

PERTO DOS MINEIROS

Drogaria Araujo chega aos 120 anos como patrimônio afetivo da população

Hairton Guimarães, Marcos Aurélio Quaresma, Modesto Araujo Neto e Cristina Pinto: relação de confiança

FOTO: MILENE MARQUES

ViverBrasil

ENTREVISTA **CLEITINHO AZEVEDO, SENADOR:** "EU NÃO VOU PROMETER NADA QUE NÃO POSSA CUMPRIR"

PCO **"EM UM ANO POLÍTICO CONTURBADO, ASSUSTA A TODOS NÓS A QUEDA NA CONFIANÇA POPULAR NOS OUTROS PODERES"**



PÉ NA AREIA. PRAIA. DIVERSÃO.

VILA GALÉ TOUROS

PORTUGAL, BRASIL E ESPANHA. 48 HOTÉIS.
DESDE 1986, SEMPRE PERTO DE VOCÊ.



RESERVE JÁ





EDITORIAL

SEMPRE PERTO DE VOCÊ

PAULO CÉSAR DE OLIVEIRA
pco@vbcomunicacao.com.br

Com 182 lojas somente em Belo Horizonte, reza a lenda que é impossível andar alguns quarteirões pela cidade sem se deparar com uma Drogaria Araujo. As brincadeiras com a expansão da rede, que tem mais de 360 lojas, em mais de 65 cidades, revelam como a empresa, que completa 120 anos, ganhou o coração dos mineiros. É uma relação de confiança que ultrapassa o balcão e as prateleiras e um mix de produtos difícil de encontrar em outro lugar. Não por acaso, é o assunto da nossa matéria de capa de março. A edição traz também duas coberturas importantes. O Conexão Empresarial Mulheres debateu o protagonismo feminino, desafios e avanços em conversas com 10 mulheres de variados setores. Já o Conexão Empresarial trouxe o presidente do Instituto Mário Pena, Marco Antônio Viana Leite, para falar da expansão da rede com a inauguração, no início de maio, de uma unidade na avenida Raja Gabaglia e também sobre como manter a instituição que salva vidas e depende de arrecadação e voluntariado. Dando sequência às entrevistas com os pré-candidatos ao governo de Minas, a palavra nesta edição é do senador Cleitinho Azevedo. 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

Articelistas

Eduardo Fernandez
Gilda Vaz
Mauro Ladeira
Paulo Paiva
Wagner Gomes

Colunistas

Cibele Ruas
Eduardo Pinto Coelho
Fernando Torres
Lucien Newton
Mafê Lages
Samuel Guimarães
Sueli Cotta
Téo Scallioni



Departamento comercial MG
(31) 98473-0154

Sumaya Mayrink
comercial@
revistaviverbrasil.com.br

Site

www.revistaviverbrasil.com.br

Instagram

@vivercomppo

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

Avenida Raja Gabaglia,
1617, sala 501, Luxemburgo
Belo Horizonte/MG
CEP: 30.380-435

SUMÁRIO

COLUNAS

- 6 Coluna do PCO
- 8 Entre Aspas
- 38 Franquear
- 40 Tempo de Inovação
- 48 Perspectiva Psi
- 64 Viver Gourmet
- 80 Idos Tempos
- 82 Zoom

ARTICULISTAS

- 14 Paulo Cesar de Oliveira
- 18 Paulo Paiva
- 24 Wagner Gomes
- 36 Eduardo Fernandez
- 52 Gilda Vaz
- 94 Mauro Ladeira

SEÇÕES

- 10 Entrevista
- 16 Conexão Empresarial
- 20 Conexão Mulheres
- 26 Especial Capa
- 42 Saúde
- 46 Bem-Estar
- 54 Perfil
- 56 Páscoa
- 60 Hotelaria
- 66 Gastronomia
- 70 Restaurante
- 72 Comida Típica
- 76 Audiovisual
- 84 Eventos



 MANOEL
BERNARDES

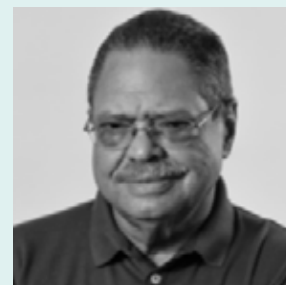
BH SHOPPING 1º piso — 31 3286 2492
BH SHOPPING 4º piso — 31 35055170
DIAMOND — 31 3292 9055
PÁTIO SAVASSI — 31 3284 2552
DEL REY — 31 3415 6009



www.manoelbernardes.com.br

COLUNA

DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

EXPERTISE E TALENTO

À frente do governo de Minas, Mateus Simões acredita que pode melhorar o seu desempenho nas pesquisas. Mas ele conta mesmo é com a expertise e talento do marqueteiro Paulo Vasconcelos. Foi ele que levou Fuad Noman à Prefeitura de BH, saindo de 3% das intenções de votos a 53,73% dos votos válidos.

SEM DESGASTES

Mineiramente, o senador Cleitinho levou em banho maria a sua candidatura ao governo de Minas, sem se desgastar com os adversários. Além de liderar as pesquisas de intenção de votos, está apostando no municipalismo para vencer. Agora que filiou-se ao PL, o empresário **Vittorio Medioli** pode ir para a Assembleia, mas tem gente que o defende como vice do Cleitinho para comandar uma arrumação em Minas. O presidente do PL, José Santana, é um defensor desta dobradinha.



DISTÂNCIA REDUZIDA

A distância não é mais um problema para unir os produtores mineiros. O presidente da Faemg Senar, Antônio de Salvo, começou com um projeto que conecta as lideranças sindicais, a Live Conexão Faemg Senar Inaes SPRs, realizada sempre na primeira segunda-feira de cada mês, às 19h. “Essa live nasce como um canal de nivelamento e compartilhamento das pautas prioritárias, fortalecendo nossa atuação conjunta em defesa do agro de Minas”, destacou.

PROXIMIDADE INDESEJADA

A ala mais radical do PT em Minas não aceitou bem o anúncio da Executiva Nacional do partido de que o ministro Alexandre Silveira estará na coordenação da campanha do presidente Lula. Há o temor de que a proximidade e influência que Silveira tem com Lula limite a aproximação deles com o líder petista.

O PARADOXO DE ZEMA

Próximo a deixar o governo, Romeu Zema segue bem avaliado entre os mineiros. Levantamento do Paraná Pesquisas indica 61% de aprovação ao governo. O dado, porém, contrasta com sondagem interna encomendada pelo PL, segundo a qual apenas 5,1% dos conterrâneos dizem que Zema influencia seu voto, muito atrás de Lula (43%) e de Flávio Bolsonaro (42%)

RUÍDO POLÍTICO

A ausência de Lula na posse de José Antonio Kast, no Chile, abre um flanco diplomático difícil de justificar. Ainda mais pela explicação doméstica que corre nos bastidores: o cancelamento teria ocorrido após a confirmação da presença de Flávio Bolsonaro.

CLEITINHO E VIANA NO RADAR DO PL

A recente visibilidade alcançada pelos senadores Cleitinho e Carlos Viana no campo conservador acendeu o interesse do PL. A legenda trabalha para atrair ambos e estruturar uma chapa competitiva em Minas, com Cleitinho cotado para o governo e Viana para o Senado.

DESCRÉDITO NO SUPREMO

A confiança do brasileiro no STF vai de mal a pior. Depois do imbróglio do Banco Master, 49% da população dizem não confiar na Corte, segundo pesquisa Genial/ Quaest, e 72% acham que os ministros têm poder demais.

CABO ELEITORAL

O presidente do Sistema Fecomércio Minas, **Nadim Donato**, é um dos mais entusiasmados com a possível candidatura do presidente da Fiemg, **Flávio Roscoe**, ao governo de Minas. Os dois têm atuado juntos em várias frentes em defesa dos empresários mineiros e a pauta junto ao governo de Minas é extensa.



CÓDIGO DE ÉTICA

O presidente do Supremo Tribunal Federal, Edson Fachin, e a ministra Cármen Lúcia se empenham para convencer os ministros da Corte a avançarem com um código de ética para o Judiciário. As últimas pesquisas mostram que a confiança no STF está baixa e recuperar a imagem vai demandar muito esforço.

DESAPROVAÇÃO

O entorno do presidente Lula está preocupado com o aumento da desaprovação do seu governo e com o crescimento de Flávio Bolsonaro. Os dois têm índices de rejeição semelhantes, mas o temor é de que as denúncias envolvendo empresários e o STF colem no governo causando ainda mais estragos.

ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

PLANETA EM FÚRIA

O avanço dos conflitos no mundo causa mortes, prejuízos incalculáveis e insegurança. Nações inteiras perambulam em busca de um local seguro, longe das bombas e da destruição. Especialistas entendem que as armas modernas não têm capacidade de acabar com o planeta, mas uma guerra nuclear em grande escala pode destruir a civilização humana e a maior parte de vida no planeta, com consequências climáticas catastróficas. Os senhores da guerra ignoram tudo isso.

POTÊNCIAS NUCLEARES

Os Estados Unidos mantêm a liderança global em armamento. São mísseis balísticos intercontinentais, subma-

*“A humanidade
deve colocar um fim
à guerra, ou a guerra
colocará um fim à
humanidade”*

JOHN F. KENNEDY



*“Não sei com que
armas a Terceira
Guerra Mundial
será travada,
mas a Quarta será
com paus e pedras”*

ALBERT EINSTEIN



rinos, e muita tecnologia em investimentos na indústria da guerra. A Rússia afirma ter modernizado seu arsenal nuclear. A China investe em tecnologia hipersônica e em sua capacidade nuclear.

SITUAÇÃO BÉLICA BRASILEIRA

De forma bem mais modesta do que as grandes potências, o governo brasileiro investe na modernização das Forças Armadas. O orçamento em defesa é de aproximadamente US\$ 29 bilhões. O Brasil tem uma situação das mais expressivas da América Latina e está entre a 11ª e 13ª posição no ranking mundial.

NOVA

ENTRE AS 5 MELHORES

LIMA

DO BRASIL NO INDEI 2026



Em mais um reconhecimento nacional, estamos entre as 5 melhores cidades do Brasil e a 1ª em MG, quando o assunto é excelência econômica e sociocultural, com alta concentração de talentos, ambiente favorável à inovação e economia dinâmica.

Nova Lima segue no topo, combinando atração de investimentos privados, presença de empresas e qualidade de vida, fatores que fortalecem o desenvolvimento socioeconômico local.

Destaques de Nova Lima:

4º lugar no eixo sociocultural

Mais talentos, mais cultura, mais qualidade de vida.

Entre as 10 melhores no eixo econômico-empresarial

Economia forte, inovação e mercado de trabalho dinâmico.

Fonte: Índice de Ecossistemas de Impacto (INDEI) 2026



Para saber mais, acesse o QR Code

@prefeituradenovalima

novalima.mg.gov.br



NOVA LIMA
prefeitura

O futuro mora aqui

CLEITINHO AZEVEDO

"NÃO VOU PROMETER NADA QUE NÃO POSSA CUMPRIR"



À frente nas pesquisas eleitorais, o pré-candidato ao governo de Minas, Cleitinho Azevedo, diz que infraestrutura será prioridade se for eleito



A campanha para o governo de Minas Gerais ainda não foi lançada, o nome dos candidatos não foi oficializado, mas ele já aparece, de acordo com pesquisas, como o favorito ao Executivo mineiro. O senador Cleitinho Azevedo, do Republicanos, lidera as intenções de voto, com 45,5% contra 18,4% para o também senador Rodrigo Pacheco, nome que aparece como segundo colocado segundo o instituto Paraná Pesquisas. O vice-governador Mateus Simões - que nos próximos dias deverá assumir o governo

por conta da campanha presidencial do governador Romeu Zema - aparece com 8,7%, e o ex-presidente da Câmara Municipal de Belo Horizonte Gabriel Azevedo (MDB), com 6,2%. Brancos e nulos somam 13%, enquanto 8% não souberam responder. Entre suas pautas estão a atuação em favor da transparência e custos do Estado e demandas populares.

Cleitinho Azevedo tornou-se uma das figuras mais populares da política mineira, construindo sua carreira com forte presença nas

redes sociais e um discurso direto voltado para temas como combate a privilégios, redução de gastos públicos e fiscalização do poder público. Natural de Divinópolis, ele ganhou projeção como vereador e como deputado estadual. Em 2016, foi eleito para seu primeiro mandato como vereador na cidade. Já em 2019 teve início o seu primeiro mandato como deputado estadual. Em 2022, foi eleito senador por Minas Gerais com 4.268.193 votos, impulsionado por sua comunicação direta com o eleitorado e pela imagem de político antissistema. No Senado, mantém o estilo que o projetou, com vídeos frequentes nas redes e posicionamentos voltados a pautas de transparência, segurança pública e críticas a benefícios considerados excessivos no setor público.

Cleitinho costuma se apresentar como independente. Votou a favor do programa Gás do Povo, do governo Lula, a quem faz oposição. Cleitinho Azevedo é um expert nas redes sociais, onde adota o bordão: “vão pra cima, tamo junto”. Seus vídeos respondendo a quem insinuou que ele não estaria preparado para ser governador são enfáticos. “Não estou preparado para roubar, não estou preparado para fazer nada errado”, rebateu o senador.

VOCÊ É CANDIDATO AO GOVERNO DE MINAS GERAIS ?

Se tudo correr bem, quero ser candidato, sim. Meu nome está à disposição.

O QUE É ESTE CORRER BEM?

Algumas questões pessoais, mas, principalmente, eu vou escutar o povo. Eu quero o apoio de todo mundo, mas quero estar de braço dado com o povo.

CIRCULOU NAS REDES SOCIAIS A VERSÃO

DE QUE VOCÊ PODERIA DESISTIR DA SUA CANDIDATURA AO GOVERNO DE MINAS GERAIS EM FAVOR DE OUTROS NOMES. É VERDADE, VOCÊ PODE DESISTIR ?

Eu não vou desistir em favor de ninguém, não. Se eu fosse desistir, seria por questão minha. Não tenho sede de poder.

UMA EVENTUAL DESISTÊNCIA POR QUESTÕES PESSOAIS SE RELACIONA COM A LEUCEMIA DO SEU IRMÃO ?

Prefiro não falar nada sobre a minha vida pessoal, mas eu estou aqui em Brasília, estou tranquilo, trabalhando. A eleição é ainda em outubro. Mas tem os que estão desesperados. Eu não preciso disso, não.

A SUA CANDIDATURA NÃO FOI OFICIALIZADA, MAS, DE ACORDO COM AS PESQUISAS DO INSTITUTO PARANÁ PESQUISAS, VOCÊ LIDERA AS INTENÇÕES DE VOTO: 45% DA PREFERÊNCIA DO ELEITOR; O SEGUNDO NOME APARECE COM CERCA DE 18% DAS PREFERÊNCIAS. A QUE VOCÊ ATRIBUI ESSES NÚMEROS?

Trabalho intenso. Se você perguntar, andar na rua aí em Belo Horizonte, ninguém sabe quais foram os três últimos senadores em que votou. Senador é um cargo distante. Eu trouxe o Senado para perto do povo. Chego em Brasília, fico de segunda-feira a quinta-feira, atendo prefeito e vereador. Volto para Divinópolis e, muitas vezes, sexta e sábado atendo também lá, pois pode ser mais prático ir até Divinópolis do que Brasília.

O QUE POSSIBILITOU A APROXIMAÇÃO ENTRE O SENADO E O POVO?

Mostrar os problemas. Teve um projeto meu, sobre o pagamento de IPVA (PEC 72/2023), que recebo até hoje mensagem no meu celular,

de pessoas agradecendo. Carros com mais de 20 anos de fabricação não pagam mais IPVA. A medida vale para carros de passeio. Uma pessoa me falou que, com a economia dos R\$ 800,00 do IPVA, agora poderia comprar fraldas para a filha. As redes sociais nos conectaram com pessoas do outro lado do Brasil. Eu não consigo visitar os 853 municípios de Minas, mas pelas redes eu converso com a pessoa que está lá no Vale do Jequitinhonha.

QUAIS PROPOSTAS VOCÊ TEM PARA MINAS GERAIS, CASO SEJA ELEITO GOVERNADOR?

Eu não vou prometer nada que não possa cumprir. Primeiramente, quero falar que vou dar continuidade ao que é bom, ao que funciona, não importa se é do governo Zema. Infraestrutura é um tema prioritário para mim. Não há como falar em saúde sem falar em infraestrutura. Quero trazer as parcerias privadas para participação nas questões públicas. Por exemplo, adotando um bem público. Tenho certeza que tendo projetos sérios os empresários de Minas vão ajudar. A saúde também precisa ser mais humanizada. Não tem condições de uma pessoa ficar dois, três meses em uma fila esperando por uma cirurgia.

COMO A SAÚDE PODE SER MAIS HUMANIZADA E AS FILAS DOS HOSPITAIS PÚBLICOS, REDUZIDAS?

Por meio das emendas de base, que podem ser um recurso que pode ser usado para este tipo de problema.

VOCÊ CONFIRMA O LUÍS EDUARDO FALCÃO, PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO MINEIRA DE MUNICÍPIOS E PREFEITO DE PATOS DE MINAS COMO VICE-GOVERNADOR EM SUA CHAPA? QUEM SÃO SEUS APOIOS?

Sobre o Falcão, estamos conversando. O senador Carlos Viana é um nome com quem estou sempre falando, é um amigo, tem meu apoio. Mas eu quero conversar com todo mundo, quero falar com a oposição. Está faltando isso no Brasil em todas as camadas do Executivo: municipal, estadual e federal.

VOCÊ ACHA QUE ESTÁ FALTANDO DIÁLOGO ENTRE O PODER EXECUTIVO E O PARLAMENTO?

Em todo o Brasil. Mas na política é preciso saber que a oposição existe e ela é democrática. Todo mundo tem que saber disso e viver nisso. Neste ponto quero que Minas seja exemplo de pacificação. Eu não apoio o Lula, minha opção é o Flávio Bolsonaro. Mas se o Lula ganhar, sou o primeiro a estar lá, porque isso é republicano, é o institucionalmente esperado.

NA SUA AVALIAÇÃO, COMO A SEGURANÇA PÚBLICA TORNOU-SE UM TEMA TÃO PRECUPANTE PARA A POPULAÇÃO?

Esta é uma questão importante. As leis no Brasil são muito brandas. Precisam ser mais severas. A pessoa sai de casa, é roubada. Já o bandido sai de casa achando que não tem nada a perder. No Estado, cabe a nós valorizarmos o policial e orçamento para isso, tem. O governo Zema deixou de arrecadar, por exemplo, R\$ 130 bilhões em incentivos fiscais. Mas qual a contrapartida o estado está recebendo? Está gerando emprego? Quanto? Para a melhoria de todos os segmentos vale o uso maciço da tecnologia.

CASO VOCÊ NÃO SEJA ELEITO GOVERNADOR, TEM AINDA UM MANDATO DE SENADOR A CUMPRIR. E AO FINAL DESTES MANDATO DO SENADO, O QUE VIRÁ?

Ah, não sei, meu coração não definiu isso, ainda. ☹

**Cuidado
especializado,
acolhimento
e comodidade.**



✚ Mastologia

✚ Ginecologia

✚ Obstetrícia

**Saúde integral
para a mulher.**

Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play



meu

✚ MaterDei

Baixe agora
o app Meu Mater Dei
ou acesse:
meu.materdei.com.br

✚ MaterDei
Rede de Saúde

**com
você,
por toda
a vida.**

**PAULO CESAR DE OLIVEIRA**

Jornalista

ANO CONTURBADO

O Brasil passa por um período como há muito não via às vésperas de uma sucessão polarizada entre Lula e Flávio Bolsonaro, que vem crescendo ao ponto de praticamente empatar a disputa eleitoral no primeiro e no segundo turnos. A pesquisa que mostra esta nova realidade é da Quaest, que dizem ser contratada de Lula.

A previsão do chamado “mago” – é assim que Kassab se acha – é de alterar o quadro sucessório com a entrada na disputa de um dos três governadores Ratinho Jr. que declaradamente seria o seu), Ronaldo Caiado ou Eduardo Leite. filiados ao PSD, legenda que preside. As pesquisas mostram ser pouco provável. O “mago” tem, até aqui, conseguido se equilibrar entre Tarcísio de Freitas, de quem é secretário de Governo e Relações Institucionais e de quem pretende ser vice na disputa estadual, mesmo seu partido tendo três ministérios no governo Lula.

A situação fica mais tensa pelos lados do PT a cada pesquisa divulgada. Lula não tem conseguido reagir à sua má avaliação pessoal e de seu governo. O presidente vai perdendo terreno em estados importantes

e os lulistas entraram em pânico com a pesquisa que pontuou bem Zema em Minas Gerais, o que significa perda de votos do petista. A situação conturbada no país, com o escândalo Master, envolvendo Lulinha, o filho do presidente, é outro problema para a campanha lulista.

Num ano político conturbado, como há muito não se via, assusta a todos nós a queda na confiança popular nos outros poderes. Legislativo, que sempre andou na boca do povo, e o até então inatacável Judiciário atravessam uma das piores fases de sua história, inteiramente desacreditados. Pior para o país que, num momento de descrédito de seus homens públicos, assiste a desmoralização de seu Judiciário que deveria, punindo os corruptos, por ordem na Casa. ®

ASSUSTA A TODOS
NÓS A QUEDA NA
CONFIANÇA POPULAR
NOS OUTROS
PODERES

NOSSO JEITIM MINEIRO DE SER SUSTENTÁVEL



supernosso
tudo com amor.

PROPÓSITO DE SALVAR VIDAS



Presidente do Instituto Mário Penna fala sobre ações para colocar a casa em ordem e projetos de expansão



Marco Antônio Viana Leite: Mário Penna quer estar mais próximo das pessoas

Uma das mais importantes instituições filantrópicas de Minas Gerais foi criada em 1963 como um abrigo para pessoas no final da vida. O Instituto Mário Penna recebeu esse nome em homenagem ao trabalho do oncologista que dedicou sua vida a cuidar de doentes com câncer. O voluntariado é a sua principal marca e, mesmo com todos os projetos de expansão, o principal objetivo da instituição é o de cuidar das pessoas. É com essa bandeira que Marco Antônio Viana Leite comanda o Instituto Mário Penna. Ele foi o convidado do Conexão Empresarial de março, que aconteceu no Centro de Referência

do Queijo Artesanal, no Espaço 356.

No evento promovido pela VB Comunicação, revista Viver Brasil, blogdopco e jornal O Tempo, Marco Antônio contou que a sua ligação com o voluntariado e com o Mário Penna começou quando ele sofreu um acidente e conheceu o trabalho desenvolvido no Hospital Luxemburgo (mantido pelo instituto e que atende 100% pelo SUS) e a partir dessa ligação e do seu envolvimento cada vez mais intenso é que ele chegou à direção da instituição.

Mas essa trajetória para colocar a casa em ordem e garantir os recursos para o atendimento adequado aos pacientes não foi fácil. Eram dívidas

acumuladas, salários atrasados, uma “depressão financeira, uma dívida de mais de R\$ 100 milhões, mais de 1.300 protestos e um pedido de intervenção do Ministério Público”. Essa a realidade do Mário Penna nos últimos anos. Segundo Marco Antônio, era como se ele tivesse “comprado uma fábrica de anel e todas as pessoas comessem a nascer sem dedos”.

Foram tempos difíceis, mas a situação foi controlada, o propósito de salvar vidas foi ampliado e o Instituto Mário Penna se prepara, agora, para inaugurar, no dia 1º de maio, o Hospital Raja, na avenida Raja Gabaglia. A unidade vai atender majoritariamente mais de 30 planos de saúde, além de uma parte reservada também para o SUS. Vários equipamentos já foram comprados e o hospital vai, inclusive, realizar cirurgias robóticas de próstata.

O novo hospital funcionará em um prédio já existente, que passa por adequações estruturais e tecnológicas, nos mais de 14 mil m² de área construída distribuídos em 18 andares. Marco Antônio afirmou que a unidade vai oferecer até 200 leitos, sendo 30 de UTI, mantendo o atendimento com corpo clínico, equipe multidisciplinar e serviços de imagem completos.

Além disso, Marco Antônio disse que o Mário Penna quer estar mais próximo das pessoas e por isso fez um acordo com o governo de Minas para atuar no hospital de Teófilo Otoni. Outra cidade que está recebendo o atendimento do Mário Penna é Betim, onde os pacientes já estão sendo atendidos em uma parceria de até cinco anos. Mas esse é um modelo de contrato que não é considerado o ideal e, por isso, o instituto tem planos de se instalar na cidade.

Em Belo Horizonte, o Mário Penna é responsável por 28% das cirurgias analógicas, 54% das radioterapias realizadas na cidade e 29% das quimioterapias. Outra preocupação de Marco

Antônio foi a de diminuir o tempo de espera para o início dos tratamentos, que pelo SUS chega a 180 dias. Em parceria com o corpo médico, foi iniciado um trabalho em um ambulatório de concomitância para mudar essa realidade. No modelo de atendimento no Mário Penna, que demorava 45 dias para ser iniciado, o tempo foi reduzido para 14 dias e a meta é chegar a 7 dias para o início do tratamento. O paciente já realiza, na primeira consulta, atendimento simultâneo com o radio-oncologista e o oncologista clínico. O Mário Penna tem atualmente 1.800 colaboradores, 400 contratados e 110 médicos. As dificuldades são contornadas, inclusive em relação ao repasse de recursos públicos, que muitas vezes requer uma boa dose de negociação. O recurso federal vai para as prefeituras, que repassam para as entidades filantrópicas. Mas nem sempre o dinheiro chega. O importante, segundo Marco Antônio, é manter o diálogo aberto.

Marco Antônio ressalta que esse não é um trabalho fácil e pondera que não adianta a população ficar esperando que o governo resolva todos os problemas “A sociedade precisa fazer a sua parte”. Ele também entende que é possível unir pessoas com posições políticas e ideológicas em torno de uma causa e o Mário Penna consegue unir todos com o objetivo de salvar vidas e de garantir um tratamento digno às pessoas.

Políticos, empresários, médicos, pacientes e voluntários enfrentaram chuva e congestionamento para ouvir Marco Antônio no Conexão Empresarial. Todo esse prestígio tem um motivo: além da dedicação ao Mário Penna, Marco Antônio acumula prêmios. Ele foi um dos vencedores do Prêmio Excelência da Saúde realizado pelo Grupo Mídia, está entre os 100 Mais Influentes da Saúde em 2022 e 2023, recebeu prêmio na categoria Qualidade e Segurança e muitos outros como resposta ao seu trabalho. ®

**PAULO PAIVA**

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

FALTA BOM SENSO

A disputa por regulamentação da jornada de trabalho é, possivelmente, o tema mais recorrente na história das relações de trabalho e data dos tempos da Revolução Industrial, quando era comum jornadas diárias de 12 a 16 horas na atividade industrial. Incluindo no mesmo regime mulheres e crianças.

Marco simbólico desses conflitos foi a greve nos USA, em 1886, exigindo jornada de 8 horas diárias, tornando o dia 1º de maio o símbolo internacional da luta trabalhista (Dia do Trabalhador).

Somente após a Primeira Guerra Mundial, em 1919, a Organização Internacional do Trabalho (OIT) reconheceu a jornada de 8 horas diárias e 48 semanais

Na industrialização incipiente do Brasil, a greve geral de 1917, em São Paulo, foi um marco na luta pela redução da jornada de trabalho para 8 horas diárias. Somente em 1932, na Era Vargas, foi instituída a jornada de trabalho de 48 horas semanais, incluída, em 1943, na Consolidação da Legislação Trabalhista (CLT). Na Constituição de 1988 houve nova redução para 44 horas semanais.

A Constituição brasileira (art. 7º, inciso XIII), que reduziu a jornada de trabalho para 44 horas semanais, inovou permitindo sua redução, mediante acordo ou negociação coletiva de trabalho. O constituinte fortaleceu a primazia das

O AVANÇO DAS NEGOCIAÇÕES ENTRE TRABALHADORES E EMPREGADORES ESTÁ REDUZINDO A JORNADA

negociações sobre a legislação nas negociações trabalhistas, incluindo a redução da jornada de trabalho no rol de questões a serem acordadas entre as partes.

O avanço das negociações entre trabalhadores e empregadores, acompanhado dos ganhos de produtividade, estão reduzindo a jornada de trabalho, principalmente na indústria. Dos cerca de 100 milhões de trabalhadores atualmente no Brasil, 40 milhões são trabalhadores formais no setor privado; isto é, amparados pela CLT. Destes, aproximadamente 40% ainda estariam cumprindo a escala 6 x 1, principalmente nos setores de comércio, serviços (bares, restaurantes e hotéis, call center, saúde, transportes urbanos e segurança privada. Onde estão as demandas de trabalhadores por redução da jornada de trabalho?

A jornada de trabalho deveria estar nas pautas de negociações e não do Congresso Nacional que produzirá nova lei para não ser cumprida. Falta bom-senso e sobra oportunismo político. 

Marcelo
Melo
Tenista brasileiro

Grandes parcerias constroem grandes resultados

*Experiência, confiança e estratégia.
É assim nas quadras e nos investimentos.*



Investimentos de curto,
médio e longo prazo



Ideal para quem busca
rentabilizar o patrimônio



Liquidez diária
ou no vencimento

Ao seu lado em cada decisão,
com solidez e segurança.

Banco Bmg, a dupla certa para investir.



Acesse o app
e conquiste seus objetivos

Central de atendimento
0800 979 7201
Segunda à sexta, das 10h às 17h

Esta comunicação possui caráter estritamente jornalístico e não deve ser considerada como consultoria de investimentos financeiros e/ou jurídicos, oferta, recomendação, solicitação de oferta ou aconselhamento para compra ou venda de quaisquer produtos financeiros.

HISTÓRIAS QUE INSPIRAM



Protagonismo feminino em áreas diversas move debates em evento promovido para comemorar o Dia Internacional da Mulher



FOTOS / TIÃO MOURÃO

Maria Inez Narciso de Oliveira: "Feminicídio é uma realidade terrível"

Depoimentos emocionados, cheios de histórias que marcaram as carreiras de executivas que fizeram e fazem história na administração pública e na iniciativa privada marcaram o *Conexão Empresarial Mulheres 26 - Protagonismo feminino em debate*. No evento promovido pela VB Comunicação, revista Viver Brasil, blogdopco e jornal O Tempo, ficou constatado que novos e antigos desafios persistem e marcam as carreiras dessas mulheres, que segundo a pedagoga Maria Inez Narciso de Oliveira, têm muitos motivos

para comemorar, apesar dos desafios.

Ela lembrou que até 1932 as mulheres não votavam e praticamente não existiam, “eram tuteladas”. “Minha vó não votava, minha mãe votou e eu vim de uma geração mais atrevida”, contou. Para ela, a grande revolução veio com a pílula contracepcional, quando as mulheres puderam decidir quantos filhos queriam ter, fato que representou “um salto grande nas suas vidas”. As mulheres foram para faculdades, puderam trabalhar e se dedicar as suas carreiras.

De lá para cá, houve uma transformação, mas ainda há uma resistência. Maria Inez observa que os tribunais têm poucas mulheres, como a representação na política também é baixa. O feminicídio é uma realidade terrível, segundo ela, que não respeita classe social. Essa situação só pode ser corrigida, no seu entendimento, com educação. Maria Inez reflete que “a vida não é fácil, mas nunca fomos fracas”.

A secretária de Estado Cultura e Turismo, Bárbara Bottega, também falou da sua experiência e de como chegou ao governo de Minas, primeiro como secretária-adjunta de Comunicação. Nesse governo, segundo ela, não existe a preocupação com a cota ocupada por mulheres porque elas estão em todos os espaços e “70% dos cargos de confiança são ocupados por mulheres”. Para ela, essa transformação está existindo, mas depende de quem está com a caneta na mão. Ela ressalta o olhar diferente que as mulheres têm e essa capacidade de observação pode ser transformadora, mesmo porque entende que “cultura não é apenas arte. É a forma como a sociedade vive, escolhe, valoriza e sonha.”

A diretora-superintendente da Líder Aviação, Bruna Assumpção, e a diretora de recursos humanos da Telemont, Maria de Lourdes Aguiar, participaram de um painel em que se discutiu a herança familiar e mulheres em cargos executivos.

Bruna Assumpção faz parte da terceira geração na Líder Aviação, fundada por seu avô, o comandante José Afonso Assumpção, hoje com 93 anos. O pulso firme do avô, segundo ela, foi importante para que Bruna bucasse entender todo o processo de funcionamento da empresa, que é uma das mais importantes do país em aviação comercial e pudesse aprimorar seus conhecimentos para ocupar a função que exerce atualmente.

A Líder Aviação tem 67 anos de existência,



—
Bárbara Bottega



—
Maria de Lourdes Aguiar e Bruna Assumpção

1.700 colaboradores e 40% dos seus cargos executivos são ocupados por mulheres. Lourdes, por sua vez, é a única diretora mulher na Telemont, está no cargo há 16 anos e lembra do esforço que teve que fazer para se inserir no grupo executivo da empresa. “Não foi fácil furar essa bolha”, admitiu.

A presença feminina no mundo corporativo, no entanto muda a percepção das coisas,



—
Cris Carneiro e Fernanda Palhares



—
Patrícia Corradi e Sandra Lopes

segundo a executiva da Telemont. Para ela “quando uma mulher ocupa uma sala, ela transforma o lugar. Quando muitas mulheres ocupam, elas transformam uma cultura”.

A comunicadora e artista plástica Cris Carneiro participou do painel com a coordenadora de comunicação de marca do Banco Mercantil, Fernanda Palhares. Segundo Cris Carneiro, o mercado de artes tem uma predominância

grande masculina. Ela também reclama que nos editais para participar de exposições as mulheres também enfrentam as cotas de negros e indígenas que, para ela, são um obstáculo para se ter mais mulheres em espaços importantes. Cris entende que “o mundo está mais flexível, porque tem muitas mulheres em cargos de comando”. No Banco Mercantil, Fernanda Palhares disse que aprendeu a reconhecer a força feminina nas suas raízes familiares, com mulheres fortes e potentes. Para ela, o tempo foi mostrando que a mulher consegue assumir vários papéis e gerir bem o tempo e observa que “as mulheres conseguem fazer várias coisas ao mesmo tempo, com qualidade”.

A endocrinologista idealizadora do projeto de saúde Elas+, Patrícia Corradi, e a médica e vereadora de Curvelo, Sandra Lopes, entraram em outro aspecto da luta feminina: o da saúde e da qualidade de vida. Para Patrícia, “o que faz bem é o que traz saúde e que coloca em sintonia o corpo e a mente”. O Brasil, segundo a médica, é líder em diagnóstico de doença mental. “Estamos em um ambiente que está adoecendo”, alertou. Sandra Lopes, enfatizou que, muitas vezes, a mulher negligencia a própria saúde e quando se depara com uma doença como o câncer, ela acaba sendo obrigada a refletir sobre suas escolhas. Como vereadora, ela tem buscado políticas públicas que ajudem a levar o acesso à saúde de maneira adequada. Ela lembra que a atividade física reduz o câncer de mama e influencia em outras doenças.

Já a ex-secretária de Planejamento Renata Vilhena fez um levantamento emocionado da sua bem-sucedida carreira na administração pública. Jovem e com muita vontade de aprender, trabalhou de graça como estagiária na Associação Comercial e depois na administração pública, dessa vez, como estagiária remunerada

e onde descobriu a sua vocação. Entre a faculdade, o casamento, os dois filhos e o trabalho, ela se dedicou com afinco, driblando o machismo e os obstáculos impostos a ela. Passou por várias secretarias e portas fechadas até ser avisada de "um jovem gênio" que estava assumindo a Secretaria de Planejamento. O gênio, no caso, era o então secretário Antonio Anastasia, iniciando ali uma parceria de sucesso, que segundo Renata, é referência até hoje em termos de administração pública. Do governo de Minas, ela foi para Brasília, a convite de Cláudia Costin, e na capital federal desenvolveu projetos importantes. Mas lembra que sofreu todo tipo de assédio e de questionamento nos cargos que ocupava e até ameaças.

Atualmente, Renata Vilhena está na Fundação Dom Cabral trabalhando em "projetos desafiadores", além de dedicar parte do seu tempo a ensinar todo o conhecimento adquirido na administração pública.

Sob a mentoria de Renata Vilhena, a presidente da Copasa, Marília Melo, falou da relevância que a atuação da ex-secretária de Planejamento teve nas suas escolhas e na busca do aperfeiçoamento profissional. Responsável por organizar e liderar o processo de privatização da Copasa, Marília Melo, disse ter muito orgulho da carreira que construiu. Ela começou trabalhando com a gestão das águas até chegar à Secretaria de Meio Ambiente, onde priorizou a aceleração dos processos de licenciamento ambiental falando "sim ou não com avaliação técnica e rápida". Dos mais de cinco mil processos que existiam na secretaria quando ela assumiu, ficaram 250 quando ela deixou a pasta. O seu grande desafio, no entanto, foi o de avançar na agenda do clima e o estado é hoje, segundo ela, referência no assunto. Na Copasa, ela passou a lidar com a preocupação



—
Renata Vilhena



—
Marília Melo

em relação à prestação dos serviços. Fato que a levou a se reunir com prefeitos e tratar da questão. Para ela, se 3% da população está sem água, "isso importa", porque é uma pessoa que está precisando dos serviços e lembrou que o maior indicador de morte infantil é a diarreia, que acontece justamente pela falta de saneamento.®

**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

UM TEMA PARA REFLEXÃO

O livro *A Morte de Ivan Ilitch* não é apenas a história de um homem morrendo; é a autópsia moral de alguém que viveu como se a vida fosse um manual de boas maneiras sociais. Ivan Ilitch cumpre regras, escala degraus, segue o script perfeito da respeitabilidade burguesa. É um juiz correto, elegante, aparentemente impecável — e profundamente inautêntico. Não escolheu a própria vida; apenas interpretou um papel. E aqui nos acerta em cheio o murro no estômago que Tolstói dá — e que cabe nos tempos atuais aos nossos tribunais.

Há gente demais vivendo dentro da forma: impecáveis na etiqueta, sólidos no discurso, revestidos de autoridade e legitimidade. Mas onde está a conexão com a verdade humana, com a coragem de contrariar a própria consciência quando optam por conveniências pessoais? Quando a morte se aproxima, rasga-se o cenário, cai a maquiagem, e o homem descobre que, por trás da toga, havia um vazio: nenhum vínculo verdadeiro, nenhuma coragem moral, nenhuma compaixão que não fosse performática. E aqui o paralelo incômodo com o

Brasil se impõe. Quantos magistrados confundem a solenidade do cargo com o próprio ego? O espetáculo, muitas vezes, soa dantesco ao ser desvinculado da dor real de um país desigual, violento e cansado. Brasília pode ser confortável demais para quem não quer ouvir o país respirando com dificuldade.

Tolstói nos pergunta, com crueldade elegante: julga para servir à Justiça ou para sustentar a própria imagem de importância? Ivan Ilitch só descobre a compaixão quando a morte o obriga a olhar para si. Quem segura a caneta que decide destinos nacionais deveria aprender antes que a morte institucional chegue, antes que o descrédito público os condene, antes que a história os coloque no banco dos réus. Um tribunal não é um teatro — embora muitos atuem como se fosse. Um magistrado pode ser tecnicamente brilhante e humanamente irrelevante ou mesmo cruel. E o Brasil paga caro quando seus juízes vivem de aparência e prestígio, enquanto evitam a pergunta fundamental: “para quem eu existo como juiz?”

Tolstói não escreve sobre morte; escreve sobre verdade. E a verdade é simples e desconfortável: entre vaidade e compaixão, entre formalismo e coragem, a toga não santifica ninguém. Apenas revela quem é homem... e quem é personagem. Mas tarde demais, depois de feito o estrago.. ⑥

QUANTOS MAGISTRADOS
CONFUNDEM A
SOLENIDADE DO CARGO
COM O PRÓPRIO EGO?

Tomar cuidado é bom.



Tomar

vacina

é melhor.



**Vacina contra Gripe
Tetraivalente 2026***

*Dose anual. Indicada
para pessoas acima
de 6 meses de vida



**Proteção
máxima contra
4 tipos de vírus**

**Vacina contra Pneumonia
Prevenar 20****

**Dose única para adultos.
Para crianças, consulte o Farmacêutico.

**COMPRE NA LOJA
OU PELO APP**



O SOM DA CONFIANÇA



Com mais de 360 lojas, Drogaria Araujo completa 120 anos como uma das marcas mais tradicionais e queridas pelos mineiros



—
Modesto Araujo Neto: desejo da rede sempre foi estar perto das pessoas



Loja matriz da Araujo permanece em funcionamento



Loja da rua Caetés, nos primeiros anos



Frota dos fusquinhas Drogatel no alto da avenida Afonso Pena: pioneirismo nas entregas



Anúncio do dia 7 de setembro de 1927, no jornal Minas Geraes

Era madrugada em Belo Horizonte quando a campainha tocava ao lado da cama de Modesto Carvalho de Araujo. Do outro lado da porta, alguém precisava de ajuda.

Podia ser uma mãe aflita com o filho febril, um trabalhador que voltava tarde para casa ou um vizinho em busca de um remédio urgente. Modesto levantava, atravessava a loja ainda

silenciosa e abria a porta. A cidade dormia, mas a farmácia estava acordada.

Foi desse gesto cotidiano que nasceu, em 1933, o primeiro plantão 24 horas da capital mineira – iniciativa que transformaria para sempre a relação entre a farmácia e a população. Décadas depois, aquela campainha ainda ecoa na história da Drogaria Araujo, fundada



Cristina Pinto: “Confiança aparece nos pequenos gestos do dia a dia”

em 1906 e que, no dia 20 de março, completa 120 anos.

Movido pela convicção de que com saúde não se brinca, Modesto construiu a empresa sobre um princípio simples e inegociável: saúde é coisa séria. Hoje, considerada uma das marcas mais tradicionais e queridas dos mineiros, a Araujo está presente em mais de 65 cidades, com mais de 360 lojas, realizando cerca de 70 milhões de atendimentos por ano. Ao longo da trajetória, consolidou atributos que se tornaram sua identidade: proximidade, credibilidade, cuidado e a certeza, para o cliente, de que ali encontrará o que procura.

Reconhecida pelo pioneirismo na oferta de serviços de saúde e conveniência, a Araujo conta com um portfólio de mais de 24 mil itens – entre medicamentos, produtos infantis,

dermocosméticos, beleza, higiene pessoal, nutrição saudável e cuidados com pets, além do serviço de manipulação e da marca exclusiva Mió.

Nos últimos anos, ampliou sua atuação em serviços de saúde. Durante a pandemia de Covid-19, por exemplo, foi responsável por cerca de 60% dos exames rápidos realizados em farmácias em Minas Gerais. Hoje, as lojas oferecem vacinas para diferentes faixas etárias e uma ampla variedade de exames rápidos, reforçando o papel das farmácias como porta de entrada para o cuidado com a saúde. Ao mesmo tempo, a Araujo investe na integração entre lojas físicas e canais digitais, conectando atendimento, serviços e conveniência em uma jornada cada vez mais completa para clientes de todo o Brasil.

Para o gestor de operação comercial da Araujo, Marcos Aurélio Quaresma, que completa 50



Marcos Aurélio Quaresma, com 50 anos de Araujo:
"Propósito segue vivo no DNA da empresa"

anos de trajetória na empresa, a evolução tecnológica não mudou a essência do negócio. "Tive o privilégio de trabalhar com quatro gerações da família fundadora e percebo que o mesmo propósito segue vivo no DNA da empresa: atender, resolver e encantar os clientes. Hoje, além das lojas, temos diversos canais, como WhatsApp, aplicativo, site e muita coisa se modernizou, mas o que realmente importa continua sendo cuidar do nosso cliente."

Belo Horizonte foi oficialmente inaugurada em 1897. Nove anos depois, em 1906, surgia na praça Rio Branco uma pequena farmácia que atravessaria o século ao lado da capital.

Enquanto a cidade abria avenidas, recebia bondes e expandia bairros, a Araujo acompanhava cada transformação. Mudou-se da rua dos Caetés para a rua Curitiba, 327, ampliou

a estrutura e viu gerações entrarem e saírem pelas mesmas portas. A loja matriz nunca fechou as portas, e se tornou um ponto fixo em meio às mudanças da capital.

Ao longo dos anos, a empresa inovou no atendimento ao adotar o autosserviço, permitindo que clientes circulassem pelos corredores e escolhessem seus próprios produtos – algo inédito à época, especialmente na perfumaria. A experiência deixou de ser apenas balcão e receita: tornou-se descoberta e autonomia.

Hoje, somente em Belo Horizonte, são 182 lojas. A relação com a capital ultrapassou o comércio e entrou na memória afetiva da cidade. Não por acaso, um dos slogans mais conhecidos resume essa intimidade: "Amigas de Infância".

Nas décadas de 1930 e 1940, quando o acesso à saúde era restrito, médicos atendiam



O farmacêutico Hairton Guimarães: “Somos considerados o primeiro guardião da saúde”

gratuitamente pacientes dentro da própria Araujo. No balcão ou em pequenas salas, médicos e farmacêuticos ofereciam orientações, prescrições e recomendações que muitas vezes representavam o primeiro atendimento de saúde para a população.

Muito antes da criação do Sistema Único de Saúde, a Araujo já funcionava como um espaço de escuta e acolhimento – um lugar seguro em meio à rotina da cidade. Esse compromisso com o cuidado ajudou a consolidar um dos atributos que atravessam gerações e sustentam a marca até hoje: a confiança.

“O farmacêutico sempre foi mais do que alguém atrás do balcão. Muitas vezes somos o primeiro profissional de saúde que a pessoa procura. Somos considerados o primeiro guardião da saúde, e nosso trabalho evoluiu da botica para

a dispensação e a farmácia clínica. Portanto, nosso compromisso é transformar conhecimento em cuidado, protegendo vidas e otimizando cada etapa da jornada de saúde e longevidade”, afirma Hairton Guimarães – farmacêutico há 28 anos na Araujo.

Se a proximidade construiu o vínculo com os mineiros, a inovação garantiu a permanência. Em 1963, a empresa lançou o Drogatel Araujo – considerado o primeiro serviço estruturado de telemarketing do Brasil. A possibilidade de ligar para a drogaria e receber medicamentos em casa parecia ousada, mas atendia a uma necessidade real: facilitar a vida das pessoas e ampliar o acesso à saúde.

Décadas depois, em 1998, a Araujo inaugurou na avenida Cristiano Machado o primeiro drive-thru farmacêutico do país, antecipando



Loja em Uberlândia: rede está presente em mais de 65 cidades

um modelo de conveniência que hoje se tornou comum. A empresa também foi pioneira ao incorporar o conceito de drugstore, ampliando o mix de produtos e transformando a farmácia em um espaço integrado que permite que o cliente encontre tudo o que precisa em um único lugar. Mais do que acompanhar tendências, a Araujo aprendeu a antecipá-las ao investir no programa Araujo Drugstore Forum in USA – que levou funcionários para estudar o varejo.

O sonho atravessou gerações e, seguindo o legado do avô e do pai Antônio Araujo, Modesto Araujo Neto e os irmãos Eduardo e Marco Antônio prepararam uma trajetória que revela uma expansão planejada, sustentada pela mesma diretriz que nasceu no balcão da antiga farmácia: crescer sem perder a proximidade. “Meu avô e meus irmãos sempre diziam que sonhavam em ver uma Araujo em cada esquina da capital. Esse desejo nunca foi apenas sobre crescimento,

mas sobre estar perto das pessoas, onde elas precisassem”, afirma o presidente da empresa, Modesto Araujo Neto.

Nesses 120 anos, a Araujo atravessou epidemias, crises econômicas, duas guerras mundiais, mudanças políticas e transformações na sociedade. Esteve ao lado da população em campanhas de prevenção, mobilizações por vacinação e, mais recentemente, durante a pandemia de Covid-19, se tornou ponto essencial de orientação e testagem. E fez tudo isso sem interromper sua rotina: de portas abertas todos os dias, mesmo nos momentos mais desafiadores.

Clientes também se tornaram agentes de solidariedade. Por meio de doações realizadas nas lojas, a campanha Doe Seu Troco da Araujo arrecadou, desde 2004, mais de R\$42 milhões para o Hospital da Baleia, que contribuem para a melhoria do atendimento hospitalar em Minas Gerais.

O segredo da longevidade da Araujo está nas pessoas. Hoje, com 12 mil funcionários, a empresa é liderada pela terceira e quarta gerações da família fundadora. Modesto Araujo Neto representa a terceira geração. Na quarta, estão Bruno Araujo, diretor comercial e filho de Eduardo; Antônio Araujo, diretor logístico-financeiro e filho de Marco Antônio; além de Silvia Araujo, diretora administrativa, e Cristiana Araujo, diretora de gestão de risco corporativo – ambas filhas de Modesto Neto. A diretoria executiva conta ainda com dois executivos de mercado: Rachel Rohlf, diretora de tecnologia, gestão e controladoria, e André Giffoni, diretor de estratégia digital e cliente.

A trajetória centenária também é sustentada por colaboradores que dedicaram décadas à empresa, farmacêuticos que conhecem clientes pelo nome e acompanham histórias de vida, e por famílias que frequentam as lojas há 30, 40, 50 anos. É essa rede de relações – construída no cotidiano – que transformou a Araujo em patrimônio afetivo de Minas Gerais e seu nome acabou se tornando sinônimo da própria farmácia.

Para a cliente e consultora de relações com clientes Cristina Pinto, a conexão com a Araujo foi construída ao longo de décadas. “Uma lembrança marcante foi durante a pandemia de Covid-19, em 2020, quando encontrei na Araujo não só os produtos que precisava, mas cuidado e acolhimento da equipe. Essa confiança também aparece nos pequenos gestos do dia a dia, como quando um vendedor pesquisou em outras unidades para encontrar um medicamento que meu marido precisava. Moro em Belo Horizonte desde 1979 e, para mim, a Araujo representa justamente isso: confiança, bom atendimento e a certeza de encontrar o que preciso.”

Pioneira no e-commerce farmacêutico, a empresa está fisicamente presente em Minas Gerais, mas atende consumidores de todo o país por meio de seus canais digitais – site, aplicativo, WhatsApp e Drogatel. Foi, inclusive, a primeira farmácia do Brasil a implementar atendimento e vendas via WhatsApp, antecipando uma tendência que hoje se tornou padrão no varejo.

Oferece ainda soluções que combinam conveniência e flexibilidade, como o clique e retire, ações exclusivas como o APP Day e a implantação de lockers – armários inteligentes já disponíveis em mais de 100 filiais, que permitem ao cliente retirar seus produtos sem precisar entrar na loja.

A expansão para o interior de Minas levou à inauguração do Centro de Distribuição, em 2016. Em 2026, o CD passa por modernização com sistemas robotizados que ampliam a capacidade e permitirão a abertura de até 150 novas lojas.

“Mais do que acompanhar tendências, a Araujo aprendeu a antecipá-las – estruturando hoje a base que sustentará o crescimento de amanhã”, finaliza Modesto Araujo Neto.

Hoje, a campanha já não toca ao lado da cama. Em seu lugar, chegam notificações no celular, pedidos pelo aplicativo e ligações que atravessam a madrugada recebidas pelas lojas 24 horas. Porque, quando o cuidado não pode esperar, tem Araujo pra tudo.

E a história segue em movimento. Se os primeiros 120 anos foram marcados por proximidade e inovação, os próximos prometem ampliar ainda mais essa presença sem perder o que sempre fez da Araujo uma referência: estar perto, todos os dias, em todos os momentos. 📍



MONTESCLAREAR



Maior Investimento em Obras da História de Montes Claros

R\$ 1 Bilhão aplicados para levar mais desenvolvimento, mais qualidade de vida e mais oportunidades para toda a cidade.



**Montesclarear. O Presente em obras.
O Futuro em construção!**



PREFEITURA DE
MONTES CLAROS

CIDADE INTELIGENTE
E INCLUSIVA



Um movimento de solidariedade que não para.

O Sesc Mesa Brasil agora recebe doações recorrentes.
Você escolhe quando e como colaborar.

Faça parte dessa rede.

DOE PELO SITE OU PELO QR CODE.
mesabrasil.sescmg.com.br



 **mesabrasilsescmg**



CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Senac

Sesc, integrado
ao Sistema

Fecomércio MG


EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

ZONA DA MATA, URBANIZAÇÃO DE RISCO E A PPP

O luto pelas mortes na zona da mata mineira incentiva refletir sobre o ocorrido, em busca de evitar sua repetição.

As chuvas contribuíram para a tragédia, mas não foram a causa principal. Esta é a urbanização de risco. Chuvas fortes são problema que tem se agravado, e a urbanização de risco também. BH e Juiz de Fora entre as piores no Brasil, de acordo com o MapBiomass. Isso sem que a quase totalidade dos políticos abordem o tema. Pelo silêncio, são indignos de nos representarem.

Sem dúvida foram chuvas fortes. Sabe-se que essas chuvas “fora da curva” têm sido mais frequentes. Também a quantidade de mortos cresceu. E a quantidade de urbanização de risco idem. Tudo conforme previsto. E, sobre o tema, candidatos a governantes culpam a chuva e ignoram a urbanização de risco, a

maior responsável. Afinal, não ocorrem deslizamentos e tantas mortes em áreas urbanizadas mediante adequada “gestão do território”. Vale dizer, respeitando aclives e declives acentuados, dando espaço para os rios (ao invés de comprimi-los), preservando nascentes, assegurando o uso múltiplo do solo, entre tantas outras características de amplo conhecimento e que são desrespeitadas na prática da gestão urbana!

Muitos atribuem a urbanização de risco e o nosso caos urbano à falta de planejamento. Já pensei assim, mas hoje percebo que o problema é outro: em sua maioria, as cidades brasileiras são geridas e planejadas para maximizar o ganho de proprietários de terrenos amigos dos dirigentes de plantão, mesmo em detrimento da qualidade de vida das pessoas.

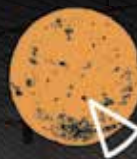
É algo que se pode chamar de PPP. Não a dita Parceria Público Privada, que, a depender do caso, pode ou não ser boa. O PPP que prevalece é, na realidade, o “Planejamento Para Poucos”.

Donde se conclui que precisamos, com urgência, democratizar de verdade nosso país, para que políticas públicas beneficiem a todos, não só a poucos! Como fazê-lo? Eis a questão! (v)

AS CIDADES BRASILEIRAS
SÃO GERIDAS PARA
MAXIMIZAR O GANHO
DE PROPRIETÁRIOS DE
TERRENOS



Centro de
Referência do
Queijo Artesanal



**Queijo
e Cultura**
EVENTOS



Faça seu **evento corporativo** com a
Queijo e Cultura Eventos!



(31) 98023-0363



eventos@queijoecultura.com.br



@queijoeculturaeventos



Rua Adriano Chaves e Matos, 100,
Olhos d'Água - Belo Horizonte-MG

FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

MAIS DE R\$ 300 BI EM 2025

O mercado de franquias brasileiro fechou 2025 com desempenho histórico, alcançando um faturamento de R\$ 301,7 bilhões, o que representa um crescimento de 10,5% em relação a 2024. Número acima da média projetada, inicialmente, pela Associação Brasileira de Franchising (ABF) para o ano.

Esse resultado expressivo foi impulsionado por vários fatores: a maior confiança do consumidor, datas sazonais fortes no último trimestre, expansão das redes para cidades menores e ganhos de eficiência operacional das marcas que permitiram ampliar vendas e fortalecer a presença no país.

Apesar do número total de redes franqueadoras permanecer estável em cerca de 3.297, o número de operações cresceu para mais de 202 mil unidades, mostrando que as franquias buscam não só estabilidade, mas, expansão concreta em diferentes regiões. Além disso, o setor segue como um importante gerador de emprego, com cerca de 1,76 milhão de empregos diretos, crescimento de 2,5% em relação ao ano anterior.

Entre os segmentos que mais se destacaram em 2025 estão Limpeza e Conservação (com alta de 16,8%), Saúde, Beleza e Bem-Estar (14,6%) e Alimentação – Comércio e Distribuição (12,9%),

impulsionados por novos serviços, expansão de unidades e aumento do tíquete médio.

O desempenho em 2025 reforça o papel das franquias como um dos pilares do empreendedorismo no Brasil, atraindo investidores e pequenos empreendedores pela padronização de processos e pelo potencial de crescimento, mesmo em cenários econômicos desafiadores. Para 2026, a expectativa segue positiva, com projeções de crescimento ainda consistente, manutenção da geração de empregos e abertura de novas unidades em diversos segmentos.

Não estamos falando apenas de expansão de unidades, mas de eficiência operacional. O aumento do faturamento médio por unidade (R\$ 124 mil/mês) mostra que as redes estão investindo em tecnologia, treinamento e modelos compactos para chegar ao interior do Brasil. O franchising deixou de ser uma “aposta” para ser um porto seguro para o capital, especialmente em segmentos de conveniência e serviços..®

O FRANCHISING DEIXOU
DE SER UMA “APOSTA”
PARA SER UM PORTO
SEGURO PARA O CAPITAL

TÁ TUDO AZUL PARA QUEM TEM MERCANTIL DIAMANTE!



O CARTÃO DOS 50+ COM BENEFÍCIOS
E ASSISTÊNCIAS EXCLUSIVAS

Sabe por que o Mercantil é o banco preferido dos 50+?
É que, além de mais de 300 agências, 80 anos de solidez,
tecnologia simples e atendimento completo pelo WhatsApp,
agora nossos clientes ainda recebem o Cartão Mercantil Diamante,
que vem com todos os benefícios de um cartão exclusivo e mais:
assistências essenciais para toda família, como saúde, odonto,
pet, entre outras! Faça como mais de 9 milhões de clientes e
abra sua conta no Mercantil: o banco de quem sabe viver os 50+!

BANCO
MERCANTIL

SUA EXPERIÊNCIA NOS INSPIRA



mercantil.com.br



TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

ETARISMO REVERSO

O etarismo reverso - discriminação contra profissionais com menos de 35 anos — cresce como barreira à competitividade. Segundo Virgílio Marques dos Santos (FM2S), subestimar jovens por “falta de experiência” causa perda de talentos e de novas perspectivas tecnológicas. Embora 85% das empresas valorizem a diversidade geracional, apenas 6% têm estratégias reais para promovê-la. O combate a esse viés, por meio de mentoria reversa e foco em competências em vez de idade, é vital para organizações que buscam inovação disruptiva e adaptação à era da IA.

TRANSFORMAÇÃO DIGITAL HOSPITALAR

O Brasil detém 100% dos hospitais com máxima maturidade tecnológica (HIMSS 6 e 7) na América Latina, segundo a MV. O país projeta crescer 12% em TI para saúde, consolidando o conceito de hospital digital. Instituições como a Unimed Recife e o Hospital Geral do Grajaú - primeiro 100% SUS certificado - provam que a digitalização eleva a segurança do paciente, reduzindo em até 80% erros de medicação. O avanço reflete a busca por eficiência e precisão clínica validadas globalmente.



TENDÊNCIAS ESTRATÉGICAS

O Gartner revelou as 10 tendências estratégicas para 2026, destacando a IA física e os sistemas multiagentes (MAS). A consultoria prevê que, até 2028, 40% das empresas líderes adotarão computação híbrida e 75% usarão plataformas de segurança para IA. A ascensão de modelos de linguagem específicos de domínio e a segurança cibernética preventiva (focada em prever ataques) são vitais para a confiança digital. O novo cenário exige que líderes equilibrem inovação acelerada com governança, moldando a competitividade nas próximas décadas.

AíMMA



ENTREGA MARÇO/26

2 Suítes - 79 ou 87m²

1 Suíte Duplex - 59 ou 82m²

Área Privativa - 72 a 149m²

2 Vagas Livres

Lazer Completo

Fachada Aerada

R. Grão Mogol, 519



31. 3287 5566

31. 99730 5156

concreto.com.br

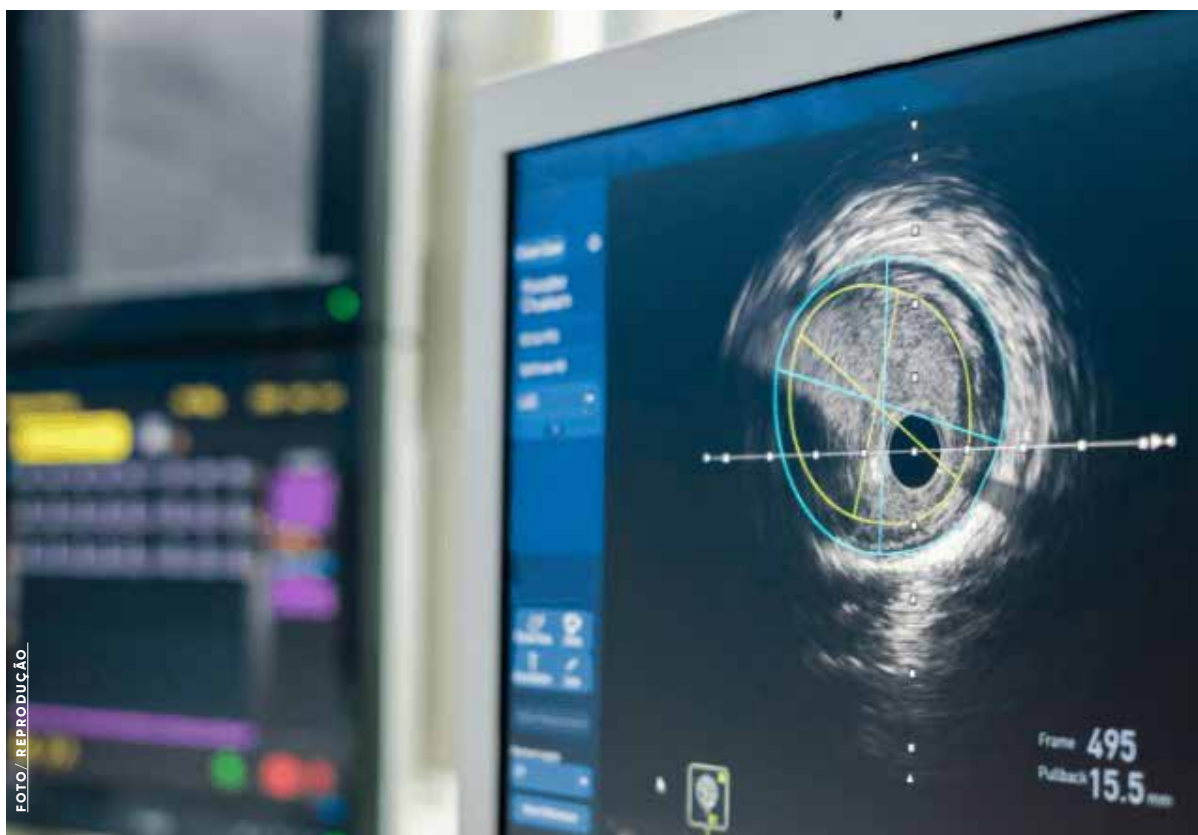
VISITE OS DECORADOS

CONCRETO

TECNOLOGIA A FAVOR DO CORAÇÃO



Cardiologista aponta avanços no tratamento que reduzem risco e tempo de recuperação



Ultrassom intravascular coronariano e OCT ajudam a estimar a gravidade do caso

Pacientes que, apesar da advertência médica sobre os fatores de risco ao coração, cultivam maus hábitos como o tabagismo, obesidade e sedentarismo, e que são hipertensos podem apresentar, em certo período a indesejada angina, dor no peito e falta

de ar. Os tratamentos das doenças coronarianas para esses pacientes já foram mais difíceis. Nas últimas décadas, a ciência forçou o desenvolvimento de tecnologias avançadas e pouco invasivas da cardiologia intervencionista. Os procedimentos, tal

qual conhecemos hoje, em nada lembram os primórdios dos tratamentos aplicados nos anos 1970, quando era necessário um catéter balão para chegar ao ponto de obstrução, insuflar o balãozinho do tamanho da artéria para desobstruí-lo.

Hoje, são muitas as tecnologias disponíveis, que facilitam o diagnóstico e oferecem menor tempo de internação e uma recuperação mais rápida e eficiente. O médico José Guilherme Carneiro aponta a evolução tecnológica através da Intervenção Coronária Percutânea (ICP).

Trata-se de um procedimento minimamente invasivo utilizado para desobstruir artérias do coração bloqueadas (aterosclerose) restaurando o fluxo sanguíneo. “A coronariografia identifica o problema. Se nos anos 1970 o balãozinho introduzido inflava no tamanho da artéria, para se conseguir a desobstrução, a partir dos anos 1990, surge uma inovação, que foi o stent, uma molinha que é colocada sobre o balão, esse, do tamanho da artéria”, compara o especialista, que junto a outro médico, Antônio Carlos Neves Ferreira, chefia a equipe de Cardiologia Intervencionista do Hospital Mater Dei, unidade Santo Agostinho.

Já no início do novo milênio a tecnologia deu mais um empurrãozinho para a coronariografia e o Mater Dei abraçou o que o mercado disponibilizou de ponta para os pacientes com problemas cardiovasculares. “No início dos anos 2000, a intervenção com stent passou a contar com uma droga antiproliferativa, substância que inibe o crescimento acelerado de células, como o Sirolimus, que diminui a restenose (o estreitamento da artéria coronária



FOTO/ DIVULGAÇÃO

José Guilherme Carneiro: inovações tornaram procedimentos mais seguros

após a colocação do stent) e novas tecnologias análogas, com melhor potencial”, explica o cardiologista José Guilherme Carneiro.

Tais inovações, acrescenta o especialista do Mater Dei, tornaram mais segura a angioplastia mais o implante do stent. “Concomitantemente, apareceram novas tecnologias para facilitar a instalação, como o Rotablator, que remove placas de cálcio endurecidas dentro das artérias coronárias. É uma broquinha parecida com aquela de dentista. Ela apresenta de 170 a 180 mil rotações por minuto, removendo o cálcio na parede dos vasos. O procedimento é feito com raio-X, podendo amplificar



FOTO/REPRODUÇÃO

Rotablator remove placas de cálcio endurecidas dentro das artérias coronárias

digitalmente a visão do local”, descreve José Guilherme Carneiro.

Além do Rotablator, outros aparelhos fazem o mesmo trabalho, como o Lithotripsy Intravascular Coronariana. “Conhecido como IVL, ele utiliza ondas, um procedimento semelhante à retirada de pedra dos rins. A quebra de placas de cálcio endurecidas nas artérias coronárias ocorre por ondas sonoras. No Mater Dei temos disponíveis todas essas tecnologias e a escolha de qual usar depende da extensão da obstrução e, principalmente, da quantidade de cálcio na parede intravascular”, relata o chefe do departamento de Cardiologia Intervencionista do hospital.

O Mater Dei disponibiliza o ultrassom intravascular coronariano e o OCT, que é a Tomografia de Coerência Óptica, que ajudam a estimar a gravidade, a composição da placa na parede do vaso, a dimensão do vaso e, após a colocação do stent, verificar se o mesmo está bem apostado, se tem uma dimensão ideal e se

não existem dissecções de bordas, o que leva a melhora dos resultados do implante a curto e longo prazos.

Os procedimentos coronarianos modernos permitem ao paciente uma melhor recuperação. “O paciente fica, em média, 48 horas internado após a intervenção. A recuperação é mais rápida. A colocação de stent está bem disseminada por resultar em menor morbidade e mortalidade. Em 15 ou 30 dias, normalmente, esse paciente retoma a sua vida cotidiana normal”, estima o especialista.

Ainda pode-se dizer que a cardiologia intervencionista vem, nos últimos anos, inovando com a realização de procedimentos minimamente invasivos para o tratamento das doenças valvulares. “É o caso da Troca Valvular Aórtica Percutânea (TAVR) que é o implante transcáteter de válvula aórtica (TAVR ou TAVI) e o tratamento de cardiopatias congênitas”, esclarece o chefe da equipe de Cardiologia Intervencionista. ®

EDITAL

SESI SENAI

DE TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

RECURSO, MENTORIA E RESULTADO PARA A SUA INDÚSTRIA.



*Ideia boa aparece no dia a dia da indústria.
O difícil é transformar essas ideias em soluções reais de inovação.*

*É para isso que existe o **Editai SESI SENAI de Tecnologia e Inovação**.*

*Participe e desenvolva soluções com **até R\$ 6 milhões em apoio**, além de **mentoria técnica especializada com SESI e SENAI**.*

*Se a sua indústria tem um desafio que impacta **produtividade, segurança, saúde ou competitividade**, este é o momento de transformar essa necessidade em **inovação aplicada**.*

Inscriva seu projeto em
editaisesisenai.com.br

SESI SENAI

TRATAMENTO CONTÍNUO



Inauguração de unidade em São Paulo amplia experiência do Kurotel, com foco em saúde e wellness e acompanhamento integrado à rotina do cliente



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Fundado em Gramado, há mais de 40 anos, o Kurotel - Centro Contemporâneo de Saúde e Bem-Estar acaba de chegar às terras paulistas, com a inauguração, no início deste mês, do Kur Wellness São Paulo. A expansão, com uma unidade parcial, facilita o acesso de pessoas de todo o país ao consagrado método do SPA, além do fato que São Paulo concentra uma parcela significativa de clientes Kur. Com esse cenário, a unidade paulistana chega com foco em saúde e wellness, oferecendo cuidados voltados à longevidade, qualidade de vida, performance e relaxamento. Técnicas, terapias e tecnologias exclusivas do Kurotel estarão disponíveis assim como o tradicional Método Kneipp, ampliando as possibilidades de tratamento contínuo e preventivo tanto para novos quanto para clientes assíduos.

“A proposta é diferente da imersão de Gramado: em São Paulo, o foco é o acompanhamento contínuo, estruturado e integrado à rotina do cliente. É possível fazer atendimentos e terapias pontuais ou programas organizados mensais, trimestrais ou semestrais e personalizados a partir de avaliação médica e multidisciplinar. Atendem diferentes focos, como emagrecimento e composição corporal, longevidade e health span, sono, menopausa, burnout, performance e wellness. Pode ser a continuidade para quem já passou pela experiência Kur em Gramado, uma porta de entrada para pessoas que ainda não tiveram

—
Espaço é um convite ao relaxamento e cuidado com a qualidade de vida

contato com a marca ou ainda um “clube de saúde” estruturado, com acompanhamento periódico. É a mesma essência do Kurotel, traduzida para o ritmo da cidade”, informa Rochele Silveira, diretora do Kurotel.

Muitos dos equipamentos e soluções foram desenvolvidos especialmente para o novo local. Entre as novidades tecnológicas está a banheira de microbolhas, um equipamento de hiperoxigenação que estimula a renovação celular, melhora a circulação e promove efeitos visíveis de revitalização da pele. Outra inovação é a sauna de infravermelho, que utiliza ondas específicas de calor profundo para auxiliar na redução de dor muscular, no aumento da performance física, na desintoxicação metabólica e na melhora da qualidade do sono - benefícios amplamente estudados pela comunidade científica.

Embora a essência do Kurotel esteja profundamente enraizada na experiência de imersão em Gramado, a nova unidade, sem hospedagem, se apresenta como uma extensão natural do trabalho realizado há 44 anos. Em São Paulo, será possível vivenciar um serviço com a mesma qualidade do método, permitindo a continuidade de programas já iniciados ou o primeiro contato com a filosofia do Kur.

A unidade paulistana se torna um ponto de encontro para pessoas interessadas em inserir hábitos saudáveis em seu dia a dia ou potencializar resultados em um ambiente especializado. Os serviços serão personalizados e aplicados por uma equipe treinada pelo Kurotel, garantindo acesso ao know-how acumulado ao longo da sua história. A gama de atividades oferecidas vai desde terapias avulsas,



Kur Wellness São Paulo: soluções desenvolvidas para o local e extensão do trabalho de Gramado



As irmãs Mariela, Bárbara Rochele e Evelise Silveira: acompanhamento contínuo dos clientes

circuitos até programas de 6 e 12 meses, com acompanhamento semanal ou quinzenal como uma espécie de clube de saúde.

Essa expansão consolida a história de pioneirismo e inovação do Kur e a tradição familiar e médica, sustentada por seu fundador, Luís Carlos Silveira, considerado o pai da medicina preventiva no Brasil e seguida por sua filha, Mariela Silveira, que estará periodicamente na capital paulista para atendimentos presenciais. A unidade contará com a presença regular de médicos de diferentes estados do Brasil, que irão realizar atendimentos em São Paulo como forma de estarem mais próximos de seus clientes.

Endereço: Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 1825 – Jardim América, São Paulo. ⑩

PERSPECTIVA

PSI



CIBELE RUAS

Psicanalista
cibele.ruas@gmail.com

OBSESSÃO ROMÂNTICA

O amor romântico, sonhador, espontâneo não é idealizado em todas as culturas. Arranjos matrimoniais continuam vigentes em algumas partes do mundo, onde o casamento por amor é visto com desconfiança.

Na cultura ocidental, a visão do amor como sentimento sublime e inefável predomina como definição de amor verdadeiro. No entanto, existem certos relacionamentos a dois que parecem pertencer mais ao universo obsessivo-compulsivo, embora não sejam oficialmente reconhecidos como transtornos psíquicos – pelo menos por enquanto. Um dos parceiros torna-se completamente siderado pelo outro. Esse desejo intenso e obsessivo, muitas vezes confundido com a paixão, recebeu o nome de limerência – termo criado em 1977 pela psicóloga norte-americana Dorothy Tennov. Ela quis forjar uma palavra que nomeasse o estado involuntário específico de obsessão romântica e que não tivesse semelhança linguística com raízes clássicas associadas ao amor romântico, traçando clara demarcação entre as duas experiências.

No princípio, as relações amorosas costumam ser intensas. A paixão inicial tem algumas semelhanças com os sentimentos descritos como limerência, mas esse arrebatamento costuma evoluir para uma relação mais ponderada, baseada em confiança e apoio mútuo. O parceiro, inicialmente idealizado, começa a ser visto e aceito com suas

ESSE ARREBATAMENTO COSTUMA EVOLUIR PARA UMA RELAÇÃO MAIS PONDERADA

qualidades e imperfeições.

Na limerência, a versão idealizada do outro fica cristalizada, o que dificulta que o relacionamento amadureça. A vida passa a girar em torno do objeto de fixação; há uma demanda urgente de que ambos sintam o mesmo tipo de afeto um pelo outro. O limerente tem muito medo de ser rejeitado; suas emoções oscilam da alegria extrema ao completo desespero. Sua vida cotidiana fica prejudicada: a concentração no trabalho e em outras relações fica negligenciada.

Esse estado especial costuma durar meses ou anos e tende a terminar, com o risco de ser substituído por outra relação semelhante. Raramente a limerência evolui para um relacionamento amoroso saudável. O mais comum é que ocorra uma ruptura radical imposta pela outra parte, para quem a situação se torna insuportavelmente sufocante e persecutória. O abandonado ficará desolado e necessitado de ajuda psicoterápica imediata devido ao risco de depressão e passagem ao ato. Relações saudáveis devem ser fonte de tranquilidade e apoio, não de desespero. ©



PERSONALIZE! CAPAS E ETIQUETAS

SOLICITE SEU ORÇAMENTO

 31 98459-8306

 31 3326-4000



**GRÁFICA - PAPELARIA
INFORMÁTICA - PRESENTES**



UMA DÉCADA DE EXCELÊNCIA: OS 10 ANOS DA CLÍNICA TATHYA TARANTO



Tecnologia de ponta, atendimento premium e protocolos verdadeiramente personalizados consolidam a clínica como referência em dermatologia estética em Belo Horizonte — agora, com campanha especial de aniversário



FOTO \ JOSEPHOUSE

Em um mercado povoado por promessas instantâneas e que tantas vezes confunde velocidade com excelência, a Clínica Tathya Taranto chega aos 10 anos de existência reafirmando um posicionamento raro: o de que a estética é, antes de tudo, cuidado. Instalado em uma das regiões mais nobres de Belo Horizonte, o espaço tornou-se referência quando o assunto é dermatologia estética de alto padrão, mas seu maior diferencial talvez esteja no invisível — na escuta atenta, na consulta sem pressa e na experiência que começa antes mesmo da paciente cruzar a porta.

À frente do projeto está a Dra. Tathya Taranto, médica dermatologista de renome que construiu sua autoridade aliando ciência, sensibilidade e visão empresarial. O que começou como um consultório cuidadosamente planejado transformou-se em uma clínica equipada com tecnologias de ponta, equipe altamente qualificada e protocolos que respeitam a individualidade de cada mulher.

“Desde o início, eu sabia que não queria uma clínica de volume. Queria um espaço onde cada paciente se sentisse vista, ouvida e verdadeiramente cuidada em sua totalidade”, conta a Dra. Tathya, enquanto percorre os ambientes que traduzem sua essência: iluminação suave, texturas acolhedoras, detalhes arquitetônicos pensados para criar uma atmosfera intimista e sofisticada. A proposta da Clínica vai além do tratamento estético. Nada ali é casual.

Além dos especialistas em dermatologia estética e clínica, a Clínica Tathya Taranto ainda conta com uma equipe multidisciplinar

altamente capacitada, composta por profissionais das áreas de fisioterapia dermatofuncional e nutrologia. Essa abordagem integrada permite que as pacientes tenham um plano de tratamento completo, reforçando seu compromisso em oferecer um atendimento global.

E para celebrar a primeira década dessa trajetória, março chega com condições especiais que unem sofisticação e oportunidade. Ao realizar uma sessão de Coolface, Ultraformer ou Fotona, a paciente ganha a segunda área — um convite a potencializar resultados com tecnologias inovadoras e reconhecidas pela eficácia. Nos tratamentos corporais, os descontos são progressivos, estimulando um cuidado mais amplo e estratégico.

Há ainda uma condição especial para o protocolo “Lipo Shape TT”, método exclusivo da casa, voltado para quem busca reduzir medidas, melhorar o contorno corporal e tratar a gordura localizada de forma segura e minimamente invasiva. “Criamos o Lipo Shape TT para oferecer uma alternativa moderna e personalizada às mulheres que desejam remodelar o corpo com ciência e resultados visíveis”, explica Tathya.

Dez anos depois, a Clínica Tathya Taranto não celebra apenas um aniversário. Celebra uma filosofia de atendimento que resiste ao imediatismo e aposta na construção de vínculos. Celebra a confiança de mulheres que encontraram ali mais do que tratamentos: encontraram conexão.

Para saber mais sobre a campanha de aniversário e as condições especiais de março, basta entrar em contato com a clínica e viver, pessoalmente, essa experiência.

**GILDA VAZ**

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

COLAPSOS

Houve um tempo em que se acreditava no progresso do espírito humano e na ação dos homens esclarecidos. Consequentemente, acreditava-se em um mundo melhor no que diz respeito aos valores e princípios básicos que sustentariam a humanidade.

Freud não era um otimista com relação à natureza humana e não acreditava no progresso do pensamento nem do espírito humano. Para ele, muitos são capazes de arrebatamentos e furores, que podem se manifestar por excessos e aberrações.

Embora a estrutura simbólica possibilite certa contenção e uma expressão mais elaborada dos pensamentos, há um campo não simbolizado que resiste e insiste, onde se alojam funções primitivas que podem permanecer como ilhas de barbárie. Freud as definiu como fueros, que podem retornar dependendo da capacidade egóica de dominar, ou não, a quantidade de excitação que, num determinado momento, invade o aparelho psíquico.

Por isso, Freud inventou o tratamento psicanalítico, capaz de produzir recursos para lidar com esse campo do real

FREUD NÃO ERA OTIMISTA COM A NATUREZA HUMANA E NÃO ACREDITAVA NO PROGRESSO DO PENSAMENTO

psíquico. Nem sempre o controle funciona; daí a necessidade de tratamentos psicológicos, psiquiátricos ou psicanalíticos, conforme cada caso. Essa dificuldade de contenção do nível de excitação geralmente dá avisos prévios; por isso, é preciso escutar os sinais e cuidar da saúde mental.

Para não ficar apenas na teoria, recorro à arte musical de Chico Buarque, que expressa isso de forma exemplar:

O que será que será
Que está na fantasia dos infelizes (...)
No plano dos bandidos, dos desvalidos
Em todos os sentidos, o que será que será
Que todos os avisos não vão evitar (...)
O que não tem governo nem nunca terá
O que não tem juízo (...) ®

PADO

Fechados com você.

Já teve dúvida se trancou a porta hoje?

Esteja sempre no controle com a **FDE-101 RM PLUS**.

Uma solução silenciosa e robusta que se adapta ao seu ritmo.



Rolete Magnético



Resistente a água



Senha numérica



Leitor Biométrico



Acompanha Pado Hub Plus



Compatível com portas de 30 à 120mm



Controle por App



Ponto para bateria de emergência 9v



Norma ABNT 14913



1 ano de garantia

Conheça a linha completa:

www.pado.com.br

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



REALIZADO EM NOVA YORK



Há 51 anos nos Estados Unidos, mineiro relembra os episódios que marcaram sua vida



FOTO/ARQUIVO PESSOAL

Linda e Fábio Machado: vida cheia de viradas

O dia 17 de julho de 1974 está gravado na memória do empresário Fábio Machado: nesta data ele chegou aos Estados Unidos com um grupo de viagem. “Tive uma desilusão amorosa no Brasil, vim em uma excursão”, relembra, bem-humorado, após 51 anos de Estados Unidos. Chegando em Miami, foi depois à Disney, Washington e Nova York. No dia de voltar para o

Brasil, hospedado no Sheraton, na 7ª Avenida, vieram o impulso e a decisão: não vou voltar, não. Vou ficar!

“Eu tinha US\$ 150 e uma jaqueta de couro. Era julho e já estava quente. Vendi a jaqueta para um cara que estava na excursão por US\$ 200. A hora que a turma foi embora, vi o ônibus virando, e pensei: meu Deus do céu, o que

eu estou fazendo?!”. Ele ficou olhando para a rua, parado, e pensando que não falava inglês. Assim, na cara e na coragem, “sem saber nem o que que era yes”, começa a saga do mineiro em Nova York.

Com 28 anos, um emprego no banco em Belo Horizonte e algumas dívidas que pretendia saldar, Fábio viu passar a moça que reconheceu como a ex-namorada Marlene. Bendita Marlene! Ele contou para ela sua história. Marlene estava acompanhada de Victor, que recebeu Fábio Machado por três meses em casa.

“Arrumei emprego em um restaurante em que só trabalhava brasileiro. Mudei para a sétima avenida, éramos 10 em um quarto. Era complicado!” Viktor ainda apresentou a amiga Linda a Fábio, que afirma: “Se eu não tivesse vindo para cá, a vida dos meus pais teria sido mais difícil. Alguma coisa me botou no caminho”, reflete Fábio sobre os caminhos do destino.

Motivos para acreditar não lhe faltam: 48 anos depois, ele e Linda têm dois filhos: Eric e Jason Machado e quatro netos: Grayson, Cássia, Charlotte e Lilly. As noras são Debbie e Agnieszka. O casal está feliz, olhando a vida pela janela do imóvel que eles mantêm em Miami. Para desfrutar deste visual - que inclui um píer e mansões com barcos estacionados - Machado passou pelo primeiro emprego como lavador de pratos de 18h às 6h, como empregado em uma loja de eletrônicos e, depois, à loja própria. “Toda manhã eu ia para a porta do hotel esperar os grupos de brasileiros e levava pra fazerem compras.”

Antes de se casar com Linda, Fábio estava com a brasileira Beth, que se apaixonou por ele, que não correspondeu da mesma forma. Como vingança, ela chamou a imigração: “Eu já conhecia a Linda. Falei com ela: se você não casar comigo eles vão me deportar. Casamos no dia seguinte!” A vida de Fábio Machado é cheia dessas viradas que fazem com que, sim, quem ouve passe a se perguntar sobre o destino e a sorte!

“Ganhei um bocado de dinheiro. Mas uma hora, acabou. Era jovem, tinha gastado tudo o que tinha ganhado.” Se ele não havia se preocupado, Linda havia poupado e ela e o marido começaram a vir ao Brasil comprar roupas para vender nos Estados Unidos. Aí, mais uma virada aconteceu: o casal mudou-se para Huntington, “onde tudo de bom aconteceu, por isso sou apaixonado com este lugar”, suspira Fábio Machado.

Se a resposta sobre o destino é vaga, o mesmo não se pode dizer da atuação de Linda, mais uma vez, decisiva: “Se não fosse ela, não tinha nada disso.” Linda ganhou uma comissão de US\$ 500 mil na companhia de seguros em que trabalhava. Era dinheiro que não acabava mais, conta Machado. “Ela confiou em mim; hoje nós temos sete prédios, vários inquilinos, lojas, apartamentos, fui comprando. Deus me pôs no lugar certo nas horas certas, por alguma razão. Cheguei a ter 16 restaurantes em Nova York. Hoje tenho somente o Bistrô Cassis, no mesmo prédio há 25 anos. Mantenho porque gosto de comer ali toda noite. Eu amo aquele lugar.” ©

MÚLTIPLOS SABORES



Confeitaria aposta em criatividade e sensações das redes sociais para driblar alta do chocolate



FOTO / DIVULGAÇÃO DELÍCIAS DA ANA LU

Ovo em fatias é uma das sensações da internet, mas difícil de produzir em grande escala

Com a proximidade da Páscoa, confeitarias e confeitadeiras de todo o país intensificam a produção de ovos e doces temáticos. Mais do que repetir receitas tradicionais, muitas empreendedoras apostam em combinações criativas de sabores, recheios elaborados e novas formas de apresentação para atrair os clientes.

A data segue sendo uma das mais importantes para o setor de chocolates. Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de

Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab), milhões de ovos são produzidos todos os anos para abastecer o mercado, que reúne centenas de produtos diferentes a cada temporada. Ao mesmo tempo, a confeitaria artesanal vem ganhando cada vez mais espaço entre os consumidores.

A procura por produtos personalizados, sabores autorais e opções feitas sob encomenda tem impulsionado pequenos negócios e confeitarias independentes. Para muitos clientes, a experiência e a originalidade passaram a ser



Ovos que reúnem diferentes sabores refletem busca por variedade

tão importantes quanto o próprio chocolate.

Com o preço do chocolate acumulando alta de 24,7% nos últimos 12 meses segundo o IPCA, influenciado pela valorização internacional do cacau, confeitarias de todo o país vêm buscando soluções para equilibrar custos sem perder atratividade. É nesse contexto que Dani Formigueiro, idealizadora e produtora do Confeitar Brasil, evento gastronômico com o objetivo de capacitar, inspirar e profissionalizar confeitarias e mulheres, observa uma mudança estratégica clara no setor.

“Este ano, no Confeitar Brasil, buscamos apresentar alternativas além de chocolates. Aumentamos o número de aulas de biscoitos artísticos, tortas e até coberturas com sabores diferentes. O mais interessante foi mostrar que existem outras opções viáveis de doces. Até o pãozinho delícia da Bahia, recheado de chocolate, nós trouxemos”, disse.

Ela explica que, mesmo com inovação, alguns clássicos permanecem intocáveis. “A Páscoa é o Natal das confeitarias. Precisamos usar

a criatividade, mas os ovos de colher vão continuar em alta, eles são os que mais vendem. As pessoas até procuram tendências, vem moda ou outra, mas os tradicionais continuam campeões, como os recheios de brigadeiro e leite em pó com creme de avelã.”

Nesse cenário, a Páscoa 2026 chega com forte aposta em opções gourmet, misturas crocantes e a estética “Dubai”, marcada por cremosidade e texturas intensas. Ovos com múltiplos sabores, combinando chocolate branco, ao leite e recheios variados, aparecem como tendência, junto com versões inspiradas em sobremesas como brownie, cheesecake, banoffee e caramelo salgado. Paralelamente, cresce o interesse pelos ovos inspirados em sobremesas, que trazem recheios de brownie, cheesecake, banoffee, caramelo salgado e creme de avelã.

Os ovos de colher seguem como favoritos da temporada, recheados em camadas e finalizados com pistache, confeitos premium e texturas crocantes. Sabores diferenciados, como cupuaçu, pretzel e gianduia, e formatos como ovo tablete,



—
Ovo tablete: consumo mais prático

meio ovo e ovo fatia também despontam para atender diferentes perfis de consumo.

A confeitadeira Marina Salomão, da Docencomenda, trabalha como confeitadeira há seis anos e renovou o cardápio apostando em releituras do seu carro-chefe. “As minhas grandes novidades deste ano são os ovos com caramelo salgado e com morango fruta, que trazem combinações que eu amo trabalhar e que fazem muito sucesso. É uma releitura do meu bombom de morango, que é campeão de vendas. Por isso acredito que na Páscoa não vai ser diferente”, conta.

As redes sociais são ótimos lugares para inspiração das confeitadeiras. Elas aprendem as novas tendências, trocam saberes e ficam por dentro dos desejos do público. Neste ano, os ovos

em fatia, com variados sabores em um só ovo de Páscoa, é um dos mais vistos na internet. No entanto, Dani pondera que a tendência ainda não se traduz completamente no dia a dia das pequenas produções: “Algumas confeitadeiras vão vender o ovo em fatias, mas não é uma realidade para a maioria. O consumo de chocolate é alto e o formato ainda é muito mais tendência digital do que prática”, explica.

Para além do sabor, criar um produto de Páscoa envolve testes, ajustes e organização. “Eu quis sair um pouco do meu cardápio padrão e trazer novidades que fizessem sentido para a marca e para os meus clientes”, explica Marina. Assim, chegar à versão final de um doce pode levar semanas. “É preciso pesquisar, testar sabores e considerar todo o processo de produção, desde preparar o brigadeiro e esperar esfriar até o chocolate virar as casquinhas”, diz.

Além do aumento de custos, o planejamento é fundamental, especialmente para negócios que trabalham sob encomenda. “Um dos maiores desafios são os clientes que aparecem de última hora querendo o produto pronto ‘para ontem’, já que toda a produção exige tempo”, relata Marina.

Ainda assim, a expectativa é otimista: “Com a alta do chocolate, os produtos acabam ficando mais caros automaticamente, então confesso que tenho um pouco de receio. Mas tenho certeza de que será uma Páscoa brilhante”, afirma.

Entre criatividade, novos sabores e a força da produção artesanal, a Páscoa segue como uma das datas mais importantes do setor e, para muitos consumidores, a experiência de provar um doce feito à mão continua sendo parte essencial da celebração. ©

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



LAZER EM FAMÍLIA



Santíssimo Resort, em Tiradentes, tem programação especial para a Páscoa e prepara novidades para a Copa do Mundo



FOTO: MARKETING SANTÍSSIMO

No centro de Tiradentes, resort oferece diversão para todas as idades

Com a Semana Santa se aproximando, o Santíssimo Resort Tiradentes já se prepara para receber os hóspedes, oferecendo o melhor em atendimento, gastronomia e entretenimento. As reservas para os pacotes

de hospedagem entre os dias 2 e 5 de abril já estão abertas. A programação inclui Festa da Páscoa, música ao vivo, brincadeiras e teatro para as crianças, além de sobremesas especiais à base de chocolate e um cardápio

temático com peixes e bacalhau.

O complexo agora trabalha com regime de pensão completa - café da manhã, almoço e jantar - e conta com o Restaurante Jacarandá, a Cafeteria Cerejeira, ideal para um café da tarde, e a Sorveteria Sol e Neve, ponto de encontro da criançada.

Com 145 luxuosos quartos, incluindo seis temáticos, o Santíssimo está localizado no centro de Tiradentes e oferece vista privilegiada da serra de São José. Segundo Helen Caroline de Oliveira, gerente de marketing do resort, além da hospedagem e da reconhecida gastronomia, o empreendimento lança neste mês novas experiências para hóspedes de todas as idades.

Entre elas está o Pacote Jeito Santíssimo de Receber e o Color Teen Party, voltado para adolescentes, com DJ e competições. Em abril será lançado o Clube dos Exploradores Safari Santíssimo, para grupos infantis que irão percorrer a Trilha Ventura e ter maior contato com a natureza. Essas atividades são destinadas a grupos com mais de 15 quartos reservados.

Para a área gastronômica foi criada a campanha permanente Sabores do Mundo. Uma vez por mês, sempre às quartas-feiras, será montada uma ilha temática com pratos de um país escolhido. Em março, os hóspedes poderão experimentar a culinária italiana; em abril, será a vez da cozinha oriental.

As novidades continuam ao longo do ano. De acordo com o diretor Lúcio Barbosa, que administra o resort ao lado dos irmãos Viviane e Marcus Vinícius, 2026 marca um novo ciclo de experiências para os hóspedes. "Estamos preparando novidades que ampliam ainda mais o conceito de lazer, convivência e entretenimento em família. Entre elas, destaco a inauguração do nosso Sport Bar, prevista para maio, um espaço moderno que



Perspectivas do Sport Bar: abertura do espaço será em maio



A diretoria do Santíssimo: Marcus Vinícius Barbosa, Lúcio Resende Barbosa, Nilson Barbosa, Lúcia Barbosa e Viviane Barbosa

será um ponto especial de encontro durante grandes eventos esportivos, como a Copa do Mundo. Além disso, estamos ampliando a programação de recreação com novas brincadeiras e atividades interativas, e também fortalecendo nossa agenda gastronômica com jantares temáticos que valorizam sabores, cultura e momentos memoráveis. Nosso objetivo é seguir inovando e surpreendendo, mantendo o Santíssimo como referência em hospitalidade e experiências completas”.

A inauguração do Sport Bar é o destaque previsto para maio. O espaço foi projetado com revestimento acústico especial, telões, mesas de jogos, som ambiente e cardápio variado, além de horário estendido de funcionamento. O projeto é dos arquitetos Karlos Toledo e Maria Alice Trindade. Com decoração temática, o ambiente permitirá que os torcedores acompanhem a abertura da Copa do Mundo no México, em 11 de junho, além das partidas da Seleção Brasileira e

de outras equipes.

Os demais hóspedes poderão continuar aproveitando normalmente as acomodações e as áreas de lazer do resort, sem a preocupação com ruídos. Nesse período, a praia e seus bares funcionarão até as 18h, e o espaço de recreação indoor até 21h50. Durante a semana, o Santíssimo Resort Tiradentes também disponibiliza sua estrutura para eventos corporativos, oferecendo condições especiais para empresas que buscam unir trabalho, lazer e experiências diferenciadas. 

SERVIÇO

Santíssimo Resort Tiradentes

Central de Reservas: (32) 2102-7355 (telefone ou Whatsapp)

reservas2@santissimoreort.com.br

Contato@santissimoreort.com.br

Horário: 7 às 18h30 (segunda a sexta) e das 8 às 15h30 (sábados e domingos)

O melhor da gastronomia de Macacos

Bar e Restaurante do Gerson

Quem conhece, sempre volta!

Comida mineira de
terça a domingo
das 11h às 16h

Alameda dos Jatobás, 650
Parque Jardim Amanda,
Macacos - MG

 [restaurantedogerson](https://www.instagram.com/restaurantedogerson)

Pedidos ou reservas:

(31) 3547-7266

(31) 99678-5915



VIVER GOURMET



MAFÊ LAGES
@mafe_lages

COZINHA ARMORIAL NO TRINTAEUM



FOTOS / MAFÊ LAGES

A chef Ana Gabi recebeu o chef paraibano Onildo Rocha em seu restaurante para festejar a cozinha armorial, inspirada em um manifesto de Ariano Suassuna, focada em elevar ingredientes populares do Nordeste ao nível erudito. Para começar a noite aconteceu uma recepção com queijos artesanais e drinks com cachaça, um de caju e outro que levava coentro. O menu teve seis tempos e era muito bem harmonizado com vinhos. Para começar, um refogado de maxixe defumado com maçã verde e queijo de cabra que me surpreendeu! O segundo tempo era composto por três itens: homus de castanha (um dos favoritos da mesa), caju marinado no tucupi, salada de coentro cítrica; surubim conservado na manteiga de garrafa, molho ácido de urucum e paio; bresaola de carne de sol, coentro, pequi e

mandioca. Tudo acompanhado de um syrah rosé da vinícola Estrada Real. No terceiro tempo, um delicioso ravioli de caranguejo! O quarto tempo foi o destaque da noite: Lombinho serenado, pirão de leite com queijo coalho e vinagrete de goiaba servido junto de um syrah da vinícola Bárbara Eliodora. O quinto tempo era a primeira sobremesa, um delicioso bolo de macaxeira com um maravilhoso toffee de rapadura com flor de sal e azeite. Para harmonizar, um vinho licoroso da Casa Geraldo. A noite se encerrou com três bons docinhos acompanhados de café ou chá. Foi uma noite encantadora em um restaurante que gosto demais! Mal posso esperar o próximo Festejo!

—
Siga as redes sociais!
@vivergourmet
@mafe_lages

DICAS EM BH



NOVO Ô CHEFE

A rede de bares Ô Chefe acabou de inaugurar uma nova unidade no Lourdes, na rua Curitiba. A casa, comandada pelo chef Ronaldo Avelar, conta com várias opções de petiscos e também de pratos que, por sinal, têm preços muito justos para a região. Vale provar o dadinho de canjiquinha com sour cream e pedir uma das carnes pra quem curte petiscar. De terça a quinta ainda tem algumas promoções, pedi a rodada dupla de caipirinha, que vai até 20h



FESTIVAL DE IGUARIAS NO KANPAI

O Kanpai é um restaurante japonês de Belo Horizonte que sempre busca inovar, e dessa vez não foi diferente! A unidade Lourdes agora conta com um Festival de Iguarias, funciona como um rodízio, você pode pedir (e repetir) peças que levam ingredientes como vieira, foie gras e água viva. Além de ter acesso a peças mais tradicionais. E o festival ainda inclui sobremesa!

MENU ESPECIAL



Tragaluz completa 25 anos com preparação para acolher o público que vai celebrar a Semana Santa em Tiradentes



Pedro Navarro: mostrar que a culinária mineira é rica

Em um dos destinos mais emblemáticos da gastronomia mineira, o restaurante Tragaluz chega à Semana Santa de 2026 com um motivo especial para celebrar: os 25 anos de história da casa. Instalado em um casarão histórico no centro de Tiradentes, o restaurante consolidou-se como uma das referências da cozinha mineira contemporânea, valorizando ingredientes regionais e a tradição culinária do estado.

Neste ano, a preparação para receber visitantes para a Semana Santa ganha um significado ainda mais simbólico. A equipe intensificou os treinamentos e aprimorou a experiência de atendimento para acolher o público durante um dos períodos mais movimentados do calendário turístico da cidade. “A Semana Santa tem um significado muito especial para nós, sobretudo neste ano em que celebramos 25 anos de trajetória. Estamos



FOTO / IGOR ANAYOGORAS



preparando a casa com muito cuidado para receber visitantes que escolhem Tiradentes para viver esse momento tão simbólico”, afirma Pedro Navarro, proprietário do Tragaluz, fundado por sua tia Zenilca Navarro.

A tradição religiosa da Semana Santa influencia diretamente a gastronomia local, marcada pelo consumo de peixes e pratos sem carne. No Tragaluz, essa prática é respeitada e reinterpretada com sensibilidade. O cardápio valoriza peixes e frutos do mar, ingredientes regionais ganham protagonismo nas receitas. Peixes de água doce, hortaliças frescas, ervas aromáticas e produtos artesanais vindos da região do Campo das Vertentes são destaques.

“A proposta sempre foi mostrar que a culinária mineira é rica, diversa e profundamente



FOTO / MAGÊ MONTEIRO

Pratos do Tragaluz: produtos ligados ao território



FOTO / DIVULGAÇÃO



FOTO / MAGÉ MONTEIRO

— Instalado em casarão na rua Direita, restaurante é charmoso e acolhedor

sabores intensos dos pratos.

Para atender a demanda, o restaurante inicia o planejamento com antecedência. As equipes de cozinha e salão são reforçadas, escalas especiais de trabalho são organizadas, priorizando o sistema de reservas ganha para garantir fluidez no atendimento. “Fazer reserva com antecedência é fundamental para aproveitar a experiência com tranquilidade”, orienta o proprietário. .

Além da movimentação gastronômica, a Semana Santa em Tiradentes é marcada por manifestações religiosas e culturais que mobilizam moradores, comerciantes e visitantes. Uma das tradições mais conhecidas é a confecção dos tapetes de serragem colorida, que decoram a rua Direita e outras vias históricas da cidade para a passagem das procissões. O Tragaluz participa ativamente, colaborando com a produção dos tapetes junto à comunidade. “É um momento muito bonito, que envolve fé, cultura e fortalece o espírito coletivo da cidade”, destaca Pedro. “Esperamos receber visitantes e amigos da casa para compartilhar bons momentos à mesa e celebrar as tradições de uma cidade que inspira experiências marcantes.” ©

conectada ao território”, explica Pedro. Segundo ele, a temporada também marca o início de um processo de renovação do menu. Da cozinha da casa saem pratos como paleta de cordeiro braseada com arroz proibido cremoso, tomate em rama assado, vinagrete e gremolata de ervas frescas. A experiência inclui sugestões de harmonização com vinhos brancos capazes de equilibrar os



Recreio *Fest*

Sua chance é agora



16 a 21 de março

**SEU CARRO DOS SONHOS
COM CONDIÇÕES IMPERDÍVEIS!**

Não fique de fora: inscreva-se já
e garanta seu **Bônus Surpresa**
antes que acabe!



Aponte a câmera
do seu celular
e saiba mais!

*Consulte condições



Recreio
Completa

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



Desacelere. Seu bem maior é a vida.

TRADIÇÃO DOS MELHORES SABORES



Pacco & Bacco aposta no bacalhau para ganhar paladares exigentes



FOTOS / DIVULGAÇÃO



Restaurante une tradição mineira, espiritualidade e gastronomia

Procissões, celebrações religiosas e o intenso movimento turístico fazem da Semana Santa um dos momentos mais importantes do ano para a cidade de Tiradentes. Nesse cenário, o restaurante Pacco & Bacco se prepara para receber visitantes com uma proposta que une tradição mineira, espiritualidade e gastronomia.

À frente do restaurante estão os empresários Francisco Xavier Silva Rodriguez e Lionara Aparecida Rodriguez, que consideram a data especial para Tiradentes. “Trata-se de uma experiência mais profunda. Nossa equipe recebe os turistas inspirada por esse sentimento”, afirma Francisco.



Francisco e Lionara Rodriguez comandam o restaurante

O Pacco & Bacco prepara, todos os anos, uma criação especial para a Semana Santa; Em 2026, o destaque será um brandade de bacalhau gratinada com creme de alho-poró, acompanhada de palmito grelhado, tomate e cebolas assadas, espinafre salteado e azeitonas. Melhor, impossível!

A proposta atende o costume católico de consumir peixes e frutos do mar na Sexta-feira Santa, tradição que ainda é seguida por muitos visitantes que passam o feriado na cidade. Já o Bacalhau Basco - que nasceu como sugestão especial para a Semana Santa e acabou conquistando os clientes - é inspirado na gastronomia espanhola, e também uma homenagem às origens da família de Francisco: “Foi tão elogiado que permaneceu no cardápio e se tornou um sucesso ao longo de todo o ano”, conta o proprietário.

O menu do Pacco & Bacco é comandado por duas jovens chefs: Jéssica e Priscila, que acumulam experiências em diferentes restaurantes da região. Segundo os proprietários, a dupla traz criatividade e energia à cozinha, combinando



Menu atende costumes de visitantes

técnicas contemporâneas com ingredientes regionais.

Em uma cidade reconhecida pela forte cena gastronômica, o Pacco & Bacco aposta na hospitalidade para uma experiência completa: “Queremos oferecer uma experiência que começa no atendimento e se estende à gastronomia e ao ambiente acolhedor”, pontua Francisco

A atmosfera da casa acompanha o clima da Semana Santa e a sensação é de hospitalidade. A equipe passa por treinamentos e a cozinha organiza previamente a compra de insumos, priorizando produtos frescos, muitos deles provenientes de produtores locais.

“O público nessa época é formado principalmente por turistas, e buscamos oferecer o melhor atendimento desde o primeiro contato, já no momento da reserva”, explica Francisco. “Nosso restaurante busca unir tradição, cultura e contemporaneidade. É um conceito que vem somar a esse excepcional destino gastronômico que é Tiradentes.” ©

DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO



Alguidares completa 30 anos trazendo o sabor legítimo da Bahia para as terras de Minas



FOTOS / PEDRO VILELA / AGÊNCIA IZ

Moqueca de camarão é carro-chefe do restaurante

Lá se vão 30 anos desde que a culinária do Recôncavo aportou nas Minas Gerais, direto do entorno da Baía de Todos-os-Santos para a esquina das ruas Pium-í com Cristina, no Sion, Zona Sul da capital. Era dia de Iemanjá, o 2 de fevereiro de 1996. E ficou marcado quando os primos Deusa Prado e Hidelbrando Mota, o Brando,

abriram as portas do restaurante Alguidares. Desde aquela época, viram desfilar gerações de apreciadores da cozinha baiana servida, inclusive, por dois dos garçons que vieram da Bahia e estão até hoje na casa: Pedrinho e Alfredo.

Sob as bênçãos da Rainha do Mar, sai fumegante da cozinha da *chef* Deusa a receita mais



Deusa Prado: cliente quer pratos típicos da Bahia

queridinha do público: a moqueca de camarão, batizada de Dona Flor, nome da personagem de uma das obras mais conhecidas de Jorge Amado, servida com pirão e arroz branco.

A decoração descontraída convida ao aconchego que é quase um colo de mainha. Na entrada, muitas cores de fitinhas do Senhor do Bonfim, fuxicos coloridos feitos de retalhos de tecidos e almofadas. Já no salão, para 189 lugares, aproxima-se a baiana em seus trajes típicos, símbolo da ancestralidade e do poder feminino: bata de rendas com saia ampla rodada e o ojá, nome dado ao turbante das quitandeiras e baianas do acarajé, parte da identidade cultural, usado nos rituais de religiões de matrizes africanas.

É nesse pano de fundo inspirador e ancestral que o freguês recebe o cardápio. Hora de pedir as entradas. “As prediletas são o acarajé desmontado e a casquinha de siri”, aponta Deusa Prado.

A *chef* é criteriosa quanto aos ingredientes que vão para a sua cozinha do Alguidares. “A farinha de copioba vem de Nazaré das Farinhas, terra de Vampeta”, diverte-se. A castanha também vem de lá e Deusa justifica: “Tem que dar

muito leite para o preparo do vatapá e do bobó. Por isso, importamos a castanha boa da feira de São Joaquim, de onde vêm também as panelas de barro. Já o siri catado a gente traz de Ponta Grossa, vila de Itaparica. Um caminhão frigorífico traz as nossas cargas de ingredientes. Os camarões 31/35 da moqueca e demais frutos do mar vêm do Rio Grande do Norte e de Belém e o filé de lagosta, do Ceará”, lista a *chef*.

O camarão seco, vem da Feira de São Joaquim, em Salvador, para rechear o acarajé, que também pode ter como opção o recheio com camarão fresco. Completam as opções baianas na entrada, a isca de peixe, o camarão a dorê, o camarão ao alho e óleo e a lula à dorê. “Colocamos no cardápio apenas mais uma novidade de entrada que é a casquinha de bacalhau. Não mexemos muito no cardápio porque o cliente quer os pratos típicos da Bahia. Fizemos clientes amigos nessas décadas todas. Vimos pais chegarem com seus filhos nos carrinhos de bebê aos domingos e hoje são esses filhos que trazem os seus nos carrinhos de bebê”, ressalta Deusa.

Dentre os pratos principais, além do



FOTO / PEDRO VILELA / AGÊNCIA 17

Decoração descontraída traz aconchego

carro-chefe, que é a moqueca de camarão, conforme já citado, tem o filé de lagosta ao molho de manteiga e arroz, o grelhado de lagosta, peixe e camarão e outra paixão dos mineiros: “Mais mineiro talvez do que baiano, que é o camarão com catupiry”, destaca.

O bobó de camarão é outra paixão da freguesia. E as moquecas são servidas também em outros sabores. E tem o siri mole. Das sobremesas, destaque para a cocada.

O cardápio também visa a agradar os alérgicos, podendo ser servido um filé de boi. Os veganos não são esquecidos e, para eles, a chef desenvolveu duas receitas de moquecas, uma de palmito e banana-da-terra e outra de banana-da-terra e coco verde. “A intenção é democratizar ainda mais a culinária baiana e mostrar que ela não é voltada só para os apreciadores de

frutos do mar”, justifica Deusa.

Alguidares, para quem ainda não sabe, é plural de alguidar, um vaso de barro bastante comum na Bahia, cuja borda tem um diâmetro muito maior que o fundo. O alguidar é usado nas tarefas domésticas, mas quanto mais perto da cozinha, pode ter certeza, melhor.

“O restaurante é fruto de um sonho da Deusa, que abraçamos juntos. Fizemos com o foco no cliente. Usamos os mesmos ingredientes que usamos em casa. Com a mesma qualidade que cozinhamos em nossos lares”, aponta Brando, o sócio que gerencia a casa, que emprega 17 funcionários.

Nesses 30 anos de Alguidares, o momento difícil foi o do período da pandemia. Aí é que o baiano mostra que tem o molho. Com a casa fechada, Deusa e Brando aproveitaram para fazer um retrofit no estabelecimento e inovaram com o atendimento *take away*. “Sentimos a queda no movimento em torno de 80% e aí apostamos em embalagens para o cliente que encomendava e vinha buscar. Depois veio o delivery, que hoje representa até 15% das vendas”, relata Brando.

Nesses 30 anos, preocupados com a qualidade, com a tradição, Deusa e Brando contam que já sabem bem o gosto do mineiro, que aprecia a pimenta caseira curtida na cachaça e no azeite, que nem sempre o coentro é bem-vindo e que, por vezes, passa longe do exagero do dendê. 🍷



SERVIÇO

Restaurante Alguidares

Rua Pium-í, 1037 – Sion

Telefone: (31) 3221-8877

Instagram: @alguidares

Jornalismo validado pelo povo mais desconfiado do Brasil.

O TEMPO

O QUE O MINEIRO CONFIA.

Acesse já:
otempo.com.br

Siga O Tempo
nas Redes Sociais
[@otempo](https://www.instagram.com/otempo)



SUSTENTABILIDADE NO CINEMA



*Projeto que usa energia gerada por bicicletas
leva filmes a cidades do interior*



FOTO DIVULGAÇÃO

Pessoas do público veem o filme na bicicleta, enquanto geram energia para a sessão

Um cinema totalmente sustentável, que une esporte e bem-estar. Esta é a proposta do BikeCine, um projeto de exibição itinerante que funciona 100% com energia limpa e sustentável, gerada por bicicletas disponibilizadas ao público. Para comemorar os dois anos de seu lançamento, o distrito de Maracujá, em Ouro

Preto, foi escolhido para receber uma sessão gratuita no dia 21 de março (sábado), às 19h e 20h, na Praça do Maracujá.

O BikeCine estreou em 21 de março de 2024, em São Paulo, com uma sessão no Vale do Anhangabaú. "Agora, a comemoração será justamente promover uma sessão no dia do

Diamantina

restaurante

*Um segredo mineiro, guardado pela família do fundador de Brasília.
A sobremesa favorita de JK, feita por sua mãe, Dona Julia. Hoje, no
restaurante Diamantina, o Pudim JK segue encantando gerações.
Um sabor que carrega história, afeto e um toque de mistério.
Quem prova, entende. E dificilmente esquece.*



CHEF ANTÔNIO TEIXEIRA



KUBITSCHKEK
PLAZA
HOTEL

@kubitschekplaza 
+55(61) 3329 3333 

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

aniversário. É uma grande alegria estrear em Ouro Preto, na comunidade de Maracujá, e estamos felizes em comemorar os dois anos em Minas", afirma Marco Costa, coordenador geral e idealizador do projeto.

Desde sua criação, o BikeCine já passou por nove cidades mineiras: Belo Vale, Sabará, Nova Lima, Congonhas, Mariana, Nova Era, Timóteo, Antônio Dias e Coronel Fabriciano. Mais de 30 localidades brasileiras já receberam o projeto, que realizou cerca de 80 sessões e foi assistido por mais de 10 mil pessoas.

No total, o BikeCine tem 16 estações que captam a energia gerada pelos ciclistas: 12 bicicletas para adultos, duas infantis e duas bases para acoplar bikes trazidas pelo próprio público. O espectador pode escolher onde e como prefere assistir aos filmes: acomodado na plateia de 250 cadeiras ou pedalando nas estações de bicicletas e participando ativamente do funcionamento da sessão.

Todos os filmes contam com recursos de acessibilidade e, durante a sessão, também é possível participar pelo "pedal de mão", recurso planejado especialmente para a diversão de crianças, idosos e pessoas com mobilidade reduzida, promovendo maior inclusão. Os filmes são exibidos em tela inflável da Airstream, equipamento com tecnologia de ponta que oferece alta qualidade para cinemas ao ar livre.

"Sempre está em nossos objetivos levar o BikeCine para localidades diferentes, principalmente cidades menores ou que não possuem salas de cinema. Para Ouro Preto, houve uma parceria com a Mineração Alto Palmital (Minap), uma empresa local que indicou o distrito de Maracujá com a vontade de beneficiar a comunidade, e a gente gostou muito da ideia. Queremos proporcionar cultura, entretenimento, bem-estar, conscientização e inclusão.

Quando o público vivencia a utilização da energia sustentável na prática, é convidado a refletir sobre o consumo energético, colaboração coletiva e mobilidade urbana", explica o coordenador geral e idealizador.

Para Daniel Nazareth, gerente de Sustentabilidade da Minap, "o BikeCine reforça o compromisso da Mineração Alto Palmital com o desenvolvimento sustentável e a valorização do seu entorno. O projeto mostra que sustentabilidade se faz na prática, transformando o ato de pedalar em cultura, cinema e conscientização".

Marco Costa esclarece ainda que por enquanto não há previsão de outra cidade mineira no calendário do BikeCine para este ano. "A circulação do projeto faz uma pausa em abril e volta em agosto com o circuito mais extenso de cidades e sempre existe a possibilidade de novas cidades em Minas.

No distrito de Maracujá, a programação começa com uma sessão de curtas-metragens para todas as idades. Em seguida, será exibido o live-action da Walt Disney Pictures, "Lilo & Stitch", que conta a história da amizade entre uma jovem menina humana e um alienígena fugitivo. Os ingressos gratuitos ficam disponíveis para reserva antecipada pelo público no site <https://bikecine.com.br/> e também serão distribuídos presencialmente no local, uma hora antes do evento. 



SERVIÇO

BikeCine em Ouro Preto

Data: 21 de março (sábado)

Horário: 19h e 20h

Endereço: Praça João Paulo Cavalcanti

(Praça do Maracujá) – subdistrito de Maracujá

Contato: coordenacao@bikecine.com.br

ou pelo Instagram @bikecine

Veja só
a que ponto
chegamos

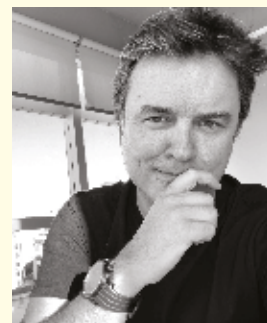
O ponto
perfeito


Pobre Juan

BH Shopping • DiamondMall

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.



EDUARDO PINTO COELHO
Publicitário e outras coisas



Rodrigo Lasmar e Mariana, Rodrigo Carneiro e Luciano Ballesteros, em 2006



Em 2012, Bruna Assumpção, José Afonso Assumpção e Fabiana Santamaría



Em 2005, Flávio Geo e Márcia, Júlio Pinto Coelho e Cláudia



Em 2009, Ricardo, Dani, Flávio e Cláudia Guimarães

**O maior erro é a pressa antes do tempo
e a lentidão ante a oportunidade.**

Provérbio Árabe



**CONEXÃO
EMPRESARIAL**

JANTAR-PALESTRA

120 ANOS DA DROGARIA ARAUJO

PALESTRANTES

MODESTO ARAUJO NETO

PRESIDENTE

SILVIA ARAUJO

DIRETORA ADMINISTRATIVA



ADQUIRA SEU INGRESSO NO SYMPLA.
INFORMAÇÕES 31 9 8473.0154

13/04/2026 (SEGUNDA-FEIRA) . 19H30 ÀS 21H30

CENTRO DE REFERÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL . ESPAÇO 356
RUA ADRIANO CHAVES E MATOS, 100, OLHOS D'ÁGUA.

REALIZAÇÃO

VB Comunicação

ViverBrasil

BLOG DO **PCO**

O TEMPO

ZOOM

Prosas sobre mineiros que circulam entre negócios, arte e cultura



FERNANDO M. TORRES

CAPITAL EM REDE

—
Executiva com experiência comercial, **Lara Queiroz** inaugura em março, no Vila da Serra, uma consultoria financeira voltada a investimentos em ativos digitais. Para isso, ela aposta em *networking* qualificado. “Relacionamento sem repertório não gera valor. É preciso transformar conexões em oportunidades reais”, afirma. A mesma lógica orienta sua atuação à frente do Grupo LIL, *hub* de negócios fundado em 2025 e que já carrega projetos de visibilidade. “Em tão pouco tempo, construímos parcerias com a BYD e com os leilões beneficentes dos institutos dos jogadores Neymar e Ronaldo Fenômeno.”



LIÇÕES DE BELEZA

—
Recém-inaugurada no Belvedere, a Minimal Clinic traduz a visão do biomédico **Matheus Castro** para uma estética mais “contida”, baseada no respeito às proporções e aos traços faciais. A mudança, segundo ele, acompanha o comportamento dos próprios pacientes. “O segmento da beleza tem sido mais preventivo do que corretivo; ou seja, gerencia o envelhecimento antes que as queixas se tornem mais difíceis de tratar”, diz. Em paralelo, o profissional comanda um instituto de ensino voltado à habilitação em procedimentos como bioestimuladores de colágeno a tratamentos para a região dos olhos. “O *peeling*, por exemplo, é indicado para olheira pigmentadas ou flacidez leve, promovendo renovação celular e melhora global da pele.”



TABULEIRO VIVO

Criador da coreografia inédita *Plot*, **Alan Keller** leva ao palco a lógica dos jogos de RPG. A peça é um dos atos de *Impulsos*, espetáculo comemorativo de 55 anos da Cia. de Dança Palácio das Artes, em cartaz até 22 de março. “No RPG, as escolhas dos jogadores mudam a história ao acaso. A fantasia surge quando cada bailarino assume a condição de um personagem, com uma energia e um modo de agir no espaço”, descreve o coreógrafo. Premiado como Melhor Coreógrafo no Festival de Dança de Joinville, Keller assina, ao lado do uruguaio Marcelo Misailidis, a coreografia da comissão de frente da Mocidade Independente de Padre Miguel, em homenagem a Rita Lee. “São escalas muito diferentes. Na dança, o movimento acontece num espaço mais íntimo e sutil; na avenida, tudo precisa se amplificar.”

O NOVO MIRADOR

Leitora atenta do urbanismo de Belo Horizonte, a arquiteta **Gisele Borges** assina o projeto do edifício CasaMirador Uno, lançamento no “tobogã” da Contorno. Residencial, o novo empreendimento comporta 42 estúdios, quatro lojas no térreo e bar de vinhos na cobertura. “O conceito propõe uma estrutura inteligente de luxo e *lifestyle*, com custo enxutos de manutenção e condomínio. Além disso, trata-se um prédio sustentável, que estimula novos hábitos de vida entre os moradores”, define. O design autoral e fragmentado segue a linha de inovação da marca: em 2021, Gisela assinou o primeiro CasaMirador, na rua dos Inconfidentes, premiado cinco vezes no país e no exterior e mencionado em mais de 50 publicações especializadas.



CONEXÃO EMPRESARIAL

CRQA, ESPAÇO 356

O presidente do Instituto Mário Penna, hospital filantrópico que atende pacientes oncológicos do SUS, de planos de saúde e particulares, Marco Antônio Viana Leite, foi o convidado do Conexão Empresarial do mês de março, evento promovido pela VB Comunicação revista Viver, blogdopco e jornal O Tempo, no Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA). Desde 2019 à frente do Mário Penna, cuja estrutura é composta pelo Hospital Luxemburgo, Casa de Apoio Beatriz Ferraz, Núcleo de Especialidades Oncológicas (NEO) e o Instituto de Pesquisa e Inovação, Marco Antônio implantou um novo modelo de gestão com foco na excelência na prestação de serviço e na sustentabilidade. Hoje, o atendimento do hospital que demorava 45 dias para ser iniciado caiu para 14 dias e a meta é chegar a 7 dias para o início do tratamento.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Cláudio Ceolin, Renato Rocha, Wagner Gomes, Marinilza Mourão Gomes, Maria Inez Narciso de Oliveira e Marco Antônio Viana Leite



Marcelo Mota, Garibaldi Mortoza, Helenice Laguardia, Wagner Espanha e Daniela Castro



Kelly Silva, Frederico Ordone, Leonardo Azevedo e Luiz Filipe Figueiredo



Patricia Castro, Eduardo Godoy, Alessandra Pantaguzzi, Raquel Urso e Vinicius Godoy



Garibaldi Mortoza, Marcos Vete e Adelanir Barroso



Roberto Pinheiro e Francisco Riccio



Bruna Gomes, Fabiola Kfoury e Juliana Chaira



Karen Maiely, Sueli Cotta, Tião Mourão, Maria Eugênia Lages, Ray Ribeiro, Larissa Lopes e Sumaya Mayrink



Elis Horta, Renan Horta e Wagner Gomes



Marco Antônio Viana Leite, Emerson Queiroz, Silésia Vilarino e Garibaldi Mortoza



Raquel Ruso, Guilherme Machado, José Roberto Avelar e Tadeu Perona



Maria Inez Narciso de Oliveira, Marinilza Mourão Gomes e Helenice Laguardia



Sheila Ferreira, Elson Junior e Priscila Campos



Jairo Lopes, Ana Flávia Lopes e Eliana Paula



Larissa Gomes, Simone Scalabrini e Wagner Espanha



Tiago Vieira, Adriano Lemos e Cadu Lobo



Helenice Laguardia e Marco Antônio Viana Leite



Ana Cláudia Lima, Guilherme Guazzi, Ana Paula Lima e Thiago Camargo



Bruna Gomes, Ana Luisa Siqueira, Juliana Chaia e Sérgio Magalhães



Silésia Vilarino e Emerson Queiroz



Adriana Miranda, Epaminondas Pires de Miranda e Marcos Lemos



Gladstone Andrade, Marcos Vete e Tadeu Perona



Luiz Tito, Cristina Pastor, Wagner Espanha, Marco Antônio Viana Leite e Ricardo Tavares



Elias Lima e André Lacerda



Sthefânia Meireles e Renata Souza



Ernani Martins Junior, Michele Soares e José Paschoalini



Tomaz de Aquino e Sara Rocha

CONEXÃO MULHERES

CRQA, ESPAÇO 356

A VB Comunicação promoveu uma manhã de reflexões para celebrar o Dia Internacional da Mulher, na segunda-feira, dia 9. O evento, que teve 10 palestrantes, aconteceu no Centro de Referência do Queijo Artesanal, no Espaço 356, e contou com deliciosa mesa de café da manhã. As dez palestrantes falaram sobre trajetória profissional e desafios de inserção em ambientes ainda masculinos, além de equilíbrio entre trabalho, corpo, mente e família.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Renato Quintão, Bruna Assumpção e Laís Mascarenhas



Júlia Prazeres, Liliâne Carneiro Costa e Bruna Assumpção



Lenia Barbosa, Carla Fonseca e Thais França



Lenia Barbosa, Carla Fonseca, Thais França e Mateus Menezes



Bete Silva e Renata Vilhena



Fernanda Noronha e Juliana Marinho



Maria Inez Narciso de Oliveira e Clarice Narciso



Rigleia Carvalho e Raquel Lobo



Clarisse Aroeira, Fernanda Palhares, Fabiana Murta e Amanda Vidotti



Maria Eugênia Lages e Júlia Prazeres



Maria de Lourdes Aguiar, Clarice Narciso, Maria Inez Narciso de Oliveira e Tereza Melo Viana



Mateus Menezes, Flávia Bianchi e Janaina Viana



Tereza Melo Viana, Marinilza Mourão Gomes, Silvia Lage, Tânia Mourão e Bete Silva



Berenice, Ângela, Mayre, Maria Inez Narciso de Oliveira, Marinilza Mourão Gomes, Silvia, Vânia, Georgia e Fatima



Renata Vilhena e Liliane Carneiro Costa



Ana Emilia Porcaro, Ronaldo Lucena e Bete Silva



Clarice Narciso, Maria Inez Narciso de Oliveira e Bruna Assumpção



Patrícia Dias e Cris Salomão



Natália Oliveira e Helenice Laguardia



Sueli Cotta, Júlia Prezares e Janaina Viana



Raquel Ayres, Elisângela Orlando e Heloísa Aline



Luciana Freitas, Alécia Campos, Débora Medina, Mayra Campos e Anita Chequer



Eliane Machado e Malu Albuquerque



Heloísa Aline e Fernanda Altoé



Luís Márcio Viana, Marília Carvalho de Melo e Lucélia Marioka



Karen Maiely, Renan Horta e Sumaya Mayrink

LANÇAMENTO

LIVRARIA DA TRAVESSA (RJ)

O lançamento do livro *Política como destino – Caminhos e descaminhos da redemocratização*, de Wellington Moreira Franco, da editora Topbooks, atraiu um público numeroso e transformou a Livraria da Travessa do Shopping Leblon em ponto de encontro de políticos, intelectuais e nomes conhecidos do jornalismo carioca. Com mais de mil páginas, o livro nasceu de um amplo conjunto de entrevistas conduzidas pela socióloga Aspásia Camargo, com colaboração do filósofo Denis Rosenfield.

FOTOS: VERA DONATO



Merval Pereira, Moreira Franco, Paulo Niemeyer, Alice Moreira Franco, Clara Maria Vasconcelos e Bebel Niemeyer



Moreira Franco, Zé Ronaldo Müller e PCO



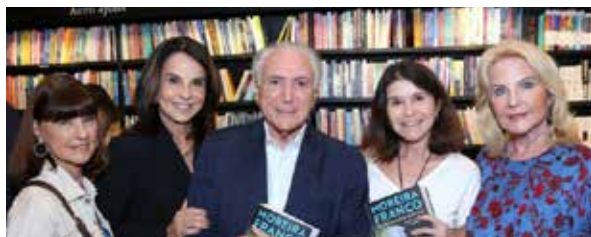
Paulo Henrique Cardoso e Evangelina Seiler



Roberto da Matta, Aspasia Camargo e Moreira Franco



Lucy e Bruno Barreto



Mary Zaide, Clara Maria Vasconcelos, Michel Temer, Annna Thereza Cabral e Solange Medina



Clara Maria Vasconcelos e Priscilla Levinsohn



Tecio Lins e Silva e Regina Butrus



Aloysio Teixeira Filho e Moacyr Arcoverde



Clara Maria Vasconcelos e Zé Ronaldo Müller



GRÁFICA

Pampulha

50 ANOS TRANSFORMANDO SUA
INSPIRAÇÃO EM IMPRESSÃO!



(31)99884-0066



@graficapampulha

EVENTOS



Aspasia Camargo, Michel Temer e Moreira Franco



Sonia Chami, Liliane Neves e Paula Barcellos



Moreira Franco e Alice Tamborindéguy



Lana Schaladowsky e Regina Abramoff



**Moreira Franco, Marcus Braga e
Fernanda Braga**



Kiki e Marcelo Bastos



Patricia Vasconcelos



Daniel Nashbar e Jane Rose Klarnet



**Monica Chateaubriand, Isabel Cabral, Ricardo Sarney,
Juliana Cabral Palhares e PC Palhares**



**Bento Moreira Franco, Alice Moreira Franco, Pedro Moreira
Franco e Moreira Franco**

A VIDA PEDE OPINIÃO.

Ei, você que segue o Blog do PCO no instagram e no Facebook, que acompanha as postagens de fotos e vídeos, vem com a gente para o novo perfil do jornalista Paulo César de Oliveira no instagram: o **@vivercompco**. Ele irá substituir, nas redes sociais, @blogdopco.

Estamos de marca nova, conteúdo dinâmico e muita notícia sobre Minas Gerais e o Brasil. Segue a gente aqui, no **@vivercompco**, e você também vai acessar, na bio, o conteúdo da revista Viver Brasil. Vem pra cá!



TRADIÇÃO ARGENTINA

POBRE JUAN

Desde 2004, o Pobre Juan celebra a tradição argentina com cortes cuidadosamente selecionados e preparados na parrilla. Em Belo Horizonte, está presente no DiamondMall e no BH Shopping, levando à mesa desde cortes clássicos consagrados até pratos de cozinha internacional e até mesmo opções com wagyu. As adegas possuem rótulos de diversos países, safras e uvas, destacando-se pelos vinhos de importação própria, garimpados em vinícolas boutique na Argentina.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Cecília Maria Costa Mourão e Tião Mourão



Odilon Mendes e Luiz Lima



Talita Marques e Clara Tupinambá



Lidiane Souza Gueritore, Joelia Aguiar e Karine Coimbra



Eulinne Martins



Felipe Greco, Júnior Pedrosa e Ricardo Gonçalves



Aline Brito, Isabela Gontijo e Juliano Davi



Victor Silveira, Danilo Santos, Fernando Senra, Guilherme Lobato, Tiago Cabral, "grupo Avante"



Júnior Carrara, Álvaro Souza e Sylvio Calixto



Katia Maria Moreira e Luiz Roberto Moreira



José Ricardo Martins e Bethânia Messias



Tatiana, Rafaela, Felipe e Henrique Souki



Cristina Doyle, Paulo Navarro, Marcelo Santos, Maria Sandra, João Batista e Bruno Barbosa



Estefânia Souza, Manuela Souza e Marcos Dias



Dimas Tadeu, Jane Assis, Maria Assis, José Eustáquio



Dimas Tadeu e Jane Assis



Francesco Vinci e Mazza Soheil



Marcos Saldanha e Adriana Portela



Rafael Oliveira e Jéssica Malnik



Marcelo Santos, Maria Sandra e João Batista



Matheus Medina, Júlia Alves, Maria Fernanda Attyé e Théó Alves



Cristina Doyle e Adriana Guimarães



Anderson Santos e Nicoli Gonçalves



Karita Sales e Pedro Hugo

**MAURO LADEIRA**

Empresário

E O XANDÃO, HEIN?

A relação entre o ministro Alexandre de Moraes e Daniel Vorcaro é o assunto dominante dos últimos dias. E não é por acaso. De um lado temos um ministro do Supremo Tribunal Federal que foi o principal ator na defesa de nossa democracia e que agora é acusado de recebimento de propinas, advocacia administrativa e outros. Do outro temos um personagem quase caricato, um Marcos Valério multiplicado por cem, esbanjando dinheiro com festas ora impróprias, ora ainda mais impróprias, literalmente pornográficas, ao que parece ser.

Amador Aguiar, fundador do Bradesco, dizia que “o banqueiro tinha que ser, acima de tudo, um ‘bancário’: discreto, cauteloso e focado no trabalho duro, preferindo o varejo e pequenos empréstimos a milhares de clientes em vez de grandes operações para poucos”. Seu banco segue firme e forte. Já Vorcaro se parece com aqueles coaches de riqueza fácil da internet, esbanjando sem pudor ou controle o dinheiro dos outros.

Xandão, como ficou conhecido, ganhou ao mesmo tempo a admiração e o ódio de muitos brasileiros. Estou no grupo dos que o admiram. Mas não posso fazê-lo de forma acrítica.

O contrato assinado por sua esposa com o Banco Master foi, no mínimo, uma imprudência. É virtualmente impossível, acreditar que uma advogada, desprovida de um reconhecimento

XANDÃO, COMO FICOU
CONHECIDO, GANHOU
AO MESMO TEMPO A
ADMIRAÇÃO E O ÓDIO
DE MUITOS BRASILEIROS

jurídico estrondoso, não tenha se perguntado o porquê dessa contratação. É impossível que não tenha discutido com o esposo, um contrato de tamanha monta, e é impossível que não tenham se dado conta dos riscos e da impropriedade do ato.

Agora alguns canais de esquerda estão adotando uma postura que repete o comportamento dos canais bolsonaristas. Defendem o ministro a qualquer custo e atacam jornalistas e a mídia de forma violenta e abjeta. É compreensível. Temem que a derrocada de Xandão será o caminho para desacreditar todo o trabalho do ministro. Estão absolutamente corretos, assim será, mas nem por isso devem agir desta maneira. A verdade é que duas coisas podem ser verdade ao mesmo tempo (algo que os néscios são incapazes de entender). Xandão pode ter sido um herói da democracia e ao mesmo tempo, pode ter se rendido aos encantos do dinheiro. Se assim foi, a decepção será enorme, mas a verdade deve prevalecer.

Ou vamos continuar a acreditar em mitos. ©

A combinação
perfeita:
os melhores cortes
de Belo Horizonte,
uma boa taça
de vinho e você




Pobre Juan

O tempo cuida de tudo.

E, há 120 anos, tem Araujo pra tudo.



Dizem que o tempo cuida de tudo. A cada nova fase, ele libera novas habilidades, traz maturidade e ensina como um bom professor. Para cada tombo, o tempo tem um remédio. E, quando entendemos isso, aprendemos a cuidar melhor de nós, dos outros e do que importa. Porque o tempo de cuidar e o tempo de ser cuidado é todo dia.



**COMPRE NA LOJA, PELO
APP, SITE OU DROGATEL**



120
anos



(31) 3270 5000
Belo Horizonte e RMBH

0300 313 1010
Demais regiões