



edição 305
JULHO 26
distribuição
gratuita

www.
revistaviverbrasil.
com.br

MUDANÇA DE HÁBITOS

*Canetas emagrecedoras
provocam transformações
e impactam economia*

FOTO \ LUISA MACIEL

Ju Duarte lançou
versão reduzida do
almoço executivo

ViverBrasil

ENTREVISTA **VITTORIO MEDIOLI, PRÉ-CANDIDATO AO GOVERNO DE MG:** "VAMOS RESSUSCITAR O QUE PERDEMOS"

PCO "A GANÂNCIA DE PODER E FINANCEIRA DA DIREITA E DA ESQUERDA NO MUNDO NÃO NOS PERMITE VIVER EM PAZ"



**Mater Dei Nova Lima:
referência em alta
complexidade,
robótica e oncologia.**



meu
+ MaterDei

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

+ MaterDei
Nova Lima

EDITORIAL

EFEITO CASCATA

PAULO CÉSAR DE OLIVEIRA
pco@vbcomunicacao.com.br

O advento das canetas emagrecedoras está provocando uma revolução na economia mundial, com impactos que vão muito além do que se poderia esperar. Embora no Brasil ainda tenha consumo restrito pelo custo, o emagrecimento da população já atinge supermercados, farmácias, indústria da moda, mercado fitness e até empresas aéreas, que admitem redução de custos de combustível com os passageiros mais leves. Saem ultraprocessados, entram produtos com proteínas, bebidas sem álcool. Roupas extra grandes perdem espaço e até os pratos dos restaurantes ganham versões menores, uma verdadeira mudança em todos os setores. Na política, os olhos se voltam para as convenções que se aproximam, mas o cenário segue indefinido em Minas. Nos últimos dias, o nome do empresário, ex-deputado federal e ex-prefeito de Betim, Vittorio Mediolli, ganhou força no PL. É dele a entrevista do mês, em que fala sobre sua expectativa e planos. Também trazemos uma reportagem sobre os 50 anos da Fiat em Minas, marco de uma história que mudou o perfil da economia mineira e segue rendendo frutos. A marca conquistou seu lugar no coração do mineiro e segue líder de vendas no país. 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

@vivercompco

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

- 4 Coluna do PCO
- 6 Entre Aspas
- 40 Franquear
- 42 Tempo de Inovação
- 56 Viver Gourmet
- 61 Viver Felicidade
- 68 Perspectiva Psi
- 92 Zoom

ARTICULISTAS

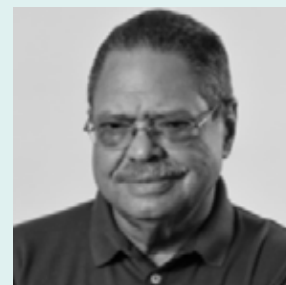
- 10 Paulo Cesar de Oliveira
- 16 Paulo Paiva
- 24 Wagner Gomes
- 32 Eduardo Fernandez
- 74 Gilda Vaz
- 102 Mauro Ladeira

SEÇÕES

- 8 Conexão Empresarial
- 12 Entrevista
- 18 Veículos
- 26 Coworking
- 30 Advocacia
- 36 Mídia
- 44 Especial Capa
- 52 Restaurante
- 58 Gastronomia
- 62 Hospitalidade
- 70 Bem-Estar
- 76 Turismo
- 82 Criatividade
- 86 Gestão
- 88 Conexão Cultural
- 94 Eventos

COLUNA

DO PCO



PAULO CESAR DE OLIVEIRA

MEDIOLI É CANDIDATO

—

Vittorio Mediolli só deixará de disputar o governo de Minas se o presidente do PL, Valdemar Costa Neto, não quiser. Nesse caso, ele será candidato a deputado estadual, afirmam fontes muito próximas ao ex-prefeito de Betim. A decisão deve ser anunciada nos próximos dias.

MINEIROS ENROLADOS

—

Nem bem chegou a Minas, e o carioca Eduardo Cunha reclamou do que chamou de “mineiros enrolados”, no caso das emendas parlamentares investigadas pela PF. Além do pouco apreço pelo Estado, a conclusão do ministro Flávio Dino, do STF, é que Cunha teria desviado mais de 20 emendas, resultando no bloqueio judicial de R\$ 6,1 milhões.

CAPITAL DOS BOTECOS

—

A deputada **Ana Pimentel**, do PT, propõe na Câmara dos Deputados o projeto de lei que formaliza a Belo Horizonte o título de Capital Nacional dos Botecos. A parlamentar cita estudo da Abrasel, segundo o qual a cidade tem 178 bares para cada 100 mil habitantes, a maior proporção entre todas as capitais do país.



UM DIFÍCIL RECOMEÇO

O PSDB, que já foi um dos principais partidos do país vive um momento delicado. A legenda perdeu governadores, parlamentares e prefeitos para outros partidos. A tarefa do seu presidente Aécio Neves, agora, é a de recompor os seus quadros em meio a uma eleição polarizada e cheia de obstáculos

PARTIDO ENFRAQUECIDO

A condução da direção nacional do PT nas eleições em Minas gera críticas de seus aliados. A cúpula petista é acusada de ter enfraquecido o partido no estado, por sempre privilegiar a disputa nacional. Esse descaso tem um preço: a dificuldade do PT em viabilizar um nome e o palanque do presidente Lula.

OPÇÃO DA DIREITA

Ronaldo Caiado intensifica sua presença nas redes sociais para se colocar como principal opção da direita. Ele tem direcionado suas críticas ao candidato do PL, Flávio Bolsonaro, aproveitando-se das polêmicas envolvendo seu nome. Caiado tem avançado na internet, com foco no eleitorado indeciso.

ÉTICA EM RECESSO

Prometido como prioridade, o código de conduta dos ministros do STF travou por resistência interna. Enquanto isso, pesquisa aponta que 55% dos brasileiros não confiam na Corte. O tribunal cobra transparência dos outros Poderes, mas hesita quando o espelho é colocado diante da própria toga.

ENSINO TÉCNICO

Pesquisa feita pela Fundação Itaú com 4,9 milhões de estudantes indicou que alunos do ensino técnico têm mais inserção no mercado de trabalho, melhores salários e acesso ao ensino superior. De 2019 para cá, as matrículas no ensino técnico saltaram de 11% para 21%.

De acordo com José Roberto de Toledo, jornalista que conduz podcast sobre o tema, os 35% repassados do Fundo da Educação Básica para a matrícula no ensino técnico fizeram com que fosse vantajoso, para as redes estaduais, oferecer o ensino técnico, o que acabou ampliando a oferta.

A FORÇA DO AGRO

Os 75 anos da Faemg são comemorados pelo agronegócio mineiro, que se tornou uma força no país, segundo o presidente da entidade, **Antônio de Salvo**. Segundo ele, “a

diversidade da nossa produção, aliada à sua qualidade, é um dos principais fatores de desenvolvimento para Minas Gerais e para o Brasil.”



GERENCIANDO CARREIRAS

A brasileira **Rafaela Pimenta** chamou a atenção durante a Copa do Mundo. Isso porque ela se tornou a primeira mulher a gerenciar um astro do futebol. É ela a responsável por conduzir a carreira de um dos maiores nomes do futebol mundial, o carrasco do time brasileiro Erling Haaland, da Noruega.



COOPERATIVA MINEIRA FAZ PARCERIA COM CHINESES

A empresa chinesa Donna Jannie firmou parceria com a Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado de Minas Gerais (Expocacer) para importar cafés cultivados por mulheres do programa Elas no Café. A primeira remessa de grãos especiais embarcou 17 de junho e deve chegar em Shanghai no dia 30 de julho. Jian Xueya, empresária à frente da Donna Jannie, diz que a parceria foca em importações mensais de longo prazo e que a intenção é construir um vínculo comercial com a Expocacer.

TAXA CAÇA-VOTO

Lula extinguiu, via Medida Provisória, o imposto federal sobre compras internacionais de até US\$ 50, revertendo uma cobrança impopular a poucos meses da eleição. O governo fala em aliviar os mais pobres. Críticos veem oportunismo. Até a “taxa da blusinha” descobriu vocação para cabo eleitoral.

ENTRE ASPAS



SUELI COTTA

MITOLOGIA E DEMOCRACIA

Conta a mitologia grega que, após matar o Minotauro em Creta, Teseu, ao retornar para casa, se esqueceu de trocar a vela negra do navio pela branca, como combinou com o pai, o rei Egeu, que, ao ver a embarcação, acreditando que o filho estava morto, se atirou ao mar. Com a morte do pai, Teseu assumiu o trono de Atenas e decidiu descentralizar o poder, criando uma sociedade onde o povo começou a exercer papel ativo nas decisões políticas. Uma democracia.

CONCEITOS DE IGUALDADE E LIBERDADE

O conceito de sociedade democrática foi resgatado da Grécia antiga, expandiu-se e foi repensado durante as revoluções liberais

*“A democracia é a pior
forma de governo,
exceto todas as outras
que foram tentadas”*

WINSTON CHURCHILL



*“Democracia
é a forma de
governo em que
o povo imagina
estar no poder”*

CARLOS DRUMMOND
DE ANDRADE



do século 18. Os ideais de igualdade e liberdade foram se cristalizando e no século 20, enfim, a democracia se consolidou no mundo moderno, superando os regimes totalitários.

EXPERIÊNCIA BRASILEIRA

A primeira experiência com a democracia no Brasil aconteceu a partir da Constituição de 1946, interrompida pela ditadura militar, de 1964 a 1985. Foram suspensos os direitos políticos e, só a partir de 1985, foi iniciado o modelo de democracia representativa, consolidado com a Constituição de 1988.

BRINDAR · CELEBRAR · COMEMORAR

17^a Feira de Vinhos

 **supernosso**

ATÉ **31** DE JULHO



loja



site



app



CT
CONCHAYTORO
DESDE 1883



BADEN BADEN
CEVRIARIA ARTISANAL

Sadia
SPECIALE

"POPULAÇÃO PODE ESPERAR MELHORIA NO ATENDIMENTO"



Presidente da Copasa, Marília Carvalho de Melo, expõe planos de investimento após privatização da companhia

O nome de Marília Carvalho de Melo tomou conta do noticiário econômico nos últimos meses. Responsável pelo governo de Minas para realizar o processo de privatização da Copasa, já no início dos trabalhos impactou o valor das ações da estatal, que passaram por uma forte valorização na Bolsa de Valores, a B3. O processo de privatização

também foi considerado um sucesso pelo mercado, com a Equatorial Energia adquirindo 30% do capital social da empresa, marcando um novo momento para a Copasa, que sai das amarras da administração pública para ter mais facilidade para contratar ou dispensar prestadores de serviços que não estão atendendo as demandas da companhia. A participação do Estado foi reduzida de 50,03% para 5,03%, mas com uma ação especial com poder de veto para decisões estratégicas.

Esses são apenas alguns pontos da transformação pela qual a Copasa está prestes a passar e que foram temas do jantar-palestra no Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação, revista Viver Brasil, blog do PCO e jornal O Tempo. A empresa encerrou o primeiro trimestre de 2026 com um lucro de R\$ 2,128 bilhões, um crescimento de 3,2% em relação ao mesmo período do ano passado e encerrou 2025 com uma receita líquida de R\$ 7,36 bilhões, segundo Marília, que ressalta que a previsão é a de que os investimentos no estado cheguem a R\$ 3 bilhões, com crescimento nos próximos anos.

Com as mudanças no comando da Copasa, Marília ressalta que o consumidor pode esperar "uma melhoria no



FOTO / TIÃO MOURÃO

Marília Carvalho de Melo: universalização de água e esgoto

atendimento e na prestação de serviços em todos os aspectos”. Ela lembra que a tarifa, que é uma das preocupações do consumidor, é regulada pela agência Arsa-MG, que tem alguns requisitos para o cálculo tarifário, mas ressalta que a quantidade de investimentos impacta na tarifa, que é única no estado.

A Copasa atua em 636 municípios mineiros e tem um plano de investimento de R\$ 21 bilhões até 2030, já dentro da estratégia de universalização dos serviços para atingir 99% de fornecimento de água e 90% de tratamento de esgoto. São os novos desafios que a Copasa tem a partir de agora, segundo Marília, que lembra que investir em saneamento é investir em saúde, na valorização imobiliária, no turismo, aumenta a competitividade e muda a perspectiva de investimentos nas localidades atendidas.

Ela lembrou que um dos pontos importantes nesse processo foi o diálogo firmado com as prefeituras, um relacionamento que nem sempre foi fácil na estatal, mas que passou por uma mudança na sua gestão. Esse diálogo permitiu um acordo com a Associação Mineira de Municípios para a negociação dos novos contratos. “Eles dão garantias de universalização de água e esgoto. Tem cláusulas que obrigam a Copasa a investir para atingir 99% de abastecimento público”, ressaltou. Com o esgoto, é da mesma forma. Dos 636 municípios atendidos pela companhia, 309 são atendidas só com o abastecimento

de água e 327 com tratamento de esgoto. Um dos problemas que a Copasa pretende atacar é a perda de água, que atualmente está em 35,6% e chegar a 25%, passando por um processo de modernização tecnológica para ajudar nesse monitoramento.

No Conexão Empresarial, Marília também citou três projetos especiais, que demandam atenção e recursos da Copasa. Um deles é o do Sistema do Rio das Velhas, que envolve recursos de até R\$ 2,7 bilhões. O Sistema Rio Manso demanda mais R\$ 1 bilhão e a Lagoa da Pampulha vem demandando recursos e projetos para melhorar a qualidade da água, com obras e ações para minimizar os problemas que afetam um dos principais cartões postais de Belo Horizonte. Segundo Marília, o esgoto que era despejado na lagoa foi retirado. Mas o processo de limpeza da água requer tratamento químico e outras ações que já estão em curso.

A companhia também investe em outros projetos como o Pró-mananciais, que conta com a participação de 281 municípios, 4.800 propriedades rurais beneficiadas, e pelo menos 9,7 milhões de pessoas impactadas com essas ações, que envolveram, até 2025, recursos na ordem de R\$ 52,4 milhões.

“Me encontrei no saneamento”, disse Marília, que tem ormação na área de engenharia civil, mas foi nessa área que despontou como uma das profissionais mais bem preparadas e respeitadas no país. ©

**PAULO CESAR DE OLIVEIRA**

Jornalista

SEM PERMISSÃO PARA VIVER EM PAZ

Vivemos num mundo em guerra. Com maior ou menor extensão, as guerras no mundo, como digo sempre em meus artigos, nunca vão acabar a não ser, claro, que uma delas acabe com o mundo. O que, infelizmente, não é improvável pois o homem, a cada dia, desenvolve mais tecnologia de destruição em massa. E a produção destes equipamentos leva à necessidade de se comercializá-los e, sem guerra, não se vendem equipamentos de guerra.

A guerra da Ucrânia é um exemplo de uma guerra que não se quer finda. Putin, o rei da Rússia, já disse claramente que não pretende colocar fim aos combates que já duram quase cinco anos. Zelensky, o todo poderoso da Ucrânia, por sua vez fica a fazer turismo pelo mundo como se buscasse apoios para por fim a uma guerra que sustenta com a ajuda de países produtores de material bélico. Enfim, todos encenam o desejo de paz, mas ninguém age efetivamente por ela.

Vide Donald Trump que, eleito presidente dos Estados Unidos, se colou como imperador do mundo, e anda provocando e patrocinando guerras, ameaçando países, num discurso de quem procura a segurança de seu país. Até aqui

vai se dando mal, sem conseguir vencer as batalhas que começou, inclusive as econômicas com os tarifas, embora, indicam os números, venha conseguindo auferir bons lucros para seus negócios privados.

A ganância de poder e financeira da chamada direita e da chamada esquerda no mundo não nos permite viver em paz. Estamos sempre ameaçados por uma guerra que é criada para ser duradoura, atendendo a necessidade do mercado de armas e de bens, como o petróleo e, agora, de terras raras. Assusta aos sensatos ver que o homem não sabe viver sem guerra. E vai ser assim enquanto o mundo for mundo. Ou seja, enquanto não for destruído por bombas, vaidade e ganância. 

ESTAMOS SEMPRE
AMEAÇADOS
POR UMA GUERRA
QUE É CRIADA
PARA SER
DURADOURA



TODO MUNDO TENTA, MAS SÓ O MERCANTIL É **50+**

No Banco Mercantil, valorizamos quem se reinventa e nunca tira o time de campo.

Por isso, trouxemos o jogador *Roberto Carlos* para o nosso time: um ídolo que construiu uma grande história no futebol e que segue fazendo acontecer fora dele.

Porque é assim que enxergamos os 50+: pessoas com experiência, trajetória e vontade de viver novas conquistas.

BANCO
MERCANTIL

SUA EXPERIÊNCIA NOS INSPIRA



ABRA SUA CONTA EM
[MEUMERCANTIL.COM.BR](https://meumercantil.com.br)

VITTORIO MEDIOLI

'VAMOS RESSUSCITAR O QUE PERDEMOS'



Pré-candidato do PL ao governo de Minas, ex-prefeito de Betim diz que seu patrimônio de experiências pode ser aproveitado em cargos maiores

Nome favorito do PL para a disputa ao governo de Minas, o empresário e ex-prefeito de Betim, Vittorio Medioli, está de malas prontas para percorrer o estado de ponta a ponta e apresentar suas propostas e metas para o estado. Para ele, a direita não estará dividida porque ele acredita ter condições para unir todos os partidos em torno da sua candidatura, inclusive Cleitinho, nome que o PL ensaiou apoiar. Mesmo com o atraso no lançamento da sua candidatura, Medioli acredita que pode resgatar o prestígio político e

econômico do estado que se perdeu na “pequenez” e no “despreparo” e avisa: “Vamos ressuscitar o que perdemos”.

A DEMORA EM DEFINIR A CANDIDATURA EM MINAS PODE PREJUDICAR O PL E, COMO CONSEQUÊNCIA, A CANDIDATURA DE FLÁVIO BOLSONARO?

A demora em definir as diretrizes e adiar a organização sem dúvida não ajuda, e o candidato à presidência sofre por isto.

O SENHOR VINHA MOSTRANDO DISPOSIÇÃO EM DISPUTAR UMA VAGA NA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA, MAS A MOVIMENTAÇÃO POLÍTICA ACABOU POR EMPURRÁ-LO PARA A DISPUTA AO GOVERNO DE MINAS. É UM SINAL DE QUE ESTE É O CAMINHO?

Meu passado emergiu como um patrimônio de experiências que pode ser aproveitado para coisas maiores. Hoje a maioria dos parlamentares do PL me cobra para ficar à disposição para cargos maiores. O que fiz em Betim como prefeito levantou o município do fundo do poço para as alturas, com forte aceitação popular, pode ser aplicado ao estado de Minas.

O ELEITOR ESTÁ APÁTICO, SEM MUITO ENTUSIASMO COM A POLÍTICA E AS



FOTO/MILENE MARQUES

INSTITUIÇÕES. COMO CHEGAR AO ELEITOR E MOSTRAR QUE É POSSÍVEL FAZER POLÍTICA DIFERENTE DO QUE ESTÁ AÍ?

O eleitor quer resultados práticos, não apenas narrativas, quer que a vida dele melhore, não aceita sofrer o descaso e o abandono dos governantes. Já fui prefeito, passei por este processo e usei o coração, além da minha experiência política e empresarial. Eu servi o povo, não me servi do poder do cargo. Isso que o povo quer, não são milagres, mas franquezas, verdades e compromissos. Fazer o possível e mostrar transparência.

A ELEIÇÃO EM MINAS ESTÁ EM ABERTO, ISSO É UM SINAL DE FALTA DE LIDERANÇAS POLÍTICAS NO ESTADO?

Até o último momento tudo pode acontecer, como já aconteceu em outros tempos. Em Minas, o eleitor pensa antes de decidir e avalia, não gosta de ser enganado. Não tenho dúvida que entenderá as propostas, programas e metas que apresentarei. Ainda fortalecidas pelos resultados que deixei por onde passei.

AS POLÊMICAS ENVOLVENDO O PRÉ-CANDIDATO DO PL À PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, FLÁVIO BOLSONARO, PODEM SER UM PROBLEMA PARA ELE EM MINAS E PARA A CANDIDATURA DO SENHOR AO GOVERNO DO ESTADO?

Todos os candidatos têm méritos e deméritos, a perfeição não existe. Em política não se escolhe a perfeição. Flávio, com quem conversei, mostrou boas intenções e ideias, preocupação com a população. Mostrei a ele um plano aqui para Minas para melhorar o sistema de saúde e deixá-lo mais efetivo e próximo das famílias, planos de educação especialmente

nas primeiras idades. Outros planos de enfrentamento das causas da criminalidade, pois não podemos apenas lamentar os efeitos. Temos que ter coragem para colocar o Estado no seu papel de servir.

A DIREITA PODE SAIR DIVIDIDA NESSAS ELEIÇÕES E ESSA SITUAÇÃO PODE BENEFICIAR O CANDIDATO DA ESQUERDA?

Não tem motivo para sair dividida, vai depender da vontade de seus líderes e creio que eu tenho capacidade de reunir todos, até porque quem ficar de fora dessa união acaba contraindo uma dívida pesada. Hoje o eleitor quer a união e posições claras, decididas, pois dúvidas não geram apoios. Todos estarão unidos, isto foi reiterado pelo Republicanos, partido do Cleitinho. O PL está apoiando Tarcísio em São Paulo e a união dos dois partidos está garantida em âmbito nacional.

O SENHOR ACREDITA QUE AINDA É POSSÍVEL UMA ALIANÇA COM O SENADOR CLEITINHO, DO REPUBLICANOS?

A cada dia parece mais claro que Cleitinho tem razões particulares para adiar seu plano de ser governador, mas estamos abertos a qualquer momento para aceitar suas definições e aglutiná-las no projeto de eleger um presidente e um governador que possam mudar para melhor a realidade atual.

MINAS É UM ESTADO IMPORTANTE E DEFINIDOR NA ELEIÇÃO PRESIDENCIAL. ENTRAR NO PROCESSO ELEITORAL ATRASADO É UMA BOA ESTRATÉGIA?

Cada eleição é diferente, o importante é manter em todas elas as mesmas virtudes e energias positivas. O caminho está aberto

ainda. Minas é um Brasil em miniatura com todas as suas diversidades representadas. O atraso pode até ter sido uma forma de facilitar as coisas, não podemos dramatizá-lo. Nas próximas semanas, recuperaremos o atraso viajando pelo estado e deixando nossas propostas transformadoras.

O SENHOR DEIXOU A PREFEITURA DE BETIM BEM AVALIADO. ESSE TRABALHO DESENVOLVIDO NA CIDADE PODE SER ESTENDIDO AO RESTO DO ESTADO?

Em Betim peguei uma dívida pública monstruosa, proporcionalmente igual ao que Zema herdou e deixou para Mateus em valores dobrados. Eu paguei e deixei saldos positivos, não tomei empréstimos, toquei 300 obras, diminuí a carga tributária e, por isso, a arrecadação própria subiu seis vezes em oito anos. Betim tem perfil similar a Minas, e tem mais força para negociar. A dívida pública não se paga com sofrimento do povo, com restrições desumanas, mas com austeridade e competência que faltaram nos últimos anos.

MINAS GERAIS É UM ESTADO PLURAL, COM MUITAS DIFERENÇAS. ALGUMAS REGIÕES PARECEM PARADAS NO TEMPO, COMO CRIAR OPORTUNIDADES E DESENVOLVER O ESTADO?

Vamos propor um plano robusto de desenvolvimento nas regiões de menor IDH, como fiz em Betim. Prioridade é eliminar sofrimento e distribuir oportunidades e alívio.

A SITUAÇÃO FISCAL DE MINAS É RECONHECIDAMENTE DIFÍCIL. EM QUE OS ÚLTIMOS GOVERNADORES ERRARAM?

É difícil e até impossível para quem não

sabe usar o potencial incalculável do governo de Minas. É como colocar um peixe para escalar a montanha, ele nem sabe o que é a montanha. Hoje a pequenez e despreparo encolheram Minas, perdemos a nossa soberania em âmbito nacional. Vamos ressuscitar o que perdemos. Minas merece ser retribuída por tanto sofrimento inútil que a castigou ao atraso.

A CENTRALIZAÇÃO DE RECURSOS NA UNIÃO TEM SIDO UM PROBLEMA PARA ESTADOS E MUNICÍPIOS. É PRECISO UM MOVIMENTO PARA MUDAR ESSA REALIDADE?

Precisamos fazer chegar recursos aos municípios de forma planejada, dentro de planos estruturados para que possam render soluções reais, municípios têm que ter autonomia e não depender de negociações obscuras e vexaminosas.

VIMOS EM MINAS A DIFICULDADE DO ATUAL GOVERNO EM NEGOCIAR COM A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA, SEM UMA BOA ARTICULAÇÃO COM A BANCADA FEDERAL E SEM DIÁLOGO COM O GOVERNO FEDERAL. COMO GOVERNAR COM TANTOS OBSTÁCULOS?

O governo que está por se encerrar sempre atacou a “política” e nunca tentou compreendê-la. Hoje, os parlamentares não são envolvidos, apenas cooptados. Essa é a realidade que vige e faz da relação um absurdo de contradições. Vamos dialogar e os bons parlamentares serão aqueles que ajudarão o governo num diálogo franco, numa missão conjunta e harmônica que prioriza o bem comum. O governo atual tem pautas contraditórias estreitas e distantes das reais necessidades da população e do Estado. Vive muito no virtual e não no real. ^(B)

Coluna do PCO

Paulo Cesar de Oliveira

Política economia e,
variedades com informação,
análise e opinião de quem
conhece os bastidores dos
principais acontecimentos.



No impresso, em
OTEMPO.com.br
e nas redes sociais.



**PAULO PAIVA**

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

EM TEMPO DE CONVENÇÕES

Neste mês, o Brasil entra na fase final que antecede as eleições: as convenções partidárias, que escolherão seus candidatos. Depois, virão as campanhas eleitorais de fato, quando os eleitores, cuja maioria está indefinida, tomarão suas decisões.

A disputa eleitoral deste ano, como nas eleições passadas, será polarizada entre o que se convencionou chamar de esquerda e direita. Mas esta não é a principal chave para compreender a política brasileira. Como toda a América Latina, o Brasil ingressou em outra fase: a da volatilidade eleitoral. Os eleitores premiam e punem governos de turno com rapidez crescente, menos por fidelidade ideológica e mais pela incapacidade de eles entregarem serviços de qualidade, crescimento econômico e segurança pública.

Também chama atenção as margens estreitas nos resultados das eleições presidenciais, no segundo turno, que reduzem o capital político do presidente eleito e ampliam o poder das oposições. Vencer uma eleição não significa mais dispor de legitimidade suficiente para promover mudanças profundas. Eis o dilema.

O maior desafio da democracia tampouco é o retorno dos golpes militares que marcaram o século passado. A ameaça assume formas mais sutis: perda de confiança nas instituições,

O BRASIL INGRESSOU EM OUTRA FASE: A DA VOLATILIDADE ELEITORAL

enfraquecimento dos partidos, conflitos permanentes entre os Poderes, disseminação da desinformação e crescente influência do crime organizado sobre a vida política.

Daí decorrem três grandes desafios políticos simultâneos: reduzir a polarização sem sufocar o pluralismo democrático; reconstruir a confiança nas instituições, condição indispensável para que governos consigam formar maiorias e implementar reformas; e recuperar a capacidade do Estado de enfrentar a violência organizada e garantir segurança aos cidadãos.

A política brasileira não está, pois, definida apenas pela fronteira entre esquerda e direita. Mas, sobretudo, pela incapacidade dos governos de transformar votos em governabilidade e responder às demandas de população cada vez mais impaciente e desiludida. Enquanto dois grupos duelam pelo poder, a sociedade sofre com a ausência de opções para fazer melhores escolhas. ^(B)



EU LIMPO A CIDADE.
VOCÊ NÃO SUJA.
COMBINADO?

CONFIRA OS
DIAS DE COLETA:



- **926 garis** varrem e lavam a cidade diariamente (até quatro vezes ao dia).
- 162 caminhões recolhem cerca de **2,6 mil toneladas de lixo** todos os dias.

FAÇA SUA PARTE TAMBÉM:

- Não jogue lixo nas ruas.
- Coloque o lixo para fora no horário da coleta da sua região.
- Descarte móveis velhos e entulho em uma das 35 Unidades de Recebimento de Pequenos Volumes (**URPVs**) da PBH.

Juntos, vamos reduzir o risco de enchentes e deixar a cidade mais limpa e bem-cuidada.

SAIBA MAIS:
[PBH.GOV.BR/
CIDADELIMPA](http://PBH.GOV.BR/CIDADELIMPA)

QUEM AMA BH
CUIDA 

SLU
LIMPEZA URBANA



**BELO
HORIZONTE**
PREFEITURA DO POVO

AQUI O TRABALHO NÃO PARA

50 ANOS EM MINAS



Fiat completa cinco décadas de instalação em Betim como líder de vendas no Brasil e com planos de investimentos



Polo automotivo em Betim: berço da história da marca no Brasil

Há 50 anos, a Fabbrica Italiana Automobili Torino (Fiat) estacionava em Betim, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, trazendo no porta-malas um DNA de ousadia e inovação. Do pioneirismo dos anos 1970, quando começou a produção de um 147, hatch compacto com muitas novidades para a época, aos atuais SUVs e picapes com motores de alta eficiência, a marca navega pelo GPS do crescimento. A estratégia é

lançar um veículo por ano até 2030 para manter a competitividade e garantir o sexto ano consecutivo de liderança do mercado brasileiro. O fechamento do primeiro semestre de 2026 sinaliza que a marca pode estar no caminho certo, conforme dados divulgados no último dia 9 de julho, data oficial da inauguração da Fiat.

Com 270.955 unidades emplacadas nos primeiros seis meses do ano, cerca de 30 mil a mais



—
O 147; o Cachacinha, primeiro veículo a álcool do mundo, e o Uno Mille: história de pioneirismo

na comparação com mesmo intervalo de 2025 e quase 45 mil à frente da segunda colocada, a Fiat é líder absoluta de vendas no país. A Strada se manteve na liderança geral, com 83.037 unidades vendidas. A picape ocupa esta posição desde 2020. Outros modelos que integram o portfólio da Fiat no mercado brasileiro são Fiat Argo, Mobi, Pulse, Fastback, Fiorino e Peugeot Partner Rapid.

“A Fiat reafirma sua liderança no mercado neste semestre, resultado da confiança dos nossos clientes e da força de um portfólio completo (...), consolidando nossa posição como referência no setor automotivo”, reforça Frederico Battaglia, head das marcas Fiat e Abarth para a América do Sul. Vale lembrar que o Polo Automotivo de Betim conta com aportes de R\$ 14 bilhões. Para a América do Sul, serão investidos R\$ 32 bilhões, sendo R\$ 30 bilhões no Brasil.

“Celebramos muito mais do que a trajetória de uma marca. Ao longo de 50 anos, a Fiat esteve ao lado dos brasileiros, acompanhando



as transformações do país e contribuindo para o seu desenvolvimento com inovação, pioneirismo e paixão. É um orgulho olhar para essa jornada e ver como o Brasil se tornou o berço de uma história que produziu mais de 19 milhões de veículos em Betim (MG) e Goiana (PE), lançou produtos que marcaram gerações e transformou a Fiat na marca de automóveis mais querida do país. Tudo isso porque a Fiat é fã do Brasil e fã dos brasileiros”, afirma Herlander Zola, presidente da Stellantis para a América do Sul.

Modelos icônicos pavimentaram a história



—
Produção em Betim: Fiat teve 270.995 unidades emplacadas no primeiro semestre



—
Frederico Battaglia: força de um portfólio completo

da Fiat do Brasil. Primeiro a sair da linha de montagem do Polo Automotivo de Betim, em 1976, com inéditos motor transversal, pneus radiais e aproveitamento interno, o Fiat 147 voltou a assumir o protagonismo da indústria automotiva três anos mais tarde. O “Cachacinha” foi o primeiro carro do mundo movido a álcool, que chegava aos postos como solução 100% nacional para enfrentar mais uma crise do petróleo.

Depois vieram o Fiat Uno (1984) e o Uno Mille (1990), lançado como o primeiro carro popular do país - para milhares de famílias, foi o primeiro automóvel da garagem, transformando-se em um dos modelos mais emblemáticos da indústria nacional. A marca tornou-se parte da memória afetiva de muitos brasileiros. Difícil esquecer a visita do papa Francisco ao Brasil em 2013. A Fiat estava lá. Idea foi o modelo da marca italiana escolhido pelo pontífice para seus deslocamentos no país.

Muita gente se lembra da história de amor



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Edição limitada da Toro e do Fastback marca o cinquentenário

entre Ayrton Senna e Adriane Galisteu nos anos 1990. A Fiat fez parte do romance: Uno foi a marca escolhida pela apresentadora para ganhar de presente do piloto de Fórmula 1. O brasileiro está de bronca com o técnico da Seleção Brasileira de Futebol, o italiano Carlo Ancelotti, responsabilizado pelo adiamento do sonho do Hexa na Copa do Mundo 2026. A última catarse nacional foi em 2002, ano do Pentacampeonato. A Fiat estava lá e lançou o Palio Weekend comemorativo com autógrafos dos então jogadores campeões. Foram apenas cinco veículos, doados para iniciativa beneficente da Fundação Cafu, criada pelo capitão do time.

Os três automóveis originais das histórias acima estão na exposição *Celebrar as ruas: 50 anos de Fiat e brasilidade*, que fica na Casa Fiat de Cultura até 11 de outubro. “Os 50 anos da Fiat no Brasil representam muito mais do que a história de uma marca”, acredita Herlander Zola. “Eles revelam uma trajetória construída ao lado



Linha de montagem da Strada: campeã de vendas no Brasil



FOTO / LEO LARA

Exposição celebra os 50 anos da montadora no Brasil: Palio Weekend leva assinatura dos pentacampeões do mundo



Herlander Zola: "A Fiat é fã do Brasil e fã dos brasileiros"

das pessoas, acompanhando novas formas de viver, trabalhar, se mover e relacionar. Essa relação evidencia a essência que move a Fiat: a proximidade com o cotidiano dos brasileiros, a capacidade de inovar e a conexão profunda com a cultura do país. 'Celebrar as ruas' traduz esse percurso por meio de uma experiência cultural ampla e emocionante".

Também em comemoração ao cinquentenário, a Fiat apresenta as edições especiais de dois modelos que sintetizam a sua evolução: a picape Toro Volcano Turbo 270 Flex e o SUV Fastback híbrido MHEV. Produzidos em série limitada a 550 unidades, os modelos já estão à venda diretamente junto à montadora.

A montadora também programou uma festa no Mineirão, com shows de Thiaguinho e Iza, e César Menotti e Fabiano, dentre outras atrações, no próximo dia 21 de julho. A retirada de ingressos gratuitos, mediante a doação de 1kg de alimento não perecível para o projeto Paixão Alimenta, pode ser feita via link oficial da plataforma Sympla. ®



—
Assinatura do protocolo de intenções, obra, inauguração e linha de montagem: momentos da história

HISTÓRICO

A história da Fiat começou na década de 1970, quando apostar em Betim significava descentralizar a indústria automotiva brasileira. O ABC paulista, que abrigava 11 das 12 fabricantes de carros e 90% da indústria de autopeças, seria o destino lógico para a primeira fábrica da marca fora da Itália. Mas criar um polo longe do eixo tradicional de produção do país se enquadrava na cartilha do “milagre econômico” orquestrado pelo então presidente Médici (Arena).

O processo de ida da Fiat para Betim teve início com a visita do então governador de Minas, Rondon Pacheco, à montadora, em Turim, em 1970, levando oferta de incentivos e concessões. Pelo terreno de 2,25 milhões de m² foi pago um preço simbólico à Prefeitura de Betim. O governo estadual arcou com a infraestrutura - estradas, energia elétrica, água e telefonia -, e entrou como sócio minoritário da montadora. De um capital inicial

total previsto de US\$ 231 milhões, aportou US\$ 71,499 milhões ante os US\$ 71,5 milhões injetados inicialmente pela Fiat, de acordo com pesquisa da Unifesp.

Da terraplanagem, em 1974, à inauguração do polo, foram dois anos. Além da modernização de importantes corredores de transporte, como as BR-381 e BR-262, foi atraída ampla cadeia de fornecedores e prestadores de serviços, gerando milhares de empregos.

Um dos maiores complexos industriais da América do Sul, hoje o Polo Automotivo Stellantis de Betim tem capacidade instalada de produção de até 650 mil veículos por ano; reúne mais de 17 mil trabalhadores; mantém uma cadeia com mais de 400 fornecedores diretos; e contribui para a geração de milhares de empregos indiretos na região. Desde a inauguração, cerca de 4 milhões de veículos produzidos em Betim foram exportados para mais de 30 países.

**WAGNER GOMES**

Administrador de empresas

O CUSTO DA RIGIDEZ FISCAL

Desde a crise fiscal iniciada em 2014, o Brasil perdeu a trajetória sustentável de sua dívida pública. De lá para cá, a dívida bruta avançou cerca de 30 pontos percentuais do PIB, apesar de ciclos de crescimento e sucessivas tentativas de ajuste. O debate público sempre deixou em segundo plano o entrave central: as instituições que moldam o funcionamento do orçamento.

O problema é a rigidez estrutural das despesas. Grande parte do gasto público é indexada, vinculada constitucionalmente ou protegida por regras que dificultam revisões periódicas. Previdência, benefícios assistenciais, pisos obrigatórios e carreiras com reajustes automáticos comprimem o espaço de decisão do orçamento. Assim, ajustes fiscais tornam-se episódicos, dependentes de aumentos de receita ou cortes pontuais, sem alterar a dinâmica de longo prazo.

O ambiente financeiro reflete essa fragilidade. Mesmo sem crise aguda, os juros reais de longo prazo seguem elevados. Títulos públicos indexados à inflação operam há longo tempo acima de 7% ao ano em termos reais — patamar historicamente associado à incerteza fiscal. A percepção estrutural de risco decorre de juros elevados que encarecem o financiamento do Estado e contaminam o custo de capital da economia. O investimento produtivo perde espaço, enquanto

PEQUENAS CONCESSÕES ACUMULADAS ENFRAQUECEM REGRAS GERAIS

projetos de longo prazo exigem retornos maiores para compensar o risco institucional. O resultado é baixa formação de capital, menor sofisticação produtiva e fuga silenciosa de talentos.

A raiz do impasse é política. Benefícios concentrados mobilizam grupos organizados, enquanto custos fiscais se diluem entre contribuintes dispersos. Pequenas concessões acumuladas enfraquecem regras gerais e reforçam a lógica do privilégio. Disciplina fiscal não é apenas contabilidade. Regras estáveis reduzem o prêmio de risco, ampliam horizontes de investimento e fortalecem a autoridade do Estado. Sem essa coerência, a economia permanece presa a crescimento moderado, juros altos e investimento baixo. O Brasil já mostrou que consegue reformar sob pressão. O desafio agora é diferente: reformar antes que a pressão se torne inevitável. Sustentabilidade fiscal não depende de ideologia sobre o tamanho do Estado, mas de um princípio simples — coerência entre promessas públicas e capacidade de financiá-las.®

FIAT

UM CASO DE AMOR



BETIM

QUE CHEGA ÀS BODAS DE OURO



1976



1984



1996



1998



2010



2016



2026

Quando a parceria é boa, todo mundo cresce junto. É assim com a FIAT e Betim. Uma história que começou há meio século e se fortalece ano a ano. Em Betim, a FIAT encontrou sua casa no Brasil. E retribuiu com crescimento econômico, empregos de qualidade e visão de futuro. Cada carro produzido aqui produziu também uma cidade mais moderna e um povo mais orgulhoso de suas raízes.

PARABÉNS, FIAT! QUE VENHAM OS PRÓXIMOS 50 ANOS.



PREFEITURA DE
BETIM
FUTURO PARA TODOS

APROXIMAR PESSOAS



Grow Workspace aposta em novos espaços de trabalho, onde convivência e conexão fazem parte da rotina



FOTO: JOMAR BRAGANÇA

Unidade Vila da Serra: ambiente sofisticado e próximo a um dos principais polos corporativos da região

A forma de trabalhar mudou, e com ela também mudou a maneira como empresas e profissionais enxergam os espaços onde suas atividades acontecem. Se antes o escritório era associado principalmente à rotina e à estrutura necessária para a operação, hoje ele passou a desempenhar um papel mais amplo, como um ambiente capaz de estimular encontros, fortalecer culturas organizacionais e criar conexões. É nesse movimento que Grow Workspace,

coworking do Grupo Concreto com unidades na Savassi, Vila da Serra e Centro, desenvolve uma proposta que une infraestrutura, arquitetura e experiência para acompanhar a nova dinâmica do trabalho.

Os espaços de coworking passaram a atender uma demanda de empresas que buscam flexibilidade sem abrir mão de estrutura e ambientes capazes de aproximar pessoas e não só oferecer estações de trabalho e



—
Sala da unidade Vila da Serra: configurações variadas

salas compartilhadas. O modelo, impulsionado pela consolidação do trabalho híbrido, deixou de ser associado apenas a profissionais autônomos e pequenos negócios e passou a atrair também equipes completas de empresas de diferentes portes.

O movimento acompanha a trajetória do Grow, que nasceu dentro do ecossistema da Concreto Construtora. Segundo o diretor do Grow Works-space, Júlio Granato, a origem ligada à construção civil trouxe uma perspectiva diferente para o desenvolvimento dos espaços. A proposta, desde o início, não era olhar para um escritório apenas como uma metragem disponível para locação, mas como um ambiente capaz de influenciar a forma como as pessoas trabalham. “O propósito está no próprio nome. Grow é sobre crescimento, colaboração e conexão, não só oferecer um endereço, mas entregar um ambiente que apoie a cultura e a próxima fase de cada empresa”, afirma.

Hoje, o Grow conta com três unidades na Grande Belo Horizonte, pensadas para atender diferentes perfis de empresas. A Vila da Serra, em Nova Lima, aposta em um ambiente sofisticado e próximo a um dos principais polos corporativos da região. A



FOTOS / DIVULGAÇÃO

—
Júlio Granato: entregar um ambiente que apoie a cultura de cada empresa



—
Camila Rodrigues Pinto: ambiente influencia produtividade



—
Unidade Centro: operações corporativas de maior porte e acesso fácil

unidade da Savassi combina arquitetura e localização estratégica, em um dos endereços mais valorizados da capital. Já o espaço no Centro atende operações corporativas de maior porte, com estrutura ampla e facilidade de acesso.

Para Granato, essa diversidade faz parte da estratégia do negócio. “A expansão seguiu a lógica de estar onde as empresas realmente querem estar, com propostas distintas para perfis distintos. Cada endereço tem uma personalidade própria”, explica.

Essa diferenciação também aparece na forma como o Grow entende o papel de um

coworking. Para diretor, a infraestrutura é apenas o ponto de partida. O desafio está em criar um ambiente que favoreça trocas e relações entre os usuários. “O maior desafio de um coworking hoje não é entregar mesa, cadeira e internet, isso qualquer um faz. O desafio real é transformar o espaço em um ambiente de convivência e troca de verdade”, afirma.

A gerente comercial do Grow Workspace, Ca-mila Rodrigues Pinto, destaca que essa preocupação começa no planejamento dos espaços. Arquitetura, iluminação, conforto acústico, áreas de convivência e salas de reunião fazem parte de uma estratégia para tornar o ambiente mais produtivo e acolhedor. “Acreditamos que o ambiente influencia diretamente a produtividade, a criatividade e o bem-estar das pessoas. Por isso, cada unidade do Grow foi planejada para oferecer muito mais do que mesas e salas”, afirma.

Segundo ela, o perfil dos clientes também mudou ao longo dos anos. Se antes os coworkings eram associados principalmente a profissionais independentes e pequenas empresas, hoje recebem empresas



FOTOS: JOMAR BRAGANÇA

Unidade Savassi: arquitetura diferenciada e localização estratégica

estruturadas, que utilizam os espaços como sede de equipes, escritórios satélites ou apoio para projetos de expansão. “Mais do que locar um espaço, nossos clientes procuram um parceiro capaz de acompanhar o crescimento da operação”, explica Camila. Outro ponto central do modelo é a criação de uma comunidade. As conexões surgem no cotidiano das unidades, mas também são estimuladas pela equipe, que aproxima empresas com interesses em comum e identifica oportunidades de parceria entre os usuários.

Na visão de Camila, o coworking representa um equilíbrio entre a liberdade do trabalho remoto e a necessidade de convivência profissional. “Ele oferece estrutura profissional, flexibilidade e, principalmente, um ambiente onde pessoas e empresas convivem, trocam experiências e geram oportunidades.”

Para Júlio, o futuro dos espaços de trabalho passa por essa combinação entre flexibilidade, qualidade e propósito. Com o avanço do modelo híbrido, as empresas passaram a



buscar soluções mais

adaptáveis, capazes de oferecer estrutura sem a complexidade de manter um escritório próprio. “O Grow quer se posicionar menos como um fornecedor de metros quadrados e mais como um parceiro que entrega o ambiente, a cultura e a eficiência que a nova forma de trabalhar exige”, afirma.

O Grow está acompanhando a mudança do mercado e aposta em uma nova relação das pessoas com o trabalho: aquela em que o escritório deixa de ser apenas um lugar para cumprir tarefas e passa a ser um espaço pensado para encontros, colaboração e desenvolvimento. ☺

TRABALHO PELO FIM DO GOLPE



Gustavo Chalfun busca, incessantemente, soluções para escassear a ação de falsos advogados

A enxurrada de registros do Golpe do Falso Advogado elevou-se no início de 2025, época da posse do 27º presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun, o primeiro originário do interior de Minas. O desafio passou a ser tratado como enfrentamento efetivo pelo presidente e as atividades criminosas que geram prejuízo à advocacia e aos cidadãos são combatidas com vigor, desde então.

Na busca de soluções, Chalfun visitou e requereu providências junto à Polícia Civil, Polícia Federal,

Ministério Público e Tribunal de Justiça de Minas Gerais. A mais recente tentativa de mitigar o problema foi a sustentação oral realizada no início de julho no Tribunal Regional Federal.

Na explanação, ele demonstrou que a porta de entrada para o golpe é a contratação de linhas telefônicas. Para Chalfun, é inconcebível que um escritório de advocacia seja cadastrado indevidamente pelos criminosos, por interesse comercial das operadoras, em dezenas de DDDs e números regularmente habilitados.

“Medidas de fácil implementação: a autenticação rigorosa com checagem dos documentos e biometria; e a criação de um canal de denúncia para que a linha seja cancelada logo que o golpe se iniciasse; seriam providências mitigatórias eficazes”, afirmou.

Além das telefonias, a OAB-MG questiona a Meta, empresa responsável pelo WhatsApp. A instituição solicita a remoção, com a urgência necessária, dos perfis falsos e a adoção de mecanismos eficazes de autenticação, não admitindo que contas fraudulentas permaneçam ativas, mesmo após denúncias da advocacia.

Para não cair no golpe, onde criminosos utilizam o nome de advogados, Chalfun ensina: “se alguém receber mensagem de número desconhecido pedindo dinheiro, mesmo que a mensagem inclua informações sobre processos judiciais, não faça o depósito (ou PIX) e converse diretamente com seu advogado”. @



FOTO / DIVULGAÇÃO/OAB-MG

Presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun: no combate ao Golpe do Falso Advogado

Prime

Saúde

Excelência em Saúde Corporativa



Tempo é saúde. Saúde é performance.

Grandes líderes não podem parar. Nem a saúde deles. Por isso o Prime Saúde tem a qualidade e a eficiência de que precisam. Une check-up executivo com atendimento de excelência, pontualidade e atenção integral para quem não tem tempo a perder.

- Tecnologia avançada com equipamentos de alta performance
- Abordagem multidisciplinar
- Agendamento fácil e sem filas
- Sigilo e acompanhamento personalizado

Saiba mais:



Entre em contato

prevendas@fiemg.com.br • (31) 99392.2407

Localizado em um ponto nobre da Savassi.

Rua Raul Pompéia, 33 • São Pedro

Belo Horizonte / MG • 30330-080

SESÍ *vida,*


EDUARDO FERNANDEZ SILVA

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

SEU DINHEIRO EVAPORANDO!!!

Você sabia que prefeituras e governos estaduais gastaram, entre janeiro de 24 e março de 2026, R\$ 5 bilhões contratando apenas 100 artistas?

Todos sabemos que nosso dinheiro, após capturado pelos governantes, é muito mal-usado, serve a eles e não a nós. Eu, porém, ignorava o montante que prefeituras e governos estaduais gastam contratando alguns artistas, quase sempre sem licitação. É o “notório saber”! “Sem licitação” nem sempre significa autorização para roubar, mas, com certa frequência....

Os gastos públicos com a contratação de shows deveriam estar disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), mas não estão. Lá aparecem menos da metade, o que levou os autores do relatório Farras – Observatório do Agronegócio no Brasil, de Olho nos Ruralistas - a uma pesquisa em diversas

outras bases de dados. O relatório está disponível em <https://deolhonosruralistas.com.br/2026/07/01/dossie-farras/>.

Os dados são estarrecedores. Não fosse a intricada relação desses artistas com pessoas poderosas, rápidas providências acabariam a farra. No período, 14, apenas 14 cantores ou duplas sertanejas receberam de prefeituras e governos estaduais a bagatela de um R\$ 1 bilhão; mais precisamente, R\$ 996 milhões! No Nordeste a farra é maior, embora lá ritmos locais têm mais presença. Nessa área de população na maioria paupérrima, sem acesso a bons serviços públicos, foram realizados 78% dos shows públicos no Brasil. Para tal, seus prefeitos e governadores gastaram R\$ 2,22 bilhões!

O custo de cada show varia, e alguns dados espantam: o cantor Leonardo foi contratado pelo governo de Roraima para o dia 31/12/25 por R\$2,35 milhões, valor equivalente a 15 apresentações de Gaby Amarantos, ganhadora do Grammy. Outro fato assustador: muitos desses artistas fazem propaganda para políticos e casas de apostas, as viciantes bets.

Como produtos tóxicos passaram a comandar, além do futebol, a nossa música, qual será o futuro do antigo país do futuro? .@

NESSA ÁREA DE
POPULAÇÃO NA
MAIORIA PAUPÉRRIMA,
FORAM REALIZADOS 78%
DOS SHOWS PÚBLICOS

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.

DESTAQUE NACIONAL



Nova Lima é a melhor cidade para se viver em Minas e a 6ª do país

Nova Lima atingiu um patamar inédito no cenário do desenvolvimento social do país. De acordo com os dados do Índice de Progresso Social (IPS) 2026, o município conquistou a 6ª colocação em qualidade de vida no ranking nacional. O estudo minucioso mapeou o desempenho de todas as 5.570 cidades brasileiras através de critérios técnicos de bem-estar e preservação ambiental, o que chancela o território nova-limense como a principal referência em qualidade de vida em solo mineiro. Ao cravar a marca de 71,22 pontos na avaliação global, a cidade consolidou-se como a representante exclusiva de Minas Gerais no seleto grupo das 20 localidades mais bem pontuadas do Brasil, avançando três degraus em relação ao levantamento do período anterior.

A metodologia do IPS afere o cotidiano dos cidadãos por meio de três pilares fundamentais: necessidades humanas básicas, fundamentos do bem-estar e oportunidades reais de

desenvolvimento. Esse diagnóstico envolve o monitoramento de áreas vitais como índices de imunização, redes de saneamento, segurança pública, qualidade do ensino e governança sustentável.

Este desempenho expressivo reflete a continuidade de políticas públicas focadas na eficiência administrativa e no uso de inovações tecnológicas para desburocratizar e aprimorar o atendimento à comunidade. Na área da Saúde, os reflexos aparecem no fortalecimento da medicina especializada voltada a todas as faixas etárias, no cumprimento rigoroso das metas de vacinação e na inauguração da nova policlínica local. Já o setor educacional evidencia transformações profundas com a implementação do padrão de Escola Modelo, além de intervenções de infraestrutura com reformas e expansão das unidades de ensino. O cenário demonstra que o planejamento de longo prazo eleva o bem-estar social, atrai novos negócios e gera emprego e renda para os cidadãos. 

Melhorias da gestão e nas políticas públicas fizeram com que Nova Lima se destacasse no Brasil e em Minas



FOTO: LUCAS MENDES/PREFEITURA DE NOVA LIMA/DIVULGAÇÃO

A full-body portrait of a man with a beard and short brown hair, wearing a light beige suit, a white shirt, and a patterned tie. He is standing on a wooden floor with a herringbone pattern. His hands are clasped in front of him, and he is wearing a watch with a red strap on his left wrist. The background is a warm, textured wall.

✱
KLUS

www.klus.com.br
[@klus_alfaiataria](https://www.instagram.com/klus_alfaiataria)

MUITO ALÉM DO OUTDOOR



*Alternativa Publicidade inova para aprimorar
segmento de mídia exterior*



— **Alternativa oferece monitoramento do fluxo de pessoas que viram a campanha**

A Alternativa Publicidade, que atua no segmento de mídia Out of Home (OOH) - outdoors, empenas, frontlights, triedros, painéis de LED - em Montes Claros e região - ampliou sua visão de negócio investindo em tecnologia e inteligência de dados. À frente desse movimento está o empresário Bernardo Ramos Ribeiro,

sócio da empresa ao lado da esposa, Ana Paula. Após uma carreira de 25 anos na advocacia trabalhista, Ribeiro “pendurou as chuteiras”, como ele mesmo diz, e passou a se dedicar integralmente ao negócio - que nasceu como uma gráfica nos anos 90 - e trouxe uma nova visão para a Alternativa.

No atual formato, a Alternativa Publicidade reúne cerca de 140 faces (espaço publicitário individual) e em três anos já se destaca no segmento no Norte de Minas, com atuação também no Sul da Bahia. Toda operação foi digitalizada para gerar resultados mensuráveis para os clientes. Essa mudança, segundo Ribeiro, começou a ganhar força “com um sistema que utiliza câmeras instaladas nos painéis de LED para contabilizar o fluxo de pessoas que visualizam cada campanha.” A intenção é suprir o que ele considera - ou, considerava - uma das lacunas da mídia exterior: a medição da audiência.

“A publicidade digital sempre contou com métricas muito claras. Nosso desafio era trazer essa mesma lógica para a mídia exterior. Mostrar ao cliente quantas pessoas visualizaram sua campanha e qual foi o alcance da sua comunicação”, explica Bernardo. “Com os dados gerados pelo sistema, os anunciantes poderão acompanhar relatórios sobre o alcance das campanhas, permitindo investimentos mais assertivos.”

Outro passo importante foi o desenvolvimento de software próprio de gestão, o Simples, integrando processos administrativos, comerciais e operacionais que dependiam de diferentes plataformas. A ferramenta nasceu para resolver uma necessidade interna, mas deverá ser disponibilizada para outras empresas, ampliando a atuação da Alternativa.

A inovação também está presente em um processo que foi todo verticalizado: a Alternativa fabrica estruturas metálicas que dão suporte às faces, tem gráfica própria, faz instalação, manutenção e monitoramento



FOTOS/ DIVULGAÇÃO

Bernardo Ramos Ribeiro: dados permitem investimentos mais assertivos

dos equipamentos com equipe interna. “Esse modelo permite controle de qualidade, redução de prazos e mais agilidade na entrega”, fala Ribeiro.

A evolução do mercado regional, segundo Ribeiro, é um desafio. “Muitos anunciantes escolhem espaços apenas pela visibilidade, sem considerar perfil do público, fluxo e objetivos da campanha. Por isso, a Alternativa



FOTOS: DIVULGAÇÃO



—
Empresa trabalha com outdoors, empenas, frontlights, triedros e painéis de LED, em Montes Claros

atua no planejamento das ações de comunicação, orientando sobre soluções para cada necessidade”, afirma Bernardo Ribeiro. Comunicação omnichannel, que integra canais físicos e digitais em uma experiência contínua.

A cultura organizacional acompanha o movimento de inovação. “O ambiente incentiva a experimentação. Programas voltados ao bem-estar dos colaboradores, como o acompanhamento nutricional, e ações para

o desenvolvimento profissional fazem parte da estratégia de fortalecimento da equipe”, conta o empresário.

Ao unir tecnologia e gestão integrada, a Alternativa Publicidade busca reposicionar a mídia Out of Home como ferramenta inteligente e mensurável, alinhada às demandas do mercado, demonstrando que inovação também nasce longe dos grandes centros para evoluir todo um segmento. ⁽⁸⁾

★★★★★ (((OPERAÇÃO))) DE VENDAS VolksVale+

Volkswagen T-Cross

Bônus de até R\$ **32Mil** com seu usado na troca*

+ Taxa zero em 30x + Entrada + Parcelas*



VOLKSWAGEN. PATROCINADORA OFICIAL DE
TODAS AS SELEÇÕES BRASILEIRAS DE FUTEBOL.



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.

FRANQUEAR



LUCIEN NEWTON

O NOVO FRANQUEADO NÃO QUER PROXIMIDADE. QUER PREVISIBILIDADE.

O franchising mudou porque o perfil do franqueado mudou. O empreendedor que ingressa em uma rede hoje é mais informado, mais criterioso e chega à mesa de negociação conhecendo a marca, comparando concorrentes e avaliando indicadores antes mesmo de assinar o contrato. Ele não busca apenas um bom relacionamento com a franqueadora; busca um sistema eficiente, previsível e capaz de reduzir as incertezas do negócio.

Nesse cenário, muitas franqueadoras ainda cometem o mesmo erro: acreditar que proximidade substitui eficiência operacional. Relacionamento continua sendo importante, mas não resolve problemas como lentidão nas respostas, falta de padronização, informações desencontradas e ausência de dados confiáveis para apoiar decisões.

O modelo tradicional, baseado quase exclusivamente na atuação do consultor de campo, perde espaço para um suporte orientado por dados. O consultor deixa de ser apenas a principal fonte de conhecimento da rede e passa a atuar como um intérprete de indicadores, antecipando riscos e ajudando o franqueado a tomar decisões antes que os problemas comprometam os resultados.

Mais do que investir em tecnologia, trata-se de mudar a lógica da gestão. O custo de não evoluir é maior do que o investimento necessário para

construir uma operação mais eficiente. Redes que oferecem transparência, rapidez, padronização e suporte baseado em evidências tendem a atrair empreendedores mais qualificados, reduzir a rotatividade de franqueados e crescer de forma sustentável.

Assim como o franchising evoluiu, o franqueado também passou por profunda transformação. O que podemos chamar de franqueado 4.0 é um empreendedor mais preparado, conectado e orientado por dados. Ele pesquisa a reputação da marca antes de investir, compara indicadores financeiros, conversa com outros franqueados, avalia processos e utiliza tecnologia para embasar decisões. Mais do que adquirir uma franquia, busca um modelo de negócio capaz de oferecer previsibilidade, transparência e inteligência operacional. Para esse novo perfil, um bom relacionamento continua sendo importante, mas só faz sentido quando está sustentado por processos consistentes, respostas rápidas e uma estrutura que contribua efetivamente para o sucesso da operação. ⁽¹⁶⁾

**O FRANQUEADO 4.0
É UM EMPREENDEDOR
MAIS PREPARADO,
CONECTADO**



Centro de
Referência do
Queijo Artesanal

INHAC



Queijo
e Cultura
EVENTOS

TEAM BUILDING

Transforme sua equipe em um time mais conectado

Uma experiência gastronômica que desenvolve **comunicação, colaboração, confiança e integração** entre equipes.

Ideal para:

- 🔗 Convenções
- 🔗 Integração de equipes
- 🔗 Lideranças
- 🔗 Confraternizações corporativas

Mais do que cozinhar: **Team Building** é fortalecer relacionamentos, criar memórias e conexões.

Solicite uma
proposta
personalizada!



(31) 98023-0363



eventos@queijoecultura.com.br



@queijoeculturaeventos



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

TEMPO DE INOVAÇÃO



TÉO SCALIONI

CPSI: UMA NOVA OPORTUNIDADE DE COMPRAS PÚBLICAS

A inovação também chegou ao setor público e nas licitações. Para quem não sabe o que é o CPSi, trata-se do Contrato Público para Solução Inovadora. Uma nova modalidade de contratação baseada no Marco Legal das Startups, em que o órgão público pode contatar a inovação descrevendo o problema, e não a solução. Ao invés de exemplificar o produto a ser contratado, é lançado o desafio e o mercado apresenta as respostas. Em Minas, destaque para a Prodemge que já está rodando o Trem, seu 2º ciclo de contratações utilizando o CPSi.

BUSER INVESTE EM IA

Com o pensamento em facilitar cada vez mais a usabilidade de seus sistemas e ferramentas, principalmente com otimizações de IA, a Buser adquiriu a Designa, empresa de tecnologia que desenhou o primeiro app da gigante de viagens de ônibus. O valor da transação não foi divulgado. Com o negócio, a Buser se posiciona também como empresa de dados e tecnologia e não apenas como operadora digital de transporte rodoviário. Para a Buser, a próxima década vai ser definida pela qualidade dos modelos e serviços oferecidos e não apenas pelo tamanho da frota. Com a fusão, dois dos fundadores da Designa farão parte da Buser.



FOTO: REPRODUÇÃO INSTAGRAM

SMARTMITAS NA REDE OXXO

Uma startup brasileira vem revolucionando o segmento de Intelligent Foods, a Smartmitas. Com muita tecnologia e processos, oferece uma linha de refeições completas sem conservantes que dispensam refrigeração. Isso é possível graças a uma tecnologia de esterilização térmica. Agora, a empresa acabou de fechar um acordo com a Oxxo e irá oferecer os seus pratos para 42 lojas a rede. No Oxxo, embora não precise de refrigeração, os pratos ficarão posicionados nas gôndolas frias por uma questão de comportamento do consumidor, que busca esse tipo de alimento nesses locais.

EM BREVE

M Í D I A
Truck



**1ª EMPRESA DO BRASIL DE PUBLICIDADE
EM CAMINHÃO DE MINERAÇÃO**

*Mais uma
iniciativa*

 **RG**
comunicação

O PESO DO EMAGRECIMENTO



Com um mercado estimado em R\$ 27 bilhões, medicamentos como tirzepatida e semaglutida transformam hábitos de consumo em diferentes setores da economia



FOTO | LUIZA MACIEL

Ju Duarte: “Percebi que alguns clientes estavam deixando bastante comida”

Apesar de ainda estarem restritas a apenas 5% dos lares brasileiros, o uso das chamadas “canetas emagrecedoras” tem provocado mudanças significativas em diferentes segmentos da economia e do consumo. Os efeitos começam no carrinho de compras, estendem-se às refeições fora de casa e até aos cardápios de festas, ao mesmo tempo em que impulsionam a demanda por roupas de tamanhos menores e serviços de ajustes de peças. O fenômeno também estimula mercados ligados à beleza e à saúde, desde exames laboratoriais de acompanhamento até tratamentos estéticos e treinamentos corporais específicos.

Medicamentos como a semaglutida e a tirzepatida imitam o hormônio intestinal GLP-1, que aumenta a saciedade, retarda o esvaziamento gástrico e estimula a insulina. Atualmente, eles giram, sozinhos, um mercado de aproximadamente R\$ 27 bilhões no Brasil. Entre maio de 2025 e abril de 2026, as vendas formais dos medicamentos somaram R\$ 14,6 bi, crescimento de 110% em relação aos 12 meses anteriores, segundo a NielsenIQ; enquanto o Itaú BBA projeta que o mercado não monitorado seja de R\$ 12,5 bi no mesmo período.

Números como esses apontam a reorganização de toda a cadeia de consumo. Os supermercados são um dos primeiros termômetros dessa transformação. “O consumidor brasileiro está mudando suas escolhas, fazendo com que o varejo reavalie o mix de produtos oferecidos”, pontua o vice-presidente da Associação Brasileira de Supermercados (Abras), Marcio Milan. Segundo ele, o setor observa redução em categorias como



Marcio Milan: consumidor passou a priorizar alimentos associados à saciedade e ao aporte de proteínas

chocolates, biscoitos, hambúrgueres, produtos processados e bebidas alcoólicas. Em contraponto, existem categorias em expansão, como frutas in natura, ovos, queijos, legumes, proteínas de origem animal, vitaminas e suplementos alimentares. Para o executivo, o varejo acompanha uma mudança de comportamento consistente, no qual o consumidor passou a planejar melhor as compras e a priorizar alimentos associados à saciedade e ao aporte de proteínas.



FOTO AMANDA EUFRÁSIO

—
**Gilka Soares: clientes preferem
 cardápios mais enxutos nas festas**

Outro segmento que cresce é o de cervejas com menos calorias, baixo ou nenhum teor alcoólico e sem glúten. Entre 2024 e 2026, a categoria passou de 2,5% do volume total de cervejas consumidas para 3,9%, expansão de 1,4 ponto percentual, segundo dados da Neogrid. A Ambev, por exemplo, lançou no Carnaval a lata de 350 ml da Skol Zero Zero (nada de açúcar e álcool), com

surpreendentes 12 kcal. Em março, a empresa escolheu Belo Horizonte como polo para o lançamento nacional da versão 600 ml da Stella Pure Gold de 600 ml, da Stella Artois, com um jantar para convidados no Museu Inimá de Paula: o rótulo sem glúten e 17% menos calorias que a bebida original registrou crescimento de 150% em 2025.

Chef e proprietária do restaurante Cozinha Santo Antônio, Juliana Duarte lançou em junho o cardápio *MonMon*, versão reduzida do almoço executivo, em referência à marca Mounjaro, decantada mais potente das canetas emagrecedoras. “Percebi que alguns clientes estavam deixando bastante comida, e alguns me relataram diretamente que estava usando as canetas emagrecedoras”, conta ela. A composição da refeição permanece a mesma, mas a porção principal chega à mesa reduzida em cerca de 30%, com maior presença de legumes e hortaliças e sem sobremesa. Embora o preço também seja menor, a reposição é permitida, caso o cliente queira.

O cardápio serve proteína animal, como *coq au vin* e mignon de porco, alternada a itens sem carne, como a feijoada de cogumelos, batizada de “cogumelada”. “Quem trabalha com varejo precisa se adaptar aos novos hábitos de consumo” diz Juliana, mas emenda: “Eu me pergunto sobre o uso indiscriminado dos medicamentos, o preço pode ser alto. A escolha precisa ser consciente e não por uma imposição de padronização dos corpos.”

Acostumada a desenvolver cardápios personalizados para celebrações e encontros corporativos em Belo Horizonte, Gilka Soares, do Gilka Buffet, afirma que a mudança no comportamento

dos convidados e anfitriões se tornou perceptível nos últimos anos. Se antes a expectativa era por mesas fartas e repletas de opções, hoje os clientes priorizam cardápios mais enxutos, alinhados ao perfil dos convidados. Na prática, explica a cozinheira, o planejamento deixou de considerar apenas o número de pessoas para levar em conta também o perfil dos participantes e seus hábitos alimentares, influenciando desde a quantidade produzida até a forma de servir os pratos. “Antes era comum experimentar de tudo e repetir pratos. Hoje vejo as pessoas mais seletivas, satisfeitas com poucas porções e aproveitando aquilo que realmente têm vontade de comer”, relata.

Em reuniões prévias, o tema aparece espontaneamente. “Já ouvi clientes dizerem: ‘Não precisamos de tantas opções, boa parte desse grupo usa Mounjaro’. É uma informação que naturalmente passa a fazer parte da definição do serviço e do cardápio.” A mudança também repercute no desperdício de alimentos. Gilka conta que sua equipe passou a adotar reposições graduais, acompanhando o ritmo de consumo dos convidados, em vez de abastecer toda a mesa logo no início da festa. A prática, segundo ela, ajuda a preservar a qualidade das preparações e a reduzir sobras. “As pessoas estão entendendo que um evento bem-sucedido é aquele em que tudo faz sentido: boa comida, variedade, qualidade e a quantidade certa. Se conseguirmos servir bem e desperdiçar menos, todo mundo ganha.”

Enquanto o paciente diminui a quantidade de alimentos consumidos, a preservação da massa muscular faz aumentar a preocupação com a qualidade nutricional da dieta, especialmente



Sandra Mara de Castro: crescimento da venda de produtos voltados para a manutenção do organismo como um todo

com a ingestão de proteínas. A Drogaria Araujo, por exemplo, registrou alta de 47% na categoria de nutrição esportiva em 2025 e avançou outros 26% no primeiro semestre de 2026, especialmente no que diz respeito à suplementação. Entre os produtos que mais ganharam espaço estão a creatina pura e as bebidas proteicas prontas para consumo. “Além de buscar maior ingestão de proteínas, o consumidor passou a priorizar produtos práticos, com menor volume e facilidade de consumo”, aponta a superintendente comercial da rede, Sandra Mara de Castro.

O segmento de bem-estar, por sua vez, apresentou crescimento de 31% nos seis primeiros



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

Anna Lamana: associação do tratamento a estímulos para produção de colágeno, além de outras medidas

meses deste ano. “São produtos voltados para a manutenção do organismo como um todo, que apoiam a imunidade e a estética, com foco na melhoria da saúde em geral. No contexto do paciente que utiliza os medicamentos emagrecedores, eles agem para combater a desnutrição silenciosa e os efeitos colaterais estéticos”, diferencia. Segundo Sandra, o “efeito dominó” resultou em maior procura por vitaminas e suplementos de rejuvenescimento. Após uma retração de 11% em 2025, a categoria de colágeno voltou a crescer e registrou alta de 7% no primeiro semestre de 2026. “O efeito na estética da pele funciona em delay. O cliente não compra esse tipo de produto no primeiro dia; a necessidade surge meses depois, após a consolidação da perda de peso”, observa.

Além dos produtos cosméticos em si, é natural que os efeitos do emagrecimento acelerado levem mais pacientes aos consultórios de dermatologia. “A grande maioria das pessoas perde peso muito rápido e em grande quantidade, de forma que a pele não consegue acompanhar. Flacidez corporal e facial, queda de cabelo e alterações nas unhas passaram a figurar entre as queixas mais frequentes”, relata a médica Anna Correia Lamana, especialista em tricologia e dermatologia estética e clínica. Entre as manifestações mais comuns está o eflúvio telógeno agudo, enfraquecimento capilar intenso e temporário desencadeado por alterações no organismo. “Quase 99% dos pacientes apresentam esse quadro, com perda de até 70% dos fios”, afirma a médica. Além da rarefação dos fios, ela observa flacidez no rosto, pescoço e corpo, consequência da rápida redução do tecido adiposo, além do aparecimento de celulite e estrias.

Na avaliação de Anna, o acompanhamento deve começar durante o processo de emagrecimento e não quando os efeitos já se tornam visíveis. A recomendação é associar o tratamento medicamentoso a estímulos para produção de colágeno, atividade física regular, ingestão adequada de proteínas e acompanhamento nutricional. “Quando associamos esses cuidados ao emagrecimento, o paciente tem muito mais qualidade de vida e menos efeitos colaterais”, diz. Segundo a especialista, a tendência é que esse novo perfil de paciente se torne cada vez mais comum nos consultórios, consolidando uma abordagem que combina saúde, prevenção e estética.

É nesse ponto que o mercado de atividade física também começa a se adaptar. Com a



FOTO | MARIANA TAVARES

Carol Borba: treino específico para quem usa medicamentos da classe GLP-1

crescente preocupação em preservar massa muscular durante o emagrecimento, surgem programas voltados especificamente para usuários de medicamentos da classe GLP-1. Um exemplo é o Protocolo Sustentação, desenvolvido pela personal trainer Carol Borba em parceria com a plataforma *on-line* Queima Diária. O programa reúne dez semanas de treinos de força progressivos voltados a preservar e desenvolver massa muscular durante o emagrecimento, reduzindo a flacidez e preparando o organismo para manter os resultados após o fim da medicação.

“A perda de peso, sozinha, não significa uma recomposição corporal saudável. Percebi que muitas pessoas, embora comemorassem a rápida perda de peso, acabavam perdendo também massa muscular, o que resulta em flacidez, fragilidade física e maior dificuldade para manter os resultados no futuro”, diz a profissional. Ela desenvolveu a metodologia visando o fortalecimento do

“A IDEIA É SUSTENTAR A MASSA MUSCULAR, O METABOLISMO E TUDO O QUE FOI CONQUISTADO DURANTE O TRATAMENTO”

metabolismo, associando o emagrecimento à construção de hábitos permanentes. O nome da Protocolo Sustentação faz referência exatamente à manutenção dos resultados no longo prazo. “A ideia é sustentar a massa muscular, o metabolismo e tudo o que foi conquistado durante o tratamento”, explica Carol. Na avaliação da educadora física, a chegada das canetas emagrecedoras não reduz a importância da atividade física, mas amplia a necessidade de acompanhamento profissional para que o processo de emagrecimento ocorra de forma segura e sustentável. ^{VB}



LifeFitness

**HAMMER
STRENGTH**

Mais de seis décadas de legado unindo inovação, biomecânica e qualidade para elevar a performance e transformar a experiência do treino.



LIFE FITNESS / HAMMER STRENGTH STORE EM BH

A experiência Life Fitness / Hammer Strength em novo endereço. Visite a nossa loja conceito e conheça de perto as soluções, tecnologias e inovações desenvolvidas por uma marca que é líder global em equipamentos fitness premium.



Av. José Maria Alkimin, 952, Loja 6
Belvedere • Belo Horizonte/MG



BUFFET COM RIGOR DE À LA CARTE



Beggiato, no Prado, leva o self-service a outro patamar, garantindo premiações estaduais e nacional na categoria



FOTOS / MILENE MARQUES

Buffet oferece variadas opções de saladas e pratos quentes, cardápio muda diariamente

Chegar para o almoço no restaurante Beggiato é perceber que o buffet pode ir muito além da praticidade. Enquanto o cliente percorre uma bancada repleta de saladas, massas frescas, carnes, peixes, acompanhamentos e receitas autorais, encontra uma cozinha que trabalha com o mesmo rigor de um restaurante à la carte, onde cada preparo recebe atenção aos ingredientes, às técnicas e à apresentação. Essa combinação entre variedade, criatividade e excelência transformou a casa, localizada no bairro Prado, em uma referência da gastronomia belo-horizontina e fez do restaurante tetracampeão do concurso O Quilo é

Nosso, a principal competição nacional dedicada aos restaurantes self-service.

Embora o reconhecimento tenha se consolidado nos últimos anos, a proposta do Beggiato começou a ser desenhada muito antes da abertura da casa, em 2013. Apaixonada por gastronomia desde a adolescência, a *chef* e sócia Fernanda Beggiato acumulou experiências em restaurantes, estudou gastronomia, passou por uma especialização na Itália e amadureceu a ideia de criar um buffet que unisse liberdade de escolha e alta qualidade. O projeto ganhou forma ao lado da mãe Rosângela Pieri Chiari, do tio Eduardo Beggiato, responsável

pelo projeto arquitetônico, e de Antônio Luiz Tenuta, sócio que assumiu a experiência no salão e se tornou uma das marcas registradas do restaurante.

Desde o início, a intenção nunca foi apenas oferecer um almoço variado. A proposta era mostrar que um restaurante self-service poderia entregar a mesma atenção dedicada a uma casa de serviço à la carte. "A gente queria ter a variedade do self-service, mas com a qualidade de um restaurante à la carte", resume Fernanda. Essa filosofia aparece em todos os detalhes da operação. O cardápio muda diariamente, as receitas são constantemente renovadas e o buffet reúne mais de 20 opções de pratos quentes, diferentes cortes de carnes, peixes, massas, uma grande variedade de saladas e uma mesa de sobremesas preparada com o mesmo cuidado dedicado aos pratos principais. A preocupação em surpreender o cliente faz parte da rotina da cozinha, que combina preparos clássicos com criações autorais desenvolvidas pela própria chef.

Foi justamente essa busca constante por inovação que levou o Beggionato a participar, em 2021, do concurso O Quilo é Nosso. Logo na estreia, o restaurante conquistou o primeiro lugar em Minas Gerais e a terceira colocação nacional com a Almôndega de Lentilha com Chutney de Abacaxi. No ano seguinte, veio o título brasileiro com o Nhoque de Abóbora ao Molho de Cogumelos e Sálvia, uma receita vegana, sem glúten e sem lactose, que conquistou jurados e clientes. Em 2023, foi a vez do Canelone de Palmito Pupunha garantir mais uma vitória, enquanto, em 2025, o Medalhão de Frango Defumado em Trilogia de Couve-flor consolidou o tetracampeonato da casa.

"O concurso foi a virada de chave do restaurante", afirma Fernanda. Segundo ela, as premiações ampliaram a visibilidade da marca, atraíram novos clientes e consolidaram a credibilidade construída desde a inauguração. Os pratos vencedores



Fernanda Beggionato, Antônio Tenuta e Rosângela Chiari comandam o restaurante

passaram a fazer parte da identidade do Beggionato e continuam presentes no buffet. O canelone de palmito pupunha, por exemplo, tornou-se um dos maiores sucessos, enquanto o nhoque e o medalhão de frango aparecem frequentemente no cardápio. Em alguns dias da semana, o restaurante reúne as quatro receitas campeãs.

O reconhecimento também trouxe um compromisso ainda maior com a qualidade. Fernanda acompanha de perto a rotina da cozinha, participa do desenvolvimento das receitas e faz questão de manter contato constante com quem frequenta o restaurante. Não é raro encontrá-la próxima ao buffet observando as escolhas dos clientes, ouvindo sugestões e entendendo quais sabores despertam mais interesse. Esse diálogo direto se tornou uma ferramenta importante para criar novos pratos e manter o cardápio em permanente evolução.

Nos bastidores, a estabilidade da equipe é outro ponto que ajuda a explicar a consistência



—
Das saladas às sobremesas, pratos são elaborados com cuidado e muito sabor

do restaurante. Muitos profissionais trabalham no Beggiano há mais de uma década, reflexo de uma gestão próxima e de um ambiente que valoriza o diálogo, o respeito e o desenvolvimento das pessoas. Para Fernanda, uma cozinha afinada depende tanto de boas receitas quanto de profissionais comprometidos e motivados.

Se a cozinha é responsável por surpreender o paladar, o salão completa a experiência. Antônio recebe os clientes, circula entre as mesas, faz recomendações e cria uma relação de proximidade que fideliza quem frequenta a casa. “Ele gosta de receber as pessoas como se estivesse na casa dele”, conta Fernanda. A presença constante e o atendimento personalizado fazem com que muitos clientes retornem não apenas pela comida, mas pela sensação de serem verdadeiramente bem recebidos.

Enquanto a equipe finaliza os testes para a próxima edição do O Quilo é Nosso, o Beggiano se prepara para buscar o pentacampeonato sem abrir mão daquilo que construiu sua reputação ao longo dos últimos anos: um buffet que valoriza a criatividade, respeita os ingredientes, acompanha as tendências da gastronomia e prova, todos os dias, que um restaurante self-service pode oferecer uma experiência tão completa quanto memorável. 🍴



SERVIÇO

Beggiano

Rua Cura D’Ars, 722 – Prado
Segunda a sexta, das 11 às 14h30
Sábado e domingo, das 11h30 às 15h
Contato: (31) 98315-4389

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”.

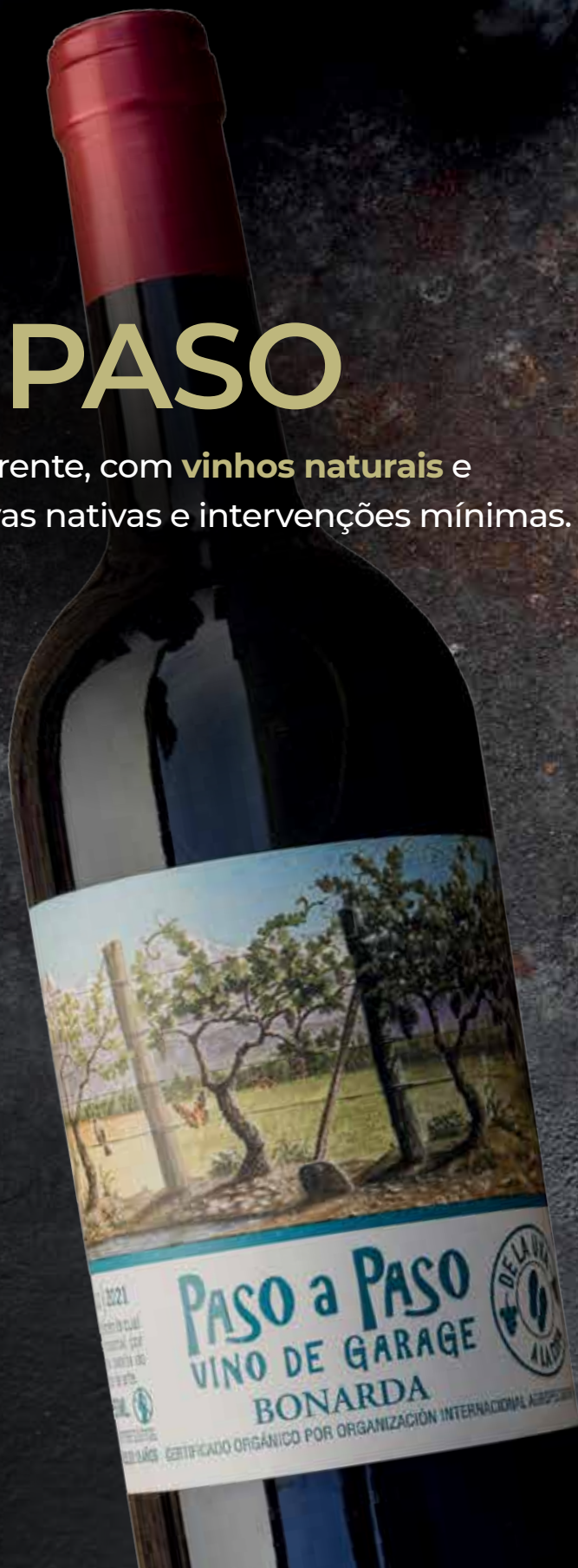


Imagem de fundo: Freepik

Beba com responsabilidade

VIVER GOURMET



MAFÊ LAGES
@mafe_lages

HOU MEI, VALE A VISITA



O Hou Mei é um restaurante asiático localizado no Lourdes, na rua Marília de Dirceu. A casa conta com uma opção muito legal: o churrasco coreano. Eu escolhi o Bulgogui, que são 400g de finas fatias de bife ancho marinadas em tempero agri-doce típico coreano. Essa opção sai por R\$ 185 e alimenta tranquilamente duas pessoas, três a depender do apetite. As porções de churrasco vêm com acompanhamentos. O melhor complemento foi o shimeji, ficou uma delícia feito na hora! A ideia principal é montar como um “wrap” no alface, colocando a carne e os outros acompanhamentos, como o kimchi e o arroz gohan. Mas não é só de churrasco que vive o Hou Mei, a casa também conta com outras entradas e pratos deliciosos. Um dos melhores é o Topokki, que consiste em



FOTOS / MAFÊ LAGES

rolinhos de massa de arroz e molho à base gochujang, ovos cozidos, salsicha e queijo. As opções de buns (de porco e de frango empanado) também são boas escolhas. Dos pratos individuais, ficou para a próxima visita o Kimchi Fried Rice, que é um arroz japonês com kimchi, cubos de barriga de porco, ovo frito e nori. Para beber há opções de saquês e sojus, além de chope e drinks, como a caipisakê de lichia. Para completar a experiência, o restaurante também tem salas de karaokê que você pode reservar! O Hou Mei é um restaurante que engloba boa parte da experiência da culinária asiática, vale a visita!

—
Siga as redes sociais!
@vivergourmet
@mafe_lages

DICAS EM BH



BAR DA CASA RIUGA

O Riu é o bar da Casa Riuga, ficam lado a lado! Já adianto a melhor pedida: o tartare de alcatra com gema curada é sensacional! Ainda tem algumas castanhas que dão um toque especial. Entre os drinks autorais, o mais interessante é o Melina, feito com whisky amanteigado, xarope de mel, pasta de baunilha e bitter. Os coquetéis são bem feitos, também há boas opções de autorais. O Riu fica na rua Cláudio Manoel, 1124



MENU DE INVERNO

O Rex Bibendi está com um menu especial para o inverno, o “Menu Trattoria” que vai ficar disponível até o final de julho. De entrada, a polenta é ótima para dias frios. Entre os principais, a lasanha de ossobuco tem sido a que mais sai. Outra indicação é o porco glaceado com agnolotti de provolone! E lá é um excelente lugar para tomar um vinho. Na dúvida, o sommelier te ajuda a escolher. O Rex Bibendi fica na Savassi, na rua Antônio de Albuquerque, 917.



EXPECTATIVA ALTA

Como é dos chefs do Okinaki e do Parallel, minha expectativa estava alta para o Vértice. Das comidas, provei o steak tartare e a croqueta de pastrami. Faltou provar o Lobster Roll, que vem fazendo muito sucesso. A carta de drinks autorais da casa é bem interessante, vale pedir um ou dois para provar. O Vértice fica no Lourdes, na rua Santa Catarina, 1141.

MENU DE INVERNO



Hotel Senac Grogotó lança cardápio inspirado na sazonalidade, sabores regionais e identidade culinária



FOTO/MARISTELA BRETAS

Mauro César de Paula: aplicação prática do conhecimento

Valorizando os ingredientes típicos de cada estação do ano, a cultura regional e os pequenos produtores, o Hotel Senac Grogotó, em Barbacena, na região do Campo das Vertentes, lança neste mês o menu *As quatro estações*, inaugurado com a temporada de inverno. A proposta oferece uma experiência gastronômica baseada na sazonalidade, reunindo ingredientes frescos, sabores regionais e preparações que aliam criatividade, técnica e identidade culinária.

A cada estação, o cardápio será renovado, explorando ingredientes característicos do

período e proporcionando aos hóspedes e visitantes novas combinações de sabores, aromas e texturas. O menu de inverno tem creme de couve-flor, croutons e queijo gouda; sorrentino com Joelho de porco, demi-glace e cogumelos; surubim em crosta de canjiquinha, fonduta de queijo e arroz negro e rabanada mineira (sobremesa).

O presidente do Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac, Nadim Donato, destaca a importância do Hotel Senac Grogotó para Barbacena e região, tanto pelo incentivo ao turismo quanto pela geração de empregos e formação de profissionais

por meio da unidade educacional.

“Esse hotel é um orgulho nosso, temos vários e vários *chefs*, fora do Brasil inclusive, que se fizeram aqui. Há menos de três anos, o Sistema Fecomércio conseguiu recuperar o Hotel Grogotó com um investimento de cerca de R\$12 milhões. Começamos pela cozinha e fizemos uma série de melhorias. E não vamos parar, porque ele é um hotel-escola, não é um hotel para rentabilizar o sistema”.

O menu *As quatro estações* foi idealizado pelo *chef* executivo do hotel, Mauro César de Paula, a partir do desafio de criar um cardápio que pudesse se renovar periodicamente sem perder a identidade do restaurante. “Mais do que um projeto, o menu representa um exercício de estudo, pesquisas e aplicação prática do conhecimento desenvolvido por nossos alunos no hotel-escola”, afirmou.

“A gente sempre trabalhou a sazonalidade, não no sentido de ter produtos mais baratos, mas de ter produtos que a gente consiga extrair o melhor deles. É uma forma de reafirmar nossa valorização do pequeno produtor. É gratificante e me inspira poder pegar o alimento e conseguir transformá-lo, por meio das técnicas trabalhadas, para trazer uma experiência legal para nossos hóspedes e visitantes”.

Mauro César explica ainda que “a cada quatro estações a criatividade tem de se renovar porque no ano seguinte tem outras quatro estações, com novos pratos, novas experiências, novas tendências com combinações de sabores, aromas e texturas”. Os pratos já consagrados pelos clientes, como o picadinho de filé mignon, o nhoque de mandioca e a goiabada frita com ganache de requeijão de raspa, permanecem no cardápio, preservando a identidade gastronômica do Hotel



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Cardápio valoriza produtor e mantém identidade do restaurante

Senac Grogotó. O menu *As quatro estações* estará disponível diariamente no restaurante do hotel, exceto durante o buffet de almoço aos domingos. O atendimento acontece das 12h às 15h, no almoço, e das 19h às 22h, no jantar.

APRENDIZADO ALIADO À EXPERIÊNCIA

Edson Puiati, diretor de hospitalidade e gastronomia, conta que o Senac tem o programa Prática na Real que conecta educação, mercado e experiência profissional. “Os alunos são levados para dentro do hotel ou restaurante para que eles possam colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, vivenciando situações reais de produção e serviço.”

Em quase dois anos de funcionamento, o programa já recebeu milhares de alunos de diversas regiões do país em todos os segmentos de formação da instituição. “Para isso temos as empresas pedagógicas, como o hotel-escola e o restaurante-escola. O objetivo de ter uma empresa, a



— Nadim Donato anunciou abertura do restaurante-escola onde funcionou o Vecchio Sogno

RESTAURANTE-ESCOLA

Nadim Donato anunciou que os investimentos do Senac em turismo e gastronomia continuam. Entre setembro e outubro será inaugurado, no bairro Santo Agostinho, em Belo Horizonte, um restaurante-escola, instalado no imóvel onde funcionou, até 2020, o restaurante Vecchio Sogno, anexo à Assembleia Legislativa.

Além de servir como espaço de formação para os alunos dos cursos de gastronomia e hospitalidade, o restaurante atenderá o público e terá parceria com o *chef* Ivo Faria, responsável pela cozinha do antigo estabelecimento.

O presidente informou ainda que o tradicional restaurante-escola do Senac, localizado no Centro de Belo Horizonte, passa por reformas e deverá ser reaberto ainda este ano.

operação de um hotel, de um restaurante ou de um café dentro do Senac é fomentar esta prática vivencial desses alunos no dia a dia deles”, conta.

Nesse contexto, o novo menu também se torna uma ferramenta de aprendizagem. “Além de proporcionar uma experiência gastronômica diversificada e de qualidade aos hóspedes e visitantes, as empresas pedagógicas permitem que os alunos coloquem em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, vivenciando situações reais de produção e serviço”, afirma Puiati.

HOTEL SENAC GROGOTÓ

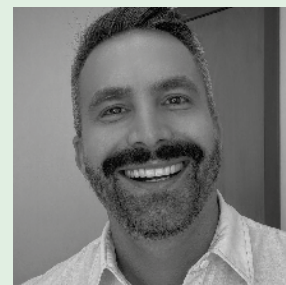
Em tupi-guarani, “Grogotó” significa “o lugar de onde se avista o mais belo pôr do sol”. Localizado às margens da BR-040, em Barbacena, na Serra da Mantiqueira, a cerca de 170 quilômetros de Belo Horizonte, o Hotel Senac Grogotó é ligado à unidade do Senac na cidade e foi o primeiro hotel-escola da América Latina.

Desde sua inauguração, em 1960, e integração ao Sistema Senac, em 1972, tornou-se referência na formação de profissionais da hospitalidade. No hotel, alunos desenvolvem atividades práticas supervisionadas por instrutores, desde cursos básicos de culinária até programas de pós-graduação realizados no Centro de Educação Permanente.

O empreendimento dispõe de 88 apartamentos distribuídos em quatro andares, além de um complexo de lazer com piscinas interna aquecida e externa, quadras esportivas, espaço kids, academia, salões de jogos e leitura, saunas seca e a vapor. Também oferece estrutura completa para eventos corporativos, com isolamento acústico, auditório para 120 pessoas, cinco salas de apoio e salão multiuso. ©B

(*) Viajou a convite do Senac MG

VIVER FELICIDADE



SAMUEL GUIMARÃES

PREMIADA MINEIRIDADE

—
Estar entre os 100 melhores restaurantes do Brasil, numa lista da revista Exame, jamais passaria pela cabeça da *chef* Ana Gabi Costa, tempos atrás. É que ela não chegou à cozinha por um plano de carreira. Hoje, à frente do cardápio delicioso do Trintaetum Restaurante, em BH, a sorridente e premiada *chef* só tem o que comemorar. “Eu encontrei na cozinha uma forma de expressão, capaz de reunir tudo o que sempre me emocionou: pessoas, cultura, memória, criatividade. É assim que entrego a hospitalidade mineira em cada prato”, pontua.

ENTRE OS MELHORES DO BRASIL

—
Curioso com a premiação, uma vez que o

Trintaetum preza pela mineiridade, eu perguntei a Ana Gabi sobre sua relação com a cozinha mineira. Eis uma resposta digna de uma mineira bem mineira: “a nossa comida costuma ser vista como simples, mas guarda uma complexidade que poucos reconhecem. Existe muita técnica e conhecimento por trás de preparos que atravessaram gerações. Meu trabalho é trazer valor e preservação sem desconectar esses preparos da sua essência”. Pois bem! O reconhecimento da Exame mostra que dá para levar essa cozinha ao centro da gastronomia brasileira sendo fiel às origens. “É um prêmio que celebra não só o Trintaetum e os demais restaurantes de Minas presentes na lista, mas a força da cultura de Minas e de todos os produtores que caminham conosco”.

E A FELICIDADE, O QUE É?

—
“Se, através da minha cozinha, eu conseguir despertar orgulho em quem é mineiro e curiosidade em quem ainda não conhece a riqueza da nossa cultura sinto que estou exatamente onde deveria estar. A felicidade nasce justamente daí: de dedicar a vida à construção de algo em que acreditamos. As pequenas conquistas do dia a dia e as grandes realizações ganham um significado diferente quando fazem parte de um propósito maior. Para mim, trabalhar por algo que amo é também uma forma de viver bem”. Uai, só, e ela tem toda razão!



QUEIJO DE MINAS



Rota abre seu sétimo circuito da iguaria, além de inaugurar um Circuito de Caves, na Serra da Piedade



FOTOS/NEREU JR.

Queijo é pilar da identidade cultural do mineiro e ganha projeção com rotas turísticas

Quem carrega o DNA do queijo e traz na alma a tradição de consumir o produto, que mais que um item na lista de compras é um pilar da identidade cultural do povo mineiro, pode começar a salivar. A Rota do Queijo de Minas abre neste ano seu sétimo circuito com novidades produzidas por seis fazendas na Zona da Mata. Agora, se a questão é descobrir os segredos deste símbolo de hospitalidade que representa

nada menos que 300 anos de história, a boa-nova é a inauguração de um Circuito de Caves voltado à degustação do icônico Queijo Frei Rosário e demais produtos parceiros da Rota, no Santuário Basílica Nossa Senhora da Piedade, em Caeté, Região Metropolitana de BH.

As novidades foram anunciadas no encerramento do mini Made in Minas realizado nos dias 20 e 21 de junho no santuário, no circuito



**Mini Made in Minas aconteceu no Santuário
Basilica Nossa Senhora da Piedade**

Entre Serras da Piedade ao Caraça. Pela primeira vez um evento não religioso aconteceu na casa da padroeira do estado. “Estou muito feliz com a abertura do padre Wagner Calegário, reitor do santuário. Vamos buscar entendimento junto à Mitra Arquidiocesana de BH - instituição que representa o bispado como pessoa jurídica - e à diretoria do santuário para vermos a possibilidade de o evento ser anual”, avalia Jordane Macedo, diretor da Culturar - empresa de valorização da mineiridade.

O primeiro circuito da Rota do Queijo de Minas, idealizada pelo produtor cultural e que reúne hoje 54 queijeiros artesanais, foi criado na região da Canastra, seguido por Araxá, Mantiqueira de Minas, Diamantina e Entre Serras

da Piedade ao Caraça. E como não “aguentava mais” ser perguntado onde encontrar o produto “do Zé, do Tião, da Maria”, ele diz que estabeleceu o Templo Sagrado do Queijo Mineiro no Mercado Central de BH. Agora, com o estudo de viabilidade do circuito Zona da Mata: Juiz de Fora e Entorno concluído, iniciou o desenvolvimento do projeto.

A Rota teve início há três anos e meio, após uma epifania de Jordane Macedo, quando frequentava a região da Canastra, próximo a Pimenta, cidade natal da família dele. Ali, trabalhou na lida do café, em açougues, estreitou laços com queijeiros locais e decidiu ampliar o leque. “Depois que descobri que vou mesmo morrer um dia, porque a gente não tem esta visão, resolvi viver intensamente. Faz muito sentido estar com estas



FOTO / NEREU JR.

— **Jordane Macedo: "É um trabalho que agrega valor ao trabalho deles"**

peças e divulgar o trabalho delas, com histórias de superação e amor. É um trabalho que agrega valor ao produto deles".

Foi assim que os queijeiros de Rio Piracicaba, cidade a 129 km de BH que integra o circuito Entre Serras da Piedade ao Caraça, resgataram uma tradição quase soterrada pelo êxodo rural imposto pelo avanço da mineração e despertaram na população a sensação perdida de orgulho e pertencimento. Durante uma prosa com Jordane Macedo surgiu a ideia de se criar o projeto turístico bate-volta de trem BH-Rio Piracicaba. "Não existe uma experiência mais mineira que sair de trem para dar um rolê e visitar a fazenda de um queijeiro", garante ele.

O produtor do Queijo Trilhos do Ferro, Pedro



FOTO / ADRIANA DINIZ

— **Pedro Caldeira, do queijo Trilhos do Ferro: visitantes de todos os estados do Brasil**

Caldeira, foi um dos entusiastas por experiência própria. Ele passou os anos de sua graduação em engenharia na PUC-Minas indo para BH e voltando a Rio Piracicaba de trem. "No dia 20 de junho deste ano desembarcaram na cidade 200 pessoas do trem da Vale. E a rota começou apenas há nove meses. Já recebemos visitantes de todos os estados do Brasil. Só falta o Amapá", conta Pedro Caldeira, que mantém um registro acurado da procedência dos turistas.

A taxa de visitação da cidade é de R\$ 20. O trem da Vale sai da Estação Central de BH diariamente às 7h e retorna às 17h15. A passagem econômica custa R\$ 81 e a executiva, R\$ 116. O tempo de viagem é de 2h30.

A história do produtor do Queijo João de Barro,



FOTO / ADRIANA DINIZ



FOTO / NEREU JR.

Adriana Almeida, do queijo Mantiqueira de Minas, e queijos para degustação

Cristiano Almeida Martins, em Datas, região de Diamantina, é de superação. A tradição do fazer artesanal do queijo começou com o bisavô, que passou para o avô até chegar nele, mas sempre limitado ao consumo próprio. Quando a filha foi para a faculdade, tiveram que produzir também para comercialização. O início foi difícil, lembra Cristiano, que chegou a pensar em desistir. Mas com a divulgação do trabalho pela Rota, somada à dedicação dele e da esposa, Édila Silva, veio o reconhecimento: Prêmio Brasil 2024.

Tanto Cristiano quanto Pedro produzem o Queijo Mineiro Artesanal (QMA), cujo modo de fazer, a partir do leite cru, foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) em 2024.

Com mais tempo de ordenha, prensagem e

salga, Adriana e Luiz Antônio, proprietários da Queijaria Almeida Guimarães, há 14 anos produzem o Mantiqueira de Minas em Itanhandu, no Sul de Minas. “É uma história que vem do parmesão que os italianos deixaram na minha região, a Mantiqueira”. Eles produzem Queijo Artesanal de Minas (QAM), categoria que permite o uso de ingredientes exclusivos. Segundo Adriana, são 18 versões.

Depois de todo este tempo em contato com os queijeiros dos cinco circuitos de atuação da Rota, Jordane Macedo aponta a falta de mão de obra especializada como a grande dificuldade enfrentada pelo segmento. “Muitos produtores já têm a tecnologia, orientação técnica e apoio regulatório”. Por outro lado, eles mantêm uma rede de apoio voltada para quem está iniciando o empreendimento. ^{VB}



CIRCUITO DAS CAVES

O "Vaticano mineiro" poderá abrigar o inédito Circuito das Caves. Uma iniciativa do produtor cultural Jordane Macedo em conjunto com a direção do Santuário Basílica Nossa Senhora da Piedade, voltado para degustação de queijos e vinhos. O primeiro passo foi dado durante a realização da primeira Rota do Queijo de Minas de Entre Serras da Piedade ao Caraça, no final de junho, com a inauguração da Cave Frei Rosário.

A menor basílica do mundo tem profunda ligação com a tradição queijeira de Minas Gerais. Há 76 anos, o frei dominicano Rosário Joffily dava início ao processo de produção do primeiro queijo maturado em caverna do Brasil, a uma altitude de 1.746 metros. Hoje considerado um dos melhores do mundo, o Queijo Frei Rosário custa R\$ 210 o quilo. Cada peça pesa de 1,100 quilo a 1,200 quilo e há fila de espera para compra.

"O sabor do queijo maturado na caverna fica mais específico, um sabor de mineral mais intenso que o torna literalmente ímpar. E o clima de altitude, onde a temperatura na cave fica

entre 12°C e 14°C conserva a umidade", atesta Jordane Macedo.

A Cave Frei Rosário, à época do dominicano, foi destinada a abrigar cabras leiteiras, lembra Zacarias Profeta Pereira, 73 anos, 49 deles dedicados ao trabalho no santuário. Braço direito do religioso até a morte dele em 2002, conta que como os animais não se adaptaram ao ambiente, foram criados soltos. Jordane Macedo revela que a ideia da transformação da caverna abandonada ocorreu durante uma visita, há dois anos.

O local recebeu mobiliário rústico, deixando o ambiente aconchegante. Para a inauguração, que contou com a presença de jornalistas, produtores e autoridades locais, o sommelier Ricardo Sá, da Conexão Sommelier Brasil, orquestrou harmonização entre oito tipos de queijos parceiros da Rota com vinhos escolhidos a dedo.

Ao ver o espaço que até pouco tempo servia de depósito ser transformado em cave de degustação, Zacarias Profeta brincou, admirado. "Frei Rosário só não desce do céu porque não pode".

149 + 10% por pessoa

Conheça o Oscar Restaurante, onde a assinatura do Chef Gerardo transforma a culinária italiana em experiência autoral e sofisticada. De março a maio, experimente o novo menu do Chef Gerardo.

Servido diariamente no almoço e jantar, até às 23h.

OSCAR

RESTAURANTE



Chef Gerardo Costa



OSCAR

RESTAURANTE

@restaurante.oscar 
(61) 3319 3030 

 plazabrasilia.com.br/brasiliapalace
 reservaspalace@plazabrasilia.com.br

PERSPECTIVA

PSI



CIBELE RUAS

Psicanalista
cibele.ruas@gmail.com

ABUSOS NARCISISTAS

Nos relacionamentos, são possíveis diferentes tipos de abuso. A violência doméstica é o mais escandaloso e patente entre eles. No entanto, quando o parceiro é narcisista, o drama se desenrola insidiosamente, sendo muitas vezes difícil que a própria vítima se dê conta do que está em jogo.

Os sinais são sutis e sobre coisas triviais: críticas sobre o filme sugerido, a escolha do cardápio do jantar – qualquer pretexto serve para fazer o outro se sentir inadequado.

Os abusos narcisistas são comuns nos relacionamentos com presunção de disparidade de nível econômico, social, cultural, muitas vezes inexistente. O objetivo central é manter o outro em posição de inferioridade e submissão – aquele que não sabe como se vestir ou se comportar, o que falar ou o que fazer.

Um simples olhar de reprovação basta para estragar o momento – e, de momento em momento, toda a vida do parceiro. Tudo começa de forma dispersa, aos poucos as alfinetadas se tornam mais frequentes, mantendo o parceiro sempre em posição de alerta para não desagradar esse outro que se impõe como tão superior. A desigualdade no relacionamento se estabelece e vai se acentuando.

A submissão gerada estabelece uma situação de dependência e, para manter essa constelação, os narcisistas tendem a afastar todas as pessoas do círculo de parentes e amigos do outro. O

QUALQUER PRETEXTO SERVE PARA FAZER O OUTRO SE SENTIR INADEQUADO

isolamento corta sua rede de apoio e aprofunda o jogo de controle e subordinação. Esta é uma das consequências mais perigosas nesses relacionamentos: a pessoa-alvo fica sem ter a quem recorrer.

Para melhor exercer o domínio, os narcisistas precisam deturpar os fatos e estabelecer sua versão dos acontecimentos como soberana, provocando no parceiro uma confusão mental que destrói sua confiança na própria capacidade de julgamento. Eles mentem com tal convicção que conseguem sobrepor suas opiniões àquilo que foi testemunhado.

Aos poucos as defesas emocionais da parte vitimizada vão sendo destruídas, deixando-a mais vulnerável e distante de sua real identidade.

A persona pública dos narcisistas é muito afável. Quase ninguém notará a agressividade subjacente. É o parceiro quem deverá acordar para o que está acontecendo e encontrar forças e, se possível, buscar ajuda profissional para recobrar sua autoconfiança e se desvencilhar das armadilhas de um relacionamento com pessoa narcisista. ®

Minas S/A

REALIZAÇÃO:

O TEMPO

Temporada **Protagonismo**

Helenice Laguardia

Por trás de grandes empresas,
existem protagonistas
de grandes histórias.



Confira esta e outras
entrevistas no Youtube

OFERECIMENTO:



GERDAU
O futuro se molda

UM OLHAR PARA A SAÚDE



Método Kur acompanha mudanças e evolui para atender desafios da atualidade



FOTOS / DIVULGAÇÃO

Kurotel oferece cuidado personalizado para todas as fases da vida

Há mais de quatro décadas, o Kurotel integra ciência, prevenção e cuidado personalizado para auxiliar pessoas que buscam mais qualidade de vida, equilíbrio e longevidade. O Kur desenvolve uma abordagem que, atualmente, se tornou uma das principais demandas da sociedade: cuidar da saúde antes que os problemas apareçam.

Criado na década de 70, por Luís Carlos Silveira, reconhecido como o pai da medicina preventiva no Brasil, o Método Kur nasceu da compreensão de que saúde não pode ser analisada de

forma fragmentada. O corpo, a mente, os hábitos e o ambiente estão conectados, e compreender essa relação é fundamental para promover qualidade de vida ao longo do tempo.

As necessidades pessoais mudam ao longo da vida. O Método Kur acompanha todas as mudanças e evolui para atender de forma direcionada os desafios mais presentes na atualidade. Os programas focados propõem uma nova forma de se relacionar com a própria saúde: com conhecimento, prevenção e acompanhamento contínuo.

O aumento dos casos de burnout e estresse crônico, por exemplo, revela o impacto de uma rotina marcada por excesso de estímulos, alta demanda profissional e pouca recuperação física e emocional. Nesses casos, o acompanhamento integrado no Método Kur busca restaurar o equilíbrio e criar estratégias para uma relação mais saudável com o trabalho e a vida cotidiana.

O sono também ganhou protagonismo. Por meio de investigação clínica, avaliação multiprofissional e interdisciplinar e recursos terapêuticos específicos, a conduta do Kurotel auxilia na identificação das causas que comprometem a qualidade do descanso.

O emagrecimento saudável, a melhora da composição corporal e o fortalecimento muscular são conduzidos de forma individualizada, respeitando as características e os objetivos de cada pessoa. Para aqueles que utilizam medicamentos para controle de peso, o Método Kur oferece acompanhamento especializado, integrando o uso assistido de emagrecedores a estratégias voltadas para a preservação da saúde e a manutenção dos resultados ao longo do tempo.

Entre as mulheres, a menopausa representa uma das fases que mais exigem atenção. Com suporte médico, nutricional, psicológico e fisioterapêutico, o programa focado em menopausa atende às necessidades de cada mulher nesse período.

Todas essas iniciativas convergem para um objetivo maior: a longevidade. No Kurotel, entende-se que cada pessoa possui uma história, necessidades e objetivos próprios. O cuidado começa pela escuta, passa por uma avaliação aprofundada e resulta em uma conduta construída de forma integrada por médicos, psicólogos, nutricionistas, fisioterapeutas, educadores físicos, enfermeiros e terapeutas. “Cuidar da saúde de forma preventiva significa olhar para a pessoa como um todo: seus



Caminho das Águas: estímulo à circulação

exames, hábitos, emoções, sono, alimentação, movimento e momento de vida. O Método Kur nasce dessa integração entre ciência, escuta e cuidado personalizado”, afirma Mariela Silveira, diretora médica do Kurotel.

Localizado em Gramado, o Kurotel une hotelaria de alto padrão, clínica médica, spa com tecnologias avançadas e uma equipe multi e interdisciplinar própria focada em programas personalizados de saúde, bem-estar e longevidade. Em 2026, uma unidade foi inaugurada como expansão da expertise do Método Kur, unindo a experiência imersiva de saúde e bem-estar da Serra Gaúcha à dinâmica urbana do Kur Wellness São Paulo, modalidade sem hospedagem. ®



SERVIÇO

Kurotel

0800 970 9800 Gramado
(11) 966075175 São Paulo
@kuroteloficial

CLÍNICA TATHYA TARANTO APRESENTA O FUTURO DA BELEZA



Baseados nos princípios da medicina regenerativa, os exossomos autólogos inauguram uma nova era dos tratamentos estéticos, estimulando a capacidade natural de regeneração da pele e dos cabelos



FOTO \ DIVULGAÇÃO

O novo luxo na estética atende pelo nome de medicina regenerativa. A ideia de camuflar os efeitos do tempo deu lugar a um conceito mais inteligente: estimular a capacidade do próprio organismo de se regenerar. E é exatamente dessa lógica que nasce os exossomos autólogos, um dos tratamentos de beleza mais inovadores da atualidade.

Já adotada por nomes como Brad Pitt, Gwyneth Paltrow e Kim Kardashian, a técnica acaba de chegar à Clínica Tathya Taranto, em Belo Horizonte, consolidando uma tendência que vem redefinindo o futuro do autocuidado.

Os exossomos são vesículas extracelulares que contêm lipídios, proteínas, enzimas antioxidantes e microRNAs, e desempenham um papel crucial na comunicação positiva entre células. Em outras palavras, são mensageiros biológicos capazes de orientar tecidos inflamados ou envelhecidos a retomarem seu funcionamento. Por isso, eles têm uma potente capacidade regenerativa, anti-inflamatória e moduladora.

Na pele, os exossomos atuam estimulando a produção de colágeno, melhorando a textura, aumentando a firmeza, devolvendo luminosidade e suavizando rugas e linhas finas de maneira natural. "Diferentemente de outros tratamentos de rejuvenescimento, essa é uma técnica que conversa com a biologia do paciente. Ou seja, em vez de apenas corrigir um efeito visível, ela trabalha na raiz, a nível molecular, restaurando o equilíbrio e a vitalidade tecidual", explica a Dra. Tathya, dermatologista à frente da Clínica Tathya Taranto.

A versatilidade do método, contudo, vai além do rejuvenescimento facial. Os exossomos autólogos vêm sendo utilizados como aliados importantes no tratamento da alopecia androgenética e de outras formas de queda capilar, estimulando o crescimento de novos fios, aumentando a densidade, fortalecendo o couro cabeludo e contribuindo para cabelos mais saudáveis e resistentes.

A obtenção dos exossomos exige apenas uma pequena coleta de sangue em consultório. O material é centrifugado para separar o plasma rico em plaquetas (PRP), que depois passa pelo Exomine: um dispositivo que filtra os detritos celulares e estimula a liberação dos exossomos e fatores de crescimento pelas plaquetas. O resultado é um material extremamente concentrado, o que explica sua alta eficácia.

Além da alta performance, outro aspecto que chama atenção é a segurança do tratamento. Por utilizar o próprio sangue do paciente, o risco de reações adversas é praticamente zero. No entanto, nada disso elimina a necessidade de um bom diagnóstico, como explica a Dra. Tathya: "os exossomos autólogos têm efeitos incríveis, mas não são milagrosos. Como qualquer outro procedimento, eles possuem indicações específicas e excelentes resultados quando utilizados para o paciente certo. Por isso, cada caso precisa ser avaliado individualmente".

Para saber mais sobre essa tecnologia e descobrir se ela é indicada para você, entre em contato com a Clínica Tathya Taranto.®

**GILDA VAZ**

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

FASCÍNIO E SERVIDÃO NO MUNDO CONTEMPORÂNEO

A expressão *fascínio e servidão* encontra-se em *Psicologia das Massas e análise do Eu* (1921), de Freud. O próprio texto poderia ter sido escrito hoje, pois suas reflexões permanecem atuais. Freud antecipa aquilo que, pouco depois, eclodiria em uma massa humana em torno do que se constituiu como o horror do nazismo. Ao relacionar hipnose e relação de grupo, Freud define a adesão grupal como a reunião de pessoas em torno de um mesmo líder. Por isso, questiona se o homem seria um animal de horda conduzido por um chefe ou líder.

Diante das catástrofes, das intempéries e da morte – realidade da qual apenas o ser humano tem consciência –, a adesão ao grupo pode funcionar como uma forma de enfrentamento do desamparo. O problema surge quando a identificação grupal é tão intensa que transforma seus integrantes em um rebanho, submetido aos caprichos daquele que ocupa o lugar de “Senhor”. Nessa condição perde-se a singularidade e a capacidade crítica.

A psicanálise parte da ideia de que há, em cada sujeito, um núcleo irredutível que

A PSICANÁLISE
PARTE DA IDEIA DE
QUE HÁ, EM CADA
SUJEITO, UM NÚCLEO
QUE SUSTENTA SUA
SINGULARIDADE

sustenta sua singularidade: um ponto inegociável de cada um. Por isso, os laços humanos se constroem um a um, como numa coleção, e não como em uma massa. Freud assinala que, nessa devoção ou cegueira amorosa, a falta de piedade pode ser levada até o “diapasão do crime”.

Quando massificadas, as pessoas adoecem. O tratamento psicanalítico busca restituir a capacidade de decidir e desejar, para além da submissão e da alienação. Mais de 100 anos após sua criação, a psicanálise mantém sua força subversiva ao sustentar um desejo capaz de nos manter verdadeiramente vivos, e não meros repetidores. (v)



GRÁFICA

Pampulha

50 ANOS TRANSFORMANDO SUA
INSPIRAÇÃO EM IMPRESSÃO!



(31)99884-0066



@graficapampulha

DESTINOS AUTÊNTICOS



Montanhas e cachoeiras da Cordilheira do Espinhaço atraem turistas com tradições gastronômicas e modos de vida pouco explorados



FOTOS / JOÃO CASTILHO

Cachoeira do Tabuleiro: ícone do Parque Nacional da Serra do Cipó

Ícone do circuito turístico Parque Nacional da Serra do Cipó, a Cachoeira do Tabuleiro perdeu a pole no ranking das mais altas de Minas Gerais de acordo com medições recentes do Instituto Museu das Cachoeiras, responsável pelo Projeto Cachoeiras Gigantes. Mas continua como a maior em queda livre do estado. E teve

a altura, neste quesito, corrigida de 273 metros para 280 metros. Mudanças à parte, a famosa queda d'água não perde a majestade.

“Tabuleiro era citada como a terceira mais alta por não haver informações confiáveis sobre as outras grandes cachoeiras do Brasil. Hoje, ela está na 23ª posição em altura total, mas segue



FOTOS / JOÃO CASTILHO

Morro Redondo e a Capela do Senhor do Bonfim, em Ipema

entre as dez maiores no quesito queda livre”, explica o presidente do Instituto Museu das Cachoeiras, engenheiro Leomar Nestor Teichmann. “Quando tivermos mais medições entre as 200 prováveis mais altas do Brasil será possível disponibilizar os rankings secundários, como o de queda livre”, completa. Hoje, a Cachoeira do Genoíno, em Santa Rita do Ituetto, no Vale do Rio Doce, é a primeira em altura total, com 234 metros, em medição da equipe do instituto.

É do mirante do Parque Natural Municipal do Tabuleiro, no distrito de mesmo nome, em Conceição do Mato Dentro, a 167 quilômetros de BH, que se tem a vista mais impactante da também chamada “cachoeira do coração” devido ao formato do paredão rochoso pelo qual despenham suas águas. Na subida dos 740 metros, em meio a uma vegetação característica de Mata Atlântica e Cerrado, encontrar um exemplar de sempre-viva é sempre surpreendente. A taxa de entrada para adultos é de R\$ 10; menores de 12 anos e 60+ têm isenção.

Tabuleiro, hoje, é referência em turismo de aventura, principalmente de bike, revela Samaron Matos, chefe do departamento de Turismo de Conceição do Mato Dentro. A cidade de belezas naturais está inserida na Cordilheira do Espinhaço, tombada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) em 2006 como Reserva da Biosfera. A formação geológica é a soma das serras do Cipó, dos Cristais, de Ouro Branco, Geral e da Chapada Diamantina, que tiveram origem há mais de 2,5 bilhões de anos.

As trilhas da região são consideradas especiais pelos atletas nacionais e internacionais que participam de pelo menos três importantes eventos esportivos realizados no distrito. “São mais de 11 quilômetros de descida da Cachoeira do Tabuleiro, que a gente chama de downhill (íngremes). Destes, praticamente 8 quilômetros são rock garden - trechos de mountain bike repletos de pedras naturais. A galera pira o cabeça. É um rolê muito técnico”, descreve



FOTOS / JOÃO CASTILHO

—
Cachoeira da Prainha, na comunidade do Baú



—
Cachoeira das Mações, no complexo do Intancado, em Cabeça de Boi

Samarone Matos.

O número de ciclistas que voltam pós-competição para desbravar os territórios rurais cresce desde 2019, quando foi inaugurado o ciclo de torneios. O volume exato deve ser conhecido com a implantação do Observatório de Turismo pela Prefeitura de Conceição do Mato Dentro. Aliado a este movimento, há uma mudança de comportamento do turista, cada vez mais interessado em destinos autênticos, aponta o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas

Oliveira. E são mais de 4 mil distritos, vilas e povoados que preservam tradições gastronômicas e modos de vida pouco explorados, prontos para revelar outras Minas, que são muitas - com a devida licença do autor da "máxima", João Guimarães Rosa.

Na comunidade de Candeias, em Tabuleiro, por exemplo, o conceito de mineiridade extrapola a típica gastronomia local executada com maestria pelas mãos calejadas de Claudineia de Oliveira no fogão a lenha do Recanto do Tambu. Com simplicidade e sabedoria, ela revela o processo de cultivo da mandioca, da cana-de-açúcar, da banana, do café, das verduras e legumes que vão parar na mesa do restaurante, agregando sabor e colorindo o frango com quiabo, o porco com ora-pro-nóbis, o angu de banana verde, o broto de samambaia refogado, a farofa... Mas o paladar explode mesmo é com a sobremesa. Um inusitado pudim de garapa com calda de melado de cana de comer de joelhos. Preço da refeição: R\$ 40 no sistema self-service.

Conceição do Mato Dentro, Itambé do Mato Dentro, Itabira e seus distritos, povoados e comunidades estão inseridos no Caminho dos Diamantes (Diamantina/Ouro Preto), uma das quatro rotas turísticas da Estrada Real, composta por 19 localidades. Aquele pequeno trecho percorrido pela reportagem revelou-se um universo encantado de cachoeiras e belezas naturais, repletas de paredões, poços e vegetação exuberante. Como a Cachoeira da Prainha, na comunidade do Baú, em Tabuleiro (Conceição do Mato Dentro). Ou o Complexo do Intancado, com quatro das 30 quedas d'água da região de Cabeça de Boi (Itambé do Mato Dentro). E ainda, a Cachoeira dos Marques, na Serra dos Alves (Itabira), uma das quatro mais visitadas.



—
 Claudineia de Oliveira, do Recanto do Tibau, em Candeias, e José Agostinho Ferreira, figura tradicional em Cabeça de Boi

SIMPLICIDADE E ACOLHIMENTO

Refúgio bucólico a 117 km de BH, o povoado de Santana do Rio Preto, mais conhecido como Cabeça de Boi, pertence a Itambé do Mato Dentro e é um encanto só. Com cerca de 90 a 100 moradores, a vida pacata do lugarejo gira em torno da pracinha, cercada por um reduzido número de pousadas, bares e restaurantes. “Não tem sinal de celular e a internet, nos estabelecimentos, é para fazer Pix. Não fazemos questão de asfalto. As crianças brincam soltas e às vezes um lobo guará visita a pousada para pedir comida. Ganha fruta ou pão”, conta a proprietária da Villarejo, Márcia Monteiro.

Primeiro morador da pracinha, José Agostinho Ferreira, 83 anos, ainda comanda, com ajuda do filho e muito bom humor, o Buteco do Sô Agostinho. No cardápio, “só as coisas do lugar”, frisa. “É o pastelzinho de queijo e de carne, né. Uma carne de lata, um torresminho,

um queijinho que a gente fabrica (ele tem uma pequena propriedade rural), e a cerveja gelada”. Sempre disposto a um dedo de prosa, às vezes se anima a tocar uma moda de viola.

Nascido no distrito de Ipoema, em Itabira, Agostinho conta ter se mudado aos 5 anos com os pais e avós para Cabeça de Boi, onde se estabeleceram. Ele viu o comércio que tocava com o avô desde os 14 anos fechar as portas após o êxodo rural imposto por mineradoras, que atraíram a mão de obra local. Basicamente, toda a sua clientela. “Me encantei pela natureza do lugar, as serras, as matas, as cachoeiras, e nunca mais quis sair”.

ANCESTRALIDADE

Uma Minas ancestral, que remonta a milhões de anos com marcas indeléveis deixadas nos paredões da Serra do Veado é um espetáculo imperdível em Cabeça de Boi. O sítio arqueológico com pinturas rupestres datadas entre



FOTOS / JOÃO CASTILHO



—
Comida de vó no Raizes, na Serra dos Alves;
frango ensopado do restaurante do Vicente
e bolo de fubá da Pousada Villarejo

8 milhões e 12 milhões de anos confere ainda mais valor às riquezas da região.

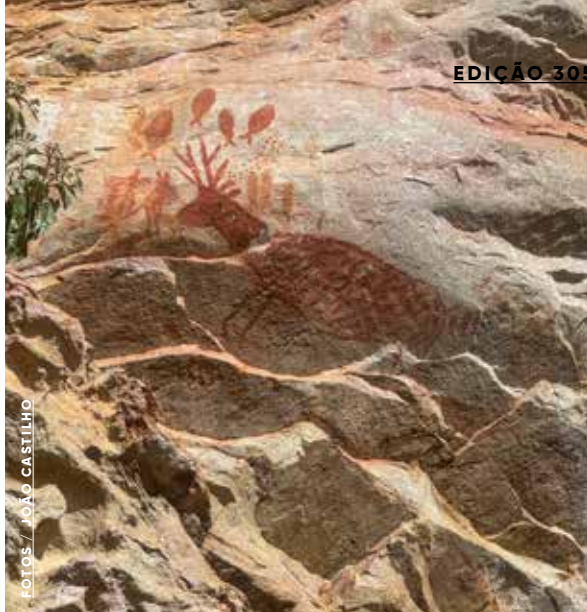
O proprietário do terreno de 5 hectares transformado em área de preservação permanente pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Paulo Sérgio Bittencourt, cobra taxa de visitação de R\$ 10 e também faz as vezes de guia. Certificadas pelo setor de arqueologia do Museu de História Natural da UFMG, as pinturas foram classificadas como da Tradição Planalto, onde é recorrente o desenho do casal veado-peixe. Também há imagens de bois, tatus e figuras humanas, revela Paulinho, como é conhecido.

E se o negócio é voltar na história, vale um pulinho no vilarejo de Serra dos Alves, em Itabira, a 108 km de BH. Lá, o leite ainda chega a cavalo. Grãos de café são secos na porta de casa,

como faz dona Terezinha Soares, que gosta de tomar o sol da manhã enquanto arranca uma e outra erva daninha do canteiro. Ela mora bem em frente da Capela de São José, construída pelos próprios moradores em 1866. “Aqui vem gente o dia inteiro para conhecer o lugar”.

Proprietário da Pousada Arco da Mata, Sérgio Luiz Magalhães calcula que o lugarejo tenha mais casas que moradores. São 120 habitantes - 54 na área urbana e os demais na rural. Uma comunidade que mantém seus costumes nas festas religiosas de São José, de Nossa Senhora da Conceição, do Divino Espírito Santo e de Nossa Senhora do Rosário, quando as marujadas se destacam com suas danças e batuques. E até hoje cultiva mandioca, banana, cana-de-açúcar, café, milho e feijão, com pequenas criações de porcos, galinhas e gado leiteiro.

“A Serra dos Alves surgiu quantos os bandeirantes passaram por aqui, em 1850. O nome vem dos primeiros moradores, donos da Fazenda das Cobras, a mais antiga da região. Hoje ainda tem muitos que assinam Alves”, conta o condutor Geraldo Silva Soares. Como a frenética busca por ouro e cristais não teve muito sucesso no povoado, a economia voltou-se para agricultura e pecuária de subsistência.



FOTOS / JOÃO CASTILHO

Pintura rupestre na Serra do Veado, em Cabeça de Boi



Terezinha Soares, moradora da Serra dos Alves

A 20 km dali, na divisa com o distrito de Ipoema, o Morro Redondo se ergue a 1.200 metros de altitude. Um mirante natural que permite visão 360 graus da região. No topo está a Capela do Senhor do Bonfim, que recebe fiéis em romaria, e o monumento *O Destino*, da artista plástica Vilma Noel. O condutor Geraldo Silva Soares recorda, orgulhoso, de sua participação na força-tarefa criada para reforma da capela, em 2010. Ao subir a íngreme rampa de acesso ao mirante, lembrou como dividiam o conteúdo do saco de cimento em dois para conseguir carregar o peso até o topo. Durante visita ao Museu do Tropeiro de Ipoema, fez questão de mostrar a foto dele em ação, em livro do fotógrafo Ronei-jobber Andrade sobre a região.

“Itambé do Mato Dentro, Cabeça de Boi, Conceição do Mato Dentro, Tabuleiro, Serra dos Alves, Ipoema e Itabira estão no mesmo circuito do Espinhaço, da Serra do Cipó. Há uma conexão estabelecida pela natureza, com vegetação, montanhas, fauna e flora dando unidade. O que muda é a singularidade de cada povo, com seus hábitos, culturas e tradições”, conclui a secretária de Turismo, Cultura e Esportes de Itambé do Mato Dentro, Luciana Mara Duarte Simões.

É isso. “Minas - a gente olha, se lembra, sente,

pensa. Minas - a gente não sabe”, resume a frase pinçada do texto “Aí está Minas: a mineiridade”, publicado em 1957 por João Guimarães Rosa, em uma declaração de amor ao estado palco de seu romance “Grande Sertão: Veredas”. ^{ve}



HOSPEDAGEM

Tabuleiro

Pousada Tabuleiro Eco

12 chalés com capacidade para 50 pessoas

Diária: cerca de R\$ 300 com café da manhã

Camping com capacidade para 50 barracas

Diária: entre R\$ 50 e R\$ 100,

com café da manhã

Contato: (31) 99638-9641 com Gustavo

Cabeça de Boi

Pousada Villarejo

7 quartos standard

Diária: R\$ 450, podendo variar em

função da data, com café da manhã

1 suite completa

Diária: R\$ 600, podendo variar em

função da data, com café da manhã

Contato: (31) 99918-8880

Serra dos Alves

Pousada Arco da Mata

11 quartos com capacidade

para três pessoas cada

1 quarto com capacidade para cinco pessoas

Diária: de R\$ 320 a R\$ 290,

com café da manhã

Contato: (31) 99681-0103

ESCREVER É PRECISO



Oficinas de escrita se popularizam em Belo Horizonte e atraem pessoas que desejam iniciar ou se aperfeiçoar na atividade



FOTO / TATIANA BICALHO

Laura Cohen Rabelo: "A escrita é algo que nos nutre como seres humanos"

Existe todo um universo composto por escritores que não aparecem nas vitrines das livrarias ou nas listas de mais lidos. Muitos deles, aliás, nunca publicaram um livro sequer. São pessoas anônimas que estudam ou trabalham e dão vazão à sua veia criativa em oficinas de escrita, cada vez mais populares em Belo Horizonte. Em um mundo cada vez mais tomado por conteúdos rápidos e digitais, chama a atenção que muitas pessoas ainda se interessem por uma atividade que requer tempo, introspecção e uma dose de disciplina.

Um dos espaços para praticar esse ofício é o Estratégias Narrativas, localizado no icônico edifício Arcangelo Maletta. Por lá, além das oficinas temáticas, também acontece o ateliê de escrita. São encontros semanais onde o aluno pode desenvolver um projeto específico, como romance, contos e poesias. A partir da leitura em voz alta dos textos, a escritora Laura Cohen Rabelo ajuda os participantes a aperfeiçoar a técnica e a encontrar caminhos.

“A escrita é uma necessidade e algo que nos

nutre como seres humanos. Escrevemos não apenas para nos expressar, processar acontecimentos ou por diversão. A importância da escrita é a importância que todo ser humano tem de realizar a criatividade: é uma das nossas necessidades como comer, dormir, ir ao banheiro, ter amigos", reflete.

Ela também defende que escrever não é questão de dom, mas sim algo que pode ser praticado e aprimorado por qualquer pessoa. "A escrita é desenvolvimento e aprendizado, tentativa e erro. Um exercício que fazemos nos ateliês de escrita é observar os rascunhos de autores. Escrever também é reescrever muito. Meu último romance teve oito versões. É necessário escrever, ler em voz alta, ouvir o próprio texto, comentar, reescrever", garante.

Para quem deseja ver seu trabalho publicado, as oficinas também podem ser um primeiro passo importante. Laura relata que, desde o início do Estratégias Narrativas, em 2015, participantes, professores e alunos já publicaram mais de 100 livros e zines somados.

"A oficina ajuda, talvez, catalisando o texto, deixando-o mais pronto para uma editora, ajudando a pensar em formas diversas de tornar público, e esse tornar público pode ser livro, mas também voz, zine, site, cartaz, outras mil coisas menos tradicionais. Nós temos uma ideia estendida da publicação", afirma.

Porém, engana-se quem pensa que só os chamados "amadores" se interessam pelas oficinas. O escritor e tradutor Diogo da Costa Rufatto já tinha um livro infantil publicado quando se inscreveu para participar dos encontros semanais no Estratégias Narrativas. Formado em letras, ele conta que nunca havia estudado nada relacionado à criação. Assim, as oficinas foram uma oportunidade de compartilhamento e socialização.

"As oficinas podem servir como esse momento



FOTO / CECÍLIA BATISTA

Diogo da Costa Rufatto: compartilhar angústias, agruras e alegrias da escrita

de compartilhar angústias, agruras e alegrias da escrita. Também pode servir como ferramenta para inventar modos de sair de impasses, de 'tomar de empréstimo' soluções de colegas, coisas assim. São espaços de exercício e troca", diz.

Hoje, o artista tem diversos trabalhos publicados e fundou sua própria oficina de escrita, o Palavra em Forma. "Basicamente são encontros semanais de duas horas em um grupo de cinco ou seis pessoas. Há grupos presenciais e grupos on-line. Se não é possível ensinar alguém a escrever, é possível estabelecer um espaço para trocas, onde técnicas podem ser desenvolvidas, onde há troca de experiência e pessoas dispostas a escrever e também a ouvir seus colegas de ofício", define.

Quem também se dedica ao ofício é o poeta e escritor Kaio Carmona, que ministra oficinas de escrita há cerca de dez anos. Atualmente, ele conduz três turmas distribuídas entre dois centros



**Kaio Carmona: território de encontro
entre pessoas e palavras**

culturais: a Organização de Aposentados e Pensionistas da UFMG (OAP), com uma turma no Conservatório de Música e outra no campus, além de uma turma no Centro Cultural IDEA. No próximo semestre, vai iniciar também uma nova turma no Centro Loyola.

"Mais do que um curso, a oficina é um território de encontro entre pessoas e palavras. É um espaço de experimentação, descoberta e amadurecimento da escrita, voltado a quem deseja encontrar a própria voz literária. Por meio de exercícios, reescritas, leituras compartilhadas e conversas, cada participante é convidado a descobrir que escrever é, antes de tudo, uma forma de ampliar o olhar sobre si mesmo e sobre o mundo", define.

Segundo ele, alguns participantes já publicaram livros e procuram aperfeiçoar a própria linguagem. Outros chegam com manuscritos em busca de uma leitura crítica que os ajude a transformar um projeto em livro. E há quem

esteja apenas dando os primeiros passos.

"Vivemos cercados por imagens rápidas e estímulos constantes, mas a literatura convida ao movimento oposto. Ela pede pausa, escuta e presença. Escrever exige atenção aos próprios pensamentos, aos sentimentos e às histórias que nos atravessam. É um exercício de profundidade. Enquanto o mundo nos dispersa, a palavra nos reúne. Talvez a escrita seja uma das respostas mais delicadas ao nosso tempo", conclui. ®



SERVIÇO

Para quem quer começar a escrever:

> Estratégias Narrativas

@estrategiasnarrativas

estrategiasnarrativas@gmail.com

> Palavra em Forma

@palavraemforma - (31) 99924-3834

> Kaio Carmona

@kaio_carmona - (31) 99131-4162

> Casa Artô

@casa.arto

Se a vontade bateu, revide à altura




Pobre Juan

"A MINEIRIDADE É UMA ESTRATÉGIA DE COMPETITIVIDADE"



Secretário de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, reforça que setor é motor econômico, e não despesa

De volta ao cargo de secretário de Estado da Cultura e Turismo de Minas Gerais a convite do governador Mateus Simões, Leônidas José de Oliveira retorna para cumprir uma missão: “consolidar avanços, corrigir rotas e transformar projetos em legado”, usando a mineiridade como uma estratégia de competitividade para Minas Gerais. Para o secretário, consolidar não

é repetir: é dar permanência ao que foi bem construído e abrir novas frentes. “Ainda há quem veja cultura e turismo como áreas acessórias. Os números mostram o contrário. A cultura representa cerca de 2% do PIB mineiro, algo em torno de R\$ 21 bilhões. Somada ao turismo, chega a 9% da economia do Estado, aproximadamente R\$ 95 bilhões — o equivalente a um terço da indústria mineira. Cultura e turismo são desenvolvimento, mercado, emprego, identidade e futuro”.

Esta continuidade é fundamental na política pública de Minas, que não pode, segundo ele, viver de projetos interrompidos a cada ciclo. “É preciso fortalecer, ampliar e transformar o que deu certo em política permanente, como é o caso do projeto Descentra Cultura, que amplia o acesso ao fomento e reconhece que Minas é profundamente interiorana”. De acordo com a Secult-MG, em 2026, Minas chega como o segundo estado que mais investe em fomento à cultura no Brasil, atrás apenas do Rio de Janeiro. Somando PNAB, Fundo Estadual de Cultura, Lei Estadual de Incentivo à Cultura e ICMS Patrimônio Cultural, são quase R\$ 500 milhões mobilizados em um único ano para artistas, produtores, instituições, municípios, patrimônio cultural e novas linguagens em todo o Estado. Outro estudo, desta vez da Fundação Getúlio Vargas sobre a Lei Federal de Incentivo à Cultura, mostrou que, a cada R\$ 1 investido, R\$ 7,59 retornam para a economia e para a sociedade, confirmando que “cultura não é despesa: é motor econômico, social e simbólico”.

“Esse investimento tem servido como motor de



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

Leônidas Oliveira: “O grande plano é consolidar Minas como potência da cultura, do turismo e da indústria criativa”

propulsão da mineiridade e do reconhecimento de Minas no Brasil e no mundo. Estamos falando de uma cultura que vai das artes à cozinha mineira, da arquitetura ao patrimônio histórico, das festas populares aos saberes tradicionais, da religiosidade à indústria criativa. É esse conjunto que dá força simbólica, econômica e competitiva a Minas Gerais", afirma Leônidas Oliveira.

NOVOS PROGRAMAS

Entre os novos programas da Secult-MG, destaque para o Minas Essencial e o Minas Hospeda. O primeiro organiza essa potência, preserva o que nos funda, fortalece quem cria hoje e projeta Minas para o futuro. "Quando falo que a mineiridade é uma estratégia de competitividade, quero dizer que identidade também gera valor. O grande plano é consolidar Minas como potência da cultura, do turismo e da indústria criativa", explica Leônidas.

Uma paisagem cultural de mineiridade formada por cidades históricas, igrejas, cachoeiras, montanhas, vales, festas populares, romarias, congados, mercados, cozinhas, queijos, vinhos, cafés, saberes tradicionais, arquitetura, arte, hospitalidade e modos de vida. Ou seja, o que se vê, o que se sente, o que se come, o que se celebra, o que se preserva e o modo como o mineiro recebe o outro.

Leônidas Oliveira chama a atenção para um projeto simbólico da nova gestão: a parceria com a CNBB para o inventário da religiosidade mineira envolvendo os bispos de Minas. Ele tem um caráter pessoal para o secretário, que sempre se dedicou ao estudo do patrimônio, da arte sacra, das igrejas, dos ritos e dos caminhos da fé. "O papel do Estado é reconhecer, inventariar, preservar e valorizar o patrimônio cultural que nasce dessas expressões".

Já o projeto Minas Hospeda nasce da ideia de que a hospitalidade mineira é patrimônio. "Isso passa

pelo queijo mineiro reconhecido como patrimônio da humanidade pela Unesco, pela doçaria, pelas quitandas, pelos cafés, vinhos, cachaças, ingredientes locais e pela cozinha mineira clássica e contemporânea. O hóspede não deve apenas dormir em Minas. Deve acordar em Minas, tomar café em Minas e reconhecer Minas nos detalhes", afirma Leônidas Oliveira.

DESAFIO PARA O TURISMO MINEIRO

Para o secretário, Minas ainda enfrenta o desafio de transformar reconhecimento em permanência: falta integrar melhor a experiência da hospedagem, fazer com que o turista fique mais tempo, circule por mais municípios, consuma produtos locais, conheça os territórios e leve Minas com ele. "Turismo mais rentável não é necessariamente turismo de massa. É turismo com identidade, permanência, qualidade e verdade. É transformar patrimônio em experiência, experiência em valor e valor em desenvolvimento local. A missão desta nova temporada é revelar Minas com inteligência, cuidado e ambição", concluiu.

VENDA DE BENS TOMBADOS

Leônidas Oliveira falou também sobre a questão dos bens tombados do Estado, que são inalienáveis por natureza. "A preservação do patrimônio cultural é uma competência compartilhada entre União, Estado e municípios. Minha posição é clara: bens culturais devem ser preservados, protegidos e mantidos a serviço de seus proprietários e da sociedade, cumprindo sempre sua função social". Equipamentos culturais estratégicos, como o Palácio das Artes, permanecem vinculados à política cultural do Estado. "O foco agora é preservar, qualificar o uso público e fortalecer esses espaços como patrimônio vivo da sociedade mineira". ⑥

OURO PRETO ENCONTRA A SI MESMA



Na primeira edição, moradores, artistas, produtores rurais e cozinheiras mostraram que a cultura ganha outro sentido quando ocupa os espaços de quem vive a cidade



FOTOS \ MICHELLE BORGES

Laura Catarina apresentou show em homenagem ao pai, Vander Lee

O cheiro de casquinha de laranja cristalizando em fogo baixo se mistura ao som de um trio que já toca, sem cerimônia, desde o início da tarde. Crianças correm entre barracas de artesanato, driblando famílias acomodadas em cadeiras distribuídas pela organização. Logo na abertura, um homem se solta sozinho na frente do palco, animado, arrancando risos e aplausos

de quem está por perto. Nas bancas, produtores apresentam queijos, doces e outros produtos feitos nos distritos enquanto contam, com a tranquilidade de quem conhece o próprio ofício, a história por trás de cada receita, de cada peça, de cada cultivo. Não há fila de ingresso, nem cordão separando quem se apresenta de quem assiste. Há, sobretudo, gente de Ouro

Preto ocupando um espaço que é seu.

Foi assim que a Praça de Lazer do bairro Cabeças recebeu a primeira edição do Conexão Cultural. Mais do que reunir música, gastronomia e economia criativa, o festival revelou uma Ouro Preto que raramente aparece nos cartões-postais: a dos bairros, dos distritos, dos artistas locais, dos produtores rurais e das famílias que fazem da cidade um lugar de encontros. A escolha do Cabeças reforçou essa proposta. Ao levar a programação para fora do circuito turístico tradicional, o festival mostrou que a cultura também floresce onde a comunidade vive seu cotidiano.

A maior parte da programação foi construída justamente por artistas e produtores de Ouro Preto, reunindo no mesmo espaço músicos, cozinheiras, artesãos e empreendedores que ajudaram a transformar a praça em uma vitrine da produção cultural e gastronômica do município.

Entre os moradores que aproveitaram a programação estava Bárbara Isabela Guimarães. Acompanhada do marido e do filho João, de seis anos, e já na reta final da gravidez, ela encontrou um ambiente seguro para passar a tarde em família. "Fiquei bastante surpresa com a organização, com a comida maravilhosa e com a música agradável. Achei um ambiente muito seguro para trazer crianças", contou. Para ela, iniciativas como essa precisam acontecer mais vezes. "A população merece. E acho muito importante valorizar quem produz a comida, o artesanato e toda essa cultura que a gente tem aqui."

Era a música que dava o tom desse encontro. Convidada para participar da primeira edição do festival, Laura Catarina apresentou o espetáculo em homenagem ao pai, Vander Lee, projeto que desenvolve há dez anos. Em



Praça do bairro Cabeças recebeu a população com ampla programação

2026, quando o cantor completaria 60 anos, a apresentação ganhou um significado ainda mais especial. "Trazer o repertório dele é uma coisa que eu faço com muita naturalidade, com muita alegria. É uma forma de gratidão", afirmou. Para Laura, participar da estreia do Conexão Cultural também representa um gesto de confiança. "Começar a participar da primeira edição de um festival é sempre um voto de confiança. Espero que as pessoas voltem nas próximas edições."

Esse olhar também apareceu entre os artistas da própria cidade. Vocalista da banda Groove de Vinil, Marcelo Heidenreich, destacou a importância de ocupar um espaço pouco utilizado para grandes eventos. "Esse espaço já existe. Tem teatro, quadra e uma praça linda. Potencializar tudo isso com um festival é muito importante",



Feira reuniu arte, artesanato, culinária mineira e economia solidária

afirmou. Para ele, descentralizar a programação fortalece a relação da população com a cultura produzida na cidade. "Isso contribui para o pertencimento do povo de Ouro Preto."

A mesma percepção é compartilhada por Silvinha Gomes, cantora de samba de Cachoeira do Campo, que integrou a programação do festival. Ela destaca que a valorização dos artistas da região fortalece uma cena cultural que já existe e merece cada vez mais visibilidade. "É muito especial ter um público na minha casa", resume. Para ela, o Conexão Cultural chega como "um presente para a comunidade", especialmente por reunir, em sua maioria, artistas da própria região.

Se a música aproximava moradores e artistas, a gastronomia fazia o mesmo por meio

das memórias. Nas cozinhas ao vivo, receitas tradicionais deixavam de ser apenas alimento para se transformar em histórias compartilhadas. Foi o que mostrou Vovó Pia, doceira de São Bartolomeu, ao preparar a tradicional casquinha de laranja cristalizada. Enquanto dividia técnicas e lembranças com o público, resumiu o sentido da experiência: "As pessoas comprem na prateleira, mas nem sempre conhecem quem planta, quem colhe e quem faz."

Entre quem acompanhava a demonstração estava Cristiano Luiz da Silva, ouro-pretano de família são-bartolomeense. Para ele, ver um doce tradicional do distrito ganhar espaço em um festival realizado na sede do município é motivo de orgulho. "Tem gente que nem conhece como esse processo acontece. Aqui é uma oportunidade de



Leticia Rodrigues levou os queijos produzidos pela família em Glaura

aproximar quem mora na cidade das tradições que continuam vivas nos distritos."

Ao redor da praça, a feira ampliava esse encontro. Produtores de diferentes distritos apresentavam alimentos, artesanato e saberes construídos ao longo de gerações. De Glaura, Leticia Cassi Rodrigues Araújo levou os queijos produzidos pela família, entre eles o queijo de ovelha, um dos diferenciais da propriedade. Todo o processo acontece na própria fazenda, da criação dos animais à fabricação artesanal conduzida por sua mãe. "Participar de um festival em Ouro Preto é muito especial. É a oportunidade de mostrar um produto feito aqui para pessoas que muitas vezes nem sabem que ele existe tão perto de casa."

Mais do que ocupar uma praça durante um



Vovó Pia preparou a tradicional casquinha de laranja cristalizada

fim de semana, o Conexão Cultural aproximou moradores da sede e dos distritos, artistas, produtores e cozinheiras que compartilham o mesmo território, mas nem sempre os mesmos espaços. Ao descentralizar a programação e colocar em evidência quem produz cultura durante todo o ano, o festival mostrou que a identidade de Ouro Preto também se constrói longe dos roteiros mais conhecidos. Quando a praça começou a esvaziar, permanecia a sensação resumida por Bárbara logo nas primeiras horas do evento: a de que encontros como esse deveriam acontecer muito mais vezes.

O Conexão Cultural teve patrocínio da Cemig, apoio da Prefeitura de Ouro Preto e realização da VB Comunicação e Blog do PCO ©

ZOOM

Prosas sobre mineiros que circulam entre negócios, arte e cultura



FERNANDO M. TORRES

ALTA FREQUÊNCIA

Exercitar-se por apenas 20 minutos com o auxílio de um traje especial de eletrodos. Eis o mote do *eletrofitness*, técnica que movimenta cerca de 300 músculos simultaneamente. “Os estímulos atuam nos principais grupos musculares, em trabalhos aeróbicos, de força e de recuperação”, descreve o *personal trainer* Guilherme Zamboni. À frente da Z3 Fitness, o profissional se especializou em atendimento em domicílio, mas, a partir de agosto, chega à equipe multidisciplinar da ClinLife, no Santo Agostinho. “Em breve, quero estender essa atuação para lares de idosos.”



HOMEM DE CONFIANÇA

Escrever sobre a própria transição de carreira foi um exercício de memória para o engenheiro **Rogério Galvão**. Ele é um dos autores de *Os Conselheiros*, obra coletiva que reúne relatos de profissionais da alta governança corporativa. “No capítulo que escrevi, compartilho minha trajetória rumo aos conselhos de empresas, abordando os desafios de uma função que precisa antecipar cenários”, afirma. Recém-lançado, o livro retrata o papel do conselheiro como uma espécie de grão-vizir moderno, responsável por apoiar a liderança e a cultura organizacional. “Ele é o guardião das boas práticas, alinhando o planejamento estratégico ao propósito, à missão, à visão e aos valores da companhia”, define



FOTO / RAFAEL MOTTA

O PÓDIO QUE PERMANECE

Teo Laborne construiu sua história dentro das piscinas. O atleta belo-horizontino fez parte do primeiro revezamento brasileiro a estabelecer um recorde mundial na natação, em julho de 1993, ao lado de Gustavo Borges, Fernando Scherer (Xuxa) e José Carlos Souza Júnior. Pouco mais de três décadas depois, o feito encontra novo sentido no projeto Alfabetização Aquática, realizado com crianças da rede pública de Congonhas, por meio do Instituto Teo Laborne. “O acesso à água precisa vir acompanhado de educação e segurança desde cedo, para prevenir afogamentos e estimular autonomia e confiança”, diz ele. O nadador olímpico guarda com orgulho a lembrança daquele momento histórico, mas aponta para o que considera mais valioso: “O maior legado é aquele que permanece na vida das pessoas.”

JOIA DO CAPARAÓ

Os melhores cafés do país costumam desaparecer antes mesmo de chegar às prateleiras. Com um deles, **Julia Fortini** decidiu fazer o caminho inverso. Sócia da Academia do Café, escola e cafeteria no Funcionários, ela arrematou, em parceria com outros compradores, parte do lote mais valorizado do leilão Conexão Caparaó 2026. “Fiquei apaixonada durante a degustação às cegas, especialmente pelo perfil sensorial”, conta. Produzido em Espera Feliz, na Zona da Mata, o microlote *Flor-de-Laranjeira Amanteigada*, da variedade Catuaí Vermelho, alcançou o lance de R\$ 26 mil e agora está disponível ao público em edição limitada. Na xícara, a bebida revela notas cítricas, textura de manteiga e um retrogosto inusitado de pamonha doce.



FOTO / WEBER DE PÁDUA

CONEXÃO EMPRESARIAL

CRQA

A diretora-presidente da Copasa, Marília Carvalho de Melo, foi a convidada da edição de julho do Conexão Empresarial, evento promovido pela VB Comunicação, revista Viver Brasil, blog do PCO e jornal O Tempo e realizado na segunda-feira, dia 13, no Centro de Referência do Queijo Artesanal, no Espaço 356. Na ocasião, a Copasa assinou termo de patrocínio com o Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias, escola social de gastronomia focada na inserção produtiva de jovens no mercado. O CEO do BMG, Eduardo Dominicale, e o gerente comercial da Rona Editora, Rafael Pena, receberam das mãos do PCO placa que homenageia as empresas pelos serviços prestados a Minas.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Marina Mediolli, Marília Carvalho de Melo, PCO e Daniela Mediolli



Thais Lopes, Eduardo Gomes, Adriano Moura, Glaycon Jacomini e Breno Guedes



Garibaldi Mortoza, Marília Carvalho de Melo e PCO



Sara Rocha e Wagner Espanha



Maria Inez Narciso de Oliveira e Kátia Lage



Vanessa Soares, Fernanda Mesquita e Liliane Lima



Iza Menezes e Ciomara Rabelo



Leonardo Guerra, Fernanda Pacheco, José Maria Resende, Erik Assis Castro e Antonelia Castro



Lucélia Morioka, Marília Carvalho de Melo, Garibaldi Mortoza, PCO e Silésia Vilarino



Cynthia Castro, Guilherme Dartro, Wagner Espanha e Vanessa Soares



Orion Teixeira, Cássia Ximenes e Márcio Kangussu



Eduardo Gomes, Luiza Faria e Fernando Passaglia



Maria Célia Moura e Frederico Dutra



Márcio Kangussu e Cristiana Kumaira



William Garcia, Décio Freire, Marília Carvalho de Melo, Ciomara Rabelo e Carlos Eduardo Pereira Pinto



Daniela Mediolli, Juvercy Junior e Marina Mediolli



Sueli Cotta, Sumaya Mayrink, Maria Eugênia Lages, Kátia Lage e Maria Inez Narciso de Oliveira



Marcelo Mota, Raphael Lafetá, Cássia Ximenes e Wagner Espanha



Fernanda Palhares, Ray Ribeiro e Fernanda Mesquita



Maria Célia Moura, Eduardo Dominicalli, Larissa Karolina Gomes Pinto e Frederico Dutra



PCO, Rafael Pena, Priscila Pena e Eduardo Dominicale



Décio Freire, Carlos Eduardo Ferreira Pinto, William Garcia e PCO



Ronaldo Barquette, Bruno Baeta Ligório, Rodrigo Guerra, Wagner Espanha, Marcio Kangussu e Alan Bachur



Orion Teixeira, Marília Carvalho de Melo e Lu Pereira



Bruno Baeta Ligório, Carlos Eduardo Ferreira Pinto, Raphael Lafetá, William Garcia e Christiano Parreira



Rafael e Priscila Pena



Helenice Laguardia e Cristiana Kumaira



Lu Pereira e Leonardo Bortoletto



Maria Elvira Sales Ferreira e Mary Fernandes



Rafael Pena, Eduardo Dominicale e PCO

JANTAR BENEFICENTE

ARENA EXPOMINAS

Em noite marcada por solidariedade, música, reconhecimento e emoção o 4º Jantar Beneficente do Instituto Mário Penna reuniu, no Arena Expominas, cerca de mil convidados entre empresários, autoridades, colaboradores e representantes da sociedade civil para celebrar os 55 anos da instituição e fortalecer a sua missão de ampliar o acesso ao tratamento oncológico de excelência pelo SUS. Durante a solenidade com o tema *A esperança sempre se renova*, foram prestadas homenagens a parceiros das cotas Diamante e Ouro em reconhecimento ao apoio à instituição. O evento contou ainda com uma programação artística que teve a participação do paciente Mauro Lúcio.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Sheilla Lima e Marco Antônio Viana Leite



Roberta Calvo e Gabriela Granier



Virginia e Rafael Nalon



Carlos Simões, Ana Santos e Vanessa Braga



Kercia Moreira e Marco Antônio Viana Leite



Cris Carneiro Géo e Argeu de Lima Géo



Ana Flávia e Jairo Lopes



Ana Vitória Quintão e Caio Mourato



Ana Caroline Borges, Fernanda Eulálio e Sandra Freitas



Marcilene Assis Franco, Izabel Cristina Azevedo e Sarah de Sousa Freitas



Daniel, Pedro Ferreira, Douglas, Gian Carlos e Gislene Saraiva



Priscila Carvalho Braga e Maria Eduarda Carvalho



Carlos de Mello e Maria Julia Venuto



Paula Fraga, Ana Liz Fraga e Thiago Fraga



Jonathas Edward Berbert e Gabriela Berbert



Julia Milanio, Tamara Vieira e Elen Ramos



Pedro Henrique Rezende e Mariana Fortunato Trindade



Priscila Amaral e Pedro Versiani



Mauro Lúcio e Bruno Gouveia



Gabriela Schlaucher



Lorraine Menezes, Gabriela Amorim, Rafaela Santos, Jéssica Vilaça, Fabiana Azevedo e Mariana Moraes



Franciele Reis, Sabrina Lacerda, Christopher Silva, Sibebe Alves, Erick Reis, Júnia Nascimento, Vanessa Zoroastro, Daniele Silva e Filipe Santos

CUIDADO COM OS CLIENTES

POBRE JUAN

O Pobre Juan é, antes de tudo, uma casa que sabe receber. Em Belo Horizonte, seja no BH Shopping ou no DiamondMall, os salões foram projetados para encontros de todas as proporções, de almoços de negócios, passando por jantares intimistas, até eventos corporativos com muitas mesas. A brigada, com sua reconhecida hospitalidade, trata cada visita com o mesmo cuidado e ver tantos clientes escolhendo o Pobre Juan para os seus momentos mais importantes é, por si só, a maior recompensa da operação. As fotos desta seção mostram, à sua maneira, por que essa escolha se repete tanto.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Eduardo Oliveira, José Arthur, Toninho Gamaliel e Marcelo Jardim



Antônio Machado, Antônio Augusto e João Filipe



Luana Gambarato e Nelson Gambarato



Rubéns Zeck, Pablito Cesar e James Ferreira



Bruno Drumond, Denise Almeida e Rodolfo Moura



Matheus Costa, Roney Santos e Cláudio Coscarelli



Rafael Siccarini, Paulo Roberto Chagas e João Marcelo Dieguez



Gabriel, Gustavo Taboada, Matias, Pedro e Melina Taboada



Mônica Santana e Navy Salas



Carita e Pedro Araújo



Marina Ferreira e Rodrigo Lima



Gilmar Cuto, Vilma Cardoso, Manuela, Norma e Bruno Araújo



Tadeu Alexandre e Amanda Vera Marques



Fernando Oliveira, Antônio Claret Oliveira, Maria Cristina e Vera Oliveira



Rosiane Faleiro e Fernanda Vasconcelos



José Francisco Gomes da Silva e Rafaela Lana



Alexandre Barbosa e Vanessa Barbosa



Marcos Nogueira e Vitor Milagres



Artur Cravino e Júlia Cravino



Maria Santos Almeida, Marcelo Santos, João Batista Cardoso e Marcos Roberto Oliveira



Renata Couto e Leonardo Couto



Kiko Mitre, Lincoln Cheib e Renato Saldanha



Bruno Barbosa e João Batista



Carita e Pedro Araújo

FUTEBOL E ARTE

FORNINHO/ESPAÇO 356

O artista visual Fredh Guedes inaugurou a exposição "O esporte cria o momento. A arte torna o momento eterno", em concorrida vernissage que reuniu artistas, críticos de arte e convidados no Forninho, situado no Espaço 356, no bairro Olhos D'Água. A mostra, que celebra a paixão pelo esporte com a identidade visual, reúne obras autorais com técnica de pintura a óleo e impressões (fine art) de grandes ídolos do futebol, como Neymar, Messi, Luka Modric e Pelé. "Cada obra que apresento é o resultado de uma jornada intensa e apaixonada, um verdadeiro diálogo entre a minha visão e a materialidade nobre da tinta a óleo", explica o artista.

FOTOS: TIÃO MOURÃO



Fredh Guedes



Simone Von Randow e Fredh Guedes



Gizelle Rezende e Fredh Guedes



Fredh Guedes, Ângela e Admar Guedes



Poli Oieratti, Gizelle Rezende e Simone Von Randow



Luciana Souza, Giovani Del Velchio e Gizelle Rezende



Cristiano Carvalho, Gabriela, Ruth Scholte e Omar Carvalho



Sérgio Freitas, João Victor Freitas, Franciane Freitas, Vanessa Castro, Leonardo Milhorato e Bernardo Souki



Marcelo Silva, Simone Von Randow e Guilherme Mello



Jacqueline Bittar e Gizelle Rezende



Antônio Fatorelli, Glorinha, Maria José Scholte e Luiz Armando



Luiza Lira, Vanessa Avelar e Poli Pieratti



Simone Von Randow, Diogo Duarte e Gilda Queiroz

Se você passou
para esta página
muito rápido,
desculpe pelo susto




Pobre Juan

**MAURO LADEIRA**

Empresário

FALANDO ALEMÃO

A recente cúpula da Otan foi mais uma oportunidade para Donald Trump exibir sua impressionante capacidade de provocar e ofender aliados históricos dos EUA. Uma demonstração inequívoca de sua incapacidade de compreender a importância daquela aliança.

Indiretamente, foi também uma demonstração da enorme força americana em influenciar uma determinada visão de mundo através das artes, especialmente o cinema, uma lição que deveríamos aprender ao invés de tentar desmoralizar nossas conquistas.

Refiro-me ao velho insulto de que se não fossem os americanos os europeus, especialmente a França (a nêmesis cultural americana), estariam falando alemão. Errado, estariam possivelmente falando russo. Sim, porque se existe um ganhador solo naquela guerra, então este foi a União Soviética.

Os números falam por si. Ela sozinha respondeu por mais de 80% das baixas alemãs, em pessoal e material. E se alguém é responsável por mais de 80% de qualquer coisa, então ela é indiscutivelmente a campeã. As batalhas de Stalingrado e Kursk foram fundamentais na aniquilação das forças terrestres e de blindados respectivamente. Da mesma forma, foram de suma importância no desmantelamento da força aérea germânica. Somente a marinha soviética teve um papel secundário. Mas a própria marinha alemã nunca foi uma

QUE A MAIORIA DA POPULAÇÃO SE ALIMENTE DESTE MITO INFANTILIZANTE É ATÉ COMPREENSÍVEL

força formidável.

Evidentemente, a história é muito mais complexa. A enorme força produtiva da economia americana teve papel central na alimentação da máquina de guerra aliada. Nações de todo o mundo trouxeram contribuições fundamentais para o esforço de guerra. Mais soldados do Império Britânico lutaram na guerra, do que ingleses (inclusive 2,5 milhões de indianos). Mas não foi isto que o cinema americano ensinou.

Que a maioria da população se alimente deste mito infantilizante é até compreensível. Que seus líderes também acreditem nesta fantasia, é assustador. Presidentes anteriores a Trump sabiam disto, assim como sabiam que a capacidade americana de destruir qualquer país que se oponha a eles não equivale a capacidade de vencer uma guerra contra qualquer um. Está aí a nova guerra no Irã (entre tantas) a demonstrar a diferença entre as duas coisas.

Trump e seu gabinete representam a vitória da arrogância e ignorância sobre o conhecimento histórico. ^{VB}



Tem inverno que resfria.
Tem inverno que resseca.

**Pra todo inverno,
tem uma Araujo.**



BAIXE O APP

Ganhe 5% de desconto
na primeira compra.

CUPOM: APP5



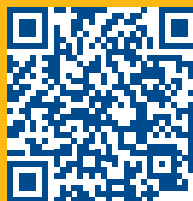
SISTEMA FECOMÉRCIO MG, SESC E SENAC

**Parceiro na sua empresa.
Parceiro na sua vida.**

Um portfólio completo de soluções empresariais para **capacitar e aumentar a qualidade de vida da sua equipe, impulsionar o crescimento e reduzir custos.**

Consultoria jurídica, linhas de crédito, certificações, capacitação *in company*, recrutamento, programas de aprendizagem, ações ESG e muito mais.

**SOLICITE
ATENDIMENTO
AGORA MESMO!**



**ESCANEIE O QR CODE E VEJA
COMO CRESCER COM O APOIO DO
SISTEMA FECOMÉRCIO MG.**