionalidade, design e tecnologia.

O Grow Workspace no Statement oferece uma estrutura completa, com 36 salas



—  
**Espaço foi projetado para inspirar  
 criatividade e colaboração**

personalizáveis, auditório, espaços de desconpressão, refeitório e café. Pensado para proporcionar praticidade e flexibilidade, o coworking foi desenvolvido com a reconhecida qualidade do Grupo Concreto, entregando ambientes preparados para aumentar a produtividade sem que as empresas precisem se preocupar com a gestão operacional do espaço.

A unidade da Savassi soma-se às outras três localizações do Grow Workspace: rua da Bahia, avenida Nossa Senhora do Carmo e Vila da Serra. A unidade em Nova Lima, por exemplo, já foi premiada com a nota máxima no App Woba, plataforma que avaliou os 104 melhores espaços de trabalho compartilhados do Brasil, destacando itens como acessibilidade, infraestrutura, convivência e serviços.

Atento às tendências do mercado, o Grow Workspace oferece ainda a

possibilidade de personalização total dos ambientes. As empresas podem contar com uma equipe especializada de arquitetos, designers de interiores e profissionais de TI para desenvolver projetos que reflitam a identidade da marca, garantindo que o espaço seja funcional e também represente a cultura organizacional.

As unidades do Grow são projetadas para inspirar criatividade e promover colaboração, com ambientes equipados com internet de alta velocidade, estações de impressão, áreas de desconpressão e copas com café, chá e água. Todas as salas contam com ar-condicionado de controle individual e a segurança é garantida 24 horas por dia. Um dos grandes diferenciais do Grow Workspace é o funcionamento 24/7, oferecendo aos usuários máxima flexibilidade e adaptabilidade ao modelo de trabalho contemporâneo.

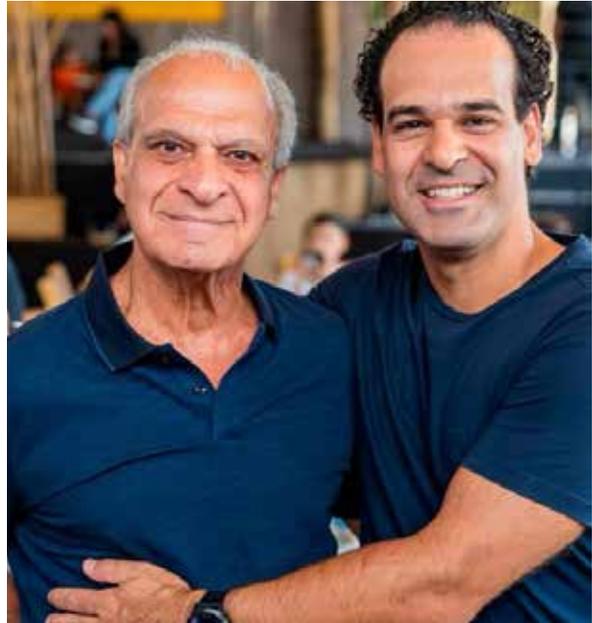


—  
**Edifício Statement: eficiência tecnológica e energética**

### **O EDIFÍCIO STATEMENT**

Edifício Triple A (a mais alta conceituação de um empreendimento comercial, com eficiência tecnológica e energética), o Statement ocupa um dos quarteirões mais bem localizados da região, na avenida do Contorno, em frente ao Pátio Savassi. Com padrões inéditos para o segmento, o projeto arrojado do escritório Dávila Arquitetura, conta com 18 andares com lajes de até 900 metros quadrados de vão livre, com pé direito de 3,65 metros entre lajes e janelas.

O efeito arquitetônico da construção, tanto no piso elevado quanto no teto, transmite a sensação de “estar voando pelo bairro”. O Statement possui ainda 6 elevadores inteligentes para 22 pessoas com antecipação de chamadas, três andares de garagem com capacidade para 150 vagas e um café no lobby assinado



—  
**Miguel Safar e Miguel Safar Filho são os nomes à frente do Grupo Concreto**

pelo premiado Elisa Café.

### **SOBRE O GRUPO CONCRETO**

Com 48 anos de atuação, o Grupo Concreto ocupa um lugar de destaque na construção civil. Desde 1976, foram entregues empreendimentos residenciais e comerciais, com foco em acabamentos de alto padrão e perenidade. Nos últimos anos, a atuação da empresa se expandiu para diversos segmentos, como coworkings, hotéis, restaurantes, shopping centers, loteamentos e construções industriais.

Com o propósito de melhorar continuamente, a Concreto visa desenvolver projetos com foco no bem-estar social e ressignificação dos espaços. Excelência, inovação e devoção pelo trabalho, somado a uma forte política de segurança e ética, compõem a essência e a solidez do Grupo. <sup>®</sup>



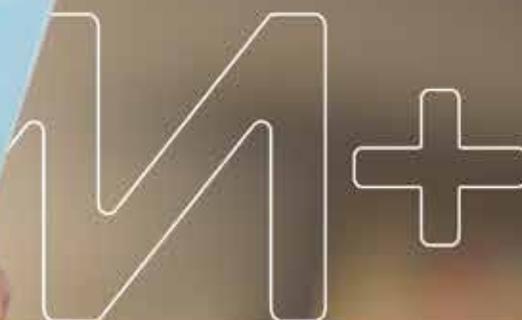
mumercantil.com.br

BANCO  
**MERCANTIL**

SUA EXPERIÊNCIA NOS INSPIRA

# É A NOSSA TECNOLOGIA QUE SE ADAPTA A VOCÊ ;)

@mundobanking



Aqui no Mercantil, sua experiência nos influencia a criar soluções e tecnologias sob medida para você. Por isso, levamos todo o nosso banco para o whatsapp, o aplicativo que você mais gosta e usa. E também deixamos o nosso próprio app mais leve e fácil de usar. E assim, dia após dia, construímos um banco cada vez mais simples, próximo e inspirado em você.

# TESOURO GASTRONÔMICO



*Queijo Minas Artesanal une tradição, sabor e identidade e, agora, o reconhecimento da Unesco*



FOTO / EDUARDO GIRÃO

**Queijo Minas Artesanal da Canastra: cultura que passa de geração em geração**

O Queijo Minas Artesanal é mais do que um alimento: é um pedaço da alma mineira. Produzido exclusivamente a partir de técnicas transmitidas por diversas gerações, ele traduz a essência das Minas Gerais, onde o cuidado com o leite cru, o uso do pingo e a maturação natural resultam em um produto único, repleto de identidade. O saber-fazer, tão singular e coletivo, atravessa fronteiras: em um marco

histórico para a cultura brasileira, a Unesco reconheceu oficialmente os “Modos de Fazer do Queijo Minas Artesanal” como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, em reunião realizada no início de dezembro em Assunção, no Paraguai.

A consagração celebra não apenas o queijo, mas o modo de vida e a herança cultural que ele representa. Atualmente, cerca de 9 mil famílias



FOTO: ASSOC. PROD. ART. DO SERRO

### Queijo Minas Artesanal do Serro: método ancestral

produzem Queijo Minas Artesanal (QMA), segundo dados da Associação Mineira do Queijo Artesanal (Amiqueijo). Fundada em março de 2020, a entidade relata que essa produção, em torno de 40 mil toneladas/ano, concentra-se em dez regiões oficiais: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado (anteriormente, chamada de Alto Paranaíba), Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. “Cada um desses territórios tem suas próprias particularidades, que conferem ao produto um sabor único, influenciado pelo *terroir* local, descreve José Ricardo Ozólio, presidente da Amiqueijo.

Ozólio relata que o reconhecimento da Unesco é fruto de um trabalho iniciado há mais de duas décadas, quando o modo de fazer do Queijo do Serro foi registrado como Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha), em 2002. Posteriormente, em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) conferiu ao modo de fazer do QMA o mesmo status em âmbito nacional. “Já em 2023, as associações regionais de produtores, lideradas pela Amiqueijo, e suas parceiras

governamentais, depositaram o pedido junto à Unesco”, resgata ele.

A conquista do título traz uma série de perspectivas. Entre os principais benefícios, está o fortalecimento da identidade cultural, a valorização do produto e a ampliação de mercados – a média anual do faturamento de todos os produtores está na faixa de R\$ 2 bilhões. “O marco dá notoriedade ao QMA, podendo abrir novos nichos e melhorar a qualidade de vida das famílias queijeiras. As pessoas estão mais curiosas para conhecer as dez regiões produtoras de Minas Gerais, e já notamos um aumento nas encomendas”, celebra Ozólio.

Mas embora Minas Gerais seja um celeiro de queijos artesanais, o QMA possui especificidades que o diferenciam dos demais. Para o queijo ser considerado com o nome próprio “Queijo Minas Artesanal”, o produtor precisa seguir rigidamente os “modos de fazer” catalogados. Os critérios abrangem desde a escolha do leite cru – obrigatoriamente de vaca e da mesma propriedade da produção de queijo –, a prensagem à mão e a maturação em prateleiras de madeira. A prática artesanal preserva microrganismos naturais que contribuem para a



FOTO: ALEXANDRE GUZANSHE

**Eduardo Girão: “Reconhecimento é uma vitória coletiva”**

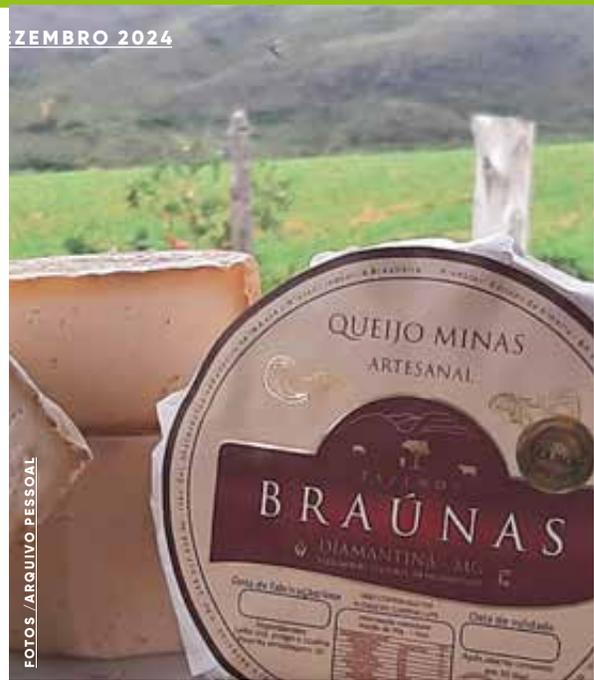
complexidade do sabor e características muito peculiares, ao contrário de outros tipos de queijo, como o Minas Frescal e o Minas Padrão, de leite pasteurizado.

O jornalista gastronômico Eduardo Girão, especialista em queijos, ressalta que é fundamental compreender a diferença entre os queijos artesanais mineiros e o Queijo Minas Artesanal. “O QMA segue normas rigorosas que respeitam as tradições e a relação com o *terroir*. Há uma regulação que define as regiões produtoras e as técnicas empregadas. É essa identidade que foi reconhecida pela Unesco”, explica. Segundo ele, o *terroir* é um conceito-chave nesse reconhecimento, abrangendo fatores como clima, relevo, vegetação e o próprio saber-fazer humano, que sobrepõe os fatores naturais: esses elementos conferem ao queijo características exclusivas, fazendo com que cada região produtora tenha um produto singular, ainda que todos sejam classificados como QMA.

“O reconhecimento da Unesco não é apenas sobre o queijo, mas sobre os modos de fazer que

englobam história, cultura e a relação entre as famílias produtoras e suas terras. É uma vitória coletiva que dá visibilidade internacional a uma tradição centenária”, afirma Girão. No entanto, há desafios que precisam ser enfrentados para consolidar os benefícios da conquista. Entram em pauta temas como a legalização de queijarias, melhorias na legislação, desenvolvimento logístico e maior suporte ao associativismo, fundamentais para o avanço do setor. “O reconhecimento nos dá visibilidade e condições de trabalhar esses pontos. Já estamos nos reunindo com o Sebrae para desenvolver estratégias que respondam a esse momento”, informa José Ricardo Ozólio.

Pequenos produtores representam o verdadeiro coração do QMA. Essas famílias atravessam gerações e são responsáveis por manter vivas as técnicas tradicionais, enfrentando desafios que vão desde barreiras sanitárias até dificuldades de acesso a mercados maiores. “Com o reconhecimento da Unesco, espera-se que esse grupo possa usufruir de maior apoio



FOTOS / ARQUIVO PESSOAL

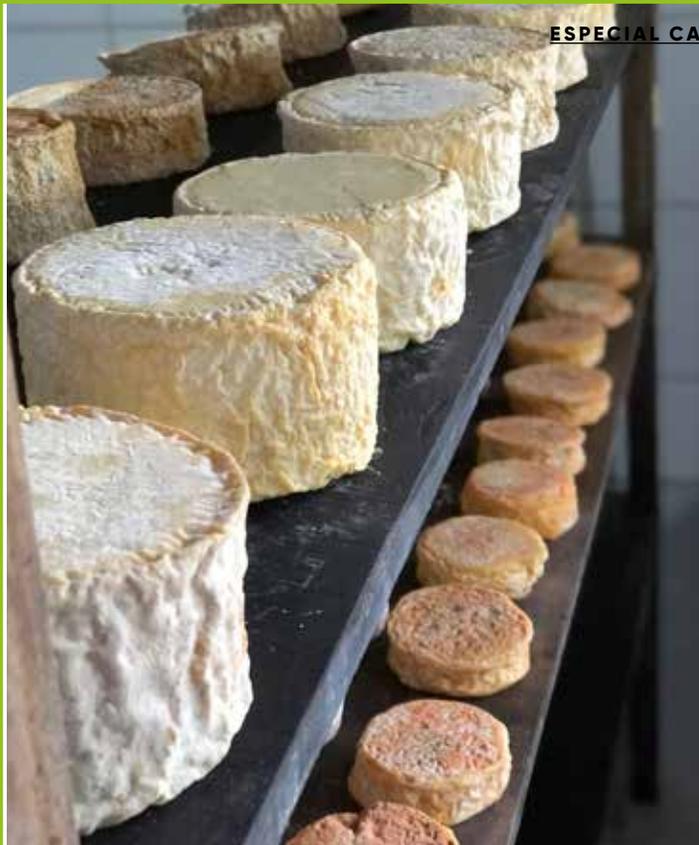
**Ewerton Almeida, que produz o Braúnas: terroir de Diamantina confere características únicas**

institucional e ter suas vozes mais ouvidas nas políticas que impactam a produção. Afinal, o título é um tributo a essas pessoas que, de forma incansável, carregam a tradição nos ombros. É um momento de celebração, mas também de reflexão sobre como apoiá-las ainda mais, de lutar por políticas públicas que garantam infraestrutura, capacitação e melhores condições de trabalho, além da criação de mecanismos que assegurem a sustentabilidade ambiental e cultural da produção”, reforça Girão.

Ewerton Almeida, produtor do Queijo Braúnas na região de Diamantina, relata que viveu uma das maiores emoções de sua vida ao representar os produtores de QMA na reunião da Unesco. “O Brasil foi o único país que levou um representante produtor para essa reunião. Isso mostra a importância do nosso trabalho e fortalece nossa luta por valorização”, relembra. Seguindo o método tradicional de produção, utilizando leite cru da própria fazenda, coalho, pingo e sal, Ewerton é membro da terceira geração de produtores. “Nosso queijo sempre foi feito para consumo próprio. Só mais recentemente

é que passamos a olhar para o queijo como um produto comercial”, conta. Ele enfatiza que o terroir de Diamantina, menos disseminado que os terroirs da Canastra e do Serro, por exemplo, é o que confere ao Braúnas suas características únicas de sabor e textura. “O clima, a umidade e a temperatura fazem toda a diferença no resultado final”, explica.

A transmissão do saber de geração em geração é outro aspecto essencial para manter viva a tradição do Queijo Minas Artesanal. “Aprendi com meu pai, que aprendeu com o pai dele. Hoje, tenho uma filha de 12 anos que já me acompanha na produção, e espero ensinar a ela tudo o que sei para que esse modo de fazer não se perca”, afirma Ewerton. Ele acredita que preservar a produção familiar e artesanal é o que garantirá a relevância do queijo no futuro. “Nada de pensar em formas industriais. Nossa força está na tradição e no cuidado familiar.” Apesar disso, o produtor reconhece os desafios enfrentados, especialmente na comercialização. “Produzir, todos nós sabemos. O problema está em vender, porque o custo de produção em



FOTOS / ARQUIVO PESSOAL

—  
**Christiane Brandão produz queijo premiado do Serro: resiliência**

pequena escala é alto, e não competimos com grandes indústrias. O reconhecimento da Unesco pode ajudar a mudar isso, dando mais visibilidade e valor ao nosso produto, mas sem perdermos a essência do saber-fazer artesanal.”

Na região do Serro, com sede em Santo Antônio do Itambé, Christiane Brandão é outro exemplo de resiliência e inovação. À frente da fabricação do QMA Maria Nunes, ela carrega com orgulho o legado de sua família, sendo a quinta geração a continuar a tradição, e a primeira mulher a liderar esse trabalho, ao lado da filha e da neta. A trajetória é marcada por excelência e reconhecimento internacional. “Eleito tetracampeão mundial, o Maria Nunes conquistou medalhas na França, incluindo o ouro em 2023, figurando entre os 17 melhores queijos do mundo”, relata a produtora, destacada como uma das cem personalidades mais influentes do agronegócio brasileiro em 2024.

O Queijo Maria Nunes segue fiel ao método ancestral: a receita utiliza leite cru, coalho, sal

e o “pingo”, e a massa é moldada manualmente. “O pingo é a alma do nosso queijo, ele carrega as bactérias naturais da fazenda, que dão ao produto uma personalidade inigualável. Além disso, os biomas variados do Serro o tornam muito especial, especialmente nas maturações mais longas”, descreve Christiane. Entre os desafios, ela aponta o alto custo de produção, agravado pela falta de subsídios ou incentivos e uma carga tributária pesada. “A mão de obra está cada vez mais escassa, em concorrência com as vagas ofertadas pelas mineradoras”, relata. Porém, segue confiante. “É desafiador, mas seguimos resistindo. Espero que o reconhecimento da Unesco impacte o mercado, que o consumidor valorize mais o queijo e esteja disposto a pagar por essa iguaria, que é resultado de séculos de história. Só assim vamos conseguir manter viva a tradição e mostrar ao mundo o que sabemos fazer tão bem.”

Na região da Canastra, Luciano Almeida pertence a segunda geração da família na

FOTOS / EDUARDO GIRÃO



Luciano Almeida (no alto) ea produção do queijo: “Tudo começa na terra”

produção do QMA Canastra LH. “A gente brinca que o menino começa a fazer queijo ainda na barriga da mãe, porque desde cedo já está lá, acompanhando todo o processo. Essa cultura é uma tradição que se passa de pai para filho; aqui na Canastra, é como se todos já nascessem sabendo fazer queijo”, conta Luciano, com orgulho. Sediado na Chácara Esperança, na zona rural de Medeiros, ele explica que a essência do trabalho é muito mais do que apenas o produto em si. “Aqui, tudo começa na terra. Buscamos um equilíbrio no solo, sem uso de venenos ou adubos químicos, para que o *terroir* seja plenamente expresso no leite e, conseqüentemente, no queijo. Esse equilíbrio se reflete em cada pedaço”, destaca.

Para Luciano, o reconhecimento da Unesco é um marco essencial. No entanto, ele ressalta: “É importante que as pessoas compreendam

que o título é sobre o nosso modo de fazer. É um trabalho coletivo, envolvendo leite cru, o pingão, e características específicas de cada região. Não é todo queijo mineiro que foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, e precisamos comunicar isso claramente para evitar confusões. Se conseguimos fazer o público entender e valorizar o que foi tombado, aí sim, poderemos ver um impacto interessante no mercado, com benefícios reais para quem vive e respira essa tradição todos os dias.” O produtor também relata a luta contínua pela aceitação do QMA no mercado regulado e pela valorização cultural. Mesmo assim, ele acredita que o reconhecimento cultural oferece um fôlego para resistir: “É a cultura que nos dá suporte, seja pela gastronomia, cinema ou pela mídia, que ajuda a mostrar que nosso produto tem um valor diferenciado.” <sup>VB</sup>

## HOMENAGEM, SABOR E NARRATIVA



FOTO \ VICTOR SCHWANER



FOTO \ NANI RODRIGUES

### — Caio Soter e a seleção de queijos

Assinado pelo *chef* Caio Soter, o menu-degustação *Vida e Tempo*, do restaurante Pacato, no bairro Lourdes, homenageia o queijo mineiro – dentre eles, algumas amostras de Queijo Minas Artesanal. Cada etapa exalta o queijo em sua essência. “Minha intenção foi mostrar a variedade queijeira de Minas. Não se trata apenas dos queijos tradicionais, mas também de exemplares autorais e de pequenas produções”, explica o *chef*, que teve a consultoria do jornalista gastronômico Eduardo Girão, especialista em queijo.

Quatro QMAs estão evidenciados no menu: o Queijo do Miguel, de São Roque de

Minas, na região da Canastra; o Queijo Bom Sucesso, do Serro, na região do Serro; o Queijo Mendes, na região da Serra do Salitre; e o Queijo Casal Gastrô, na região do Campo das Vertentes. No caso do Queijo Casal Gastrô, por exemplo, Caio Soter utilizou o pingo, um fermento lácteo natural, obtido por meio da coagulação enzimática do leite. O ingrediente foi usado para fermentação de uma focaccia. Já o pingo do QMA do Miguel deu o toque na gelatina que envolve o aperitivo ostra de frango, criação inusitada, marca registrada do Pacato, servida em uma concha. O Queijo Casal Gastrô também ganhou ares de protagonista em uma segunda entrada: o pão de queijo com chips de linguíça. O leite cru do produtor Miguel de Faria, do Queijo do Miguel, por sua vez, foi insumo para a coalhada esférica, no couvert “Primeiro Queijo”.

O menu-degustação ainda cria conexões entre o queijo e outros elementos da tradição rural mineira. O prato “Leitão de leite” – leitão caipira, com aligot e molho de doce de leite fermentado com cachaça – evoca o uso do soro do leite, um subproduto do queijo, como alimento para os porcos nas fazendas. “No nosso menu, o leitão está lá porque ele também faz parte dessa história. Queríamos explorar o queijo em todas as suas formas, indo além do ingrediente em si”, reflete. Para finalizar, além da sobremesa (que utiliza outros queijos mineiros), o visitante recebe à mesa seis variedades de queijo, dentre eles o QMA do Miguel meia cura e o QMA Mendes fresco. Antes de deixar o Pacato, o convidado ainda leva de lembrança um Queijo do Miguel fresco, em uma pequena queijeira de madeira, para curar em casa e observar a ação do tempo.



Conversas  
que Inspiram  
Podcast

# Diversidade, equidade e inclusão

No episódio 33 do Conversas que Inspiram, uma discussão profunda sobre como a diversidade e a inclusão enriquecem o ambiente de trabalho e impulsionam o sucesso.

Confira um debate sobre temas como equidade de gênero, raça e etnia, inclusão de pessoas com deficiência, diversidade geracional e respeito à comunidade LGBTQ+, dentro e fora do universo empresarial.

E também descubra como a Anglo American trabalha a inclusão e a diversidade, no compromisso de criar um ambiente seguro e igualitário.

Com Letícia Guimarães, gerente de Cultura, Inclusão & Diversidade e Saúde Mental na Anglo American, e Moises Marques, sócio da Corall Consultoria.



**Acesse aqui  
e ouça agora**



# MUDANÇA DE HÁBITO



*Restaurantes fecham as portas mais cedo deixando clientela sem opção para o fim de noite, falta de transporte seria motivo*



FOTO / DIVULGAÇÃO

—  
**Gennaro: casa arca com despesas de transporte por aplicativo dos funcionários**

Nas grandes metrópoles, sair do teatro, show e cinema e ir direto para um restaurante, fechar a noite com um jantar aconchegante com os amigos, é prática comum. Na capital mineira, o belo-horizontino aderiu ao costume faz tempo, desde que a cidade entrou para a rota das grandes turnês musicais e espetáculos de dança e ópera. Mas, infelizmente, o sistema de transporte público, segundo apontam os proprietários dos

estabelecimentos, parece não acompanhar a demanda atual.

“Antes da pandemia ainda era possível aos restaurantes manterem as portas abertas para esse público, esticando o horário até uma da manhã ou mais. Não tínhamos esse problema”, lamenta a presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel – MG), Karla Rocha.

A líder da entidade aponta um paradoxo. “A gente fala de cidade criativa da

gastronomia, capital dos bares, mas aí, você acaba de sair de um show, quer comer e os bares e restaurantes estão fechando porque não tem ônibus depois de certo horário, para atender seus funcionários”, reclama Karla, que também está à frente do tradicional Bolão, em Santa Tereza, um dos mais boêmios da cidade. “O Bolão era quase 24 horas. Ficávamos até 4 ou 5 horas da manhã. Depois da pandemia não é mais possível”, reforça.

A presidente da Abrasel alega que, com a reabertura dos estabelecimentos ao público, foi preciso reduzir o horário do funcionamento para liberar os colaboradores que moram distantes mais cedo, porque, segundo ela, não há a mesma disponibilidade de ônibus de antes. “Essa é uma das queixas e um dos grandes pleitos que nós, da Abrasel, levamos aos candidatos à Prefeitura de Belo Horizonte (PBH) nos debates das eleições deste ano. Nosso grande problema noturno é esse. Não tem ônibus circulando suficiente depois de meia-noite. Isso dificulta até a contratação de pessoal”, aponta.

O empresário Luiz Eugênio Torres, à frente do Gennaro, Amadeus e AA Wine Experience queixa-se do custo que precisa desembolsar a mais para que seus funcionários não fiquem desatendidos e voltem para casa a contento. “Muitas vezes pagamos transporte por aplicativo e chega a R\$ 70, as vezes”, indica.

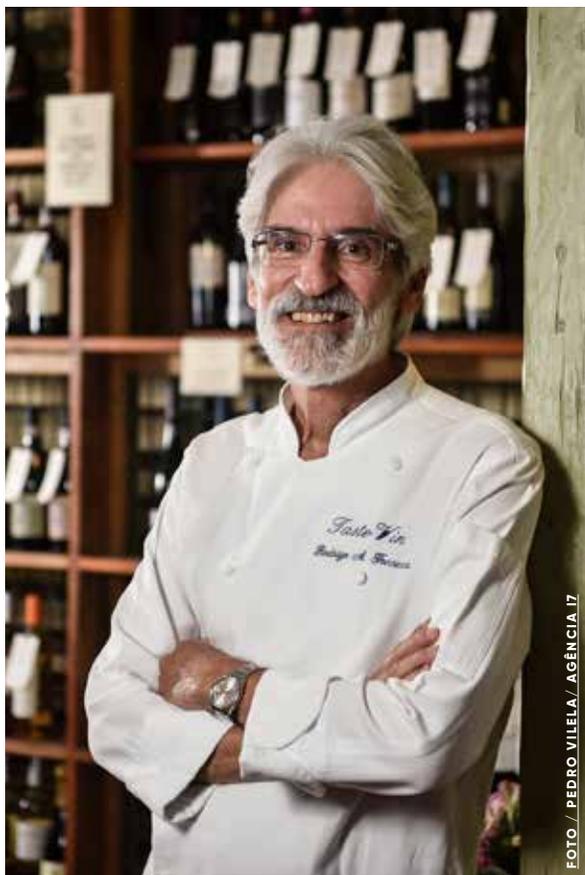
A gerente do La Cuccina di Mamma, Gláucia Carvalho, também conta que a casa, especializada na gastronomia italiana, precisou se adequar aos horários. “Encerramos mais cedo. Antes da pandemia, funcionávamos até 3 horas da manhã. Liberamos o pessoal da cozinha mais



**Karla Rocha: “Não tem ônibus depois de certo horário”**

cedo. Pagamos o transporte de aplicativo para que eles cheguem à estação BH Bus a tempo de pegar o ônibus. Muitos moram em Ribeirão das Neves ou outras áreas da Região Metropolitana e não podem perder a conexão”, detalha. No La Cuccina só a pizza é servida até 1 hora da manhã. “A cozinha fecha às 23h30”, conta Gláucia, gerente da casa, que emprega 26 colaboradores.

O chef Rodrigo Fonseca, proprietário do Taste Vin, que completa 37 anos de inauguração no dia 8 de janeiro, vê a redução do horário de funcionamento como uma tendência observada em outros países da Europa e que chegará aqui também, apesar de reconhecer a necessidade



**Rodrigo Fonseca: tendência observada em outros países e que chegará aqui**

de pagar o transporte de aplicativos todos os dias para atender seus funcionários. “O pessoal da cozinha recebe menos que o pessoal do salão, e como não tem, geralmente, transporte próprio, precisa chegar mais cedo e ir embora mais cedo”, detalha.

“Também optamos por fechar mais cedo. Mas, também, abrimos meia hora mais cedo. Das 19h30 adiantamos para 19 horas. Escalonamos os horários. Segunda e terça fechamos às 23 horas, quarta e quinta, às 23h30, sexta, à meia-noite. Sábado, como temos almoço das 12h30 até 16 horas, reabrimos de 19 às 23h30. A gente deixa claro que os últimos pedidos devem ser feitos 15 minutos antes do encerramento da cozinha.

Antes, íamos até 1 hora da manhã na sexta e sábado e segunda a quinta, até meia-noite. Não era incomum ver gente chegando meia-noite e meia querendo jantar”, explica.

Rodrigo Fonseca acredita que não é só o transporte público que está afetando os horários de funcionamento dos restaurantes. “Vejo como tendência. Se antes, as pessoas saíam do trabalho e iam para casa tomar um banho, se arrumar, tomar um drink com os amigos em casa, antes de sair, hoje ocorre de sair direto do trabalho, tomar um drink, jantar e ir pra casa mais cedo. Percebo muito essa mudança de hábito nos grandes centros da Europa”, observa. “A gente está caminhando para um perfil europeu que também fecha mais cedo”, assinala.

## O QUE DIZ A PBH

Em nota, a Prefeitura de Belo Horizonte informou que no período noturno são ofertadas 594 viagens/dias úteis, 863 aos sábados e 795 aos domingos, com atendimento em todas as regiões de Belo Horizonte, o que dá uma média de 750 viagens noturnas. Antes da pandemia, a média era de 528 viagens noturnas.

Segue a nota: “As viagens são reforçadas nos finais de semana justamente para atender a demanda de eventos, bares e restaurantes. Em eventos com grande demanda, também é realizada uma operação especial do transporte coletivo, com aumento no número de viagens e, em alguns casos, operação de linhas especiais. A PBH esclarece ainda que, aproximadamente, 0,2% dos passageiros registrados durante todo o dia utilizam o transporte coletivo municipal durante a madrugada”.. ©

# (((OPERAÇÃO)))

DE VENDAS VolksVale+

CHANCE ÚNICA DE CONQUISTAR O SEU VOLKS 0 KM



Somente na Recreio você garante descontos de até **R\$ 30 mil**  
**+ taxas a partir de 0% +** entrada parcelada  
no cartão em até **12x sem juros\***  
**Nos dias 13 e 14 de dezembro, esperamos por você!**



**Recreio**  
Completa

Av. Barão Homem de Melo, 3.535

(31) 3319-9000  (31) 98611-1742

 @recreio.vw

[www.recreiovw.com.br](http://www.recreiovw.com.br)

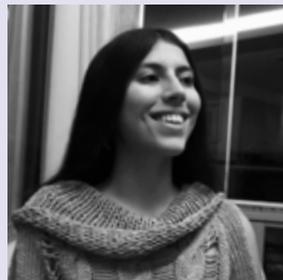


\*Consulte condições na loja.



Paz no trânsito começa por você!

# VIVER GOURMET



MAFÊ LAGES  
@mafe\_lages

## UM BISTRÔTECO NO SAGRADA FAMÍLIA

Outro dia fui conhecer o Sinhá Erozitha, batizado em homenagem à avó de Edy, *chef* da cozinha, e bisavó da Cris, gerente da casa e *chef* de bar. Erozitha veio do Norte de Minas e confeccionava, entre outras iguarias, pedaços de carne de porco armazenados em potes cobertos de gordura animal, o que deixava a carne suculenta, a famosa “carne de lata”. Foi buscando em histórias passadas e em ingredientes da roça que Edy e Cris fundaram o

Sinhá Erozitha, que tem alma de boteco com um toque especial.

Cris conta que, seis meses depois de abrirem, o Comida di Buteco bateu na porta e foi um ponto fundamental do empreendimento: “Levamos com muito carinho e gratidão a bandeira do Comida di Buteco e estamos muito felizes com os nove anos de parceria”. A casa tem muitas delícias, mas uma mexeu com o coração.



—  
Siga as redes sociais!  
@vivergourmet  
@mafe\_lages



## **DESTAQUE DA CASA**

Provei porco, provei “pastel da roça” (bem criativo, por sinal), mas igual o bolinho de taioba não teve igual. A taioba é até bem conhecida, mas encontrar em Belo Horizonte não é tão comum, já no interior tem bem mais! A Edy criou um bolinho tão cremoso partindo dessa planta, é viciante! Não dá para passar pela casa sem provar, é muito saboroso e dá vontade de comer todos!

## **DESTAQUE DO MÊS**

### **MADO IZAKAYA**

O Mado Izakaya já estava bem famosinho em Belo Horizonte, e eu tava doida pra conhecer! Achei a casa muito atenciosa no preparo, como com as gyosas, que são montadas na hora. Dois que estavam bons foram o Karaage (sobrecoxa frita com maionese de limão e molho de gengibre) e o Tonkatsu (milanesa suína), mas eu fui lá já de olho em um específico: a língua da casa! Simplesmente uma língua bovina grelhada com tarê da casa e gema curada no shoyu, não decepcionou em nada! Quem não come língua tá perdendo, e muito.

Outra parte muito bacana foi a atenção da Ana, sommelière da casa, que me apresentou a Japas Cervejaria, uma produtora de São Paulo totalmente feminina com raízes orientais. Provei uma witbier com gengibre e uma American Pale Ale com toque de wasabi, gostei de ambas.



# CELEBRANDO O EQUILÍBRIO!



*Aliando saúde e prazer, festas de Natal e Ano Novo do Kurotel, localizado em Gramado (RS), reúnem cardápio gourmet, música ao vivo, palestras e diversas atividades ao ar livre*



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

## Ceia ao ar livre integra programação

Fim de ano não precisa ser sinônimo de excessos. É possível celebrar o Natal e o Ano Novo sem abrir mão da saúde e do bem-estar. Prova disso é a programação de fim de ano do Kurotel, spa médico localizado em Gramado (RS) e reconhecido como o melhor da América Latina, que inclui alta gastronomia, serviços de

luxo e música ao vivo – elementos suficientes para que a passagem para 2025 seja memorável e cheia de saúde. “É uma oportunidade para fazer um balanço e ajustar hábitos para começar o próximo ano com energia renovada”, resume Rochele Silveira, diretora do Kurotel. O valor da hospedagem para 7 diárias sai a partir



#### Mesas elegantes convidam ao equilíbrio

de R\$20.671 + 10% da taxa de serviço.

A programação começa no dia 20 e se estende até o réveillon. A ceia de Natal será um evento memorável, com coquetel, cardápio gourmet Kur saudável e saboroso, com pratos como peru ao molho de vinho e cuscuz marroquino com passas e açafrão, música ao vivo em charmoso ambiente decorado para brindar com espumante não alcoólico Kur e um presente da grife Kur. O réveillon terá os mesmos atrativos e o cardápio contará com pratos como congrio ao creme de champagne e caviar.

De acordo com Rochele, toda a programação é pensada para que os clientes celebrem com amigos e familiares, mas sem abrir mão do equilíbrio.

“O final de ano é organizado para que a única preocupação dos clientes seja aproveitar o momento. Uma agenda estruturada, bem equilibrada entre refeições saudáveis gourmet, atividades físicas, tratamentos de saúde, relaxamento e bem-estar e lazer. Isso permite aproveitar as festas mantendo o foco na saúde e no prazer”, diz.

Além das celebrações específicas de Natal e réveillon, os hóspedes que estiverem no Kur poderão

desfrutar de talks com temas variados que contarão com profissionais especializados.

“É uma forma de enriquecer ainda mais a experiência dos clientes e abordar temas relacionados à saúde, bem-estar e reflexões para o próximo ano. Os palestrantes são profissionais altamente qualificados e fazem parte da equipe, treinados no Método Kur.”

Neste ano, aproveitando o clima de montanha e a temperatura agradável do verão da serra, também serão oferecidas atividades ao ar livre, almoços e jantares no jardim para que os clientes possam desfrutar do ar puro, da exuberância e da beleza da natureza do local. “Além de sunsets na piscina e ceias gourmet saudáveis com novidades no cardápio, sempre acompanhadas de música ao vivo, luzes e alguns mimos”, revela.

Como se não bastassem todos os atrativos da programação, o final de ano do Kur também é uma boa oportunidade para conhecer novas pessoas de diversas partes do Brasil e do mundo que têm a preocupação com a saúde como um tema em comum.



—  
**Cardápio sofisticado será servido tanto no Natal quanto no Ano Novo**

“Esse ambiente favorece trocas enriquecedoras e cria conexões genuínas entre os clientes, que preferem passar este período longe de grandes multidões e festas, mas, ainda assim, em boa companhia e fazendo conexões com pessoas interessantes e interessadas no mesmo propósito. O networking é muito apreciado pelos clientes, já que fazem novas amizades com pessoas que têm afinidades”, afirma.

Por fim, Rochele destaca que toda a programação é compatível com a proposta da empresa ao longo do ano, que é proporcionar saúde com leveza e prazer. “O Kurotel, considerado o melhor spa das Américas, não é apenas um lugar para relaxar, mas um espaço para transformação. Ao final da estada, os clientes saem mais leves, com mais saúde, inspirados e com ferramentas práticas para manter o equilíbrio no dia a dia. Localizado em uma cidade charmosa e ganhador de diversos



prêmios, o Kur auxilia seus clientes a viverem uma vida mais saudável e equilibrada, tendo a medicina preventiva como alicerce”, arremata. ©



**CONEXÃO  
EMPRESARIAL**



# MÁRCIO LIMA LEITE

Presidente da Anfavea (Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores) e Vice-Presidente na Stellantis South America

**17/02/2025 . 12H AS 14H30**

ESPAÇO MEET - Avenida Raja Gabágliã,  
2671, São Bento - Belo Horizonte

Realização VB Comunicação *ViverBrasil* **OTEMPO**

# VERÃO À VISTA: AINDA DÁ TEMPO DE CONQUISTAR O BUMBUM DOS SONHOS



*Protocolo exclusivo Bumbum UP combina técnicas  
minimamente invasivas e tecnologia de ponta*



**ANO NOVO,  
BUMBUM  
NOVO:**

*conheça nosso  
protocolo exclusivo.*



FOTO DIVULGAÇÃO

Verão é época de corpo à mostra e o bumbum acaba se tornando foco de muitas mulheres, que desejam usar o biquíni com mais segurança, sem se preocupar com imperfeições. Para se ter uma ideia, de acordo com o Google Trends, ferramenta que mostra os termos mais buscados na internet, a pesquisa por procedimentos estéticos para essa região aumenta consideravelmente nesta época do ano.

Nesse sentido, sempre surge a dúvida de quais são as melhores alternativas de cuidado. Embora o mercado ofereça uma infinidade de cremes, esses produtos são apenas um ponto de partida, já que atuam de forma superficial. Para mudanças mais significativas – como melhora da flacidez, redução da celulite e definição do contorno – é necessário trabalhar as estruturas internas da pele e até mesmo o tecido muscular. E a grande questão que fica é: o que realmente funciona para remodelar e valorizar o bumbum de maneira eficaz, sem a necessidade de cirurgia?

A resposta é unânime entre os especialistas da área estética: investir em tratamentos que combinam ciência e tecnologia. Pensando nisso, a Clínica Tathya Taranto desenvolveu um protocolo exclusivo, o “Bumbum Up”. De acordo com a Dra. Tathya, médica responsável pela Clínica, o diferencial do método está na combinação de técnicas minimamente invasivas e tecnologias de ponta capazes de tratar todas as camadas da região glútea, desde a pele até os músculos, promovendo resultados superiores em um curto espaço de tempo.

O “Bumbum Up” começa no núcleo de injetáveis, onde bioestimuladores de colágeno são aplicados para recuperar a firmeza da pele, enquanto preenchedores de ácido hialurônico trabalham no contorno, deixando o bumbum mais empinado e harmonioso. Além disso, são utilizados esvaziadores de gordura em pontos estratégicos para redefinir o formato da região.

Depois, a paciente passa para o núcleo de tecnologias, no qual tratamentos como o CM Slim e o Velashape entram em ação. O CM Slim utiliza contrações musculares de alta intensidade para tonificar a musculatura, criando um efeito lifting natural. Já o Velashape combina radiofrequência e sucção para tratar a celulite e melhorar a textura da pele, deixando-a mais lisa e uniforme. Tudo isso sem cortes, sem anestesia e com recuperação rápida.

A Dra Tathya ainda explica que o “Bumbum Up” foi pensado para quem deseja resultados naturais e personalizados: “nosso objetivo é proporcionar um resultado que respeite a individualidade de cada paciente. Mais do que um bumbum bonito, queremos que elas recuperem sua autoestima e aproveitem o verão com leveza e confiança”, ressalta.

Se você deseja saber mais sobre o protocolo (e como ele pode transformar a sua relação com o espelho), entre em contato com a Clínica Tathya Taranto. O verão está chegando – e é hora de você estar pronta para brilhar!

# TODA A MAGIA DO NATAL



*Verde Que Te Quero Verde se transforma para celebrar a data, unindo bom gosto e criatividade*



**Curadoria apurada define acervo único da loja**

“Flores de cores concentradas... e um vazio na imensidão”, diz uma certa canção de Caetano Veloso. Essas condições são um campo fértil para a imaginação de Denise Magalhães, capaz de criações inimagináveis que vem praticando com maestria há mais de quatro décadas. Seu maior talento: a transformação. Um dos pontos altos, dentre tantos eventos que ela torna mágicos, é sua inesgotável criatividade, que ganha maior

força e ternura nesta época do ano.

“A Verde Que Te Quero Verde é conhecida pelas suas decorações sazonais e, sem dúvida, o Natal é a mais marcante delas. Nosso Natal vem do mundo inteiro, e esse é o nosso diferencial”, justifica a magia que proporciona ao freguês através de um passeio pelo mundo encantado da sua loja, no Belvedere.

Soldadinhos de chumbo, cortinas de luzes, a



FOTO / ASSCOM NESTRA

**Denise Magalhães e itens da loja: "A cada ano procuramos encantar nossos clientes"**

cada ano, novidades que coloca à disposição do olhar crivo do cliente. São muitos, os clientes e as opções. Muito do que a Verde Que Te Quero Verde tem em suas prateleiras, não se vê em nenhum outro lugar e são um chamariz para quem não dispensa uma ceia de Natal e Réveillon elegante, sofisticado, ou até mesmo, simples, discreto, intimista.

“A cada ano procuramos encantar nossos clientes com vários tipos de produtos, luzes, cidades encantadas em movimentos, luzes e sonhos”, descreve Denise Magalhães. O trabalho aumenta com a procura de fim de ano. A demanda é crescente para a decoração natalina em residências, halls de edifícios, empresas. Cada detalhe leva a assinatura da florista e decoradora, que escolhe pessoalmente as flores que vão compor o ambiente e, dessa forma, valorizar o momento de confraternização.

Denise faz toda a curadoria de cada objeto que expõe. Sua loja on-line permite entregas em Belo Horizonte e região metropolitana. O mix de arranjos exclusivos tem endereços certos. “Produzimos residenciais de vários clientes, que



FOTOS / DIVULGAÇÃO



FOTOS / DIVULGAÇÃO

—  
**Soldadinhos, quebra-nozes, casas de doces  
dão toque especial à decoração**

acrescentam sempre uma novidade”, destaca a decoradora.

Quem visita a Verde Que Te Quero Verde em busca de novidades para o Natal, encontra ali um mix de bom gosto e criatividade na preparação de arranjos e flores para lugares e momentos

especiais. “Com a aproximação da data começam as encomendas para a montagem das mesas para as ceias”, comemora a experiente Denise Magalhães.

Boutique de flores e adornos, a Verde Que Te Quero Verde também decora ambientes para batizados, jantares, casamentos, festas, eventos corporativos e outros.

São 45 anos de ofício completados pela Denise nesse 2024. Sua paixão pelas plantas e flores a acompanha desde a mais tenra idade em sua terra natal, Caxambu, no Sul de Minas, onde, pelos caminhos que passava, colhia flores e plantas para fazer buquês e arranjos para levar pra casa. Sem dúvida, todo o talento de hoje, passa pela trajetória de ontem e atraiu olhares para além das fronteiras de Minas Gerais, tornando-a conhecida pelo seu trabalho nacionalmente. Não só. A fundadora da Verde (como é carinhosamente chamada), tem sua assinatura em eventos internacionais. Levou seu talento para países como Uruguai, Chile, Paraguai, Portugal, Itália, França, Marrocos e Estados Unidos.

A decoradora e arranjadora costuma dizer que ganhou o dom de presente e que o olhar manda na criação. Mas não tem como não dizer que, além do talento nato, o sucesso e o reconhecimento vêm, também, de muito trabalho, pesquisa e evolução. Qualidades que o freguês pode conferir em sua loja-conceito, que agrega, também, um café. ☺



### **SERVIÇO**

Verde Que Te Quero Verde – Boutique de flores, adornos, decoração e café  
– Endereço: Rua Jornalista Djalma Andrade, 1110 – Bairro Belvedere.  
– Horários de funcionamento: Segunda a sexta, das 9h às 20h e sábado, das 9h às 16h.  
– Telefones: (31) 2103-8500 (loja) e (31) 2103-8507 (eventos).

# PERSPECTIVA

## PSI



**CIBELE RUAS**

Psicanalista  
cibele.ruas@gmail.com

### **ENTRE A REALIDADE E A FANTASIA**

A realidade que conhecemos é nossa versão personalizada do que vemos e sentimos e resulta de como interpretamos o mundo lá de fora. Tentamos ser objetivos, julgamos ter acesso às coisas como elas são – não nos damos conta de que nossas percepções sempre passam por um filtro pessoal de fantasias que é parte integrante do nosso psiquismo. Nietzsche disse, com muita propriedade, que “não há fatos, apenas interpretações”.

O mundo imaginário, cujas produções vivem dentro de nós, é animado pela atividade criadora. Inicialmente, a meta principal é a satisfação pela ilusão, sob o império do Princípio do Prazer. Mas essa usina de fantasias vai se contrapor, numa refrega sem fim, ao mundo exterior, que vai se impondo progressivamente através das percepções e das experiências, não permitindo que fiquemos totalmente entregues a devaneios, fundando o Princípio de Realidade.

Bem cedo em sua prática, Freud percebeu que os relatos dos pacientes não correspondiam à realidade fatural, mas advinham da realidade psíquica de cada um. “A realidade psíquica é uma forma de existência especial que não pode ser confundida com a realidade material”, concluiu o pai da psicanálise.

Nossas fantasias servem como elementos organizadores de nossa atividade psíquica, do nosso modo de encarar a vida e interpretar o mundo em

### É PRECISO APRENDERMOS A NÃO NOS LEVAR MUITO A SÉRIO

que vivemos, como uma trilha sonora que está sempre dando o tom da cena, imprimindo sentidos e definindo significados.

É preciso aprendermos a não nos levar muito a sério, contemplando a fundo nossa natural tendência de interpretar as coisas ao nosso modo. É sempre melhor terminarmos nossos pensamentos com reticências em vez de pontos finais, deixando espaço aberto para voltar atrás, mudar de ideia, reavaliar o acontecido, desculpar e pedir desculpas, tentando escapar das certezas absolutas – que pavimentam o caminho para o inferno, disfarçadas de boas intenções.

Nossa possibilidade e capacidade de fantasiar ampliam o mundo, que vai ganhando novos sentidos e vai sendo revestido por uma pátina pessoal que o personaliza. Daí brotam mitos, histórias, mundos virtuais, relações inéditas de causa e efeito que desafiam a lógica cartesiana da materialidade que nos cerca, criando possibilidades que extrapolam limites. Temos fome de conhecer, saber mais, tecer sonhos que vão além do que já conhecemos. ©

# SUINGUE SANGUE BOM



*Fernanda Abreu é a grande atração do réveillon do Fairmont Rio de Janeiro, que conta também com menu sofisticado*



FOTOS / DIVULGAÇÃO

**Fernanda Abreu promete energia e animação para a festa no Fairmont**

Uma vista privilegiada para os fogos de Copacabana e alta gastronomia já seriam motivos suficientes para se escolher o Fairmont Rio de Janeiro como o lugar perfeito para celebrar o Réveillon. Mas a festa no hotel promete ainda mais, com apresentação da cantora Fernanda Abreu e sua banda, no melhor estilo garota carioca, suingue sangue bom.

A noite começa com a performance de Pedro Mahal das 20h às 22h. Em seguida, o show principal será comandado por Fernanda Abreu e sua banda, das 22h30 às 0h30, trazendo muita energia e animação para a virada do ano. Após

os fogos, a festa continua com o duo DeuxLuxe, composto pela DJ Scarlet e a violinista Daiana, que tocarão das 0h30 às 4h, garantindo uma atmosfera vibrante e sofisticada até o amanhecer.

“A celebração de réveillon no Fairmont Rio de Janeiro é um momento singular, onde buscamos unir a sofisticação da nossa hospitalidade à magia do cenário de Copacabana. Cada detalhe é pensado para criar uma experiência memorável, combinando os nossos principais pilares, como gastronomia e programação musical de altíssimos níveis. Queremos que nossos hóspedes e visitantes



—  
Cenas da virada: animação no hotel para ver os fogos de Copacabana

comecem o ano imersos em conforto e excelência, aproveitando ao máximo o que o Fairmont Rio tem a oferecer”, comenta Netto Moreira, gerente geral do Fairmont Rio de Janeiro Copacabana.

A noite de réveillon no hotel oferece um menu de cinco etapas elaborado pelo chef executivo Jérôme Dardillac. Cada prato foi pensado para surpreender os paladares mais exigentes, trazendo uma fusão de sabores brasileiros e ingredientes de altíssima qualidade. Entre os destaques estão a Vieira Laminada ao Azeite de Baunilha Bourbon com Caviar, o Filé de Peixe Grelhado no Jospier com Mousseline de Couve-Flor e Alho Negro, e o majestoso Filé Mignon Angus com Jus ao Porto, acompanhado de Batata Confitada com Foie Gras. A sobremesa um Duo de Chocolate Belga harmonizado com um delicado Gel de Frutas Tropicais, encerrando a refeição com sofisticação.

A celebração contará com ilhas gastronômicas exclusivas, oferecendo estações de chocolates finos COA, gelatos artesanais e frutas tropicais. Os coquetéis exclusivos são elaborados pelo premiado mixologista Cassiano Melo e bebidas premium complementam a experiência.

Durante toda a noite, os convidados poderão degustar uma seleção de bebidas com rótulos sofisticados como The Glenlivet Founders, Perrier Jouet, Beefeater 24, e Absolut Elyx, além de vinhos consagrados como Trumpeter Chardonnay e Malbec. A estação de licores adiciona um toque extra de exclusividade à celebração.

### BEACH CLUB

Para quem busca uma experiência à beira-mar, o Tropik Beach Club, o beach club do Fairmont, terá menu de três etapas, também criado pelo chef Dardillac, com pratos como Camarão ao Curry e Cordeiro Grelhado, acompanhados por uma seleção de bebidas premium, incluindo espumantes, cervejas, drinks e vinhos de excelência. A festa começa às 20h e a música fica por conta da DJ Paloma e do multi-instrumentista Felipe Miranda. ©



### SERVIÇO

#### Reservas e informações

(21) 2525-1232

E-mail [eventos@fairmont.com](mailto:eventos@fairmont.com)

# FAMÍLIA REUNIDA EM ARAXÁ



*Grande Hotel tem pacotes especiais para celebrar o Natal e a chegada de 2025*



FOTO // DANIEL MANSUR

**Majestoso, o Grande Hotel passou por reformulação há dois anos**

O final de ano é tempo de reunir a família e celebrar. Se a festa for acompanhada pela exuberância e requinte de um dos mais icônicos hotel do Brasil, melhor ainda. O Grande Hotel de Araxá preparou programação especial para as comemorações, com pacotes especiais e atrações diferenciadas para os hóspedes.

No Natal, o Papai Noel vai marcar presença e a noite do dia 24 terá ceia com as bebidas incluídas. A programação de lazer terá aventuras de Natal e acampamento para a criançada e

harmonização de cachaças regionais e clínicas de beach tennis e pôquer para os adultos. Para a data, os pacotes são de no mínimo três diárias e até duas crianças de 0 a 6 anos por apartamento não pagam.

Já na virada para 2025, os pacotes são de no mínimo quatro diárias e até duas crianças de 0 a 6 anos por apartamento também não pagam. A ceia de réveillon terá menu sofisticado, regado a espumante, vinhos tintos e brancos, whisky, cerveja, água, sucos e refrigerantes. A Banda

Aura dará as boas vindas ao novo ano, tocando até às 4h. Haverá também harmonizações especiais com vinhos, chope, café, cachaça, queijos e muito mais. Para as crianças, a programação também promete agradar, com criação de fósseis com argila, cultivo de horta, passeio pelas termas com histórias, noite do marshmallow, plantio de árvore e acampamento.

Com seus 33 mil metros quadrados de construção, o Grande Hotel Termas de Araxá, construído na década de 1940, é um refúgio para quem busca experiências terapêuticas. Reconhecido há décadas pelas propriedades medicinais do seu solo - de onde nascem as suas termas -, o hotel valoriza os elementos da cultura, história e memória afetiva do local, um empreendimento diferenciado para o turismo de alto padrão no país.

Administrado pelo Grupo Tauá desde 2010, um dos maiores players da rede hoteleira do Brasil, o Grande Hotel Termas de Araxá passou por uma grande reformulação e reabriu em dezembro de 2022, com novos serviços nas termas, opção de restaurante à la carte, equipes treinadas e quartos redecorados com enxovais 300 fios 100% algodão e amenities Trousseau.

O hotel está localizado no centro de um parque de 450 mil metros quadrados e é rico em diversidade de ambientes. A entrada, por exemplo, tem piso de mármore de Carrara, colunas revestidas de mármore travertino e imponentes lustres de cristal. Na boutique do hotel são comercializados doces típicos e artesanatos da região. Na gastronomia, os cardápios foram elaborados para priorizar ingredientes de origem, mas a sofisticação fica a cargo de chefes renomados para proporcionar uma experiência de sabor. ©



— Hotel se prepara para as festas de fim de ano com decoração caprichada

# LUXO E UMA BELA VISTA



*Tivoli Avenida Liberdade Lisboa tem localização privilegiada e atrativos como bar e restaurante no rooftop*

Localização privilegiada, serviço personalizado e uma tradição de mais de 90 anos. Esses são atributos do Tivoli Avenida Liberdade Lisboa, um dos hotéis cinco estrelas mais emblemáticos da cidade, instalado em um edifício da década de 30 naquela que é considerada a Champs Élysées da capital portuguesa. Na avenida estão instaladas as principais lojas de

luxo do mundo e do hotel, que integra a Leading Hotels of the World, é fácil chegar a locais como Bairro Alto, Príncipe Real ou Chiado.

Inaugurado em 1933, o Tivoli recebeu clientes famosos como Fidel Castro, Charles Aznavour, Tony Blair, Václav Havel, Henry Fonda, Maria Callas, Mário Vargas Llosa, Nelly Furtado, Neil Armstrong, Plácido Domingo, Caetano Veloso, Glória



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Vista para as colinas de Lisboa encanta os hóspedes

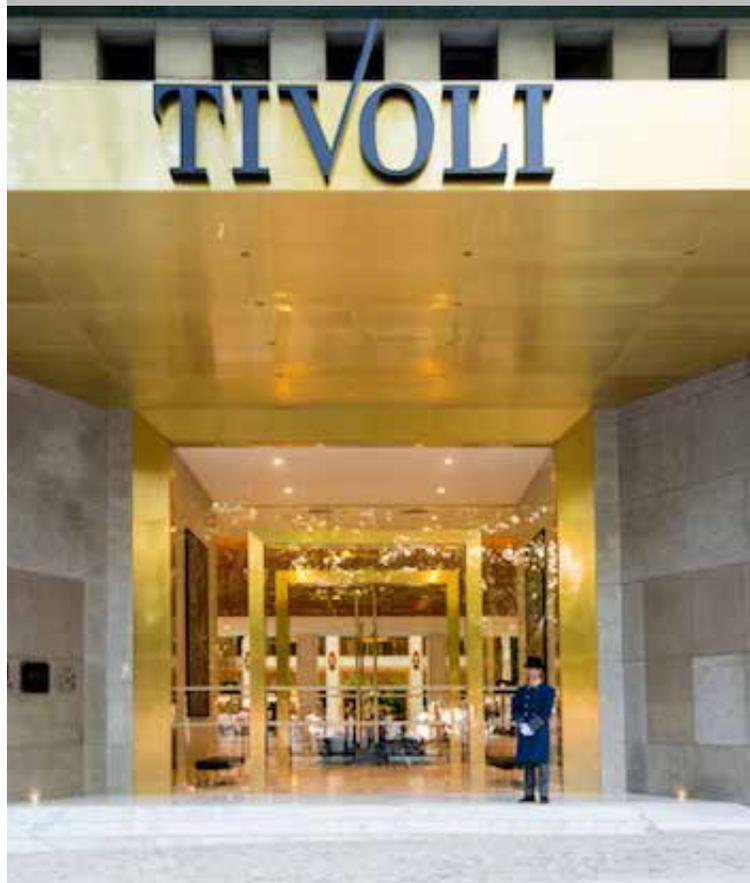


Suíte, lobby e entrada do hotel, na avenida mais charmosa de Lisboa

Pires, Jorge Amado, Shimon Peres, Andrea Bocelli e Geraldine Chaplin. Uma das responsáveis por levar artistas brasileiros a Lisboa, a atriz Beatriz Costa, que viveu no hotel por mais de 40 anos, hoje nomeia uma das suítes do Tivoli, onde sua coleção de arte está exposta.

São 285 suítes e quartos de luxo com amenities da portuguesa Claus Porto e grandes terraços, com vista para a cidade ou para o jardim, onde está instalada a piscina. A área externa convida para o descanso após o dia de passeio. Além de um centro fitness bem equipado, o Anantara Spa de Portugal oferece tratamentos holísticos que combinam terapias ancestrais do Extremo Oriente com rituais tradicionais portugueses realizados nas quatro salas, oferecendo massagens especializadas com produtos selecionados da Biologique Recherche e Natura Bissé.

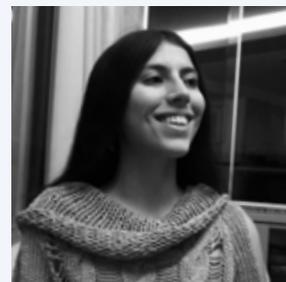
A gastronomia é outro quesito que promete encantar os hóspedes. No primeiro piso, mais informal, a movimentada Cervejaria Liberdade serve o melhor peixe e marisco de Lisboa, proveniente dos mais de 800 km da costa portuguesa, acompanhado com um bom vinho português. Já o restaurante Seen Lisboa by Olivier, no rooftop, tem inspiração art déco e vistas deslumbrantes sobre as colinas da cidade. Quem comanda a cozinha é o chef Olivier da Costa, com uma completa seleção de sushi e excelentes drinks. A adaptação do Moscow Mule é a



grande sensação do espaço. O Seen Sky Bar é uma extensão natural do restaurante com ambiente cosmopolita.

A Tivoli Hotels & Resorts tem cerca de 20 propriedades em Portugal, Brasil, Qatar, China, Holanda, Itália e Espanha, com futuros projetos na Europa e no Médio Oriente e faz parte do grupo hoteleiro Minor Hotels. ©

# VIVER VIAGEM



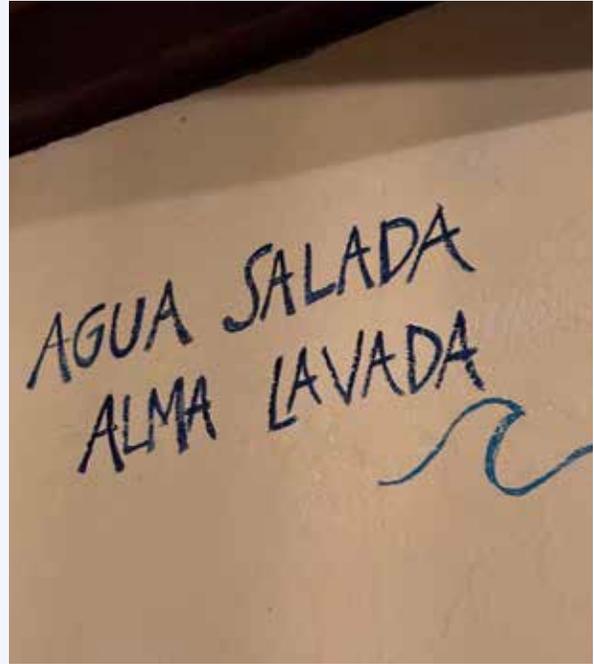
MAFÊ LAGES



## PRAIA, POR FAVOR

No momento em que escrevo faltam exatos 12 dias para ir dar um pulinho na praia, a ansiedade não se contém. Tenho um problema: sou viciada em mar, sol e água. Um problema monetário apenas, porque pra saúde faz bem demais! Ahh, passar o dia torrando no sol e depois dar um mergulho na água salgada, nada melhor. Lembro dos meus dias em Punta del Diablo, em um hostel

em frente à praia. A água gelada que só, mas nada impedia. Acordava já de biquíni e ia com mulheres incríveis que conheci tomar um solzinho, cortar a onda refrescava imediatamente e dava pra acostumar com a temperatura. Uma pausa para um almocinho, regado a cerveja ou nosso “clericot” (leia-se: vinho barato do mercado com qualquer fruta e gelo), que até costumávamos



levar para a praia. De tarde, mais sol, mais mar e um futebolzinho na areia para encerrar (bem fitness, tô vendo). Hoje tomando sol em casa e ouvindo “Cores Vivas” me deu saudade desses dias, mas saudade de praia é todo dia. Me leva

pro Rio, pro Uruguai, pro Espírito Santo, pro Nordeste, pra São Paulo, pra qualquer lugar! Só imploro pelos meus dias de sol, de bronze e, se for no Rio (como será daqui 12 dias), pelos meus dias de mate. ☺



### GILDA VAZ

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

## PARA COMEÇAR DE NOVO...

Há um momento em que a lua desaparece, razão por que a chamamos de nova quando ela ressurge. Também dizemos a mesma coisa ao celebrar o Natal como renascimento e o Ano Novo.

Os rituais, as festas, as cerimônias representam uma demarcação de um ciclo que se fecha para se recomençar de novo um destino que não se pode prever. Prevedemos algumas coisas, mas não todas. Talvez, por isso, surjam tantas previsões anunciadas a cada final de ano. Por isso também os ritos como atos sempre repetidos para comemorar um encontro imemorable com o real. Não se sabe o que vem pela frente.

O novo, somos nós que temos de fazê-lo. São nossos atos que o instauram.

Assim, as pulsões que nos habitam têm também uma dimensão histórica, pela insistência com que elas se apresentam e insistem em se realizar, ou melhor, jogando com a palavra: real-lizar. Isso pode ocorrer tanto em termos destrutivos como construtivos e criativos. Se constrói

O NOVO,  
SOMOS NÓS  
QUE TEMOS DE  
FAZÊ-LO. SÃO  
NOSSOS ATOS  
QUE O INSTAURAM

e desconstrói, morte e vida, pulsação. É o que temos na balança para nos reinventarmos a cada ano, criando possibilidades de ser.

Recorro, mais uma vez, ao poeta Drummond, que pode dizer melhor:

*Para ganhar um Ano Novo que mereça este nome,  
você, meu caro, tem de merecê-lo, tem de fazê-lo novo,  
eu sei que não é fácil, mas tente, experientemente, consciente.  
É dentro de você que o Ano Novo cochila e espera desde sempre..* <sup>®</sup>



O GROW OFERECE ESCRITÓRIOS INTELIGENTES PRONTOS, DO TAMANHO QUE VOCÊ PRECISA, COM GESTÃO CORPORATIVA PARA VOCÊ NÃO SE PREOCUPAR COM NADA ALÉM DO SEU NEGÓCIO.



# COMECE 2025 DE ESCRITÓRIO NOVO

SALAS E ANDARES PRIVATIVOS NO CENTRO, SAVASSI, SION E VILA DA SERRA.

**Boleto único:** Esqueça gastos com aluguel, condomínio, iptu, contas de luz e internet, café, material de limpeza e faxina.

**Portaria 24h** com controle de acesso por reconhecimento facial. Trabalhe com segurança quando quiser, o ano inteiro.

Faça **reuniões com clientes e colaboradores** em qualquer uma das 4 unidades do Grow, sem custos adicionais.

**Flexibilidade** para aumentar ou diminuir de tamanho sem se preocupar com investimento de obra, mobiliário e decoração.

Salas de reunião, auditórios, phone-booths, espaço para eventos e toda **estrutura** que você precisa no dia a dia.

**Preço fixo** por pessoa com o maior pacote de facilities do mercado. Praticidade e conforto para sua equipe.

[www.growworkspace.com.br](http://www.growworkspace.com.br) | Agende uma visita: (31) 99997-8754



GROW É UMA EMPRESA DO GRUPO

CONCRETO

# ZOOM

COLABORAÇÃO:  
RODRIGO OLIVEIRA

## PENSAR O TEATRO

A crítica teatral segue viva. Prova disso é o recente lançamento do livro *Da performance à crítica*, de **Marcos Alexandre**, professor da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e um dos principais estudiosos de teatro no Brasil. Em 420 páginas, o autor reúne dezenas de textos críticos escritos ao longo de mais de uma década e publicados no site Horizonte da Cena. “Me dei conta de que tinha imenso material, quero que o leitor tenha o panorama do que foi e é minha trajetória”, diz. Segundo ele, seu interesse pela crítica vai além da mera avaliação ou análise do que vê. “O livro não é uma mera compilação de textos, ele pode auxiliar na tarefa de continuar fazendo e refletindo o teatro”, aponta.



FOTO / MATEUS SORIEDEM



FOTO / DIVULGAÇÃO

## LINHA EXCLUSIVA

Colunista da *Viver Gourmet*, **Mafê Lages** decidiu unir duas paixões, gastronomia e ecobags, para lançar sua própria linha de produtos exclusivos. São dois modelos e as estampas fazem referência à boemia – incluindo mesa de boteco e frases que mencionam “cerveja” e “sol”. “Quis fazer algo minimalista. Como desenho não é o meu forte, convidei minha amiga Gaby Rangel para melhorar e digitalizar o design. Inicialmente iria fazer uma coleção de copos lagoinha também, mas optei por produzir só as bolsas por enquanto”, diz. Para comprar é só procurar Mafê pela página no Instagram (@asecobags). “Optei por vender de maneira simples, pois a tiragem é limitada e quero atingir o público de Belo Horizonte”, fala.



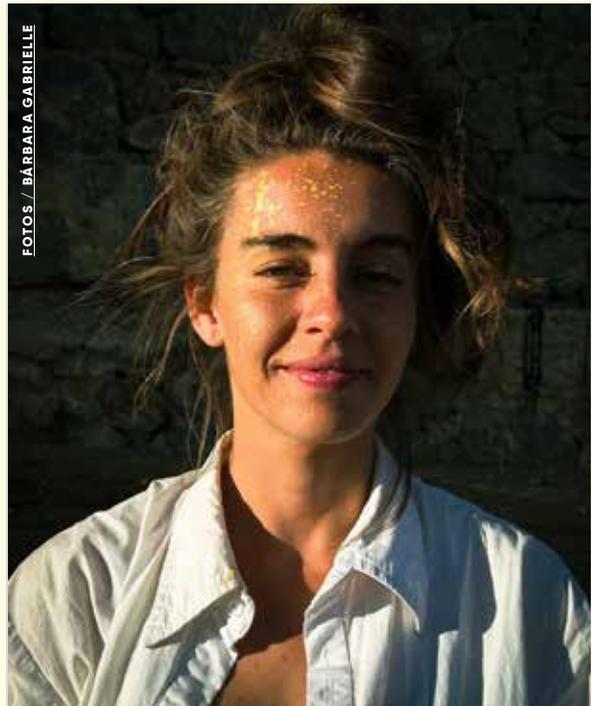
FOTO / DIVULGAÇÃO

## ARTE PROFUNDA

—  
Mineiro de Jordânia, no Vale do Jequitinhonha, o artista **Marconi Marques** mergulhou em raízes profundas na sua mais recente exposição *Dobra e Desdobra da Espinha Dorsal*, em cartaz até o dia 24 deste mês na galeria Manoel Macedo. A mostra desdobra fragmentos de sua história, evocando tanto elementos da cidade quanto o místico das tradições de conhecimentos afro-indígenas. “É um labirinto interior, onde o urbano e o rural se fundem para revelar uma espécie de coluna vertebral imaginada”, explica. A produção é diversa e inclui pinturas, desenhos, retratos e esculturas – muitas delas refletindo sobre a importância do tempo. “Ele adiciona camadas novas nas coisas, ou nos troca a pele, ou nos dá texturas novas”, reflete.

## MEMÓRIA VIVA

—  
Relembrar tragédias para que elas não se repitam. Essa talvez seja uma das principais potências da exposição *Paisagens Mineradas*, que fica em cartaz até março de 2025 no Museu da Inconfidência, em Ouro Preto. A mostra traz obras de 12 mulheres artistas - entre pinturas, gravuras, videoarte, instalações e fotografias - que registram o rompimento das barragens de Mariana, em 2015, e de Brumadinho, em 2019. “Abordar os impactos da mineração é reivindicar a nossa memória e denunciar violências”, afirma a curadora **Isadora Canela**. Segundo ela, ter uma equipe integralmente feminina reflete uma narrativa crítica sobre exploração. “Muitas vezes, as mulheres são apagadas. Subvertemos a lógica de um sistema opressor”, diz.



FOTOS / BÁRBARA GABRIELLE

# **FIM DE ANO DO SETOR**

SEDE DO SICEPOT

O Sicepot-MG- Sindicato da Indústria da Construção Pesada em Minas Gerais, entidade que representa as empresas de construção civil no estado, promoveu a tradicional confraternização de fim de ano do setor, reunindo em sua sede mais de 500 convidados, entre autoridades, líderes do setor da construção, associados, patrocinadores, fornecedores e entidades. A confraternização deste ano teve como patrocinadores a FCK Premoldados, Pottencial Seguradora, Itaipu WLM Scania, XCMG Triama Norte. O presidente da entidade Bruno Ligório homenageou os patrocinadores com uma placa comemorativa e agradeceu o apoio dos parceiros e associados neste ano de 2024, desejando um 2025 com ainda mais conquistas e vitórias do setor.

**FOTOS:UARLEN VALÉRIO**



**Roberta Pacheco, Bruno Ligório, Gabriela Cavalcanti e Cristiano Cavalcanti**



**Wesley Bambirra, Cristiano Cavalcanti, Bruno Ligório, Henrique Castilho e Bruno Ferreira**



**Marcos Santanna, José Guido Neves, Luiz Guilherme Pretti, Carolina Monte-Mor, Gabriella Monte-Mor e Luana Pretti**



**Gabriela e Cristiano Cavalcanti, Guilherme Duarte e Bruna Friche, Bruno Ligório e Roberta Pacheco**



**Wesley Bambirra, Bruno Ligório, Alberto Salum, Luisa Gontijo Salum e Bruno Ferreira**



**Bruno Ligório e Antônio Gabriel**



**Flávio Roscoe, Bruno Ligório e Fernando Passálio**



**Carlos Calazans e Bruno Ligório**



**Wesley Bambirra, Lucia e Rômulo Perilli, Marília Campos e Bruno Ligório**



**Equipe Itaipu WLM**



**Matheus Novais, Rodrigo Tavares, Cristiano Cavalcanti, Flávio Roscoe, Marília Carvalho e Wilson Tavares Neto**



**Guilherme Gualter e equipe da Triama Norte - XCMG**



**Bruno Ligório e João Géo Neto**



**Bruno Ligório e Marco Antônio Bonfim**



**Raphael Lafetá e Bruno Ligório**

# **POSSE**

## AUTOMÓVEL CLUBE

O administrador Cledorvino Belini tomou posse como novo presidente da Associação Comercial de Minas Gerais (ACMinas), em cerimônia seguida de jantar no Automóvel Clube de Minas Gerais. Eleito para o biênio 2025-2026, Belini, que presidiu a Fiat Automóveis e era vice-presidente da ACMinas, substituirá José Anchieta da Silva, que comandou a entidade por quatro anos. Em seu discurso, o novo presidente da ACMinas destacou a história da entidade e prometeu dar continuidade ao debate de projetos importantes como reforma tributária e que atraíam desenvolvimento para o Estado. Também foram empossados os membros da diretoria executiva, plena e do conselho fiscal.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Cledorvino Belini e José Anchieta da Silva**



**Sueli e Antônio Carlos Cabral**



**Carlos Alberto Teixeira de Oliveira e Wagner Furtado Veloso**



**Ciro Motta, José Anchieta da Silva e Nadim Donato**



**Cledorvino Belini, Reinaldo Pazzanesi, Sérgio Leite e José Anchieta da Silva**



**Maria Elvira Salles Ferreira, Rui Araújo e Flávia Araújo**



**Cledorvino Belini, Beth Ribeiro e José Anchieta da Silva**



**Nadim Donato, Silvana Rizzoli e Valentino Rizzoli**



**Francisco Portela e Marcio Lacerda**



**Estevão Fiuza, João Café, Eliana Vasconcelos e Luiz Antônio Athayde Vasconcelos**



**Luiz Carlos Costa, Lindolfo Paoliello e Cláudio Moura Castro**



**Sergio Frade, Rui Araújo e Luiz Antônio Athayde Vasconcelos**



**Marcio Lacerda e Paulo Brant**



**João Café e Cledorvino Bellini**



**Renata Araújo e Nadim Donato**



**Roberto Baraldi e José Eduardo Lima Pereira**



**José Anchieta da Silva**



**Cledorvino Bellini e José Anchieta da Silva**

# **MEDALHA ITALIA AFFARE**

MINAS TÊNIS CLUBE 2

Em comemoração aos 150 anos da imigração italiana no Brasil, a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, presidida por Valetino Rizzioli, promoveu cerimônia de entrega do 11º Prêmio Medalha Italia Affari. A premiação foi criada para homenagear diversas personalidades que se destacaram por fortalecer os laços históricos e culturais entre Brasil e Itália. Os homenageados desta edição foram o governador de Minas, Romeu Zema, a vice-presidente do Grupo Sada, Daniela Mediolli, o presidente do banco BMG, Ricardo Guimarães e o presidente da Anfavea, Márcio Lima.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Valentino Rizzioli, Romeu Zema, Fernando Careli e Alessandro Natola**



**Romeu Zema, Mona Zahreddine, Nivia Cordeiro e Irineu Cordeiro**



**Valentino Rizzioli, Romeu Zema, PCO e Maria Inez Narciso Oliveira**



**Roberto Baraldi e Valéria Mendes**



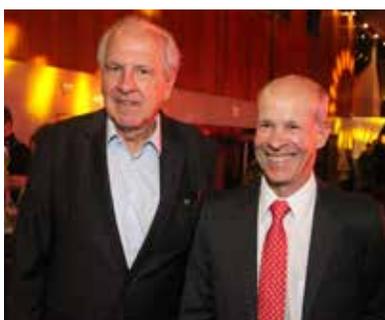
**Marcos Piquini, Nivia Cordeiro, Irineu Cordeiro e Silvana Rizzioli**



**Cláudia Dayrell Guimarães, Ricardo Guimarães, Marina Mediolli, Karine Gosling e Anísio Ciscotto**



**Cláudia Dayrell Guimarães, Ricardo Guimarães e Marina Mediolli**



**Rubens Menin e Ricardo Guimarães**



**Cláudia Annes Guimarães, Laura Mediolli e Tânia Diniz**



**Mauro Tramonte, Nicoletta Gomiero e Remi Caicanas**



**Nicoletta Gomiero, Daniela Mediolli e Valentino Rizzoli**



**Nicoletta Gomiero, Ricardo Guimarães e Valentino Rizzoli**



**Nicoletta Gomiero, Márcio Lima e Valentino Rizzoli**



**Nicoletta Gomiero, Romeu Zema e Valentino Rizzoli**



**Nicoletta Gomiero, Márcio Lima, Daniela Mediolli, Romeu Zema, Ricardo Guimarães e Valentino Rizzoli**



**Valentino Rizzoli, Breno Patrus, Agostinho Patrus e Lucas Patrus**



**Ana Rita Andrade, Mona Zahreddine, Patrícia Kubitz e Laura Mediolli**



**Raquel Guimarães, Marco Antônio Lage e Marcos Piquini**



**Roberto Penido, Ana Paula Paviotti, Maria Tereza Leite, Marcio Leite Lima, Aieska Senra e Humberto Theodoro**



**Valentino Rizzoli, Romeu Zema, Daniela Mediolli, Laura Mediolli, Marina Mediolli e Guilherme Kubitz**



**Celso Picchioni, Nicoletta Gomiero e Remi Caicanas**



**Guilherme Kubitz, Daniela Mediolli e Márcio Lima**



**Márcio Lima, Maria Tereza Lima, Gustavo Chalup e Lilian Chalup**

# **89 ANOS DO MINAS**

RUA DA BAHIA

O Minas Tênis Club celebrou seus 89 anos de história em cerimônia no Teatro do Centro Cultural Unimed-BH, seguida de jantar comemorativo na Arena UniBH. Com o tema "Jogos Olímpicos Paris 2024", o evento anfitriado pelo presidente Carlos Henrique Martins Teixeira, o vice-presidente Wagner Furtado Veloso e o presidente do Conselho Deliberativo reuniu diretores, conselheiros, patrocinadores, parceiros e autoridades. Foi também uma noite de homenagens a Efigênio José Pinto, que recebeu o Escudo de Ouro Mérito Minastenista, a Ricardo Vieira Santiago, agraciado com o título de Sócio Benemérito, e a Blenda Bartels, homenageada com o Diploma Atleta Ouro do Minas.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Regina Moreira e Wagner Furtado Veloso**



**Tânia Zeferino, Thereza Cristina de Castro Martins Teixeira e Isabela Baeta**



**Nídia Freitas, Thereza Cristina de Castro Martins Teixeira, Carlos Henrique Martins Teixeira e Walter Freitas**



**Paulo Taitson, Patrícia Lage, Blenda Bartels, Luiz Gustavo Lage, Fernando Furtado e Rosana Furtado**



**Rita Pereira, Tânia Zeferino, Thereza Teixeira, Regina Assis, Celinha Oliveira e Fábio Jardim**



**Thereza Cristina de Castro Martins Teixeira e Carlos Henrique Martins Teixeira**



**Kouros Monadjemi, Denise Lobão e Ricardo Vieira Santiago**



**Wagner Furtado Velloso, Regina Moreira, Thereza Cristina de Castro Martins Teixeira e Carlos Henrique Martins Teixeira**



**Bernadete e  
Ângelo Mendes**



**Ildeu Koscky da Matta, Katia Lage e  
Wagner Espanha**



**Frederico Mascarenhas, Juliana  
Mascarenhas, Cândida e Gil Araújo**



**Eduardo Machado Costa, Pedro Torres, Gustavo Werneck e  
Carlos Henrique Martins Teixeira**



**Pedro Torres, Gustavo Werneck, Carlos Henrique  
MartinsTeixeira e Wagner Espanha**



**Cristiana Fortini, Adriana Maugeri e  
Renata Rodrigues**



**Oscar Dias Corrêa Júnior, Adriana Faria  
Corrêa e Sergio Bruno Zech Coelho**



**Pedro Torres, Vera Torres, Adriana  
Werneck e Gustavo Werneck**



**Guilherme Orair, Adriana Branco e  
Marlus Riani**



**João Carlos Amaral e  
Cida Amaral**



**Eujácio Silva, Ione Carvalho, Cristiane  
Nobre, Sandra Coelho, Edy Fernandes**

# **A BUSCA DE JORGE GERDAU**

PRAÇA DA LIBERDADE

O empresário gaúcho Jorge Gerdau, que liderou a Gerdau, uma das maiores produtoras de aço do mundo, lançou o livro *A Busca: os aprendizados de uma jornada de inquietações e realizações* (Citadel Grupo Editorial). No livro, o empresário fala de sua trajetória e da filosofia de trabalho com valores que nortearam sua vida pessoal e profissional. O lançamento aconteceu no Museu das Minas e do Metal Gerdau e contou com a presença do governador Romeu Zema, do CEO da Gerdau, Gustavo Werneck, de autoridades e empresários.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Jorge Gerdau e Romeu Zema**



**Adriana Werneck, Gustavo Werneck e Márcia Guimarães**



**Carlos Henrique Martins Teixeira e Wagner Furtado Veloso**



**Laércio Augusto de Castro, Amílcar Vianna Martins Filho, Eduardo Azeredo e Evando Neiva**



**Pedro Torres, Wagner Espanha, Gustavo Werneck e Orlando Caldeira**



**Daniel Fudoli, Yuri Dolabella e Pedro Torres**



**Athletas do vôlei do Minas, Jorge Gerdau, Gustavo Werneck, Carlos Henrique Teixeira e Wagner Veloso**



**Vitória Sales, Sergio Leite, GCO e Carlos Henrique Guedes**



**Gustavo Werneck e Eugênio Mattar**



**Guilherme Poggiali Almeida, Gabriel Bandeira e André Chaves**



**Cristina Aguiar, Mônica Faria e Natália Jael**



**Bernardo Teles, Paulo Navarro e Carlos Gerdau Jophannpeter**



**Luiz Antônio Athayde Vasconcelos, Carlos Alberto Teixeira de Oliveira e Christiano Parreira**

# VIÑA FALEARNIA

Há 26 anos produzindo vinhos de grande caráter,  
que refletem o mosaico de terroirs do **Vale do Elqui**,  
região semi-desértica no Chile.

PREMIUM  
WINES 25 ANOS

BEBA COM RESPONSABILIDADE

Três vinhos extremamente elegantes produzidos com  
uvas do vinhedo Titón, situado na parte mais fria do vale.  
O top da vinícola, Number One, é um corte de Cabernet  
Sauvignon (predominante) Carmenère e Syrah.



# **SONHO CULTURAL**

ITABIRITO

O médico cardiologista Marcos Andrade comemora: seu sonho cultural de criar um ponto de encontro unindo arte, gastronomia e natureza foi realizado. O Instituto Cultural Marcos Andrade encerrou com enorme sucesso as atividades do ano. O último evento do ano foi dividido em duas partes e surpreendeu os convidados. A primeira parte contou com um aplaudido cardápio elaborado pelo chef Lowander Przybysz, com participação do chef amazonense Dedé Parente, que trouxe de Manaus uma grande variedade de peixes, temperos e iguarias usados no preparo dos pratos da singular gastronomia manauara. Já a segunda, reuniu utensílios de cozinha em cerâmica de Leida Teixeira, usados no almoço, e as esculturas de madeira de Jeovane Bebiano, dois talentosos e promissores artistas da região.

**FOTOS: DIVULGAÇÃO**



**Beth Silva e Marcos Andrade**



**Madalena Przybysz, Marcos Andrade e Dedé Parente**



**PCO e Maria Inez Narciso de Oliveira**



**Bernadete Biaggi, Marcos Andrade e Camila Biaggi**



**Jorge Menezes e Fernando Andrade**



**Nilton e Ana Miranda e Marcos Andrade**



**Marcos Andrade e Dedé Parente**



**Emanuele Farid e Angela Gonçalves**



**Jacqueline Dias , Bernadete Biaggi e Emerson Dias**



**Mara Botelho e Marcella Fratteezi**

Os cortes  
Pobre Juan  
são tão incríveis  
que você vai ficar  
em dúvida  
de qual pedir



20 anos

# **ALMOÇO COM JORNALISTAS**

SAVASSI

O Sindicato das Indústrias Extrativas de Minas Gerais (Sindiextra) promoveu almoço de confraternização com a imprensa mineira, reunindo, no Domenico Pizzeria e Trattoria, jornalistas, dirigentes de órgãos de comunicação e convidados, que cobrem a instituição e contribuíram para a sua trajetória em 2024. O presidente do Conselho de Administração, José Fernando Coura, e o presidente da instituição, Luis Márcio Vianna, homenageram as jornalistas Helenice Laguardia, do jornal O Tempo, e Edilene Lopés, da Rádio Itatiaia.

**FOTOS: SEBASTIÃO JACINTO JÚNIOR**



**José Fernando Coura**



**Luis Márcio Vianna, Helenice Laguardia e José Fernando Coura**



**Luis Márcio Vianna, Edilene Lopes e José Fernando Coura**



**Edy Fernandes, João Carlos Amaral, Hiram Firmino e Carlos Alberto**



**Os convidados da confraternização**



**Acir Antão, Manoel Guimarães e Eujácio Antonio**



**Luis Márcio Vianna, Helenice Laguardia e Carlos Alberto Teixeira**



**Nair Machado, Denise Lucas, Marcio Luiz, Cidinha Lopes, Yeda Galvão e Luis Márcio Vianna**



**Luis Márcio Vianna, Edilene Lopes, Helenice Laguardia e José Fernando Coura**



**Nair Machado, Yeda Galvão, Cidinha Lopes, Denise Lucas, José Fernando Coura, Luis Márcio Vianna, Edilene Lopes, Adriana Muls, Helenice Laguardia e Rosália Dayrell**

# **HOMENAGEM**

## ASSEMBLEIA

A Assembleia Legislativa de Minas Gerais homenageou o procurador-geral da Justiça, Jarbas Soares, que encerrou sua gestão, pela sua atuação à frente o Ministério Público de Minas Gerais, durante quatro anos. O MPMG também foi homenageado pelo seu trabalho em defesa do Estado. A iniciativa da solenidade foi do presidente da Casa, deputado Tadeu Leite (MDB) que entregou uma placa comemorativa a Jarbas Soares. A solenidade contou com a presença de diversos parlamentares da Casa, além de autoridades de várias instituições e de representantes da sociedade civil.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Tadeu Leite e Jarbas Soares**



**Cristiana Nepomuceno Soares, Luiz Carlos Gomes da Mata e Clarissa Nepomuceno Soares**



**PCO, Cristiana Nepomuceno Soares, Maria Inez Narciso Oliveira e Jarbas Soares**



**Carlos Henrique Guedes, José Marcos Rodrigues Vieira, Maria Celeste Guimarães, Pedro Henrique Guimarães e Márcio Heli Andrade**



**Pedro Henrique Guimarães, Márcio Heli Andrade, Carlos Meles, Virginia Afonso, Maria Celeste Guimarães e José Márcio Vieira**



**Eduardo Azeredo, Renato Azeredo, Mário Henrique Caixa, Agostinho Patrus e Marcelo Álvaro Antônio**



**Agostinho Patrus, Eugênio Mattar e Ítalo Gaetani**



**Fábio Ramalho e Agostinho Patrus**



**Tadeu Leite e Jarbas Soares**



**James Ferreira Santos, Cristiana Nepomuceno Soares e Luiz Carlos Gomes da Mata**



**Jarbas Soares, Júlio Delgado e Ítalo Gaetani**

# **70 ANOS DE HELINHO**

LAGOA SANTA (MG)

Os 70 anos do engenheiro Hélio Lopes de Oliveira, o Helinho, foram comemorados em grande estilo com um caprichado almoço organizado por sua mulher Marta Lopes de Oliveira e sua filha Paula Oliveira, na residência de fim de semana da família de Marta, no Condomínio das Amendoeiras. Encontro alegre e descontraído que varou a tarde com direito a um delicioso menu preparado pela filha do aniversariante, Paula, que incluía, além de petiscos variados, massa trufada com filé e, de sobremesa, corneto de mascarpone, regado a muito chope gelado, drinks, vinhos e a doses de uma disputada Havana, de 40 anos.

**FOTOS: TIÃO MOURÃO**



**Os primos Lopes de Oliveira com Dalva Oliveira**



**PCO, Maria Inez Narciso de Oliveira, Marta e Hélio Lopes de Oliveira, Ana Clara e Roberto Luiz Oliveira**



**Marta Lopes de Oliveira, Francisco Oliveira, Hélio Lopes de Oliveira, Paula Oliveira e Lucas Abreu**



**Hélio e Marta Lopes de Oliveira, Leda Melo e Carlos Alberto dos Santos**



**Ana Maria Azevedo, Hélio Lopes de Oliveira e Marta e Cláudio Luiz Lopes de Oliveira**



**Denize Melo Campello, Hélio e Marta Lopes de Oliveira**



**Maria Lúcia Mattos com as filhas Sofia e Beatriz, Hélio, Vera Oliveira, Marta Oliveira, Ana Luíza Mattos e Marcus de Mattos**



**Ellos Pires, Márcio Oliveira, Geraldo Furtado, Hélio Lopes de Oliveira, Marta Lopes de Oliveira, Luciana Tenuta, Beatriz Martins da Costa, Consuelo Naves e Marina Franchini**



**Hélio e Marta Lopes de Oliveira com a filha Silvia Oliveira e as netas Júlia e Ana Clara Rangel**

As unidades  
do Pobre Juan  
em Belo Horizonte  
são tão lindas  
que você vai ficar  
em dúvida de qual ir



20 anos

**MAURO LADEIRA**

Empresário

## PRIVILÉGIOS

Ao que parece o uso do cachimbo faz mesmo a boca torta. Os chamados “Kids Pretos” deveriam ser a elite de nosso Exército, capazes de atuar em operações de terrorismo, guerrilha, insurreição, insurgência, sabotagem, operações de inteligência e outras. Mas, acostumados ao uso do cachimbo, não conseguiram abrir mão do uso de seus celulares funcionais, produzindo toneladas de provas contra si mesmos. Teria bastado a compra de aparelhos “frios” e sua posterior destruição. Mas nossa elite militar, desacostumada a colocar a mão no bolso até mesmo para comprar Viagra, optou por planejar um golpe às custas do Estado.

Temos ainda um general aposentado que fotografou a si mesmo, enquanto auxiliava na realização de um crime. Outro, ninguém menos que o Comandante do Batalhão de Operações Psicológicas, desmaiou ao receber uma intimação da PF. Selva?

Para completar tudo isso, vem a Marinha com um vídeo ofendendo todos os civis brasileiros. Nos últimos onze anos morreram 94 militares em treinamento. Neste mesmo período, morreram milhares de brasileiros, que trabalhavam para que o país cresça e pague os impostos que o sustentam, inclusive nossas Forças Armadas. São pedreiros, eletricitários, policiais, motoristas, professores, operários os mais diversos, e outros de quem a Marinha não se lembrou ao pretender negar seus privilégios. Sim, privilégios, ou que

## FORÇAS ARMADAS QUE RECONHEÇAM A SUPREMACIA DA DEMOCRACIA

nome se dá a morte ficta para justificar o pagamento de pensão para um oficial bandido? Ou, pior ainda, as vergonhosas pensões sem fim para as filhas de oficiais? Oficiais obviamente, porque privilégio não para qualquer um.

Não é por acaso que somos as únicas Forças Armadas do mundo a gastar mais de 80% do orçamento com salários. Em outros países, costuma ficar abaixo dos 50%

Poderia até parecer que sou contra as Forças Armadas. Muito pelo contrário. Um país com as dimensões do Brasil não pode dispensá-las. Mas que seja uma força composta por profissionais que amam seu país e não burocratas que apenas querem um emprego estável. E acima de tudo, Forças Armadas que reconheçam a supremacia da democracia e parem de ver parte da população como inimigos.

Mas sejamos otimistas. O Brasil venceu as batalhas da dívida externa e da inflação e vencerá também as da violência e da desigualdade. Desejo assim um Feliz Natal a todos.. ©

**Da automação  
de processos à  
digitalização  
industrial.**

**SENAI**

**DOIS  
MUNDOS,  
UM SENAI.**

As tecnologias da Indústria 4.0 trazem a oportunidade para as empresas otimizar sua produção, com inovação e tecnologia. E o SENAI é o parceiro da indústria nessa transformação digital. Através de serviços de consultoria tecnológica, desenvolvimento e testes de soluções integradoras, levamos a sua empresa rumo à quarta revolução industrial. **Traga seu desafio: [senaimg.com.br](http://senaimg.com.br)**



# Penso aço, pensou Gerdau, uai!

A Gerdau tem muito orgulho de conquistar o Prêmio Minas Desempenho Empresarial – Melhores e Maiores Empresas 2024, fomos eleitos **Empresa Excelência de Minas Gerais 2024** e **Empresa Destaque do Ano de Minas Gerais 2024**. Além disso, o prêmio **Personalidade Empresarial do Ano de Minas Gerais** foi concedido a Gustavo Werneck.

Esses reconhecimentos só são possíveis graças aos nossos mais de 30 mil colaboradores e aos mineiros e mineiras que abraçaram a nossa história, que em Minas, começou há mais de três décadas. E o nosso jeito de agradecer é este: continuar investindo no esporte, na cultura e moldando o futuro de Minas Gerais.

Entre as melhores e maiores, a Gerdau deixa sua marca em Minas.



**GERDAU**  
O futuro se molda



Acima: Gustavo Werneck  
CEO da Gerdau

Abaixo: Gerdau Ouro Branco/MG.