



edição 294
AGOSTO 25
distribuição
gratuita

www.
revistaviverbrasil.
com.br

FOTO: QUELVIN CLÉCIO

O FIM DOS CARECAS

Com tecnologias cada vez mais modernas, transplante capilar quebra o tabu entre os homens calvos

—
Francis Arantes, da
Clínica Rejuvenesce:
referência no
procedimento

ViverBrasil

ENTREVISTA **CRIS CARNEIRO, ARTISTA PLÁSTICA: "TUDO É TRANSFORMADO EM INSPIRAÇÃO"**

PCO "RESTA SABER QUANDO NOSSA ECONOMIA VAI SAIR DA PRISÃO QUE TRUMP TENTA LHE IMPOR COM O TARIFAÇO"

PERT 2025

TCHAU, BOLETO

01,95%
DE DESCONTO
À VISTA SOBRE JUROS
E MULTAS*

PAGAMENTO VIA PIX

ESCANEIE E SAIBA MAIS!



OU PARCELE
EM ATÉ
24X**

ATÉ 12 DE DEZEMBRO

Último PERT nas normas atuais.
Regularize antes da Reforma Tributária!

CONSULTE SEUS DÉBITOS PELO NOVA LIMA APP

Dúvidas? **Ligue 156.**

Acesse novalima.mg.gov.br e saiba mais

pert 

programa
especial
de regularização
tributária



**NOVA
LIMA**
prefeitura

O
futuro
mora
aqui

*O desconto incide sobre os juros de mora e multas de mora. As condições valem para o pagamento total da dívida consolidada em até 10 (dez) dias após o requerimento de adesão ao PERT. A adesão é válida para débitos ocorridos ou vencidos até 31 de março de 2025. **Condição válida para regularização de débitos com entrada de 20% do valor total da dívida, com vencimento em até 10 (dez) dias, e o saldo restante parcelado em até 12 (doze) vezes, com concessão de 70% (setenta por cento) de desconto sobre juros e multas de mora e 40% (quarenta por cento) de desconto sobre multas punitivas.

EDITORIAL

FOCO NAS PESSOAS

PAULO CÉSAR DE OLIVEIRA
pco@vbcomunicacao.com.br

Convidado do mês do Conexão Empresarial, o mineiro Gustavo Werneck, CEO da Gerdau, tocou a plateia do evento. Ao invés de elencar números sem fim, Werneck fez questão de pontuar que usa 70% do seu tempo com as pessoas. Para ele, o CEO precisa ser o facilitador das transformações que a empresa precisa fazer e estar sempre com o olhar para o “lado humano e com uma preocupação social”. Um posicionamento que merece ser ouvido e replicado por outros CEOs. Na nossa reportagem de capa, abordamos uma mudança de visual que a tecnologia vem proporcionando. Com a evolução da técnica, a cada dia, mais e mais homens optam pelo transplante capilar deixando no ar a pergunta: será o fim dos carecas? Dois patrimônios mineiros em suas respectivas áreas também foram lembrados. Na gastronomia, é o restaurante Maria das Tranças que comemora 75 anos com impressionantes 12 mil pratos à base de frango vendidos por mês. Uma tradição que vem da época do presidente JK. Na dança, o Grupo Corpo, mais importante companhia contemporânea do país, chega aos 50 com estreia de espetáculo, novidades na criação e o vigor de sempre. Desejamos sucesso e vida longa a ambos. 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
Mauro Ladeira
Paulo Paiva
Wagner Gomes

Colunistas

Cibele Ruas
Eduardo Pinto Coelho
Lucien Newton
Mafê Lages
Samuel Guimarães
Téo Scalioni

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
- 30 Tempo de Inovação
- 31 Franquear
- 46 Viver Gourmet
- 58 Perspectiva Psi
- 59 Idos Tempos
- 78 Zoom

ARTICULISTAS

- 10 Paulo Cesar de Oliveira
- 14 Paulo Paiva
- 24 Eduardo Fernandez
- 28 Wagner Gomes
- 68 Gilda Vaz
- 90 Mauro Ladeira

SEÇÕES

- 12 Conexão Empresarial
- 16 Entrevista
- 20 Advocacia
- 26 Coworking
- 32 Especial Capa
- 40 Gastronomia
- 44 Restaurante
- 48 Culinária
- 52 Comportamento
- 60 Turismo
- 64 Hotelaria
- 74 Dança
- 80 Eventos

AÇO É GERDAU

**FORTE COMO O HULK,
SÓ O AÇO GERDAU!**



GERDAU mais
Faça sua cotação online

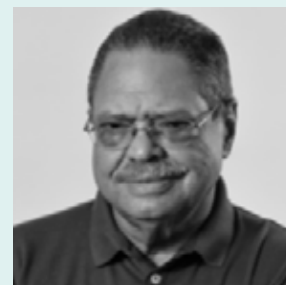


GERDAU
O futuro se molda

Siga a Gerdau nas redes sociais:



COLUNA DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

UM TERROR PARA A ESQUERDA

A esquerda até tenta inviabilizar as redes sociais do deputado federal Nikolas Ferreira. Mas as tentativas até agora foram em vão e ele é o terceiro no ranking brasileiro de interações, com 1,5 milhão em média a cada conteúdo publicado, atrás da influenciadora Virginia Fonseca e do jogador Neymar.



MAIS CLIENTES NOS BANCOS

Desde que o PIX virou a forma de pagamento mais usada no país, o sistema desenvolvido pelo BC chamou a atenção, inclusive de Donald Trump. O presidente do BC, **Gabriel Galípolo**, pondera que outros meios de pagamento cresceram desde o início da operação do PIX, com mais pessoas no sistema bancário.

DIPLOMACIA NO BARRANCO

Haddad viajava com a pasta cheia de promessas, mas a reunião com o Tesouro dos EUA caiu do calendário. Culpou Eduardo Bolsonaro: "A militância na Casa Branca agiu". Política externa virou ringue, onde provocações valem mais que acordos.

TROCA DE FARPAS

Eduardo Bolsonaro e Paulo Figueiredo reagiram: negam interferir e acusam Haddad de culpar outros por sua "incompetência". Sobrou para Lula também: "só fala besteira e inflama a crise diplomática". No duelo verbal, cada frase é um soco.

OURO SEM TAXA

Trump recuou: não haverá novas tarifas sobre o ouro. A confusão na fala do governo, na semana passada, já havia feito o metal disparar. No mercado, promessa de alívio; na política, mais um capítulo do imprevisto que move a Casa Branca.

ANTIDIPLOMACIA

Os estragos que Eduardo Bolsonaro causou em setores da economia irão marcar a sua carreira política. O seu desejo é o de disputar as eleições do ano que vem no lugar do pai, Jair Bolsonaro. Mas corre o risco de ir do aeroporto para a cadeia.

VIRALIZOU, PODE VIRAR LEI

Um vídeo do youtuber Felca, visto mais de 27 milhões de vezes, acendeu o debate: a Câmara já recebeu oito projetos para regular a exploração de menores na internet. Da comédia ao Congresso, o clique virou combustível para mudanças na lei.

IRONIA COM PREOCUPAÇÃO

Em público, o STF ironiza e finge indiferença. Nos bastidores, porém, a preocupação é evidente: a ofensiva de Trump e os possíveis efeitos da lei Magnitsky no Brasil tiram o sono dos ministros e redesenham o clima no tribunal.

SILÊNCIO CÚMPlice

A “bancada da corrupção” se revolta com a prisão de Bolsonaro, um de seus símbolos. Lula, ídolo de igual calibre, silencia sobre o tema em seu 3º mandato e nada faz contra a farra das emendas, que segue intacta e sem fiscalização.

NOME DE PESO

Marília Campos aparece como uma das opções do PT para a disputa ao Senado.

A prefeita de Contagem aparece bem nas pesquisas e é lembrada também como alternativa do partido para a disputa ao governo de Minas, caso o nome preferido pelo presidente Lula, o senador Rodrigo Pacheco, se afaste do processo.



AS CHANCES DE CLEITINHO

A boa performance do senador **Cleitinho** nas pesquisas ao governo de Minas tem lhe rendido vários convites, inclusive para abandonar a disputa. O

parlamentar foi convidado a compor chapa com vários candidatos, que o querem como vice e até Ronaldo Caiado viu nele uma possibilidade de chegar ao Planalto.



CRIME PELO AR

Drones levam drogas e celulares a presídios. Enquanto o crime voa solto, o Congresso hesita. Já é hora de dar um basta nisso e endurecer penas para crimes hediondos. Prisão perpétua seria um começo — e, se faltar espaço, que se ampliem as celas.



NOMES VIÁVEIS

Os pré-candidatos da direita têm até o final do ano para mostrar que suas candidaturas são viáveis. A ideia é a de fechar em torno de um só nome e a preferência da centro-direita, no momento, é por Tarcsio de Freitas. Entre os interessados, estão **Romeu Zema**, **Ratinho Jr**, **Eduardo Leite** e **Ronaldo Caiado**.

ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

UM CONFLITO PERIGOSO

O tumulto provocado pelo presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, que decretou guerra comercial a meio mundo, tem se repetido ao longo da história. Mesmo com ingredientes diferentes, como no caso do Brasil, que tem o componente político como pano de fundo, esses conflitos têm como objetivo a obtenção de vantagem de um país sobre o outro. Resultado: instabilidade financeira, com consequências para a economia global, levando até a conflitos armados.

GUERRA DA LARANJA

Brasil e EUA já se estranharam outras vezes. Em 2005 os dois países foram a Organização Mundial do Comércio (OMC) devido a aplicação de medidas

***“Não há vencedores
num mundo com uma
guerra comercial”***

JUSTIN TRUDEAU,
PRIMEIRO-MINISTRO DO CANADÁ

“

***“Trump quer
governar o mundo,
mas não vive sem
o suco de laranja
do Brasil”***

PAUL KRUGMAN,
NOBEL DE ECONOMIA

◇

antidumping pelo governo americano às importações do suco de laranja brasileiro. Seis anos após reclamar das sobretaxas injustas, o Brasil reverteu a situação.

OUTRAS BATALHAS

Alguns analistas econômicos acreditam que a crise entre Brasil e EUA pode empurrar as empresas brasileiras para a China e países ligados ao Brics, fortalecendo ainda mais o bloco, que Donald Trump quer destruir. Mas os setores afetados temem não sobreviver para buscar essa nova rota comercial.





**PARTICIPE E CONCORRA
NO SORTEIO DO BH EM
MINAS GERAIS**

**29 CARROS
FIAT MOBI LIKE OKM!**

 **A CADA R\$ 150 EM COMPRAS** 
= 1 NÚMERO DA SORTE! 

**AUMENTE A CHANCE DE GANHAR.
COMPRAS COM O CARTÃO BH GERAM
NÚMERO DA SORTE EM DOBRO.**



**QUEM
JOGA JUNTO
FAZ GOL NA
ECONOMIA
E CONCORRE
A CARRO OKM!**



PROMOÇÃO VÁLIDA DE 01 DE AGOSTO A 10 DE SETEMBRO 2025



**BAIXE O
APP MEU BH
E SE CADASTRE**



**EXCLUSIVA PARA CLIENTES CADASTRADOS
NO PROGRAMA DE FIDELIDADE MEU BH.**

 **meubh.com.br**

PROMOÇÃO VÁLIDA PARA CLIENTES CADASTRADOS NO PROGRAMA DE FIDELIDADE MEU BH, MAIORES DE 18 ANOS, RESIDENTES E DOMICILIADOS NO ESTADO DE MINAS GERAIS/MG. PARTICIPAÇÃO: DE 01/08/2025 ÀS 23H59 DE 10/09/2025. SORTEIO: 20/09/2025 PELO RESULTADO DA LOTERIA FEDERAL. PRÊMIOS: 29 CARROS FIAT MOBI LIKE ZERO KM. CONSULTE REGULAMENTO COMPLETO COM O Nº 00 CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO SPA/MF NAS LOJAS SUPERMERCADOS BH PARTICIPANTES EM MINAS GERAIS, NO APLICATIVO DO PROGRAMA DE FIDELIDADE MEU BH E NO SITE WWW.MEUBH.COM.BR. O VALOR DE R\$ 150,00 EM COMPRAS DEVE SER EM UM ÚNICO CUPOM FISCAL. IMAGENS ILUSTRATIVAS.



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

Jornalista

INTERFERÊNCIA IMPRÓPRIA

O Brasil atravessa uma fase complicada, na política e na economia, diante de um radicalismo interno poucas vezes assistido, sustentado por uma péssima safra de políticos, situação agravada pela irresponsabilidade sem limite do presidente Trump. No Brasil, usa uma suposta amizade com o ex-presidente Bolsonaro - será este mesmo o motivo? - para tumultuar, interferindo descaradamente em nossa vida política e econômica, interferência que tenta ampliar mundo afora.

Até aonde Trump vai? No Brasil Lula e o Supremo tentam impor limites, mas não encontram correspondência no Legislativo - Câmara e Senado -, que age como parceiro do presidente norte-americano, curvando-se diante de sua ousadia de ameaçar punir a quem não obedecer suas “ordens”, usando a defesa de Bolsonaro como desculpa. Estranho que um ex-militar, que se dizia “nacionalista”, aceite que um estrangeiro queira dar ordens aos brasileiros. Enfim, este é o retrato de nossa política atual. Que poderá ter seu quadro agravado, ou não, no mês que vem, quando, segundo

as previsões deverá ocorrer o julgamento de Bolsonaro e seus aliados mais próximos pela tentativa de golpe. Se depender de Alexandre de Moraes, um ministro que, além de conhecimento jurídico profundo, com muita coragem, pode levar o ex-presidente e seus aliados a passar longos anos na cadeia.

Resta saber quando nossa economia vai sair da prisão que Trump tenta lhe impor com o tarifaço. Esta, pelo que se vislumbra no horizonte, não deve ser tão longa. É que já visível a reação da população americana contra o destino de seu presidente pela inflação interna que já dá sinais e pela ameaça de falta de alguns produtos. Enquanto isto, os dias vão passando e a eleição no Brasil se aproxima. Bolsonaro terá alguma influência nela? 

RESTA SABER QUANDO
NOSSA ECONOMIA
VAI SAIR DA PRISÃO
QUE TRUMP
TENTA LHE IMPOR



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

DECISÃO ACERTADA



Gustavo Werneck, CEO da Gerdau, destaca importância da operação da empresa nos EUA para reduzir o risco e destaca investimentos no social



Gustavo Werneck: disputa "desnecessária" com os EUA

Uma das empresas mais antigas instaladas no Brasil, a Gerdau, tomou a decisão de ampliar a sua atuação para outros países. Uma das suas apostas foi a de se instalar nos Estados Unidos. Decisão que ao longo dos anos vem se mostrando acertada, mas com a crise entre Brasil e Estados Unidos, com o tarifaço imposto pelo governo

de Donald Trump, ela se mostra estratégica. O CEO da Gerdau, o mineiro Gustavo Werneck, ressaltou que, desde o primeiro governo Trump, já foi possível conhecer o seu modo de pensar e de administrar. A declaração foi durante a sua participação no Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação, revista Viver

Brasil, Blogdopco e jornal o Tempo, no Centro de Referência do Queijo Artesanal, no Espaço 356.

“A decisão de 40 anos atrás de a gente ir para os Estados Unidos e começar a operar localmente, no sentido de mitigar ou reduzir um pouco o risco de estar só num país como o Brasil ou só na América Latina, vem se demonstrando acertada. O fato de termos hoje, uma operação muito sólida nos Estados Unidos, com receita em dólar, com o aumento do consumo de aço, nos ajuda muito”, destacou Werneck.

Ele ressalta, no entanto, que o Brasil sempre foi um país neutro e sempre manteve boas relações internacionais. Isso aconteceu no primeiro governo de Donald Trump, quando Paulo Guedes era o ministro da Economia, e continuou mesmo com a mudança de governo, quando assumiu o democrata Joe Biden. Nas conversas que mantém com outros empresários ligados à produção de aço e da mineração, o entendimento é de que o Brasil tem boas oportunidade de realizar parcerias com o governo dos Estados Unidos. Uma delas está na indústria naval que, para os norte-americanos, seria uma boa alternativa para modernizar o seu sistema a partir do aço brasileiro. Mesmo com o clima tenso entre os dois países, Gustavo Werneck disse ter ficado feliz de ouvir vozes no governo e entre os empresários dispostas a pacificar os ânimos em uma disputa que ele considera “desnecessária” em que o governo brasileiro se envolveu.

Em sua palestra no Conexão Empresarial, Gustavo Werneck lembrou das origens da Gerdau, que nasceu no Rio Grande do Sul, mas que se tornou uma empresa mineira de coração, e é

em Minas Gerais que está a sua principal atividade no Brasil e onde mantém os investimentos de R\$ 6 bilhões ao ano. Mas ressaltou as dificuldades enfrentadas pela indústria do aço no Brasil com a entrada da China no setor, com “um produto subsidiado pelo governo central com preço muito baixo”. “A gente vê que no Brasil, tem aço chegando nos nossos portos com um preço mais barato, bem menor do que o minério que o Brasil vende para lá”, constata. Essa situação desanima o setor, que paga cerca de 30% de tributos federais e vê entrar no país um produto sem nenhuma fiscalização por parte do governo. O resultado é a diminuição dos investimentos e o enfraquecimento da indústria nacional.

Outro ponto defendido por ele é a humanização das empresas. Para ele, o CEO precisa ser o facilitador das transformações que a empresa precisa fazer, sempre com o olhar para o “lado humano e com uma preocupação social”. Ele disse ter ficado chocado quando viu uma pesquisa há alguns anos em que a população via os empresários de forma negativa. Essa visão mudou e hoje eles são vistos como agentes transformadores da sociedade e que trazem desenvolvimento para o país e isso é muito importante porque a Gerdau, por exemplo, investe muito no social. A empresa, segundo Werneck tem contribuído em várias frentes, inclusive com empréstimos subsidiados para que as pessoas possam viver em moradias aceitáveis. Ele também ressalta sua preocupação com o aumento da população de rua, que em São Paulo passa de 80 mil pessoas. Em Belo Horizonte são mais de 14 mil pessoas nessas condições. ^{VB}

**PAULO PAIVA**

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

SER POLÍTICO CONTEMPORÂNEO

Ser político no Brasil, contemporâneo de seu tempo, é, antes de tudo, uma opção de coragem cívica. Em meio a um cenário de profunda desigualdade, desconfiança nas instituições e polarização ideológica, o desafio de representar e governar exige mais do que ambição eleitoral. Exige caráter, preparo técnico, resiliência democrática e capacidade de diálogo constante com uma sociedade cada vez mais fragmentada e exigente.

Em tempos de redes sociais, fake news e narrativas manipuladas, a política perdeu espaço para a espetacularização e a simplificação. Discursos inflamados substituem propostas consistentes, e promessas irrealizáveis tomam o lugar da seriedade. O político comprometido com a verdade caiu no descrédito. Todavia, não pode ceder à mentira e ao populismo. Cabe-lhe valorizar o debate público qualificado, e apostar na força dos argumentos, e não nos algoritmos.

A ética, pilar fundamental da vida pública, transformou-se, paradoxalmente, em exceção — e não mais em regra. Em um país onde escândalos de corrupção foram banalizados, o político moderno precisa praticar a transparência, prestar contas e reforçar os mecanismos institucionais de controle, cultuando um ambiente público voltado ao interesse coletivo, à responsabilidade e à prestação de contas.

O POLÍTICO VERDADEIRO É AQUELE QUE RESISTE AO APELO DO IMEDIATISMO

Ao lado disso, destaca-se ter a habilidade da articulação política. Em regimes democráticos, ninguém governa sozinho. É preciso negociar com o Congresso, com governos locais, com setores da sociedade civil e com a iniciativa privada. A liderança moderna deve, portanto, saber construir consensos sem renunciar a princípios e sem ferir a lei.

O político verdadeiro é aquele que resiste ao apelo do imediatismo e sustenta, com firmeza, o compromisso com a democracia. Que compreende que o país não se transformará por crenças e decretos, mas por políticas públicas bem formuladas, por instituições sólidas e pela confiança restaurada entre Estado e cidadão. O verdadeiro líder é aquele que constrói pontes — e não muros — entre os diferentes Brasis que coexistem no mesmo território.

Ao político moderno, cabe compreender a pluralidade não como obstáculo, mas como desafio. Isso exige mais do que uma visão nacional — exige sensibilidade às peculiaridades regionais e abertura para ouvir e aprender com a população. [®]



VACINA CONTRA O VÍRUS SINCICIAL RESPIRATÓRIO. ARAUJO TEM.

A hora de proteger gestantes e idosos
contra a bronquiolite é agora.

Consulte a loja mais próxima:



Vacinas | Exames Rápidos | Aplicação de Medicamentos | Atendimento Farmacêutico |
Aplicação de Brincos | Programas de Saúde e Bem-Estar | Telemedicina com Parceiros
Acesse: araujo.com.br/saudeemdia

CRIS CARNEIRO

'TUDO É TRANSFORMADO EM INSPIRAÇÃO'



Com primeira exposição individual em cartaz no Museu Inimá de Paula, artista fala sobre a redescoberta da pintura



FOTO/ DIVULGAÇÃO

Como traduzir a arte? Emoções, formas e cores se misturam a emoções, vivências, realidade e fantasia. É tudo junto e misturado, localizado entre o pensamento e a forma em que se traduz essa criatividade, em várias formas, cores ou na falta absoluta delas. A artista plástica Cris Carneiro, que dedicou parte de sua vida à comunicação através de diferentes veículos, hoje passeia com suas pinceladas em acrílico na tela, em explosões de criatividade e poesia, dando cores às suas emoções, como afirmam os que conhecem o seu trabalho. Com uma exposição individual *Pintura como Linguagem*, no Museu Inimá de Paula, Cris Carneiro se traduz em emoção e sentimentos.

QUEM É A ARTISTA CRIS CARNEIRO?

Eu tenho duas formações: de designer de ambientes e de jornalismo. Quando eu estava na faculdade de design de ambientes, eu comecei a pintar, comecei a fazer cursos de pintura, buscando desenvolver a técnica de me expressar através da tela e das cores, que é uma coisa que eu sempre gostei. Depois que eu saí da faculdade, eu deixei esse hobby bem guardado e me dediquei ao jornalismo, outra paixão minha. Me envolvi muito com o jornalismo, com a comunicação, inclusive com

fotografias, fiz Fanart, e outras atividades e cursos, buscando sempre me aperfeiçoar. A comunicação sempre esteve muito presente em mim nas mais diversas formas. Eu, na comunicação, trabalhei em todos os meios possíveis, em revistas, rádio, jornais, televisão e sites. Posso dizer que já estive na comunicação de todas as formas. Sempre foi uma coisa muito forte em mim, essa questão da comunicação, de me expressar, e eu sempre busquei fazer isto da melhor forma possível. A pintura também sempre foi uma coisa muito forte na minha vida e nesse processo, nessa transição, eu descobri que a pintura é uma forma de comunicação, talvez até a mais sublime de todas. Quando, há uns 4 anos mais ou menos, eu estive em Roma, aconteceu uma coisa. Essa viagem me despertou para essa vontade de me dedicar de novo à pintura, este desejo de voltar a me expressar pela pintura, pelas cores. Este sentimento ficou em mim e assim que voltei dessa viagem, assim que eu retornei para o Brasil, eu resolvi me dedicar integralmente a pintar e de lá para cá nunca mais parei. Eu estou constantemente em produção. A pintura deixou de ser um hobby. A partir desse processo de produção das pinturas, comecei a comercializá-las. A dividir com o público minhas emoções colocadas nas telas. Eu fiz essa exposição agora, que foi muito especial para mim. Foi a minha primeira exposição individual. Na verdade, eu já tinha feito uma apresentação das minhas telas, mas só de um dia, em um leilão. Agora essa é a primeira grande exposição que eu faço num lugar que é muito bonito, muito bem conceituado, inclusive no meio artístico. Estou muito feliz com essa exposição, com esse novo momento

na minha carreira de artista. A exposição está aberta ao público até o dia 27 de setembro.

É POSSÍVEL SOBREVIVER DE ARTE NO BRASIL?

É possível. Mas como em diversas áreas, assim como no jornalismo, assim como na decoração, assim como no direito, na medicina, depende. Eu acho que sobreviver da arte implica em um conjunto de fatores. Não depende só de competência, não depende só de sorte. É um conjunto de fatores, repito. Mas é possível sim viver de arte no Brasil.

E COMO VOCÊ DEFINE A SUA ARTE?

A minha arte é abstrata. Eu tento expressar meus sentimentos, é meu momento de vida através da arte abstrata e acrílica sobre tela. Nas telas coloco o meu sentimento, minhas emoções.

NO MUNDO VIRTUAL DE HOJE, A SUA ARTE SE ENQUADRA A UMA TELA DO COMPUTADOR?

Eu não acho que a minha tela tenha a ver com computador. Muito pelo contrário, é um trabalho individual, é um trabalho único. Nunca uma tela vai se repetir, nunca vai ter outra igual. Cada tela representa o momento de quem está pintando. Não tem nenhuma tecnologia, não tem nada computadorizado. É um trabalho manual, é um trabalho único, que vem de Inspirações diversas, principalmente inspirações relacionadas aos sentimentos. E esse trabalho, essa tela, essa pintura, ela é uma forma de comunicação que é tocada de diferentes formas em cada um de nós. Eu acho que na vida cada um de nós enxerga, é tocado e sente alguma coisa de forma diferente. Tem

a ver com o que cada um tem dentro de si, com o que cada um sente de acordo com a sua essência, seu interior, sua experiência de vida

E O QUE TE TOCA? O QUE TE INSPIRA?

São os sentimentos, fases da minha vida, olhares sobre determinadas coisas, situações, tudo são inspirações. Tudo é transformado em inspiração.

VIAJAR AJUDA A DESENVOLVER UMA MENTE MAIS PERCEPTIVA, MAIS INSPIRADORA E CRIATIVA, UMA VISÃO DIFERENTE PARA AS CORES, FORMAS E OUTRAS PERCEPÇÕES?

Viajar é sempre bom porque a gente sai da rotina, sai do habitual e enxerga coisas diferentes. Então é essa coisa do olhar diferente, de ver, de sair da mesmice, enxergar coisas que a gente não está habituado a ver. Isso é sempre muito bom, principalmente o contato com a arte, com museus, com galerias. Isso é sempre importante e isso é sempre relevante. Nessa viagem especificamente de Roma, eu estava em contato com a arte o tempo inteiro. A gente respira arte em Roma e esse contato com a arte, com o mundo da arte, é para mim muito atraente e me traz felicidade, me traz alegria. Realmente, por isso me deu essa vontade de voltar a pintar, de voltar a estar mais em contato com o mundo das artes. As viagens em geral são boas por isso, porque apresentam o mundo de formas diferentes, sentimentos diferentes também.

NÓS SAÍMOS DE UM PERÍODO BEM OSCURO, QUE FOI A PANDEMIA. DEPOIS DA

PANDEMIA, VIVEMOS UM MOMENTO POLÍTICO TAMBÉM MUITO DELICADO. ESSAS QUESTÕES TAMBÉM TE ENVOLVEM?

Envolvem sim. Tanto que na época da pandemia, eu comecei a falar muito sobre política, porque tudo o que estava acontecendo estava me tocando muito e, com certeza, a gente não pode ser alienado às coisas, ao que está acontecendo no mundo, com as pessoas, com a natureza. Isso tudo realmente me toca e traz vários tipos de sentimentos.

ESSA É UMA FASE MAIS TRANQUILA?

Essa é uma fase mais introspectiva. Eu acho que são fases, depende de momento. Tem momentos que eu sou mais introspectiva, que eu gosto de me resguardar, gosto de observar. E tem momentos que eu sou mais extrovertida. É talvez nos momentos de inspiração que estou mais introspectiva. Eu fico só absorvendo. Nos momentos em que eu estou pintando, eu sou mais extrovertida. Estou colocando para fora meus sentimentos, minhas inspirações, estou colocando tudo para fora. Esse momento especialmente, é um momento de vida muito feliz para mim. É, eu estou super realizada, fazendo o que eu gosto de fazer. Estou feliz na minha atividade, muito feliz na minha vida pessoal também. E só sou grata por tudo que me acontece.

E A CRIS CARNEIRO EM CASA?

Sou casada, tenho duas filhas. Estou em uma idade que inspira, que a gente tem sabedoria, tem maturidade, consegue lidar com tudo de uma forma muito melhor. ^(VB)



BANCO
MERCANTIL
SUA EXPERIÊNCIA NOS INSPIRA

@kindbranding



**VEM PRO BANCO
PREFERIDO
DOS 50+**

IA NO DIREITO TRABALHISTA



Amat e OAB-MG promovem debates sobre os desafios da Justiça do Trabalho diante das inovações tecnológicas



FOTO: DIVULGAÇÃO

Congresso reuniu especialistas para abordar temas relacionados à atuação trabalhista

O auditório da OAB-MG recebeu renomados palestrantes de todo o país para debater sobre desafios e as transformações da Justiça do Trabalho diante das inovações tecnológicas. O evento foi promovido pela Associação Mineira da Advocacia Trabalhista (Amat), presidida pela secretária-geral adjunta da Ordem, Cássia Hatem; vice-presidente da Amat, Júlio Baia.

Especialistas participaram de painéis que abordaram temas relacionados à atuação trabalhista em um cenário cada vez mais digital. A Comissão de Direitos Sociais e Trabalhistas da OAB, presidida por Daniela Zapata, corealizou o congresso.

A programação incluiu cerca de 20 palestras sobre o uso de inteligência artificial nos processos judiciais, as novas relações de trabalho mediadas por plataformas digitais, a proteção de dados no ambiente laboral, sustentação oral entre outros temas.

Cássia Hatem entende que a advocacia trabalhista precisa estar atenta às tecnologias emergentes, às ideias disruptivas e às formas inéditas de pensar o ofício, já que o mundo vive em constante mudança tecnológica.

Já o diretor da Escola da Amat, Otávio Tostes, revelou que não basta apenas mera aplicação da inteligência artificial no direito do trabalho, mas sim o uso ético e responsável da tecnologia, ciente da responsabilidade profissional de todos os usuários. Daniela Zapata salientou que a tecnologia está remodelando a maneira como solucionamos os conflitos jurídicos na esfera trabalhista.

A palestra magna foi proferida pelo ministro do TST, Luiz Philippe Vieira de Mello Filho; mineiro, próximo presidente do TST (assume em 25 de setembro). Ao tratar da chamada “uberização”, ele denunciou a transferência dos riscos econômicos ao trabalhador e, por fim, destacou: “A justiça do trabalho nunca foi tão necessária. Seu escopo há de ser ampliado e fortalecido. Restringi-la e fragilizá-la é marchar em retrocesso rumo à Revolução Industrial”. O advogado Léucio Leonardo foi o patrono do evento ; o juiz do Trabalho do TRT3, Fabrício Lima, atuou como um dos organizadores.. ^{VB}



50 DESDE 1975
KLUS
MEIO SÉCULO DE HISTÓRIA

www.klus.com.br

@klus_alfaiataria

A vida acontece nos detalhes



AMPLIANDO DETALHES

Paineis de LED
Outdoor
Bancas de revistas
Tudo em mídia DOOH




EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

TRUMP E O FUTURO

Todos sabemos, é impossível negar, que vivemos crescente crise ambiental: há fortes evidências das mudanças climáticas por toda parte; há o desaparecimento de espécies; há rios que secam; há poluição do ar que mata milhões de humanos a cada ano, mais que o holocausto; há geleiras derretendo; haverá, em breve, nos mares, mais plástico que peixes.... Muitos outros fatos e processos, comprovados além de qualquer contestação, nos dizem que a crescente crise ambiental é também uma crise civilizatória.

Por crise civilizatória entenda-se: a maneira como vivemos, os objetivos pelos quais batalhamos estão erodindo as bases que sustentam nossas vidas. Nossos filhos e netos, muitos já vivos e que continuarão vivos no ano 2100, sofrerão enormes dores decorrentes dessa erosão. Vivemos uma crise civilizatória porque celebrarmos

aquilo que nos destrói! Há que resistir e eliminar aquilo que nos destrói, mudar a “civilização” como a conhecemos se quisermos o bem de nossos filhos.

Trump, hoje com 79 anos de idade, talvez, apenas talvez, reconheça que não estará vivo em 2100. Assim, se lixa para o mundo de então e, procurando ganhar ainda mais dinheiro do que já tem, acelera os processos que solapam as bases da vida. Qual futuro com Trump?

Ele cortou ajuda humanitária do seu rico país aos destituídos da terra; cortou acesso a dados climáticos gerados pelos satélites que não são dele, são dos cidadãos dos EUA; quebrou as regras da convivência diplomática entre nações; quebrou a independência das universidades; persegue jornalistas críticos; busca eliminar as normas de controle da poluição; manda prender e deportar, sem o devido processo legal; pressiona para que países aumentem os gastos militares (que causam enormes emissões de GEE); proclama *drill baby drill*, em claro incentivo às empresas que mais poluem o planeta; solapa o equilíbrio entre os poderes!

Em resumo, acelera as piores tendências que conformarão, para pior, as próximas décadas. E ainda encontra apoio. Entre quem? 

OS OBJETIVOS PELOS
QUAIS BATALHAMOS
ESTÃO ERODINDO AS
BASES QUE SUSTENTAM
NOSSAS VIDAS



45 anos.
A soma das
nossas histórias.

Aos 45 anos, somos a soma das
nossas histórias. A história de quem
nos sonhou primeiro, de quem nos
escolhe para cuidar da saúde, de
quem nos escolhe para caminhar
profissionalmente e de cada
unidade que trouxe sua experiência,
desafios e personalidade ao longo
do caminho.

Por isso, só temos a dizer: obrigada.

Resp. Técnico: Dr. Felipe Ligório - CRM-MG 58578



Pelo QR Code acesse
nosso site comemorativo:

www.materdei45anos.com.br

 **Mater Dei**
Rede de Saúde

45
ANOS

com você,
por toda
a vida.

FUNCIONALIDADE E TECNOLOGIA



Grow Workspace, no Edifício Statement, reforça presença do Grupo Concreto no mercado de espaços corporativos premium em BH



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

Com design contemporâneo, Grow Savassi funciona 24 horas por dia, sete dias por semana

O Grow Workspace, hub de ambientes corporativos criado pelo Grupo Concreto, expande sua atuação com a inauguração de uma nova unidade no Edifício Statement, localizado na Savassi – um dos bairros mais estratégicos e valorizados de Belo Horizonte. Referência em infraestrutura e flexibilidade, o Grow se consolida como uma das principais redes de escritórios compartilhados do país. A nova unidade no Statement é a quarta da marca em BH e se destaca não apenas pela localização privilegiada, mas também por oferecer uma experiência de trabalho completa, inteligente e alinhada às tendências do mercado corporativo.

Desenvolvido com o know-how do Grupo

Concreto, que há quase cinco décadas atua na construção civil com foco em excelência e inovação, o Grow Savassi combina design contemporâneo, tecnologia de ponta e operacionalidade inteligente. A nova unidade conta com 36 salas privativas moduláveis, auditório, refeitório, espaços de convivência e café. Toda a estrutura é pensada para facilitar a rotina das empresas e aumentar a produtividade, com soluções que vão desde a gestão completa do espaço até a personalização total dos ambientes – realizada por uma equipe especializada de arquitetos, designers de interiores e profissionais de TI.

O coworking funciona 24 horas por dia, sete dias



Unidade conta com 36 salas privadas moduláveis

por semana, e oferece internet de alta velocidade, salas climatizadas com controle individual, áreas de descompressão, estações de impressão e espaços comuns abastecidos com café, chá e água. A segurança é monitorada 24h, garantindo conforto e tranquilidade aos usuários.

Com unidades também na rua da Bahia e em Nova Lima (Vila da Serra), o Grow Workspace vem sendo reconhecido por sua excelência. A unidade Vila da Serra, por exemplo, recebeu nota máxima na plataforma Woba, que avaliou os 104 melhores espaços de trabalho do país com base em critérios como infraestrutura, acessibilidade, experiência do usuário e qualidade dos serviços.

Em um cenário de crescente demanda por flexibilidade no ambiente de trabalho, o Grow se posiciona como um player estratégico no mercado de coworkings premium. De acordo com dados da Cushman & Wakefield, o Brasil já conta com mais de 2.000 espaços de trabalho compartilhado, e a expectativa é que esse número continue crescendo com foco em serviços personalizados e modelos híbridos. Nesse contexto, o Grow se destaca ao unir excelência em construção com experiência operacional de alto nível.

O Grow Savassi está instalado no Statement,

edifício comercial Triple A que redefine os padrões de arquitetura corporativa em Belo Horizonte. Com projeto assinado pelo escritório Dávila Arquitetura, o prédio ocupa um dos quarteirões mais cobiçados da avenida do Contorno, em frente ao shopping Pátio Savassi. Com 18 andares e lajes com até 900 m² de vão livre, o Statement oferece pé-direito generoso de 3,65m, piso elevado, forro metálico modular, 6 elevadores inteligentes com antecipação de chamadas, três subsolos de garagem com 150 vagas e um café no lobby assinado pelo premiado Elisa Café.

Com 48 anos de história, o Grupo Concreto é uma das empresas mais sólidas da construção civil mineira. Reconhecido por empreendimentos de alto padrão e pela entrega de valor duradouro, o grupo atua em diversos segmentos, incluindo residenciais, corporativos, hotéis, restaurantes, shoppings, loteamentos e indústrias. Nos últimos anos, a marca tem ampliado sua atuação com soluções voltadas à ressignificação dos espaços de trabalho e convivência, sempre com foco em inovação, excelência e responsabilidade social. A expansão do Grow Workspace reflete essa visão de futuro e compromisso com a evolução do mercado. 

**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

O ELEITOR, ESSE INGRATO, CANSOU?

Num país cansado de farsas, não se constrói mais um candidato com slogans e cenografia. A crise não é de nomes, é de conteúdo. O Brasil não carece de candidatos, mas de rumo. O marketing, outrora poderoso, virou caricatura. A propaganda política ainda grita, mas já não convence. A nova política exige naturalidade como estratégia e espontaneidade como ativo. A plateia cansou do espetáculo. O eleitor — mais atento do que jamais se supôs — começa a trocar emoção por juízo.

A polarização lulopetista-bolsonarista segue firme, mas já não explica tudo. Quem quiser quebrar o ciclo terá que fazer mais do que posar para rede social: deve encarnar não um personagem, mas uma causa. Precisa saber de onde vem e para onde pretende levar o país. A política não se fabrica em laboratório, nasce do convívio, da escuta, do debate de planos e ideias, do conflito com a realidade. Um candidato, para empolgar, deve oferecer uma visão de futuro que substitua o voto por exclusão pela escolha convicta.

Ele deve enfrentar o populismo institucional

O BRASIL NÃO CARECE
DE CANDIDATOS, MAS DE
RUMO. A PLATEIA CANSOU
DO ESPETÁCULO

e a covardia legislativa. Prometer futuro sem tocar nas estruturas do presente é retórica vazia.

O populismo institucional, que brinca de governar, e o Congresso, que se especializou em se omitir, são os alicerces da mediocridade nacional. Os partidos viraram clubes eleitorais: têm donos, não ideias. O novo só virá com coragem. Não basta autenticidade, é preciso confronto.

Nomear culpados, desagradar interesses, contrariar aliados. O eleitor quer alguém que escute quem nunca foi ouvido: o jovem da quebrada, o professor cansado, o brasileiro sem diploma e sem emprego, o professor exausto, o trabalhador que se afunda em juros. Não se transforma o país das desigualdades com frases de efeito. Nem se governa de cima para baixo. Romper a polarização requer, primeiro, compreender o país real — aquele que não está nem nas bolhas digitais, nem nos cafés de Brasília. É fundamental superar a cegueira ideológica e verdadeiramente ouvir o que pulsa nas periferias, nas redes, nas cidades pequenas e nos jovens urbanos sem partido.

Quem quiser mudar precisa encarnar o povo, não se fantasiar de salvador. Chega de personagem. O que falta é papel histórico. E coragem para assumi-lo. Isso começa antes da urna — começa quando se escolhe de que lado da história se está. 

Disciplina e foco

a base para bons
investimentos

Estratégia, preparo e dedicação.

Quanto mais você se prepara e
escolhe as melhores opções,
maiores os resultados.

Não importa se você é conservador,
moderado ou arrojado. Se o seu
perfil é de campeão, o Bmg Invest
é para você.



Investimentos de curto, médio
e longo prazos



Ideal para quem busca rentabilizar
o patrimônio



Liquidez diária ou no vencimento



Acesse o App e conquiste
seus objetivos.



Central de Atendimento do Banco Bmg

0800 979 7201

Segunda a sexta, das 9h às 17h



Marcelo Melo
Tenista brasileiro.

bmg | INVEST

TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

MONITORAMENTO CLIMÁTICO

A Zurich Seguros anuncia o lançamento no Brasil de mais um serviço: o Climate Spotlight Core, que apoia organizações na avaliação de riscos associados a eventos climáticos que possam impactar suas operações, no presente e no futuro. Uma plataforma digital em que empresas ou instituições governamentais podem incluir dados de localização de seus negócios ou mesmo comunidades, e a partir deles, obter análise detalhada da exposição desses locais a diferentes tipos de risco. O acesso à plataforma é feito por meio da aquisição de licenças de uso. A ferramenta irá utilizar uma robusta base de dados, baseados na expertise de mais de 150 anos da Zurich em gestão de riscos.

PROFISSÃO DO FUTURO

Dados da ResearchAndMarkets.com mostram que é esperado que o valor global das transações do conversational commerce cheguem a US\$4.915,1 bilhões em 28. Neste novo cenário, onde as empresas buscam conexão eficaz com seus clientes através de plataformas de mensageria, como WhatsApp e Facebook Messenger, o papel do estrategista conversacional é fundamental. Encarregado de compreender os objetivos da empresa e aplicar estratégias adaptadas às necessidades específicas, este profissional monitora de perto os resultados das campanhas e as ajusta em tempo real.



FOTO: DIVULGAÇÃO

DESENVOLVEDORES

O Brasil forma mais de 50 mil profissionais de tecnologia da informação por ano. Na outra ponta, empresas das mais diversas atividades econômicas cada vez mais demandam essa mão de obra altamente qualificada. Como estabelecer essa conexão entre os dois lados? Uma startup de Curitiba está dando aquela ajudinha no processo. Fundada em 2019, a Koud tem no portfólio mais de 200 empresas, de várias partes do Brasil, que já se utilizaram dos serviços de recrutamento tech, alocação tech e RPO (recruitment process outsourcing) – em tradução livre, de “caça talentos”, recrutamento e alocando esses talentos no mercado.

FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

MINAS GERAIS GANHA FORÇA NO FRANCHISING

Minas Gerais vive um momento estratégico de transformação econômica. O recente Acordo de Cooperação Técnica firmado pelo governo do Estado para fomentar o setor de franquias reforça esse novo cenário, atraindo grandes empresas que enxergam na região um território fértil para inovação e expansão. Entre essas potências, destaca-se a entrada do Ecossistema 300 Franchising em Belo Horizonte, um movimento que representa muito mais do que uma inauguração: trata-se de um marco para o desenvolvimento empresarial mineiro.

Com foco nas verticais scale-up e consultoria, a nova sede da 300 Franchising foi instalada no icônico Edifício Santa Maria, no coração da capital. O espaço está preparado para receber mais de 100 colaboradores e funcionará como polo de aceleração para marcas em crescimento e empresas que buscam escalar de forma profissional. A iniciativa se conecta à ambiciosa meta da empresa de se tornar o maior ecossistema de franquias do mundo até 2035.

Segundo Leonardo Castelo, CEO da 300 Franchising, a presença em Minas é estratégica e visionária: “Estamos estruturando fortalezas pelo Brasil e pelo mundo, e Minas Gerais é um dos territórios mais promissores de expansão.” Além de fortalecer o cenário de franquias local, a nova base será palco de

eventos, imersões e mentorias para empreendedores de todo o Brasil. A proposta é difundir conhecimento, gerar oportunidades e criar um ambiente de negócios mais robusto e preparado para os desafios do mercado global.

A presença da 300 Franchising em Minas chega em um momento oportuno. Segundo a Associação Brasileira de Franchising, o estado é o quarto maior do país em faturamento no setor, com R\$ 5,2 bilhões, apenas no primeiro trimestre de 2024, crescimento de 18,4% em relação ao ano anterior. A nova sede da 300 impulsionará ainda mais esse cenário, oferecendo mentorias, capacitações e consultorias que podem transformar negócios locais em grandes redes nacionais e internacionais.

Mais do que números, a chegada da 300 Franchising representa a entrada de um novo mindset de crescimento, gestão e impacto social para o empreendedorismo mineiro. [®]

O ESTADO É O
QUARTO MAIOR
DO PAÍS EM
FATURAMENTO NO
SETOR DE FRANQUIAS

O FIM DA CALVÍCIE



Com tecnologias cada vez mais modernas, transplante capilar quebra o tabu entre os homens calvos. Em Belo Horizonte, Clínica Rejuvenesce é referência nacional e internacional no procedimento



FOTO \ DIVULGAÇÃO

O mercado de transplantes capilares cresce forte, como uma farta cabeleira. Avaliado em US\$ 6,91 bilhões em 2024, o setor deve atingir US\$ 10,61 bilhões até 2029, em uma média de progressão de aproximadamente 9% ao ano, segundo levantamento da consultoria Mordor Intelligence. O Brasil acompanha a tendência e realizou mais de 6 mil procedimentos em 2022, de acordo com o estudo mais recente da Associação Brasileira de Cirurgia da Restauração Capilar (ABCRC). Desde então, a curva só ascendeu, impulsionada por métodos menos invasivos, resultados mais naturais, preços mais acessíveis e condições de pagamento facilitadas.

Nesse contexto de expansão e popularização, clínicas especializadas têm se destacado ao unir tecnologia avançada a atendimento personalizado. Entre os brasileiros que recorrem ao transplante capilar, 80% sofrem de alopecia androgenética, também chamada de calvície genética, segundo a ABCRC. Desses, 90% são homens, majoritariamente entre 30 e 39 anos. O público abrange diferentes perfis, desde profissionais que lidam diariamente com a imagem pessoal até aqueles que buscam recuperar a autoestima.

—

Henrique Maderite: “Já estou me sentindo um Axl Rose”

Em Belo Horizonte, a Clínica Rejuvenesce, na região da Savassi, se destaca como referência nacional em transplante capilar e terapias avançadas para saúde capilar, aliando tecnologia de ponta, abordagem científica e atendimento individualizado. “Aqui, a calvície não é tratada como uma questão meramente visual, mas como o que de fato é: uma doença crônica, progressiva, que exige diagnóstico adequado, orientação segura e acompanhamento contínuo. O transplante, nesse contexto, é apenas uma das etapas do processo terapêutico, e jamais vendido como solução mágica ou definitiva”, afirma o diretor e sócio-gestor Francis Arantes.

Instalada em um edifício de cinco andares, a Rejuvenesce possui uma equipe robusta e preparada, com experiência em restauração capilar. Tudo começa com uma avaliação individualizada, que pode, inclusive, indicar um tratamento clínico antes da cirurgia. Mesmo após o transplante, o acompanhamento continua com medicação, dermocosméticos e protocolos exclusivos de terapia capilar, estimulando o crescimento saudável dos fios.

A clínica utiliza a técnica FUE (Follicular Unit Extraction), popularmente conhecida como “fio a fio”. “Na prática, trata-se de um transplante de unidades foliculares, onde cada unidade é como uma pequena ‘sementinha’ que, ao ser nutrida, gera a sua ‘fruta’: o fio de cabelo. Essas unidades são extraídas da área doadora, localizada na região acima das orelhas e na nuca, pontos que naturalmente não sofrem ação da calvície”, descreve Arantes. O procedimento é feito de forma delicada, removendo apenas a unidade folicular, o que evita cicatrizes visíveis. Na sequência, essas



FOTO: QUELVIN GLÉCIO

– **Francis Arantes, diretor da Rejuvenesce: “Calvície é tratada como o que de fato é: uma doença crônica”**

“sementes” são implantadas nas áreas com rarefação, e o corpo passa a nutri-las, para que produzam fios fortes e permanentes.

Wagner Espanha, diretor comercial e de marketing da TV Record Minas, passou pelo procedimento há cerca de dois meses. “Vinha percebendo que o meu cabelo estava cada vez mais ralo, e os métodos convencionais não traziam mais resultados”, conta. A decisão pelo

transplante surgiu como alternativa definitiva para obter fios mais densos e aparência natural. “O procedimento foi muito mais simples do que eu imaginava. Fiquei sedado, semi-inconsciente, e o trabalho fio a fio foi preciso. O pós-operatório exige cuidados, mas não senti dor, e o resultado já começa a aparecer”, relata.

—
Wagner Espanha: “Não é um processo doloroso ou complexo”



FOTO \ NÉLIO RODRIGUES

O processo envolveu cerca de 6.800 folículos transplantados. Nos primeiros dias, Wagner seguiu restrições específicas, como evitar boné, exposição ao sol e atividades físicas intensas, além de cuidados para não prejudicar a penetração dos fios na raiz. Ele destaca que, embora exija disciplina, a experiência supera as expectativas: “Não é um processo doloroso ou complexo. Pelo contrário, é surpreendentemente tranquilo. O crescimento dos fios acontece gradualmente, e a tecnologia atual garante resultados muito naturais.”

Para Wagner, o transplante não se limita à estética. A recuperação da densidade capilar impacta diretamente na autoestima e na confiança pessoal e profissional. Ele observa ainda uma mudança cultural: o procedimento, antes visto como um tabu, hoje se tornou comum. “Tenho vários amigos que também passaram pelo transplante, e a tendência é que cada vez mais homens façam o procedimento. Meu conselho: se a calvície incomoda, faça”, afirma.

O empresário e influenciador digital Henrique Maderite, que soma mais de 1,8 milhão de seguidores no Instagram, decidiu encarar o transplante capilar após anos mantendo certo distanciamento da ideia. “Sempre soube que existia, mas nunca me imaginei fazendo. Eu tinha um preconceito, achava artificial, meio ‘boneco de ventríloquo’”, conta. A percepção começou a mudar quando passou a observar resultados mais recentes de amigos e vizinhos, realizados na Clínica Rejuvenesce. O encontro casual com Francis Arantes, em um restaurante do bairro, acabou sendo o ponto de virada. “Ele descreveu o procedimento de um jeito tão simples e direto que eu passei a considerar. Alguns meses depois, decidi fazer”, diz.

Para Maderite, a escolha da clínica foi natural. Ele já acompanhava de perto casos de pessoas próximas que se submeteram ao procedimento na Rejuvenesce. “Fui conhecer e encontrei uma estrutura hospitalar. Tecnologia de ponta, equipe bacana. Ter essa segurança de um gestor presente assim como a experiência do médico Leonardo Alves Araújo comandando todo o corpo clínico fez toda a diferença. O influenciador diz estar satisfeito com os resultados iniciais e brinca com a mudança: “Já estou me sentindo um Axl Rose. A câmera agora pode vir de qualquer lado”.

Segundo ele, o procedimento foi mais simples do que imaginava, embora demorado. “No final de semana seguinte eu já estava andando a cavalo”, lembra. Quanto ao preconceito, Maderite acredita que isso é coisa do passado. “Antigamente, era quase um crime falar que fez transplante capilar. Hoje, com resultados naturais, as pessoas perderam o medo. Meu perfil no Instagram inundou de perguntas”, relata. Para quem ainda tem dúvidas, ele recomenda buscar informação e conversar com profissionais qualificados antes de decidir. “É investimento em você”, resume.

O jornalista Felipe Ribeiro também está feliz da vida com o resultado do transplante e não esconde de ninguém a satisfação em ter realizado o procedimento, que completou três meses em agosto. “Fiz no momento certo. Depois de pesquisar, saber que eu tinha uma área doadora boa, entender todos os processos e escolher a clínica certa, decidi fazer. Não me arrependo em nenhum momento.”

Ribeiro conta que a calvície se tornou um incômodo à medida em que ela avançava e se tornava mais nítida, não só para os outros, mas

para si próprio. Ele passou os dois últimos anos amadurecendo a ideia de realizar o transplante; tratou de pesquisar mais sobre o assunto para entender não só como seria realizada a cirurgia, mas todo o tratamento que viria a seguir. Ele já havia tentado o uso de outros medicamentos indicados para tratamento da

Felipe Ribeiro: “Minha sugestão é fazer sem medo”



alopecia androgenética, mas nada foi suficiente para alcançar os resultados desejados.

Constatação feita e decisão tomada, o jornalista começou a buscar referências de clínicas em Belo Horizonte e visitou os locais para tomar o que ele mesmo classifica como “importante decisão”. “Escolhi a Clínica Rejuvenesce por uma questão de segurança, modernidade, eficiência e conforto. Foi muito mais simples do que imaginava. Com uma sedação eficiente, não senti absolutamente nada durante a cirurgia”, conta Ribeiro. Ele avalia que o pós-cirúrgico foi sem sobressaltos, sem dor ou necessidade de analgésicos. “Estou muito satisfeito com os resultados até agora. Tenho cumprido à risca todos os protocolos pós-cirurgia e, como os frutos vão sendo colhidos, a autoestima vem junto. Minha sugestão para quem pensa na possibilidade é fazer sem medo.”

Outro paciente atendido pela Rejuvenesce é o humorista e radialista Geraldo Magela, conhecido como “Ceguinho”. Deficiente visual desde a infância, ele relata que conheceu a clínica por indicação de um contato profissional. A sugestão evoluiu para uma parceria e, pouco tempo depois, ele estava na sala de procedimento para realizar o transplante capilar. “Eu nunca fui careca, mas sempre tive a testa alongada. Quando surgiu essa oportunidade, achei que valia a pena tentar. A cirurgia durou cerca de sete horas e foi muito tranquila. O resultado superou as expectativas”, conta.

O humorista explica que os profissionais da Rejuvenesce o orientaram, desde a primeira consulta, sobre todas as etapas do tratamento, inclusive sobre a queda temporária dos fios após o transplante. “Os especialistas foram muito sinceros. Disseram que o cabelo cairia



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

—
Geraldo Magela: “É muito bom ouvir que ficou legal”

e que depois cresceria de forma natural, o que de fato aconteceu. As pessoas começaram a elogiar e isso mexe com a autoestima. É muito bom ouvir que ficou legal. Eu fiquei extremamente satisfeito e feliz, porque não é só uma questão de aparência, é algo que influencia como a gente se sente. Foi uma experiência muito positiva e recomendo”, afirma.

Francis Arantes pontua que o atendimento a um paciente com deficiência visual exige atenção redobrada e adaptações na rotina pós-operatória. No caso de Magela, foi necessário que ele retornasse diariamente ao consultório nos primeiros dias após o transplante



—
Leonardo Araújo é o responsável pelo corpo clínico da Rejuvenesce

para acompanhamento e cuidados específicos. “Como ele não poderia realizar sozinho algumas etapas do tratamento em casa, organizamos uma logística de comparecimento à clínica todos os dias nesse período inicial. Assim, garantimos que tudo fosse feito de forma segura e dentro dos protocolos, o que contribuiu para o excelente resultado”, explica.

Além de atender à demanda local, o Brasil emerge como destino para o “turismo capilar”. “Cerca de 5% dos pacientes da Rejuvenesce são homens que nunca haviam pisado em Belo Horizonte, de países como Nova Zelândia, Estados Unidos e Inglaterra. Muitos chegam indicados

por amigos ou familiares que já passaram pela experiência na clínica e compararam o padrão técnico e a segurança aos serviços de seus países de origem”, relata Arantes. Para esse público, o acompanhamento pré e pós-operatório é realizado em grande parte por meio da telemedicina, reduzindo a necessidade de deslocamentos e garantindo o mesmo padrão de cuidado oferecido aos paciente locais. Arantes e seu corpo clínico acompanham pessoalmente cada etapa da jornada, garantindo um atendimento cuidadoso e transparente, capaz de combinar resultados estéticos com segurança e bem-estar.

É o investimento constante em capacitação profissional que mantém o padrão de excelência. A Rejuvenesce promove regularmente treinamentos e encontros com toda a equipe para discutir novas técnicas, atualizar protocolos e aprimorar a experiência do paciente. A clínica também se envolve em projetos sociais e esportivos, reforçando a importância de autoestima e do bem-estar. “Desenvolvemos programas de conscientização sobre saúde capilar e realizamos ações sociais, oferecendo procedimentos gratuitos ou com descontos para pessoas em situação de vulnerabilidade social”, aponta Arantes.

O diretor da Rejuvenesce destaca ainda a confiança na parceria com o sócio e médico Leonardo Alves Araújo, responsável pelo corpo clínico, que assegura precisão técnica e segurança em cada procedimento. Com essa combinação de ciência, ética, tecnologia e acolhimento, a clínica reforça a ideia de que, no futuro próximo, cada vez menos pessoas terão de conviver com a calvície. “Não oferecemos apenas transplante capilar. Transformamos vidas”, finaliza. ®



Amigos
do INHOTIM

Seja Amigo do Inhotim.

Viva Inhotim de forma única e faça parte de uma rede de pessoas que acreditam na arte, na natureza e no poder da cultura.

Ao se tornar Amigo do Inhotim, você vivencia o Instituto de forma única: entrada livre e sem filas, benefícios em hospedagens, descontos na Loja Design, restaurantes e eventos especiais, além de vantagens em instituições culturais parceiras pelo Brasil.

INHOTIM

Saiba mais em



inhotim.info/amigosdoinhotim

TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E AFETO



Festival Fartura celebra 28 anos em Tiradentes com brilho mineiro e estrelas internacionais



—
Restaurantes oferecem comida variada em praças pela cidade

A cidade de Tiradentes já se firmou como um polo gastronômico não apenas no coração dos brasileiros, mas também no circuito dos mais prestigiados festivais de culinária do país. Entre os dias 22 e 31 de agosto, o município histórico recebe a 28ª edição do Festival Cultura e Gastronomia

com uma proposta clara: ressaltar a cultura e os sabores de Minas Gerais, colocando-os em diálogo com grandes nomes da gastronomia nacional e internacional. A expectativa da organização é reunir cerca de 75 mil pessoas em uma celebração que mistura tradição, inovação e afeto.



—
Festins, reunindo chefs brasileiros e estrangeiros, são ponto alto do festival



—
Rodrigo Ferraz, criador da Plataforma Fartura: opção por cidades com história gastronômica

Organizado pela Plataforma Fartura – Gastronomia do Brasil, em parceria com o Ministério da Cultura, o festival é considerado o mais tradicional do país no segmento. A programação gratuita se espalha por três praças da cidade: Largo das Forras, Praça Santíssimo e Praça da Rodoviária, e inclui cozinhas ao vivo, aulas práticas e teóricas, estandes de restaurantes com pratos variados, espaço para produtos de origem e palcos com música boa.

Mais do que um evento, o festival é uma plataforma que há quase três décadas conecta territórios, ingredientes e histórias. “Nesses 28 anos de festival, ao observar a cadeia produtiva da gastronomia se desenvolvendo, a evolução dos chefs e profissionais, a nossa maior impressão é que a gastronomia é uma forte ferramenta

de desenvolvimento socioeconômico. E não é só uma impressão, é um fato comprovado”, afirma Guilherme Sânzio, diretor de produção da Plataforma Fartura.

Para o município de Tiradentes, o Festival Fartura representa muito mais do que uma celebração gastronômica, é uma oportunidade de valorização da cultura local, geração de renda e fortalecimento do turismo sustentável. Durante os dias do evento, a cidade se transforma em um grande palco de encontros, onde artesãos, produtores rurais, músicos e comerciantes têm a chance de mostrar seu trabalho para milhares de visitantes. Esse movimento aquece a economia, promove o orgulho da comunidade e reforça a identidade de Tiradentes como um destino cultural e gastronômico de excelência.



—
Festival reforça evolução da cadeia produtiva da gastronomia

Próximo ao evento, as expectativas são altas também do lado da produção. Após entregar edições recentes em Conceição do Mato Dentro e no Serro, a equipe se concentra agora na montagem das estruturas em Tiradentes. “Estamos a todo vapor para receber o público com uma experiência

completa, que une gastronomia, cultura e afeto”, diz Sânzio.

Entre os destaques estão os festins, jantares harmonizados que reúnem dois *chefs* por noite no Espaço Raízes. Os ingressos são limitados e já estão à venda. Na abertura, Tássia Magalhães (Nelita/SP), eleita pelo 50 Best como uma das melhores da América Latina, divide a cozinha com Ana Gabi Costa (Trintaeum/BH), revelação da cena mineira. No sábado, o português Vitor Matos, dono de cinco estrelas Michelin, se junta ao mineiro Henrique Gilberto, do grupo Viela.

Na segunda semana, Onildo Rocha (PB) cozinha com Gabriella Guimarães (Okinaki/BH) e Caio Soter (Pacato/BH) encerra ao lado de Antonio Loureiro, *chef* português à frente do estrelado A Cozinha. “É importante trazer esses *chefs* premiados da Europa, para mostrar que a nossa gastronomia pode ser facilmente nivelada à gastronomia europeia e de qualquer lugar do mundo”, completa Sânzio.

E como se não bastasse, o festival estreia uma nova experiência: os sunsets na Vinícola Trindade. Aos sábados, o público poderá degustar vinhos e pratos de alto padrão em meio à paisagem da serra de São José. O espaço, dividido entre o Jardim Trindade e o Vinhedo Trindade, abriga um domo geodésico voltado para os parreirais, um cenário perfeito para brindar o encontro entre gastronomia e enologia.

O Festival Fartura é, mais uma vez, um convite para saborear o país em sua essência, com técnica, afeto e identidade. (v)

Sua hospedagem em Brasília, com gostinho de Minas Gerais.

No Kubitschek Plaza Hotel você será recebido com um caloroso sorriso, uma estada agradável e acolhido em um ambiente familiar.

Aproveite para conhecer o nosso restaurante Diamantina, com um menu inspirado em Minas, incluindo o pudim favorito de Juscelino, que trouxe o jeitinho mineiro para o coração do Brasil.



KUBITSCHKEK
PLAZA
HOTEL

🌐 plazabrasilia.com.br/kubitschek
✉ reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br

📞 @kubitschekplaza
☎ +55(61) 3329 3333

DAS TRANÇAS À HISTÓRIA



*Maria das Tranças completa 75 anos, servindo
12 mil pratos com frango por mês*

As tranças de Maria Clara Rodrigues deram a ela o nome perfeito para o seu restaurante, antes chamado Bolero. Mal sabia ela que faria história, que já completa três quartos de século com a missão de preparar a passagem do bastão para a quarta geração. O restaurante Maria das Tranças começou em

1950, na avenida Estoril, no bairro São Francisco. Era lá que o freguês chegava, sem pressa, e escolhia a galinha que ia virar o seu almoço.

Maria Clara, moça simples de Conselheiro Lafaiete, nascida em 1900, deixou a terra natal aos 17 anos e foi trabalhar na capital como empregada doméstica, arrumadeira, lavadeira, até juntar um dinheiro para que pudesse quebrar o cofrinho e abrir seu restaurante.

Em pouco tempo, o sucesso foi tão grande, que o ex-presidente Juscelino Kubitschek, político carismático, já conhecido nacionalmente naquela época, descia no aeroporto da Pampulha e seguia direto para o estabelecimento. Era cliente assíduo. “Ele ficou amigo da minha avó. Chegava lá na casa dela e pedia para usar a sala e fazer reuniões enquanto ela preparava o frango ao molho pardo. O prato só era servido quando a reunião terminava”, conta o neto Ricardo Rodrigues, 56 anos, 47 deles trabalhando para levar à frente o legado da avó e do pai, Vitor Rodrigues.

Maria Clara trabalhou até os 82 anos e tinha um ciúme danado de quem chegasse perto das panelas dela. “Só ela podia comandar as bocas do fogão”, conta o neto. Ela morreu aos 87 anos e o filho, Vitor, assumiu o comando da casa em 1987, passando, depois, o bastão para Ricardo, neto da fundadora.

Os números desse legado que Ricardo Rodrigues carrega hoje e trabalha, agora, para passar às filhas Maria Clara, que recebeu o nome em homenagem à avó, e Ana Luísa; são de se orgulhar.



—
Ana Luíza, Maria Clara, Ricardo e Vitor Rodrigues,
que morreu há um ano e oito meses: bastão vai ser
passado para a quarta geração

A casa consome, por semana, duas toneladas de frango abatidos, não só para o molho pardo, mas para ser servido com quiabo, frito, ensopado, com fubá, bem mineiro mesmo. No cardápio ainda tem tropeiro e galeto.

Segundo Rodrigues, um frango inteiro custa, em média, R\$ 97 e serve, cerca de quatro pessoas em qualquer das receitas. Citando outros números, a casa tem um público eclético que vai dos dois aos 90 anos. “Temos 408 lugares no salão e um deles, no passado, serviu de pedido de casamento. Temos um cliente que pediu a mão da noiva e hoje frequenta a casa para comemorar os aniversários dos netos”, conta uma das dezenas de histórias que se passaram nesse 75 anos de Maria das Tranças.

Outros números interessantes do estabelecimento são os 12 mil pratos servidos por mês, utilizadas 60 bocas de fogão de uma das cozinhas, mais 58 de outra. São 50 colaboradores para dar conta do recado. O restaurante conta com playground e trabalha com energia limpa, mantendo uma usina fotovoltaica que produz 13 mil quilowatts/mês.

A casa também tem marcas próprias de cerveja, para harmonizar com o frango ao molho pardo, cachaça, pickles, molho de pimenta e doce de leite. Outra atração é a coleção de fotos de JK, adquirida do acervo do fotógrafo José Góes.

Ricardo Rodrigues se orgulha da maneira como a avó trabalhava. “Ela foi uma das pioneiras do takeaway em Belo Horizonte. E fez esse mercado de uma forma orgânica, que chamamos de trancinha, que é a chegada do cliente à espera do prato para levar para casa. Há anos, faziam fila aos domingos, com a panela na mão



Frango ao molho pardo é o carro-chefe da casa

para levar o frango ao molho pardo para o almoço da família”, orgulha-se.

Rodrigues, que perdeu o pai há um ano e oito meses, prepara agora as filhas para dar continuidade ao empreendimento que percorreu o caminho de muitas gerações. “A Maria Clara tem 21 anos e estuda administração e a Ana Luísa faz gastronomia. As duas já trabalham na casa e vão aplicar os conhecimentos no Maria das Tranças com a mesma responsabilidade de levar adiante o nosso legado. Somos um templo de preservação da comida mineira”, entusiasma. ^(B)

VIVER GOURMET



MAFÊ LAGES
@mafe_lages

MACARÉU EM NOVA PROPOSTA



O Macaréu, restaurante de frutos do mar do chef Léo Paixão, mudou neste último mês: agora ele é focado na cozinha luso-brasileira. A casa passa a ser um “encontro entre dois mundos, um encontro entre mares, um tempero entre tempos”. No primeiro dia do novo menu, pude me deliciar com as novas opções do cardápio. Das entradas, provei Bolinhos de pirarucu, Camarões à “Bulhão Pato”, Cataplana de frutos do mar, Croquetes de alheira, guiozas de camarão, pastéis de bobó de camarão e o favorito da mesa: Mini empadas de siri com queijo da Serra da Mantiqueira. E tudo foi muito bem harmonizado com espumantes, vinhos brancos e tintos! Entre os pratos principais, o Bacalhau com natas gratinadas na brasa, cebolas e batatas conquistou os presentes por sua execução. O Cordeiro à



Moda de Monção e a Leitoa à moda da Bairrada foram outros pratos que se destacaram e que eu com certeza pediria de novo. Provei também o Arroz de lavagante (lagosta), o Polvo à lagareiro, o Arroz meloso de pato (uma delícia!) e a Posta milanese (contrafilé). Para fechar, foi a hora das sobremesas, a minha favorita foi a Namelaca de chocolate com sorvete de praliné de amendoim e calda de caramelo. Gostei também de provar a Torta de queijo minas com sorbet de goiaba crocante de pêra, creme de castanhas e passas. E é claro que finalizamos a noite com um vinho do porto! O novo Macaréu vale a visita, ele fica no Vila da Serra, na rua Diciola Horta 77.

—
Siga as redes sociais!
@vivergourmet
@mafe_lages

DICAS EM BH



FESTIVAL INTERNACIONAL DE CERVEJA E CULTURA

A décima segunda edição do Festival Internacional de Cerveja e Cultura vem pra celebrar dez anos do evento! A festa será no dia 23 de agosto, na praça da Assembleia. O evento fará uma homenagem à escola cervejeira britânica, a primeira homenageada pelo FICC, lá em 2015. Serão 20 cervejarias participantes e o evento contará com shows, espaço kids, pistas de skate e feira criativa.



FESTA ALEMÃ

Também no dia 23 de agosto, a partir de meio-dia, a Praça Mendes Jr., ao lado do Palácio da Liberdade, recebe a Festa Alemã, que reunirá mais de dez cervejarias, entre elas a Hofbrauhaus, a Krug e a Slod. O evento contará com atrações típicas, pocket shows e espaço kids. Além disso, a festa é pet-friendly. Os ingressos são gratuitos e estão disponíveis para retirada no Sympla.



BACALHAU DA NORUEGA

Até 31 de agosto, BH é palco da segunda edição do Festival Bacalhau da Noruega. Mais de 20 restaurantes participam do evento, entre eles a Porca Voadora, com a Posta de Bacalhau da Noruega cozida no azeite extravirgem, servida com pamonha frita de textura cremosa, e a Cozinha Santo Antônio, com Bacalhau da Noruega desfiado com abóbora, cebola, palmito pupunha, couve, quiabo e telha de angu.



A ESPANHA ENTRE NÓS



Cozinha do país europeu está bem representada nos cardápios de estabelecimentos em BH



FOTO: DANIEL IGLESÍAS

Brioche com atum fresco: delícia do cardápio do A Gata Gorda

A culinária espanhola carrega consigo a alegria do encontro, do compartilhamento. As tapas antecipam o que de melhor está por vir, acompanhadas, quem sabe, de bons vinhos de uvas tempranillo. São os petiscos que, quentes ou frios, animam a mesa. O que virá, como croquetas, gaspacho, pinchos, montaditos ou os pratos principais, como a paella, os cortes de carnes ou frutos do mar, vão completar a viagem pelos paladares do universo ibérico. E, se junto a tudo isso tiver

um fundo musical clássico composto pelo espanhol Isaac Albéniz (1860 -1909), aí a viagem está completa.

Se não é possível ir à Espanha, no momento, ela vem até nós através da sua cozinha multisensorial e inspiradora. No A Gata Gorda, da chef Bruna Martins (Biroska e Florestal); no Parallel, dos chefs Gui & Gabi (Okinawa), e no La Bocaderia Central, dos sócios Lucas Duarte e Felipe Silva, com a assinatura do chef Carlo Gomes, é possível



—
A chef Bruna Martins (ao lado) e as tapas:
visão de uma Espanha bem caprichosa



vivenciar um bocadito dos sabores de cada região, como a Catalunha, o País Basco, Valência, a Andaluzia, Astúrias, Galícia e até das Ilhas Canárias.

Em A Gata Gorda, a chef Bruna Martins conta como é o prato principal. “A paella da casa é um pouco mais caldosa, sem ser socarrat (caramelização e tosta do arroz no fundo da paella), uma técnica muito comum na Espanha. A gente, também, tem um peixe com várias conchas e ovos. Temos uma tapa que chama pantomaca (tradicional na culinária catalã, tendo como base um pão rústico), que a gente finaliza com filé de anchova. Esses são os mais tradicionais”, destaca.

Bruna Martins não abre mão da criatividade e de seu olhar brasileiro mesmo na clássica gastronomia espanhola. “A gente tem uma tapinha também que é a nossa ‘sacanagem’ (para quem não sabe, um petisco retrô bem brasileiro, geralmente com azeitona, pimentão, enrolados e preso por palito). No caso, à moda catalã, que é um espetinho muito comum que tem lá, de palito, com anchova,

azeitona e pimentão. Fazemos também a nossa versão com pimenta de cheiro curtida”, descreve a chef.

Na A Gata, as carnes vermelhas são usadas com muitos ossos. “A gente tem cortes com ossos para remeter bastante à chuleta. Trabalhamos com assado de tira, também com ancho, então tem um pouco de tudo”, avisa.

A Gata Gorda propõe uma experiência sensorial. “Trouxemos para a casa, a visão de uma Espanha bem caprichosa, com bastantes elementos e cores vibrantes, azulejos pintados e prateleiras com vasos. Caprichamos na decoração e as pessoas adoram usar o espaço para fotografar. O retorno é muito positivo, tanto pelo ambiente quanto pela gastronomia”, acrescenta Bruna.

A carta de vinhos da casa é focada no Brasil e na Espanha. “Este último, apesar de ser um país pequeno, carrega uma enorme diversidade, que a gente tenta apresentar, de tudo, um pouco. Demos um passo diferente para BH, ao explorar vários



tipos de xerezes (o xerez é um vinho mais fortificado) e nessa exploração desse tipo de vinho, a gente tem revelado para o público belo-horizontino esse sabor que é tão intenso, tão marcante, tão espanhol e tão maravilhoso, e as pessoas estão adorando e recebendo muito bem essa experiência”, comemora a chef.

Guilherme Furtado Machado e Gabriella Guimarães, Gui & Gabi, como são mais conhecidos por aqui, são *chefs* há 20 anos. Sócios no Parallel, restaurante que inauguraram em 8 de abril último, exploram a gastronomia espanhola de alto nível. O casal parceiro na cozinha e na vida, morou sete anos na Catalunha. Os dois trabalharam em restaurantes duas e três estrelas e trouxeram para BH um cardápio 100% espanhol com toque contemporâneo. A diversidade cultural está na raiz latino-espanhola, como explica Gui. “O jamón ibérico, o tomate e o azeite, comum na culinária deles, tem, cada um, sua forma de interpretação



Gui & Gabi: apanhado de cada região da Espanha no cardápio do Parallel

do terroir. A gente fez um apanhado de cada região, e às vezes, combinando diferentes regiões em um mesmo prato”, explica.

As tapas, no Parallel, são clássicas, já, a versão de gaspacho é mais clara, e as croquetas de jamón e de cheese salad, enfim, versões finger food, são sempre baseadas, segundo o *chef*, na croqueta tradicional.

Das paellas, cita-se de frutos do mar, bacalhau com chorizo espanhol e vegetariana, com cogumelos, ervilhas tortas, amêndoas e aioli. A casa também não abre mão dos grelhados como os cortes de angus, porco duroc, bacalhau, carrê de cordeiro, camarão, polvo na brasa e batatas com molho de coentro, típico das Ilhas Canárias. Das sobremesas, destaque para a torta de queso basca e a crema catalana, que é a versão espanhola do creme brulee.

Agora, quem pensa em curtir um espaço bem ao jeito dos bares boêmios de Barcelona, além de, também, celebrar a fusão das culturas basca e mineira, vai encontrar esse espírito festivo no 2º andar do Edifício Central, próximo à Praça da



—
Lucas Duarte e Felipe Silva: espírito festivo no La Bocaderia Central

Estação. Drinks, pinchos (porções servidas em fatias de pães, típicos do País Basco) e gaspacho (sopa fria à base de hortaliças, com tomate, pepino e pimentão, tão popular no sul da Espanha), vai amar o La Bocaderia Central. Remete aos bocados tão amados e acompanhados por drinks autorais e clássicos.

A casa foi aberta há um ano e três meses pelos sócios Lucas Duarte e Felipe Silva, e já é sucesso com suas inspirações nas pinticharias e tasquetas do país ibérico. “É a cultura de bar forte lá e forte aqui. A gente se inspirou na comida espanhola, mas misturamos um pouco com a mineira, que é a melhor do mundo. Assim, criamos pinchos de linguiça com ovo de codorna e contamos, hoje, com 15 sabores de pinchos. Valorizamos nossos ingredientes e tornamos os preços acessíveis”, relata Duarte. O pincho de maior saída, segundo ele, é o de camarão empanado com aioli de limão. No La Bocaderia Central, entre as tapas, destaca-se a batata brava com aioli de pequi, mas tem, também, o de pernil. A porção de tapas varia entre 250 a 300 gramas, na linha de porção de boteco ou de pub.



O pincho também pode ser chamado de “montaditos”, variando entre R\$ 10 a R\$ 16. “Temos os pré-montados criados pelo chef Carlo Gomes, e cada um pode, também, montar o seu combo. Tudo isso, podendo combinar com os drinks que o bartender Robson capricha no local, com ingredientes como melancia, kiwi, doce de leite, em versões autorais e clássicas”, detalha Lucas Duarte. A casa tem sua vibe cultural mantendo exposições de artistas mineiros com grafitadas e até promove concurso de fotografia de Carnaval, lançamento de livros, sem, porém, perder o foco principal, que é a gastronomia. ^{VB}



SERVIÇO

A Gata Gorda – Rua Levindo Lopes, 96 – Bairro Funcionários
Parallel – Rua Santa Catarina, 1155 – Bairro de Lourdes
La Bocaderia Central – Avenida dos Andradas, 367 Lj. 214 – B – Centro

PAIXÃO DE GERAÇÕES



De diversão a esporte olímpico, o tênis de mesa ganha adeptos em várias academias espalhadas pela cidade



Tênis de mesa: novas amizades e maior qualidade de vida estão entre os benefícios

Um esporte que em outros tempos era apenas uma grande diversão passada de pai para filho ganhou força nos últimos tempos e está novamente conquistando corações pelo mundo. O tênis de mesa, originado do pingue-pongue e elevado em 1988 à categoria de esporte olímpico, está sendo jogado em várias academias espalhadas por Belo Horizonte e Região Metropolitana.

E foi a Savassi que a Life Pong, criada em São Paulo, escolheu para instalar em março deste

ano sua primeira unidade na capital. A expectativa de atingir 250 alunos até o fim do ano foi superada em pouco tempo e os sócios mineiros Eduardo Ribas de Castro e Mauro Lúcio Oliveira e a assessora Tatiana Navarro de Castro agora planejam abrir até o final de 2025 a segunda academia, entre o bairro Belvedere e o Vale dos Cristais, em Nova Lima. Uma terceira está prevista para 2026 no bairro Buritis.

Eduardo de Castro explica que o



—
O sírio Monyer Khuzam: "Agora vou realizar meu sonho"

pingue-pongue sempre fez parte da história de sua família e de muitas outras por gerações, mas o crescente interesse pelo tênis de mesa se deve especialmente às conquistas de campeonatos internacionais por atletas brasileiros. O atual campeão mundial Hugo Calderano e o fundador e idealizador da Life Pong, Henrique Narita, 10 vezes medalhista de ouro nos Jogos Pan-Americanos, são bons exemplos.

O empresário conta que morava em São Paulo, onde conheceu a Life Pong, e propôs aos donos do empreendimento paulista trazer a ideia para Belo Horizonte, onde formou sociedade com Mauro Lúcio. O atendimento e a infraestrutura completa, com equipamentos de alta qualidade e professores experientes, têm atraído cada vez mais praticantes para a academia, que atende desde iniciantes a jogadores avançados.

Todo o equipamento é fornecido pela academia, que abre espaço também para day use,

bate-bola livre entre os mensalistas, aniversários e eventos corporativos, tanto para a prática do pingue-pongue quanto do tênis de mesa. Os mensalistas podem optar por pacotes de uma, duas ou três vezes por semana, com aulas individuais ou coletivas monitoradas por três profissionais. Os alunos ainda participam de torneios e rankings.

A Life Pong trabalha com base em três pilares: qualidade de vida; atividade física, proporcionando mais saúde física, emocional e mental e senso de comunidade, ajudando na formação de novas amizades. "Temos alunos que querem competir no tênis de mesa, se desenvolver no esporte. Temos também muitos pais, filhos e avós que querem simplesmente relembrar os tempos de infância, e brincar de pingue-pongue, como muitos dizem. Na parte da manhã e à tarde, a maior frequência é de crianças, jovens e aposentados que jogam pingue-pongue. À noite, o



Lucas Gandini: "Eu ficaria muito feliz em me profissionalizar"

público é formado por adultos saindo do trabalho", explicou Eduardo.

Luca Gandini, de 14 anos, treina desde março deste ano. "Sempre joguei um pouco em intervalos, em clubes quando tinha a possibilidade. Se um dia der, eu ficaria muito feliz em me profissionalizar, gosto muito de esporte em geral e tênis de mesa é um dos meus favoritos", conta.

Monyer Khuzam, nascido na Síria e naturalizado brasileiro, foi um dos primeiros mensalistas da Life Pong BH. "Ainda criança, quando eu estava na Síria, meu pai levava a gente para jogar pingue-pongue com ele na igreja, nos clubes e entre as famílias. Minha mãe era professora de educação física e com ela era tênis de mesa, um nível mais avançado. Fiz algumas aulas na Síria, mas não rendeu por causa da guerra. Em Belo Horizonte, passei um dia na porta da academia e pensei: agora vou realizar meu sonho".

Mauro Lúcio conta que a Life Pong possui também parcerias com entidades, clubes, empresas e rede hoteleira, além de dar suporte ao

projeto social Programa Corra Legal, do Tribunal de Justiça de Minas Gerais, que funciona no Barreiro e atende jovens em situação de vulnerabilidade. Um professor é cedido pela academia para dar aulas de tênis de mesa toda terça e quinta à tarde. ^{VB}



CURIOSIDADES

- O nome pingue-pongue surgiu devido ao som da bola batendo na mesa e nas raquetes.
- Estima-se que existam cerca de 300 milhões de praticantes ocasionais e 40 milhões de praticantes federados de tênis de mesa no mundo.
- A Ásia é a maior potência da modalidade, especialmente China e Japão.
- No Brasil, existem aproximadamente 12 milhões de praticantes, com 14 mil deles filiados a alguma federação, de acordo com a Confederação Brasileira de Tênis de Mesa (CBTM).
- O tênis de mesa é considerado o terceiro esporte mais praticado no país.

Recreio
27
ANOS

UMA FESTA DE OFERTAS PARA VOCÊ.

Desconto de IPI em dobro,
emplacamento grátis,
taxa 0%,
supervalorização do seu usado,
bônus de até 36 mil reais
e muito mais.



Venha comemorar com a gente.
23 de agosto,
na Recreio, a partir das 9h.

- Exposição de carros clássicos
- Food trucks
- Feirinha de artesanato
- Brinquedos infantis



VERÃO À VISTA: AGORA É O MOMENTO DE CUIDAR DO CORPO QUE VOCÊ QUER EXIBIR



*Protocolo exclusivo de remodelação corporal é
destaque na Clínica Tathya Taranto*



Tecnologias de ponta e protocolos exclusivos mostram que conquistar um contorno corporal harmonioso exige planejamento. E o momento certo para começar é já!

Acabar com a celulite, a flacidez ou aquela gordurinha localizada em uma única sessão é o sonho de consumo de 10 entre 10 pessoas. Pena que, no mundo real, essa fórmula mágica ainda não existe.

A medicina estética está em constante evolução e hoje contamos com equipamentos de última geração capazes de promover mudanças visíveis em poucas semanas. Mas, como lembra a médica dermatologista Tathya Taranto, referência em tratamentos corporais em Belo Horizonte, "não existe milagre: mesmo as tecnologias mais eficazes precisam de algumas sessões para alcançar o remodelamento desejado".

Segundo ela, vale sempre priorizar procedimentos aprovados pelo FDA (Food and Drug Administration, agência de saúde dos EUA) e pela Anvisa, que garantem segurança e eficácia. E todos eles compartilham uma regra de ouro: para que os resultados sejam perceptíveis e duradouros, são necessárias pelo menos quatro sessões. Ou seja, quem quer chegar ao próximo verão exibindo sua melhor versão precisa começar agora.

Na Clínica Tathya Taranto, um dos destaques é o protocolo exclusivo de remodelação corporal, que tem como base a criolipólise, tecnologia que congela as células de gordura, induzindo um processo natural

chamado apoptose (morte celular), facilitando a eliminação pelo próprio organismo. Um diferencial importante está na preparação do metabolismo com nutracêuticos antes da aplicação, garantindo congelamento eficiente e seguro. Atualmente, o protocolo está com 50% de desconto.

Outro recurso de alta performance é o Unyque Pro, tecnologia que combina diferentes fontes de energia para tratar simultaneamente flacidez, celulite e gordura localizada. As sessões, na clínica, contam com descontos progressivos, um convite a potencializar o tratamento.

Para quem busca resultados ainda mais completos, o Protocolo Liposhape une a remodelação corporal ao Unyque Pro, oferecendo um combo poderoso para redução de medidas e melhoria do contorno, de forma segura e minimamente invasiva.

E se a meta é conquistar um bumbum mais empinado e harmônico, dois procedimentos se destacam: bioestimuladores de colágeno, que aumentam a firmeza, e preenchimento com ácido hialurônico, que modela e dá volume de forma natural. Quem fecha qualquer um deles na clínica ainda leva de presente o Protocolo CM Slim, que estimula intensas contrações musculares, fortalecendo e elevando os glúteos.

O verão pode até parecer distante, mas quando o assunto é cuidar do corpo, o calendário anda rápido. E quem começa cedo, colhe o melhor dos resultados.

PERSPECTIVA

PSI



CIBELE RUAS

Psicanalista
cibele.ruas@gmail.com

A LIBIDO

Há um certo mistério naquilo que nos atrai na outra pessoa. A atração sexual elude uma descrição precisa, porque não há nada muito rígido em nosso comportamento sexual. Cada um tem exigências libidinais variadas e singulares, mesmo que não o saiba. Há muitos fatores que atraem, mas outros tantos são neutros ou afastam, repelem. Nenhum deles é universal ou generalizável.

Freud postulou que somos movidos por uma energia tanto psíquica como somática que ele denominou Trieb, termo traduzido como pulsão. A pulsão sexual, em seu aspecto psíquico, foi denominada libido, palavra derivada do latim, significando vontade, desejo.

Para ganhar sua forma individualizada, a energia pulsional vai circular pelo aparelho psíquico do indivíduo e o modo como vai se manifestar dependerá dos mecanismos de representação que irá então adquirir, bem como das fantasias que lhe servirão de enredo.

A pulsão sexual humana não irá se dirigir para qualquer homem ou mulher, nem necessariamente o alvo será homem ou mulher. Irá à cata de algo que prometa oferecer prazer. Vai ser um jogo de ensaio e erro, porque as cartas são dadas à revelia da consciência. Quando houver um encontro prazeroso, ela vai querer e tentar manter um relacionamento que pode ou não ser duradouro – paquera, namoro, caso, casamento. Quando

QUANDO ENCONTRA SATISFAÇÃO, A PULSÃO COSTUMA SE AQUIETAR

encontra satisfação, a pulsão costuma se aquietar; caso contrário, bate as asas e vai-se embora em busca de novas paragens.

A libido é maleável, caprichosa, surpreendente. Vai despertar mesmo sem entender por quê. Será que foi o jeito de olhar? O movimento das mãos? A cor dos cabelos? O modo de falar? Um quê qualquer fispou a fantasia, parecendo prometer delícias e despertando a vontade de aproximação e intimidade. O que se segue dependerá da reação do outro, como em uma dança. O par pode ter afinidade ou não.

Seu lado caprichoso rejeita muitos alvos, mas pode se encantar com diferentes aspectos da mesma pessoa ou gostar de certas coisas e se exasperar com outras.

Tem vocação nômade, aventureira, o que lhe dá variedade, leveza e graça. Circula, se espraia, se compraz – mas dificilmente se deixa capturar. Até nos relacionamentos amorosos mais fiéis ela continua girando por aí – mas isso não significa que haverá traição, porque o vínculo de fidelidade é uma decisão consciente, racional, com a qual a libido frequentemente irá de se debater. ⑨



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.



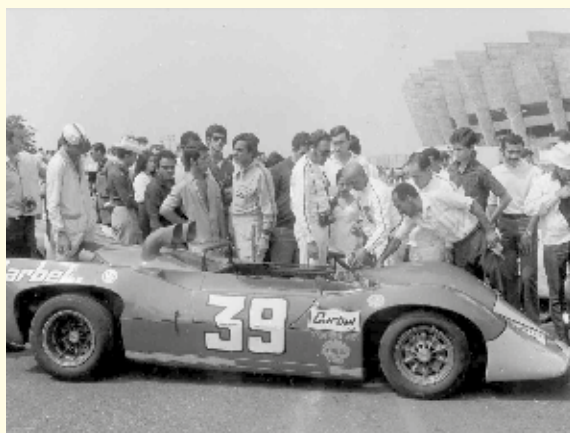
PCO, Clemente Medrado e Humberto Alves Pereira,
celebrando a amizade na década de 90



Roberto Araújo, Francisco Thomas, João "Parafuso",
Luiz Flávio e Ronaldo Augusto, Outubro 1990



Gustavo Corrêa e o ex vice-presidente José de Alencar,
nas animadas tardes de sábado no Chico Mineiro



Até 1972, o entorno do Mineirão era palco de corridas
de carro emblemáticas, atraindo multidões

**"As flores são belas porque murcham.
A morte é a verdadeira essência da beleza."**

Yukio Mishima

PATRIMÔNIO DA HUMANIDADE



Reconhecimento do Vale do Peruaçu pela Unesco traz oportunidades para desenvolvimento do turismo sustentável



FOTOS / MARCELO BARBOSA

—
Formações geológicas impressionam pela grandiosidade

Localizado no Norte de Minas Gerais e ocupando área que abrange os municípios de Januária, Itacarambi e São João das Missões, o Vale do Peruaçu abriga mais de 500 formações geológicas catalogadas, pinturas rupestres que datam da pré-história - cerca de 12 mil anos atrás - e cânions imponentes. Este conjunto único, que reúne ecossistemas da mata atlântica, do cerrado, da

caatinga e guarda um pouco da história da humanidade, foi reconhecido, em 13 de julho, pela Unesco, como Patrimônio Natural Mundial da Humanidade. Um dos destaques do lugar é a gruta do Janelão, cujas galerias ultrapassam 100 metros de altura e 60 de largura. Também a Perna da Bailarina, a maior estalactite do mundo, com aproximadamente 28 metros de comprimento.



Parque está aberto durante todo o ano e visitas devem ser acompanhadas por guias

Aberto à visitação desde 2014, o Parque Nacional Cavernas do Peruaçu, criado para preservar este complexo natural, recebeu, ano passado, 14 mil visitantes, conforme informações da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult). Mas a expectativa, de acordo com a pasta, é dobrar o número de visitantes para os próximos anos. “Estamos prontos para acolher cada um com o cuidado que esse lugar exige”, afirma o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira.

Segundo o secretário, desde 2021 existe uma atuação planejada na região para promover melhoria da infraestrutura. Em 2024, Minas investiu R\$ 150 milhões para reestruturar sete parques naturais, com destaque para o Parque Nacional Cavernas do Peruaçu.

As ações incluíram sinalização ecológica e bilíngue, implementação de sistemas de energia solar e de comunicação, criação de centros de visitantes, reforço na fiscalização, construção de passarelas de proteção ao sítio arqueológico. Também houve a promoção de capacitação de condutores

locais, incentivo ao turismo de base comunitária e o fortalecimento da economia criativa.

Não há lojas nem restaurantes dentro do parque; tudo é natureza e silêncio. O visitante deve levar água, lanche leve, protetor solar, repelente, roupas confortáveis e calçados apropriados para trilha. “E, acima de tudo, deve ir com o coração aberto. A experiência é de conexão profunda”, avalia Oliveira.

As pousadas familiares e os serviços turísticos estão nos arredores, onde comunidades acolhem os viajantes como quem recebe em casa. “É o turismo de afeto, de troca; e um trabalho realizado em conjunto com os municípios de Januária, Itacarambi e São João das Missões, em parceria com ICMBio, Sebrae, Iphan e sociedade civil”, avalia o secretário.

São necessários quatro dias para conhecer as principais atrações; todas exigem acompanhamento dos condutores ambientais, que são treinados e credenciados pelo Instituto Chico Mendes pela Conservação da Biodiversidade (ICMBio) para uma experiência segura.



FOTO / MARCELO BARBOSA

—
Pinturas rupestres datam de cerca de 12 mil anos atrás

De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), órgão responsável pela indicação do Parque Nacional Cavernas do Peruaçu ao título de patrimônio da humanidade, o lobo-guará, o gato-maracajá, o gato-palheiro, a onça-pintada, o jacu de barriga castanha, o cara-dourada, a onça parda e o cambeva, animais ameaçados de extinção, têm o Peruaçu como habitat e ali são protegidos também pelos índios Xacriabás, que vivem na área.

“O título da Unesco é um ponto de partida, não de chegada. Intensificaremos ações de divulgação nacional e internacional, por meio de campanhas, feiras, press trips e parcerias com operadores de turismo. Ao mesmo tempo, reforçamos a conservação e a gestão do território, sempre em diálogo com quem vive ali”, afirma Leônidas Oliveira.

PROGRAME-SE PARA VISITAR

A sede do parque fica na comunidade do Fabião

I, às margens da BR 135, km 155. Partindo de Januária, são 45 km. O acesso até a entrada pode ser feito de ônibus ou carro e os roteiros do local demandam veículo motorizado.

COMO CHEGAR

De avião: o aeroporto mais próximo é o de Montes Claros, que fica a 200 km da entrada do parque. A partir daí é possível ir de ônibus de linha até Januária ou Itacarambi.

De ônibus: é possível chegar a Januária ou Itacarambi, vindo de Brasília, Belo Horizonte ou Montes Claros.

Horário de funcionamento: de terça a domingo, das 8h às 18 h. A entrada é permitida somente até às 14h, exceto no Arco do André, que tem entrada permitida até às 12h.

O parque pode ser visitado o ano todo e a entrada é gratuita.

É necessário a contratação de condutor, sendo um condutor para cada grupo de oito pessoas, exceto na Lapa Bonita e no Arco do André, onde cada guia pode levar apenas cinco visitantes.

O contato e a negociação de valores devem ser feitos diretamente com o guia credenciado, antes da visita.

Menores de 5 anos não são contabilizados nas formações dos grupos

A visita somente estará confirmada após o recebimento, por parte do turista, do e-mail de confirmação.

ATENÇÃO

O parque está inserido em uma área endêmica do mosquito palha (Phlebotominae) transmissor da leishmaniose, sendo essencial o uso de calça comprida, blusa de manga comprida e o uso de repelente.

O parque não possui serviço de resgate. Portanto, fique atento. ©

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



NOVIDADES EM TIRADENTES



Santíssimo Resort lança clube de hospedagem por pontuação e amplia instalações



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Com vista para a serra de São José, resort tem localização privilegiada

O hóspede em primeiro lugar. Com esta filosofia, o Santíssimo Resort vem oferecendo a cada ano novidades na estrutura do local e nos serviços prestados a seus clientes. Criado em 2013, está localizado no centro da histórica cidade de Tiradentes em um local de fácil acesso aos principais pontos turísticos. Com vista para a serra de São José, o resort dispõe de hospedagem de alto luxo e gastronomia internacional, sem deixar de lado as origens mineiras.

Estes requisitos permitiram ao resort disponibilizar para hóspedes selecionados o Santíssimo

Club, um sistema de pontuação por meio de compra antecipada de diárias que poderão ser utilizadas em hospedagem em qualquer época do ano por até 15 anos, dependendo do valor adquirido. Helen Caroline de Oliveira, gerente de marketing do Santíssimo Resort, explica que o valor das tarifas fica congelado, com o associado pagando apenas a alimentação e garantindo suas férias, sem perder a exclusividade e usufruindo de uma série de benefícios enquanto tiver pontuação. O sistema também permite que o associado do resort faça parte da RCI, rede intercambiadora de férias,



Parque aquático indoor, prainha e arena kids atraem famílias, principal público do Santíssimo

podendo trocar as diárias por hospedagem em mais de quatro mil empreendimentos no Brasil e no mundo com o mesmo padrão de qualidade. O valor inicial para aquisição de diárias no Santíssimo Club é a partir de R\$ 29 mil para cerca de 150 mil pontos, podendo ser divididos em 54 parcelas.

Desde janeiro deste ano foi implantado o sistema de pensão completa, atendendo pedidos dos próprios hóspedes. “É uma grande satisfação e uma antiga demanda poder oferecer aos nossos hóspedes o serviço de pensão completa, com café da manhã, almoço e jantar incluídos na diária. Essa iniciativa é fruto do nosso constante compromisso em aprimorar a experiência de quem escolhe o Santíssimo para momentos de lazer, descanso ou celebração. Sabemos que o tempo é um dos bens mais preciosos do viajante moderno, por isso, oferecer todas as refeições com a qualidade e o cuidado já reconhecidos da nossa gastronomia

é uma forma de proporcionar mais conforto, comodidade e tranquilidade para toda a família”, afirma Lúcio Barbosa, um dos sócios do empreendimento, juntamente com o irmão Marcos.

Também em janeiro deste ano foi inaugurado o Aqua Ventura, um parque aquático indoor que conta com brinquedos molhados, como escorregador, casinha, toboágua, cadeiras de hidromassagem, sauna, piscinas aquecidas para crianças e adultos, bar exclusivo, uma loja de doces e banheiros. O parque funciona diariamente, das 10 às 21 horas. A criançada foi a que mais saiu ganhando com as novidades do Santíssimo Resort. Além do Aqua Ventura indoor e da praia do Aqua Ventura com seus brinquedos molhados, foram instaladas duas arenas kids, sem falar na Fazendinha, que permite o contato direto com animais de verdade.

Para o descanso (ou diversão), o resort oferece cinco quartos temáticos, com mascotes



Academia, quartos de luxo e refeições diversificadas: cuidados para os adultos

personalizada que receberam os apelidos dos netos do criador do resort, o Sr. Nilson. O quarto teen, da mascote Laura, é para adolescentes que curtem games; o fazendinha, do Lipe (Felipe), com decoração rural e cama de paiol; o quarto estação de trem do Joca (João) tem uma cama em formato de trenzinho e uma réplica da Maria Fumaça; já o fundo do mar da Lolo (Lorena) vem com uma cama em formato de submarino, enquanto o quarto da floresta da Maricota (Maria) tem casinha na árvore e escorregador. Em breve os hóspedes mirins vão encontrar uma nova mascote: o simpático Vovô Nilson, guardião da meninada.

Para os adultos, o Santíssimo Resort dispõe,

além dos quartos temáticos, que podem ser divididos com os filhos, de apartamentos de luxo e superluxo amplos e confortáveis, alguns com banheiras de hidromassagem, todos com decoração em madeira e rústica. Os pais poderão aproveitar momentos de relaxamento enquanto monitores treinados cuidam do lazer e segurança das crianças das 8 às 22 horas.

Dois espaços oferecem uma ótima experiência gastronômica, desde a alta culinária internacional ao inesquecível sabor da comida mineira. No restaurante Jacarandá são servidos o café da manhã, almoço e jantar, com mais de 80 itens em cada refeição. O jantar também poderá ser curtido com uma bela pizza, acompanhada de um bom vinho. Já na Cafeteria Cerejeira o hóspede pode se deliciar com um bom café mineiro, numa área com lareira para as noites frias.

As famílias representam 80% da hospedagem no Santíssimo Resort nos finais de semana, férias e feriados, seguidas por casais, eventos empresariais e esportivos e encontros da melhor idade. Todos recebidos com o melhor atendimento, conforto, lazer e infraestrutura adequada. ^{VB}



SERVIÇO

Segunda a sexta-feira, das 7 às 22 horas;
sábado e domingo, das 7 às 15 horas.
Central de Reservas: reservas2@santissimoreort.com.br ou pelo
telefone (32) 2102-7355
Central de Relacionamento do Santíssimo
Club (32) 9111-8018 (Whatsapp)

As principais notícias do Brasil, sempre com você.



Acompanhe as principais notícias do Brasil e do mundo no Blog do PCO. Acesse de qualquer dispositivo, a qualquer hora, com informação confiável e análise de qualidade!

Acesse:

www.blogdopco.com.br



GILDA VAZ

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

ANGÚSTIA – UMA SINALIZAÇÃO

Em uma entrevista à revista italiana Panorama em 1974, ao ser indagado pelo jornalista se ele seria pessimista com relação ao mundo, Lacan responde: “... Não é verdade. Não me enquadro nem entre os alarmistas nem entre os angustiados. Infeliz do analista que não tiver ultrapassado o estágio da angústia”

O tema *A Angústia*, num primeiro momento, não atrai, seja pelo sofrimento que evoca, seja pelas sensações de dor no coração, aperto no peito, o nó na garganta. O corpo fala onde as palavras falham: o inominável.

Tudo poderia se resumir à divisão do sujeito, se não houvesse no meio do caminho uma pedra - como diz o poeta Drummond, cujo poema não consegue senão repetir isso, de traz para frente, de frente para traz, mostrando de maneira genial, a pedra como o real que volta sempre ao mesmo lugar. A dor petrificada, o real imóvel que resiste ao movimento.

A dor surge quando a fuga é impossível e não há possibilidade de mover-se. Talvez seja essa a angústia social imposta pela impotência diante das atrocidades cotidianas.

CHEGAR À BEIRA DO ABISMO E NÃO CAIR IMPLICA TER CONSTRUÍDO UM PONTO DE SUSTENTAÇÃO

Se somos impotentes frente às potências e onipotências dos que governam o mundo, a psicanálise ao menos nos oferece um tratamento que possibilita o deslizamento da linguagem para tentar simbolizar o inominável - o real da condição humana. Esse trabalho produz alívio das tensões e põe o corpo em movimento: faz rolar, enrolar, desenrolar. Daí, o efeito terapêutico das análises. E nesse movimento, algo de transforma. Chegar à beira do abismo e não cair, implica ter construído um ponto de sustentação - uma ancoragem no real. As coisas caem, a vida muda, o mundo se transforma, mas há um ponto duro como uma pedra em cada um de nós que segura. Apostamos nisso. ®

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

**GRÁFICA
PAMPULHA.**

@GRAFICAPAMPULHA
GRAFICAPAMPULHA.COM.BR

SEMEAR SONHOS



CasaCor completa 30 anos e propõe questionamentos sobre o futuro das moradias

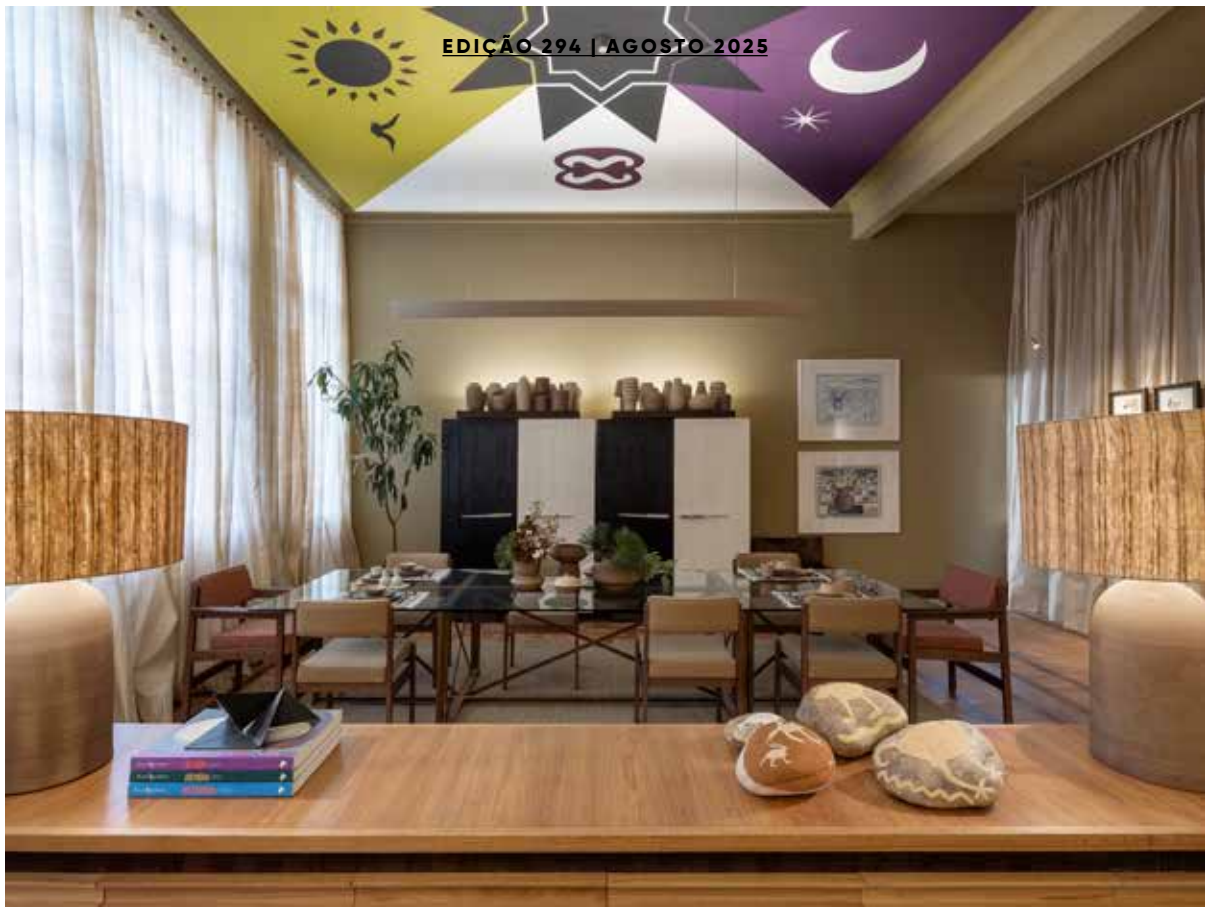


Prédio assinado por Raffaello Berti abriga a mostra deste ano e ganhou iluminação especial

Sob o tema Semear Sonhos, Belo Horizonte recebe a 30ª edição da CasaCor Minas, que traz reflexões sobre o futuro das cidades e das habitações em mostra que irá ocupar, entre 15 de agosto e 5 de outubro, o prédio da rua da Bahia 2020, originalmente construído para abrigar o Instituto Metodista Izabela Hendrix, inaugurado em 1941. Nesta edição, que marca três décadas da mostra, 49

ambientes são assinados por 74 profissionais, sejam eles nomes consagrados, em ascensão ou novos talentos. A CasaCor Minas já ocupou 26 imóveis na região metropolitana, entre elas o Arquivo Público Mineiro, o Edifício Costa Smeralda, o Palácio das Mangabeiras, atualmente Parque do Palácio

A partir da reflexão sobre moradia e futuro, o Living do Colecionador, assinado



Living do colecionador: respeito à história

por Joana Hardy, logo ao início da mostra, foi concebido para ser atemporal e acolhedor. Os tons terrosos e fibras naturais predominam nos itens de design de diferentes proporções, na abundância de madeiras, no mobiliário assinado por artistas mineiros. O espaço reúne formas, matérias e referências particulares de quem aprecia, por exemplo, desfrutar de uma cadeira Sérgio Rodrigues ou mobiliário desenhado por Porfírio Valladares. Nomes que remetem à simplicidade das formas, ao luxo da matéria-prima. “O ambiente carrega o respeito à história. É uma arquitetura que convida a pertencer”, avalia Joana.

Daniella Chaves, gerente da Ornare, é parceira de longa data da CasaCor. Ela conta que, nesta edição, a Ornare está

presente por meio do Niê Giardino, o café do Terraço Niê na mostra. Projetado por Isabela Stambassi, o ambiente é inspirado nos clássicos jardins italianos e recebeu peças da linha Shaker, da Ornare, luxuosa, em tonalidades de rosa antigo, uma mistura de materiais. “Nossos produtos têm o selo FSC, todo metal é reciclado e a madeira tem também um fim sustentável”, afirma Daniella. “A CasaCor é importante para nossa cidade”, frisa ela.

Mariana Hardy, do escritório Hardy Design, criou o Corredor Raffaello Berti, inspirado no nome que assina o projeto do prédio que abriga a mostra. O espaço utiliza planos de cor em composições geométricas, uma paleta contrastante que combina verde profundo, rosa suave, azul acinzentado e carmim, tons característicos



FOTO // REPRODUÇÃO INSTAGRAM

—
Niê Giardino: um dos espaços gastronômicos da Casa Cor é inspirado nos jardins italianos



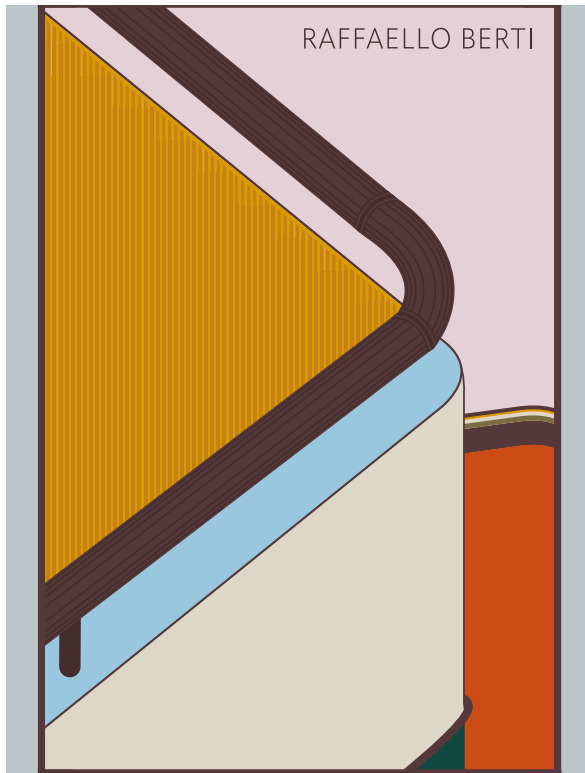
FOTO // GUSTAVO XAVIER

—
Restaurante Minêra propõe uma ode à terra mineira e será comandado por Agnes Farkasvölgyi, com sobremesas de Sá Marina



do art déco, pôsteres que retratam a fachada e detalhes arquitetônicos do prédio reforçam a narrativa visual. Não é exagero dizer que o ambiente proporciona uma experiência imersiva que homenageia a arquitetura do prédio. "Semear Sonhos é acessar seus sentimentos mais genuínos e ter a capacidade de inspirar as pessoas que estão à sua volta", diz Mariana.

A construção, que integra o Circuito Liberdade, é tombada e atualmente abriga a PUC-Lourdes. O projeto é do arquiteto italiano Raffaello Berti, autor de mais de 200 obras na cidade como, a prefeitura, o Minas Tênis Clube e a Santa Casa. Foi adquirido no final de 2023 pela PUC Minas, e atualmente abriga os cursos de arquitetura e urbanismo, jogos digitais, administração, ciências contábeis e ciências econômicas. ^(B)



Corredor Raffaello Berti: paletas contrastantes e pôsteres com detalhes arquitetônicos



SERVIÇO

30ª CASACOR Minas Gerais

Terça a sexta-feira: Bilheteria, 14h

às 21h | Visitação, 14h às 22h

Sábados: Bilheteria, 12h às 21h

| Visitação, 12h às 22h

Domingos: Bilheteria, 12h às 19h

| Visitação, 12h às 20h

Ingressos:

Inteira – R\$ 90 de terça a sexta /

R\$ 100 sábado e domingo

Meia Entrada: R\$ 45 de terça a sexta

/ R\$ 50 sábado e domingo

Válida para Idoso/Estudante/Professor/

PCD/Id Jovem – Mediante apresentação

de documento comprobatório

Passaporte (*Meia entrada não se aplica)

3 Dias = R\$ 200

6 Dias = R\$ 380

Ilimitado = R\$ 950

CASACOR Minas Gerais

Rua da Bahia, 2020 – Lourdes

– Belo Horizonte – MG

De 15 de agosto a 05 de outubro

Ingressos pelo site: www.casacor.com.br

Informações: <https://casacor.abril.com.br/mostras/minas-gerais/>

50 ANOS DE SUCESSO



Grupo Corpo comemora aniversário com estreia de Piracema, balé criado com metodologia inédita



FOTO / JOSE LUIZ PEDERNEIRAS

Piracema é resultado de trabalho combinado de dois coreógrafos

Da fundação da companhia, na casa dos pais dos irmãos Pederneiras, em 1975, lá se vão 50 anos. E, para marcar essa data tão significativa para uma companhia de dança brasileira, o Grupo Corpo escolheu *Piracema*, novo espetáculo que acaba de estreiar em São Paulo e fará temporada em Belo Horizonte, de 27 a 31 de agosto, no Palácio das Artes. Parabelo, de 1997, com música de Tom Zé e Zé Miguel Wisnik, completa o programa.

A escolha do fenômeno da piracema, quando o peixe supera a força da corrente e muitos obstáculos para recomeçar o ciclo da vida, simboliza a trajetória do grupo, movido pelo irresistível desejo de criar e resistir. Para criar *Piracema*, o Corpo construiu uma metodologia inédita e desafiadora: Rodrigo Pederneiras, coreógrafo da companhia desde 1981, e Cassi Abranches, que passa a ser coreógrafa residente, partiram da proposta do diretor artístico Paulo Pederneiras.



FOTO // JOSE LUIZ PEDERNEIRAS

Rodrigo Pederneiras, Cassi Abranches e Paulo Pederneiras: proposta desafiadora

Os bailarinos foram divididos em dois grupos de 11 artistas, cada um trabalhando com um dos dois coreógrafos, de forma independente.

Ao final, as duas versões foram combinadas para chegar ao que veremos no palco. “Nossas duas visões se completam. Foi uma experiência riquíssima”, conta Rodrigo Pederneiras. “Cassi (que foi bailarina do grupo) é nossa cria, domina a linguagem e, ao mesmo tempo, traz novos elementos, sua bagagem internacional, os dez anos em que evoluiu em outros cenários”, complementa. “Deu um frio na barriga, mas topamos a proposta do Paulo e a dança cumpriu seu papel integrador”, explica Cassi. Em 13 de junho, os dois grupos assistiram o trabalho um do outro e os coreógrafos passaram a reunir as concepções. “Nesse momento, foi uma emoção, choro, alegria”, lembra Paulo Pederneiras.

O balé *Piracema* tem música de Clarice Assad, primeira mulher a compor uma trilha para a

companhia. A cenografia, de Paulo Pederneiras, traz um material inusitado: ele recobriu o fundo e as pernas do cenário com 82 mil tampas de latas de sardinha. “Montamos numa rede as tampas metálicas e a imagem de escamas se projeta”, explicou. Paulo assina também a iluminação ao lado de Gabriel Pederneiras, diretor técnico do grupo. A criação dos figurinos ficou a cargo da dupla de designers Alva, os irmãos Susana Bastos, artista e estilista, e Marcelo Alvarenga, arquiteto. É a primeira vez que os dois criam para a dança. “De acordo com a atmosfera da música e o desenvolvimento do balé, trabalhamos com os conceitos de natureza e tecnologia, ora em conflito, ora em harmonia”, explica Marcelo, que trabalhou como arquiteto com Freusa Zechmeister, que assinou os figurinos do grupo de 1981 a 2022 e morreu no ano passado.

Comemorar 50 anos é uma conquista e tanto para a mais importante companhia de dança



FOTOS / JOSE LUIZ PEDERNEIRAS



—
Tampas de lata de sardinha compõem o cenário,
figurino usa conceitos da natureza e da tecnologia

contemporânea do país. “Éramos presunçosos. Quando nossos pais cederam a casa em que morávamos, em Belo Horizonte, para que se tornasse a sede da companhia, achávamos que ia dar certo”, pontua Paulo Pederneiras. O primeiro sucesso não demorou: foi *Maria Maria*, com música original de Milton Nascimento, roteiro de Fernando Brant e coreografia de Oscar Araiz, que estreou em 1976. O espetáculo ficou 10 anos em cartaz e garantiu ao grupo mineiro projeção nacional e, apenas três anos após a fundação, a inauguração de uma sede própria.

Nos anos seguintes, o Corpo construiu uma linguagem original e marcante, sempre primando pela excelência dos bailarinos e um vocabulário coreográfico cheio de poesia, que trafegou da música clássica aos ritmos populares, com músicas originais encomendadas a duas dezenas de compositores. Uma companhia construída com cuidado e muita qualidade, que resultaram em 43 obras criadas e montadas, apresentadas em 216 cidades de 41 países, além do Brasil. Uma companhia que traduz, em cada movimento, a brasilidade em sua forma mais profunda. ⑩



BH Shopping • DiamondMall

A arte de dominar o fogo



ZOOM

CULTURA DEF

Sob a coordenação sensível dos irmãos **Daniel e Laís Vitral**, o Festival Acessa BH chega à quinta edição em setembro, ocupando espaços como Funnarte e Sesc Palladium. Durante mais de 20 dias, o público poderá conferir gratuitamente cerca de 30 atrações de teatro, dança, cinema e música que destacam a arte de pessoas com deficiência. “O evento reafirma a força, a criatividade e a pluralidade da produção cultural desses artistas”, diz Laís. Artistas de nove estados e do Reino Unido têm presença confirmada, entre eles: o “bruxo” do improviso musical Hermeto Pascoal, albino e de baixa visão, e Caio Blat, com a primeira montagem brasileira do clássico russo *Os Irmãos Karamazov*, de Dostoiévski.



FERNANDO M. TORRES



FOTO / MARION DE PAULA



FOTO / IARA MORSELLI

DNA EMPREENDEDOR

Neto de Abílio Diniz, o empresário **Gabriel Abrão**, de apenas 30 anos, aporta em Belo Horizonte com a estratégia de expandir seus negócios no setor gastronômico, por meio do Attivo Group. Por aqui, ele fincou bandeira no quarto piso do DiamondMall com o Su, sofisticado restaurante de gastronomia japonesa, cuja matriz fica em São Paulo. “Os mineiros, com seu olhar apurado para a excelência, têm fama de valorizar a boa mesa e a cultura regional. Por isso, inserimos ingredientes muito locais, como barriga de porco e goiabada cremosa”, descreve o *restaurateur*, que celebra a calorosa acolhida da cidade. Sem negar o DNA, ele projeta inaugurar a primeira marca do grupo nos Estados Unidos, o Mottai, na Flórida.



NOVA KLUS NO BELVEDERE

Referência em alfaiataria masculina há cinco décadas, a Klus inaugurou neste mês sua quinta loja, no street mall Avenue, recém-chegado ao Belvedere. O projeto, assinado pela arquiteta Dani Baratz, alia tradição e inovação em ambientes elegantes e um bar especializado em cafés e uísque. “Queremos que a nova Klus seja uma extensão da casa do cliente, um espaço pensado para proporcionar experiência, exclusividade e conexão com a marca”, diz o diretor comercial **Rafael Ohana**, filho do fundador, **Salvador Ohana**, que se mantém à frente do negócio. Representante exclusiva em Belo Horizonte das grifes Emporio Armani e Armani Exchange, a unidade oferece ainda um espaço dedicado às roupas sob medida.

OURO LÍQUIDO

O solo de Ouro Preto, historicamente demarcado por pedras preciosas, revela também *terroir* promissor para a produção de vinhos finos. Fundada em 2020, na região sul da Cordilheira do Espinhaço, a vinícola Quinta de Glaura cultiva as variedades syrah, marselan e cabernet franc. Agora, lança seus primeiros rótulos, o tinto Gemas de Ouro Preto Syrah e o rosé Topázio Imperial Syrah. Exclusivíssima, a safra 2023 do tinto syrah tem apenas 157 garrafas numeradas, com potencial de guarda de até cinco anos. “Ainda este ano, queremos oferecer passeios guiados pelas vinhas e abrir a cave para degustações”, planeja a produtora e sommelier **Elcy Caldas**. A quinta está instalada no distrito de Glaura, a 1.777 m de altitude.



CONEXÃO EMPRESARIAL

ESPAÇO 356

O Centro de Referência do Queijo Artesanal, localizado no Espaço 356, foi o palco da edição de agosto do Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação, revista Viver Brasil, Blogdopco e jornal o Tempo. O CEO da Gerdau falou a uma plateia de empresários e executivos sobre a empresa, maior produtora de aço do Brasil, e sobre sua visão do papel dos dirigentes. Antes do almoço-palestra, foi montada uma mesa de degustação de queijos mineiros de produtores reconhecidos pela excelência do trabalho..

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Ricardo Vicintin, Gustavo Werneck, Adriana, Maria Inez Narciso de Oliveira e PCO



Pedro Torres, PCO, Adriana e Gustavo Werneck



Marina Mediolli, Gustavo Werneck, Adriana Werneck, Maria Inez Narciso de Oliveira e PCO



Rafael Botelho, Sarah Rocha e Igor Oliveira



Alexandre Senra, Marina Mediolli, Gustavo Werneck e Adriana Werneck



Marina Mediolli, Eliane Ramos, Adriana e Gustavo Werneck, Lourdinha Aguiar e Maria Inez Narciso de Oliveira



Cândida Bicalho, Ludmila Abreu e Marcelo Alvarenga



Marina Lima e Gustavo Rocha



Othon Maia e Luiz Lima



Marcelo Mota, PCO, Gustavo Rocha e Othon Maia



Marcelo Alvarenga, Cândida Bicalho, Gustavo Werneck, Adriana Werneck e Sarah Rocha



PCO, Maria Inez Narciso de Oliveira e Luiz Márcio Viana



Maria Inez Narciso de Oliveira e Adriana Werneck



Ivan Simões, Cândida Bicalho e Marcelo Alvarenga



Cássio Gomes e Christiano Parreira



Maria Juliana Fonseca e Eliana Paula



Maria Juliana Fonseca, Eliana Paula e Jairo Lopes



Ray Ribeiro e Maria Eugênia Lages



Leonardo Torres, Silésia Vilarino, Diego Dias e Emerson Queiroz



Renan Horta e Karen Maiely



Luiz Márcio Viana, Pedro Torres e Christiano Parreira



Caique Ferreira, Wagner Espanha, Gustavo Werneck e Pedro Torres



Karen Maieli, Sueli Cotta e Sumaya Mayrink



Ricardo Vicintin, Maria de Lourdes Aguiar e Gilnei Machado

EVENTOS



Ray Ribeiro, Maria Inez Narciso de Oliveira, Sarah Rocha e Marina Lima



Adriana Werneck, Marina Mediolli e Helenice Laguardia



PCO, Maria Inez Narciso de Oliveira e Marina Mediolli



Maria de Lourdes Aguiar, Silésia Vilarino, Emerson Queiroz e PCO



Tatiana Gontijo e Guilherme Guerra



Gilmar Santos e João Marcelo Diegues



Maria Inez Narciso de Oliveira, Marina Mediolli e João Marcelo Diegues



Jairo Lopes e Ronaldo Lucena



Emerson Queiroz e Silésia Vilarino



Jairo Lopes, Ronaldo Lucena e Paulo Cesar Alkimim de Oliveira



Ivan Simões, Marília Melo e Leticia Capistrano



Marília Melo, Leticia Capistrano e Juvercy Júnior



Cacá Moreno e Socorro Almeida



Estande do Café Três Corações



Palestra de Gustavo Werneck



Assine O TEMPO

Ainda não é assinante do jornal O TEMPO?

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

Assinatura impressa + digital

- ✓ Escolha 1 opção de brinde (sujeito a disponibilidade de estoque);
- ✓ Promoções semanais para shows, cinema, teatro e festivais;
- ✓ Clube Certo: descontos + cashback;
- ✓ Aplicativo com notificação, opção de salvar matéria e navegação sem publicidade;



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

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

O TEMPO

ANIVERSÁRIO DO POBRE JUAN

BH SHOPPING

Reconhecido como uma das melhores casas de carnes do país, o Pobre Juan comemorou os seus 21 anos de Brasil. Para marcar a data, as 22 casas do grupo foram palco de um espetáculo de tango, em homenagem às raízes do Pobre Juan, comandado por Luiz Marsaioli e Cristiano Melles. Em Belo Horizonte, a comemoração teve um sabor especial, pois também se celebravam os seis anos de atuação na capital mineira. A unidade do BH Shopping, um dos destinos mais procurados da cidade, que tem à frente o gerente de operações João Batista, também participou das comemorações com um aplaudido show de tango, com os dançarinos Karita Salis e Rodrigo Antero.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Tatiane Teixeira, Denise e André Teixeira



Rodrigo Abras, Benito Porcaro, Leonardo Rotsen e Bruno Vieira de Melo



Dirceu Marques, Alex Lemos e Edson Marcelo de Sana



Rosana Xavier e Luiz Orsini



Lucas Oliveira e Vitória Helen



Raphael Hoedemer e Cinara Uliana



Antônia, Eurico, Isabela e Igor Oliveira



Maria José Lobato, Rosalvo Fonseca e Renato Lobato



Camila Silva



Hugo Mendonça e Sílvia Mendonça



Antônio, Gabriela Barreira, Eduardo e João Lucas Barreira Costa



Dyam Camilo, Helena e Sabrina Camilo



Adolfo Santos, Cláudia Rennó, João Batista dos Mares Guia e Virginia Rennó Mares Guia



Heitor Passos, Camila Rosado, Sthéfane Domingues e Rafael Cedro



Hamilton Junqueira e Vânia Lúcia Junqueira



Phillip Assunção e Giovana Rodrigues



Ana Maria Botelho e Nathalia Botelho



Sthéfane Domingues e Rafael Cedro



Natália Lacerda, Cecilia Lacerda e Jeferson Barbosa



Vinicius Silveira, Nadja Barbosa e Nardoni Paulo



Lilian Santos Rodrigues e Maria Julia Santos Rodrigues



Marcos Lopes, Paulo Braga e Carlos Farah



Bruno e Erica Cunha



Carla Lima e Domingos Machado



Camila Vieira e Maury Pitanga

CASAMENTO ALINHADO

SÃO PAULO

O alinhado casamento de Ana Vitória Procópio Gontijo e o engenheiro Marcos Paolucci Newenschwander Maciel reuniu figuras importantes de Minas e São Paulo, na Fundação Maria Luisa e Oscar Americano, no Morumbi (SP). A noiva é filha do casal Gabriela Procópio e o empresário Rodrigo Gontijo e o noivo, do casal Ângela Paolucci Maciel e Paulo Newenschwander Maciel. Após a cerimônia religiosa, os noivos receberam os convidados para uma bela recepção com decoração deslumbrante de Denise Magalhães e buffet assinado pelo L'Épicerie.

FOTOS: VANESSA GORI/MARCIA CHARNIZON



Os noivos Ana Vitória e Marcos



Ana Vitória e Marcos entre seus pais, Gabriela e Rodrigo Gontijo e Angela e Paulo Neuenschwander Maciel



Gabriela Procópio Gontijo e os avós Gládina e José Murilo Procópio de Carvalho



Luís Felipe e Larissa Procópio, com os filhos Rafael e Arthur



Maria Luiza Xisto e Henrique Faria



Cristiane Reis, Vânia Pessoa, Silvia Pessoa, Laura Paolucci, Angela Paolucci e Fernanda Braga



Leonardo Paolucci, Angela Paolucci, Débora Paolucci, Ana Amélia Paolucci e Cristiane Paolucci



Bernardo Gontijo, Fernanda Gontijo, Cristiano Parreiras e Carolina Parreiras



Rodrigo, Gabriela e Mariana Gontijo



Olavo Bilac Pinto, Ana Vitória e Flávic Bilac



Cristiane Correa, Julia Figueiró e Laura Géo



Luciana Magalhães e Guilherme Moutinho



Gabriel Procópio e Gabriela Lafeté



Rodrigo Gontijo, Ricardo Pitchon e Ana Vitória Gontijo



Anamelia e Anassilvia Valle e Leonardo Laender



Luiz Fernando Porto e sra



Breno Felício, João Pedro Tomasi, Argeu Filho e Manoel Guimarães



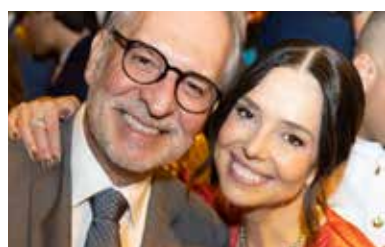
Débora Pacheco, Leonardo e Cristiane Paolucci, Luiza e Henrique Morais, Juliana e Matheus Junqueira



Carolina, Eduardo, Antônia e Gabriel Procópio



Fernando Neuenschwander e sra



Paulo Neuenschwander Maciel e Angela Paolucci



Patrícia Gontijo, Cristiana e Fernando Sette



Sissi Rocha, Isabelle Carneiro, Cris Carneiro, Argeu Géo e Camila Carneiro



Isabela Pentagna, Ana Amélia Paolucci Morais e Paula Quick

PINTURA COMO LINGUAGEM

MUSEU INIMÁ DE PAULA

Com um vernissage concorrido, a jornalista, comunicadora e artista plástica Cris Carneiro inaugurou sua primeira mostra individual, reunindo 34 obras abstratas, no Museu Inimá de Paula. Cris Carneiro conta que foi buscar inspiração em diversas fases de sua vida e que procurou mostrar nas telas o que tem dentro de si, como se fossem um espelho de sua alma. Sob a curadoria de Romero Pimenta, um dos fundadores e curador do Museu Inimá de Paula, a mostra fica em cartaz até o dia 27 de setembro.

FOTOS EDY FERNANDES



Cris e Argeu Géo



Paulo Navarro, Maria Inez Narciso de Oliveira, PCO e Wagner Espanha



Bárbara Botega, Sávio e Alessandra Mattar



Bernardo Fernandes e Samir Abras



Adriano e Renata Bernardes, Leticia e Eduardo Nelson de Senna



Carina Tuyama, Marinela e Patricia Guimarães e Lauro Bracarense



José Murilo, Gládina, Larissa e Felipe Procópio



Isabelle, Cris e Camila Carneiro



Júlio Palma e Fernanda Capobianco



Lillian Veloso, Antônio e Romero Pimenta



Luciano Serrano, Argeu Géo e Rômulo Rocha



Marco Antônio Almeida e Heloisa Tomasi



Adriana Bambirra, Luciana Pereira e Júlia Nogueira



Vinício Kalid, Juliana Soares, Felipe Procópio e José Murilo Procópio



Virgínia Geo, Nathália Faria e Adriana Queiroz

NOVA UNIDADE

SETE LAGOAS

O Grupo Líder reuniu diretores da Recreio e do grupo, representantes da Volkswagen, clientes, autoridades, imprensa, parceiros estratégicos e as equipes técnica e de vendas em coquetel de inauguração de uma nova concessionária da VW em Sete Lagoas. A unidade tem arquitetura moderna, espaços integrados e estrutura pensada para oferecer ainda mais conforto e conveniência aos clientes.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Raphael Pereira, Peter Mot, Rodinei Guardado, Antônio João Teixeira, João Carlos Viotti e Paulo Rezende



Fernando Campos, Luciana Moraes e Bruno Terra



Daniel Tadashi, Alexander Melo, Patrícia Roldão, Eric Tambasco e Rodinei Guardado



Antônio João Teixeira e Kátia Alice Oliveira



Artur Alberto Rodrigues, Clóvis Júnior e Luciana Moraes



Eric Tambasco, Antônio João Teixeira e Fernando Campos



Antônio João Teixeira, diretor da Recreio Sete Lagoas, saudando a todos



Ivo Braz, Daniel Tadashi, Eric Tambasco, Antônio João Teixeira, Rodinei Guardado, Paulo Rezende e Thiago Tambasco

**MAURO LADEIRA**

Empresário

PRESENTE E FUTURO

Eduardo Bolsonaro conseguiu, a partir do exterior, aquilo que nunca havia conseguido em seu solo pátrio: se transformar no assunto principal da agenda política.

Não é pouca coisa. Qualquer que seja o tema, da pauta pro-anistia à invasão da mesa da Câmara, ele é sempre o personagem oculto ou à frente do debate. Assumiu com folga a liderança do clã (que por algum tempo pareceu caminhar para o irmão menos controverso, Flávio Bolsonaro) e só não se firmou em definitivo como candidato alternativo ao pai por conta de uma agora improvável candidatura de Michelle.

Nada mal para quem teve de carregar o apelido de “bananinha” dado pelo vice-presidente do próprio pai. Mas o preço a pagar por tamanha relevância não é pequeno. Se virou herói para a parcela mais extremada da direita, também virou um traidor da pátria para a parcela mais à esquerda. A relevância política deste título virá das consequências reais de seus apelos ao presidente americano na economia brasileira. A se cumprirem os piores prognósticos, sua candidatura estará fadada ao fracasso. Se conseguir limitar suas maquinacões em solo estrangeiro a meras medidas cosméticas contra a economia e as autoridades brasileiras, poderá tomar em definitivo o lugar do pai. Dada sua idade, seu lugar na política

A RELEVÂNCIA POLÍTICA DESTE TÍTULO VIRÁ DAS CONSEQUÊNCIAS REAIS DE SEUS APELOS AO PRESIDENTE AMERICANO

brasileira estaria garantido por muitos anos.

Para o bem ou para o mal, os personagens da direita no futuro estão claramente se definindo ou já o fizeram (Cleitinho, Nikolas, Zanata, Bia Kicis etc). A esquerda continua sua “Lula dependência”, caminho certo para uma certa irrelevância no futuro. Afinal, o futuro se constrói no presente.

Já faz algum tempo que sugeri aqui que o governador de Minas, Romeu Zema deveria rever seu quadro de assessores se de fato almeja uma candidatura forte a presidência. Vendo a desastrosa entrevista dada por ele na Globonews é evidente que este modesto e obscuro conselho foi ignorado. Que o tenha sido é facilmente compreensível, mas que aqueles ao seu redor não percebam que Zema jamais será o herói da direita, que seu valor vinha exatamente do perfil conservador, mas moderado, é surpreendente. Infelizmente para o governador, agora é tarde para mudar o rumo. ⑥

Até os mais
delicados pratos
combinam com
a intensidade
da nossa brasa



BH Shopping • DiamondMall



FIAT

Leo

Novo Fiat Pulse Híbrido ////



***Você gasta menos.
Você gosta mais.***

*Fiat Pulse, o SUV com o menor custo de uso
do Brasil pela revista Quatro Rodas.*



FIAT PULSE DRIVE 1.3



DESACELERE. SEU BEM MAIOR É A VIDA.