



edição 291
MAIO 25
distribuição
gratuita

www.
revistaviverbrasil.
com.br

FOTO: DIVULGAÇÃO

O LEGADO

Irmãos celebram 55 anos da Manoel Bernardes com coleção que homenageia o pai

—
Manoel, Paulo,
Fernando, Sérgio,
Marcelo, Andréa,
Luciane e Cristiane
Bernardes

ViverBrasil

ENTREVISTA **AÉCIO NEVES, DEPUTADO FEDERAL: "ACREDITO QUE EXISTA VIDA INTELIGENTE ENTRE OS EXTREMOS"**

PCO "ESTA VIVÊNCIA POLÍTICA E UM ESTILO PESSOAL AMENO FIZERAM DE JOSÉ MUCIO UM POLÍTICO RESPEITADO"

INHOTIM

2025:
um ano de diálogos
em **arte, sociedade
e biodiversidade**



Lei de
Iniciativa
& Cidadania
de 2012

MANTENEDORA
MASTER



VALE

PARCERIA
ESTRATÉGICA



OSWIG



MINAS
GERAIS

GOVERNO
ESTADUAL
DE MINAS
GERAIS

PATROCÍNIO
MASTER



PATROCÍNIO
OURO

vivo*

Santander

VOLVO

supernosso

o3comm

ultra



REALIZAÇÃO

MINISTÉRIO DA
CULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
CIVILIZADO E RECONSTRUÇÃO

Fevereiro

PERFORMANCE

Grada Kilomba,
O Barco - Ato II

Março

PROGRAMAÇÃO PÚBLICA

O que é Justiça?

Abril

INAUGURAÇÃO

Galeria Cláudia Andujar

Aniversário de 10
anos da Galeria com
exposição coletiva

Maiο

PROGRAMAÇÃO PÚBLICA

O que é o Desejo?

Junho

EXPOSIÇÃO

Paulo Nazareth,
Esconjuro - Inverno

Julho

FESTIVAL DE MÚSICA

Jardim Sonoro

Galeria Cláudia Andujar
Foto de William Gomes

Agosto

PROGRAMAÇÃO PÚBLICA

O que é Imaginação?

Setembro

PROGRAMAÇÃO PÚBLICA

Seminário Internacional
Transmutar

Outubro

INAUGURAÇÃO

Galeria Lago

Edgar Calel,
exposição individual

Galeria Oficina

Pedro Moraleida,
exposição individual

Jardim

Lais Myrrha,
obra comissionada

PROGRAMAÇÃO PÚBLICA

O que é uma Semente?

Novembro

EXPOSIÇÃO

Paulo Nazareth,
Esconjuro - Verão

inhotim.org.br

EDITORIAL

OUSADIA E TRADIÇÃO

PAULO CÉSAR DE OLIVEIRA
pco@vbcomunicacao.com.br

Além da esclarecedora palestra de Lucas Kallas, fundador e presidente do Conselho da Cedro Participações, no Conexão Empresarial, mostrando o quanto a ousadia é diferencial no ato de empreender, trazemos nesta edição a história de uma empresa das mais tradicionais em Belo Horizonte. A Manoel Bernardes comemora 55 anos com vigor renovado e sinergia entre os irmãos proprietários, que souberam multiplicar a empresa criada pelo pai. Outro assunto que também está na ordem do dia na capital mineira é a transformação do outrora residencial bairro Belvedere em novo centro comercial da região Sul da cidade, com efervescência de empreendimentos que, além de compras, proporcionam experiências, fator cada dia mais decisivo na escolha do consumidor. De volta ao protagonismo político, entrevistamos o deputado Aécio Neves, que fala sobre a reconstrução do PSDB e não descarta voltar a disputar o governo de Minas. No mês das mães, a *Viver Brasil* também foi ouvir mulheres que optaram por adiar o sonho da maternidade para depois dos 40. Decisão comum nos dias de hoje, reflete mudança de paradigma e reforça os benefícios que os cuidados com a saúde têm trazido para a sociedade como um todo. Confira e até a próxima!

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

Articulistas

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

Colunistas

Cibele Ruas
Lucien Newton
Mafé Lages
Samuel Guimarães
Téo Scalon

Gerente 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
- 36 Franquear
- 38 Tempo de Inovação
- 46 Perspectiva Psi
- 66 Idos Tempos
- 68 Viver Gourmet
- 81 Viver Felicidade
- 88 Zoom

ARTICULISTAS

- 12 Paulo Cesar de Oliveira
- 14 Paulo Paiva
- 20 Wagner Gomes
- 28 Eduardo Fernandez
- 56 Gilda Vaz
- 98 Mauro Ladeira

SEÇÕES

- 10 Conexão
- 16 Entrevista
- 22 Negócios
- 30 Mercado Imobiliário
- 34 Comércio
- 40 Especial Capa
- 44 Tendência
- 48 Saúde
- 54 Bem-Estar
- 58 Filantropia
- 62 Comportamento
- 70 Gastronomia
- 73 Empresa
- 74 Novidade
- 78 Restaurante
- 82 Cidades
- 85 Música
- 82 Eventos

FIAT /// Híbridos

Único carro
que anda mais,
com você
pisando no freio.

Leo



Fiat Fastback



Fiat Pulse

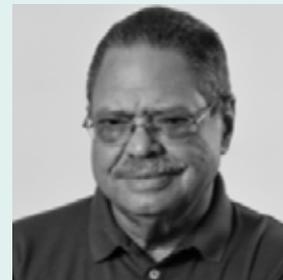


- / Novo Motor T200 Hybrid
- / Sistema de recarga por desaceleração
- / Motor mais forte da categoria: 130cv



Desacelere. Seu bem maior é a vida.

COLUNA DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

AO ATAQUE

Orientado pelo marqueteiro Renato Pereira, o governador Romeu Zema tem usado suas redes sociais para provocar o presidente Lula. Suas postagens incomodam os petistas, que têm recorrido à Justiça, sem sucesso. Para se viabilizar para 2026, Zema precisa ser conhecido e o ataque, agora, é sua maior arma.



TAREFA DIFÍCIL

Sidônio Palmeira tem perdido o sono na difícil tarefa de melhorar a imagem do presidente Lula. O próprio petista alimenta a oposição com comentários polêmicos e posturas questionáveis, como na viagem à Rússia e China. O escândalo do INSS foi outro susto de que o PT não conseguiu se desvencilhar.

NEGOCIAÇÃO DIFÍCIL

Mesmo assumindo a agenda do governador Romeu Zema, o seu vice Mateus Simões enfrenta dificuldade para se tornar conhecido do eleitor. Preparado e com boa vontade, Simões tem ganhado a simpatia de vários setores, mas peca na negociação política, justamente onde pode buscar apoio para disputar em 2026.

DESASTRES NATURAIS

O presidente da Confederação Nacional dos Municípios, Paulo Ziulkoski, alerta que mais de 6 milhões de pessoas tiveram que abandonar as suas casas, e quase 3 mil pessoas morreram devido a desastres naturais entre 2013 a 2024. O governo federal repassou R\$ 5,3 bilhões aos atingidos, 39,8% do prometido.

MAS DENTRO DA LEI

A população paga a conta enquanto ouve que tudo está “dentro da lei” – o que é verdade. No Congresso, as normas têm servido para blindar quem legisla pensando em si. Legal mas imoral.

O DONO DO PEDAÇO

Alcolumbre circula com Lula como um co-governante informal. Já ocupa espaço em dois ministérios e mira mais: agências, bancos e tudo o que possa ampliar seu alcance.

VIVER DE APARÊNCIAS E NEGAR AS EVIDÊNCIAS

No Brasil a política se tornou um reality show, onde gestos e slogans substituem ações concretas. Isso se reflete na economia, que oscila entre períodos de euforia e crise fiscal devido a dogmas reciclados.

HUMOR GROTESCO

Piada internacional: Trump quer anexar o Vaticano. Depois da Groenlândia e do Canadá, aproveitaria um papa americano para torná-lo o 51º estado dos EUA.

SEGMENTOS FUNDAMENTAIS

Com as chances cada vez mais remotas de Jair Bolsonaro disputar as eleições de 2026, as atenções de seu grupo se voltam para **Michelle Bolsonaro**. O entendimento é de que a ex-primeira-dama reúne apoio de três segmentos fundamentais para a direita: os bolsonaristas fiéis, as mulheres e os evangélicos.



CHANCES REAIS

O ex-presidente **Michel Temer** tem puxado à realidade os governadores interessados na disputa de 2026. Unidos, eles terão chance. Separados, será mais uma eleição polarizada. O recado foi direcionado a Eduardo Leite (RS), Ratinho Jr (PR), Ronaldo Caiado (GO), Romeu Zema (MG) e Tarcísio de Freitas (SP).



RÁPIDO NO GATILHO

O Centrão age rápido para ampliar as proteções legais. A imunidade virou escudo de interesses, desviando-se de seu fim original: a defesa da livre atuação parlamentar. Agora vale para tudo.

EVOLUÇÃO CRIATIVA

Em 199 anos, a Câmara mudou de composição 21 vezes. Desde 1960 em Brasília, o plenário tem 396 cadeiras — hoje, 117 parlamentares precisam ficar em pé quando todos se fazem presente, coisa rara, aliás.

DESVIO DE FINALIDADE

Um desvio orçamentário vem ocorrendo: verba de obras estruturais vai parar em projetos locais, pulverizados em milhares de cidades por ação parlamentar.

ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

O PODER MILENAR DO VATICANO

As cerimônias que pareciam cenas tiradas de um filme de ficção no velório do papa Francisco e o suspense provocado pelo conclave para a escolha do novo chefe religioso, mostraram não só a riqueza e o poder da Igreja Católica, como a sua capacidade de atrair a atenção do mundo para os seus ritos milenares. Perdendo fiéis nos últimos anos, o Vaticano mostrou que tem fôlego e, com a ajuda de Francisco, mostrou-se mais humano ao dar voz aos excluídos.

“Hoje estamos vivendo numa sociedade marcada pelo medo. E o medo se expressa de muitas formas. Haja visto, por exemplo, os diversos conflitos armados”

PRESIDENTE DA CNBB,
DOM JAIME SPENGLER



“Aprendemos que a miséria humana não é um destino que atinge alguns infelizes, mas quase sempre o resultado de injustiças que devem ser erradicadas”

PAPA FRANCISCO



MUDANÇA AGRESSIVA

—
Não foram só os católicos que sentiram a perda do papa. Ele se uniu a outras vozes na defesa da paz e do meio ambiente, pautas que preocupam, principalmente, os países mais afetados pelas mudanças climáticas. Mas seus apelos foram atropelados pela política agressiva do presidente dos EUA, Donald Trump.

MAIORES RELIGIÕES DO MUNDO

—
O Brasil é o país com mais católicos no mundo, com pelo menos 106 milhões dos 1,5 bilhão de fiéis em todo mundo. Cerca de 31,2% da população mundial é adepta ao cristianismo (catolicismo, protestantismo e ortodoxia) que, junto com o islamismo e o hinduísmo, somam mais de 77% da população mundial.

2^e3^o QUARTOS 67 A 90 M²

*Vista espetacular e um rooftop
que combina exclusividade,
sofisticação e muito conforto.*



LAZER NO
ROOFTOP

COMODIDADES E
SERVIÇOS QUE DEIXAM
A VIDA MAIS PRÁTICA



CONHEÇA O DECORADO.
AGENDE UMA VISITA COM UM CONSULTOR.

 (31) 97171-7071 patrimar.com.br/vision

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E INFORMAÇÕES:

 **PATRIMAR**
Mude para melhor

INVESTIMENTOS DIVERSIFICADOS



Fundador e presidente do Conselho da Cedro Participações, Lucas Kallas detalha planos do grupo e fala sobre a ousadia de empreender



Lucas Kallas: “Eu não tenho preguiça”

Para muitos, o fundador da Cedro Participações, Lucas Kallas, é um sujeito de sorte. Mas é o ex-ministro Walfrido dos Mares Guia que o traduz melhor: não existe sorte, existe tino e trabalho, muito trabalho. E é o que faz Lucas Kallas, que

se identifica não como um minerador, mas como um empreendedor, como disse no almoço-palestra do Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação, revista *Viver Brasil* e jornal *O Tempo*.

Elogiado pelo presidente Lula após assinar o contrato de concessão do Porto de Itaguaí, no Rio de Janeiro, o empresário mineiro, com raízes no Líbano, tem a China como seu principal mercado, mas o porto abre outras possibilidades. Ele brinca que quando a China gripa, ele adoce, mas com o produto que está desenvolvendo, o pellet feed, também conhecido como minério verde, ele acredita que pode avançar para outros mercados. Essa consciência de que é preciso tratar a mineração pensando no meio ambiente e na comunidade foi o que levou ao comentário de Lula. “Quando ele foi ao meu gabinete falar sobre mineração, percebi que estava diante de um empresário sério, que ama o Brasil e torce pelo seu crescimento”, disse o presidente.

Além do investimento no porto de Itaguaí, Kallas também conseguiu aprovar o projeto da short line, que consiste na construção de um trecho de 26 km de ferrovia no Complexo Serra Azul, entre Mateus Leme e São Joaquim de Bicas, para escoar a produção, sem a necessidade do uso de caminhões ou de percorrer um trecho perigoso na BR-381, que causa muitos acidentes e mortes. Será um investimento de R\$ 1,8 bilhão, com geração de mil empregos diretos e 10 mil indiretos. Os cinco trens que irão percorrer o trecho terão 52 vagões, com capacidade de transportar 130 toneladas cada um, além de tirar 540 caminhões desse percurso.

Kallas também conseguiu

autorização para aumentar a produção na mina de Mariana, que vai passar de uma produção de 3 milhões de toneladas de minério para 7 milhões. A crise causada pelos Estados Unidos com a China e o resto do mundo não o abala porque entende que poucos conseguem produzir o pellet feed e avisa que os que não se adequarem a pauta ambiental e da mineração responsável, correm o risco de “ficar só com o cascalho”.

Com resultados expressivos, Lucas Kallas deu um salto significativo desde a criação da Cedro em 2018 até hoje. Mas nada é de graça. Ele acorda todos os dias às cinco da manhã e só para após às 20h. Tanta energia o fez abrir caminho em outras frentes, como a participação na Biommm, que investe na fabricação de insulina e biomedicamentos, na região de Nova Lima. Ele também tem participação na Oncoclíncias, que trabalha na sua expansão em São Paulo, Goiás e em Belo Horizonte. O café é outra paixão desenvolvida por ele no Centro-Norte de Minas, com investimentos de mais de R\$ 300 milhões.

Na sua palestra no Conexão Empresarial, ele relatou que passou por oito países em 300 horas de voos nos primeiros meses deste ano. “Não tenho preguiça”, garante. Antes de chegar em Belo Horizonte para falar para empresários, políticos e representantes da sociedade, ele participou de um evento em São Paulo e de Belo Horizonte embarcou para Brasília. [®]



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

Jornalista

O MELHOR MINISTRO

Indiscutivelmente, o melhor ministro do presidente Lula chama-se José Mucio Monteiro, um homem “arretado” como se diz em Pernambuco, sua terra natal. O trabalho de José Mucio - que assumiu o Ministério da Defesa diante de uma crise sem tamanho -, com seu estilo pacificador, conseguiu que as três armas, com todo respeito, se acertassem e sentassem à mesa com o presidente Lula depois do fatídico 8 de janeiro. Desde então, o ministro assumiu um papel de liderança que tem sido fundamental para conter os radicais que ameaçam a democracia.

Se o presidente tivesse uns dez José Mucio – como ele e um Walfrido dos Mares Guia, que foi ministro de Lula e continuou seu amigo pessoal - em sua equipe, com certeza a situação do governo seria outra. Discreto, sem estrelismo, o ministro tem, embora poucos saibam, uma larga experiência política. Foi deputado federal por cinco mandatos, se elegeu prefeito no interior de Pernambuco, serviu a diferentes governadores, como secretário, e foi ministro

ESTA VIVÊNCIA
POLÍTICA E UM ESTILO
PESSOAL AMENO
FIZERAM DE JOSÉ
MUCIO UM POLÍTICO
RESPEITADO

do Tribunal de Contas da União, chegando a presidir o órgão.

Esta vivência política, além de um estilo pessoal ameno - o ministro é músico -, fizeram de José Mucio um político respeitado e admirado por aliados e até mesmo por adversários, o que o coloca como peça fundamental na engrenagem política do governo petista, especialmente nas relações com os militares. José Mucio, no ano passado, chegou a manifestar interesse em deixar o cargo, mas Lula, acertadamente, o convenceu a permanecer até o final do governo, confiante que seu trabalho no Ministério da Defesa é fundamental para a tranquilidade política do país. ☺

NOVA LIMA: RESPONSABILIDADE FISCAL, INOVAÇÃO E QUALIDADE DE VIDA IMPULSIONAM UM FUTURO SUSTENTÁVEL.



Nova Lima é referência nacional em educação, saúde e gestão pública e se consolidou como um dos melhores lugares do Brasil para se viver. A cidade para quem busca o equilíbrio entre desenvolvimento e bem-estar.



1ª Escola Pública de Programação e Robótica para jovens e adultos do Brasil



Um dos maiores IDHM de MG;*



Sustentabilidade Fiscal - 7º lugar; **



Inovação e Dinamismo Econômico - 8º lugar; **



Educação de excelência: top 5 no ENEM entre municípios brasileiros; ***



4ª Cidade mais segura de Minas Gerais; ****

novalima.mg.gov.br

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

NOVA LIMA
prefeitura
O futuro mora aqui

**PAULO PAIVA**

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

OBRIGADO, GUY DE ALMEIDA

Guy de Almeida partiu para sua morada final. Viveu 93 anos. Não tivesse, em 1966, se exilado no Chile, provavelmente teria tido o mesmo destino de Rubens Paiva, Antônio Joaquim e tantos outros brasileiros assassinados pela violência da ditadura militar. A denúncia ao jornalista, jamais comprovada, era de que ele estaria participando de um complô para dinamitar Ipatinga. Seu exílio poupou-lhe a vida e permitiu-lhe conviver por mais tempo com sua esposa Clelia, filha, filhos e demais familiares e amigos, e contribuir para a qualidade do jornalismo ético.

Eu ainda morava em Juiz de Fora quando tive as primeiras notícias do Guy. Após minha eleição para a presidência da União Estadual dos Estudantes (UEE-MG), concedi entrevista ao Fernando Gabeira, então repórter de *O Binômio*, que me chamou a atenção para esse editor e construtor de jornalistas. Em BH, tornei-me amigo de Lélío Fabio e Emerson Almeida, que trabalhavam sob sua direção na sucursal do *Jornal do Brasil*. Foram eles que me apresentaram ao Guy.

Tenho dois episódios com Guy que me marcaram profundamente. Um, em um início de tarde, no final de março de 1964, me ligou convidando-me a ir com ele até o palácio da Liberdade para acompanharmos José Aparecido, que acabara de se demitir da secretaria, em razão da decisão do

VALE O REGISTRO DA GENEROSIDADE E DA CONSIDERAÇÃO DELE COM OS AMIGOS

governador Magalhães Pinto de apoiar o golpe militar, que se organizava em Minas Gerais. Guy me buscou na sede da UEE-MG, na rua Guajajaras, 694, dirigindo seu Dauphine azul-claro. Por generosidade do Guy fiquei sabendo que, em questão de dias, haveria o golpe de destituição do Jango.

Outro, no início de 1968, eu já casado com Clotilde, recebi uma carta do Guy, agora vivendo no Peru, me dizendo que, sabendo de minha decisão de sair do Brasil, se oferecia para nos acolher em Lima. Não sei quem lhe falou sobre minha intenção de me exilar, o que nunca ocorreu. Vale o registro da generosidade e da consideração dele com os amigos. Fica minha gratidão.

No dia 3, nos reunimos para nos despedirmos do amigo, no cemitério Parque da Colina. Na ocasião, Luiz Carlos Costa me contou o seguinte sobre o retorno do Guy, em 1977: Mauro Santayana ligou para seu pai, consultando-o se poderia receber o amigo comum no Diário do Comércio. O saudoso José Costa respondeu, de imediato: diga-lhe que venha correndo. Obrigado, Guy. ☺



RESPONSÁVEL TÉCNICO: DRA. FLÁVIA MENDES LIMA FREIRE - 4094-HG 8388A.

Hospital Mater Dei Nova Lima

Estrutura completa para realização de exames de imagem com agilidade e segurança que você precisa.



Consulte os
convênios atendidos

- Ressonância Magnética
- Tomografia Computadorizada
- Ultrassonografia geral
- Ultrassonografia obstétrica
- Ecocardiograma
- Holter
- Mapa
- ECG - Eletrocardiograma
- Endoscopia Digestiva
- Colonoscopia
- RX
- Doppler arterial e venoso

Acesse o App Meu Mater Dei ou ligue
(31) 3339-9800 e agende o seu exame.

Conheça:
materdeinovalima.com.br



MaterDei
Hospital Nova Lima

Oscar Niemeyer, 61 - Vila da Serra - Nova Lima

AÉCIO NEVES

“QUANDO FALTA A VOZ DE MINAS É MUITO RUIM PARA O BRASIL”



Deputado federal fala sobre reconstrução do PSDB e a possibilidade de voltar a disputar o governo do Estado

A saída de prefeitos e governadores do PSDB gerou uma crise sem precedentes no partido, que já vinha sofrendo com a perda de espaço político nas últimas eleições, devido a muitas turbulências e disputas internas. Um dos seus principais quadros, o deputado federal Aécio Neves, no entanto, não se deixa abater e promete uma virada nesse quadro, a partir da fusão com o Podemos. Mas o que mais o provoca é a construção de um

projeto de país mais voltado para uma candidatura de centro, para permitir uma opção para sair do extremismo e dessa situação “perversa”.

QUAL O CAMINHO DO PSDB A PARTIR DE AGORA?

É inegável que o PSDB passou por dificuldades grandes nos últimos anos, principalmente a partir de decisões equivocadas que foram tomadas em 2022, contra a minha posição, e que nos impediram de lançar uma candidatura própria à Presidência da República. Privilegiou-se a eleição do governador, de São Paulo e do vice-governador e, na verdade, o PSDB foi abandonado pelo Doria e aqueles que o seguiam. Felizmente o tempo passou, nós retomamos o comando do partido e estamos construindo um novo caminho não só para o PSDB, um novo caminho para o Brasil, ao centro. É um projeto político desapegado de cargos públicos. O PSDB é o único partido que não participou do governo Bolsonaro nem participa do governo Lula, não é do governo do PT. Nós estamos dando musculatura a um projeto ao centro liberal na economia, inclusive do ponto de vista social, responsável na gestão pública, ousado na nossa política externa, como nós fizemos quando tivemos oportunidade de governar o Brasil. Eu, apesar da descrença de muitos, estou extremamente otimista com esse novo



FOTO: DIVULGAÇÃO

caminho que nós estamos construindo a partir de uma fusão com o Podemos e da filiação de inúmeros quadros em todo o Brasil. Eu acredito que nós chegaremos em março do ano que vem, no momento em que se abre a janela partidária, como um dos três ou quatro maiores partidos do país e o único que não está crescendo alinhado a governos e dependendo de fundo eleitoral e de tempo de televisão.

NA ELEIÇÃO NOS ESTADOS, COMO O PARTIDO VAI SE PREPARAR PARA GANHAR FORÇA POLÍTICA?

Estamos em um processo de reconstrução, isso é inegável. Mas estamos seguindo aquilo que a legislação eleitoral orienta. Na verdade, a minha proposta da PEC que foi aprovada é, a meu ver, o único avanço concreto que nós tivemos no processo político eleitoral brasileiro, que é a lei que acabou com as coligações proporcionais e criou a cláusula de desempenho. Essa é uma PEC que veio do Senado, assinada por mim, depois foi aprovada na Câmara e está levando esse movimento de diminuição do número de partidos, seja através de fusões e incorporações, como também através das federações. Então eu calculo que nós vamos chegar em 2030 com não mais do que seis ou sete partidos ou federações com funcionamento parlamentar. Porque é muito saudável para o país. Lembrando que nós tivemos há oito anos cerca de 30 partidos com representação no Congresso Nacional. Então, é um avanço. Nós estamos nessa linha. Só que estamos buscando alianças com partidos que estejam desvinculados, pelo menos na sua maioria, tanto do bolsonarismo, da extrema direita mais radical, quanto do lulopetismo. Eu defendo e acredito que exista vida inteligente entre os extremos. Tenho dito isso sempre e, com todas as

dificuldades, nós vamos construir esse partido como foi construído o PSDB em 1988, apresentando um projeto de país. Há hoje uma procura muito grande de lideranças políticas, de parlamentares com mandatos, inclusive alguns que se elegeram na aba do bolsonarismo, por exemplo, e já não se sentem confortáveis lá, ou os que estão próximos da esquerda e também não se sentem confortáveis e que estão buscando esse caminho ao centro. Nossas pesquisas mostram que existe pelo menos 40% do eleitorado que nas últimas eleições votou no Lula ou Bolsonaro por rejeitar o outro. Votou no Lula porque rejeitava mais o Bolsonaro e votava no Bolsonaro porque não aguentava mais o Lula. Mas eles não são nem uma coisa nem outra. Vamos voltar a falar com o eleitorado de Fernando Henrique, que me deu praticamente metade dos votos em 2014. Esses eleitores estão órfãos de uma proposta ao centro. É isso que eu me dedico.

E O PROJETO AÉCIO? AÉCIO PODE SER CANDIDATO AO GOVERNO DE MINAS NOVAMENTE?

É claro que tenho andado por Minas e eu vejo um clamor muito grande para que eu volte a disputar eleições majoritárias no estado. Minas perdeu muito do seu protagonismo, da sua capacidade de influenciar nas grandes questões nacionais, o que não é ruim apenas para Minas, como é ruim para o Brasil. Quando falta a voz de Minas, uma voz ponderada, equilibrada, mas respeitada e forte de Minas, é muito ruim para o Brasil. Minas poderia estar ajudando muito a equilibrar essa polarização, ou pelo menos diminuir a sua força. Infelizmente, desde os nossos governos, desde os governos do PSDB, Minas perdeu força, seja com o governo do PT e agora com esse governo do Novo, onde a nossa presença, seja

em questões nacionais, como por exemplo, a Reforma Tributária, seja em questões de interesse mais específico do estado, como as relativas à mineração, não há mais uma presença política de Minas. E, quando eu falo isso, alguns aliados do governador se sentem ofendidos, mas não é aqui nenhuma ofensa pessoal. Respeito o governador como homem público, acho que é um homem correto e de bem, apenas não está, a meu ver, à altura do cargo de governador. A função de governador de Minas cobra posturas e existem algumas funções públicas cuja responsabilidade vai além daquilo que está ali determinado constitucionalmente. E uma dessas funções é a de governador do estado de Minas Gerais, que tem que estar presente, sim, nas grandes questões, nas grandes discussões nacionais. Eu não tomei uma decisão e não vou tomar agora. Eu estou mergulhado na construção desse caminho ao centro. Toda a minha movimentação em Minas vai depender da conveniência para esse projeto. Estou preocupado com a situação de Minas, com uma inovação sadia na política, com o DNA da política mineira, com serenidade, com equilíbrio, que não se alimentem apenas do radicalismo. O que eu vejo hoje são as pessoas buscando pegar carona na popularidade dos líderes carismáticos de esquerda ou de direita. Só que isso não ajuda o país. Essa não é, a meu ver, a tradição de Minas Gerais. Vou tomar uma decisão lá na frente, dentro do que for conveniente para dar ao Brasil essa alternativa. Mas eu acho que em Minas também merece oportunidade de voltar a ter um governo como já tivemos no nosso tempo, com os resultados que nós tivemos, conversando com nossos adversários, dialogando, que sempre foi a nossa marca, um governo ousado, competente, mas um governo sempre equilibrado e com capacidade de diálogo com todas as forças

do país. Lembrando que eu governei com Lula presidente da República. Ele era meu adversário político e nem por isso Minas deixou de avançar mais que qualquer outro estado brasileiro.

HOUE UM PROCESSO DE DESCONSTRUÇÃO DA SUA IMAGEM? ISSO TE CUSTOU MUITO CARO POLITICAMENTE?

Não penso dessa forma. Fui vítima das maiores aleivosias, de uma ação, na verdade, que foi desmascarada pela Justiça Eleitoral em todas as instâncias. No meu caso, não houve anulação de qualquer inquérito por algum amigo. Eu fui absolvido porque foi comprovado que houve ali uma grande armação para me afastar do jogo político nacional. Claro que isso, do ponto de vista político gera desgaste, mas não a mim, pessoalmente. Continuo com mesmo vigor de sempre. O que eu fiz foi um governo de excelência em Minas Gerais. Todos os cargos por onde passei nos últimos 40 anos foi com absoluta correção e honra. E hoje, como eu brinco com os meus amigos, não tenho nem multa de trânsito para responder, porque eu fui absolvido de todas as falsas acusações. Mas quem está na política tem que conviver com isso com serenidade. Pessoalmente, no meu caso, que não vivo obcecado por cargos, se eu deixar de disputar em 2026, é uma alternativa. Se eu conseguir ajudar a construir esse caminho ao centro e o meu papel for não disputar a eleição para me dedicar a essa construção nacional, também é uma alternativa. Então eu vivo hoje com muita serenidade, feliz com que construí até aqui, com reconhecimento. Por onde eu passo, o que eu recebo hoje são homenagens e reconhecimento ao que eu fiz ao longo de todos esses anos de vida pública. Vamos aguardar com cautela, com serenidade, o que o futuro reserva para nós.®

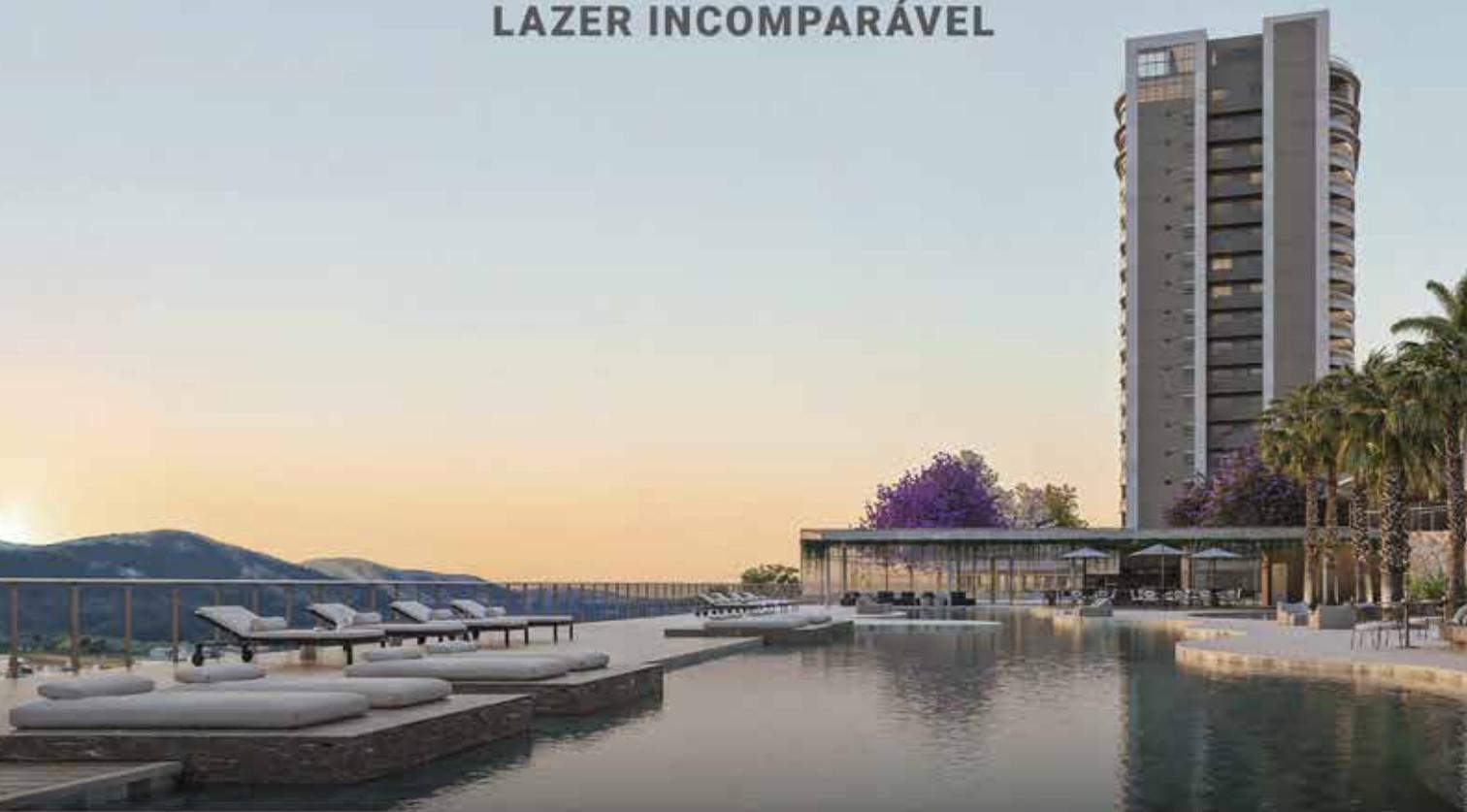
PRÉ-LANÇAMENTO



VIVA NO PONTO MAIS ALTO DA LAGOA DOS INGLESSES

APARTAMENTOS DE
2 E 3 QUARTOS. 70 M² A 109 M²

LAZER INCOMPARÁVEL



**CADASTRE-SE
E ANTECIPE-SE**

Realização:



Coordenação de vendas:



Vendas:

**IMOBILIÁRIAS
CREDENCIADAS**



WAGNER GOMES

Administrador de empresas

RULE OF LAW

Temos que compreender o protagonismo do STF. As redes sociais, ao substituírem as instituições que formavam a opinião pública – os partidos políticos, ONGs, universidades, e a própria mídia, em geral –, implantou uma selvageria não mediada, o que fez com que surgisse uma contraposição. A ironia virou método: invocava-se em inglês o *rule of law* porque o português já não comporta o que traduz o nome da Justiça. A expressão – baliza dos regimes democráticos – virou heresia por aqui. O tribunal que deveria conter abusos tornou-se, ele próprio, a encarnação de um poder sem freios, um Narciso embevecido com a própria toga.

Seu protagonismo atual nasceu da omissão de instituições como o Congresso e a PGR. Cresceu deformado, alimentado pela pesca probatória, pelo aplauso fácil da imprensa e por uma visibilidade histórica do espaço do televisionamento de suas sessões. O STF foi ao resgate da ordem legal, mas descambou pela busca de si mesmo, tal como

O PROTAGONISMO ATUAL
DO STF NASCEU DA
OMISSÃO DE INSTITUIÇÕES
COMO O CONGRESSO
E A PGR

hoje se apresenta. Assumiu funções executivas e legislativas, distribuiu decisões monocráticas como se fossem indulgências papais, desfez e refez julgamentos conforme a conveniência e aboliu o espírito colegiado. Ministros como Dias Toffoli, Gilmar Mendes, Flávio Dino, Edson Fachin e Alexandre de Moraes mudaram, com suas decisões monocráticas, o rumo da política brasileira.

Ao priorizar soluções contestáveis, o Supremo virou alvo de crítica por quem acredita que aplicou um verdadeiro *rug pull* no conceito de Justiça. O STF transformou-se em um Leviatã de toga, regendo um país sem voto e sem voz. Alexandre de Moraes assumiu a face desse novo poder: juiz, parte, vítima e algoz. Decretou censuras, bloqueios, prisões, inquéritos secretos – às vezes, considerados por juristas renomados como fora da órbita do devido processo legal. A democracia sob sua curadoria exige submissão.

Críticos, como *The Economist*, *The New Yorker* e *The New York Times*, enxergam com nitidez o que aqui se tenta maquiagem com jargões: um Supremo enamorado do próprio brilho. Teria o STF rompido com o pacto constitucional? Seu poder é hoje político, absoluto, performático – e perigosamente incensado. Sem freios institucionais, vira slogan de campanha para o Senado. O *rule of law* deixou de ser premissa e se transformou em anseio de uma Nação. ®



LAPIS/SHIRO

Inverno

ARAUJO
DROGARIA DRUGSTORE

***Vacina contra
pneumonia.
Araujo tem.*** ***A hora de proteger
você e sua
família é agora.***



Consulte a loja mais próxima:
araujo.com.br

NOVO POLO COMERCIAL



Street malls tomam conta do Belvedere prometendo experiências além das compras



Pátio Belvedere: unidades conectadas pela praça

Em um híbrido entre centro comercial e espaço de convivência, os street malls ou strip malls - shoppings de rua - são a bola da vez. Este tipo de empreendimento vem se consolidando como tendência no Brasil e, em BH, o bairro Belvedere mostra-se propício ao modelo. Região de alto poder aquisitivo - de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a renda média deste morador é de R\$ 10 mil - o bairro proporciona fácil acesso à Zona Sul de Belo Horizonte e a Nova Lima (Vale do Sereno) e conta com ruas amplas, arborizadas em um

ambiente urbano de qualidade.

“Da época da Sloper (loja de departamentos no Centro), passando pela Savassi, a cidade viveu um adensamento populacional e, hoje, o Belvedere é o centro comercial da zona Sul de BH, com um boom deste tipo de empreendimento”, afirma o diretor da Valore Imóveis, Flávio Assumpção Galizzi, referindo-se aos street malls. Ele é o responsável pela locação do Botânico Shopping, street mall novo em folha, localizado na rua Jornalista Djalma Andrade, com previsão de inauguração em junho e já 90% ocupado.



—
**Mirante Belvedere: andar alugado
 antes da obra começar**

O centro comercial promete espaços integrados à natureza, conveniência, paisagismo exuberante e uma praça central com eventos musicais, esportivos e gastronômicos. Para ocupar uma loja no Botânico Shopping o lojista deve prever, entre outros investimentos, valor do condomínio calculado em R\$ 55 o m², e o custo total de ocupação (CTO), que está em 330,00 por m².

Gabriel Guimarães, CEO da Pentagna Incorporadora, prevê o início das obras do street mall Mirante Belvedere para junho. A estrutura será construída na avenida José Maria Alkimin, endereço que é entrada e saída do bairro, com grande fluxo de carros e pedestres. Com três pavimentos, “o terceiro andar já está 100% alugado para um restaurante de São Paulo, que ainda não podemos divulgar, mas que certamente será um atrativo importante para a área”, sinaliza Guimarães.

Sua incorporadora foi responsável pela construção de outro street mall, o Pátio Belvedere, complexo de quatro empreendimentos independentes ao redor da praça Arquiteto Ney Werneck. Aprovados separadamente, as unidades se conectam através da praça, que a incorporadora assumiu como área de lazer. A integração com o

espaço público é apontada por Gabriel Guimarães como um dos grandes diferenciais do mall.

“Investimos na revitalização do parquinho infantil e em um novo paisagismo, reforçando nossa proposta de urbanismo afetivo. A praça hoje é viva, frequentada por famílias, crianças, esportistas, com aulas ao ar livre. O parquinho é a grande atração nos finais de semana.” Jabuticabeiras de oito metros e pitangueiras foram preservados para serem o coração verde do Pátio Belvedere, onde também está localizado o Instituto Ivo Faria, que realiza casamentos, batizados e eventos corporativos.

“Adotamos o conceito das lojas garden, espaços comerciais voltados para jardins internos, e não para a rua. Isso permite um tipo de comércio mais reservado, sofisticado, que valoriza a experiência e a tranquilidade do ambiente”, comenta Gabriel.

Para ele, outra vantagem do centro comercial é a praticidade para o consumidor que quer resolver a vida em um único lugar, sem a necessidade de entrar em grandes estruturas ou caminhar longas distâncias, podendo contar com serviço como manobrista em um mix variado que compreende de vestuário a gastronomia,



No Botânico, sete marcas vão ocupar espaço com curadoria de Elisa Atheniense

passando por eventos e serviços de bem-estar.

Os centros comerciais de rua têm origem nos Estados Unidos, por volta da década de 30, quando publicações como a *Architectural Record* começaram a criar modelos de strip malls que já continham elementos arquitetônicos como decoração e jardins. Nos anos 50 os designers aperfeiçoaram as funcionalidades da estrutura.

Também chamados de open mall, estes empreendimentos costumam ter projetos arquitetônicos que integram áreas internas, externas e até espaços públicos. As fachadas, dispostas em linha (strip, faixa) com grandes janelas e vitrines proporcionam visibilidade de produtos e dispensam placas, letreiros ou interferências visuais na fachada. O privilégio é ter plantas, vidros e elementos naturais como madeiras e cimentos aparente ornado a edificação.

Por terem estruturas reduzidas em relação aos shopping centers tradicionais, estes strip malls são projetados para circulação ágil a pé ou de carro; se o cliente não entende logo como acessar produtos e serviços, ele pode passar batido e nunca mais voltar, principalmente se estiver de carro. Então, as entradas precisam ser de fácil

acesso, ter ótima visibilidade e estarem livres de obstáculos. Os estacionamentos são projetados de forma que os clientes encontrem logo uma vaga em frente à loja de seu interesse. É ou não é um baita conforto?

Do vislumbre de praticidade em ter lojas diversas, serviços e alimentação reunidas nas principais vias da cidade, os strip malls revelaram-se econômicos no aproveitamento do espaço e eficientes em ofertas de conveniências. Por isso, o comportamento de consumo nestes ambientes costuma ser diferente do varejo convencional porque são criados respiros no consumo e no cotidiano: um tempo para tomar um café, passar naquela confeitaria ou conferir as frutas frescas do simpático *marché*. Tudo a pé, no mesmo corner.

“Eu mesma sou atraída por este tipo de consumo, onde há uma experiência, um prazer, uma motivação para a compra. Ir a um lugar onde se tem atendimento primoroso, trabalho autoral, um jardim bonito.” Quem fala é a empresária Elisa Atheniense, reconhecida pelo trabalho artesanal na criação de bolsas, acessórios e itens para decoração e casa.

Com produtos em mais de 70 pontos de venda no Brasil, ela integra o mix de lojistas do Botânico e foi curadora das marcas de moda que irão ocupar os 450 m² projetados em S pela arquiteta Ana Bahia para sete marcas que têm posicionamento de mercado semelhante. Elisa lembra que nenhum dos lojistas do espaço faz parte de grandes cadeias de lojas.

A Roma Panetteria está fresquinha e não é exagero dizer que também acabou de sair do forno: está aberta há apenas duas semanas e nasceu de um desejo de aconchego, contou a proprietária Bianca Guimarães, sócia do marido Gabriel Duarte, no empreendimento. Ela conta que optou por um street mall exatamente para que a loja fosse voltada para a rua, de modo a facilitar o acesso aos clientes. Bianca queria um lugar gostoso, com música agradável e um atendimento diferenciado. “Nosso projeto foi feito com todo cuidado para trazer a sensação de conforto em uma casa com pendentes em crochê, móveis de madeira maciça, pães e cafés quentinhos!”, conta a feliz proprietária.

Esta ideia de aconchego, sensação que guiou Bianca no desenvolvimento de seu plano de negócios é o que os estudiosos costumam chamar de consumo por experiência. Esta modalidade compreende fatores que podem ser intangíveis como simpatia e outros mais tangíveis, como decoração para conferir valor ao produto.

Nesta experiência de consumo pode morar importante fator de sucesso de um empreendimento - seja ele de qual segmento for - na medida em que uma boa experiência tende a ser repetida, o que fideliza clientes. Cliente fiel é venda garantida.

Henrique Bianchini Cunha, sócio da Track & Field - marca de roupa esportiva com 19 lojas, presente em todos os shoppings da cidade e com dois outlets - conta que abriu unidade no Pátio



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Elisa Atheniense: "Eu sou atraída por esse tipo de consumo"

Belvedere exatamente por ser um street mall em área de prática de esporte e corrida ao ar livre aliado a mudanças de comportamento percebidas pelo empresário: “O bairro Belvedere mudou muito após a liberação do comércio e vem recebendo a população de Belo Horizonte. Gente que procura prática esportiva em um ambiente seguro, com muita vegetação.”

Ele se refere à aprovação do projeto de lei 857/2024, em setembro do ano passado, que alterou o Plano Diretor da capital, flexibilizando atividades não residenciais em Áreas de Diretrizes Especiais (ADE) do bairro, permitindo novas formas de ocupação do bairro.

A cabeleireira Flávia Menicucci, do salão Jacques Janine, também está de malas prontas para o Belvedere após quase 20 anos no mesmo endereço ao observar mudanças de comportamento



Flávio Galizzi: boom desse tipo de empreendimento



Flávia Menicucci: "As clientes demandaram estarmos mais perto delas"

na clientela: à medida em que foram formando família, seu público optou por serviços mais próximos às residências. “As clientes demandaram estarmos mais perto delas. Optei por um street mall porque assim tenho a segurança do shopping com a sensação da maison que a cliente busca”, revela Flávia. Ambiente arborizado, muita madeira, espelho d’água, spa, isolamento acústico e excelentes restaurantes completam o cenário do mall.

A ideia do consumo baseado na experiência já foi desenvolvida por filósofos como Gilles Lipovetsky, que sugere que a busca por satisfação e felicidade vai além do acúmulo de bens, e se direciona para a busca de sensações. Significa que as pessoas procuram mais valor em momentos, atividades e interações do que em objetos materiais como forma de desfrutarem de uma vida mais rica e significativa. E os street malls, com suas áreas de convívio, ilhas de conforto e serviços diversos a poucos passos caem como luva!

OUTROS STREET MALLS NO BELVEDERE

Terrazzo Belvedere Mall: Investimento previsto de R\$ 22 milhões, da construtora Essence Engenharia. Valor Geral de Vendas (GVV) estimado em R\$ 34 milhões, o empreendimento será na avenida Celso Porfírio Machado.

Avenue: É da imobiliária Pitchon Imóveis o street mall de alto padrão Avenue, também situado na avenida Celso Porfírio Machado e construído em parceria com a construtora RMG Empreendimentos. Foram investidos cerca de R\$ 30 milhões na aquisição do terreno e na construção do imóvel, segundo foi informado pelo CEO e fundador da Pitchon Imóveis, Ricardo Pitchon. O mall não conta com praça de alimentação.

NS Mall: Com investimentos divulgados na ordem de R\$ 100 milhões e espaço para locação de 100 lojas, o conceito por trás do NS Mall é a experiência de compra baseada na satisfação de estar em um local elegante, acolhedor, com um mix diversificado de produtos. [®]

SUCESSO
DE VENDAS

OBRAS
INICIADAS

RESERVA GREEN

VALE DO SERENO

4 QUARTOS
177 A 212 M²

TORRE
ÚNICA

FACHADA
100%
REVESTIDA

Lazer Resort
COMPLETÍSSIMO E EXCLUSIVO

CAPARÃO

(31) 4009-7007 | www.caparao.com.br

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação imobiliária registrada sob o R-5 da Matrícula 72.528 do Cartório do Ofício de Registro de Imóveis de Nova Lima.



EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

MAIS DEPUTADOS?

A Câmara dos Deputados recém aprovou aumentar o número de deputados federais e estaduais. A oposição a essa medida é quase unânime no país. Sua aprovação, pois, é indício adicional do descasamento entre os representados e representantes. Desde que o TSE determinou o ajuste nas bancadas, em razão dos resultados do Censo Demográfico, o aumento das bancadas era previsível: afinal, nossos parlamentares legislam basicamente para si e seus financiadores, e não para a população!

A ampla reprovação à decisão lembra o conhecido dito do Nelson Rodrigues sobre a unanimidade! Por quê? Porque o Brasil, comparado a muitos países, tem pouquíssimos cargos eletivos por habitante, o que compromete nossa democracia e, conseqüentemente, a qualidade de vida da

população! O que está errado, aqui no Brasil, é o custo pornográfico de cada eleito, tão elevado que induz a maioria ao equívoco de querer diminuir seu número! Há que reduzir o custo de cada eleito, não o seu número!

Temos, no Patropi, de vereador a presidente, 70.804 pessoas eleitas para decidir questões coletivas. Nos EUA são 500 mil! Na França, 535 mil! E na “ditadura” (???) chinesa, decidem questões coletivas cerca de 2,5 milhões de eleitos por voto direto da população! Ditadura lá ou cá?

Outros países poderiam ser listados, para demonstrar o déficit de democracia no Brasil, o que é um dos principais fatores da má qualidade de vida da maioria da população, da frequência de escândalos na administração pública, sempre junto a empresas privadas, e ainda da real e perigosa desconfiança e repulsa da população aos seus supostos representantes!

Repulsa e desconfianças estas que levam a maioria ao engano de pleitear a redução do número de eleitos ao invés de, após redução das benesses que recebem, ampliar significativamente seu número, de forma a tornar os hoje representantes de si mesmos defensores da maioria!

Seria tão bom e tão eficaz para melhorar a qualidade de vida da nossa população! ©

O QUE ESTÁ ERRADO,
AQUI NO BRASIL, É O
CUSTO PORNOGRÁFICO
DE CADA ELEITO, QUE
INDUZ A MAIORIA AO
EQUÍVOCO DE QUERER
DIMINUIR SEU NÚMERO



BANCO
MERCANTIL

SUA EXPERIÊNCIA NOS INSPIRA

A GENTE NÃO FAZ NADA NO DIGITAL SEM TE **OUVIR**

PORQUE NO MERCANTIL,
É A NOSSA TECNOLOGIA
QUE SE ADAPTA A VOCÊ,
NO WHATSAPP, NO APLICATIVO
E NA AGÊNCIA.



@banco_mercantil



CRESCIMENTO PLANEJADO



Parceria entre CSul e PHV marca nova fase no desenvolvimento na Lagoa dos Ingleses com lançamento do Hyde Park



FOTO / DIVULGAÇÃO

Hyde Park é primeiro projeto vertical 100% residencial sob as bandeiras CSul e PHV

Na região da Lagoa dos Ingleses, em Nova Lima, a vida corre em outro ritmo — sem abrir mão da infraestrutura. Com cerca de 9 mil habitantes, o território já é

considerado a maior associação de moradores de Minas Gerais e vem se firmando como um dos pontos mais promissores da Grande BH. Segurança 24h, transporte



—
Empreendimento está localizado no ponto mais alto da avenida Wimbledon

executivo, base de saúde e um comércio em expansão fazem parte do cotidiano de quem escolheu viver ali, onde o urbano encontra o sossego, e não o contrário.

O crescimento da região pode ser associado a uma nova mentalidade de moradia, reforçada no período pós-pandemia, em que a busca por tranquilidade, áreas verdes e espaços mais amplos passou a ser prioridade para muitas famílias. De olho nessa mudança de perfil e no potencial da região, a CSul, responsável pelo masterplan da área, e a PHV Engenharia anunciam o lançamento do Hyde Park. Localizado no ponto mais alto da avenida Wimbledon, o projeto une arquitetura de alto padrão, sustentabilidade e uma vista privilegiada para a Lagoa dos Ingleses e a Serra da Moeda.

“O Hyde Park marca o primeiro lançamento 100% residencial da Lagoa dos Ingleses, resultado de uma parceria que inaugura um novo momento no desenvolvimento da região, com o primeiro empreendimento vertical sob as bandeiras da

CSul e PHV”, afirma Maury Bastos, CEO do Grupo CSul.

O projeto contempla quatro torres de 17 andares, com 248 unidades residenciais e mais de 500 vagas de garagem, incluindo espaços para visitantes. Os apartamentos variam entre 2 e 3 quartos, com plantas inteligentes e otimizadas. Os espaços comuns foram projetados para funcionar como extensão das unidades, com áreas gourmet em cada torre, piscinas coberta e descoberta, academia, quadras, playground, brinquedoteca, sauna, salão de festas, espaço kids e pet place.

“Estamos felizes e confiantes na parceria entre PHV e CSul para o desenvolvimento desse projeto – que estudamos nos mínimos detalhes e esperamos que seja o primeiro de vários outros a serem feitos nessa região”, afirma Paulo Henrique Vasconcelos, CEO da PHV Engenharia. “Trata-se de um território que a gente acredita muito, que está em franco desenvolvimento, como uma centralidade planejada que é tudo que a gente deseja”, concluiu.



As quatro torres terão apartamentos de dois e três quartos e plantas inteligentes

Além da localização estratégica e da infraestrutura, o Hyde Park se destaca pelo conceito estético e funcional. O projeto arquitetônico da Dávila Arquitetura é uma releitura contemporânea de um plano original de 2009, que preserva a estrutura em concreto aparente e incorpora elementos mais elegantes, como peitoris metálicos amadeirados e varandas curvas com acabamento em vidro, valorizando a leveza e a integração com a natureza.

O paisagismo, assinado por Paula Fiuzza, valoriza espécies nativas do cerrado e da mata atlântica, formando uma cortina verde ao redor das torres. Já os interiores, projetados por Manuela Sena, aliam materiais naturais e design atemporal para criar ambientes funcionais, confortáveis e integrados ao entorno.

O funcionário público Marcus Vinícius Lages vive na Lagoa dos Ingleses desde 2014 e afirma que a decisão de se mudar foi motivada pelo desejo de oferecer uma infância mais livre aos filhos. “Buscávamos um local mais tranquilo e seguro para criarmos nossos filhos, à época com 6 e 4 anos”, conta. Segundo ele, a experiência tem sido positiva, especialmente pelo contato com a natureza e o acolhimento comunitário. “O

aspecto ainda interiorano do bairro, onde as pessoas que buscam se integrar à comunidade encontram fácil acolhida, é algo que ainda encanta.”

Ele também reconhece o crescimento expressivo da região, que viu o número de moradores aumentar significativamente nos últimos anos. “Houve um incremento muito grande de moradores após a pandemia”, conta. Para ele, os novos empreendimentos devem contribuir para ampliar ainda mais os serviços e as opções disponíveis no comércio local. Como desafio, ela destaca a necessidade de melhorias na estrada de acesso a Belo Horizonte, especialmente em relação à iluminação e à capacidade da via, além de ajustes no sistema de água e esgoto.

O lançamento do Hyde Park acontece em um momento estratégico: além de novos projetos já em fase de aprovação, a associação geral dos moradores vem se aproximando do poder público para discutir melhorias estruturais e reforçar a vocação da região como exemplo de urbanismo planejado. A iniciativa entre CSul e PHV reforça esse compromisso com um crescimento inteligente, respeitando o meio ambiente e o perfil de quem escolheu viver ali. [®]



CHEGA DE PITACO!

CHAME QUEM ENTENDE. CHAME UM CONSULTOR DO SEBRAE.

Na hora de cuidar do seu negócio, é melhor chamar quem entende. O Sebrae oferece consultorias sob medida para pequenos negócios em todas as fases, da ideia ao mercado.

Descubra todas as possibilidades das consultorias do Sebrae para melhorar sua empresa.

Saiba mais: sebraemg.com.br
0800 570 0800

SEBRAE

MOMENTO DE EXPANSÃO



Referência na América Latina, Centro Visão se destaca no mercado óptico



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Presença marcante em shoppings reforça compromisso com praticidade

Com quase quatro décadas de atuação no setor óptico, a Centro Visão, fundada em 1987, tem se consolidado como uma das principais referências em cuidados com a visão na América Latina. Atualmente, a empresa conta com 42 unidades distribuídas por Belo Horizonte e municípios da região central de Minas. Nesse sentido, a presença marcante nos principais shoppings da Grande BH reforça o compromisso da empresa em oferecer praticidade, qualidade e tecnologia de ponta aos consumidores

mineiros.

A trajetória da rede de óticas é marcada por crescimento consistente, superação de desafios e aposta contínua em inovação. Desde a abertura de sua primeira loja na rua Tamoios, em Belo Horizonte, até a modernização da marca e a criação de franquias em shoppings estratégicos, a empresa tem se destacado por sua capacidade de adaptação. Em 2020, a Centro Visão ganhou ainda mais destaque internacional ao vencer o prêmio Transitions Innovation Awards, nos



Os sócios Davidson Cardoso, David Cardoso e Fernando Cardoso

Estados Unidos, sendo homenageada como a melhor rede de óticas latino-americana.

Esse percurso de crescimento tem origem na história de seu fundador, o empresário David Cardoso. No setor óptico desde 1970, ele trabalhou por 17 anos em uma rede do segmento antes de fundar sua própria empresa, em Belo Horizonte. Nascido em Bom Despacho, no interior de Minas Gerais, David construiu, com esforço e dedicação, aquela que viria a se tornar a maior rede de óticas do estado. Conhecido por seu espírito colaborativo, ele costuma repetir uma frase que expressa os valores cultivados na empresa: “Empurre o carrinho do outro que alguém vai empurrar o seu” — um lema que reflete a valorização dos vínculos internos e o crescimento conjunto, especialmente com os colaboradores que hoje são, em sua maioria, franqueados da rede.

De acordo com Fernando Cardoso, sócio-diretor da Centro Visão, o setor óptico vive um momento de expansão impulsionado por três fatores principais: o envelhecimento da população, que amplia a demanda por soluções de correção visual ao longo da vida; a transformação dos óculos em acessórios de moda — levando os consumidores a adquirirem mais de um modelo; e, por fim, o uso excessivo de telas: “Esse é um dado triste: até 2050, metade da população mundial deverá necessitar de correção visual”, afirma. O executivo destaca ainda que esse cenário tem antecipado o uso de lentes multifocais, antes mais comuns a partir dos 40 anos, e hoje cada vez mais frequente entre pessoas mais jovens.

A valorização da cultura local também é central para a rede de óticas. Nesse sentido, Fernando afirma que a missão da empresa “é transformar a vida dos mineiros por meio da visão”. Entre as ações sociais, destacam-se mais de

5.000 exames oftalmológicos realizados, 2.600 testes de acuidade visual e 1.597 óculos doados.

Alguns dos principais diferenciais da Centro Visão incluem o laboratório próprio de lentes e os programas de performance desenvolvidos com consultorias internacionais. Com uma equipe formada por mais de 190 colaboradores, a empresa investe continuamente em inovação. A rede é, por exemplo, a principal parceira da Luxottica no país e está entre os cinco maiores parceiros da Essilor, duas das maiores empresas do setor óptico mundial.

No que diz respeito às metas da Centro Visão para os próximos anos, um dos principais objetivos é o de expandir a rede em Minas Gerais. Segundo o sócio-diretor, o plano estratégico prevê alcançar 50 lojas até 2027 e 70 até 2030. Dessa maneira, a empresa continua apostando em inovação e no fortalecimento de sua presença regional como caminhos para o futuro. ®

FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

MULTIUNIT FRANCHISING

Uma tendência crescente e estruturante no universo do franchising global: o modelo de multiunit franchising — ou seja, franqueados que não se limitam a operar uma única unidade, mas que evoluem para gerenciar múltiplas, tornando-se operadores robustos dentro das redes em que atuam.

Esse processo, normalmente, começa com a aquisição de uma única franquia. Com o tempo, o franqueado adquire conhecimento operacional, ganha experiência na gestão da marca e, ao se destacar, passa a expandir seus negócios. Essa expansão acontece de duas formas principais: comprando novas franquias ou adquirindo unidades existentes de outros franqueados que não obtiveram o desempenho esperado.

Nos Estados Unidos, entre 2021 e 2024, impressionantes 71% das unidades franqueadas comercializadas foram adquiridas por franqueados que já operavam outras unidades, segundo dados apresentados na Multi-Unit Franchising Conference 2025, em Las Vegas. Isso confirma a consolidação desse perfil como uma força dominante no setor.

A ascensão dos multifranqueados traz uma série de vantagens, como maior eficiência operacional e padronização entre unidades; profundo entendimento da cultura e dos processos da marca; capacidade de investir em

tecnologias e equipes especializadas; redução de riscos para franqueadores, ao trabalhar com operadores experientes.

Por outro lado, também há desafios, claro. Há o risco de concentração de poder em poucos operadores, além de menor diversidade de perfis de franqueados. Outro ponto é a potencial perda de conexão local com clientes, quando as operações se tornam excessivamente padronizadas ou distantes da comunidade.

O cenário aponta ainda para a profissionalização do setor, com a criação de holdings que operam diversas marcas, o uso de tecnologia para escalar operações e o interesse crescente de fundos de investimento no franchising.

Entender o conceito de multiunit franchising é essencial para quem deseja investir no setor com visão de longo prazo. Mais do que comprar uma franquia, trata-se de aprender a ser franqueado e usar esse aprendizado como trampolim para se tornar um operador estratégico e relevante em uma rede de valor crescente. [®]

A ASCENSÃO DOS
MULTIFRANQUEADOS
TRAZ UMA SÉRIE DE
VANTAGENS

FDV-201

Um design que celebra a fluidez.



Fechadura para Portas de vidro



Acesso por senha numérica



Acesso por cartão



Leitor biométrico



Controle por App



Compatível com Gateway Pado G2



Compatível com portas de 8 à 12mm



Alimentação de emergência USB-C



1 ano de garantia

DIGITAL LOCKING

 /padobr  @padobr  www.pado.com.br

PADO

TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

INVESTIMENTOS PARA CRESCER

A Allugg, startup especializada em locação de equipamentos tecnológicos para empresas, anuncia a captação de R\$ 30 milhões. O aporte permitirá à empresa escalar sua operação nos próximos 18 meses, fortalecendo seu posicionamento como referência em Hardware as a Service (HaaS) no país. Com uma base atual de cerca de 200 clientes, sendo 70% startups em tração, a Allugg pretende agora expandir seu atendimento para empresas maiores de tecnologia. A operação vem dobrando de tamanho ano após ano, com expectativa de fechar 2025 com um ARR (receita recorrente anual) superior a R\$ 25 milhões. Os recursos serão destinados prioritariamente à compra de ativos tecnológicos.

IA EM ALTA NAS EMPRESAS

Um quarto das empresas brasileiras tem hoje ao menos um caso de uso baseado em inteligência artificial – em 2024, eram 12% –, aponta a 4ª edição da pesquisa da Bain & Company sobre a adoção da IA generativa. O levantamento também destaca que 67% das organizações no país consideram essa tecnologia uma de suas cinco prioridades estratégicas e, para 17%, ela já é o foco principal de investimentos. Lucas Brossi, sócio da Bain, ressalta a rapidez de escala da tecnologia. “A IA generativa redefine modelos operacionais, impulsiona ganhos de eficiência e cria novas possibilidades de crescimento”, destaca.



NOVO CENTRO DA HP

A HP inaugurou um novo centro de inovação em seu escritório na zona sul de São Paulo em um evento para jornalistas e convidados. O HP Experience Center contempla um showroom com as mais recentes novidades, como as impressoras, computadores e periféricos. Também conta com uma réplica da histórica HP Garage, localizada originalmente em Palo Alto, na Califórnia, onde Bill Hawlet e Dave Packard fundaram a companhia, em 1939. “Nosso intuito é conectar o passado da HP com o futuro e, por isso, trouxemos os produtos mais inovadores da companhia para este espaço”, explica Ricardo Kamel, diretor-geral da HP Brasil.



**Movimente
quando precisar**

Faça seu
dinheiro
render com
**CDB Super
Poup!**

**CDI
107%
ao ano**

- ✓ Seu dinheiro rendendo todos os dias
- ✓ Segurança garantida pelo FGC
- ✓ Invista **a partir de R\$ 50**

**Central de atendimento
ao investidor:**



0800 979 7201

Seg. a Sex., das 9h às 17h

bmg | INVEST

Baixe o App Bmg e abra sua conta!



1. O CDB Super Poup é um investimento em Certificado de Depósito Bancário (CDB) emitido pelo Banco Bmg S. A., com prazo de 3 anos, taxa de rendimento de 107% do CDI, sem carência para resgate e com aporte mínimo de R\$ 50,00 (cinquenta reais). 2. Rentabilidade sujeita à incidência de IOf e Imposto de Renda. 3. As taxas são atualizadas diariamente e podem sofrer alterações a qualquer momento. 4. A rentabilidade passada no passado não garante rentabilidade futura. 5. O CDB Super Poup conta com a garantia do Fundo Garantidor de Crédito (FGC), até R\$ 250 mil, por CPF/CNPJ. 6. Esta comunicação é mera divulgação e não deve ser considerada uma consultoria de investimentos. Financeiro não jurídico, oferta, recomendação, solicitação de cliente ou conselho para comprar ou vender qualquer produto financeiro. 7. Consulte previamente valor mínimo, tempo/resgate, prazos, tributação, fatores e classificação de risco, bem como demais regras aplicáveis ao investimento em <https://www.bancobmg.com.br/investimentos/tenda-foa/cdb/superpoup/>. 8. Esta instituição segue os códigos de conduta da ANBIMA de regulação e melhores práticas para atuação de distribuição de produtos de investimento. Condições sujeitas a alteração sem prévio aviso.

OS BERNARDES



Irmãos celebram 55 anos da Manoel Bernardes. Joalheria, com cinco lojas e representação de grifes sofisticadas, tem coleção que homenageia o fundador



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Manoel, Paulo, Fernando, Sérgio, Marcelo, Andréa, Luciane e Cristiane Bernardes

São 55 anos de histórias que serão contadas em um livro a ser lançado em setembro deste ano. E nós, aqui, aproveitamos para dar um pequeno spoiler sobre a trajetória da joalheria Manoel Bernardes. A última coleção mereceu até o nome que homenageia o tempo presente: Legado. O passado, construído pelo patriarca, é um presente para a segunda geração formada pelos oito filhos de sobrenome Bernardes: Manoel, Paulo, Fernando, Sérgio, Marcelo, Andréa, Luciane e Cristiane.

Todos eles herdeiros do talento de Manoel

Bernardes, um comerciante visionário, apaixonado pelas gemas brasileiras, que partiu cedo, aos 57 anos, em 1975, deixando a esposa e esses jovens, de então, que souberam levar adiante o legado do pai. Prova disso é que estão à frente, hoje, de cinco lojas da marca Manoel Bernardes, cerca de 100 funcionários e a representação das mais sofisticadas grifes de relógios e joias de marca própria e do mercado mundial do luxo.

Mas não para por aí. Em alguns anos prometem apresentar a terceira geração dos Bernardes no ramo da joalheria. Muitos deles já se



Manoel Bernardes, o pai, criou a joalheria em 1970

preparam. Enquanto isso, toda essa inspiração da nova coleção Legado, de Manoel Bernardes, chega junto para a celebração dos 50 anos da morte de Manoel, o pai, e 55 anos da joalheria, que teve seu primeiro endereço na rua Espírito Santo com Tupis, no Centro de Belo Horizonte.

Resistente ao tempo e às intempéries da vida, podendo ser eterna, como os diamantes, a joalheria segue firme e criativa, sob a batuta do maestro, que leva o nome do pai, o primogênito Manoel Bernardes, CEO da marca, além da importância de cada um dos irmãos, cada qual na sua função, formando uma orquestra em perfeita harmonia. Andréa Bernardes, que gerencia uma das lojas do BH Shopping e é uma das estrategistas da marca, lembra do pai como uma pessoa alegre, brincalhão, religioso, ético e leal. “Ele era uma pessoas articulada e conhecedor de seu mercado”, elogia Andréa, que ao lado de Paulo Bernardes estão sempre em sintonia na área comercial da empresa. Ele é diretor Comercial e de Gestão de Varejo. Cristiane, a caçula, é supervisora das lojas.

Marcelo, um apaixonado por gemas, como o pai. Este, que estudou gemologia na UFMG nos anos 1970, seguiu a trilha do patriarca e acabou

se tornando um expert no assunto, indo estudar a matéria no GIA Gemological Institute of America, (Califórnia, Estados Unidos), considerada a melhor escola de gemologia do mundo. Hoje, é o responsável pelo mercado internacional.

Marcelo Bernardes elogia a harmonia entre os irmãos à frente da joalheria como um dos pilares determinantes do sucesso. “A unidade familiar coesa entre os irmãos proprietários, além de muita experiência do corpo diretivo, visão clara de posicionamento de mercado e equipe de funcionários bem treinados e muito aguerridos, são os pilares da empresa”, destaca.

Para que a joalheria chegasse onde chegou e quão longe pode ir ainda, vale lembrar que o atacado era o princípio de tudo. Antes de tudo, conta Manoel Bernardes, o primogênito da prole, que o pai pode ser definido como um multitarefa. “Meu pai era um verdadeiro workaholic, dinâmico, carismático, capaz de agregar todos os tipos de fornecedores em torno dele, visionário, descobriu os clientes internacionais e criou uma espécie de bolsa de gemas. Centralizava a produção e a classificava para os diferentes tipos de compradores e sabia valorizar as gemas brasileiras ainda pouco conhecidas naquela



—
A primeira loja, no Centro de BH

época”, descreve o perfil do pai. Manoel Bernardes conta, ainda, que a criação da marca foi uma evolução natural desde os tempos em que os pedristas se encontravam no bar Polo Norte, no coração de BH para fazer negócios.

A história da joalheria Manoel Bernardes segue com a criação da Lapidação Minas Gerais, onde pôde dar vida às gemas brutas. “Em 1970 surge a marca Manoel Bernardes, onde atacado e varejo estavam contemplados na estratégia da empresa, abrindo, assim, uma grande janela para o atendimento ao público em geral e o que seria importante para a construção da imagem da joalheria a partir de 1976, após a morte do meu pai”, descreve Manoel.

Outro feito do qual o CEO das Organizações Manoel Bernardes se orgulha é o de ser a primeira joalheria a se instalar em um shopping center da capital. É o caso do BH Shopping, onde estão desde o início do empreendimento, inaugurado em setembro de 1979. Lá estão presentes no 1º e no 4º pisos, sendo este último dentro do conceito varejista shop-in-shop (loja dentro de

loja) seguindo o padrão mundial de cada expositante. Assim, cada um, com seu conceito, tem seu próprio espaço. Ali são comercializadas, além da grife Manoel Bernardes, as marcas Rolex, Cartier, Omega, Bvlgari, Montblanc, Breitling, TAGHeuer, entre outras. Além do BH Shopping, a Manoel Bernardes está também presente nos shoppings Pátio Savassi, DiamondMall e Del Rey. “Outra inovação, é a arquitetura arrojada, o atendimento em mesa, e não no balcão, tudo isso seguindo com uma identidade mineira”, faz questão de ressaltar Manoel.

Passado, presente e futuro estão interligados nas gerações que levam à frente a marca Manoel Bernardes. Da escolha do tema de cada coleção, da inspiração do criador, passando pela pesquisa, design, ao ponto de venda, até chegar ao seu destino final, há um longo caminho a ser percorrido pelo joalheiro. “Muito da capacidade de nosso pai está impregnada em nossa cultura. A importância do trabalho, de fazer acontecer, a ética, do interesse pelo coletivo, sobretudo, no segmento de gemas e joias. Tudo isso está

presente no modo de agir da segunda geração”, observa Manoel Bernardes.

Manoel acrescenta: “Brasileiridade traduzida no uso da cor, inovação através de uso da técnica à laser na construção da joia e savoir faire ancorado na sabedoria dos mestres ourives. Na governança, o mote é o interesse da empresa acima do interesse de cada um dos sócios. Na coletividade, buscar o desenvolvimento do segmento como um todo e a defesa de interesses a partir da participação nas entidades setoriais. Quanto ao mercado, o objetivo é ter uma

perspectiva centrada nos clientes. Todos esses pilares precisam ser sinergizados para uma atuação mais harmoniosa da Manoel Bernardes”, sintetiza.

A ideia da coleção Legado, explícita em seu catálogo, é a de que mais do que imaginar o futuro, é contar com inúmeras possibilidades de criá-lo e fazer a ponte entre o antigo e o novo, promovendo uma reconexão com o mundo que nos rodeia. São ideias que tentam passar as linhas que formam a coleção Legado: Origem, Musa, Harmonia, Conexão, Foco e Next. [®]

COLEÇÃO LEGADO

Homenagem da família Bernardes ao seu fundador

- Origem: modelos que combinam gemas de cor em lapidações ora apenas geométricos, ora explorando a relação com o orgânico.

- Musa: interpreta a grande musa da Manoel Bernardes: a flor.

- Harmonia: inspirada em folhas, feitas em ouro e diamantes, com recorte a laser e dobraduras feitas à mão.

- Conexão: Correntes que combinam elos de metal com gemas especialmente lapidadas. Os brilhantes completam seu luxo.

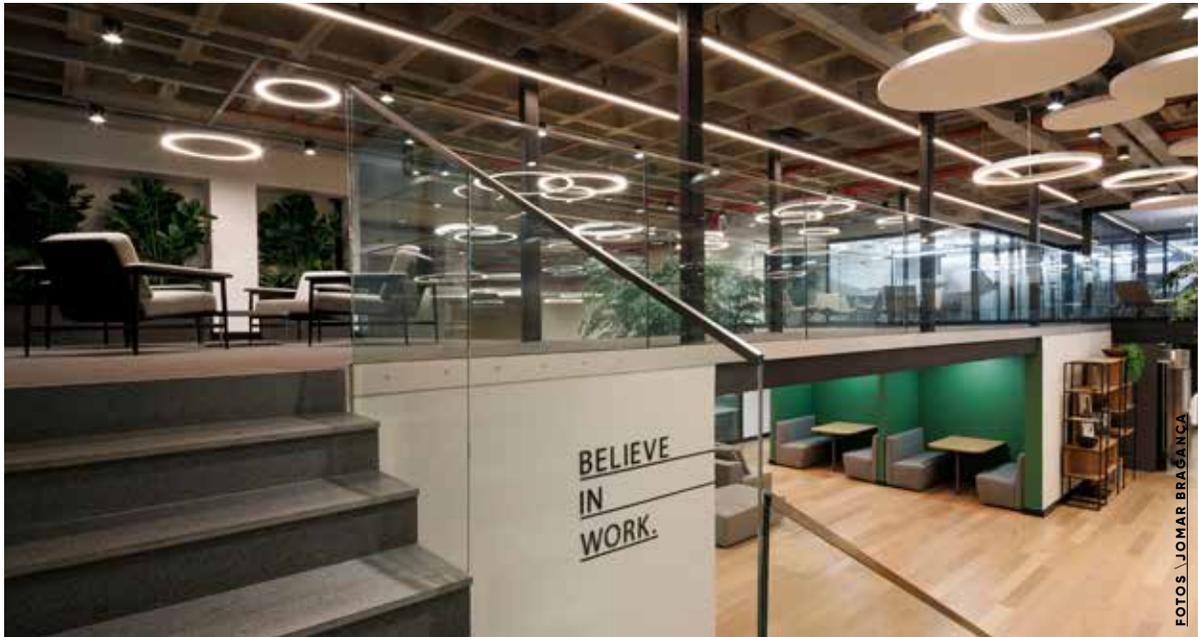
- Foco: composições em ouro, diamantes e gemas de cor em lapidações angulosas e dinâmicas.

- Next: texturas a laser e dobraduras feitas à mão que unem tecnologia e artesanaria para criar joias em ouro e diamantes.

FLEXIBILIDADE E INOVAÇÃO: O IMPACTO DOS COWORKINGS NO FUTURO DO TRABALHO



Empresas reduzem custos unindo infraestrutura, tecnologia e personalização



FOTOS | JOMAR BRAGA

Grow oferece áreas customizáveis e de descompressão

O cenário profissional brasileiro tem experimentado mudanças significativas nos últimos anos, impulsionadas por fatores como a pandemia e a evolução das necessidades corporativas. Entre as transformações mais notáveis está o crescimento dos espaços de coworking, que se consolidaram como uma alternativa eficiente e flexível para empresas e profissionais.

Inicialmente frequentado por profissionais liberais e startups de tecnologia, os locais se transformaram atraindo nichos variados como grandes multinacionais e empresas de grande porte que enxergam na infraestrutura uma excelente oportunidade. Segundo o Censo Coworking Brasil 2023, realizado pela Woba,

o número de coworkings no país aumentou 63% entre 2019 e 2023, totalizando mais de 2.400 espaços. Esse crescimento reflete a crescente demanda por ambientes de trabalho colaborativos e adaptáveis às novas dinâmicas profissionais.

Os coworkings oferecem uma série de vantagens, como redução de custos fixos, flexibilidade contratual e ambientes que estimulam a produtividade e o bem-estar. Além disso, promovem a interação entre profissionais de diferentes áreas, favorecendo a inovação e o networking.

Em Belo Horizonte, o Grow Workspace se destaca nesse cenário. Uma empresa do Grupo Concreto, o



SOBRE O GRUPO CONCRETO

Com quase 50 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.

espaço possui unidades em Belo Horizonte, no Centro, próximo ao Parque Municipal, na Savassi e também em Nova Lima, no Vila da Serra. Todas projetadas para atender às necessidades de empresas que buscam mais do que um simples endereço comercial. "Um dos maiores diferenciais do Grow está no potencial que o ambiente gera. A convivência entre startups e empresas consolidadas cria um terreno fértil para novas ideias e negócios disruptivos", destaca Júlio Granato, gerente-geral do Grow.

A unidade da Savassi, localizada no imponente edifício Statement, oferece 36 salas personalizáveis, auditório, áreas de desconpressão, refeitório e café — tudo projetado para unir tecnologia, conforto e identidade corporativa. Com projeto do premiado escritório D'Ávila Arquitetura, o Grow conta ainda com a praticidade da gestão corporativa com diferenciais como estúdio para gravação de podcast e o apoio de uma das melhores cafeterias do país no lobby do edifício, o Elisa Café.

Além disso, a unidade de Nova Lima foi reconhecida com nota máxima no app Woba, plataforma que avaliou os 104 melhores espaços compartilhados do Brasil, considerando critérios como infraestrutura, acessibilidade, convivência e qualidade dos serviços.

No coração da região central, a unidade da rua da Bahia tem vista para o arborizado Parque Municipal e possui fácil acesso por diferentes meios de transporte. Com lajes de 445 m² e a possibilidade de realização

de projetos sob medida, o local conta com 14 andares voltados para empresas com grandes números de colaboradores, auditório para 70 pessoas, sala de reunião, phone boots e um rooftop com cafeteria, refeitório, mercado de snacks e área de descanso.

De olho nas tendências do trabalho contemporâneo, o Grow Workspace permite a personalização total dos ambientes. As empresas contam com uma equipe especializada — formada por arquitetos, designers de interiores e profissionais de TI — para criar espaços que representam sua cultura organizacional e reforçam a identidade da marca.

Com internet de alta velocidade, estações de impressão, salas com ar-condicionado de controle individual, áreas de convivência com café, chá e água, além de segurança 24 horas, o Grow oferece uma estrutura completa para atender às necessidades de empresas de diferentes portes e segmentos.

Mais do que um espaço físico, o Grow Workspace entrega estrutura, estratégia e inspiração para negócios que querem ir além. 🌐

PERSPECTIVA

PSI



CIBELE RUAS

Psicanalista
cibele.ruas@gmail.com

ESTELIONATO AFETIVO

Há vigaristas por todo canto: profissão, religião, finanças e... por que não nos namoros? Tirar vantagem é a meta deles e a capacidade de iludir, sua especialidade.

Nesses relacionamentos, o prejuízo da vítima é quase líquido e certo. Quando material, é difícil de elaborar. Quando emocional, dói amargamente. As duas situações costumam andar de mãos dadas. As sensações da pessoa lesada incluem humilhação, decepção, mágoa, fracasso. Se o desejo de ser amado é universal, o desgosto frente ao engano, também. Ser passado para trás é um baque que pode resultar em depressão e, por mais injusto que pareça, em intensos sentimentos de culpa para a vítima.

Namoros mal intencionados podem ter diversos intuitos. O denominador comum é o desejo de triunfar sobre o outro, enganando-o, mentindo-lhe, trapaceando e, sobretudo, iludindo – o que dá ao vigarista uma extasiante sensação de poder e conquista. A busca de vantagens sexuais e financeiras é muito comum.

Não faltam sociopatas para se aproveitar da vulnerabilidade de pessoas ingênuas e emocionalmente carentes. Também existem casos muito bem documentados de pessoas inteligentes e bem de vida que são enganadas e perdem muito dinheiro: emprestam para cobrir emergências, quitam dívidas, presenteiam, levam em viagens, a restaurantes sofisticados, às compras em butiques

O ENGODO EXIGE QUE SE PRODUZA NO PARCEIRO UMA CEGUEIRA EMOCIONAL PARA AS EVIDÊNCIAS

exclusivas – fazem de tudo para agradar quem se especializou em manipular e sabe direitinho como conduzir ao que lhe interessa obter.

O trapaceiro tem a seu favor a inocência do outro e seu desejo de manter o bom relacionamento – sim, o relacionamento parece muito bom, pois o vigarista é mestre na arte de iludir. O engodo exige que se produza no parceiro uma cegueira emocional para as evidências, transformando-o em cúmplice e advogado de defesa. São vínculos difíceis de romper, para desespero de quem testemunha esses relacionamentos anômalos.

Quando a pessoa que está sendo lesada se der conta, sentirá muita raiva de si mesma. Afinal, como bem sabem os bons terapeutas, elas vão perceber que os sinais estavam lá todo o tempo. É frequente o enganado, sentindo-se envergonhado, optar pelo silêncio sobre o acontecido – uma vantagem para o culpado, que sairá ileso do relacionamento, pronto para encontrar nova vítima, pois seu comportamento pode se repetir várias vezes. ©

Novo Nivus **GTS**

Potência, estilo e exclusividade.



Grupo Lider



Faça um Best Drive na **Recreio** e garanta o seu.

*Consulte condições comerciais.



Recreio
Completa

Av. Barão Homem de Melo, 3.535

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

www.recreiovw.com.br

 @recreio.vw



Desacelere. Seu bem maior é a vida.

MAIS SEGURANÇA, MENOS DOR



Cirurgia robótica de joelho reduz trauma e amplia capacidade de recuperação



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Guilherme Abreu: "A ideia do planejamento mudou completamente com o sistema robótico"

O Hospital Felício Rocho é uma das instituições em saúde pioneiras nas cirurgias robóticas do joelho no mundo. No final de 2022, incorporou ao seu portfólio tecnológico o sistema robótico ROSA Knee, mesma tecnologia utilizada nos centros médicos mais modernos nos Estados Unidos e na Europa. A técnica avançada está aliada à tradição do centro de saúde na ortopedia brasileira. Com o auxílio do sistema ROSA

Knee, as cirurgias de artroplastia (prótese) de joelho são realizadas desde fevereiro de 2023.

O cirurgião ortopedista Guilherme Abreu explica que a robótica permite capturar detalhes da anatomia do joelho, possibilitando ver especificidades como o grau de deformidade, a angulação do joelho e a relação rotacional entre o fêmur e a tíbia. "A ideia do planejamento mudou completamente com o sistema robótico.

Antes, os instrumentais convencionais (manuais) permitiam ao cirurgião analisar a correção obtida apenas após a execução dos cortes cirúrgicos. Com o sistema robótico, utiliza-se sistema de navegação e obtenção de pontos anatômicos específicos no início da cirurgia. Isto permite a criação de um modelo tridimensional do joelho e das alterações existentes. O cirurgião planeja na tela o que vai fazer, mesmo antes de realizar os cortes. Somente após, as correções são realizadas, o que gera mais segurança. Esta mudança conceitual foi importantíssima e trazida pela cirurgia robótica. A consequência direta é cirurgia menos traumática, com necessidade menor de correções e com melhor capacidade de recuperação.”

O Hospital Felício Rocho está completando seus primeiros 200 casos de cirurgia robótica pelo sistema ROSA Knee. “Alguns dados interessantes já são conhecidos. Antes da robótica, com o sistema convencional os pacientes permaneciam em média de 2 a 4 dias internados para controle da dor e para reabilitação. Após a introdução do sistema robótico, o tempo médio de permanência caiu para menos de 2 dias. Certamente, isso é consequência de maior facilidade de controle de dor e reabilitação. Atualmente, o mais comum é o paciente ser encaminhado ao seu lar um dia após a cirurgia. Isto é fantástico e inimaginável há 10 anos atrás.” O tempo menor de internação apresenta inúmeros benefícios, entre eles, menor chance de complicações clínicas, retorno mais rápido do paciente ao seu ciclo social e profissional, além do menor custo final.

“Neste atual momento, estamos analisando o papel do sistema robótico no alinhamento mecânico e anatômico dos pacientes operados. Com o uso de radiografias especiais, dados angulares estão sendo analisados para saber qual técnica



— **Robô ROSA Knee: redução do tempo de internação é uma das vantagens**

permite melhor restauração do alinhamento mecânico neutro. Estas informações estão sendo analisadas tanto nos pacientes operados pelo sistema robótico, quanto pelo sistema convencional. Uma melhor restauração do alinhamento mecânico neutro é importante, pois estudos prévios mostram maior durabilidade da prótese em pacientes com restauração do seu alinhamento.”

Cabe ressaltar a tradição e história do serviço de ortopedia do Hospital Felício Rocho. Este foi um dos primeiros serviços de Minas Gerais, tendo sido fundado pelo doutor professor Márcio Ibrahim de Carvalho. “Dr. Márcio foi um dos pioneiros da introdução da especialidade ortopédica no Brasil. Durante meu tempo de convivência com ele, pude vivenciar sua paixão pela carreira ortopédica. Até seus últimos anos de trabalho, se mantinha atualizado, descrevendo com detalhes os últimos artigos científicos publicados nas revistas mais importantes do mundo. Este espírito sempre esteve presente e estimulado por ele em todo corpo clínico, com o olhar do que há de melhor em termos de tecnologia e resultado clínico”. ©

POR QUE ESCOLHER A CIRURGIA ROBÓTICA?

O médico João Oscar de Almeida Falcão Júnior é cirurgião ginecológico coordenador do Programa de Robótica do Hospital Felício Rocho. Ele fala da importância da robótica no campo cirúrgico e mostra os benefícios.

QUAL É A IMPORTÂNCIA DA CIRURGIA ROBÓTICA NO MUNDO E NO BRASIL?

A cirurgia robótica é uma técnica cirúrgica que representa a evolução da cirurgia laparoscópica, já bem difundida hoje em dia. Os braços robóticos permitem a reprodução dos movimentos das mãos do cirurgião no interior do abdome ou outras partes do corpo a ser operado, incluindo movimentos semelhantes ao do punho do cirurgião, o que antes era impossível.

COMO O FELÍCIO ROCHO SE PREPAROU PARA A ERA DA CIRURGIA ROBÓTICA?

O Hospital Felício Rocho é um dos pioneiros na introdução desta técnica em Minas Gerais. Há alguns anos temos estimulado nosso corpo clínico a buscar e incorporar os conhecimentos necessários para a capacitação adequada para a realização de cirurgias robóticas. Hoje, grande número de colegas das

principais áreas de atuação da robótica são certificados e temos programas permanentes de certificação de profissionais.

COMO O HFR SE COLOCA HOJE, ENTRE OS GRANDES HOSPITAIS MUNDIAIS E DO PAÍS, NO CAMPO DA CIRURGIA ROBÓTICA?

Somos um dos maiores, se não o maior serviço do estado com um volume consistente de cirurgias mensais. Mais que isto, temos um programa diversificado que abrange diversas áreas de atuação da robótica, com diversas especialidades médicas.

EM QUAIS ESPECIALIDADES, OU TIPOS DE DOENÇAS, A CIRURGIA ROBÓTICA JÁ É UTILIZADA?

As áreas com maior volume em nosso hospital são a urologia, ginecologia, cirurgia geral e cirurgia torácica. Outras áreas, como cirurgia pediátrica, cirurgia cardíaca e até transplantes são áreas com grande potencial de crescimento.

QUAL A IMPORTÂNCIA DA CIRURGIA ROBÓTICA SER UTILIZADA EM UM HOSPITAL DO PORTE DO HFR, EM TERMOS DE SEGURANÇA E DE INTERCORRÊNCIAS?

Quando ganhamos mais precisão e delicadeza nos procedimentos cirúrgicos esperamos mais segurança, diminuição do número de complicações, conforto e satisfação para nossos pacientes. Além disto, como um procedimento minimamente invasivo, diminuimos o tempo de internação e de retorno de nossos pacientes às suas atividades rotineiras.



FOTO / DIVULGAÇÃO

PREMIUM
WINES

PEQUENOS PRODUTORES,
GRANDES VINHOS

PASO A PASO

Descubra uma Argentina diferente, com **vinhos naturais** e **orgânicos** produzidos com uvas nativas e intervenções mínimas.



Norberto Páez e Sebastián Bisole:
“...para se obter algo único, com personalidade, o importante é avançar passo a passo”.

Imagem de fundo: Freepik

Beba com responsabilidade



TECNOLOGIA ESTÉTICA REVOLUCIONÁRIA CHEGA EM BH PARA REDEFINIR OS PADRÕES DE CUIDADO COM O LIPEDEMA



*Além de oferecer uma solução eficaz para a flacidez,
gordura localizada e celulite, o aparelho pode melhorar
a qualidade de vida de mulheres com a doença*



FOTO \ DIVULGAÇÃO

O espelho não devolve uma imagem proporcional. Pernas e quadris aumentados, com gordura visivelmente acumulada de forma irregular. À vista, uma pele com aspecto celulítico e textura nodular. Essa é a realidade silenciosa de milhares de mulheres que convivem com um corpo que não obedece às regras tradicionais de emagrecimento. Uma condição crônica, progressiva e, muitas vezes, invisibilizada: o lipedema.

Cada vez mais comentado na internet, mas ainda pouco conhecido de fato pelas pessoas, o lipedema não se trata apenas de um incômodo estético. Além da gordura localizada resistente e da assimetria corporal, o lipedema vem acompanhado de dor ao toque, sensação de peso, inchaço e hematomas frequentes. Em fases mais avançadas, até mesmo a mobilidade é afetada. Tudo isso leva à baixa autoestima e até mesmo ao isolamento social.

O desconhecimento, por sua vez, contribui para diagnósticos tardios e tratamentos inadequados, já que muitas vezes o lipedema é confundido com obesidade. “E aí começa um ciclo de frustração”, como explica a dermatologista Tathya Taranto. “São mulheres que fazem dieta e treinam com disciplina, mas o corpo simplesmente não responde da forma esperada”.

De acordo com a Dra. Tathya, o tratamento do lipedema realmente envolve adotar uma alimentação equilibrada e exercícios físicos, mas apenas isso não é o suficiente. Também é preciso realizar algumas intervenções estéticas, mas as escolhas precisam ser estratégicas. “É comum ver mulheres que investiram tempo, dinheiro e energia em tratamentos que não deram certo. Isso gera sofrimento físico e emocional, fazendo com que elas, muitas vezes, desistam de buscar ajuda”, comenta a médica.

E foi pensando nesse cenário que a Dra. Tathya, à

frente de uma clínica que leva seu nome em Belo Horizonte, trouxe para a capital mineira uma tecnologia revolucionária: o Unyque Pro, primeira plataforma no mundo a reunir, em uma única ponteira, as terapias estéticas mais avançadas da atualidade.

O Unyque Pro combina radiofrequência com sistema de resfriamento controlado, endermologia por turbina axial e ultrassom multifocalizado de alta intensidade. O resultado dessa sinergia? Ativação da circulação e do metabolismo local, regeneração tecidual, efeito anti-inflamatório poderoso e quebra da gordura resistente. Em outras palavras, alívio real dos sintomas e melhora visível do contorno corporal e do aspecto da pele. Para a dermatologista, a plataforma oferece uma abordagem abrangente para essa condição complexa. “É uma tecnologia inteligente, desenhada para atuar onde os tratamentos convencionais falham”, complementa a médica.

Na Clínica Tathya Taranto, no entanto, o Unyque Pro têm impressionado não só pelos resultados clínicos superiores relacionados ao lipedema. Ele também está chamando a atenção entre aquelas que buscam por soluções eficazes para tratar a flacidez, a celulite e a gordura localizada que não é considerada doente. “Como eu disse, é uma plataforma de alta performance, capaz de entregar resultados surpreendentes em diferentes tipos de corpos e objetivos”, aponta a Dra. Tathya.

Ainda segundo a médica, outro diferencial do Unyque Pro são suas sessões rápidas, que podem durar de 15 a 60 minutos e não exigem tempo de recuperação, permitindo que a pessoa retorne às suas atividades normalmente após o tratamento.

Para saber mais sobre o Unyque Pro e outros protocolos personalizados da Clínica Tathya Taranto, basta entrar em contato com sua equipe e agendar uma avaliação personalizada.

SEMANA DE TRANSFORMAÇÃO



Imersão Método Kur propicia mudanças no corpo, mente e hábitos no melhor spa médico das Américas

Na próxima semana, o Kurotel, considerado o melhor spa médico das Américas, oferece uma edição especial da sua tradicional Imersão, com uma oportunidade transformadora: a presença do fundador do Método Kur, Luís Carlos Silveira, criador do método há 53 anos — ainda antes da fundação oficial do Kurotel — e de seus pilares fundamentais com Água, Movimento,

—
Mariela e Luís Carlos Silveira vão participar das atividades com os clientes

Alimento, Relaxamento e Equilíbrio que permanecem vivos até hoje.

Ao lado da filha, a médica Mariela Silveira, o dr. Luís Carlos estará presente participando ativamente das atividades com os clientes. Talks, consultas, práticas de meditação e momentos de convivência direta permitirão uma troca única com o mentor do método, reconhecido internacionalmente por sua contribuição pioneira à medicina preventiva. Dr. Luís Carlos já foi homenageado no Brasil, na Grécia e na Itália como um dos grandes da medicina.

Mais do que um programa de bem-estar, esta edição da Imersão Kur oferece um mergulho na origem e essência do método, alinhando tradição e inovação, tecnologia e olhar humano. É a chance de aprender diretamente com quem idealizou a filosofia que transformou vidas ao longo de décadas — e que continua mais atual do que nunca.

Este é o mesmo método que já ajudou milhares de pessoas ao redor do mundo — e agora pode transformar também a sua vida. Nesta edição, você será olhado de forma única pelo próprio criador e por uma equipe multidisciplinar altamente qualificada, que irá avaliar sua condição de forma integrada. Em vez de buscar diversos especialistas em diferentes consultórios, você encontrará tudo sob o mesmo teto: um programa completo de saúde e bem-estar, com medicina de ponta, cuidado humano e resultados reais.



FOTOS / DIVULGAÇÃO



—
Atividades na água, exercícios e cuidados pessoais integram a semana de imersão

Além das atividades já incluídas nos programas do Kur, o pacote contará com momentos exclusivos conduzidos pelo médico e sua filha, aprofundando temas como longevidade, propósito e transformação do estilo de vida. Os participantes contam com consultas médicas personalizadas, aferição matinal de sinais vitais com o Dr. Luís Carlos e envolvimento direto dos fundadores nas atividades coletivas.

Os participantes vivenciam uma programação cuidadosamente pensada para reequilibrar hábitos, reconectar corpo e mente e iniciar uma nova etapa com mais leveza e vitalidade. A imersão inclui acompanhamento médico individualizado, avaliações clínicas, terapias corporais, sessões de mindfulness, aulas de movimento consciente, práticas de respiração e meditação, além de uma gastronomia saudável, funcional e cheia de sabor.

DIFERENCIAIS DA SEMANA

Confira os adicionais do programa já existente que serão contemplados na edição:

- ▶ Abertura com o talk “A História que Gerou o Método Kur”, conduzido por Dr. Luís Carlos e Neusa Silveira, seguido de sessão de autógrafos do livro Prescrição com Riso.
- ▶ Palestra “Como deixar o Método Kur presente na sua vida?”, com Dr. Luís Carlos e Dra. Mariela, e meditação guiada com a Dra. Mariela.
- ▶ Caminhada matinal no Lago Negro e aula de culinária saudável com participação da Dra. Mariela.
- ▶ Talk “O que esperar para o futuro da saúde e wellness?”, com a Dra. Mariela, seguido de meditação.
- ▶ Aula da Felicidade, conduzida pela Dra. Mariela.

O ambiente tranquilo da Serra Gaúcha contribui para uma pausa real — longe dos estímulos do dia a dia, mas cercado por conforto, cuidado e natureza. A proposta do Kurotel vai além do relaxamento: é um convite à mudança de estilo de vida com base na ciência, na escuta ativa e na atenção plena. Com mais de 40 anos de história e diversos prêmios internacionais, o Kur é referência em longevidade saudável e pioneiro em unir medicina preventiva, bem-estar emocional e práticas de autocuidado.

A Imersão é ideal para quem deseja iniciar novos ciclos com clareza e propósito, cuidando da saúde como prioridade. As reservas podem ser feitas pelo WhatsApp : (54) 99121-2132 ou pelo e-mail: reservas@kurotel.com.br. ©



GILDA VAZ

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

QUANDO OS LOUCOS GUIAM OS CEGOS

Tomo como ponto de partida uma frase de Shakespeare no *Rei Lear*: “É uma infelicidade da época em que os loucos guiam os cegos”.

Essa frase, como tantas outras que até hoje são evocadas, toca num ponto de verdade que não se desfaz com o tempo. Assim como o monarca na peça encenada perante a corte inglesa em dezembro de 1606, ainda hoje, muitos dirigentes no mundo também o governam de forma insana.

Isso acontece tanto no âmbito político quanto âmbito no familiar. Assim, a loucura vai sendo plantada e disseminada desde épocas remotas, quando não havia recursos para se entender. Hoje, supõe-se que já temos recursos e conhecimentos suficientes para julgar e entender o grau de insanidade que nos rodeia. No entanto, tendemos a fechar os olhos para não nos sentirmos impotentes.

Isso nos leva a uma outra frase, agora, a do escritor francês Rochefoucauld: “Nem o sol nem a morte podem ser olhados de frente”.

Três séculos depois, Freud nos traz um outro enunciado: “Diante da morte do pai, deve-se fechar um olho”, formulando o impasse diante da

A LOUCURA VAI SENDO PLANTADA E DISSEMINADA DESDE ÉPOCAS REMOTAS, QUANDO NÃO HAVIA RECURSOS PARA SE ENTENDER

perda do pai, no qual depositamos a confiança, a fantasia de segurança e garantias. Assim, continuamos com um olho fechado, na melhor das hipóteses, sustentando a fantasia de um pai que nos proteja e nos guie.

O que está em jogo é o desamparo estrutural, o real do nosso ser, levando-nos a preenchê-lo buscando recursos na religião, nas crenças, nos relacionamentos e na política. Acabamos por nos acomodar e instaurar um substituto para esse pai imaginário e onipotente e não buscar em nós mesmos o suporte para essa falta.

Vale destacar que o pai é, antes de tudo, uma marca simbólica, suporte e articulador das referências que compõem a nossa subjetividade e não um outro qualquer.. ^{VB}

QUEM DISSE QUE NINGUÉM É INSUBSTITUÍVEL, MENTIU.

Há poucos dias nos despedimos de um dos fundadores da Tom Comunicação. Do Vini. **Vinicius Alzamora, um dos grandes criativos de publicidade que já andaram por aqui.** E ele não criou só títulos, roteiros de filmes, slogans e taglines de importantes marcas, não. Criou também um jeito de um time de criação pensar e criar: ouvindo ativamente as demandas e dores dos clientes, as orientações e achados do planejamento, as preocupações do time de mídia, as especificações da produção.

E como não existe outro como ele, não vamos tentar substituí-lo.

O trabalho adiante de todos nós da Tom é honrar sua memória e traduzir o seu legado em trabalho duro, em clima leve, em paixão pelas ideias e pelas pessoas.

O mesmo trabalho que fazemos há 24 anos. O de transformar em realidade a nossa missão: **“Sair do lugar-comum. Desafiar as soluções tradicionais. Ir além do conhecido, do previsível, na busca de ações que gerem melhores resultados.”**

Estudando e acompanhando de perto as mudanças na sociedade, o surgimento e o desenvolvimento de novas técnicas, tecnologias e soluções de comunicação. Mantendo um ambiente favorável à geração irrestrita de ideias, um local de trabalho inclusivo e diverso, e um clima marcado pelo respeito às pessoas e às práticas éticas.

Esse é o nosso tom. O que criou nossa identidade.

E vamos continuar seguindo com ele o nosso caminho.

CASA DE MARIA



*Projeto transforma realidade
de famílias com doenças raras*



Espaço oferece acompanhamento multidisciplinar

Entidade sem fins lucrativos e de caráter filantrópico, a Casa de Maria firmou-se no campo das iniciativas coletivas por se ocupar de um propósito importante: oferecer atendimento socioassistencial gratuito a pessoas com doenças raras – em particular, àquelas em situação de risco econômico, social e pessoal. Fundada em 2019, a instituição propõe um acompanhamento continuado, planejado e multidisciplinar no campo da assistência social. Os pacientes são encaminhados principalmente

por meio de equipamentos de saúde de diversas regiões do estado de Minas Gerais.

Vale lembrar que a origem da Casa da Maria está ligada à trajetória pessoal de seus idealizadores, o advogado e atual secretário de Governo de Estado de Minas Gerais, Marcelo Aro, e o engenheiro coordenador de mecânica/caldeiraria William Rodrigues. Ambos enfrentaram o impacto do diagnóstico de uma doença rara em seus respectivos filhos: Mariazinha, filha de Aro, nasceu com

a Síndrome de Cornélia de Lange, enquanto Yan Azevedo Rodrigues de Oliveira, filho de William, foi diagnosticado com atrofia muscular espinhal (AME) do tipo 1.

"Mariazinha não é só a inspiração para a fundação da Casa, mas a minha inspiração para tudo", pontua Marcelo Aro, lembrando que ele e a esposa, Tininha, enfrentaram momentos de incerteza ao longo da gestação da primogênita. "Cada médico dizia uma coisa: que a nossa filha não era compatível com a vida, que ela não chegaria aos cinco anos de idade, que nós deveríamos interromper a gravidez... E, quando ela chegou, a falta de informação e de locais de referência nos causou profunda preocupação". Em busca de alternativas de tratamento, Aro foi a Portugal, onde conheceu a Casa dos Marcos, espaço de acolhimento a doentes raros. Ele, então, se encantou com o que viu: "Percebi que estavam muito à nossa frente e, ali, prometi que faria algo semelhante aqui, em Minas Gerais. E fizemos! Com a ajuda de alguns amigos, como o William, fundamos a primeira Casa, em Contagem". Na sequência, veio a unidade Belo Horizonte, localizada no Belvedere.

Ressalta-se que, de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), uma doença rara é aquela atinge até 65 pessoas a cada grupo de 100 mil habitantes. Essas enfermidades podem ser genéticas, metabólicas, hereditárias, congênitas, imunológicas ou infecciosas. No Brasil, estima-se que 13 milhões de pessoas vivam com alguma doença rara. Entre as enfermidades acompanhadas na Casa de Maria estão a Síndrome de Prader-Willi, a Distrofia Muscular de Duchenne, a Síndrome Cornélia de Lange, a Síndrome de Patau e a Síndrome de Allan Herndon Dudley. São condições que exigem cuidados muito específicos, com acompanhamento constante e ações voltadas à melhoria da qualidade



Marcelo Aro com Mariazinha: "Ela é minha inspiração para tudo"

de vida dos pacientes. Nesse sentido, Aro reforça que cada criança rara carrega uma história única, cheia de desafios e conquistas: "Muitas doenças são crônicas, progressivas e multissistêmicas, gerando demandas de várias especialidades médicas. Por isso, uma equipe interdisciplinar é fundamental, porque garante um atendimento integral e personalizado para cada criança".

Atualmente, a Casa de Maria atende e acompanha cerca de 80 pessoas com doenças raras. "Viabilizamos atendimentos terapêuticos por meio de uma equipe multidisciplinar e integrada, com foco na promoção do máximo de independência funcional dos assistidos", diz Aro. Entre os serviços, há



Pobre Juan

BH Shopping • DiamondMall

Mesmo o fogo
mais brutal revela
suas sutilezas

A REVOLUÇÃO MATERNA



Dores e delícias de ter filhos a partir dos 40 anos



FOTO / ÁLBUM DE FAMÍLIA

—
Renata Abreu e Bento: "Ter todo o cenário resolvido é a grande sacada"

Ser uma mãe 40 + já não causa espanto. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), registrou, nos últimos 12 anos, crescimento de 66% no número de mulheres que se tornaram mães com 40, 41, 42, 43 anos, numa verdadeira revolução materna: "Uma conhecida minha teve filho aos 45", conta a empresária Bharbara Marques Renault, ela mesma uma mãe parida aos 42 anos pelo filho Hugo, atualmente com dois aninhos. As razões de Bharbara - 44 anos - para adiar a maternidade não diferem das de outras mães tardias: dedicação e foco na vida profissional. O que chama a atenção é o olhar que muitas mulheres passaram a ter sobre a maternidade nesta faixa etária: o tempo tem se mostrado fator mais positivo do que negativo e, ao contrário do que ouviram até de especialistas, não houve dificuldade para engravidar.

Bharbara se lembra de que até o obstetra, a partir dos 36 anos da paciente, falava que ela precisava ser rápida, senão, não conseguiria engravidar. "Cheguei a olhar congelamento de óvulos, mas não queria nada daquilo", conta. Em 2021, ela e o marido começaram a correr contra o relógio biológico de Bharbara, ponteiros marcando 39 anos. "No Ano Novo de 2021 para 2022 fomos para a Bahia e uma semana depois eu já estava grávida." Coincidência ou genética, a irmã dela também engravidou aos 40.

"Minha vida mudou completamente. Sou apaixonada pelo meu filho, mas filho é só se você

quiser”, reforça Bharbara Renault, que diz sentir-se representada ao ver tantas mães na mesma faixa etária. Ela conhece mulheres de 44, 45 anos “tendo filhos, sem tratamento, sem nada. Nos cuidamos, fazemos esportes, nos alimentamos bem. Postergamos a maternidade, mas estamos com saúde e preparo para ter este filho que vem mais tarde.”

BAGAGEM EMOCIONAL

A psicóloga especialista em educação larental e CEO do Seminário Internacional de Mães, Fernanda Teles, explica que a maternidade aos 40 anos traz esta consciência que Bharbara demonstra. “A noite mal dormida pesa e a própria gestação pode ser mais arriscada, mas há ganhos imensos. A mulher tem mais repertório, presença emocional e educa com mais intenção.” O nome disso é bagagem emocional, que vem dos ciclos de autoconhecimento e de amadurecimento que capacitam para lidar com desafios, ter uma melhor escuta sobre as necessidades do filho e até de si mesma.

Para Renata Soares Machado Guimarães de Abreu não poderia ser mais verdade. Ela deu à luz aos 41 anos ao filho Bento, de parto normal, e acha que “ter todo o cenário resolvido é a grande sacada, a dádiva da maternidade aos 40 anos. Aos 20 e poucos teria sido um general. Hoje, a vida já me ensinou e, mesmo assim, ser mãe é mais difícil e melhor do que imaginei”, diz ela.

Com uma carreira de duas décadas no Ministério Público, dando aulas, correndo de um lado para outro, Renata, aos 39 anos estava pronta para desacelerar; tinha casa própria, vida financeira e profissional estáveis. “Mas mal sabia eu”, brinca ela, naquelas alturas decidida a não engravidar. Mas e as surpresas da vida?



FOTO / DIVULGAÇÃO

—
Fernanda Teles: “A mulher tem mais repertório”

“Fui colocar um DIU. Marquei para janeiro de 2020 e no dia, precisei reagendar; estava mudando de casa. Tomei um susto absurdo em razão da idade”, conta ela sobre a própria reação ao saber da gravidez inesperada. Gestante durante a pandemia, Renata entrou imediatamente para o grupo de risco da Covid-19 e não pôde guardar a notícia. Teve medo, sim, pela saúde do bebê e a idade bateu como uma questão. Fora o turbilhão de novidades e emoções: preparar as enteadas, de 8 e 12 anos, contar para a família sobre sua gravidez e avisar



Bharbara Renault e Hugo: "Estamos com saúde e preparo para ter este filho que vem mais tarde"

até mesmo, imediatamente, no trabalho.

Seu filhinho, Bento, de quatro anos e muita fofura, nasceu um dia após seu aniversário de 41 anos. Por conta da pandemia ela não teve ajudante nem rede de apoio. Além da pediatra, durante os dois primeiros anos de vida Bento só conhecia seu núcleo familiar. De novo, Renata percebeu o tempo como aliado, apesar dos medos pelo imprevisível. "Não tive intercorrência alguma. Um pouco de dor na costela, alguns enjoos, mas nada de inchaços", conta a feliz mãe de 45 anos.

MATERNIDADE MADURA

Longe de se tratar de mais uma romantização do papel materno, as delícias da maternidade madura esbarram em desafios. Além de ser um trabalho de 24 horas por dia, como as próprias mães contaram em seus depoimentos, há o medo delas de faltarem aos pequenos. "Tenho o pensamento de que não posso morrer, mas já penso na solução.

Sei que não poderei dar ao meu filho, quando ele tiver a minha idade, o suporte que meus pais me dão. Então, penso em criar um adulto forte e seguro", conta Renata. Ela também não esconde o desejo de construir um estofamento financeiro para o futuro de Bento.

A psicóloga Fernanda Teles explica que não é incomum às mães com mais de 40 anos o receio ao julgamento, uma vez que elas recebem críticas veladas, do tipo "será que ela vai dar conta?" A cobrança pela maternidade persiste. "No imaginário coletivo, toda mulher deve ser mãe", revela Fernanda.

Representantes desta nova geração de mães, Bharbara, Renata e seus filhotes são fruto das mudanças sociais que levaram as mulheres ao mercado de trabalho, ao adiamento da função de mãe e à independência financeira. Também são a prova de que a maternidade pode ser vivida na maturidade, sem culpas, aflições ou sensação de inadequação. Pois, sim, elas darão conta. Aliás, já deram! . ☺

**HÁ 50 ANOS POSSIBILITANDO
EMPREENDEDORES A DIVULGAR
SEUS NEGÓCIOS PARA
MILHÕES DE PESSOAS.**

**GRÁFICA
PAMPULHA.**

**@GRAFICAPAMPULHA
GRAFICAPAMPULHA.COM.BR**



EDUARDO PINTO COELHO
Publicitário e outras coisas

IDOS TEMPOS

Das mesas de sábado no Chico Mineiro e Chez Bastião, aos animados almoços dos domingos, aqui recordaremos pessoas, personagens e histórias daqueles que viveram épocas inesquecíveis da nossa cidade, pelo olhar do filho de quem celebrou a vida e registrou muitos destes momentos, sempre rodeado de grandes amigos.



SWEET DREAMS ARE MADE OF THIS

Quem conheceu a charmosa Hi-Fi, no velho BH Shopping, se lembra daqueles anos em que a vida parecia mais simples e lenta - o som das músicas ecoava pelas ondas do rádio trazendo uma sensação de esperança, liberdade e de um Brasil melhor - que até hoje nunca passou de um distante sonho.

As melodias vibrantes, os sintetizadores marcantes e as letras que falavam de amores, loucuras e angústias criaram uma trilha sonora que ainda vive no coração de quem curtiu aquela época, em que nomes como Michael Jackson, The Police, Genesis, Stevie Wonder, Madonna e Lionel Richie disputavam na mesma edição quem levaria o Grammy de melhor disco.

Um tempo em que as relações eram mais reais, as pessoas se encontravam e conversavam, trocavam olhares e sorrisos, fortaleciam laços de amor e amizade sem a preocupação de selfies, registros e

exposição. Tecnicamente, tudo era mais analógico: os walkmans eram nossos companheiros de viagem, as fitas cassete guardavam histórias e músicas favoritas, e os filmes eram alugados, rebobinados e devolvidos em locadoras cheias de charme, cor e nostalgia. Uma viagem para a Europa não rendia mais do que 36 fotos. 72 no máximo.

As luzes de neon brilhavam nas noites ao som de Billy Idol, Cyndi Lauper e Duran Duran. Os mais novos se encontravam em pistas de dança celebrando a vida com passinhos e entusiasmo. Hoje, ao ouvir aquelas músicas, sentimos uma mistura de saudade e melancolia por um mundo que, embora não exista mais, permanece vivo na memória como uma lembrança gostosa de um tempo em que tudo parecia puro, real e conquistável.

Quem entrou em uma das cabines da Hi-Fi e colocou o fone de ouvido para ouvir o último disco do Bee Gees, Supertramp ou Pink Floyd, sabe o quanto aquilo foi especial. Só quem viveu entende. Só quem viveu.





Foto de inauguração da Padaria Savassi, nos anos 30, a primeira a ter mesinhas para seus clientes



Nos anos 90, a calçada do Chico Mineiro, na Rua Alagoas, era o point certo de grande parte do empresariado mineiro



Linda foto da Praça Diogo Vasconcelos, conhecida como Praça da Savassi, antes da retirada do famoso pirulito

Ajude-nos a reconhecer o charmoso motoqueiro da foto. Sabe quem é ele?



BR sentido Rio durante construção do BH Shopping. Onde hoje existe uma selva de pedra, nada além de montanhas



Recém inaugurada Carbel, na Av. Nossa Senhora do Carmo, com um fusquinha ousadamente instalado no teto da loja



Praça Raul Soares durante a construção do Edifício JK, Blocos A e B, na década de 50. BH crescia a todo vapor

Quero a sua ajuda para fazer esta coluna. Envie ideias e fotos digitalizadas para (31) 98888-2222

VIVER GOURMET



MAFÊ LAGES
@mafe_lages

RIGHI

Uma vez por semana, o espaço dos *chefs* Guilherme e Yzabella Righi é palco do menu “O retorno”, inspirado nas vivências dos dois pela Itália juntamente com experiências em Minas. O menu inicia com um grissini de fubá de moinho d’água e banha de porco seguido de uma sequência de três aperitivos: crocante de amendoim com gelatina de campari, doce de laranja e lardo de porco (bem interessante); arancini de canjiquinha com ragu e pesto de tomate seco (um dos melhores que já comi na vida); picanha com vinagrete, água de tomate e farofa. Depois as etapas passam a ter nomes de regiões da Itália. A primeira é a “Piemonte”: filé picado na ponta da faca, maionese, crocante de baru e vinagrete de acerola. A “Lombardia” é uma experiência interessante, um risoto de cheiro verde! E o melhor: acompanhado de coraçãozinho. Dou destaque para a “Calabria”: mil folhas de língua de boi, cenoura, gel de laranja, bisque de camarão acompanhados de um polvo feito no ponto certo. Antes da sobremesa é hora de uma tartelete de manga surpreendente! Um entremet de doce de leite e café adoça a boca na medida certa. Para fechar, alguns docinhos harmonizam com uma xícara de café. O ambiente da Righi é lindo e vale demais



FOTOS / MAFÊ LAGES

conhecer a fundo cada detalhe dessa experiência. O menu degustação sai por R\$ 290,00 e é necessário fazer reserva.

—
Siga as redes sociais!
@vivergourmet
@mafe_lages

DICAS EM BH



OKINAKI

uma casa que consegue manter o alto nível. Já havia tempo desde a minha visita ao restaurante asiático e, para minha felicidade, tudo continua excelente. Das ostras frescas (R\$ 22,00/dupla) servidas às quintas-feiras ao lombinho em tempurá com molho agri-doce (R\$ 38,00), tudo delicioso. Por indicação da chef provei também uma entradilha vegetariana, a berinjela (R\$ 32,00), que agora virou pedida obrigatória.



FOTOS / MAFFELAGES



MARIE CUISINE

Restaurante de shopping sempre deixa com um pé atrás e com o Marie Cuisine não foi diferente. Não fui com altas expectativas para esse restaurante do Diamond Mall, mas saí muito bem surpreendida. O atendimento foi impecável e a comida estava muito gostosa. De entrada, bruschettas e carpaccio. Meu prato principal foi o gnocchi com filé que poderia ser mais trufado, mas, mesmo assim, aprovadíssimo.

VIVÊNCIA INTERNACIONAL, INSPIRAÇÃO MINEIRA



Referência da culinária contemporânea, restaurante Villeon reúne elementos de diferentes regiões do mundo



Felipe Leão: cardápio é combinação de sofisticação técnica e sensibilidade

Foi a partir da ideia de integrar a culinária de diferentes países que o *chef* mineiro Felipe Leão inaugurou o Villeon, um dos principais restaurantes de cozinha contemporânea da capital mineira. Localizado no bairro Luxemburgo, o estabelecimento, que abriu as portas em 2021, oferece um cardápio diversificado e conta com uma atmosfera marcante, inspirada nas cores da Costa Amalfitana.

No que diz respeito à idealização do projeto, Felipe Leão conta que a arquitetura foi pensada em conjunto com o arquiteto Cristiano Sá Motta: “Ele é um verdadeiro artista. Pegou um papel, lápis de cor, e desenhou à mão o primeiro esboço do Villeon — sem computador, sem efeitos — apenas arte pura. E logo de cara o projeto me encantou profundamente. Desde então, seguimos a ideia de criar um espaço que lembrasse uma pequena

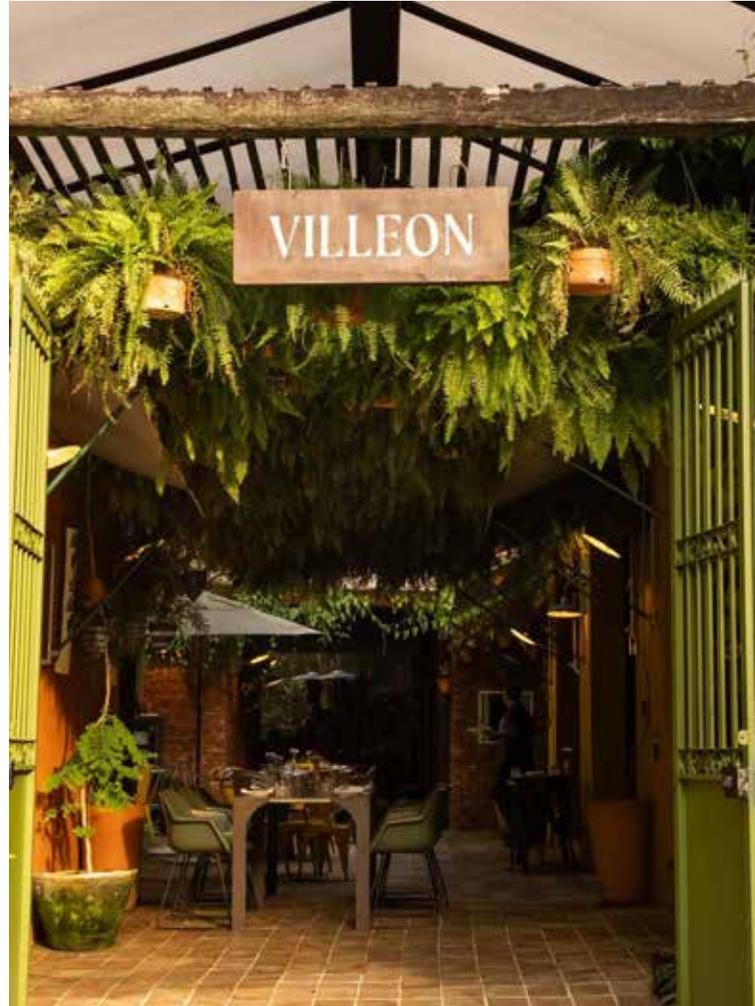


—
Ambiente lembra pequena vila italiana, que privilegia o bem-estar

vila italiana, algo aconchegante, conectado à natureza e pensado para privilegiar o bem-estar”, afirma. Atualmente, o restaurante é composto por diferentes ambientes, incluindo um pátio central, mesas ao ar livre e um salão coberto.

Nascido em Lavras Novas, o *chef* começou sua jornada profissional em Belo Horizonte, onde trabalhou no setor de hotelaria e assumiu a cozinha do Buffet Pichita Lana. Em busca de aprimorar sua formação gastronômica, Felipe foi para a França, onde se dedicou a um curso intensivo de três anos na escola École Gregoire-Ferrandi. Durante esse período, o mineiro teve a oportunidade de trabalhar em restaurantes estrelados pelo Guia Michelin, como o Le Chambard, em Kaysersberg, e o Maison Bras, localizado em Laguiole.

Nesse sentido, a cozinha do Villeon é um



reflexo das vivências de Felipe ao redor do mundo. O *chef* utiliza técnicas francesas adquiridas em sua formação gastronômica, e, como mineiro, também garante que as receitas apresentem sabores típicos de seu estado natal. Um exemplo dessas influências no cardápio é o prato *Croque de queijo canastra*, finalizado com caramelo salgado de doce de leite. O intuito da criação é valorizar o queijo da Serra da Canastra, que, em conjunto com o doce de leite, apresenta um sabor único e equilibrado. “Outra opção com inspirações mineiras é a nossa *Gouda french fries*: batatas fritas feitas com queijo gouda produzido no Sul de Minas, em Cruzília, uma pequena cidade que mostra ao mundo



FOTOS / DIVULGAÇÃO



Pratos ressaltam qualidade dos ingredientes

a diversidade e a força da nossa terra”, acrescenta Felipe.

Segundo o *chef*, a criação dos pratos envolve um equilíbrio entre técnica, criatividade e atenção ao perfil do público. Ele destaca que, apesar de a busca por inovação ser importante, é também essencial considerar a aceitação dos clientes. Felipe, então, menciona o exemplo do prato *Marina Leão* — tornedor de filé mignon ao molho da casa, acompanhado de risoto de cogumelos trufados —, que possui uma execução cuidadosa e, ao mesmo tempo, conta com apelo comercial. Para o *chef*, o cardápio do Villeon é resultado da combinação entre sofisticação técnica e sensibilidade em relação à experiência dos clientes.

Além disso, o frescor e a qualidade dos ingredientes são elementos essenciais para o restaurante. Ao refletir sobre a importância desse cuidado, Felipe compartilha uma lição que

aprendeu na França, com o *chef* Paul Bocuse: “Noventa por cento do sucesso de um prato está na escolha dos ingredientes. Apenas 10% dependem do trabalho do cozinheiro”. Por essa razão, o *chef* afirma que os fornecedores do Villeon são escolhidos cuidadosamente: “Não toleramos descuidos ou histórias que coloquem em risco a qualidade dos produtos”, pontua. Dessa maneira, o Villeon consolida-se como uma referência em gastronomia contemporânea na cidade de Belo Horizonte, refletindo a visão do *chef* Felipe Leão e sua trajetória internacional. ®



SERVIÇO

Restaurante Villeon

Rua Luiz Soares da Rocha, 21, Luxemburgo
(31) 2520-9493

CARDÁPIO SOB MEDIDA



Casa Moretzsohn Buffet aposta no boca a boca para divulgação e muita pesquisa para atender os clientes

A propaganda boca a boca continua a ser, para uma parcela bem-sucedida dos segmentos econômicos, a melhor estratégia de apresentação de seus produtos, principalmente aqueles que são preparados sob medida, tornando-os, mais que especiais. “É assim que trabalhamos”, conta, orgulhosa, a empresária Alessandra Moretzsohn. “Quando se tem o compromisso da entrega perfeita, paga-se o preço de não ter rede social. O Instagram torna tudo incontrolável. A nossa preferência é ter parceiros bacanas que indiquem parceiros bacanas”, detalha a forma como trabalha há anos em seu buffet, reconhecidamente entre os melhores do ramo.

A Casa Moretzsohn Buffet atende desde um sofisticado banquete para nove pessoas até coquetéis ou jantares para mil apreciadores dos bons pratos. Seus principais clientes são grandes empresas, em especial nos segmentos de siderurgia, construção e concessionárias de automotores. Nesse universo, o grande diferencial é o atendimento personalizado. “O cardápio é montado como deseja o cliente.

Fazemos uma degustação para que ele saiba o que vai ser entregue ao seu público convidado”, relata.

Vale dizer, todo esse trabalho dedicado ao corporativo requer conhecimento e pesquisa. “Disponemos de uma biblioteca recheada de livros de culinárias internacionais, com receitas para cardápios franceses, italianos, alemães, judaicos etc”, destaca a empresária, completando que se trata de um trabalho de muita entrega, feito artesanalmente por uma equipe que, sob seu comando, se dedica do antepasto à sobremesa.

Tem alguns exemplos do que a Casa Moretzsohn é capaz de produzir. Certa vez, para uma concessionária alemã, a equipe de Alessandra tratou, com esmero, de providenciar e testar receitas de pães, batatas e roscas alemãs, além de outras iguarias da cultura em questão. Não só. Para a abertura de uma concessionária chinesa, tratou de pesquisar pratos típicos e até providenciar cardápios em mandarim e português. “É assim que trabalhamos!”, argumenta orgulhosa, a empresária Alessandra Moretzshon. ©

Mesa de antepastos: buffet monta cardápio como deseja o cliente



25 ANOS DE HISTÓRIA



Tragaluz comemora um quarto de século e chega a Belo Horizonte com o Lagar, que repete a excelência da culinária da casa de Tiradentes



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Pratos do Tragaluz: paixão, tempo e respeito na preparação

Destino imperdível para os amantes da boa gastronomia na charmosa Tiradentes, emoldurada pela serra de São José, o Tragaluz Restaurante Casa completa 25 anos. “Olhar para trás é reconhecer, com gratidão, os momentos vividos e os clientes que fizeram parte da nossa história. Continuamos animados para continuar esta bela trajetória, sempre pensando na melhor experiência para quem visita a nossa

casa”, comenta o médico Pedro Navarro, sócio-proprietário do restaurante, junto à esposa, a fonoaudióloga Patrícia.

O simpático estabelecimento ocupa um casarão de quase 300 anos, na rua Direita, e, como um brinde pelas bodas de prata foi eleito, pelo quarto ano consecutivo, pela Casual Exame, como um dos 100 melhores restaurantes do Brasil. Navarro, que administra a marca na histórica



—
Acima, os sócios do Lagar Tragaluz e as casas, em BH e Tiradentes

cidade do Campo das Vertentes há alguns anos, desde que comprou o restaurante de sua tia, dona Zenilca, lembra que a premiação reconhece a dedicação e o trabalho de toda equipe que é comandada pelo *chef* executivo Felipe Rameh com a parceria da *chef* operacional Jéssica Mota. "Cada prato continua a ser preparado como se fosse o primeiro: com paixão, tempo e respeito. Porque o Tragaluz, mais do que um simples serviço, é um lugar repleto de histórias — com aromas, com gosto, com alma", destaca Pedro.

Pedro Navarro segue com novidades. Depois de inaugurar o Lagar Tragaluz em Tiradentes foi a vez de Belo Horizonte receber também uma unidade da casa, que abriu as portas há poucos dias, no 4º andar do shopping Diamond Mall, com outros sócios. Segundo Pedro, no Tragaluz, o foco está nos ingredientes do *terroir* mineiro, com influências históricas que dialogam com as heranças portuguesa, indígena e africana. "Já no Lagar Tragaluz, exploramos sabores de regiões e países reconhecidos pela excelência na produção



FOTOS / DIVULGAÇÃO



de azeites e vinhos — incluindo rótulos de Minas Gerais — reforçando ainda mais o conceito de "lagar", explica.

Falando em comida saborosa e voltando a citar um nome expressivo no cenário mineiro e mundial da gastronomia, o *chef* executivo Felipe Rameh, que responde pelos cardápios do Tragaluz e do Lagar Tragaluz, garante que os clássicos do cardápio são uma garantia tanto para quem visita Tiradentes, como para quem se dirige ao Diamond Mall para um inesquecível momento de prazer à mesa. Pedro Navarro é só elogios ao

chef: "Rameh conhece como poucos a alma do Tragaluz, sua história e sua profunda conexão com Tiradentes. Sua experiência o impulsiona em um processo criativo contínuo, expresso tanto nos cardápios do Tragaluz quanto do Lagar Tragaluz".

"Buscamos nos aproximar cada vez mais da mineiridade, da cultura local e dos produtores da região. Nosso cardápio fala não apenas de ingredientes, mas também de modos de fazer. É o caso, por exemplo, das técnicas de preparo da carne de lata, dos modos de defumar e conservar

alimentos, entre outros saberes que atravessam gerações”, destaca Rameh. Alguns dos ingredientes são reconhecidos como patrimônio imaterial do Estado (como o milho e a mandioca).

“Falamos muito das Minas e pouco das Gerais”, analisa Felipe Rameh. O novo menu traz elementos das Gerais como a castanha de baru, o pequi e a carne serenada. O *chef* busca inspiração nas suas pesquisas sobre o estado mineiro. “A gente precisa recontar essa história que durante muito tempo foi dita de uma maneira muito romântica por causa da herança da cozinha portuguesa quando, na verdade, existe um apagamento histórico. Precisamos falar das heranças do povo vindo da África nesse processo de escravização, o quiabo como protagonista, essa comida mais pastosa, para compartilhar, a mandioca como símbolo da cultura indígena. Falamos um pouco sobre tudo isso nesse novo cardápio”, explica.

Rameh destaca o Guela de Pato, rigatoni, ragu de costela e rabada, muçarela, pomodoro, raspa de limão siciliano e pancs (plantas alimentícias não convencionais). “Esse prato traduz muito bem o conceito do Tragaluz, é uma comida que alimenta corpo e alma, aquece, conforta, acolhe”, acrescenta o *chef*.

Para Rameh, não existe cardápio sem bons ingredientes, estrutura de cozinha compatível e pessoas felizes e motivadas. “O Tragaluz além de uma empresa sólida, é um espaço que acolhe. Temos bons ingredientes e boas histórias o que faz um cardápio rico e consistente para encantar e emocionar as pessoas, o que é a especialidade do Tragaluz”, arremata.

“Um restaurante precisa, sim, ter comida boa. Esse é o ponto de partida. Mas há algo maior que tempero e técnica: o que realmente toca quem se senta à mesa é a ligação com o lugar,

com as pessoas, com as histórias que ali vivem e se revelam em cada detalhe. A experiência à mesa nasce do conjunto: o sabor, o olhar, o gesto, a escuta, a ambiência, o serviço, a memória”, finaliza Pedro Navarro. ®



Felipe Rameh e Pedro Navarro: comida que alimenta corpo e alma



RAIO X DO CHEF

FELIPE RAMEH

O chef Executivo do Tragaluz, alia a memória afetiva da culinária local com experiência em prestigiados restaurantes. Foi um dos responsáveis pela cozinha do D.O.M. de Alex Atala (SP), além de trabalhar no Mugaritz (Espanha), no Le Chalet de La Forêt (Bélgica) e no Canteen (Londres). Participou de um dos primeiros programas de culinária da televisão brasileira e atualmente apresenta a série “Coisas Daqui” – Globo Minas / Globo Play. Realizou jantares especiais em diversos países e nas principais feiras mundiais de gastronomia. Representou a cozinha de Minas Gerais em diversos eventos nacionais e internacionais, sendo embaixador de prestigiadas marcas. Escreveu o livro “Inventário particular - Uma coleção de histórias, sabores e amores”, disponível no Tragaluz.

DIÁLOGO ENTRE GASTRONOMIA E ARQUITETURA



Pacco e Bacco, em Tiradentes, oferece comida contemporânea com toques bem mineiros em ambiente aconchegante



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Francisco Rodriguez, Lionara Rodriguez, Sara Fonseca e Paulo Fonseca

Em um ambiente cheio de charme na bucólica rua Direita de Tiradentes, é possível se sentir acolhido em um velho casarão colonial, com toques contemporâneos e ambientes aconchegantes, graças ao talento de uma das referências em projetos luminotécnicos nos palcos e ambientes brasileiros, Maneco Quinderé. Ele cria um clima intimista onde tudo ali combina, pedra, madeira, nuances de cores e iluminação

cênica, perfeitos para apreciar o que de melhor o *chef* Rafael Pires e os sócios-proprietários, o casal Lionara e Francisco Xavier Silva Rodriguez têm a oferecer. Estamos falando do Pacco & Bacco, um restaurante que já é parte do roteiro gastronômico da cidade histórica há pelo menos 12 anos.

“A gastronomia vem para dialogar com nossa arquitetura. Contemporânea, mas que se

expressa através dos elementos tradicionais. A madeira, a pedra, o cimento liso, o ferro, o couro entre outros tantos”, esclarece Rodriguez sobre o ambiente acolhedor.

“O Pacco & Bacco surgiu pelo amor que eu e Lionara, minha esposa, temos pelos vinhos, ela é minha sócia-executiva. Somos *sommeliers* pela ABS e entusiastas em enoturismo. A questão do cardápio ficou a cargo do *chef* Rafael Pires, filho do Ralph Justino, criador do Festival de Gastronomia de Tiradentes”, conta Francisco Rodriguez, que é *sommelier* sênior.

O cardápio, dividido em duas vertentes, obedece a uma cozinha movida a forno, fogão e paixão: uma é dedicada à culinária contemporânea com toques mineiros, exaltando sabores locais em apresentações caprichadas em equilíbrio e beleza, e a outra, com pratos internacionais que trazem o melhor de cada cultura, marinados e temperados com finas ervas e condimentos.

Entre as especialidades, destacam-se a *Costela de Adão*, o *Porquinho Trufado* e a *Criação do Chef*, além de cortes nobres como o red angus, bacalhau gadus morhua e pratos refinados com camarão e massas que, assim como os pães da casa, são feitas artesanalmente. As sobremesas são um capítulo à parte, unindo influências de Minas e do mundo.

“Trabalhamos com produtos regionais. Fazemos pesquisas sobre os produtos tradicionais da culinária mineira que, com técnicas, apresentação, combinações e toques contemporâneos, trazemos estes ingredientes para os dias de hoje com uma leitura inusitada, diferente e instigante que apresentamos aos nossos clientes, para instigá-los e desafiar os paladares”, explica Francisco Rodriguez.

Há que se falar da carta de vinhos, claro. Afinal, o casal empreendedor é especialista no



— Charmoso casarão abriga o restaurante na rua Direito

tema enogastronômico. Assim, são mais de 150 rótulos dos mais diversos países do velhos e novos continentes, selecionados, climatizados e harmonizados com o cardápio.



RESTAURANTE



FOTOS / DIVULGAÇÃO



Pratos do Pacco e Bacco focam em produtos regionais e artesanais

“Lionara, minha filha Sara, meu genro Paulo e eu estamos sempre com a mente no Pacco & Bacco para oferecer uma bela experiência enogastronômica aos nossos clientes. Sendo assim, não pensamos em expandir. O que poderia dividir a nossa força de trabalho e, possivelmente, oferecer um serviço inferior. Toda nossa energia está concentrada no Pacco & Bacco. Assim sendo, temos a arquitetura dialogando com a gastronomia. Com seus elementos mais tradicionais, porém, com uma releitura contemporânea. O Pacco & Bacco é um lugar que exprime mineiridade em cada detalhe. Um lugar para curtir as noites de Tiradentes, com calma, em busca de cada um destes detalhes”, declara o sócio.

Apenas para sanar uma curiosidade,

Francisco Rodriguez explicou o nome do restaurante. “Meu pai era espanhol, Pacco é uma homenagem que faço a ele. Inconscientemente, sim, deve ter alguma influência espanhola no restaurante, na escolha dos vinhos, no modo caloroso que recebemos nossos clientes, mas sua alma é mineira. O nome Pacco & Bacco carrega uma história cheia de significado. Assim como no Brasil é comum apelidar “Francisco” de “Chico”, na Espanha, país de origem da família Rodriguez, o apelido para Francisco é “Pacco”. Já “Bacco” homenageia o Deus do vinho, refletindo a dedicação do restaurante ao cuidado com os vinhos e à arte da harmonização de sabores”, assim explicou o anfitrião e *sommelier* do simpático estabelecimento. ®

VIVER FELICIDADE



SAMUEL GUIMARÃES

CASA CÂMARA 80 ANOS

Ouro Preto é uma cidade tão interessante que consegue ter de um tudo, mesmo sendo tão histórica. A Casa Câmara, por exemplo, que originalmente foi um empório de secos e molhados, acaba de completar 80 anos de atividade ininterrupta. Um mercadinho típico do interior de Minas Gerais, fundado por Arlindo Anatólio Câmara, em 1945. Ninguém suporia que,

muitas décadas depois, em 2014, o fotógrafo Rodrigo Câmara, neto do fundador, assumiria a marca, dando novo formato para o negócio, que passou a ser um antiquário diferenciado, onde é possível encontrar obras de arte, realizar projetos especiais de comunicação, marketing e eventos e a promoção de experiências.

LEGADO DE SANTOS DUMONT

O bom gosto parou ali. Em 2025, outra novidade: com os 80 anos de fundação, novo endereço na cidade histórica. “De um legado deixado por meu avô, agora destacamos o legado de outro grande homem, Alberto Santos Dumont. A nova Casa Câmara está em uma construção projetada por Henrique Dumont, casa onde também viveu o pai da aviação no período em que a família residiu em Ouro Preto”, conta Rodrigo. O casarão, datado de 1853, foi totalmente restaurado e requalificado, devolvendo à cidade um nobre patrimônio e registro de nossa história.

O QUE É FELICIDADE?

“É poder celebrar a vida com saúde, amigos e pessoas que amamos. Felicidade é poder sonhar e realizar”.



HISTÓRIA, TRADIÇÃO E SABORES



Uma das cidades mais cool do mundo, Tiradentes se mobiliza para criar circuito regional de atrações



FOTO: PEDRO VILELA / AGENCIA IZ

Cidade alia história a arte, cultura e gastronomia

Descolada, cultural, artística, gastronômica e flexível, qualidades que tornam Tiradentes, município histórico mineiro do Campo das Vertentes, a 192 quilômetros de Belo Horizonte, uma dentre as dez cidades mais *cool* do mundo, nesta primeira metade de década. A conclusão é do Creative Urban Institute, entidade sem fins lucrativos, com sede na capital hipster dos Estados Unidos, Portland, no estado de Oregon.

A escolha se baseia em pesquisa junto a 647 cidades até 130 mil habitantes, em 20 países. O título, que vem sendo comemorado há alguns anos, fundamenta-se em qualidades que Tiradentes soube reunir com maestria, classe, bom gosto e entusiasmo, atraindo jovens para empreender em sua economia criativa.

“Tiradentes inspira pela arte, cultura e gastronomia, impulsionando a economia criativa,



Cidade de 8 mil habitantes recebe 280 mil turistas por ano

que se destaca pela flexibilidade e rentabilidade. A economia de nossa cidade é fortemente baseada no turismo, impulsionada por sua rica história. No entanto, apesar do grande fluxo de visitantes, a arrecadação municipal continua limitada, refletindo nos recursos disponíveis para investimentos na infraestrutura e serviços públicos. Em 2024, o município arrecadou R\$ 687.138,73 em ISS (Imposto Sobre Serviço), contando com 334 pousadas e 225 restaurantes registrados”, contabiliza o prefeito José Antônio do Pacu (PSDB), eleito em 2024 por 2.421 eleitores, obtendo 43,72% dos votos válidos.

Para o prefeito, eleito para a gestão 2025-2028, o cenário ainda evidencia o desafio de equilibrar a dependência do turismo com a necessidade de diversificação econômica e políticas que incentivem

o crescimento sustentável da cidade de pouco mais de oito mil habitantes, que segundo ele, recebe cerca de 280 mil turistas por ano.

José Antônio do Pacu aponta como projetos prioritários nas áreas de cultura, o fortalecimento do que ele denomina *Carnaval Cultural*, cujo objetivo é “consolidar esse evento como um dos maiores e mais seguros do Brasil, voltado para famílias e turistas de qualidade”, aponta.

Outra preocupação é a promoção do destino: “atrair turismo de qualidade e promover a região como um destino cultural e gastronômico atrativo”, resume.

Também estão nos planos, incrementar a chamada Trilha dos Inconfidentes: “Pretendemos fortalecer as cidades circunvizinhas através da criação de um circuito regional de cultura,



FOTO / DIVULGAÇÃO

—
José Antônio do Pacu: ações para atrair turismo de qualidade

gastronomia e experiências, promovendo o desenvolvimento local e a integração regional”, ressalta o chefe do Executivo.

Outras atrações religiosas, históricas, gastronômicas e culturais movimentaram a cidade recentemente, neste primeiro semestre de 2025. “A Semana Santa em Tiradentes é uma das celebrações religiosas mais tradicionais do Brasil,

marcada por procissões, missas solenes e ritos que envolvem toda a cidade”, destaca o prefeito.

“A Semana da Inconfidência, realizada de 21 a 27 de abril, celebrou os ideais de liberdade com uma programação rica em cultura, arte e gastronomia, reunindo moradores e visitantes em homenagens e festividades. Já o Festival Caminhos do Fogo, que encerrou esse período, trouxe o melhor da gastronomia na brasa, reunindo 26 chefs renomados de diversas partes do Brasil. O evento destacou técnicas tradicionais e inovadoras, proporcionando uma experiência única para os amantes do churrasco e fortalecendo ainda mais a identidade gastronômica da cidade”, elogiou José Antônio do Pacu.

“Com essas celebrações, Tiradentes reafirma seu papel como um dos principais destinos turísticos e culturais do país, oferecendo o que há de melhor em história, tradição e sabores”, reforça o prefeito, que ainda convida para as homenagens ao padroeiro da cidade, o santo casamenteiro Santo Antônio, quando a cidade celebra com festividades religiosas, no próximo evento do dia 13 de junho, sexta-feira.

“As festividades religiosas em homenagem a Santo Antônio combinam fé, tradição e cultura, encantando moradores e visitantes. A cidade se enche de devoção com missas, procissões e momentos de oração, reforçando o vínculo entre a comunidade e sua história. A Matriz de Santo Antônio, conhecida pelo santo casamenteiro, realiza matrimônios para casais de diversas partes do Brasil, tornando a celebração ainda mais especial e significativa. Tiradentes, berço da liberdade brasileira e terra natal do alferes Joaquim José da Silva Xavier, mantém viva sua história e tradição por meio de eventos marcantes”, sinaliza o prefeito José Antônio do Pacu. ©

A MAGIA DO BLUES EM CAPITÓLIO



Em sua segunda edição, Capitólio Blues une boa música, arte, gastronomia e diversão em dois dias de programação

Nos dias 23 e 24 de maio, a cidade de Capitólio (MG) será novamente embalada pelos acordes envolventes do blues com a realização da segunda edição do *Capitólio Blues*, no Engenho da Serra Hotel & Eco Resort. O evento promete repetir o sucesso do ano anterior, trazendo uma programação diversificada com shows de artistas nacionais, exposições culturais e outras atrações.

Entre os destaques da programação estão os shows de artistas nacionais como Ivan Mariz & The Lucky Dice, Netto Rockfeller

Trio & Mayra Aveliz, Osmar e o Blues, The Lee Gang, Auder Jr. e Lvise. As apresentações acontecem ao ar livre, em um espaço com vista para a paisagem natural da região.

Além dos shows, o festival vai contar ainda com roda de blues, exposição de carros antigos, voo cativo de balão e intervenções culturais. A área de alimentação terá food trucks e barracas com pratos variados, que incluem desde opções tradicionais até versões gourmet, além de cervejas e vinhos selecionados.

De acordo com Vitor Vasconcelos, um dos organizadores do festival, a proposta é oferecer um evento voltado à música, cultura e entretenimento, com atividades para diferentes perfis de público. “O Capitólio Blues consolida-se como um evento imperdível para os apaixonados por boa música, cultura e lazer. Uma combinação perfeita entre tradição, arte e um cenário natural de tirar o fôlego. Capitólio vai respirar música, estilo e sabor”, garante. 



FOTO: DIVULGAÇÃO



SERVIÇO

Capitólio Blues

Local: Hotel Engenho da Serra - Capitólio, MG

Data: 23 e 24 de maio de 2025

Horários: Sexta-feira, a partir das 19h |

Sábado, a partir das 16h

Ingressos: sympla.com.br/capitoliblues2025,

@capitoliblues

—
Evento reúne atrações musicais, atividades culturais e opções gastronômicas

VIVER VIAGEM



MAFÊ LAGES



AQUI PERTINHO

Viajar não precisa ser cruzar um oceano, ir para um país novo, descobrir uma língua diferente ... Às vezes a próxima viagem tá bem aqui pertinho, em Minas Gerais mesmo! Meu último passeio foi para um lugar que eu nunca tinha ido: a Serra da Gandarela. O parque é bem recente até, foi criado em 2014 e entrei pelo município

de Acuruí.

Fui em um sábado com a intenção de conhecer algumas cachoeiras. Em uma semana de tempo chuvoso, dei a sorte de amanhecer ensolarado para poder aproveitar a primeira cachoeira do dia, que, confesso, me fugiu o nome. Uma cascata só para nós e uma água que, apesar de gelada (é



claro), ficou deliciosa depois de um mergulho. A segunda parada foi em uma cachoeira maior, a das Borboletas. Nessa hora o sol já estava mais tímido, admito que só molhei o pé na água.

Decidimos voltar depois da cachoeira das Borboletas pela hora, mas o passeio ainda não tinha acabado. Alguns retornaram para BH após o almoço (é super tranquilo fazer um bate-volta), mas eu segui para Santo Antônio do Leite para passar a noite. Fiquei em uma pousada cercada

por um cafezal, ela também ficava no alto e tinha uma boa vista. De noite saí para jantar na cidade e as opções eram restritas. Optamos por um restaurante que tinha apenas um casal e estava rolando uma música ao vivo. O som estava ótimo e a cozinha era aberta, tivemos contato logo de cara com quem cozinhava.

No domingo voltei para Belo Horizonte depois de deliciosas 24 horas. Nem sempre é preciso ir longe para conhecer lugares incríveis. ©

ZOOM

VISÕES DA CEGUEIRA

O premiado dramaturgo **Rodrigo Portella** conduz o Grupo Galpão em sua primeira incursão pela obra de José Saramago. Em cartaz até 1º de junho no Galpão Cine Horto, a montagem alegórica (*Um Ensaio sobre a Cegueira*) reflete sobre uma sociedade que, diante do excesso de imagens e do automatismo, já não consegue mais ver. “É uma metáfora da perda de sentido, do senso de humanidade e da nossa incapacidade de enxergar além do que se vê”, pondera Portella. Para captar o tom distópico do escritor português, o diretor aposta na fusão entre ensaio e cena, aliada à potente direção musical do compositor e violoncelista Federico Puppi. A dupla também traz ao Sesc Palladium o monólogo *Ficções*, estrelado por Vera Holtz, de 20 a 22 de junho.



FERNANDO M. TORRES



UM “CADINHO” DE MINAS

Jordane Macedo é o nome por trás do Made in Minas Gerais, festival que transforma a praça da Savassi em uma grande vitrine da cultura e da gastronomia do estado. “A ideia é levar o público a viajar pelos quatro cantos do território mineiro, reunindo *chefs*, músicos e produtores em uma celebração popular e afetiva”, resume ele. A quinta edição, marcada para 15 de junho, destaca a Rota do Queijo de Minas, criada paralelamente em 2022. A plataforma percorre regiões como Canastra, Araxá, Mantiqueira e até o Mercado Central; e, agora ganha novas paradas: Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça. “Mais que valorizar a produção do queijo artesanal, as rotas promovem turismo rural, fortalecem negócios e conectam pessoas.”



FOTO / GUILHERME BREDER

BORBULHAS À FRANCESA

Especialista no mercado de luxo, **Luísa Fonseca** criou o Plop Champanhe para compartilhar sua admiração pela bebida francesa e promover experiências imersivas. Neste mês, ela embarca para o interior da França com um grupo de 12 entusiastas de borbulhas para a segunda edição da experiência *Champagne e Bourgogne com Plop*. A *viage* inclui visitas a maisons como Perrier-Jouët, Veuve Clicquot e G.H. Mumm, sempre com degustações especiais e harmonizações gastronômicas. “Além de Champagne, faremos uma breve visita a Borgonha, com passeios e degustações pelos famosíssimos vinhedos Grand Cru”, adianta Luísa, que é cofundadora da Academia Brasileira de Champagne e especializada neste terroir pelo Wine Scholar Guild.

ALTA DEFINIÇÃO

Nome por trás da Neooh, uma das três maiores empresas de mídia out of home (OOH) do país, **Leonardo Chebly** adquire 100% da Wide Digital – a empresa soma mais de 12 mil dispositivos digitais e atende marcas como O Boticário, Ipiranga, Claro, Itaú, Visa, Arezzo, Nespresso e Mondelez. “Com a incorporação, a Neooh supera a marca de 45 mil telas em mais de 700 municípios, conectando marcas e consumidores com experiências inteligentes e de alto impacto”, comemora Leo Chebly. A aquisição reforça o plano de expansão da empresa, que, em 2024, negociou 29% de suas ações com o UOL, caminhando para ser a maior empresa brasileira de OOH. “O futuro é seguir desafiando limites.”



FOTO / DIVULGAÇÃO NEOOH

CONEXÃO EMPRESARIAL

ESPAÇO MEET

O empresário Lucas Kallas, fundador e presidente do Conselho da Cedro Participações foi o convidado do Conexão Empresarial, edição de maio, realizado no Espaço Meet e apresentado pela jornalista Helenice Laguardia. A empresários, executivos e políticos, Kallas falou sobre o grupo que comanda, criado em 2018, e os investimentos em variados setores que vem promovendo.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



PCO, José Kallas e Lucas Kallas



Renato Quintão, Bruna Assumpção, Maria Inez Narciso de Oliveira e PCO



Sueli Cotta, Lauro Diniz e Helenice Laguardia



Diomar Silveira, Fernando Valente Elias e Cássio Ferreira



Eduardo Couto e Abraão Veloso



Marcelo Mota, Helvécio Flores e Antônio Bortoletto



José Luiz dos Mares Guia, Janaina Fagundes e Ulisses Mendes



Renan Horta e Ana Carolina Martins



Rafael Fratari, Marcelo Leonardo e Carolina Leonardo



Maria Eugênia Lages e Maria Fernanda Lages



Eduardo Couto e Lucas Kallas



PCO, Maria Inez Narciso de Oliveira, Lucas Kallas, Cristiana Nepomuceno e Jarbas Soares



Helenice Laguardia, Raquel Lobo, Maria Inez Narciso de Oliveira e Rosália Dayrell



Luiz Antônio Athayde, Walfrido dos Mares Guia, Ronaldo Lucena e PCO



Alexandre Lodi e Lucas Kallas



Gabriel Azevedo, Jarbas Soares e Cristiana Nepomuceno



Reginaldo Lopes e Gustavo Corrêa



Christiano Parreira e Lucas Kallas



Lucas Kallas e Ronaldo Lucena



Jacqueline Sanches, Rosa Barreira, PCO e Lucas Kallas



A palestra de Lucas Kallas



Wagner Espanha, Juliano Sales, PCO e Flávio Bernardes

LEILÃO **BENEFICENTE**

NOVA LIMA (MG)

O casal Cris Carneiro Géo e o empresário Argeu Géo abriu sua magnífica residência em Nova Lima (MG) para a realização do Leilão Beneficente Mangalarga Marchador Agéo, realizado pela Agéo Agropecuária em prol da Casa de Maria, entidade fundada por Marcelo Aro, secretário de Estado de Governo, que acolhe crianças portadoras de doenças raras e suas famílias. O leilão de 20 potros de altíssima qualidade da raça, doados pela Agéo, arrecadou mais de R\$ 2 milhões. Também foi doada uma joia da Talento Joias para ser leiloada em prol do Instituto Mário Penna. O evento contou com a presença de empresários, amigos e parceiros e foi encerrado com show da cantora Paula Fernandes.

FOTOS: EDY FERNANDES



Lucas Gonzalez, Alberto Pinto Coelho Filho, Argeu Géo, Paulo de Tarso Morais Filho e Marcelo Aro



Maria e Marcelo Aro



PCO, Maria Inez Narciso Oliveira e Cláudia Narciso



Alexandre e Ana Paula Manata, Marcela Cancado e Joao Victor Leite



Alexandre Ramos, Bárbara Portela e Gilson Jr



Argeu Filho, Renato, Rodrigo, Argeu Géo, Paulo Victor e Joao Paulo Géo



Argeu Géo, Marco Antônio e Cauã Leite e Argeu Filho



Caio Barra, Bruno Lima e Márcio Colen



Cláudia Bento Mello e Clóvis Mello



Clóvis Mello, Danielle Matta Machado, Tininha e Marcelo Aro e Argeu Géo



Daniel Borja, André Aparecido e Alberto Pinto Coelho Filho



Joana e Paulo Veloso



Alberto Ramos Filho e Larissa Viotti



João, Mariana e Ana Luiza Valladares



Lauro Bracarense Filho, Patricia Guimarães, Virginia Afonso e Eduardo Morais



Alberto Pinto Coelho Filho, Argeu Gé, Paulo de Tarso Morais Filho e Marcelo Aro



Luzinete e Adilson Fonseca



João e Renata Magalhães



Vinicius Mazzi, Vitor Coelho, Felipe Loureiro, Sidney Dias e Luiz Henrique Kojima



Pedro, Anna, Bethânia e Marcelo Salgado



Rodrigo Gé, Argeu Gé e Marcelo Aro



Sandro Fusca, Renato Gé e Marco Antonio Almeida



Vera e Pedro Torres



Wagner Espanha e Clóvis Mello

HOMENAGEM ESPECIAL

ALMG

A musicista e professora Marina Helena Lorenzo Fernandez Silva foi homenageada pela Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) em reunião especial conduzida pelo presidente Tadeu Leite (MDB), realizada no Plenário. A reunião especial foi requerida pela deputada Leninha (PT), que destacou o grande legado pela educadora, falecida no ano passado, aos 98 anos. Ela fundou o Conservatório Estadual de Música Lorenzo Fernandez e a Faculdade de Educação Artística (Faceart).

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Tadeu Leite, Antonieta Silva Silvério e Leninha Alves de Souza



Eduardo Fernandez, Carol Berutto, Raimundo Martins, Irene Tourinho, José Batista Silvério, Antonieta Fernandez, Ângela e Ricardo Fernandez Silva



José Batista, Arlindo Porto, Antonieta Silvério, Maria Inez Narciso Oliveira, Marinilza Mourão Gomes e Tânia Martins Figueiredo



Raimundo Martins, Ricardo Fernandez, Ângela Fernandez, Maria Inez Narciso Oliveira e PCO



Jair Silva Silvério e Raquel Nascimento Meireles



Linda Louise Castelo Branco e Elizário Almeida Lima



Lúcia Guimarães Drummond e Cristina Vasconcelos



Alessandra Monteiro, Iara Pimentel e Maria Silva Silvério



Roberto Lopes de Oliveira, Ana Clara, Carol Berutto e Eduardo Fernandez



Ricardo Fernandez, Ângela Fernandez e Gustavo Corrêa



Maria Elvira Sales Ferreira, Patrícia Ribeiro, Paulo Cesar Almeida e Antonieta Fernandez Silva Silvério



Adriana e Oscar Correa Jr.



Márcia Sá, Murilo Antunes e Tânia Martins Figueiredo



Sérgio Cavaliere, Berenice, Vânia Mourão e Marinilza Mourão Gomes



PCO, Tadeu Leite, Maria Inez Narciso Oliveira, Maria Elvira Sales Ferreira



Leninha Alves de Souza



Raimundo Martins e Irene Tourinho



Saraiva Felipe e Paulo Cesar Almeida



Luiz Antônio Athayde Vasconcelos e Sérgio Leite



Cândido Fernandez, Eduardo Fernandez e Flávio Vilhena



Arlindo Porto, Raquel Nascimento, Jair Silvério, Antonieta e José Batista Silvério



Flávio Vilhena, Elizário Almeida Lima e José Batista Silvério



Maria Silva Silvério e Ludmila Guedes



Ludmila Araújo e Tino Gomes



Coral do conservatório de música de Montes Claros

DIA DAS MÃES

TRINTAEUM

O restaurante Trinta eum celebrou as mulheres em um almoço especial, em comemoração do Dia das Mães. A ação reuniu jornalistas, influenciadoras e personalidades em uma tarde marcada por trocas inspiradoras, boa conversa e o melhor da gastronomia mineira. No comando da cozinha, a chef Ana Gabriela Costa preparou um menu repleto de sabores que evocam memórias e tradições. Mãe e cozinheira dedicada, ela trouxe à mesa criações que celebraram vínculos familiares e o cuidado presente em cada detalhe.

FOTOS: PAULO CAMPOS



Visão geral do restaurante



Ana Gabi Costa



Bruno Vereza e Marina Martins



Fabiola Paiva, Monique Queiroz, Ludmila Rangel e Iana Coimbra



Juliana Gontijo, Ana Gabi Costa e Fabi Lopes



Maria Eugênia Lages e Mafe Lages



Maria Helena e Carol Saraiva



Nara Pimentel e Nara Goulard



Rafael e Lenora Rolfs



Tina e Fabi Lopes



Assine O TEMPO

Ainda não é assinante do jornal O TEMPO?

Aproveite a oportunidade, assine e fique bem informado sobre as principais notícias de Minas, do Brasil e do mundo.

ASSINATURA IMPRESSA DE SEGUNDA A SÁBADO + DIGITAL

- ✓ Escolha 1 opção de brinde (sujeito a disponibilidade de estoque);
- ✓ Clube Certo: descontos + cashback;
- ✓ Promoções semanais para shows, cinema, teatro e festivais;
- ✓ Aplicativo com notificação, opção de salvar matéria e navegação sem publicidade;
- ✓ Edição digital + impressa do jornal O TEMPO diariamente;
- ✓ Acesso a versão digital do jornal Super Notícia às sextas-feiras.

**LIGUE AGORA E ASSINE
COM 10% DE DESCONTO!**

(31) 2101-3838 | (31) 98352-2462
atendimento@otempo.com.br



O TEMPO



MAURO LADEIRA
Empresário

ANISTIA SIM. AGORA NÃO.

Anistia virou palavrão na esquerda e oração na direita. Obviamente não deveria ser. Trata-se de um instrumento eficaz e bastante conhecido, mas cuja administração exige cautela.

De imediato é preciso deixar claro que é preciso punir, severamente, os que tentaram um golpe de estado no 8 de janeiro. Qualquer um que não reconheça este fato e sua seriedade está previamente desqualificado para o debate.

Assim que as punições chegarem finalmente para os mandantes, aí sim, poderemos considerar a sua aplicação. Ao contrário do que pedem alguns, entendo que não se deve tratar da dosimetria das penas, mas sim do perdão. Afinal, as penas precisam ser tão severas quanto previstas na lei, pois é da defesa da democracia que falamos, e sem ela, muitos outros crimes seriam cometidos e não punidos, como deixam claras as provas que falam inclusive no assassinato do presidente da república. Se nem a mais alta autoridade seria poupada, imaginem abaixo dele. Teríamos enfim a ditadura sanguinária de que Bolsonaro falou anos atrás em entrevista, matando uns 30 mil. Pelo menos, ressaltou ele!

Questionar a responsabilidades destas pessoas é alucinação de quem ainda se diverte com a brincadeira de xingar o Xandão. O fato é que Bolsonaro admitiu claramente ter recebido a minuta

ASSIM QUE AS PUNIÇÕES CHEGAREM PARA OS MANDANTES PODEREMOS CONSIDERAR A SUA APLICAÇÃO

do golpe, sem que tenha ordenado a imediata prisão dos autores. Como fizeram seu ministro da Justiça, da Defesa e outros. Seu próprio ministro do GSI, o tristemente famoso general Heleno, é golpista de quatro costados, que, como ajudante de ordens do general Sylvio Frota, tentou dar um golpe de Estado em plena ditadura. Não para deixá-la mais branda, é claro. E foi a falta de punição que permitiu a ele tentar novamente. Chega.

Mas estando todos punidos pela mão pesada da Justiça, é hora de o país se mostrar magnânimo e estender a mão graciosa desta mesma Justiça para aqueles que participaram atizados por ódios e ideias que lhes foram apresentados como verdade incontestáveis e que eles próprios não conseguiram entender em toda sua extensão. Gente que agiu como mera massa de manobra. Não se trata de perdão total dado a gravidade do que fizeram, mas um perdão parcial, um gesto de generosidade com familiares, amigos e a própria sociedade. É preciso pacificar os ânimos e isto tem um preço. ©



Pobre Juan

BH Shopping • DiamondMall



O segredo não
está no corte

Está na arte de
dominar o fogo

Quem tem Unimed tem mais.



Precisa de atendimento pro mesmo dia? Quem tem Unimed-BH tem várias opções.

Pelo app, você consegue agendar uma Consulta On-Line 24h para adultos e crianças ou uma consulta presencial perto de casa. E tem mais: faça exames e consultas nos Centros de Promoção da Saúde Unimed-BH. As consultas têm horário estendido até as 21h. É só agendar pelo app.

→ **Acesse unimedbh.com.br/ondeir**

Unimed
Belo Horizonte