

**CIDADE** | MINASCENTRO VOLTA  
À CENA DA CAPITAL REFORMADO  
E SOB NOVA DIREÇÃO

**VERDE** | COMO É O NOVO PARQUE  
INAUGURADO NOS JARDINS  
DO PALÁCIO DAS MANGABEIRAS

Ano XIX | Nº 248 | [www.revistaencontro.com.br](http://www.revistaencontro.com.br)

# encontro<sup>BH</sup>

Alberto Freitas Ramos Júnior:  
"Há mais de 60 anos, quando meu pai  
comprou a área que se transformaria  
no Vale do Sereno, ninguém acreditava  
que aqui seria um dos bairros mais  
cobiçados da região metropolitana.  
Ele era um visionário"

ISSN 1678-0146  
917167 9101400  
R\$ 15  
0 0 248

## A EXPLOÇÃO DE NOVA LIMA

Com seus edifícios e paisagens exuberantes, os bairros Vale do Sereno (loteado por Alberto Freitas Ramos Júnior) e Vila da Serra se tornaram duas das melhores opções de moradia, entretenimento e comércio da Grande BH



**1 e 2**  
SUÍTES

**56M<sup>2</sup>**

**86M<sup>2</sup>**

**AIMORÉS**  
MORADIAS

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação registrada sob o R-9 da matrícula 161.942 do 1º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte.



RUA DOS AIMORÉS, 2700  
SANTO AGOSTINHO

VISITE O DECORADO



(31) 4009-7000  
AIMORESCAPARAO.COM.BR

**CAPARÃO**  
DESDE 1957



**LUXUOSO • SURPREENDENTE • SOFISTICADO**

# MALL BELVEDERE

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. O Mall Belvedere somente será comercializados após o registro do Memorial de Incorporação Imobiliária no Cartório do Registro de Imóveis competente, nos termos da Lei nº 4591/64, Projeto arquitetônico Farkasvölgyi Arquitetura

100%  
VENDIDO



• OBRAS INICIADAS •

(31) 4009-7000



Siga a Caparaó nas redes sociais! **Instagram:** @construtoracaparao **Facebook:** /construtoracaparao **Youtube:** /caparao **LinkedIn:** /company/construtora-caparao **Twitter:** @grupocaparao



Del  
Maipo  
*Wines and Gourmet*

Mais uma **NOVIDADE**  
**EXCLUSIVA** no Brasil  
para seus momentos  
serem mais especiais.



# Alumínio50

RESIDENCIAL

LANÇAMENTO

Um ponto incrível para  
tudo o que você precisa

**4** QUARTOS  
ALTO LUXO

Suíte máster com varanda

**165** m<sup>2</sup>

2 SUÍTES E 2 SEMI-SUÍTES

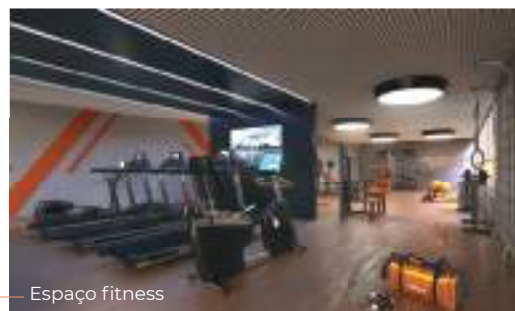
Mais de 2.700 m<sup>2</sup> de um  
empreendimento completo,  
com lazer digno de resort, para  
você e sua família.



Piscina aquecida com cobertura



Piscina externa



Espaço fitness



Fire pit



Espaço gourmet



Home cinema

📍 Rua Alumínio, 50 - Funcionários/Serra

Realização e Construção:



Realização:



VENHA AO NOSSO PLANTÃO DE VENDAS

Vendas:

**(31) 3140-6828**



# APARTAMENTOS PRONTOS PARA MORAR

## ÚLTIMAS UNIDADES



**Alto luxo no melhor ponto da Savassi**

**2 QUARTOS | 2 VAGAS | 63 a 67 M<sup>2</sup>**  
Opções de apartamentos com armários

RUA FERNANDES TOURINHO, 221 - SAVASSI



Espaço gourmet



Piscina



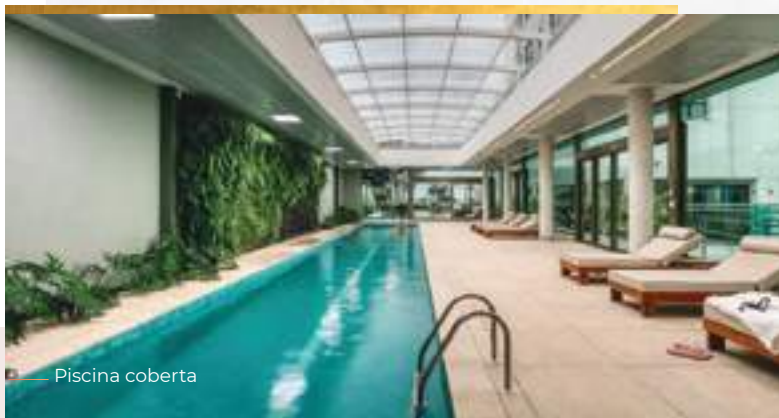
JARDIM SION  
— RESIDENCE —

**Sua vida, no Sion,  
única por natureza**

**4 QUARTOS | 4 VAGAS**

**185 M<sup>2</sup>**

RUA LA PLATA, 166 - SION




Piscina coberta



Vendas:

**(31) 3286.5772**

 construtoraalitti · [www.altti.com.br](http://www.altti.com.br)

Realização e Construção:



Realização:



- 22 ENTREVISTA**  
 A fisioterapeuta Flávia Baggio Nerbass fala sobre a importância do tratamento da apneia do sono
- 30 EVENTOS**  
 Fechado entre 2018 e o início de 2022, Minascentro é reinaugurado sob nova direção
- 34 CIDADE**  
 Exposição de Amílcar de Castro abre parque no Palácio das Mangabeiras
- 40 BELEZA**  
 Ousadia nos cortes e cores quentes são as tendências para os cabelos
- 50 ARTES PLÁSTICAS**  
 Jefferson Rodrigues leva sua personalidade inquieta às telas
- 54 PET**  
 Como “gatificar” os ambientes para os bichanos se divertirem
- 58 SUSTENTABILIDADE**  
 As maneiras de “abastecer” os carros elétricos na cidade
- 62 VEÍCULOS**  
 Analisamos o Volvo XC40, lançamento da marca sueca totalmente elétrico
- 68 CAPA**  
 Por que o Vila da Serra e o Vale do Sereno, em Nova Lima, se transformaram nos queridinhos de moradores, empresários e construtores



Uarlen Valerio

40

FOTO CAPA: Uarlen Valerio



*cada  
cuidado  
importa*

#06

# Inspire. Expire. Relaxe.

Na correria do dia a dia, muita coisa acaba ficando de lado. Mas respirar fundo, movimentar o corpo, olhar para as belezas cotidianas, valorizar afetos e até fazer pequenas pausas pode transformar a sua rotina. Por isso, a Unimed-BH preparou uma lista de pequenos cuidados para você.

Acesse [cadacuidadoimporta.com.br](http://cadacuidadoimporta.com.br) e descubra como uma vida mais leve faz bem por inteiro.



**Unimed**   
Belo Horizonte

Pádua de Carvalho



116

**116 GASTRÔ**  
Chefs redimem o injustiçado jiló

**124 SOCIEDADE**  
A abertura da safra mineira da cana-de-açúcar

## ARTIGOS

**20 PEDRO LOBATO**  
Querem a CPMF de volta

**26 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS**  
Mudanças na cobrança do ITBI

**114 RODRIGO A. FONSECA**  
Ainda o fascínio do vinho francês - final

**130 PAULA PIMENTA**  
Mãe-gata

## COLUNAS

**46 DÉCOR**  
Projetos sofisticados e funcionais de Cristina Morethson e Angelo Coelho

**48 NUTRIÇÃO**  
Dicas para o Dia das Mães

**52 PET**  
Os sonhos dos animais de estimação

**112 NA MESA**  
O novíssimo Botânico, no Vila da Serra

# SUA MAIOR CONQUISTA TEM QUE SER NO MELHOR DO BARREIRO.



Perspectivas artísticas

Morar no Bairro Milionários é encontrar tudo que você precisa perto de casa, contar com toda a estrutura viária da região do Barreiro e estar a apenas 3 km de duas estações do metrô. É ter autonomia, mobilidade e praticidade para ir a qualquer lugar e voltar, a qualquer hora.



PISCINAS



GOURMET MULTIMÍDIA



SALÃO DE JOGOS



SALÃO DE FESTAS



2 QUARTOS COM SUÍTE



LAZER PREMIUM E EQUIPADO



VARANDA



ACABAMENTO DIFERENCIADO

☎ 0800 728 9000 • [mrv.com.br](http://mrv.com.br)



DIÁRIOS ASSOCIADOS **DA**

Diretor-Presidente Álvaro Teixeira da Costa

**ESTADO DE MINAS**

Diretor-Executivo Geraldo Teixeira da Costa Neto  
 Vice-presidente de Negócios Corporativos Josemar Gimenez Rezende  
 Diretor de Publicidade Mário Neves  
 Diretor Jurídico Joaquim de Freitas

**encontro**<sup>BH</sup>

Diretor-Geral/Editor André Lamounier  
 Editores Colaboradores Alessandro Duarte  
 Fábio Doyle  
 Neide Magalhães

Jornalistas colaboradores  
 Carolina Daher  
 Daniela Costa  
 Gabriel Marques  
 Iêva Tatiana  
 Juliana Afonso  
 Larissa Campos  
 Marcelo Fraga  
 Marinella Castro  
 Rafael Campos  
 Rafaela Matias

Editor de Arte Roger Simões  
 Equipe de Arte Antônio de Pádua Carvalho

Gerente Administrativa Solange Rabelo

Gerente Comercial Laila Soares

Departamento Comercial (colaboradores)  
 Agata Utsch  
 Andreza Braga  
 Myrta Lobato  
 Rigleia Carvalho

Assistente Comercial Roberta Magalhães

Distribuição André Lima

Projeto Gráfico Editora Encontro

Impressão Coan

Distribuição Encontro Log

Para Assinar (31) 2126-8770

Para Anunciar (31) 2126-8000

Atendimento ao Leitor (31) 2126-8000

**TIRAGEM**  
**72.000**  
**EXEMPLARES**

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

ENCONTRO É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL DA ENCONTRO IMPORTANTE LTDA. BELO HORIZONTE, RUA BUENOS AIRES, 10, 3º/4º ANDAR - CARMO 30315-570, BELO HORIZONTE - MG FONE: (31) 2126-8000 EMPRESA FILIADA À



**ALESSANDRO DUARTE / EDITOR**  
 aduarte@revistaencontro.com.br

# Já ouviu falar em conurbação?

O fenômeno de dois ou mais municípios crescerem a ponto de se encontrarem e formarem um único núcleo urbano recebe um nome tão estranho quanto complicado: conurbação. O nome pode ser esquisito, mas seu efeito pode ser percebido bem aqui do lado, no limite entre Belo Horizonte e Nova Lima. Poucos metros separam ruas do Belvedere, como Desembargador Jorge Fontana ou Rodrigo Otávio Coutinho, da badalada Alameda Oscar Niemeyer. É relativamente comum ouvir pessoas se referindo a ruas do Belvedere como se fossem do Vila da Serra ou vice-versa.

Não só o uso da palavra conurbação, mas o próprio evento que ela exprime é relativamente recente. No final do século XIX, quando a capital mineira foi planejada, imaginava-se que ela ficaria confinada pela avenida do Contorno. Quase um século depois, quando foi aberto o BH Shopping no Belvedere, os moradores da Belo Horizonte das décadas de 1970 e 1980 consideravam o centro de compras “distante”. Hoje, está tudo dominado. Ou melhor, conurbado (sim, é esse o adjetivo referente àquele que sofreu conurbação).

O crescimento do Vila da Serra e do Vale do Sereno foi possível graças à visão e ao trabalho de homens como Alberto Freitas Ramos, o Albertinho. No final da década de 1950, quando tinha 20 e poucos anos - e já sabia bem mais do que a idade deixava transparecer, como na canção de Fábio Júnior -, Albertinho comprou por 40 mil cruzeiros, divididos em cinco parcelas de 8 mil, os 900 mil metros quadrados que se transformariam no badalado Vale do Sereno. Ele havia chegado há pouco de sua cidade natal, Cordisburgo, na região central do estado e se encantou com o que chamava de “terra boa e bem localizada”. Só para se ter uma ideia da grandiosidade da área, esses 900 mil metros quadrados correspondem a cerca de 90 campos de futebol.

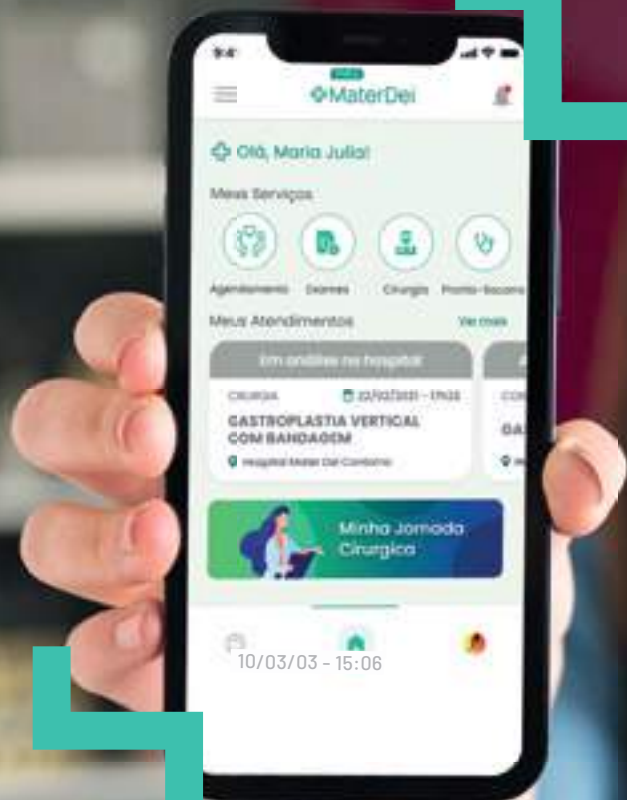
Albertinho morreu em abril do ano passado, aos 85 anos, vítima de complicações da Covid-19. Teve a felicidade de ver seu sonho de um bairro repleto de construções se tornar realidade. Agora, quem está à frente do loteamento da região é seu filho, Alberto Freitas Ramos Júnior, o Betinho. “Há mais de 60 anos, quando meu pai comprou esse terreno, ninguém acreditava que iria se tornar um dos bairros mais cobiçados da Grande BH”, diz. “Mas ele nunca duvidou que seus planos se tornariam realidade.” É desse material que são feitos os visionários. ■

Ronaldo Dolabella



O empreendedor Alberto Freitas Ramos, ao lados dos filhos Alberto Freitas Ramos Júnior (à esq.) e Carlos Gustavo de Batista Ramos, em foto de 2017: investimento na região quando tinha pouco mais de 20 anos

# Já conhece o Meu Mater Dei?



O Meu Mater Dei é uma solução que veio para dar mais integração, agilidade e trazer mais encantamento para você!

**Tudo**  
pra você  
ficar bem



Acesse o  
QR Code ao lado  
e saiba mais.

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



meu  
**+ MaterDei**

# FALE COM A ENCONTRO

Algumas das mensagens enviadas para a redação no mês passado e postadas em nosso site e nas redes sociais

## ITATIAIA, A RÁDIO MAIS OUVIDA DO PAÍS

Em janeiro, a Itatiaia se tornou a rádio mais ouvida do Brasil pela primeira vez. A emissora, comandada pelo presidente Diogo Gonçalves e pelo vice João Vitor Xavier, tem trabalhado para se modernizar sem deixar para trás os valores do tradicional radinho apreciado pelos mineiros.

Esse João Vitor Xavier é top das galáxias!  
**WA Dolmas (@dolmaswa)**

## VALOR DA PASSAGEM DE ÔNIBUS EM BH PODE FICAR MAIS CARA

As empresas de ônibus da capital mineira entraram com um processo judicial para que o valor das passagens fosse reajustado. O pedido foi aceito pela Justiça e o preço pode chegar a R\$5,85.

Eles deviam pagar os cidadãos por ter que usar esse caos sobre rodas!  
**Thiago Simões (@thiagosimoer1)**

## ACADEMIA MINEIRA DE LETRAS SE RENOVA

A AML tem buscado conquistar novos públicos com uma série de ações culturais e educacionais. Nas redes sociais, a Academia saltou de 200 para 3.200 seguidores.

Já frequentei muito a Academia. Ótimas palestras de poetas, contistas e outros. E ainda tinha direito a lanchinho grátis.  
**Iliana Mariana (@ilianaalbuquerque)**

Salve a AML. A Casa da Literatura Mineira está cada vez mais próxima da população, cumprindo seu papel de promover a literatura e toda cultura de Minas e do Brasil! Bravo!  
**João Ângelo (@jangelo94)**

## LIVRARIA QUIXOTE E SEU PARKLET LITERÁRIO

A livraria inaugurou um espaço onde os leitores têm acesso a livros em uma biblioteca aberta, espaço para os pets e espreguiçadeiras. Além disso, também conta com carregadores para celular, sinal de wi-fi e bicicletário.

Adorei a iniciativa.  
**Gisele Choucair (@giselechoucair)**

Que maravilha de notícia! Sucesso e vida longa a todos os projetos  
**Cynthia Rabello (@cynthiarabellocarvaolevy)**

## QUARTETO DE MUSICISTAS LANÇA ÁLBUM 'ENTRE BRUMAS E FÚRIAS'

Quatro integrantes da Filarmônica de Minas Gerais lançam o álbum de música contemporânea 'Entre Brumas e Fúrias'. O projeto é totalmente feito e interpretado por mulheres.

São grandes musicistas! Todo sucesso a elas!  
**Débora Vieira (@deboravieirabh)**

## MARIÇA MONTE APRESENTA TURNÊ PORTAS EM BELO HORIZONTE

A cantora Marisa Monte trouxe para BH a mais nova turnê intitulada 'Portas'. A artista encantou o público com sucessos, como 'Praia Vermelha', 'Quanto tempo', 'Calma', 'Infinito particular', 'Beija eu' e 'Já sei namorar'.

Está chegando!  
**Cristina Araújo (@cristinaaraujopenna)**

Contando os dias e os minutos para esse grande dia.  
**Camila Campolina (@campolinacamila)**

Vai ser perfeito como sempre é.  
**Thiago Mendes (@thiago.salvatore.37)**

Uau! Que demais! Adoro a Marisa Monte!  
**Erika Fonseca (@erikachrisfonseca)**

## ALMG DERRUBA VETO DO GOVERNADOR ZEMA A REAJUSTE SALARIAL DOS SERVIDORES

Por 55 votos a 3, os deputados da Assembleia Legislativa de Minas Gerais derrubaram o veto do governador Romeu Zema (Novo) e mantiveram emendas que preveem um reajuste salarial maior para os servidores da saúde, educação e segurança.

Estão precisando de votos porque a eleição está chegando aí.  
**Walma Rettore (@walmarettore)**

Aí quebra o estado de novo e não sabem o porquê! Depois reclamam de novo!  
**Felipe Mota (@\_novo\_mota\_)**

Os deputados vão pagar este aumento?  
**Marcílio Costa (@marcilicosta\_designer)**

Divulgação



Após dois anos, a Cervejaria Três Lobos, responsável pela marca Backer, volta a produzir cerveja na fábrica no bairro Olhos D'Água. O trabalho foi interrompido no local após diversas pessoas serem contaminadas com dietilenoglicol, uma substância que estava na cerveja Belorizontina. Por causa disso, 10 pessoas morreram.

Não compro.  
**Luciana Magalhães (@luciana1070)**

Notícia boa.  
**Ronan Paiva (@ronan\_farma)**

Se depender de mim, fecha por falta de venda. Postura inaceitável com as pessoas que ficaram com sequelas!  
**Levindo Machado (@levindomachado)**

É legítimo voltar a produzir, mas eu jamais vou comprar novamente qualquer cerveja da marca, pois não tem credibilidade!  
**Guilherme Maior Soares (@guilhermemaiorsoares)**

Credo! Perdeu a credibilidade! Só louco para ter coragem de comprar tendo tantas outras opções no mercado.  
**Ana Carvalho (@anacarvalho1203)**

Imagino a dor das famílias que estão com pessoas doentes e incapazes por terem ingerido essa porcaria lendo isso sem terem recebido qualquer ajuda.  
**Ana Cristina (@anacristinamvp)**

Um absurdo! Uma cervejaria que denegriu o mercado de cerveja artesanal, mutilou e matou pessoas, mentiu para a Justiça e não indenizou nenhuma das vítimas quer voltar a fazer cerveja no mesmo local. Deveria ter passado um trator e derrubado tudo até o chão! Que Brasil é esse?  
**Farley Xavier (@farley.s.xavier)**

[f](#) /revistaencontro

[i](#) revista\_encontro

Fale com a Encontro BH: Comentários sobre o conteúdo editorial da Encontro, sugestões e críticas a matérias: R. Buenos Aires, 10, 3º e 4º andar - Carmo - CEP: 30315-570, Belo Horizonte, MG | E-mail: cartas@revistaencontro.com.br. Cartas e mensagens devem trazer o nome completo e o endereço do autor. Por motivos de espaço ou clareza, elas poderão ser publicadas resumidamente. PARA ANUNCIAR: R. Buenos Aires, 10, 3º e 4º andar, Carmo, CEP: 30.315-570 - Belo Horizonte, MG | Tel.: (31) 2126-8000 | Fax: (31) 2126-8008  
RELEASES: redacao@revistaencontro.com.br | Fax: (31) 2126-8781 | ASSINATURAS: Tel.: (31) 2126-8770



MINISTÉRIO DO TURISMO  
E GERDAU APRESENTAM

# AMILCAR de CASTRO

Esculturas  
no Parque

27.4-  
12.6

DE QUARTA A DOMINGO, DAS 8h ÀS 18h, NO PARQUE DO PALÁCIO.



M **multicidades**

MUNICÍPIO

MUNICÍPIO AMILCAR DE CASTRO

SPONSOR

DETRONIC

REVISTA

ESTADO DE MINAS

BOJI

PARCEIRO

GERDAU  
O futuro se molda

REALIZAÇÃO

SECRETARIA  
ESTADUAL DE CULTURA

MINISTÉRIO DO  
TURISMO

PÁTRIA AMADA  
BRASIL

parque do palácio

# LUXO MINIMALISTA

**Escritório Studio 3.1.6 reúne quase 20 projetos no bairro Vila da Serra, apostando em um design requintado e sem excessos**

Menos é mais. Esse é o princípio que norteia a arquitetura de interiores executada pelo escritório Studio 3.1.6, idealizado há 18 anos pelas amigas e sócias Laurene Magalhães e Mara Matos. A escolha criteriosa dos materiais é a aposta para uma decoração elegante e sem exageros. "Tudo é cuidadosamente pensado a fim de evitar excessos", relata Laurene. "Por isso, contamos com um time graduado para buscar os melhores caminhos para cada projeto."

O escritório atua há 12 anos no bairro Vila da Serra, em Nova Lima, e conta com quase 20 empreendimentos corporativos e residenciais na região. "É um bairro que está em franca expressão, com grandes investimentos", diz Laurene. "Nosso objetivo é contribuir com todo o requinte e elegância que o local já tem."

Entre os empreendimentos na região está um suntuoso projeto orçado em 8 milhões de reais, com previsão para ser concluído ainda em 2022. Em uma área de 900 metros quadrados no Edifício Concórdia, o espaço acolherá o novo escritório da One Investi-

Daniel Mansur/divulgação



Apartamento contemporâneo: amplo acervo de obras de arte e adega de vinhos que funciona como painel de fundo da sala de estar

Voltz Studio 3D/divulgação



Nova sede da One Investimentos, com 800 metros quadrados no Edifício Concórdia: elegância, sofisticação e tecnologia



Barbara Dutra/divulgação

As sócias Laurene Magalhães e Mara Matos: juntas há 18 anos

mentos e unirá sofisticação e tecnologia para equipar o espaço de trabalho. “As salas de reunião serão todas automatizadas, desde a iluminação até o controle de acesso, por biometria e reconhecimento facial”, afirma Laurene. “Obras de arte vão trazer requinte ao espaço, assim como o mobiliário, todo assinado por grandes designers.”

Outra frente de atuação do escritório na região são as clínicas médicas. Em uma delas, que atua no ramo da dermatologia, os espaços são amplos e minimalistas, com mobiliário bem posicionado e esculturas que dão charme ao projeto. “Quisemos colocar o melhor com o mínimo de excesso. Tudo em um tom só, com poucos móveis, mas muito bem escolhidos.”

Os projetos residenciais seguem a mesma linha. Em um dos apartamentos decorados pelo escritório o charme fica por conta de um amplo acervo de obras de arte, assim como uma adega de vinhos que funciona como painel de fundo da sala de estar. “Os proprietários queriam investir em obras de grandes artistas e também são colecionadores de vinho”, explica Mara. “Então, aproveitamos para incorporar esses itens à decoração e, assim, dar um ar contemporâneo.” Ela defende que o principal cuidado para uma boa decoração minimalista é investir bastante na escolha das peças e pensar na disposição de cada elemento. “Nos nossos projetos, tudo tem um por quê. Não é preciso muita coisa, mas é preciso ter boa qualidade e ficar bem posicionado no ambiente.”

Agência Salt/divulgação



Clinica de dermatologia Juliana Sarubi: espaços amplos e minimalistas com atmosfera de requinte



# Querem a CPMF de volta

Isso mesmo, querem ressuscitar a extinta e mal falada Contribuição Provisória sobre Movimentação Financeira (CPMF), tributo que vigorou de janeiro de 1997 a dezembro 2007. Além de desmoralizar a palavra “provisória”, os governos e os políticos da época não tiveram o menor constrangimento em desvirtuar o nobre propósito do tributo e, pior ainda, em quase dobrar sua alíquota original.

Ela começou em 0,20% e terminou em 0,38%. Esses percentuais eram aparentemente pequenos, mas acabaram pesando no bolso do contribuinte, já que eles incidiam sobre quase todas as movimentações bancárias de empresas e de pessoas físicas. As exceções eram poucas, como a compra e venda de ações, o saque de salários e de benefícios sociais (aposentadorias, por exemplo), além das transferências entre contas da mesma titularidade.

De resto, ninguém escapava e a CPMF podia aparecer para o contribuinte várias vezes em um só dia. Insonogável, o tributo era recolhido automaticamente pelos bancos e demais instituições financeiras. Era rápido, certo e de baixo ou quase nenhum custo para o Tesouro Nacional.

Não eram só essas as vantagens para o governo federal. O tributo, criado sob a rubrica de “contribuição”, não participava dos fundos de distribuição obrigatória de recursos da União para os estados e municípios, como ocorre com os impostos.

Ou seja, a CPMF reunia um conjunto de tentações quase irresistível aos administradores públicos, sempre atormentados por pressões políticas por mais e mais gastos. Não demorou muito para ocorrer a desfiguração do “imposto do cheque”, como era popularmente chamado o tributo, que, por fazer parte ostensiva do dia a dia das pessoas, passou ser odiado por elas.

Agora, um grupo de empresários de vários setores da economia sugere a volta desse tributo, ainda que sob outra forma ou com outro nome. O propósito é, de novo, nobre: compensar a perda de arrecadação com a sonhada ampliação da desoneração da folha de pagamento de pessoal, em caráter permanente, para todo empregador. Hoje, essa desoneração é temporária e restrita a apenas 17 atividades econômicas.

Custa muito caro dar emprego no Brasil, em razão dos tributos que pesam sobre o contrato de trabalho, o que contribui para o desemprego e para a informalidade de milhões de trabalhadores. Já passa da hora de se encontrar um meio de aliviar esse custo. Seria a CPMF a compensação ideal?

Tecnicamente, trata-se de um mau imposto, pois gera um aumento em cascata da tributação sobre a produção e o consumo de bens e serviços. Ou seja, imposto sobre imposto é como tempestade na cabeceira: provoca enchente rio abaixo.

Para quem conviveu com essa tributação, sobram razões para também rejeitá-la, a começar pela desconfiança. A CPMF foi criada para

“Tecnicamente, trata-se de um mau imposto, pois gera um aumento em cascata da tributação sobre a produção e o consumo de bens e serviços”

compor o orçamento da saúde pública. Teria duração de apenas 13 meses – de janeiro de 1997 a fevereiro de 1998 –, mas vigorou por 11 anos.

Já em sua primeira prorrogação, a CPMF deixou de bancar só a saúde, e parte dos cerca de R\$ 8 bilhões arrecadados foi para a Previdência Social. Com o tempo, a facilidade de alterar a alíquota por decreto ajudou a elevar a receita para mais de R\$ 35 bilhões em 2007. Mas, naquele ano, a saúde ficou com menos da metade desse total.



Em 2008, com mais uma tentativa de prorrogação, o governo pretendia arrecadar R\$ 40 bilhões com a CPMF e, provavelmente, ampliar a destinação desses recursos para muito além da saúde. O Senado derrubou a proposta e o tributo foi extinto.

Com essa “folha corrida”, alguém acredita que, desta vez, a história da CPMF será diferente? ■

**COLÉGIO SANTO AGOSTINHO**

**NOVA LIMA 15 ANOS**

VIVA uma educação que  
**TRANSFORMA**

 [NL.SANTOAGOSTINHO.COM.BR](http://NL.SANTOAGOSTINHO.COM.BR)  
 [@COLEGIOSANTOAGOSTINHO.NL](https://www.instagram.com/COLEGIOSANTOAGOSTINHO.NL)

  
COLÉGIO  
SANTO AGOSTINHO  
*Agostinianos*  
Nova Lima

**15**  
anos

UNIDADES

SANTO AGOSTINHO | 88 ANOS • CONTAGEM | 45 ANOS • NOVA LIMA | 15 ANOS • GUTIERREZ | 4 ANOS

# “Roncar não é normal nem algo corriqueiro”

A fisioterapeuta, doutora em Ciências pelo Instituto do Coração, fala sobre a importância do tratamento da apneia do sono, problema que atinge um terço da população

## ▶ MARINELLA CASTRO

Não é segredo que um dos pilares que sustentam a boa saúde é o sono. Dormir é fundamental para descansar, recarregar as energias, preservar a memória, o bom funcionamento dos órgãos, a criatividade e o bom humor. Um dos fatores ainda pouco tratados, mas que compromete de forma perigosa a qualidade do sono é o ronco. Roncar não é engraçado nem deve ser considerado normal, ou algo corriqueiro, que acontece com quase todo mundo. A apneia do sono, ou popularmente o ronco, que ganha muitos apelidos na versão popular, são pausas na respiração, que trazem diversos riscos à saúde. O mais grave deles é a morte súbita.

A apneia compromete a qualidade de vida, e muitas vezes, por não ser tratada de forma adequada, se torna subnotificada, podendo desencadear transtornos físicos, mentais e sociais. Sobre esse tema, que ainda merece receber mais atenção dos sistemas público e privado de saúde, Encontro conversou com a fisioterapeuta do sono Flávia Nerbass, doutora em ciências pelo Laboratório do Sono do Instituto do Coração. Flávia também é

## QUEM É

FLÁVIA BAGGIO NERBASS,  
40 ANOS

**ORIGEM**  
Lages (SC)

**CARREIRA**  
Fisioterapeuta do sono certificada pela ABS e ASSOBRAFIR; doutora em ciências pela USP; especialista em fisioterapia cardiorrespiratória pelo InCor (HCFMUSP); coordenadora do Departamento de Fisioterapia Respiratória nos Distúrbios do Sono Assobrafir e fisioterapeuta da TRINO (Terapia Respiratória do Sono Pesquisa e Ensino).

coordenadora do Departamento do Sono da Associação Brasileira de Fisioterapia Cardiorrespiratória e Fisioterapia em Terapia Intensiva (Assobrafir) e é fisioterapeuta da Trino (Terapia Respiratória do Sono Pesquisa e Ensino). Desde 2007

dedica sua carreira ao tema, que atinge um terço da população brasileira.

**REVISTA ENCONTRO - Você estuda o sono desde 2007. O que te levou a se especializar nesse tema?**

**FLÁVIA BAGGIO NERBASS** - De certa forma eu queria me desvendar. Sempre tive uma necessidade de dormir muito, o que me dava o apelido de preguiçosa. Sempre achei que era normal dormir, mas que precisava de muito tempo para me sentir bem. Então fui para São Paulo fazer uma especialização e enquanto eu estava no CTI, tratando pacientes graves, eu percebi que muitos roncavam e perdiam a oxigenação enquanto dormiam. Foi a partir daí que comecei a estudar o impacto da apneia do sono na saúde.

**E como prosseguiu suas descobertas sobre as pessoas sonolentas que te levaram a estudar os roncadores?**

Eu percebi que no meu caso pessoal não havia um problema respiratório, mas comportamental. Muitos têm um sono noturno de má qualidade, por aspectos emocionais e mentais. Muita gente dorme mal porque fica preocupado e ansioso, daí tem um sono entrecortado. ▶



Depois, vim a entender que existe uma questão genética que define os longos dormidores. Alguns dormem pouco, outros precisam de muito tempo. O diagnóstico só não pode ser confundido com quadros patológicos, como a depressão. Thomas Edison inventou a lâmpada porque achava dormir um desperdício

**Apesar da grande invenção, sabemos que dormir bem é importante. O que causa essas pausas na respiração, a apneia, que comprometem o sono?**

O funcionamento da parte respiratória faz todo sentido e pode causar vários problemas do sono decorrentes da apneia, condição que atinge um terço da população brasileira. Uma das principais causas é o ganho de peso. Mas os motivos podem ser múltiplos, combinados. Há também características crâniofaciais, o envelhecimento que traz a perda de tônus da musculatura, e também aspectos neurais, do centro respiratório.

**Qual a parcela da população está mais propensa ao ronco?**

A apneia ocorre mais em homens, por causa do biotipo. Mulheres têm pescoço mais fino, tórax estreito, mais acúmulo de gordura no quadril. Já os homens têm pescoço mais largo, tórax volumoso. A partir da menopausa, as mulheres perdem a proteção dos hormônios e daí a prevalência aumenta e se equivale ao homem.

**Quais são os riscos da apneia? Por que ela deve ser tratada mesmo se o paciente não se sente incomodado?**

A apneia provoca desde sintomas mais leves até riscos muito graves. Roncar não é normal. Além de sintomas como o cansaço, sonolência ao longo do dia, instabilidade, baixa produtividade, o isolamento social de quem ronca, a questão está relacionada com a morte súbita. A maior parte destas mortes ocorre de madrugada, entre meia-noite e 6 horas da manhã, tendo como gatilho a apneia do sono. A condição está associada a infartos, AVC, glaucoma, desenvolvimento de câncer pela falta de oxigenação, Parkinson, Alzheimer. O mais perigoso é que a apneia desencadeia ou piora quadros graves e a gente continua não olhando para ela como deveria.



**“Além de sintomas como o cansaço, sonolência ao longo do dia, instabilidade, baixa produtividade, o isolamento social de quem ronca, a questão está relacionada com a morte súbita”**

**O que contribui para o ronco, muitas vezes, não ser tratado?**

Alguns fatores dificultam o diagnóstico e tratamento. A falta de percepção do paciente e do profissional da saúde é uma das principais causas. Por exemplo, um dos sintomas da apneia do sono é levantar várias vezes durante a noite para ir ao banheiro. Todos pensam que essa é uma condição relacionada a questões como bexiga, próstata, diabetes, quando a apneia faz aumentar a produção de urina durante a noite. Pacientes com múltiplas comorbidades também têm

o diagnóstico dificultado. A queixa de dificuldades com a memória é outro sintoma comum. Por isso a família, o paciente e os profissionais da saúde devem estar atentos para a qualidade do sono. É preciso ter a consciência de que roncar não é normal.

**Como é feito o diagnóstico da apneia do sono?**

O diagnóstico pode ser feito pelo médico do sono, por meio de um exame chamado polissonografia.

**E o tratamento?**

A partir do diagnóstico existe um tratamento, que pode ser desenvolvido com equipe multidisciplinar do sono. Médico, fisioterapeuta, fonoaudiólogo, nutricionista, psicólogo, dentistas. O padrão ouro para o tratamento da apneia é o CPAP (Pressão Positiva Contínua nas Vias Aéreas), um aparelho efetivo para a grande maioria dos casos. No entanto é preciso que o paciente tenha o acompanhamento do fisioterapeuta para escolher uma máscara adequada, regular a máquina e assim usar o aparelho de forma correta. Caso contrário, como se trata de um compressor de ar, algumas dificuldades podem surgir e comprometer o resultado. Por isso o profissional é tão importante, para ajudar a solucionar essas dificuldades.

**E como são os resultados?**

Muitas vezes, com o uso adequado do CPAP, o fisioterapeuta consegue perceber que as apneias chegam a cair de 100 para 1. Mas os pacientes são muito heterogêneos e as causas também. Ainda não existe um exame que aponte exatamente todas as causas e por isso é importante o diagnóstico e o tratamento multidisciplinar. Muitas vezes, as cirurgias podem ser necessárias para ajudar a solucionar ou reduzir a apneia.

**Esse é um tratamento ainda pouco acessível?**

Sim. É preciso que as operadoras de saúde e o poder público se conscientizem da importância de se evitar o agravamento de casos graves de saúde pela apneia. Diárias em CTI, por um infarto ou AVC desencadeados pela apneia, custam muito mais que o aparelho para tratamento. ■



# TALENTO NATO

**Há 30 anos no mercado, escritório de arquitetura e design de interiores de Andrea Buratto transforma sonhos em realidade**

Quando a alma de um projeto é prontamente captada, todo o resto flui com naturalidade, resultando em economia de tempo, dinheiro e desgaste emocional para o cliente. Ao longo de 30 anos de profissão, a arquiteta e urbanista Andrea Buratto fundiu as experiências vividas na prática com o seu talento nato, tornando-se uma das principais referências de sua área na capital mineira. Especialista em arquitetura e decoração, alia perspicácia e eficiência na criação de projetos, proporcionando experiências incríveis à sua clientela. Versátil, não se prende a padrões de estilos ou cores, valorizando os gostos e individualidade de cada um.

“Para mim, cada projeto é único e tem uma história a ser contada. Por isso, trabalho com uma arquitetura original, sob medida, que traduz sonhos e desejos”, diz ela. A paixão pela profissão foi se expandindo e se ramificando para segmentos variados, abrangendo desde os serviços de arquitetura e design de interiores à gestão de fornecedores, o que pode incluir assessoria na escolha do terreno para construção, até a entrega das chaves da casa já completamente decorada. Seja em residências, clínicas, restaurantes, hotéis ou hípicas, todos os tipos de projetos são bem-vindos no escritório de Andrea Buratto.

Para Andrea, transformar os ambientes, tornando-os mais bonitos e confortáveis, é uma missão gostosa de ser cumprida. E o que se faz com prazer fica ainda mais bem feito, sendo reconhecido e prestigiado. Não por acaso, os projetos da arquiteta foram premiados consecutivas vezes pelo Prêmio Amide de Decoração, tanto em âmbito residencial quanto comercial. Ela é figura constante também de importantes mostras, entre elas Casa Cor Minas, Modernos Eternos, Decora Líder e Artefacto. Aliando conforto e praticidade, o escritório trabalha com plantas funcionais, em ambientes integrados e bem divididos. Sem abrir mão, claro, do bom gosto e da sofisticação.

Jana Vieras/divulgação



Especialista em arquitetura, decoração e construção, a arquiteta e designer de interiores Andrea Buratto alia perspicácia e eficiência na criação de projetos: “Para mim cada projeto é único e tem uma história a ser contada”

Fotos: Daniel Mansur/divulgação



No escritório, o atendimento é completo, indo dos serviços de arquitetura e design de interiores à gestão de fornecedores: trabalho pode incluir assessoria na escolha do terreno para construção até a entrega das chaves da casa, já completamente decorada



**Andrea Buratto Arquitetura**

Estúdios Terra 240 – Rua Palmares, 17, Santa Lúcia

[www.andreaburatto.com.br/home](http://www.andreaburatto.com.br/home)

(31) 3643-2544 / 98897-6570  @andreaburattoarquitetura



# Mudanças na cobrança do ITBI

Em julgamento realizado em março deste ano, o Superior Tribunal de Justiça (STJ) fixou entendimento importante sobre o cálculo do imposto sobre transmissão de bens imóveis (ITBI). O julgamento ocorreu sob a sistemática de recursos repetitivos, o que significa que o entendimento deverá ser replicado por tribunais de todo o Brasil em casos idênticos.

O ITBI é um tributo de competência municipal que incide nas transferências onerosas de propriedade ou de direitos reais sobre imóveis, cuja base de cálculo é o valor venal dos bens ou direitos que estão sendo transferidos. A alíquota varia de 2% a 5% (dependendo do município em que se localiza o imóvel) sobre o valor venal. Em geral, para cálculo do imposto, a prefeitura aplica o valor por ela atribuído ao imóvel (valor venal de referência) ou o preço acordado entre as partes na transação, o que for maior.

Em face da discussão sobre a base de cálculo, a Primeira Seção do STJ estabeleceu as seguintes teses:

1) A base de cálculo do ITBI é o valor do imóvel transmitido em condições normais de mercado, não estando vinculada à base de cálculo do IPTU, que nem sequer pode ser utilizada como piso de tributação.

2) O valor da transação declarado pelo contribuinte goza da presunção de que é condizente com o valor de mercado, que somente pode ser afastada pelo fisco mediante a regular instauração de processo administrativo próprio (artigo 148 do Código Tributário Nacional – CTN);

3) O município não pode arbitrar previamente a base de cálculo do ITBI com respaldo em valor de referência por ele estabelecido de forma unilateral.

Segundo o Ministro Relator, a avaliação de cada bem negociado deve ser realizada individualmente, pois seu valor de mercado pode sofrer oscilações positivas ou negativas, a depender de circunstâncias específicas (benfeitorias, estado de conservação e as necessidades do comprador e do vendedor). Assim, não pode a Municipalidade simplesmente aplicar o valor venal estabelecido para fins de cobrança do IPTU, pois este imposto destina-se a tributar a propriedade, com base em uma planta genérica de valores aprovada pelo Poder Legislativo local, o qual considera aspectos mais amplos e objetivos, como a localização e a metragem do imóvel.

Na prática, o ITBI deverá ser cobrado com base no valor da transação declarado pelos contribuintes, sendo ilegal qualquer arbitramento realizado de forma unilateral. Caso o município discorde desse valor, deverá instaurar processo administrativo que garanta o exercício do contraditório e da ampla defesa para provar o real valor de mercado do bem.

“Na prática, o ITBI deverá ser cobrado com base no valor da transação declarado pelos contribuintes, sendo ilegal qualquer arbitramento realizado de forma unilateral”

Atente-se que a revisão do valor pode ocorrer em até cinco anos após a transmissão, razão pela qual as partes da transação imobiliária devem coletar e conservar elementos de prova consistentes para confirmar o valor atribuído à transação imobiliária, em caso de abertura de procedimento a posteriori.

Além disso, a decisão abre espaço para pedidos de restituição de imposto pago a maior nos últimos 5 anos, devendo o contribuinte comprovar que o valor da transação imobiliária realizada foi inferior ao valor atribuído pelo município.

Por fim, cumpre acrescentar que a decisão ainda não transitou em julgado pois o município de São Paulo interpôs recurso de embargos de declaração, que deverá ser julgado ainda no mês de abril. ■



Pudim JK, uma receita tradicional da família Kubitschek, encontrado exclusivamente no restaurante do hotel



## Sua hospedagem em Brasília, com gostinho de Minas Gerais.

*Inspiramos em Jk para oferecer a típica hospitalidade mineira.*

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

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



🌐 [plazabrasilia.com.br/kubitschek](http://plazabrasilia.com.br/kubitschek)  
✉ [reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br](mailto:reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br)  
📱 @kubitschekplaza  
☎ +55(61) 3329 3333

## ARQUITETURA

# PASSADO E PRESENTE PROJETANDO O FUTURO

**Com mais de três décadas de atuação como designer de interiores, a mineira Laís Albergaria mescla o tradicional e o moderno na elaboração de projetos que vêm conquistando múltiplas gerações de clientes**

A simbiose entre o clássico e o contemporâneo é um dos alicerces do estilo da designer de interiores Laís Albergaria. Em meio à pluralidade de conceitos, ela busca evidenciar a individualidade e a personalidade de cada projeto que executa para se aproximar ao máximo daquilo que o cliente deseja. Eclética convicta, ela acumula 35 anos de trajetória, estudo e dedicação profissionais, e – pasme! – garante que não consegue apontar um trabalho como o mais marcante da sua carreira: “Todos os projetos me marcam de uma forma diferente”, afirma.

A afinidade com o design deu os primeiros sinais ainda na infância. Influenciada por uma família de mulheres habilidosas, Laís desenvolveu uma grande aptidão para a realização de trabalhos manuais, bem como um olhar refinado para a arte, como ela mesma relembra. Em 1986, ciente da própria vocação, ela ingressou no curso de design de interiores da Universidade Estadual de Minas Gerais (UEMG). De lá para cá, tem percorrido o mundo participando de mostras e congressos para incorporar novidades e tendências ao seu portfólio. Ela ressalta, contudo, que a originalidade dos seus projetos tem como inspiração as suas raízes mineiras, a tradição e a cultura que ela observa, valoriza e prestigia desde pequena.



Gustavo Xavier/divulgação

A designer Laís Albergaria: prazer de ver seu nome consolidado nas novas gerações

Fotos: Luciano Guimarães/divulgação



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

[designer@laisalbergaria](mailto:designer@laisalbergaria)

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



Alguns dos projetos que marcaram os 35 anos de trajetória de Laís Albergaria: inspiração nas raízes mineiras, na tradição e na cultura que ela observa, valoriza e prestigia desde pequena



A combinação entre talento e aprendizado vem sendo demonstrada e aprimorada ao longo das últimas décadas em eventos importantes do setor nos quais Laís já marcou presença, como CASACOR Minas, Morar Mais, Mostra Artefacto, Decora Líder e Modernos Eternos. Sempre em busca de oferecer o melhor, ela é categórica ao afirmar que essa é justamente a principal característica do seu escritório, que atua nas áreas residencial, comercial e corporativa. "Com isso, nossos clientes indicam outros e eles mesmos sempre vão e voltam para desenvolvermos novos projetos", diz a profissional. Com o nome bem-consolidado no mercado, ela tem conquistado, inclusive, as novas gerações.

Rômulo Rocha, nome à frente do consórcio Chevals/Perfil, administrador do Minascentro: "Não queremos que ele seja apenas um lugar de locação, e sim um hub, oferecendo tudo que o produtor precisa. Um ambiente de negócios"

# Minascentro de volta à cena

Espaço no centro da capital reabre com novo dono e proposta de formar circuito com Mercado Central e Mercado Novo

## ▸ RAFAEL CAMPOS

O quarteirão formado pelas ruas Santa Catarina, Guajajaras, Curitiba e pela avenida Augusto de Lima voltou a ficar bem movimentado. Depois de quatro anos de portas fechadas, o gigante Minascentro volta a pulsar na área central de Belo Horizonte. E chamá-lo de "gigante" não é nenhum exagero. São 23 mil metros quadrados, só 1 mil metros quadrados a menos que o vizinho Mercado Central. Sua fachada neoclássica é tombada pelo patrimônio e chama atenção para um dos espaços mais versáteis do estado para eventos.



## POR DENTRO DO CENTRO DE EVENTOS

Até **8 mil pessoas** simultaneamente

Teatros para **1,6 mil** pessoas

**7 auditórios** de tamanhos variados

**18 salas** para usos diversos

Áreas expositivas

**2 áreas** externas

**1 grande Salão Multiuso**  
com vão livre ou divisórias modulares

**3 andares** com entradas independentes

Estúdios digitais e salas inteligentes

Ele ficou apagado da cena belo-horizontina entre 2018 e início de 2022 por vários motivos. Primeiro, o espaço foi fechado para uma reforma bancada pelo Governo de Minas e, na sequência, foi aberto o processo de concessão. Desde o início da pandemia, foi impedido de funcionar. Com a vacinação avançando e os números da crise sanitária se arrefecendo, além de continuar seguindo os protocolos de segurança, o Minascentro volta a ser disponibilizado ao cenário de grandes eventos. ▶



A fachada é tombada pelo patrimônio histórico: edifício foi erguido em 1926 para abrigar a Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais

Com novo proprietário, Rômulo Rocha – nome à frente do consórcio Chevals/Perfil, ganhador da licitação de concessão –, o espaço está de portas abertas não apenas para os espectadores, mas para produtores que desejam executar seus projetos ali ou fora. “Não queremos que ele seja apenas um lugar de locação, e sim um hub, oferecendo tudo que o produtor precisa. Um ambiente de negócios”, diz Rômulo, conhecido por comandar o Chevals Centro Hípico Vale do Sol. Ele pretende investir, no total, neste e no próximo ano, cerca de 8 milhões de reais em reformas e adequações. Em 2018, quando o espaço foi fechado, ainda sob gestão do governo do estado, foram realizadas obras emergenciais. Rômulo, entretanto, já iniciou outras intervenções, mas destaca que o Minascentro pode ser usado enquanto as melhorias acontecem.

Como exemplo, no dia 8 de abril foi

Fotos: Agência i7/divulgação



O Grande Teatro tem capacidade para 1,6 mil espectadores: há também sete auditórios, com capacidade de público que pode variar entre 100 e 430 lugares, áreas para exposição, sala de imprensa, hub de inovação, espaços abertos e estúdio para eventos híbridos





O espaço localizado no quarteirão formado pelas ruas Santa Catarina, Guajajaras, Curitiba e pela avenida Augusto de Lima é dividido em três andares: ponto de encontro para até 8 mil pessoas simultaneamente



## QUATRO DÉCADAS DE HISTÓRIA

**1984** Inaugurado o Minascentro em edifício erguido em 1926 para abrigar a Secretaria de Estado de Saúde de MG

**2008 e 2009**  
Tombamento municipal do Conjunto Arquitetônico e Paisagístico da Praça Raul Soares e da edificação

**2018** Espaço é fechado para reformas

**2019** Governo de MG abre edital para concessão

**2021** Concessão é concluída

**2022** Minascentro é reaberto para o público

apresentado, no Grande Teatro, o espetáculo que homenageou o cantor e compositor Cazuza: “Exagerado - Homenagem a uma das vozes mais marcantes do Brasil”. Outros eventos já estão agendados como o de games “Final do Wild Tour Brasil 2022” nos dias 7 e 8 de maio. Uma tentativa da nova gestão é, inclusive, diversificar os atrativos do espaço.

O Minascentro é dividido em três andares e tem capacidade para receber até 8 mil pessoas simultaneamente. Além do Grande Teatro - com capacidade para até 1,6 mil convidados (assentos fixos), com camarotes, teto em declive, ar condicionado central, piso em carpete e camarins -, há também sete auditórios, com capacidade de público que pode variar entre 100 e

430 lugares, áreas para exposição, sala de imprensa, hub de inovação, espaços abertos, estúdio para eventos híbridos. O prédio conta com cinco entradas independentes, acessibilidade e estacionamento.

De acordo com Rômulo Rocha, o espaço também está sendo adequado para eventos híbridos. “Sabemos que isso será um caminho sem volta mesmo com o fim da pandemia, por isso, vamos adequar um auditório em estúdio, no qual as produtoras poderão transmitir os seus eventos”, diz. Outra ideia é integrar com outros importantes equipamentos da vizinhança que oferecem atrativos gastronômicos. “Temos o projeto de criar o Circuito dos 3M’s: Minascentro, Mercado Central e Mercado Novo. Quem vier ao nosso espaço poderá também conhecer e apreciar os atrativos desses importantes pontos da área central de BH”, afirma Rômulo. Seja muito bem vindo, Minascentro! ■

# UM NOVO PARQUE PARA OS MINEIROS

Inaugurado em abril, espaço batizado como Parque do Palácio promoverá experiências artísticas, culturais e gastronômicas; exposição de Amilcar de Castro já está em cartaz

▶ RAFAELA MATIAS

Após servir como residência oficial dos governadores de Minas Gerais desde a década de 1950, o Palácio das Mangabeiras, localizado na região Centro-Sul de Belo Horizonte, acaba de abrir suas portas ao público como um novo espaço cultural para os mineiros. Inaugurado no dia 10 de abril, o Parque do Palácio conta com uma área de lazer de 42 mil metros quadrados e promete fazer uma imersão em experiências artísticas, culturais e gastronômicas em meio aos jardins projetados pelo paisagista Roberto Burle Marx e pela sede atribuída ao arquiteto Oscar Niemeyer.

Algumas das peças do mineiro Amilcar de Castro, em cartaz no Parque do Palácio: são obras de corte e dobra feitas em aço e esculturas de corte também em aço, cedidas em sua maioria pelo instituto que leva o nome do artista

O espaço suntuoso deixou de ser residência oficial de governadores na gestão do atual governador Romeu Zema (Novo) e teve seus portões abertos pela primeira vez em 2019, após 64 anos de história. Em 2021, a ampla estrutura com jardins, salões, quartos e cinema sediou a CASACOR Minas Gerais, proposta que deve se repetir em 2022. “Estamos muito satisfeitos de termos transformado o Palácio das Mangabeiras em um centro cultural de contemplação da natureza, arte e gastronomia”, afirma João Grillo, um dos idealizadores do Parque do Palácio. “Sabemos que a vocação deste novo espaço é a de ser um dos equipamentos de cultura mais importantes de Minas Gerais.” O governador Romeu Zema participou da inauguração e comemorou o fato de o equipamento estar aberto para a população. “Estamos mostrando que o Estado não precisa fornecer privilégio, a vida quase de monarquia para alguns poucos”, disse.

Para marcar a abertura do parque, já está em cartaz no local uma exposição de obras de Amilcar de Castro (1920 –



Fotos: Jomar Bragança/divulgação

Peças do artista mineiro estão distribuídas em uma área verde de 4 mil metros quadrados: entre quatro e sete toneladas cada uma

2002), um dos mais consagrados artistas mineiros, que produziu desenhos, pinturas, esculturas e poesias no século XX. “Inauguramos essa exposição para estar à altura da história e de tudo o que o Palácio das Mangabeiras representa”, afirma João Grillo. A exposição “Esculturas no Parque” reúne 20 esculturas de

grande porte – entre quatro e sete toneladas – distribuídas em uma área de 4 mil metros quadrados nos jardins do Palácio. São obras de corte e dobra feitas em aço, cedidas em sua maioria pelo acervo do Instituto Amilcar de Castro, além de outras menores, divididas em ▶

## NOS SEUS MELHORES MOMENTOS

☎ 31 | 99780-1904

📷 dousserie

# dousserie

POR NATHÁLIA BRAGA



três pavilhões, com a curadoria de João Grillo. “Essa exposição dará a cidade a oportunidade de apreciar seu trabalho como escultor”, diz. “E já estamos elaborando muitas outras programações de qualidade, que valorizam esse lugar tão bonito com a moldura da Serra do Curral.”

Além da proposta cultural, o novo centro conta com um espaço dedicado aos cônsules de Minas Gerais, com o objetivo de fomentar as relações internacionais na cidade e servir como alternativa para receber eventos de outros países. A gastronomia estará presente por meio de eventos de culinária e um restaurante que ficará fixo no local, além de um café e um bar. A sustentabilidade também está no foco. Aproveitando a quantidade de folhas que caem diariamente, os idealizadores optaram por transformar a folhagem em adubo para a futura horta que vai atender ao restaurante e à comunidade vizinha. “Temos em mente a ideia de ofertar mudas aos visitantes e um trabalho de educação ambiental envolvendo especialistas do setor”, planeja João Grillo. ■

---

## COMO FUNCIONA A ÁREA NO MANGABEIRAS

➤ De quarta a domingo, das 8h às 18h

➤ **INGRESSOS:** R\$10,00 (inteira) e R\$5,00 (meia entrada). Entrada franca às quartas-feiras mediante retirada de ingresso Sympla.

# MULTIPLICANDO O BEM

**Com quatro unidades educacionais na Argentina, duas no Uruguai e oito no Brasil, duas delas em Belo Horizonte, o Sistema Logosófico de Educação se prepara para abrir nova escola no Vila da Serra**

Em tempos em que valores de ética e moral têm sido colocados em xeque, fragilizando as relações interpessoais, a reflexão sobre o papel da escola na sociedade e o poder transformador da educação tornou-se ainda mais urgente. No currículo escolar, não basta ter disciplinas com letras, números e algoritmos. Também é preciso se preocupar em formar cidadãos conscientes. "A escolha da escola é algo de grande responsabilidade para os pais, fundamental para a formação técnica, cultural, moral e humana de seus filhos", diz Liara Sia Moreira Salles, diretora do Colégio Logosófico González Pecotche, unidade BH-Funcionários, e coordenadora geral do Sistema Logosófico de Educação do Brasil e Argentina.

Com quatro unidades educacionais na Argentina, duas no Uruguai e oito no Brasil, sendo duas em Belo Horizonte, o Sistema Logosófico de Educação ensina a teoria e a prática de uma pedagogia que permite à criança e ao adolescente o desenvolvimento de suas aptidões como um todo, estimulando uma postura ativa e consciente diante do mundo. A boa notícia é que já está em construção o primeiro colégio da rede no bairro Vila da Serra, em Nova Lima. Com previsão de mais de 20 mil

Fotos: Divulgação



do Colégio Logosófico González Pecotche, unidade BH-Funcionários: "A escolha da escola é algo de grande responsabilidade para os pais, fundamental para a formação técnica, cultural, moral e humana de seus filhos"

metros quadrados construídos, o projeto terá amplas edificações, espaços abertos e arquitetura moderna. Contará ainda com o diferencial de oferecer horário estendido, o que possibilitará diversas atividades que contribuirão para a formação integral do ser humano, preparando os alunos para serem protagonistas de suas histórias, dentro e fora da escola.

"Atuamos de forma prática, experimental e viva, favorecendo a formação acadêmica de excelência aliada à formação humana e integral. Orientando sempre sobre o cultivo de valores permanentes", diz a diretora. A implantação do sistema de ensino será feita de forma gradual, iniciando pela educação infantil com expansão para até o ensino médio. No Vila da Serra desde 1988, a Fundação Logosófica já possui uma escola na região onde o público adulto se dedica ao estudo, pesquisa e experimentação

dos conhecimentos logosóficos. "Nesse período, muitos cursos e palestras foram oferecidos, gratuitamente, pelos colaboradores voluntários da nossa fundação". As obras estão "a pleno vapor" e a expectativa é de que as portas do Colégio Logosófico – Unidade Vila da Serra, sejam abertas em breve, estendendo o bem recebido da Logosofia a toda a região.



Primeiro Colégio Logosófico de Nova Lima contará com amplas edificações, espaços abertos e arquitetura moderna: previsão de mais de 20 mil metros quadrados construídos



Educação integrada: formação acadêmica de excelência aliada à formação humana e integral que estimula o desenvolvimento e cultivo de valores para toda a vida



#JUNTOS  
— *para*  
FLORESCER  
*sempre* —



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

FLO  
RES  
CER

O cabeleireiro Leo Barroso, ao lado da modelo Luanna Godinho: "Os ruivos estão super em alta. Já as cores avelã, caramelo e cappuccino são a aposta certa para quem quer dar uma leve iluminada nos fios"

# Beleza plural



Para 2022, tons quentes, com destaque para técnicas que exigem baixa manutenção e resultam em efeitos mais naturais, são os mais cotados, aliados a cortes de cabelos curtos e ousados

#### ▶ DANIELA COSTA

Viver a diversidade e ser feliz à sua maneira. O mercado da moda e beleza vive a plenitude de sua pluralidade, respeitando as diferenças. A imposição de padrões e tendências foi substituída pela valorização de estilos - e cada um tem o seu. Em se tratando de cabelos, não existem regras mas, sim, combinações mais harmônicas. “Hoje em dia, o mais importante é que o corte ou cor do cabelo represente seu momento de vida e te faça feliz”, diz o cabeleireiro Leo Barroso, do salão Léo Barroso Makeup & Hair. A dica dos especialistas é sempre avaliar o que se pretende ressaltar ou disfarçar na aparência, para evidenciar os pontos fortes e não dar destaque ao que desagrada.

Para 2022, tons quentes nas mais variadas nuances prometem esquentar a temperatura. “Os ruivos estão super em alta. Já as cores avelã, caramelo e cappuccino são a aposta certa para quem quer dar uma leve iluminada nos fios”, diz Leo. Cortes mais curtos e ousados também têm feito a cabeça da mulherada. O momento é perfeito para usar e abusar da arte de harmonizar corte e coloração para criar a imagem desejada. “Vale a pena analisar o que mais harmoniza com suas características pessoais para fazer as melhores escolhas, e a cada tendência revelar uma melhor versão de si mesma”, diz o cabeleireiro.

A visagista e consultora de imagem Ana Luiza Amorim lembra que o visagismo



O cabeleireiro Anderson Nunes diz que o corte long bob aliado ao cabelo no estilo gold brunette valorizou ainda mais a beleza natural da maquiadora Fabiana Nardy: “O corte bob em camadas e com franja é uma forte tendência para este ano”

Uarlen Valerio

## O QUE ESTÁ EM ALTA

*Confira algumas tendências de cortes de cabelos para 2022*

**Pixie** - corte bastante curto, que surpreende pelo charme e versatilidade. Um dos mais adotados atualmente

**Bob** - permite diferentes comprimentos, texturas e finalizações. Geralmente feito em camadas e com franja

**Bixie** - mistura dos cortes bob (acima dos ombros) e pixie

**Shaggy hair** - corte com camadas e bem repicadinho na frente, deixando os fios despojados, irregulares e com movimento

**Blunt Cut** - com base totalmente reta, mantém um comprimento uniforme entre todos os fios, trazendo um efeito diferente para cada ondulação de cabelo e pontas com mais volume ▶



A maquiadora Julia Gandhi, ao lado do cabeleireiro Jader Generoso, optou por manter os cabelos longos no tom vanilla blond: profundidade na raiz e transição suave entre as cores

considera aspectos importantes de cada indivíduo, como personalidade, traços do rosto, linguagem visual, características físicas, cor dos olhos e tonalidade da pele. “Os cabelos têm grande expressividade na comunicação e harmonização do rosto, podendo reforçar ou suavizar as linhas existentes, refletindo diretamente em nossa imagem pessoal”, explica. Na modelo Luanna Godinho, por exemplo, a combinação do cabelo curto com o ruivo natural calhou perfeitamente com o seu tom de pele, além de dizer muito sobre a sua personalidade. Escolhas que revelam um pouco mais de cada individualidade.

Para mulheres que gostam de aliar ousadia e sofisticação, uma forte tendência em corte feminino para essa estação é o chamado pixie, corte repicado para cabelo curto que expressa bem o estilo contemporâneo, cheio de leveza e movimento. Versátil e democrático, o corte bob é um dos queridinhos das passarelas e permite diferentes comprimentos, texturas e finalizações. Outra bola da vez se chama bixie - mistura dos cortes bob (acima dos ombros) e pixie. Quem não se sente à vontade com madeixas mais curtas, também pode optar por cabelos médios, não muito repicados, com base reta que trazem aquele ar de modernidade.

“Bases retas e desfiadas conferem leveza às pontas. O corte mini bob está em alta e traz um ar mais minimalista. Já o bob em camadas e com franja é uma forte tendência para este ano”, diz o hairstylist Anderson Nunes, do salão Anderson Nunes Cabeleireiro. O corte long bob aliado ao cabelo no estilo gold brunette valorizou ainda mais a beleza natural da maquiadora Fabiana Nardy. Mas existem mulheres que não abrem mão das madeixas longas. “Para elas, uma boa pedida seria o shaggy hair, estilo marcado por camadas mais curtas por toda a sua extensão”, diz o cabeleireiro Jader Generoso, do salão Backstage. A maquiadora Julia Gandhi optou por manter os cabelos longos no tom vanilla blond, dando profundidade na raiz e transição suave entre as cores. ▶

Uarlen Valerio



**encontroDelas**

Circuito Unimed-BH

21 Edição

*O desafio é superar  
você mesma.*



- **09 DE JULHO:** ENTREGA DE KITS E DAY CARE
- **10 DE JULHO:** CORRIDA
- **LOCAL:** LAGOA SECA BELVEDERE

Saiba mais e inscreva-se:  
[www.encontrodelas.com.br](http://www.encontrodelas.com.br)

Patrocínio:



Apoio:



Realização:



Para o cabeleireiro Felipe Ribeiro, a escolha da nuance em tonalidade caramelo e o corte no estilo long bob caíram como uma luva na fisioterapeuta Gabriela Torres: "A intenção foi passar a imagem de uma mulher sofisticada, elegante e profissional"



A dica é analisar o que mais harmoniza com suas características pessoais para fazer as melhores escolhas, diz visagista Ana Luiza Amorim: "Os cabelos têm grande expressividade na comunicação e harmonização do rosto, refletindo diretamente em nossa imagem pessoal"



Os tons quentes são a aposta para 2022, com destaque para técnicas que exigem baixa manutenção e resultam em efeitos mais naturais, dando profundidade na raiz e transição suave. "Temos observado uma diminuição no uso de técnicas como a balayage e mechas excessivamente claras que podem ser prejudiciais ao cabelo", diz o cabeleireiro Felipe Ribeiro, do salão Felipe Ribeiro Beauty. Em vez disso, acrescenta ele, a tendência é manter os fios saudáveis em harmonia com o tom de pele. A escolha da nuance em tonalidade caramelo e o corte no estilo long bob caíram como uma luva na fisioterapeuta Gabriela Torres. "A intenção foi passar a imagem de uma mulher sofisticada, elegante e profissional", diz Felipe. Seja qual for o seu estilo, não se esqueça: o importante é não perder a autenticidade. ■

MELIÁ  
pro

GOING FOR MORE

## Descontos Exclusivos para Empresas Cadastradas em até **20% de desconto!**

**Cadastre sua empresa no MeliáPro e  
tenha vantagens exclusivas!!**

- Programa de fidelidade para sua empresa e seus colaboradores.
- Tarifas exclusivas para sua empresa.
- Vantagens exclusivas para seus Eventos e Reuniões.
- Ferramenta de reservas simples e eficaz.

MELIÁ  
BRASIL 21

Brasil 21 Suítes  
*Affiliated by Meliá*

Brasil 21 Convention  
*Affiliated by Meliá*



**Localização:**

Quadra 6, Bloco B,D,F, Brasília, DF, CEP 70316-00

**Entre em contato:**

(61) 3218-4700

**melia.com**



GRAN MELIÁ  
HOTELS & RESORTS

ME  
BY MELIÁ

PARADISUS  
BY MELIÁ

The MELIÁ  
COLLECTION

MELIÁ  
HOTELS & RESORTS

INNSIDE  
BY MELIÁ

SOL  
BY MELIÁ



# SOFISTICADOS E FUNCIONAIS, FEITOS PARA DURAR

Não importa o tamanho do sonho do cliente, o escritório Morethson Coelho - Engenharia, Arquitetura e Interiores acredita ser possível atender com objetividade, segurança, criatividade e uma bem medida dose de carinho que transforma cada projeto deste time em um trabalho único e especial. Sob o comando dos arquitetos Cristina Morethson e Angelo Coelho Filho, e dos engenheiros Angelo Coelho e André Morethson, a equipe está no mercado há 33 anos.

A experiência é ampla nas áreas residencial, comercial e corporativa: o escritório trabalha com projetos arquitetônicos, detalhamentos e interiores, compondo parcerias para projetos complementares. Na engenharia, é responsável por obras novas e reformas, com gerenciamento e administração. "Nosso perfil contemporâneo de trabalho foi formado com muitas pesquisas, viagens às feiras de design internacionais e incorporação de novas

tecnologias. Estamos sempre atentos aos lançamentos e demandas de produtos", define Cristina. Com atenção personalizada, os trabalhos do escritório são apresentados aos clientes no modo digital, com vídeos e imagens apuradas em 3D para melhor compreensão de cada detalhe. Para essa equipe, a beleza é um ponto fundamental e deve estar bem alinhada com ideias importantes: "Buscamos sempre o equilíbrio entre a forma e a função".

Fotos: Pádua de Cravalho



## FORMA E FUNÇÃO

Nesta residência, em um condomínio em Nova Lima, o trabalho do escritório Morethson Coelho - Engenharia, Arquitetura e Interiores contemplou todas as etapas da obra, do terreno à decoração. A casa tem espaços aconchegantes e também de interação, unindo, exatamente, a funcionalidade ao alto padrão estético. "Na cozinha interna, priorizamos um espaço generoso, acolhedor e contemporâneo, onde tudo se encaixa em seus devidos lugares", explica Cristina. Foram utilizados revestimentos nas paredes em porcelanato e cimentício Castelatto, que faz parte do mix de produtos da ABC da Construção, assim como metais e cubas em inox que compõem as bancadas de trabalho.



## ESPAÇOS AMPLOS E ATEMPORAIS

No banho do casal, a suíte é master. O ambiente é espaçoso, com bancada ampla, dois bojos e espaço para maquiagem, além da banheira e nicho para tevê. Os revestimentos de pisos e paredes são em porcelanato e pedra natural. Na área de circulação do ambiente do jantar foi projetada uma parede longilínea em pedra natural. O detalhe fica por conta da iluminação no piso, valorizando toda sua extensão. Na área gourmet, o espaço para receber família e amigos, com ilha central e chopeira, conta com revestimentos de paredes e pisos em porcelanato.





# DIA DAS MÃES

*Dicas para facilitar a vida agitada de quem tem que ter tempo para tudo*

Minha mãe, particularmente, diz que Dia das Mães é todo dia. E eu concordo com ela. Mas, já que é para ter uma data no ano para lembrar ainda mais da importância delas, vamos com tudo, né? Não importa se você é mãe casada, solteira, de filhos humanos ou de pets. Todas nós sabemos que hoje em dia as mulheres precisam ter tempo para tudo, mas nem sempre sobra tempo para elas mesmas. Por isso resolvi escrever essa matéria com dicas para tornar o dia a dia mais prático e menos cansativo. Vale ressaltar que são dicas para as mulheres em geral, lembrando sempre que para se obter um resultado particular é necessário ajuda de profissionais da área da saúde (nutricionista, equipe médica e educador físico).

Snacks e lanchinhos práticos e leves que duram a semana toda na geladeira e podem ser transportados para o mesmo dia:

Batata doce fininha assada com azeite e ervas + queijo minas;

Torradinhas variadas com pasta de amendoim ou pasta de castanha de caju;

Maçã assada com canela + queijo mussarela enroladinho;

\*Aproveite sempre o forno ligado no almoço ou jantar para fazer seus estoques de lanchinhos e economizar tempo!

\*Se precisar faça a mais e deixe algumas porções congeladas!

Opções para deixar na bolsa ou no carro para esperar o filho na porta da escola, o ônibus antes de ir embora para casa ou alguma outra espera! O importante é ficar atenta à alimentação e não chegar em casa à noite morrendo de fome:

Barrinha de castanhas e/ou sementes (prefira as com menos açúcar. As



Pixabay

barrinhas de cereal não são boas opções, pois contém muito açúcar);

Chocolate amargo;

Pacotinho com castanhas variadas e passas (2 colheres de sopa);

Pacotinho com mistura de biscoito integral salgado + castanhas variadas;

Queijo polenguinho ou similar.

Se você cozinha em casa todos os dias, saiba otimizar o seu tempo:

Faça porções maiores principalmente de molhos e carnes cozidas com molhos e congele uma parte. No dia que precisar, é só descongelar e fazer somente o acompanhamento. Não esqueça de identificar para não esquecer o que está no freezer;

Mantenha sua geladeira e despensa sempre organizadas para achar

tudo, aproveitar os alimentos, evitar perdas e desperdício;

Se sobrou arroz de um ou 2 dias, faça um arroz de forno colorido para mudar a cara do prato e diferenciar um pouco do tradicional;

Na sexta-feira, aproveite os restinhos de legumes e deixe uma sopa nutritiva pronta para o final de semana ou para a segunda-feira. Se a sopa ficar sem graça, coloque um pouco de queijo em cima na hora de comer, um fio de azeite, um tempero diferente ou bata e guarde de base para outra sopa.

Para essa edição eu fiz uma receita especial de almoço para você fazer com sua família e curtir o dia todos juntos na cozinha. Abra um bom vinho branco ou rosé para relaxar e se deliciar!





## RISOTO DE CAMARÃO

### INGREDIENTES

- ▀ 1 xícara de chá de arroz arbório
- ▀ 1/2 xícara de chá de vinho branco seco
- ▀ 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- ▀ 1/2 brócolis picado
- ▀ 1 cebola grande picada
- ▀ 2 colheres de sopa de azeite
- ▀ 1 colher de sopa de manteiga
- ▀ 1 colher de chá de sal + 1 pitada
- ▀ 150g de camarão limpo
- ▀ 6 xícaras de chá de caldo de legumes feito com a casca do camarão

### MODO DE PREPARO

- ▀ Cozinhe em uma panela grande com água as cascas e cabeças do camarão junto com as cascas da cebola e deixe reduzir até a água ficar bem parda.
- ▀ Para o risoto, coloque em uma panela média metade da manteiga, metade do azeite, a cebola e o sal e deixe refogar até corar. Coloque primeiro o arroz e quando começar a grudar coloque o vinho branco. Quando reduzir e o álcool evaporar coloque aos poucos o caldo até cobrir o arroz sempre e mecha por 1 minuto pelo menos para soltar o amido a cada água colocada.
- ▀ Em outra panela, coloque a outra metade do azeite e refogue o brócolis até ficar al dente. Em seguida misture o camarão e coloque 1 pitada de sal. Deixe cozinhar e ficar mais sequinho e reserve para misturar no arroz no final.
- ▀ Quando o arroz estiver al dente e cremoso, coloque o brócolis com camarão, o queijo e a outra metade da manteiga. Acerte o sal e sirva em seguida.



O artista plástico Jefferson Rodrigues diz que tenta transferir para as telas a sua própria alegria de viver: "Minhas pinturas são sempre gestuais, gosto muito de explorar a criatividade espontânea"

# A arte dos devaneios

## Inspirado no expressionismo, surrealismo e abstracionismo, Jefferson Rodrigues leva sua personalidade inquieta às telas

▀ DANIELA COSTA

O artista plástico Jefferson Rodrigues, de 41 anos, natural de Itaúna, trocou a vida nômade e o serviço burocrático que fazia como gerente de banco pela poesia da arte. Além de colecionar profissões - ele também é arquiteto, empresário e representante comercial -, passou a colecionar pinceladas em telas marcadas por cores vibrantes e traços fortes. Em suas obras, o relevo das texturas e a ousadia do expressionismo estão sempre presentes, brincando com os extremos emocionais. "Acredito que traduzo a minha própria personalidade em minhas pinturas", diz. Na escola, quando criança, passava horas desenhando e ganhava todos os concursos de arte. Tanto fez que a mãe foi convencida por sua professora de que ele deveria ser matriculado em um curso de desenho. Foi lá que aprendeu as técnicas básicas de pintura que, posteriormente, mudariam o rumo de sua trajetória.

O tempo passou e, já adulto, o artista passou a criar suas próprias obras ao invés de reproduzir quadros, se aprofundando cada vez mais no estilo abstrato. As técnicas descobertas e aprimoradas ao longo

do seu desenvolvimento profissional conferiram a identidade característica do seu trabalho. "Minhas pinturas são sempre gestuais, gosto muito de explorar a criatividade espontânea", revela. Usando e abusando de texturas como massa acrílica, pó de mármore e outros materiais, tem a espátula como uma parceira na busca por um toque único e diferenciado às suas telas, pintadas com tinta acrílica lavada, entre outras técnicas mistas.

Em seu processo criativo, a arte se mescla à música, poesia e composições. Inspirado no surrealismo de Salvador Dalí, no abstracionismo de Manabu Mabe e no expressionismo de Jackson Pollock, entre outras referências, se entrega aos devaneios que a imaginação lhe traz. É como se estivesse em um universo paralelo e abstrato, onde imprime suas conclusões e temperamentos sobre o mundo real. Suas obras já foram apreciadas em exposições coletivas dentro e fora de Minas, entre elas a Art Lab em São Paulo. E o artista, de espírito inquieto e sorriso fácil, pretende criar ainda mais, transferindo para as telas sua própria alegria de viver. ■



O estilo abstrato, marcado por cores vibrantes, e o relevo das texturas são marca registrada das obras do artista

# NOVO ATELIER

## CURSOS:

### PINTURA SOBRE TELA

### DESENHO ARTÍSTICO

### AQUARELA

 31 97558 5555

Rua Pernambuco, 1002,  
3 andar. Savassi



# OS CACHORROS SONHAM?

Diferentemente de nós, nossos peludinhos não podem simplesmente sentar na mesa do café e contar para toda família os sonhos da noite anterior. Mas, apesar de não termos a palavra deles como prova, pesquisas científicas indicam que nossos pets, de fato, sonham. De acordo com estudos do Instituto de Tecnologia de Massachusetts (MIT), assim como ocorre com os humanos e outros animais, o cérebro dos cães também mantém a atividade durante o sono, o que possibilita que sonhem. Usando um eletroencefalograma para registrar a atividade cerebral durante o sono, os pesquisadores descobriram os mesmos padrões de ondas cerebrais que os nossos.

## Como é o sono deles?

Assim como o dos humanos, o sono dos nossos peludinhos é dividido em dois períodos: NREM e REM. Durante a fase NREM, o sono é

superficial, eles estão com a mente tranquila, porém alertas, podendo despertar facilmente.

Na REM, o sono é profundo, os músculos estão relaxados, mas a mente ativa. Durante essa fase, os olhos se movem rapidamente sob as pálpebras, existe movimento de patas, orelhas, rabinho, músculos e eles podem até latir. É nesse momento que os sonhos acontecem.

## Com o quê eles sonham?

Os sonhos são reflexos das experiências diárias, ou seja, todas as informações coletadas durante o dia são processadas à noite e podem ser revividas em sonhos. É bem provável que seu pet sonhe que está se divertindo com você, pegando a bolinha ou protegendo a casa de um estranho.

## Eles têm pesadelos?

Se você perceber que seu bichinho está muito agitado durante o sono,

chorando ou se debatendo, é possível que ele esteja tendo um pesadelo. Assim como fazemos com as pessoas, se quiser despertá-lo de um sonho ruim, faça de forma gentil, para que ele não se assuste ainda mais. Embora possa ser angustiante ver seu animalzinho nessa agitação, não há motivo para se preocupar, pois a maioria dos sonhos não são pesadelos. Sonhar é completamente normal e saudável.

## Como proporcionar um sono tranquilo?

O importante é ter consciência de que os cães, assim como nós, precisam de um sono ininterrupto para a saúde da mente e do corpo. Então, forneça uma área tranquila e confortável para ele descansar.

Uma rotina de cuidados, amor, exercícios, boa alimentação e diversão, além de estreitar os laços entre vocês, é vital para a qualidade do sono dos bichinhos.

Pixabay



# DE OLHO NO HORIZONTE

**Com apenas dois anos de atuação na capital mineira, a Woodpecker Marcenaria traz um novo conceito de movelaria, se destaca no mercado e apresenta seu novo espaço com direito a showroom e boutique da marca**

O olhar inovador e fora da caixa de jovens empreendedores tem transformado o mercado, movimentando a economia. Foi com essa capacidade de enxergar a oportunidade e fazê-la acontecer que o empresário Samuel Valcacio de Assis, de 32 anos, apostou em um novo modelo de negócio para revolucionar a antiga arte da marcenaria. Inaugurada em 2020, a Woodpecker Marcenaria é uma empresa mineira especializada em móveis planejados que em apenas dois anos teve uma expressiva curva de crescimento baseada em gestão, organização, criatividade e investimento em tecnologia.

Com fabricação própria, maquinário de ponta e clientela fidelizada, a empresa se prepara para avançar mais um passo, de olho em novos horizontes. Agora, com a mudança da sede para novo endereço, em Contagem, em um espaço duas vezes maior que o anterior. O projeto da arquiteta Ana Luiza Paiva agrega praticidade, conforto e infraestrutura. "Meu objetivo é fazer uma marce-

Fotos: Arquivo pessoal



O empresário Samuel Valcacio de Assis, de 32 anos, apostou em um novo modelo de negócio para revolucionar a antiga arte da marcenaria: "Nosso crescimento é resultado de uma boa gestão, organização e investimento em tecnologia"

naria diferente dos padrões atuais e trazer o cliente cada vez mais para perto de nós", diz Samuel. A nova sede contará com escritório, área para eventos com profissionais do ramo e um convidativo showroom para clientes.


Sempre fazendo novas apostas, o empresário não pretende parar por aí. Em seus projetos futuros está a possibilidade de a empresa se expandir, tornando-se uma rede de franquias. Para o momento, outro sonho antigo já saiu do rascunho e ganha contornos reais. A marca Woodpecker foi repaginada e se transformará em uma exclusiva linha de roupas e acessórios descolados, na linha do streetwear. "Em breve teremos uma boutique com produtos da marca", orgulha-se Samuel. Com atendimento em BH e região metropolitana, a Woodpecker Marcenaria segue sendo referência na fabricação de produtos feitos em MDF, agregando também serviços de serralheria, laqueamento e vidro, realizados em parceria com profissionais altamente qualificados.



Em novo endereço, a Woodpecker Marcenaria conta com espaço duas vezes maior que o anterior: projeto da arquiteta Ana Luiza Paiva agrega praticidade, conforto e infraestrutura



## Woodpecker Marcenaria

Alameda dos Comerciantes, 399, Cabral - Contagem  
(31) 99979-1881  @m.woodpecker

Para agradar Misty e Lizzie (no colo), a micropigmentadora de sobrancelhas Fernanda Jacob não economiza nos mimos: "Depois que comprei os arranhadores observei que os meus gatinhos ficaram muito mais calmos e relaxados"



# A festa dos bichanos

Para garantir uma rotina saudável aos gatos e estimular seus instintos naturais, a dica é investir em brinquedos e produtos que promovam o chamado enriquecimento ambiental, “gatificando” os espaços

## ▀ DANIELA COSTA

Quem nunca se rendeu a um ronronar, um dia ainda se renderá. Pelo menos é o que pensam os tutores de gatos, que não economizam na hora de garantir a segurança, saúde e bem-estar de seus pets. E como nem só de sombra e água fresca vivem os bichanos, eles também se preocupam em lhes proporcionar uma rotina saudável que estimule seus instintos naturais, o que pode ser feito por meio do chamado enriquecimento ambiental. Dividido nas

categorias alimentar, sensorial, cognitivo, físico e social, esse enriquecimento seria fundamental para prevenir problemas comportamentais como medo, agressividade, ansiedade e doenças, a exemplo da obesidade e depressão.

Gato que é gato gosta mesmo é de caçar passarinho, se equilibrar em muros, namorar no telhado, arranhar tronco de árvores, provocar os rivais e, quando sobra tempo, arrumar aquela confusão com a cachorrada. O único problema é que o preço de viver a vida loucamente

é que ela dura pouco. Enquanto animais domiciliados vivem uma média de 15 anos, os que se aventuram nas ruas não costumam passar dos 3. A solução foi confinar os bichanos em casas e apartamentos telados. Em troca da liberdade perdida, foi preciso providenciar algumas compensações para tornar os ambientes mais atrativos e saudáveis.

“A escolha de produtos feitos com materiais adequados para realmente combater o estresse dos gatos é de suma importância para garantir sua saúde e



Na casa da maquiadora e designer de moda Rosângela Sant'Ana, os gatinhos Elvis (na foto), Nina, Kyra, Malu e Mel são os donos do pedaço e adoraram as novidades: "Foi um sucesso"

qualidade de vida", diz Cláudio Barbosa Menezes, designer de produtos e fundador da Cat Design, marca mineira especializada em produtos sustentáveis para gatos. Para arrancar os bichanos do tédio e da tristeza, as moradias passaram a ser "gatificadas". O termo um tanto quanto estranho indica que brinquedos e objetos foram feitos para atender às necessidades dos felinos. Na casa da maquiadora e designer de moda Rosângela Sant'Ana, os gatinhos Elvis, Nina, Kyra, Malu e Mel, todos sem raça definida, são os donos do pedaço e adoraram a novidade. "Foi um sucesso", diz Rosângela.

Alguns sintomas de que os bichanos não estão nada satisfeitos são comportamentos compulsivos como lambeduras em excesso, falta de apetite e miados que mais se assemelham a lamentos. Com mais opções para se exercitar e interagir com o ambiente, seus sentidos voltam a ser estimulados, fortalecendo músculos e ossos e exercitando a sua memória. Influenciando diretamente em seu desenvolvimento cognitivo e social, e favorecendo a interação com ▶

## A ASSEMBLEIA TRABALHA MUITO, COMO VOCÊ EXIGE E MERECE.

EM 2022, ESTÁ TRABALHANDO AINDA MAIS EM FAVOR DOS MINEIROS.

### Destaques de 2021:

- Barrou o aumento do IPVA.
- Economizou e devolveu 186 milhões de reais ao Estado para a Saúde.
- Criou o Recomeça Minas para reduzir impostos, preservar negócios e gerar empregos.
- Criou o Força Família: 600 reais para centenas de famílias em vulnerabilidade social
- Levou os recursos do Acordo da Vale para todos os municípios de Minas, sem burocracia.
- Fiscalizou o governo e realizou as CPIs da Cemig, dos Fura-Files da Vacina e de Brumadinho.

Saiba mais em [ALMG.gov.br/balanco](https://almg.gov.br/balanco)



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS**

Poder e voz do cidadão



peças e outros animais. “Estudando sobre a fisiologia e comportamento dos gatos, descobri muito sobre seus hábitos e necessidades e os adaptei aos produtos que fabricamos”, diz Cláudio.

Assim surgiram arranhadores feitos de papelão, em vários formatos, com alta resistência mecânica no contato, mas sem lesionar as garras dos bichanos. Plataformas aéreas, protetores de sofá, tocas e camas são feitos para garantir o equilíbrio térmico corporal dos pets e acionar sua musculatura de salto. “Depois que comprei os arranhadores, observei que os meus gatinhos ficaram muito mais calmos e relaxados”, diz a micropigmentadora de sobrancelhas Fernanda Jacob. Para agradecer Misty, Suzie, Yoshi e Lizzie, também sem raça definida, ela não economiza nos mimos. E são várias as possibilidades. Carnívoros natos, os bichanos apreciam sair à caça de petiscos que podem ser escondidos em brinquedos interativos, além de amarem variar o cardápio com iguarias como patês. Caçadores de emboscada, gostam mesmo é de ficar à espreita de presas para dar aquele bote certeiro. Na falta delas, vale usar o tradicional brinquedo de vara que os estimula a se movimentar sem que fiquem frustrados por não alcançar o seu objetivo, o que normalmente ocorre quando a caneta com ponteira a laser é utilizada. Sem falar no risco de provocar algum dano aos olhos do animal. Para tornar o ambiente mais atrativo para os bichanos, vale abusar da imaginação.

Mas antes de comprar um brinquedo ou produto para o seu gato, considere qual seria mais indicado para sua idade, porte, nível de energia e, é claro, o mais seguro. Exigentes como eles só, acabam se entediando com brinquedos a que tem livre acesso. Por isso, a dica é variar a brincadeira ao longo da semana. A arquiteta Isabella Bossi sofreu o trauma da perda de sua primeira gatinha após ela ter fugido e ter sido atropelada. Morando em casa, reforçou a segurança com telas até nos muros do quintal para que Bresson, Zara, Mãezinha e Lambão, todos sem raça definida, não se arrisquem. “À partir daí, passei a me preocupar com rotas de fuga e com brinquedos, caminhas, arranhadores, entre outros produtos para distraí-los. Está dando certo”, diz.

Nas janelas das casas, parapeitos maiores possibilitam que os gatos se distraiam



A gatinha Lady Gaga é filha única e, como sua homônima famosa, é cheia de energia. Para dar conta do recado, a professora Júlia Rocha investiu na mudança do espaço: “Ela ficou visivelmente mais tranquila e feliz. E eu também!”

Eduardo Rocha da RP Produções Fotográficas/divulgação

Pádua de Carvalho



A arquiteta Isabella Bossi aposta no enriquecimento ambiental para que Bresson (na foto), Zara, Mãezinha e Lambão não se arrisquem em fugas: “Uso brinquedos, caminhas, arranhadores, entre outros produtos para distraí-los”

observando a rua e tomem aquele gostoso banho de sol. Eles também curtem brincar com fontes de água, ideais para estimulá-los a se hidratar e prevenir doenças do trato urinário. A gatinha SRD Lady Gaga é filha única e, como sua homônima famosa, é cheia de energia e está

sempre atrás de agito. Para dar conta do recado, a professora Júlia Rocha apostou em circuitos aéreos, plataformas, túneis, arranhadores, comedouro elevado entre outros agrados para a bichana. “Ela ficou visivelmente mais tranquila e feliz. E eu também!”, diz. ■



# O REDUTO DOS GOLDENS

**Canil Bistol reúne filhotes com pedigree, cães de competição e espaço especializado para o cuidado completo da raça**

Johnny Duarte/divulgação

Famosos pela fofura e o espírito de eternos brincalhões, os cães da raça Golden Retriever estão entre os mais presentes nas casas de famílias brasileiras. Em Minas Gerais, o canil Bistol, no bairro Palmares, região Nordeste de Belo Horizonte, se tornou referência número 1 em criação da raça e está entre os cinco mais importantes do país.

O espaço surgiu a partir da paixão do criador Cláudio Abreu, que era entusiasta dos animais antes mesmo de se tornar um profissional da área. "Eu era empresário da construção civil e comecei a criar Goldens como um hobby", conta. Há 19 anos, decidiu transformar o amor em negócio. "Começamos com dois cães e a coisa foi crescendo. Adquirimos um espaço para montar um canil, os cães começaram a participar de competições e hoje somos os maiores criadores de Golden do Estado."

O título não veio por acaso. Todos os cães, que são da linhagem americana, possuem pedigree com certificação da Confederação Brasileira de Cinofilia (CBKC), entidade reconhecida mundialmente. O preço de um filhote é de aproximadamente 1.000 dólares, podendo chegar a 10.000 mil dólares no caso de jovens ou adultos campeões.

O bem-estar dos bichinhos é colocado em primeiro lugar. O espaço de 2 mil metros quadrados conta com 13 funcionários, incluindo veterinários em tempo integral, e uma estrutura com piscina, pátio e área de lazer com monitores. Na clínica veterinária, um profissional acompanha desde o cio da fêmea até a entrega do filhote para o proprietário, incluindo a amamentação e o desmame. "Os



O empresário e idealizador do Canil Bistol, Cláudio Abreu: "Começamos com dois cães e a coisa foi crescendo. Adquirimos um espaço para montar um canil, os cães começaram a participar de competições e hoje somos os maiores criadores de Golden do Estado"

filhotes só saem após 2 meses e com no mínimo duas doses da vacina multiviral", explica Cláudio. Os cães adquiridos no local têm ainda 3 meses de consulta veterinária grátis, para o acompanhamento de todo o ciclo vacinal, e podem usufruir da estrutura do espaço, que conta com day care, hotelzinho e petshop com produtos de beleza especiais para a raça. "Temos até aula de natação com monitor para os cães mais novos", afirma. A diversão luxuosa não é aberta ao público. "Nosso espaço é

exclusivo para os Goldens adquiridos aqui", diz o idealizador.

Para ele, a diversão dos pequenos é a recompensa pelo trabalho. "Sou apaixonado por essa raça. São alegres, estão entre os quatro cães mais inteligentes do mundo e os melhores parceiros, inclusive para idosos e crianças especiais", garante. Cláudio também faz um alerta: "Goldens não são cães de guarda. Eles são cães de companhia, que amam humanos e estão sempre com o rabo abanando. Perfeitos para fazer parte da família".

# O futuro bate à porta

A empresária Gerusa Loureiro Ramalho optou por investir em uma BMW i3. Para ela, os principais atrativos do carro elétrico foram a economia de combustível e a fácil dirigibilidade: "Se estiver na reserva, leva sete horas para carregar no wallbox e 24 horas em tomadas 220V"



## A alta dos combustíveis e a busca por soluções mais sustentáveis têm levado os consumidores a se interessar pelo mercado de carros elétricos. A dúvida que fica é: onde “encher o tanque”

► DANIELA COSTA

Não é preciso trabalhar em um posto de gasolina para saber que nos tempos atuais os preços dos combustíveis estão nas alturas. O que tem tirado o sono de muita gente, tem feito a alegria de um nicho especial no mercado de automó-

veis: o de carros elétricos. No último mês de março, as pesquisas mundiais pelo modelo atingiram o seu ápice na rede virtual. Com a proposta de ser menos poluente, mais silencioso e ter um consumo de energia mais eficiente, os EVs enchem os olhos dos consumidores. No Brasil, em 2021, as opções de carros elétricos no mercado duplicaram, com valores que variam entre 165 mil e mais de 1 milhão de reais.

Ainda assim, as vendas no país têm sido tímidas. Mas para quem o preço não é um problema, é bom se inteirar sobre detalhes como capacidade da bateria, potência, torque, desempenho, tempo de recarga, autonomia (de 234 a 470 quilômetros) e despesa com energia elétrica, elementos que variam de acordo com o modelo do carro. E é claro, a pergunta que não quer calar: onde encher o tanque, ou seja, carregar o veículo? Esse tem sido o principal dilema dos futuros proprietários de carros elétricos. Ainda são poucos os locais que possuem postos de abastecimento, entre eles shoppings centers, centros

comerciais e alguns postos de empresas privadas espalhados nos grandes centros urbanos.

“Atualmente, não ter um carregador para o veículo elétrico em casa torna-se um grande impeditivo para a compra”, diz João Borges, engenheiro eletricista da Projelet. Isso porque o tempo de carregamento em carregadores AC/DC (grande maioria disponível) leva de 6 a 12 horas. Imagina ter de ficar esperando esse tempo todo em um shopping? Os postos ultra rápidos ou eletropostos, que carregam os carros em questão de minutos, foram lançados no Brasil apenas em 2020 e, até o momento, são apenas 750 unidades instaladas em todo o país. E é aí que entra a possibilidade de carregar a bateria do carro elétrico em casa, o que traz segurança e independência ao usuário. Segundo os especialistas, o principal diferencial seria o custo-benefício de abastecimento por quilômetro rodado. Com a gasolina a um preço médio de 7,59 reais por litro nos postos de BH, o custo de um tanque de 35 litros sairia ►

## MAIS AROMA E SABOR PARA O SEU DIA A DIA



Os melhores cafés e mais exclusiva linha de máquinas para residências e empresas. Disponíveis para venda, aluguel e comodato.



a 265,65. Em um automóvel que faz cerca de 10 a 12 quilômetros por litro na cidade, o tanque permite uma autonomia aproximada de 350 quilômetros. Se o carregamento total de um carro elétrico consome 59,2 kWh, para andar os mesmos 350 quilômetros gasta-se quatro vezes menos. “Considerando o valor do kWh da CEMIG em 1,12 real (valor atual da tarifa), o custo de um carregamento completo sairia por 66,30 reais”, diz João Borges.

A energia elétrica é mais limpa quando comparada aos combustíveis fósseis, contribuindo para a preservação do meio ambiente. Os carros elétricos já vem com um carregador portátil, parecido aos de notebooks. O tipo de rede elétrica utilizada influencia no tempo de carga, sendo que a grande maioria dos carregadores funciona em tensão 220V. Para carregar, é preciso utilizar uma tomada no modelo 20A, no padrão novo, com três pinos. Os carregadores residenciais (home charger) são considerados mais rápidos e seguros que os carregadores emergenciais que já vêm no veículo. Também conhecidos como Wallbox (carregador de parede), normalmente são fixos. Com um custo médio de 8 mil reais, seu funcionamento depende da instalação de um circuito independente com disjuntor. Como levam de duas a 12 horas para completar totalmente a capacidade de uma bateria de 40 kW, são ideais para recarga no período noturno.



Fotos: Divulgação



Divulgação/Projelet

O engenheiro eletricista João Borges destaca que os carregadores residenciais (home charger) são considerados mais rápidos e seguros que os carregadores emergenciais, que já vêm no veículo: “Atualmente, não ter um carregador para o veículo elétrico em casa torna-se um grande impedimento para a compra”

Em 2020 o número de veículos eletrificados no país chegou a 42,2 mil unidades, o que equivale a 1% da frota total: previsão é de que o mercado nacional de automóveis elétricos e híbridos cresça de 300% a 500% nos próximos cinco anos

Em 2021, a empresária Gerusa Loureiro Ramalho optou por investir em uma BMW I3. Para ela, os principais atrativos foram a economia de combustível e a fácil dirigibilidade. Se estiver na reserva, o modelo de carro elétrico leva sete horas de carregamento no wallbox e 24 horas em tomadas 220V. “Quando viajo, programo paradas em pontos de carregamento. Existem alguns aplicativos que informam”, conta. O único inconveniente, diz ela, é a escassez de pontos de recarga nas rodovias estaduais e federais. Em alguns postos de combustíveis já existem os carregadores ultra-rápidos, que necessitam de mais infra-estrutura para funcionar, sendo necessário um totem parecido com uma bomba de combustíveis tradicional. Nesse caso, o tempo de carregamento completo da bateria do carro seria de 30 a 40 minutos.

O que promete ser o futuro do mercado automotivo chega de mansinho no Brasil, mas já dá sinais de crescimento. Segundo a Associação Brasileira do Veículo Elétrico (ABVE), em 2020 o número de veículos eletrificados no país chegou a 42,2 mil unidades, o que equivale a 1% da frota total. A previsão é de que o mercado nacional de automóveis elétricos e híbridos cresça de 300% a 500% nos próximos cinco anos. Pelo jeito, o futuro já bate à nossa porta. ■



# ▶ IPTU 2022

**PEGUE SUA GUIA**

**PELO PBH.GOV.BR, PELO PBH APP**

**OU NAS AGÊNCIAS DOS CORREIOS.**

**PAGUE SEU IPTU EM DIA E AJUDE NOSSA**

**CIDADE A CONTINUAR FUNCIONANDO.**

- ▶ TROCA DE TODA A ILUMINAÇÃO DA CIDADE POR LÂMPADAS DE LED, MAIS ECONÔMICAS E EFICIENTES.
- ▶ INTERNET GRATUITA PARA 370 MIL MORADORES DE VILAS, FAVELAS E CONJUNTOS HABITACIONAIS: O MAIOR PROGRAMA DE INCLUSÃO DIGITAL DA HISTÓRIA DA CIDADE.



**PREFEITURA  
BELO HORIZONTE**

**GOVERNANDO PARA QUEM PRECISA**



GUIAS DISPONÍVEIS E OUTROS SERVIÇOS EM **PBH.GOV.BR/IPTU** OU PELO **PBH APP**



O XC40 elétrico: o silêncio é completo, a suavidade chega a ser absurda, o conforto é fenomenal e a sensação de controle e segurança na dirigibilidade é perfeita



# Experiência de arrepiar

Sentir a potência de 408 cv, o torque instantâneo, a suavidade da direção, o silêncio ensurdecedor e a sensação de segurança é de encrespar os cabelos de quem está ao volante do Volvo XC40 totalmente elétrico. O preço de 400 mil reais também assombra. Será que chegou a hora de ter seu carro elétrico?

▀ **FÁBIO DOYLE**

Já ficou arrepiado ao dirigir um carro? Para quem gosta do tema, e até para quem não dá lá muita bola, de vez em quando cai em nossas mãos carros diferenciados, que a gente não quer largar. E foi esse o caso há alguns dias, quando por uma semana dirigimos o XC40 Recharge Pure Electric, da Volvo. Confesso que prefiro carros mais baixos, colados ao chão. Mas quando nos posicionamos ao volante desse SUV sueco, totalmente elétrico, e pisamos no acelerador, a força dos seus nada menos que 408 cavalos de potência foi de, literalmente, arrepiar. Nos fez voltar a experiências passadas ao volante de superesportivos em circuitos como o de Maranello (Itália) onde, em longínquo tempo pilotamos o Ferrari Dino, ou nas voltas por autódromos brasileiros e europeus com os mais variados modelos.

Deixando de lado a nostalgia, voltamos aos dias atuais, agora a bordo de um automóvel movido exclusivamente à eletricidade. Esses carros eletrificados têm como característica o torque imediato.

Tão imediato que é preciso ter cuidado. Para se ter uma ideia a aceleração de 0 a 100 km/h do XC40 elétrico ocorre em 4,9 segundos. E olha que o XC40 elétrico pesa 2.119 kg.

O silêncio é completo, a suavidade chega a ser absurda, o conforto é fenomenal e a sensação de controle e segurança na dirigibilidade é perfeita. São dezenas de recursos de conforto e segurança que para aqui listar precisaríamos de muito mais espaço. Afinal, basta dizer que se trata de um Volvo, marca premium, que, assim como Mercedes-Benz, Porsche, Audi, entre outras poucas, dispensam mais apresentações e explicações.

Já na nova era dos veículos elétricos, que avança com vontade e rapidez no mercado da mobilidade individual, o foco de nossas observações é sua capacidade de bem atender nos aspectos da autonomia de rodagem, uma vez que a infraestrutura de posto de carregamento das baterias é ainda muito precária. Daí a importância de uma boa autonomia, para não ficar na mão.

A anunciada autonomia de 418 quilô- ▶

# ALMANAQUE

VILA DA SERRA  
Alameda Oscar Niemeyer, 1369  
Nova Lima (31) 3567-1415

ANCHIETA  
Rua Pium-Í, 675  
(31) 3287-9044

SAVASSI  
Rua Alagoas, 626  
(31) 3047-2759

SHOPPING CIDADE  
Rua Rio de Janeiro, 910  
Piso GG - (31) 3214-4983



ONDE VOCÊ  
*estiver*

**IMPERIO**  
CERVEJA PURO MALTE

Recorte esse anúncio e ganhe  
1 Chope Império 300 ml

Válido na unidade Vila da Serra

almanaqueoficial

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



A anunciada autonomia de 418 quilômetros do XC40 "recharge pure electric" foi comprovada nas voltas que demos pelos arredores de Belo Horizonte: no nosso modo de condução a autonomia foi de 437,5 km, comprovando o dado divulgado do fabricante



metros do XC40 "recharge pure electric" foi comprovada nas voltas que demos pelos arredores de Belo Horizonte, percorrendo um total de exatamente 509,2 quilômetros. Foram trechos mistos urbanos e rodoviários na região da chamada Grande BH, indo e voltando a condomínios da região de Nova Lima, com seus aclives e declives. No final, o resultado obtido de consumo médio foi de 21,5 kWh/100 km, o que parece grego para a maioria acostumada em analisar o consumo do carro em quilômetros por litro de gasolina, etanol e ou diesel. Para melhor compreensão, recebemos o carro com 85% da carga de bateria. Na primeira etapa percorremos 175,3 km até encontrarmos no estacionamento de um dos condomínios de Nova Lima um ponto de recarga da Porsche, quando a bateria já estava em 40% (consumo registrado de 20,5 kWh/100 km). Deixamos o carro carregando por uma hora e 45 minutos. Ao voltar a carga da bateria registrava 52%, ou seja, um lento processo de recarga. Em outra ocasião, com o hodômetro parcial registrando 239,9 km buscamos o ponto de abastecimento que a Audi instalou no do Shopping Ponteio. Quando lá estacionamos e conectamos, o nível de bateria estava em 47% (consumo registrado de 20,8 kWh/100 km). Quatro horas depois, a carga da bateria estava em 95%. Indicação de que o Wall Box (ou eletroposto) do Ponteio é menos lento na carga que o da Porsche, anteriormente utilizado.

A partir daí rodamos o trecho restante sem recarregar a bateria, até atingir os 509 quilômetros na devolução do XC40 à Volvo. Quando entregamos o carro de volta a carga estava em 33%. Feitas as contas, verificamos que no nosso modo de condução a autonomia foi de 437,5 km, comprovando o dado divulgado do fabricante, de aproximadamente 400 km.

A conclusão é que, mesmo não tendo em casa um wall box de carregamento particular, e circulando em regiões com alguma infraestrutura de eletropostos, é possível usar carros elétricos sem medo de ficar na mão. Mas ainda não dá para arriscar em viagens de percurso longo ou mesmo médio, como BH ao Rio de Janeiro, por exemplo, onde não há (até agora) infraestrutura adequada. E quando houver, será necessário investir em eletropostos de carga rápida. Segundo a



Volvo, com um sistema de carga rápida é possível chegar a 80% da capacidade em 40 minutos, na bateria que tem capacidade de 78 kWh.

Para os que pensam em já ter seu carro elétrico, é imprescindível investir também na instalação de um wall box na garagem de casa. Dessa forma, ao retornar do trabalho no final do dia, é só ligar o carro na tomada para poder rodar com tranquilidade na próxima jornada. E se você investiu 400 mil reais na compra de seu XC40 elétrico, não será os cerca de 15 mil reais que irá pagar para ter um wall box particular que irá te levar à falência.

Pensar em retorno do investimento com a economia gerada ao eliminar as despesas de gasolina, álcool ou diesel é desistir da compra. Os preços dos veículos elétricos estão exageradamente altos. Mas é bom lembrar que o custo da energia gasta para movimentar um carro elétrico, aos preços atuais do kWh e do litro da gasolina, pode chegar a ser 8 vezes menor por quilômetro rodado em relação a um veículo similar com motor térmico (a combustão). Outro ponto



Outro ponto positivo a se considerar é o menor custo de manutenção dos carros elétricos, de construção mais simples do que os a gasolina: são centenas de componentes a menos

positivo a se considerar é o menor custo de manutenção dos carros elétricos, de construção mais simples do que os a gasolina. São centenas de componentes a menos. É verdade que o valor de uma bateria para carro elétrico é muito alto. E não é por outra razão que a garantia dada pelos fabricantes para esse item vital em carros eletrificados é de 8 anos, na maioria dos casos.

Por último, mas não menos importante, uma compensação e sensação de, ao gastar uma fortuna comprando um

carro elétrico, estar fazendo o bem, é o fato de saber que o nível de emissão de poluentes do seu meio de mobilidade é zero. Os críticos contra-argumentam que essas baterias, no fim de seus ciclos de vida, se transformarão em lixo eletrônico de difícil descarte, nocivos ao meio ambiente. Lembramos aqui que a indústria já trabalha em parceria com pesquisadores e universidades (inclusive no Brasil) na busca de soluções de reutilização desses materiais, várias delas já colocadas em prática. ■

## Você merece um Barolio no meio da sua semana.

Foto: Victor Barros

**ESCOLHA O PRATO PRINCIPAL**

**RECEBA O MENU COMPLETO  
POR MAIS R\$ 9,90**

Salada + sobremesa ou café

De terça a sexta  
de 11h às 15h30

**BAROLIO**  
1911

# | LA RÉSERVE |

VILA DA SERRA

PER  
FEI  
TO  
E PRONTO

*Perfeito na atenção a cada detalhe e no cuidado com cada etapa, do projeto ao acabamento. Assim é o jeito Patrimar e Somattos de construir. E pronto. Na verdade, prontos. O Apogée e o L'Essence inauguram, no La Réserve, uma nova era de luxo na cidade.*

*Visite e surpreenda-se.*



VISITAS AGENDADAS

3 2 8 6 - 3 7 3 7

VENDAS:

**PITCHON**  
IMÓVEIS

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS:

 **PATRIMAR**

INCORPORAÇÃO E VENDAS:

**somattos** 

LARESERVE.COM.BR

APOGÉE

671 m<sup>2</sup> / 4 ou 5 suítes  
3 UNIDADES DISPONÍVEIS


L'ESSENCE

478 m<sup>2</sup> / 4 suítes  
4 UNIDADES DISPONÍVEIS



# UMA REGIÃO QUE NÃO PARA DE SURPREENDER





Vista do Vale do Sereno: Nova Lima pode se orgulhar de ter o melhor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) entre todos os municípios mineiros

Os bairros Vila da Serra e Vale do Sereno, em Nova Lima, vivem um boom. Lançamentos imobiliários em profusão, anúncios de novos centros de compras, chegada de colégios e faculdades, abertura de restaurantes badalados... Entenda porque essa área, que funciona como uma extensão da zona sul de BH, atrai tantos moradores, investimentos e olhares

► ALESSANDRO DUARTE

Foi o crescimento do Belvedere - e sua inevitável saturação, em meados dos anos 2000 -, que fez com que os olhos de empreendedores se voltassem com apetite para os bairros Vila da Serra e Vale do Sereno, na vizinha Nova Lima. Não demorou para que a região recebesse inúmeros investimentos. Mas a expansão não foi desordenada. Antes mesmo de os espigões tomarem conta do horizonte, os bairros receberam hospitais e escolas. Depois, vieram as lojas e os restaurantes. Uma infraestrutura muito bem pensada para atender um perfil definido de moradores e visitantes: com alto poder aquisitivo. Chamava atenção o fato de as primeiras construções estarem em terrenos de 4 mil metros quadrados - oito vezes maiores que os lotes do Belvedere, por exemplo. Isso fez com que surgissem por ali prédios espaçosos e com área de lazer privilegiada. O Vila da Serra, colado a BH, foi o primeiro a ser ocupado - o loteamento é dos anos 1980 e o Instituto Biocor, por exemplo, foi inaugurado em 1984. Quando os terrenos começaram a rarear, o Vale do Sereno atraiu as máquinas. ►

Um atrativo e tanto da região é a natureza exuberante do Vale do Sereno, que garante uma vista de tirar o fôlego para os edifícios residenciais e comerciais. Esse é, hoje, o bairro que mais recebe lançamentos. Ele começou a ser concebido ainda antes do Vila da Serra. No fim dos anos 1950, o empresário Alberto Freitas Ramos, o Albertinho - morto no ano passado, aos 85 anos - adquiriu os 900 mil metros quadrados que se transformariam no Vale do Sereno. Ele havia acabado de chegar de sua terra natal, Cordisburgo, na região central do estado, e vislumbrava um futuro promissor para a área. “Aqui era um buraco, mas era terra boa e bem localizada”, afirmou, em entrevista a Encontro, em 2017. Visionário, ele estava certíssimo. Hoje, quem está à frente dos negócios da família é Alberto Freitas Ramos Júnior. Ele fala com orgulho dos primórdios do bairro, das ruas largas e iluminação subterrânea, e garante que moradores e visitantes vão se surpreender com a revitalização que está em curso. “O bairro já foi muito bem planejado, mas acreditamos que pode ser melhorado”, diz. “Estamos investindo em trilhas ecológicas nas áreas verdes, espaços para arte urbana, circuitos fitness, praças e um anfiteatro para que moradores e visitantes desfrutem ainda mais o bairro.”

Alberto é um dos empreendedores também do Himalaya Town Center, um projeto de uso misto que reunirá no mesmo espaço torres residenciais e corporativas de alto padrão, além de hospital, faculdade, shopping center, centro de convenções, teatro de arena, praça com 20 mil metros quadrados de jardins e pista de corrida de 1 quilômetro de extensão. Tudo isso na Alameda Oscar Niemeyer, no Vila da Serra. Estão previstos investimentos da ordem de 1 bilhão de reais, inclusive em melhorias viárias, e o início das obras depende de licenças de órgãos públicos.

De acordo com o prefeito de Nova Lima, João Marcelo Dieguez, a questão da mobilidade é, atualmente, o grande problema da região. “Esse deixou de ser um desafio de Nova Lima para ser um desafio metropolitano”, afirma. “Estamos trabalhando em um plano de mobilidade, juntamente com a prefeitura de Belo Horizonte e com o governo do Estado. Nosso principal objetivo é desafogar a MG-30.”



Uarlen Valerio

Alberto Freitas Ramos Júnior diz que moradores e visitantes vão se surpreender com a revitalização que está em curso no Vale do Sereno: “Estamos investindo em trilhas ecológicas nas áreas verdes, espaços para arte urbana, circuitos fitness, praças e um anfiteatro para que moradores e visitantes desfrutem ainda mais o bairro”

João Victor Moraes / Prefeitura de Nova Lima



Para o prefeito de Nova Lima, João Marcelo Dieguez, a questão da mobilidade é, atualmente, o grande problema da região: “Esse deixou de ser um desafio de Nova Lima para ser um desafio metropolitano”

Para ele, se uma solução de mobilidade não for encontrada rapidamente corre-se o risco de vermos pessoas sem conseguir acessar Belo Horizonte ou voltar às suas casas em Nova Lima, Raposos e Rio Acima por causa de problemas de trânsito. “De que adianta termos novas redes de hospitais, por exemplo, se as ambulâncias não chegarem a elas?”

Com cerca de 100 mil habitantes, Nova Lima pode se orgulhar de ter o melhor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) entre todos os municípios mineiros. O IDH

avalia educação, renda e longevidade dos moradores. Um estudo desenvolvido pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), divulgado em 2020, mostrou ainda que a cidade está no topo do ranking daquelas com a maior concentração de endinheirados no Brasil. Segundo a pesquisa, a renda média de quem vive ali é 6.253,03 reais (868 reais a mais que a segunda colocada, Santana do Parnaíba, nos arredores de São Paulo). Um número que certamente os bairros do Vila da Serra e do Vale do Sereno ajudam a manter elevado. ■

# CONARTES TOWER

TRAGA O SEU NEGÓCIO  
PARA O MELHOR  
EMPREENHIMENTO  
DO VETOR SUL

## SALAS

25,95 a 44,22 m<sup>2</sup>

## ANDARES CORRIDOS

630,28 m<sup>2</sup>

(564,62 m<sup>2</sup> de área privativa coberta  
+ 65,66 m<sup>2</sup> de circulação)

## LOJAS

54,64 a 83,68 m<sup>2</sup>

(na Rua das Acácias)



ALTO LUXO | LOCALIZAÇÃO ESTRATÉGICA | VISTA PRIVILEGIADA

VISITE O ESTANDE DE VENDAS NO LOCAL

Rodovia Januário Carneiro (MG-030), 8.620 | em frente ao Serena Mall | Vale do Sereno - Nova Lima (MG)

Incorporação e Construção:



Vendas:



@ conartesengenharia  
www.conartes.com.br

Informações e Vendas:

3280.8000



# Vendas em alta

Região do Vila da Serra e do Vale do Sereno surfa no excelente momento do mercado imobiliário. Em 2021, número de imóveis comercializados foi recorde. Maior incremento ocorreu no chamado padrão super luxo, com apartamentos acima de 2 milhões de reais

## ▾ JULIANA AFONSO

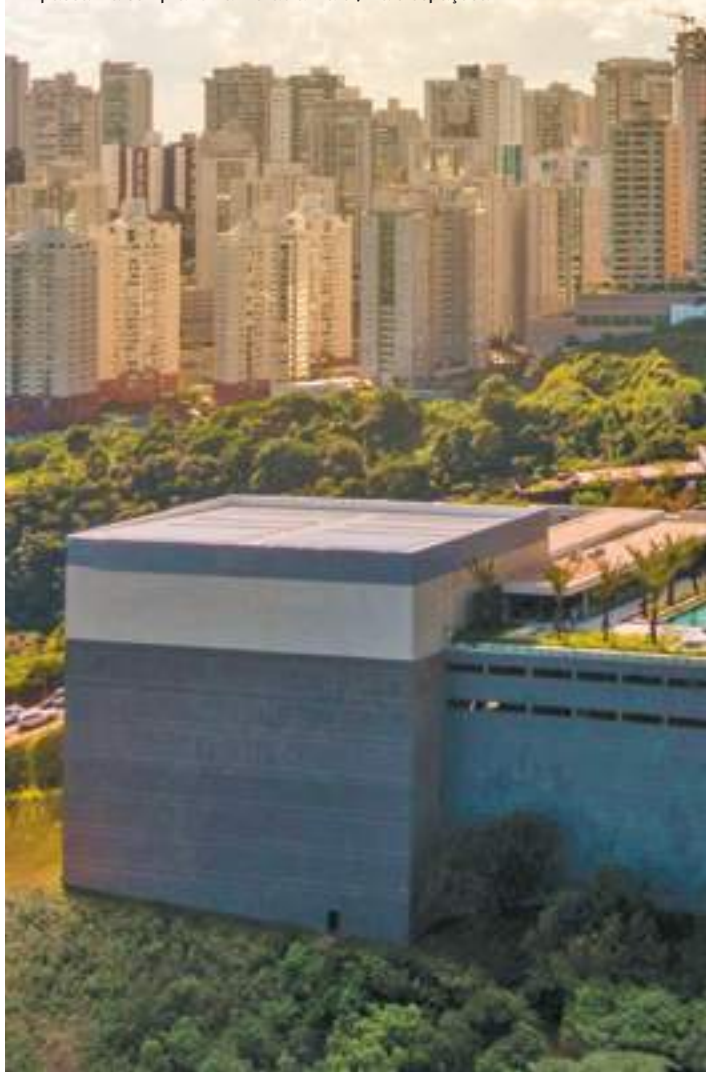
Faz tempo que os bairros Vale do Sereno e Vila da Serra atraem olhares de quem procura casas e apartamentos de alto padrão. A região, que fica no município de Nova Lima, no limite com Belo Horizonte, começou a receber grandes empreendimentos imobiliários no início dos anos 2000, época em que o vizinho Belvedere começava a mostrar sinais de saturação. E o ano passado foi de recorde. Segundo dados do Censo do Mercado Imobiliário, feito pelo Sindicato da Indústria da Construção Civil no Estado de Minas Gerais (Sinduscon-MG), foram comercializadas 4.552 unidades nas duas cidades, um aumento de 28% em comparação com o ano anterior. Desde que o Censo começou a ser realizado, esse número nunca havia ultrapassado 4 mil unidades.

O maior incremento das vendas ocorreu no chamado padrão super luxo, definido por apartamentos acima de 2 milhões de reais. Entre janeiro e outubro de 2020, foram comercializados 157 imóveis a partir desse valor, enquanto no mesmo período de 2021, esse número saltou para 310. “Nova Lima é um vetor ▶

Samuel Gê



Alex Veiga, CEO do Grupo Patrimar: “Nós somos patrimonialistas por tradição, todo mundo faz uma força para comprar um imóvel. Com uma taxa de juros baixa, o dinheiro não rende nada no banco e as pessoas passam a comprar uma moradia maior, mais espaçosa”





O La Réserve, empreendimento da Patrimar em parceria com a Somattos, tem apartamentos que variam de 313 a 671 metros quadrados: duas torres já estão concluídas, duas estão em construção e as outras duas serão lançadas no futuro



Alexandre Lodi, CEO da Caparaó: "Temos notado uma procura cada vez maior por apartamentos mais espaçosos, com opções de áreas de lazer e convívio. Outra demanda que veio para ficar é a de espaços home office, seja dentro do próprio apartamento ou na estrutura do prédio"

natural de crescimento para a população de alta renda", diz o presidente do Sinduscon-MG, Renato Michel. "A cidade absorveu essa demanda devido à escassez de lançamentos dentro de Belo Horizonte." José Augusto Castanheira, diretor comercial da construtora Altti,

lembra bem desse início. Há cerca de 12 anos, sua empresa lançou na Alameda do Morro um dos primeiros empreendimentos da região. "Como os terrenos são mais raros em BH, foi natural essa ida, primeiro para o Vila da Serra e na sequência para o Vale do Sereno", diz. "A

paisagem e a proximidade com atrativos da região sul da capital mineira tornam a região um ponto muito interessante."

Especialistas e construtoras apontam três motivos principais para o crescimento do mercado imobiliário - e em especial para a região do Vale do Sereno ▶

# RECEITA DA NOSSA GASTRONOMIA: ACONCHEGO, ATENDIMENTO E AMIZADE.

*Rullus*  
BISTRÔ

ALAMEDA OSCAR NIEMEYER, 1369  
SHOPPING PASSEIO DA VILA

RESERVAS: 31 99620 2370



Lucas Nishimoto



Victor Schwaber

*“Vamos nos encontrar no bistrô!”*



TÚLIO PIRES

Lucas Nishimoto

*Rullus*

BUFFET . BISTRÔ . EM CASA  
PASTA E PARRILLA



O Green Arch Residences, da Conartes, com apartamentos de 240 metros quadrados e coberturas de 400 metros quadrados: lançamento ocorreu em janeiro e 50% das unidades já estão reservadas.

Hugo Velloso/divulgação



Felipe Cançado, diretor de desenvolvimento imobiliário da Conartes: “A região oferece estrutura completa para os moradores, com muitas opções de comércio, e os empreendimentos proporcionam uma área de lazer generosa, contato com a natureza e segurança 24 horas”

e Vila da Serra. O primeiro está relacionado às mudanças de vida impostas pela pandemia. “Temos notado uma procura cada vez maior por apartamentos mais espaçosos, com opções de áreas de lazer e convívio”, afirma o CEO da Construtora Caparaó, Alexandre Lodi. “Outra demanda que veio para ficar é a de espaços home office, seja dentro do próprio apartamento ou na estrutura do prédio.” O grupo é responsável por um dos símbolos da região, o Concordia Corporate, a mais alta torre em estrutura metálica do país, com 44 andares divididos em 170 metros. Além de ter projetos de unidades residenciais para a região, a Caparaó está construindo um centro comercial na Vila da Serra com 50 lojas – o empreendimento foi totalmente vendido, antes mesmo do lançamento. Outro grande projeto que a construtora pretende iniciar este ano é uma unidade do Sistema de Ensino Bernoulli no Vale do Sereno.

A ampliação do mercado imobiliário também foi motivada pela baixa taxa de juros - pelo menos até meados do ano passado. “Nós somos patrimonialistas



# VENHA COMEMORAR O ANIVERSÁRIO DO SEU FILHO NO VILLAGE KID'S!



## A festa temática dos seus sonhos!

Comemore aqui a festa de aniversário dos sonhos dos seus filhos, com muita diversão, decorações, balões, lembrancinha, buffet e tudo

### PERSONALIZADO!



Contamos com 4 unidades, com espaços que atendem à família e a todos os convidados com:

- Brinquedos;
- Monitoras;
- Laser Shot;
- Buffet Completo;

## E muito mais!



**Faça um orçamento conosco e consulte nossas condições de festas infantis e pacotes para adultos!**

### **(31) 98409-1805**

**Festas infantis à partir de 1.300,00**

*\*Valores sujeitos a alterações sem aviso prévio*



**Unidades Village Kid's:**

*Passeio da Vila - Vila da Serra*

*Shopping Falls - Santa Lúcia*

*Central Park - Betânia*

*Canadá Shopping - Jardim Canadá*



**@VillageKidsBH**

Paulo Márcio



**José Augusto Castanheira**, diretor comercial da construtora Altti: “Como os terrenos são mais raros em BH, foi natural essa ida, primeiro para o Vila da Serra e na sequência para o Vale do Sereno”

Thiago Mamede/divulgação



**Humberto Mattos**, diretor comercial da Somattos, que se prepara para fazer três grandes lançamentos em 2022, dois deles na região do Vila da Serra: “Já é um jargão do mercado falar que a pandemia ressignificou a moradia”

por tradição, todo mundo faz uma força para comprar um imóvel. Com uma taxa de juros baixa, o dinheiro não rende nada no banco e as pessoas passam a comprar uma moradia maior, mais espaçosa”, afirma o CEO do Grupo Patrimar, Alex Veiga. A Patrimar sentiu esse efeito positivo no bolso: a empresa alcançou um lucro líquido de 154,8 milhões de reais em 2021. Foi seu melhor resultado em mais de cinco décadas de atuação no mercado. No momento, a empresa está com mais de 1.300 apartamentos em desenvolvimento na região de Nova Lima. Os empreendimentos mais robustos fazem parte do complexo La Réserve. Realizado em parceria com a Somattos Engenharia, serão seis torres de alto padrão com apartamentos que variam de 313 a 671 metros quadrados. Duas torres já estão concluídas, duas estão em construção e as outras duas serão lançadas no futuro. Entre as novidades apresentadas está a possibilidade de customização total dos apartamentos.

A Somattos também teve crescimento recorde em 2021, alcançando um faturamento 54% maior que no ano anterior. “Os mercados correlatos ao nosso, como decoração, equipamentos industriais e tudo que está ligado a residências, tiveram um crescimento muito alto porque as pessoas começaram a olhar para dentro de casa”, afirma o diretor comercial Humberto Mattos. “Já é um jargão do mercado falar que a pandemia ressignificou a moradia.” A empresa se prepara para fazer três grandes lançamentos em 2022, dois deles na região do Vila da Serra.

Por fim, a intensificação do uso de plataformas digitais também ampliou o aumento do volume de vendas. Para o presidente do Sinduscon-MG, Renato Michel, a rapidez com que as construtoras se adaptaram a esse universo durante a pandemia foi fundamental para a recuperação do mercado. “Hoje, você faz um tour virtual no imóvel pelo computador da sua casa e também pode assinar contratos e fazer registro em cartório digitalmente”, explica.

O aumento da taxa de juros já faz com que as construtoras se preparem para uma leve retração. Outro empecilho para a manutenção das vendas é o aumento da inflação, que provoca o ▶

*Alegria em forma de gelato.*



*Lullo*  
GELATO



SAVASSI | Rua Antônio de Albuquerque 617  
MINAS SHOPPING | Av. Cristiano Machado 4000 | Piso 2 | União  
PAMPULHA | Avenida Santa Rosa 846  
VILA DA SERRA | Av. Oscar Niemeyer 474 | Villa Trends | Nova Lima

FAÇA SUA FESTA  
COM A GENTE!



lullogelato

lullogelato



Guilherme Santos, diretor comercial e de novos negócios do Grupo EPO: “Estamos criando um parque ecológico que será um dos maiores do Brasil em área urbana. Ainda no primeiro semestre de 2022 vamos inaugurar trilhas e espaços públicos que privilegiem o bem-estar do pedestre”

encarecimento dos insumos essenciais para a construção civil e, conseqüentemente, onera o valor do metro quadrado. “Se o dinheiro aplicado começa a render muito, as pessoas deixam de comprar”, calcula o diretor comercial da Construtora Agmar, Jackson Camara. A empresa tem dois empreendimentos de alto luxo para serem construídos nos próximos anos, um no Vila da Serra – que já está com 50% das unidades vendidas – e outro no Vale do Sereno. “O mercado de alto luxo é mais resiliente e menos vulnerável a essas oscilações”, diz. Por isso mesmo, pode-se seguir confiando na expansão do mercado imobiliário de Nova Lima.

As buscas, afinal, seguem acirradas. Prova disso são as vendas da Conartes Engenharia. O pré-lançamento do primeiro empreendimento residencial da empresa no Vale do Sereno, o Green Arch Residences, ocorreu em janeiro deste ano e 50% das unidades já estão reservadas. O padrão se repete nos empreendimentos comerciais: o Conartes Tower, edifício lançado pela empresa no segundo semestre de 2021, também no Vale do Sereno, já vendeu 85% das suas lojas,



As torres Brisa e Luar, em construção, fazem parte do Complexo Botânico Casa Natureza: empreendimento da EPO já conta com os edifícios Sol e Terra

salas e andares corridos. “A região oferece estrutura completa para os moradores, com muitas opções de comércio, e os empreendimentos proporcionam uma área de lazer generosa, contato com a natureza e segurança 24 horas”, afirma o diretor de desenvolvimento imobiliário da Conartes, Felipe Cançado.

Além dos produtos novos, a região conta com uma infraestrutura bastante elogiada. O Vila da Serra é bem servido de escolas e hospitais, além de contar com um serviço pujante. Já o Vale do Sereno está passando por uma nova revitalização, que promete tornar o bairro ainda mais aprazível. “Estamos criando um parque ecológico que será um dos maiores do Brasil em área urbana”, diz ▶





# O MELHOR BRUNCH DA CIDADE

**MOCCA**  
COFFEE & MEALS

Estacionamento grátis  
sábado e domingo

Gláucia Rodrigues



Jackson Camara, diretor comercial da Construtora Agmar, diz que a alta na taxa de juros pode levar a uma leve retração nas vendas, mas não deixa o otimismo de lado: "O mercado de alto luxo é mais resiliente e menos vulnerável a essas oscilações"

Guilherme Santos, diretor comercial e de novos negócios do Grupo EPO. "Ainda no primeiro semestre de 2022 vamos inaugurar trilhas e espaços públicos que privilegiem o bem-estar do pedestre." A EPO lançou, em 2016, a torre Sol e, no ano seguinte, a Terra, que se destacam na paisagem. Os dois fazem parte do Complexo Botânico Casa Natureza, que terá mais dois edifícios, em construção, o Brisa e o Luar. A empresa é responsável ainda por um empreendimento de uso misto, no Vila da Serra, com 104 apartamentos de 1, 2 e 3 dormitórios e uma base comercial, e de uma torre comercial na MG-30, com entrega prevista para setembro - atualmente funciona ali a primeira loja dos Supermercados BH no eixo sul da região metropolitana. Também está em desenvolvimento um empreendimento de uso misto ao lado da Igreja Bom Jesus do Vale.

Como se vê, os empreendedores estão otimistas e a região tem potencial para se desenvolver ainda mais. E o melhor: com sustentabilidade e respeito à natureza. ■

Edifício La Bresse, da construtora Agmar, em terreno de mais de 3 mil metros quadrados no Vila da Serra: apartamentos de 173 metros quadrados e coberturas de 346 metros quadrados



Divulgação



Renato Michel, presidente do Sinduscon-MG: "Nova Lima é um vetor natural de crescimento para a população de alta renda. A cidade absorveu essa demanda devido à escassez de lançamentos dentro de Belo Horizonte"

Divulgação

# GRUPO EPO PLANEJA LANÇAR R\$ 850 MILHÕES EM VGV EM 2022

Com mais de 400 obras de alto padrão entregues e mais de 1,5 milhão de metros quadrados construídos em quase três décadas de história, o Grupo EPO registrou um crescimento de 20% em sua receita líquida em 2021. Para esse novo ano que se inicia, a empresa, que é referência no segmento de alto luxo em Minas Gerais, pretende lançar R\$ 850 milhões em VGV (Valor Geral de Vendas).

Para o primeiro semestre, a empresa vai apostar em um mega loteamento em Sete Lagoas e em um empreendimento de uso misto em Nova Lima, como adianta o diretor comercial e de novos negócios, Guilherme Santos. No caso de Nova Lima, o empreendimento consiste na construção de uma torre residencial de alto luxo, com 105 apartamentos, e uma base comercial com diversas lojas na região do Vila da Serra. "No ano passado, construímos, aproximadamente, 27 mil metros quadrados e 13.500 metros quadrados foram entregues. Apesar de ter sido um período desafiador, devido a pandemia de Covid-19, tivemos um desempenho bastante positivo", diz Guilherme.

Entre os empreendimentos lançados estão a torre comercial e residencial que complementa o Complexo Navegantes, na Lagoa dos Ingleses; o Luar, no Vale do Sereno; o Arthur Bernardes, no Lourdes; e a grande aposta da EPO na histórica Estrada Real, o Quintas de Cachoeira. "O residencial Luar foi uma grande surpresa positiva. Praticamente esgotamos todas as 84 unidades demonstrando a assertividade do produto e a percepção das pessoas de que o Vale do Sereno é um excelente local para se morar", afirma Guilherme.

Na contramão de outros setores, a contratação de mão de obra aumentou 50% na EPO. Para Guilherme Santos, o diferencial da empresa perante o mercado da construção civil está na entrega de produtos que atendam às demandas dos clientes com qualidade, inovação e sustentabilidade. "Além de empreendimentos com arquitetura diferenciada, o uso do dia a dia também precisa ser considerado para que o produto cumpra o papel esperado", diz.

Depois de ter estagiado e trabalhado em diversas construtoras em Belo Horizonte, Gilmar Dias dos Santos, em parceria com sua esposa, Eliana Pimentel, e o seu irmão Jairo Dias, fundou a empresa em 1992 com a intenção de realizar um trabalho na área da construção civil que reunisse qualidade, funcionalidade e inovação. Foi o início de uma história de sucesso. Em 2018, em um cenário de lenta recuperação da economia e de baixa confiança do empresário da construção civil, a construtora



O residencial Luar, no Vale do Sereno: quase todas 84 unidades já foram comercializadas

inovou mais uma vez e apostou na reestruturação de sua gestão. A empresa adotou uma estrutura composta de unidades de negócios autônomas e interdependentes. Com a nova forma de organização, a EPO passou a seguir a estratégia de simplificar e dar maior velocidade no processo de tomada de decisões, além de dar mais sinergia às diferentes áreas de atuação da empresa.

Agora, a empresa caminha para o processo de sucessão na presidência. O diretor-presidente, Gilmar Dias dos Santos, passará o bastão do comando do Grupo EPO para seu filho, Guilherme Santos. "A EPO completa 30 anos de experiência em 2022 e o Guilherme está com 32 anos, ou seja, ele cresceu vivenciando todas as etapas de evolução do grupo. Ele possui a alma da empresa. Esse processo está sendo realizado de forma respeitosa, honrosa e com a devida seriedade que a história da EPO possui. Estou seguro de que nossa empresa estará em excelentes mãos", destaca Gilmar. A previsão é de que o processo seja concluído em cinco anos.

## O alto poder aquisitivo dos moradores do bairro Vila da Serra atrai investimentos bilionários, indo desde bons colégios e faculdades a completos centros de compras

▀ DANIELA COSTA

De uma coisa, ninguém discorda: morar no Vila da Serra ou no Vale do Sereno é um privilégio. Por lá os chamados condomínios-resort, compostos por vistosas torres residenciais e completas áreas de lazer, despertam o interesse de compradores de dentro e fora da capital mineira. O alto poder aquisitivo dos moradores atrai desde a bons colégios e faculdades a completos centros de compras. Com investimento expressivo em infraestrutura e serviços, a região localizada no chamado vetor sul da grande BH se transformou na menina dos olhos para quem deseja comprar ou investir. Aliando a modernidade dos grandes centros com a tranquilidade e aconchego das regiões mais afastadas e conectadas à natureza, se tornou sinônimo de morar bem.

É nesse paraíso urbano que a Everest Empreendimentos lançou o Himalaya Town Center com a proposta de revolucionar a região. Com investimentos de 1 bilhão de reais, o projeto audacioso reunirá no mesmo espaço torres residenciais e corporativas com alto padrão de qualidade, além de hospital (do grupo Oncoclínicas), faculdade (Fumec), shopping center, centro de convenções, teatro de arena, praça com 20 mil metros quadrados de jardins e pista de corrida de 1 quilômetro de extensão, além de um estacionamento para 2,5 mil veículos. A expectativa é de que sejam gerados cerca de 2,5 mil empregos diretos.

“Em 2007, meu pai deu início ao projeto de transformação do bairro ampliando os lotes, abrindo ruas, investindo em iluminação subterrânea,



# AQUI TEM DÊ TUDO

galerias de esgoto”, diz o empresário Alberto Freitas Ramos Júnior, da Somar 4, empresa de loteamento e consultoria imobiliária. “Sem dúvidas, o Himalaya será um novo divisor de águas para a região.” Localizado na Alameda Oscar Niemeyer, o empreendimento também conta com o investimentos da Cedro Participações, Makalu Participações e

Fumec. O projeto do arquiteto Bernardo Farkasvölgyi segue a linha sustentável e prevê uma estação própria de tratamento de esgoto, além da otimização do uso dos recursos naturais.

Outra preocupação seriam os impactos gerados no trânsito local. A solução pensada foi o alargamento da MG-030 abaixo da linha férrea, que contará tam-



Audacioso, o Himalaya Town Center reunirá no mesmo espaço torres residenciais e corporativas, além de hospital, faculdade shopping center, centro de convenções, teatro de arena e praça: investimentos de 1 bilhão de reais

bém com um viaduto ligando a rodovia estadual à BR-356. As medidas seriam necessárias para reduzir a intensidade do fluxo de veículos registrado no trevo do BH Shopping. Segundo a Everest, as propostas não interferem nas decisões tomadas sobre o Parque Linear, área verde localizada no limite entre os municípios de Nova Lima e Belo Horizonte,

no bairro Belvedere. A previsão para o início das obras é o segundo semestre deste ano, mas a chegada das máquinas ainda depende de obtenção de licenças e demais autorizações dos órgãos públicos envolvidos.

E não vai faltar boas opções de comércio e serviços para atender aos moradores. A construtora Caparaó já

iniciou as obras de um centro comercial no Vila da Serra, com 50 lojas. O empreendimento, também projetado pelo escritório do arquiteto Bernardo Farkasvölgyi, foi totalmente comercializado antes mesmo do lançamento. Com inauguração prevista para novembro, o mall de alto padrão deve começar a locação dos espaços em breve. ▶



Centro comercial com 50 lojas que está em construção na Alameda Oscar Niemeyer, pela Caparaó: mall de alto padrão, projetado pelo escritório do arquiteto Bernardo Farkasvölgyi, foi totalmente comercializado ainda antes do lançamento

Fotos: Divulgação



A Faculdade Milton Campos, adquirida pelo Grupo Ânima em 2021, prepara o lançamento da Law Village, no campus do Vila da Serra: "Será um ensino de direito único no Brasil, com simulações práticas, aulas abertas e as melhores parcerias", diz Tatiane Puiati, diretora executiva da escola Brasileira de Direito (Ebradi)



Márcio Horta, diretor geral, do colégio Santo Agostinho, há 15 anos no Vale dos Cristais: "Quando surgiu a oportunidade de instalarmos uma unidade em Nova Lima, não tínhamos dúvidas de que estaríamos participando do desenvolvimento de uma importante região do nosso estado"

Outra construção que promete se transformar em um cartão-postal da região é o templo definitivo da Paróquia Bom Jesus do Vale, dirigida pelo padre Alexandre Fernandes. O projeto do templo é do arquiteto Gustavo Penna, que propôs uma estrutura moderna, com uma grande janela de vidro para integrar a igreja à bela paisagem natural do entorno, um espelho d'água e uma ampla praça. As obras ainda estão em sua primeira etapa, na parte inferior do templo, onde estão sendo construídos os espaços de evangelização e catequese, com várias salas e auditório para receber projetos da comunidade. No espaço também será abrigada a secretaria paroquial e toda parte administrativa. Quando estiver pronta, a ideia é que a igreja tenha 4 mil metros quadrados de área construída, capacidade para 940 lugares na nave, 220 no mezanino e 64 na capela. Mas nem só de ferro e concreto se faz uma igreja. "O mais bonito da construção de uma igreja é ver a comunidade que se constrói junto", diz o pároco Alexandre.

No Vila da Serra desde 1988, a Fundação Logosófica se prepara para a construção do primeiro colégio da rede na região. ▶

**SUPERMERCADOS**

**BH**

*Vale do Sereno*

**O BH COM O**  
*sem estilo!*

**VENHA SE SURPREENDER!**

 **ROD. JANUÁRIO CARNEIRO**  
8.760 - NOVA LIMA

 **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**  
SEG. À SAB. DAS 7:30H ÀS 21:30H  
DOM. DAS 7:30H ÀS 19:30H



Uma construção que promete se transformar em um cartão-postal no Vila da Serra é o templo definitivo da Paróquia Bom Jesus do Vale: "O mais bonito da construção de uma igreja é ver a comunidade que se constrói junto", diz o padre Alexandre Fernandes, que já reza missas na estrutura provisória. No detalhe, perspectiva artística do arquiteto Gustavo Pena



No Vila da Serra desde 1988, a Fundação Logosófica prepara para a instalação do primeiro colégio da rede na região: mais de 20 mil metros quadrados construídos

Divulgação



diz Liara Sia Moreira Salles, diretora do Colégio Logosófico González Pecotche, unidade BH-Funcionários, e coordenadora geral do Sistema Logosófico de Educação do Brasil e Argentina.

Outra instituição de destaque se prepara para expandir suas atividades no Vila da Serra. Com inauguração prevista para o primeiro semestre deste ano, a Faculdade Milton Campos, adquirida pelo Grupo Ânima em 2021, se prepara para lançar a Law Village, vila educacional jurídica que atenderá cerca de 900 estudantes. "Será um ensino de direito único no Brasil, com simulações práticas, aulas abertas e as melhores parcerias dentro e fora do 'Ecossistema Ânima'", diz Tatiane Puiati, diretora executiva da Escola Brasileira de Direito (Ebradi) e da vertical de Ciências Jurídicas da Ânima. O espaço contará com salas imitando tribunais, gabinetes de promotores e de juízes, além de escritórios de advocacia. Os estudantes também terão acesso a processos eletrônicos de domínio público.

Há 15 anos no Vale dos Cristais - e quase nove décadas de história em Minas Gerais -, o Colégio Santo Agostinho já é tradição na região e retribui a confiança com exce-

Com previsão de mais de 20 mil metros quadrados construídos, o projeto contará com amplas edificações, espaços abertos e arquitetura moderna, além de disponibilizar horário estendido, com atividades variadas. As obras já estão em andamento, com expectativa de inauguração da

unidade já nos próximos anos. "Além de atender à crescente demanda de jovens e pessoas que sentem necessidade de estudar e adquirir os conhecimentos que são oferecidos pela logosofia no bairro, observamos um crescente interesse de pais e educadores por nossa pedagogia",



The background of the advertisement features a dark, smoky atmosphere with bright orange and yellow flames in the upper left corner. On the right side, several skewers of grilled meat, likely pork ribs, are shown, with the meat appearing succulent and well-cooked. The overall aesthetic is that of a high-quality barbecue restaurant.

# O NÚMERO 1 EM VENDAS DE CARNE EM MINAS GERAIS

PARA SABOREAR AS MAIS DELICIOSAS CARNES DOS  
MAIS VARIADOS TIPOS, PASSE EM NOSSA LOJA NO  
VILA DA SERRA, NA RODOVIA JANUÁRIO CARNEIRO,  
9339 - LOJA 9 - VILA CASTELA, NOVA LIMA



## PEÇA POR DELIVERY



31 3581-8610



31 99660-0086



SUPERMERCADODACARNE

lência no ensino e credibilidade. No início do ano, a instituição foi destaque no SXSW Innovation Awards 2022, um dos maiores prêmios de inovação e interatividade do mundo. “Quando surgiu a oportunidade de instalarmos uma unidade em Nova Lima, não tínhamos dúvidas de que estaríamos participando ativamente do desenvolvimento de uma importante região do nosso estado”, diz Márcio Horta, diretor geral do Colégio Santo Agostinho. Para ele, vários fatores contribuíram para o crescimento constante e sustentável da unidade no bairro, dentre eles, a adoção de uma estratégia de crescimento que fortaleceu a oferta de vagas na educação infantil e no ensino fundamental. A escola, que iniciou com 282 alunos, hoje conta com cerca de 2,3 mil estudantes. Outro colégio que deve em breve estar na região é o Bernoulli. As obras de construção de uma unidade no Vale do Sereno estão previstas para serem iniciadas este ano.

A quantidade de redes de olho na região surpreende. Os Supermercados BH, há 26 anos no mercado mineiro e que encerrou 2021 com 251 unidades, 25 mil funcionários diretos e faturamento de 11 bilhões de reais, inaugurou, no ano passado, sua primeira loja no tal vetor sul. A unidade do Vale do Sereno, às margens da MG-30, tem 2 mil metros quadrados e consumiu um investimento de 30 milhões de reais. O preço praticado, garante o fundador da rede, Pedro Lourenço de Oliveira, é o mesmo que em outros pontos considerados menos nobres, mas a ambientação é única. Outra marca que chegou à região no fim do ano passado é o Supermercado da Carne. Com seis lojas na Grande BH, o açougue fundado em 1986 abriu, também no ano passado, uma loja-conceito na Vila da Serra, com produtos para o dia a dia e opções selecionadas. “Nossa ideia é atender tanto às necessidades cotidianas quanto quem vai fazer um churrasco ou um evento especial”, diz o sócio Fábio Henrique Generoso. “O público da região é muito exigente e, além de trazermos para cá nossa expertise, fechamos parcerias bem interessantes, a exemplo do armazém Roça Grande e da Carapreta, especializada em cortes da raça angus.” Esse crescimento, pelo que a atração do Vale do Sereno indicam, não deve dar trégua tão cedo. ■



Divulgação

Em um investimento de 30 milhões de reais, a rede de Supermercados BH inaugurou uma moderna loja com 2 mil metros quadrados no Vale do Sereno. “O sucesso do BH é ter preço justo, onde todos podem comprar”, diz Pedro Lourenço de Oliveira, fundador da rede



Divulgação

Fábio Henrique Generoso, sócio do Supermercado da Carne, que inaugurou uma loja-conceito na região no fim do ano passado: “O público da região é muito exigente e, além de trazermos para cá nossa expertise, fechamos parcerias bem interessantes, a exemplo do armazém Roça Grande e da Carapreta, especializada em cortes da raça angus”

**DÉCOR**

# COM AUTORIDADE E EXCELÊNCIA

**SMART oferece soluções completas em automação residencial, áudio e vídeo, que vão desde o projeto de infraestrutura até a escolha dos equipamentos premium reconhecidos mundialmente**

Quando se pensa em sistemas de áudio, vídeo e automação, vale saber que é fundamental que a infraestrutura para a instalação seja bem feita e os equipamentos sejam de qualidade. Por isso, ao contratar uma empresa de automação, é importante que ela ofereça soluções completas, desde o projeto até o treinamento final, passando por diferentes estágios da obra, sempre com acompanhamento por engenheiros e técnicos qualificados. Portanto, essa escolha não se resume a somente oferecer equipamentos ou um controle remoto para ativar ou desativar os ambientes.

No mercado há 16 anos, a SMART Automação, Áudio e Vídeo oferece tudo o que é necessário para ter uma casa ou empresa totalmente automatizadas. "Nosso trabalho não é simplesmente automatizar, fazemos tudo o que é preciso para que a automação seja perfeita. Muitas vezes, damos os primeiros passos quando a edificação ainda está sendo construída, projetando a infraestrutura que irá receber várias opções de equipamentos", diz o empresário Natan Rijhsinghani. "Costumo brincar que somos os primeiros a entrar na obra e os últimos a sair."

Além da importância de uma infraestrutura bem feita, o proprietário da SMART destaca que não se pode abrir mão da qualidade dos dispositivos, como a base de automação, telas de projeção, projetores, receivers e caixas de som, por exemplo. Por isso, a empresa é referência na venda de equipamentos de última geração, sendo um dos raros revendedores exclusivos, em Belo Horizonte, de marcas que são reconhecidas mundialmente. "Nos preocupamos com a excelência em todas as etapas do processo de automação, inclusive a final, que é a qualidade dos dispositivos, principalmente de áudio e vídeo. A SMART tem exclusividade de venda



Gerardo Goulart

O empresário Natan Rijhsinghani: "Muitas vezes, damos os primeiros passos quando a edificação ainda está sendo construída, projetando e instalando a infraestrutura que irá receber os equipamentos"

Fran Parente/divulgação



Projeto da SMART no Vale dos Cristais - com sistema de áudio em harmonia com a arquitetura do teto e caixas de som da marca inglesa B&W, cuja empresa é uma das duas únicas revendedoras em BH: além de uma infraestrutura bem feita, não se pode abrir mão da qualidade dos equipamentos



Divulgação

de marcas premium, e isso faz muita diferença no resultado final", diz Natan.

A SMART Automação, Áudio e Vídeo oferece sistemas de automação, soluções em áudio e vídeo, acústica, segurança, cabeamento estruturado, videoconferência, dentre outros. Entre os diferenciais da empresa estão o bom atendimento e a criação de espaços dinâmicos, confortáveis, inteligentes, e acima de tudo, personalizados, com o toque pessoal de cada cliente.

**SMART Automação, Áudio e Vídeo**

Show Room – Alameda do Ingá, 88, 6º andar, Vale do Sereno, Nova Lima (MG)

(31) 3566-5009 – contato@smartbh.com.br

 @smartautomacao

# UM POLO DE BEM-ESTAR



## Vila da Serra reúne hospitais, clínicas e laboratórios e se consolida como um dos maiores hubs do segmento em Minas Gerais

### ✶ RAFAELA MATIAS

Em meio às construções contemporâneas e à natureza exuberante, um polo chama atenção no Vila da Serra, em Nova Lima. A região conta com uma concentração cada vez maior de hospitais, clínicas e laboratórios, o que torna a região estratégica para o atendimento hospitalar de todo o estado. Mas, apesar de ter se intensificado nos últimos meses, esse processo não é recente.

Pioneiro no limite entre Belo Horizonte e Nova Lima, o Biocor foi fundado em 1985, pelo cirurgião

cardiovascular e torácico Mario Osvaldo Vrandecic, e é reconhecido nacional e internacionalmente como referência em tratamentos de alta complexidade. Mesmo na pandemia, inaugurou novos serviços, como um moderno CTI Pediátrico, além de três andares assistenciais remodelados e salas cirúrgicas. Atualmente, o Biocor realiza uma média mensal de 5 mil atendimentos de emergência, 4 mil consultas ambulatoriais, 3 mil exames de imagem e 7.300 exames de laboratório, além de 1.100 cirurgias. Em 2021 o hospital passou a fazer parte da Rede D'Or, considerada a maior rede de ▶

saúde do Brasil. A aquisição marcou a entrada da Rede D'Or em Minas Gerais. "Houve uma identificação de propósitos entre as duas empresas, que é o de levar a melhor assistência, aliando alta tecnologia, capacidade técnica e o acolhimento humanizado", diz Erika Vrandecic, que assumiu o Biocor após a morte do fundador, em 2019.

Para Erika, a consolidação do Vila da Serra em polo de saúde posiciona a região e o estado como pioneiros na formação de um hub desse segmento no país e tende a atrair cada vez mais investimentos. "Para o Biocor, estar presente nesse cenário, vai ao encontro da história do hospital, que sempre buscou inovar", diz. "Estar próximo de outras empresas que vêm movimentando nosso segmento em Minas nos impulsiona a continuar investindo e afasta qualquer risco de acomodação." Ao anunciar a compra do Biocor por 750 milhões de reais, a Rede D'Or divulgou ainda um investimento de 500 milhões de reais na construção de um hospital de sua marca premium. O projeto da nova torre aguarda liberação de licenças necessárias para o início das



Samuel de Paiva Gê

O presidente da Rede Mater Dei, Henrique Salvador: "Observamos que havia uma excelente oportunidade de expansão em Nova Lima, já que parte do público que desejamos alcançar mora nessa área"



Uarlen Valério

O antigo campus 2 da Faculdade Milton Campos, que será transformado em nova unidade do Mater Dei: previsão de inauguração em 2023

# BILBOQUE

# VILA DA SERRA

do berçário  
ao 2º período

AGENDE  
SUA  
VISITA!

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

(31) 3586-5264

(31) 98218-4007

RUA DO CAMPO, Nº 80

obras. “A linha Star, presente no Rio de Janeiro, em São Paulo e em Brasília, traz um conceito revolucionário de assistência, com uma medicina personalizada e minimamente invasiva”, afirma Erika Vrandecic.

Outro veterano na região é o Hospital de Olhos Dr. Ricardo Guimarães, referência em tratamento de visão há mais de 30 anos. Pioneiro na cirurgia refrativa para correção de miopia, astigmatismo, presbiopia e hipermetropia e referência mundial em cirurgia de catarata, o HOLhos recebe ainda pacientes de todo o país para tratamentos de glaucoma, retina, transplante de córnea e plástica ocular. “Temos uma clientela que vai de Manaus ao Rio Grande do Sul”, afirma o diretor-presidente do hospital, o médico oftalmologista Ricardo Guimarães. Ele acompanhou de perto o crescimento da região. “Quando construimos o Hospital de Olhos no Vila da Serra existia apenas o Biocor aqui. Depois de nós e do Biocor, veio o Hospital Vila da Serra e algumas clínicas. Agora, a região está consagrada como um dos maiores complexos de saúde do país.”

Gláucia Rodrigues



Erika Vrandecic, diretora do Biocor: “Estar próximo de outras empresas que vêm movimentando nosso segmento em Minas nos impulsiona a continuar investindo e afasta qualquer risco de acomodação”

A ampliação dos serviços permitiu que o próprio HOLhos fosse além da oftalmologia. “Hoje, nós estamos nos preparando para integrarmos outros serviços, como neurocirurgia funcional, para complementar os serviços prestados pelos outros hospitais da região, como a Rede D’Or”, diz Ricardo. Um dos grandes diferenciais do HOLhos é a sua estrutura de pesquisa e equipe de profissionais capacitados na área de Neurociências da Visão. Recentemente, o hospital, em parceria com uma instituição americana, iniciou um protocolo que possibilita demonstrar a presença de biomarcadores nos olhos e na visão, indicadores de doenças neurológicas e psiquiátricas. “A retina é a janela do corpo. O exame da retina nos permite ver vasos sanguíneos, nervos e até mesmo as hemácias do sangue. O que vemos na retina é o mesmo que veríamos no cérebro”, explica Ricardo. “Combinando essa informação com vários exames, podemos, hoje, identificar precocemente um portador de doenças neurológicas e mentais antes de suas manifestações clínicas, permitindo, com isso, até mesmo

Rogério Sol



Fundado em 1985, o Biocor é pioneiro na região: comprado em 2021 pela Rede D’Or por 750 milhões de reais



ADEGA CB  
WINE IN HOUSE

SOLICITE A CARTA COMPLETA PELO  
WHATSAPP (31) 98795-9977

# Chega no Vila da Serra

A•CB A•CB A•CB  
A•CB A•CB A•CB A  
A•CB A•CB A•CB  
A•CB A•CB A•CB A



Uma das adegas mais tradicionais de BH, a Adega CB, completa uma década e comemora com abertura de nova unidade.



A nova unidade da Adega CB está no Layback Park, complexo gastronômico e de experiências. Irá funcionar como loja e wine bar, oferecendo rótulos de qualidade a preços justos.

[WWW.ADEGACB.COM.BR](http://WWW.ADEGACB.COM.BR) | @ADEGACB

ROD. JANUÁRIO CARNEIRO, 20  
VALE DO SERENO, NOVA LIMA - MG

a prevenção da doença.” Além disso, a instituição possui um laboratório que conta com a participação de pesquisadores do Laboratório de Pesquisa Aplicada à Neurovisão (Lapan), da UFMG, que oferece orientação à pós-graduação, mestrado e doutorado em parceria com várias universidades.

Para Ricardo Guimarães, a maior vantagem de fazer parte de um polo de saúde, como está se tornando o Vila da Serra, é poder participar desta rede de serviços que possibilita um atendimento mais complexo e multidisciplinar. “A medicina hoje tem que ser pensada como um ecossistema. Nele vemos incluídos, além do hospital, instituições

de pesquisa e de ensino.” O médico oftalmologista explica que hospitais consomem insumos que são terceirizados e dependem não só de uma indústria eletrônica para aquisição e manutenção rápida de seus equipamentos, mas também de hotelaria, transporte... “Você perde competitividade construindo um hospital isolado.”

Exigências de agências de qualidade como a Organização Nacional de Acreditação (ONA) e da Vigilância Sanitária, por exemplo, podem ser cumpridas mais facilmente se você está instalado em um complexo hospitalar e pode terceirizar parte de alguns serviços complementares. “Temos um processo de descarte espe-

cífico do lixo hospitalar feito de modo especial. Estar em um polo facilita e unifica esse tratamento”, afirma Ricardo, que enumera também vantagens aos pacientes. “Imagina que um paciente vai a um hospital e o médico pede para fazer um exame em outro lugar. Aí, por causa da proximidade, consegue fazer o exame e voltar ao hospital a tempo de realizar a cirurgia.” Segundo ele, isso só é possível se você cria uma centralidade e conectividade de serviços. “Hoje o ônus maior de todo cidadão se chama tempo e mobilidade.”

Outro complexo importante para a região é o Hospital Vila da Serra. Com 20 mil metros quadrados de área construída

Gláucia Rodrigues



O Hospital Vila da Serra tem 200 leitos, sendo 20 de UTI, e foi comprado em dezembro de 2020 pelo grupo Oncoclínicas; em setembro de 2021, a Unimed anunciou a aquisição de 15% do hospital

*Há 24 anos preparando seu filho  
para um futuro de conquistas e de sucesso.*



***Colégio Edna Roriz  
Escola Internacional***

Com Middle School  
e High School opcionais

(31) 3286-0051  
Av. Prof. Cristóvam dos Santos, 383  
Belvedere - Belo Horizonte/MG  
[www.colegioednaroriz.com.br](http://www.colegioednaroriz.com.br)



O médico oftalmologista Ricardo Guimarães, diretor-presidente do HOLhos (na foto, ao lado da diretora-clínica, Márcia Guimarães) acompanhou de perto o crescimento da região: "O Vila da Serra está consagrado como um dos maiores complexos de saúde do país"

e 200 leitos, sendo 20 de UTI, foi comprado em dezembro de 2020 pelo grupo Oncoclínicas - já presente em Nova Lima com o Oncobio, um centro integrado dedicado ao atendimento oncológico, fruto de uma parceria com o Biocor Instituto. O grupo, que tem como presidente do conselho de administração o oncologista mineiro Bruno Ferrari, é especializado em oncologia, hematologia e radioterapia. Parceiro exclusivo no país do Dana-Farber Cancer Institute, afiliado à Harvard Medical School, o grupo tem como sócio o banco Goldman Sachs, com sede na cidade de Nova York, está presente em 12 estados

brasileiros, além do Distrito Federal. Em setembro de 2021 a Unimed anunciou a aquisição de 15% do hospital.

Atraída pelo crescimento da região, a Rede Mater Dei anunciou a inauguração de uma nova unidade no Vila da Serra em 2023, com cerca de 120 leitos, onde funcionava o campus 2 da Faculdade Milton Campos, na esquina da Alameda da Serra com a Rua da Paisagem. A ideia é integrar a unidade aos hospitais da rede na região Centro-Sul e de Betim-Contagem. No primeiro semestre de 2021, a Rede Mater Dei abriu seu capital na B3, a bolsa de valores brasileira, e levantou 1,2 bilhão de reais com

a venda de 23% da empresa. "Observamos que havia uma excelente oportunidade de expansão em Nova Lima, já que parte do público que desejamos alcançar mora nessa área", afirma o médico mastologista e ginecologista Henrique Salvador, presidente da rede. "A região das Seis Pistas tem se constituído uma área hospitalar relevante na Grande BH e ter um hospital Mater Dei ali é um diferencial", diz. "Além de integrar serviços, vamos gerar maior interação com a comunidade, permitindo maior comodidade e acesso aos serviços com o padrão de qualidade que a rede sempre apresentou." ■

# BOA NOVA NO VILA DA SERRA

## Região conta agora com o Laboratório Laborclínica, referência em atendimento laboratorial da região metropolitana de Belo Horizonte

Com uma história marcada pelo atendimento humanizado, conforto, agilidade e precisão nos laudos de análises clínicas, o Laboratório Laborclínica proporcionará ao público do Vila da Serra maior comodidade, segurança e confiança no que diz respeito à realização de exames laboratoriais. Fundado em 1964 pelo Dr. Antônio Pedro Soares, então professor da Faculdade de Medicina da UFMG, o Laboratório Laborclínica, referência em análises clínicas da região metropolitana de Belo Horizonte, conta atualmente com 17 unidades completamente estruturadas e preparadas para atender clientes de todas as idades e cidades da região metropolitana de Belo Horizonte.

De acordo com a CEO do Laboratório Laborclínica, Christiane de Castro Soares Costa, a inauguração da unidade Vila da Serra marca um novo ciclo de expansão da empresa, trazendo para a região uma estrutura operacional capaz de realizar um leque de mais de 3 mil tipos de exames laboratoriais e vacinas, seguindo rigorosamente os critérios estabelecidos pelas certificações de referência como ISO 9001, INMETRO, Dicq, PNCQ, Control Lab, SBAC (Sociedade Brasileira de Análises Clínicas) e ABCVAC (Associação Brasileira das Clínicas de Vacinas). "Durante toda a trajetória do laboratório, sempre primamos por seguir os mais rigorosos critérios que norteiam o controle e garantia da qualidade em todos os processos de atendimento, desde a triagem de nossos clientes, até o momento da entrega dos resultados", diz.

Desde 2018, a empresa já inaugurou mais de 10 unidades, todas com estruturas desenvolvidas para gerar qualidade de vida para o paciente, por meio de atendimentos personalizados que conferem o máximo de atenção às necessidades e particularidades de cada paciente, tornando a experiência da realização dos exames um ato de cuidado e atenção à saúde. Vale destacar que o Laboratório Laborclínica é o prestador de análises clínicas de mais de 40 convênios, além de ser referência, presente fisicamente em todos os Núcleos Stellantis de atenção primária à Saúde, com atendimento exclusivo aos beneficiários das empresas do Grupo. "Sem dúvida, a ampliação da nossa capacidade de atendimento nos permite continuar atuando com maior qualidade e mantendo a tradição do atendimento focado no cuidado, no carinho e na atenção integral aos nossos clientes", completa Christiane.

Sob a direção técnica da Dra. Débora Andrade, médica patologista e professora da UFOP, o Laboratório Laborclínica conta, inclusive, com uma assessoria científica

Pádua de Carvalho



A diretora técnica Débora Andrade, a CEO Christiane de Castro Soares Costa e o fundador Antônio Pedro Soares: atenção humanizada, atrelada à solidez, tecnologia e constante atualização de metodologias e equipamentos, garante a excelência em exames laboratoriais

dedicada ao esclarecimento de médicos e pacientes, sempre que houver a necessidade de esclarecimentos técnicos científicos em decorrência de laudos específicos. Toda essa orientação tem como propósito disponibilizar informações fundamentadas para os mais de 40 mil atendimentos mensais e 3 mil médicos parceiros, e existe para que a saúde de todas estas pessoas seja constantemente muito bem gerida em cada etapa de cuidado e atendimento.

Agora, aos 58 anos de história, o Laboratório Laborclínica inaugura no Vila da Serra sua mais nova unidade, reafirmando seu compromisso com seus clientes de prestar serviços de qualidade e excelência, com o mesmo carinho e atenção humanizada, atrelada à solidez, tecnologia e constante atualização de metodologias e equipamentos, garantindo a excelência em exames laboratoriais.

# FEIRA DOS SABORES

Após uma visita à região, Túlio Pires, do Rullus Bistrô, notou que a maioria dos empreendimentos seguiam a linha de bares, com mesas de madeira, carnes de qualidade e cervejas diferenciadas: "Optei por fazer diferente e por um aspecto mais refinado"



## Ponto de encontro para quem quer comer e beber muito bem, Vila da Serra abriga diversas cozinhas que são referência na região metropolitana

▀ GABRIEL MARQUES

Japonês, cozinha contemporânea, culinária mineira... Quem anda pelas ruas do Vila da Serra, principalmente pela Alameda Oscar Niemeyer, sabe que por ali não faltam opções. Seja um casal, grupo de amigos, família ou apenas uma pessoa procurando por um lugar para um lanche ou para trabalhar enquanto puxa energias de uma boa xícara de café, todos encontram um espacinho para chamar de seu. Nem parece que há pouco mais de 20 anos, mal havia opções para se esconder do sol no bairro de Nova Lima. O Vila da Serra nasceu na década de 1980, mas, no entanto, só foi explodir nos anos 2000, após uma saturação nos empreendimentos do Belvedere. Já o boom no ramo gastronômico demorou uma década mais para acontecer.

Diogo Paulino lembra bem o que levou a cervejaria Sátira a abrir uma das suas primeiras unidades fora da fábrica do Jardim Canadá. “O Vila da Serra é o point da grande BH”, afirma o gerente de marketing da empresa. “Há oito anos a região vem ganhando estrutura, visibilidade e passando por um crescimento imobiliário fortíssimo”, diz. A Sátira do Vila da Serra foi inaugurada em 2018, na alameda Oscar Niemeyer, no espaço conhecido como Passeio da Vila, que concentra diversas outras referências que atraí tanto moradores da região como visitantes de Belo Horizonte. E para atender a um público diverso e bem exigente a cervejaria investiu em um cardápio eclético. Além dos tipos diferentes de cervejas produzidas pela Sátira - escolhida melhor cervejaria de BH pela edição especial Encontro Gastrô ▸

2021 - e por parceiros, o gastropub também vende petiscos e pratos com toques da culinária mineira, além de drinks e vinhos. Há também quem diga que foi levado para a região por um “clamor popular”. “Recebíamos muitos pedidos dos clientes para trazer algo para cá”, conta Túlio Pires, dono do Rullus Buffet. Após uma visita à região, o empresário notou que a maioria dos empreendimentos seguiam a linha de bares, com mesas de madeira, carnes de qualidade e cervejas diferenciadas. Túlio optou por fazer diferente e decidiu pelo aspecto mais refinado de um bistrô. “Confesso que me empolguei com este ponto. Ele é um charme!”, diz o empresário, com orgulho. “Por ficar na parte rebaixada do passeio, não tem aquele movimento da rua, criando um ambiente mais intimista”. Assim como a unidade da Sátira, o Rullus Bistrô, eleito Restaurante Revelação pela Encontro Gastrô, também está localizado no Passeio da Vila, point que concentra uma boa quantidade dos bares e restaurantes do bairro. Pode-se dizer que é uma feira dos sabores, com cozinhas das mais diferentes. E no cardápio da casa, o Rullus conta com um hall



Matheus Hermeto, sócio do Barolio, relata que apesar dos prédios gigantes, o clima no Vila da Serra lembra “uma cidade do interior”: “Todo mundo se conhece, sabe da história do outro, onde mora”

## CONFIRA BARES E RESTAURANTES DA REGIÃO

### 68 LA PIZZERIA

Rua do Vale, 424,  
Vale do Sereno  
Instagram:  
@68lapizzeriabh

### AH! BON

Alameda Oscar Niemeyer  
1033 loja 10, Vila da Serra  
Instagram: @ahbon\_bistrot

### ARTESANATO DA CERVEJA VILA DA SERRA

Rua do Vale, 424,  
Vale do Sereno  
@ac.nl.viladaserra

### ALMANAQUE

Alameda Oscar Niemeyer,  
1369 - Lojas 51 e 53,  
Vila da Serra  
@almanaqueoficial

### BAROLIO

Alameda Oscar Niemeyer,  
1033 - loja 4, Vila da Serra  
@baroliobh

### BOCA DO FORNO

Alameda Oscar Niemeyer,  
1033 - Loja 05, Vila da Serra  
@bocadoforno

### BOTÂNICO

Alameda Oscar Niemeyer,  
951, Vila da Serra  
@meubotanico

### BULLGUER

Alameda Oscar Niemeyer,  
132, Vila da Serra  
@bullguer

### CAPAPRETA

**TAP HOUSE**  
**VILA DA SERRA**  
Alameda Oscar Niemeyer,  
975, Vila da Serra  
@cervejariacapapreta

### DEVOTOS SPORTS BAR

Rua Ministro Orozimbo  
Nonato, 102 - loja 02,  
Vila da Serra  
@devotosbar

### DOCE DOCÊ

Rua Ministro Orozimbo  
Nonato, 215, Vila da Serra  
@doceadocebh

### DORIVAL BAR E PARRILLA

Alameda Oscar Niemeyer,  
841, Vila da Serra  
@dorivalbar

### DOUSSERIE POR NATHÁLIA BRAGA

Rua da Paisagem, 240, loja 5,  
Vale do Sereno  
@dousserie

### DU PAIN

Alameda do Ingá, 150,  
Vila da Serra  
@du.pain

### EDDIE FINE BURGERS

Alameda Oscar Niemeyer,  
1033, Vila da Serra  
@eddiefineburgers

### EMPÓRIO PARAÍSO CAFÉ SALUMERIA

MG-030 Km 10, 1,  
Vila da Serra  
@emporioparaíso

### GONZAGA BUTIQUIM

Alameda Oscar Niemeyer,  
1033, Vila da Serra  
@gonzagabutiquim

### HORTA 31 VILA DA SERRA

Alameda Oscar Niemeyer,  
202, Vale do Sereno  
@horta\_31

### KUBÔ COZINHA ORIENTAL

Alameda do Morro, 72,  
Vila da Serra  
@kuborestante

### LA MACELLERIA VILA DA SERRA

Alameda Oscar Niemeyer,  
1021 - loja 06, Vila da Serra  
@lamacelleria





Uarlen Valerio

Os sócios do Mocca Coffe & Meals, Daniel Libanio Miranda de Souza e Karine Reis, preparam um novo braço de sua cafeteria, o Moccada: "Ele será acessado por meio de um corredor secreto, que dá no salão. O espaço será para um happy hour mais animado, com música ao vivo e vista para o Vale do Sereno", diz Daniel

de receitas que fazem a fama do bufê que encanta festas há décadas na capital mineira. Uma das marcas registradas é o macarrão cacio e pepe. A massa temperada com quantidades generosas de pimenta do reino e queijo grana padano também pode ser servida com diversos acompanhamentos, indo de frutos do mar aos cortes bovinos mais cobiçados.

Também a melhor pizza da cidade está no Vila da Serra. Vencedor do prêmio pela Encontro Gastrô, o Barolio fica no mesmo Passeio da Vila, na Alameda Oscar Niemeyer. "O que nos levou para esta região foi o potencial de crescimento, além de encaixar com o nosso público alvo", afirma o sócio da pizzeria, Matheus Hermeto. O empreendimento se instalou na área das montanhas ainda em 2018, sendo um dos participantes do boom gastronômico da região. Mas, mesmo com o crescimento, existem ▶

#### LA VILLA PARRILLA

Endereço: Alameda do Morro, 72, Vila da Serra  
@lavillaparrilla

#### LULLO GELATO

Alameda Oscar Niemeyer, 474  
@lullogelato

#### MAIS 1 CAFÉ

Alameda Oscar Niemeyer, 1369, Vila da Serra  
@mais1.cafe

#### MAYU

Alameda Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra  
@lrestaurantemayu

#### MEETME AT THE YARD

Alameda Oscar Niemeyer, 951, Vila da Serra  
@meetmebh

#### MOCCA COFFEE & MEALS

Alameda do Ingá, 16, Vila da Serra  
@moccacoffeebrasil

#### MI GARBA! GELATERIA ARTIGIANALE

Alameda Oscar Niemeyer, 1033 - Loja 15, Vila da Serra  
@migarbagelateria

#### OLIVIA MEDITERRÂNEO

Alameda Oscar Niemeyer, 1033 - loja 18, Vila da Serra  
@oliviamediterraneo

#### OMÍLIA RESTAURANTE

Rua da Mata, 45, Vila da Serra  
@omiliarestaurante

#### PARIS 6

Rua Ministro Orozimbo Nonato, 215, Vila da Serra  
@paris6viladaserra

#### PIZZARIA OLEGÁRIO

Alameda Oscar Niemeyer, 405, Vila da Serra  
@pizzariaolegario

#### RESTAURANTE GRACILIANO

Alameda Oscar Niemeyer, 600, Vila da Serra

#### @restaurantegraciliano

#### ROCK CITY HAMBURGUERIA

Rua das Estrelas, 34, Vila da Serra  
@rockcitytruck

#### RULLUS BISTRÔ

Alameda Oscar Niemeyer, 1369 - Loja 49, Vila da Serra  
@rullusbistro

#### SANTINO'S

Alameda Oscar Niemeyer, 288, Vale do Sereno  
@restaurantesantiinos

#### SÁTIRA

Alameda Oscar Niemeyer, 1369 - Loja 43 a 46, Vila da Serra  
@cervejariasatira\_

#### SERRA NATURAL

Alameda do Ingá, 754, Vila da Serra  
@serranatural

#### SODIÊ DOCES -

#### VILA DA SERRA

Alameda Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra  
@sodiedocesviladaserra

#### STEAKME

Alameda Oscar Niemeyer, 951, Vila da Serra  
@steakmeplease

#### THE URBN ROKKON

Alameda Oscar Niemeyer, 1369 - Loja 48, Vila da Serra  
@theurbn.rokkon

#### VILA CHALEZINHO

Alameda Oscar Niemeyer, 132, Vila da Serra  
@vilachalezinho

#### VILA FIT

Rua da Mata, 45, Vila da Serra  
@vilafitbh

#### VILA MONJARDIM

Alameda Oscar Niemeyer, 1033, Vila da Serra  
@vilamonjardim

Divulgação

Dídio Mendes, sócio do Olívia Mediterrâneo e do The URBN/Rokkon: "O Vila da Serra tem um público que tem o hábito de frequentar bares e restaurantes, é uma característica da região"



Paulo Márcio



certas características que são comuns nos mineiros, independentemente do local. "Temos um público da nossa área que é muito cativo e frequenta bastante o Barolio e os outros restaurantes", diz Matheus. "Dizemos que parece cidade do interior: todo mundo se conhece, sabe da história do outro, onde mora." Na cozinha, quem comanda os fornos e as panelas é o chef italiano Carlo Caredda, que levou para o Vila da Serra a culinária da região de Nápoles. Entre as "queridinhas" dos clientes, estão a Barolio, que vai acompanhada de manjeriço, queijo parmesão, rúcula e presunto de Parma, e a Amalfitana, com a receita similar à anterior, mas com cogumelos Paris e queijo Brie.

Dídio Mendes é um dos empresários que aposta pesado no Vila da Serra. Durante a pandemia, ele e seus sócios inauguraram dois empreendimentos na alameda Oscar Niemeyer, separados por uma distância de menos de 200 metros. O primeiro a abrir as portas foi o The URBN, inaugurado em janeiro de 2021. O empreendimento começou como uma drinqueria que servia comida oriental, mas nos últimos meses firmou parceria com o Rokkon, referência em BH quando o assunto é culinária japonesa. "Hoje somos um restaurante japonês com alta coquetelaria. A parceria veio para reforçar ainda mais nossa casa", diz o sócio do The URBN Rokkon. Já o restaurante Olívia Mediterrâneo aposta na qualidade da gastronomia da região do sul da Europa e Norte da África tem a oferecer, apostando pesado no chef Jorge Ferreira e no frescor e qualidade dos ingredientes. Perguntado sobre o que atrai o seu olhar para a região, Dídio não pensa duas vezes antes de responder: "O hábito de frequentar bares e restaurantes é uma característica do Vila da Serra. Isso é essencial para que os estabelecimentos possam funcionar quase todos os dias da semana", avalia. O empresário também aponta que entre as alamedas, avenidas e ruas do bairro

Diogo Paulino, sócio e gerente de marketing da Sátira, com a gerente Luciana Kayser: "O Vila da Serra é o point da grande BH. Há oito anos a região vem ganhando estrutura, visibilidade e passando por um crescimento imobiliário fortíssimo", diz ele

# BONÍSSIMA

## A Arte da Panificação

A Boníssima foi eleita pela terceira vez consecutiva como a melhor padaria de BH, e um dos motivos deste reconhecimento são os Pães Artesanais, que são simplesmente incríveis!

Produzidos artesanalmente com os melhores ingredientes frescos e orgânicos e com toques da culinária mineira, eles são feitos de forma artesanal, a partir da receita original francesa trazida pelo Chef Boulanger Kadu Carneiro especializado em panificação na França.

Para alcançar todo o sabor e a melhor textura, a preparação dos pães, é feita com calma em um processo de produção do Levain ou Massa Madre que leva até 72 horas.

E o resultado? Pães com os melhores sabores, cascas douradas, crocantes e miolos aerados, proporcionando uma incrível experiência gastronômica para o paladar dos clientes Boníssima!

Para conhecer toda a linha de  
Pães Artesanais Boníssima, **acesse:**  
[www.bonissimaviladaserra.com.br](http://www.bonissimaviladaserra.com.br)



@bonissimaviladaserra  
@bonissimaraja  
@bonissimamangabeiras

BONÍSSIMA VILA DA SERRA  
Alameda Oscar Niemeyer,  
1.355, Nova Lima, MG.

BONÍSSIMA GUTIERREZ  
Av. Raja Gabaglia, 220  
Belo Horizonte, MG.

BONÍSSIMA MANGABEIRAS  
Av. Afonso Pena, 4.270  
Belo Horizonte, MG.



Alexei Vellerini, sócio-fundador do Almanaque, que abriu sua casa há um ano no Vila da Serra: “A alameda Oscar Niemeyer tem um charme todo especial, com edifícios de alto padrão de um lado e uma gama de serviços muito diversificada do outro”

de Nova Lima, aconteceu uma união perfeita entre oferta e a procura. “É um público que preza pela qualidade e pode escolher entre as opções disponíveis, variando entre estilos e propostas diferentes. Esta oferta com qualidade é que faz do Vila da Serra um destino gastronômico.”

Com casas espalhadas pelos quatro cantos de BH, o empresário Alexei Vallerini conta que sempre quis levar seu Almanaque para o Vila da Serra. “A alameda Oscar Niemeyer tem um charme todo especial, com edifícios de alto padrão de um lado e uma gama de serviços muito diversificada do ou-

tro”, diz o sócio-fundador da choperia. Depois de muita procura, encontrou o que chama de “pontaço”. A casa que completa um ano em maio tem 260 lugares, teto retrátil e um imenso painel de LED com 3 metros de largura por 2,5 metros de altura, sob medida para a transmissão de eventos esportivos. O projeto é da arquiteta Beth Nejm. “Uma característica muito interessante daqui é a drinqueria, que já representa o maior faturamento da casa”, conta Alexei. “Isso mostra bem o perfil dos nossos frequentadores.”

Mas nem tudo são bares, restaurantes, bistrôs, pizzarias e afins. Na Alameda

do Ingá está o Mocca Coffee & Meals (melhor cafeteria de 2021 pela Encontro Gastrô). Recentemente, o espaço passou por uma reformulação, sob a batuta dos seus dois novos donos: Karine Reis e Daniel Libanio Miranda de Souza. “Nós implementamos uma varanda na frente, passamos a funcionar nos finais de semana e à noite, além de termos trazido dois chefs do Vecchio Sogno”, conta Daniel. Além da mudança estrutural, a chegada dos novos cozinheiros trouxe mudanças na cozinha, investindo ainda mais em receitas com uma pegada natural, como sucos detox e bowls de frutas batidas com iogurte grego. “O destaque ►

A PIZZARIA MAIS PREMIADA DE BELO HORIZONTE  
TAMBÉM TEM UM AMPLO

# menu

## TAGLIATA DE FILÉ

Filé mignon fatiado ao molho  
poivre,  
acompanhado de  
spaghetti na fonduta  
de canastra.



CONFIRA NOSSO  
CARDÁPIO

Alameda Oscar Niemeyer, 405  
- Vila da Serra, Nova Lima

**(31) 3566-4122**

As sócias Natália e Luiza Carneiro (à dir.), na Boníssima do Vila da Serra: "Há uns 9 anos, vimos que a região tinha um potencial enorme. A cidade estava crescendo e não contava com nenhum supermercado, empório ou padaria por aqui", lembra Luiza



do Mocca hoje é a referência como cafeteria e brunch. Isso vem crescendo muito no Brasil, pegando uma fama", diz o empresário, que ainda recomenda dois drinques que combinam bem com a refeição que mistura café da manhã e almoço: a mimosa (champanhe com suco de laranja) e clericot (vinho branco com frutas). Agora, os novos empresários planejam a inauguração de um novo braço do Mocca, com uma proposta mais exclusiva e badalada: o Moccada. "Ele será acessado por meio de um corredor secreto, que dá no salão. O espaço será para um happy hour mais animado, com música ao vivo e vista para o Vale do Sereno."

Outra marca que enxergou cedo o potencial da região foi a Boníssima. "Há uns 9 anos, vimos que o Vila da Serra tinha um potencial enorme. A cidade estava crescendo e não tinha nenhum supermercado, empório ou padaria por aqui", conta a sócia Luiza Carneiro. Na melhor padaria da cidade, segundo a Encontro Gastrô 2021, não se encontram só pães - apesar de eles estarem lá, seja o tradicional francês, seja uma receita sofisticada de fermentação natural. No cardápio estão pokes, sucos detox e uma linha de pratos sem glúten e low carbs assinados pelo chef Felipe Caputo, sob medida para a turma fitness. Mas há opções para paladares, digamos, mais gulosos, com pizzas, sanduíches, chocolates, cupcakes...

Mesmo com o boom visto nos últimos anos e com vários pontos já consolidados, os empresários da região ainda vêem espaço para crescimento, desde que os empresários estejam dispostos a inovar. "Mercado tem, o problema é arrumar o ponto. E tem de fazer diferente, não adianta chegar com um restaurante com uma pegada semelhante ao que já tem", diz Matheus, do Barolio. Dídio concorda com o colega: "Precisa de muito cuidado para não cair na mesmice. A criatividade da proposta é fundamental para a viabilidade do projeto". Já Daniel, do Mocca, acredita que a presença de excelentes cozinhas na região acaba "expulsando" quem não tem tanta qualidade. "Quando reunimos muitos operadores bons de restaurantes, não sobra espaço para medianos. Não é só abrir as portas. Tem de jogar em alto nível." ■



# SÁTIRA

## S

**O SUCESSO™  
TAMBÉM  
DESCE A  
SERRA.**

Inspirada no 3º ano de sucesso absoluto e na atmosfera cosmopolita da unidade Vila da Serra, uma nova e exclusiva Sátira será inaugurada no bairro Castelo.

Acompanhe nossas redes sociais para mais informações.

 @satira.brasil



cdaher@editoraencontro.com.br

João Couto



## UM EXAGERO!

Em uma caneca grande, mais de meio litro de drinque. É assim o Moscow Mule Jângalito, uma combinação de vodka, ginger ale, limão tahiti, abacaxi, notas de amêndoas, espuma de gengibre e canela (R\$ 28) do novíssimo Botânico, no Vila da Serra. "A gente brinca que é o nosso arroz doce", diverte-se o gerente, João Paulo Siqueira. O bar é decorado com muitas plantas espalhadas pelo ambiente, além de uma pequena arquibancada, onde a galera se joga entre em um drinque e outro. O proprietário, **André Sassen Panerai**, que também é sócio do Jângal e Jângalito Drinkeria, desde sempre quis criar um lugar menos formal entre os muitos estabelecimentos que ocupam a Alameda Oscar Niemeyer. "Fomos contra a ideia de que só tem lugar chique por aqui. O nosso é um espaço descolado", diz. Exagerada também é a carta de drinques, com mais de 30 opções. Delicioso, o Jângal Livre, feito com vodka, limão siciliano, pepino, suco de maçã, curaçu blue e notas de banana verde, sai por 24 reais. Para a turma que não dispensa um chope, a casa é a única em Minas que vende o belga Hoegaarden (R\$ 22).

## GELATO E OTRAS COSITAS MÁS

Inaugurada em 2014, a Mi Garba só cresce. Com cinco pontos de vendas em BH, a gelateria italiana acaba de abrir uma unidade na Savassi e outra no BH Shopping. "No início, o nosso foco era muito o gelato. Com o tempo, fomos evoluindo para criação de outros produtos", explica **Monalisa Drummond** (terceira, da dir. para a esq.), que divide a sociedade do negócio com o marido, **Murilo Soares** (à dir.), e com o casal **Luca Lenzi** e **Marina Arantes**. Além dos 20 sabores de sorvete servidos diariamente na loja da Savassi, a clientela encontra uma vitrine de sobremesas, com destaque para os semifreddo. As tortas geladas aparecem em quatro sabores, entre eles, Absurdo (camadas de caramelo crocante, pão de ló, semifreddo de chocolate e creme, mais caramelo); e Pistacchio (camadas de brigadeiro de pistache, semifreddo de creme, pão de ló e creme artesanal de pistache. Qualquer fatia custa 24 reais. Outra novidade são os picolés e tem até de Banoffe, inspirado na famosa torta de banana com doce de leite (R\$ 16).

Douglas de Castro





## PODE PEDIR SEM MEDO

A ideia veio durante uma viagem de ônibus para Brasília. "Gosto de pegar aquele ônibus leito à noite porque vou dormindo durante todo o trajeto. E foi durante uma dessas viagens que me veio a ideia da embalagem. Eu a desenhei no celular mesmo", explica **Ricardo Nemer**, que acaba de inaugurar a segunda unidade da Pizza San Gennaro, no Belvedere. As redondas vêm apoiadas em uma tábua de MDF, remetendo às usadas pelo pizzaiolo para tirar a pizza do forno. A caixa também é diferente, um pouco mais alta, feita em papel Kraft, com um adesivo e florzinhas nas cores da bandeira da Itália. "Não é só uma pizza, é um presente", afirma Ricardo, que patenteou sua criação. Os sabores são divididos entre Tradicional, Especial, Premium e Super Premium, com valores que variam de 68 a 118 reais. A mais cara leva molho, muçarela, tomate, Catupiry e camarão. A mais pedida, no entanto, é Burrata Caprese (R\$ 96): molho, muçarela, tomate seco, burrata e pesto de manjeriço.

Divulgação



Divulgação

## BRUNCH COM PERFUME DE LAVANDAS

Proprietário do Coal Bar-b-que, **André Prates** anda fugindo para o mato sempre que pode. Na verdade, o mato é uma charmosa propriedade em Casa Branca, Brumadinho, que atende pelo nome de Vila da Lavanda. A 30 quilômetros de BH, o lugar se tornou destino certo de quem ama brunch. E se for ao ar livre, cercado por lavandas, melhor ainda. "A gente tem essa propriedade há mais de 15 anos. Durante a pandemia, meus pais resolveram vir morar aqui e negócio acabou acontecendo", explica André. Logo criaram uma hospedaria familiar e, em seguida, o restaurante, que oferece café da manhã e almoço mediante reserva. O brunch conta com mais de vinte itens e custa 95 reais por pessoa. Para começar, Mimosa, drinque preparado com espumante e suco de laranja. E aí se segue um desfile de delícias como pão de queijo recheado com brisket (peito bovino cozido lentamente); pães especiais e bolo de fubá com melado.



## MADE IN NY (MAS COM O BRASILEIRÍSSIMO CATUPIRY!)

Já dá para comer o famoso hot-dog novaiorquino em Beagá. A centenária Nathan's Famous, que carrega nomes como Al Capone e Franklin Roosevelt entre seus clientes, acaba de desembarcar na Savassi. É a primeira loja de rua no país – a marca tem uma unidade container nos Jardins, em São Paulo. "Estamos praticamente nascendo no Brasil. A ideia é que nos próximos 12 meses tenhamos 100 pontos de vendas abertos", diz o CEO, **Alexandre Flit**. Em terras mineiras, ele se juntou à família do chef Leo Paixão. "Sou amigo do Leo e ele me apresentou ao seu irmão e pai, que são os sócios locais", completa Alexandre, referindo-se a Thiago e Herivaldo Buzatti Dias, respectivamente. Preparados com salsicha de carne bovina, ao estilo Frankfurter, os hot-dogs são servidos em quatro versões: com mostarda e catchup (R\$ 18); mostarda e chucrutes (R\$ 19,90); cheddar e bacon (R\$ 25); e na versão abraçadeira de Catupiry com bacon (R\$ 25).

Divulgação





rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

## Ainda o fascínio do vinho francês - final

Uma análise rápida de mudanças reais, ou planejadas, em algumas regiões francesas conhecidas, revelam alterações para atender aos atuais padrões de consumo sem perder o protagonismo no mercado mundial: maior qualidade, preços competitivos com os do Novo Mundo, manutenção do status e adaptações às mudanças climáticas.

Os vinhedos franceses tornam-se cada vez mais saudáveis e sustentáveis, plantados com seleção clonal de variedades mais bem adaptadas e menos suscetíveis a doenças, e com rendimentos em geral mais baixos. A mesa de seleção de fruta na entrada das vinícolas adquiriu importância comparável à das modernas prensas. Vinhateiros experientes, em regiões menos nobres, adotaram técnicas modernas, produzindo vinhos que se contrapõem aos supervalorizados.

Os vinhedos de Bordeaux somavam 75.000 hectares (ha) nos anos 1960, e chegaram a 124.000 ha em 2005. A superprodução gerou um plano para a erradicação de cerca de 17.000 ha, com subsídios de até €12.000/ha. Sem aceitação plena, chegou-se em 2020 a 109.900. A redução ocorreu nas denominações menos importantes entre as 57, e não nas de grande prestígio. Associada à redução de rendimentos, o objetivo de elevar a qualidade e diminuir a oferta foi parcialmente alcançado. Em 2021 foram aprovadas para cultivo quatro novas variedades tintas e duas brancas, em caráter ainda experimental, após longo processo de seleção, pela capacidade de resistirem a mudanças climáticas.

Borgonha tem 28.000 ha de vinhedos, com demanda crescente pelos vinhos da Côte d'Or (19% dos vinhedos), com preços mais altos a cada ano. Em consequência, as outras denominações se beneficiaram, e simultaneamente elevaram o padrão de qualidade. Rhône (Norte e Sul) tem 68.000 ha. No Norte (menos de 10% dos vinhedos) não existe superprodução; no Sul a possibilidade de aumento de produção é grande, mas dependente de maior demanda.

O Languedoc-Roussillon, que já teve 600.000 ha de vinhas, hoje tem 280.000, ainda a maior região vinícola. Sobreviveram os melhores e mais antigos vinhedos, em um mosaico de 59 denominações e sub-denominações. Por outro lado, esta fartura se traduz em vinhedos baratos, que atraem produtores jovens e outros com experiência em outras regiões, que se unem para a produção de vinhos cada vez mais interessantes e de bom preço, resultado de dinamismo e constante reinvenção.

Entre os vinhos que deram salto em qualidade, chamam a atenção os rosés da Provence, que se tornaram referência mundial, os Crus de Beaujolais e os jovens Crus Communaux de Muscadet. Técnica e cuidados de produção elevaram vinhos simples a patamares impensados.

Champagne, de prestígio mundial, é um caso à parte. Com 34.300 ha plantados, demarcados em 1927, atingiu praticamente o limite de produção no início dos anos 2000, e um plano de expansão da área de cultivo da denominação iniciou-se em 2005, para ser aprovado até 2009. Ferindo inúmeras susceptibilidades, com inclusão de 40 novas comunas e exclusão de duas, a expectativa é de que se arraste pelos próximos 40 anos.

“Entre os vinhos que deram salto em qualidade, chamam a atenção os rosés da Provence, que se tornaram referência mundial, os Crus de Beaujolais e os jovens Crus Communaux de Muscadet”

A região hoje apontada como o tesouro escondido é o Sudoeste francês. Entre o leste de Bordeaux, o norte de Toulouse e descendo até os Pirineus, seus vinhedos são cultivados há mais de 2 mil anos, em diversas sub-regiões. Sofrem influência atlântica e mediterrânea, têm variados tipos de solos e dezenas de variedades típicas. Algumas denominações são mais familiares e tradicionais, como Cahors, Madiran e Jurançon, e outras começam a se popularizar: Gasconha, Irouléguay, Gaillac, Fronton, Côtes du Tarn, Montavel, Pacherenc, Bergerac e Saint-Mont. Variedades como Duras, Fer Servadou (ou Braucon), Négrette (tintas), Colombard, Listan Blanc, Mauzac, Arruffiac, Petit Courbu (brancas) já surgem nos rótulos, ao lado das mais conhecidas Malbec, Tannat, Gros e Petit Manseng. Como outras regiões em que houve grande declínio de área cultivada pós-*phylloxera*, hoje somente os melhores terroirs são plantados. Com ótimas variedades, os vinhateiros que acreditaram no potencial da região começam a colher bons frutos de seu trabalho. Ao consumidor, resta ousar e colher boas surpresas com vinhos de uvas e regiões pouco conhecidos. ■

Rodrigo A. Fonseca é engenheiro, chef, sócio do restaurante francês Taste-Vin e consultor de vinhos do Super Nosso.

# QUANDO VOCÊ PODE DAR ADD E BLOCK NA VIDA REAL.

## SMART PORTARIA.

Apresentamos a evolução da portaria tradicional. Solução específica para condomínios residenciais comerciais e empresas. De onde estiver, você libera ou bloqueia o acesso com um clique e tem controle total pelo aplicativo EMIVE SMART.

O Sistema também conta com proteção perimetral, sensores e câmeras inteligentes.

Portas de acesso e portões de veículos são monitorados por alarme 24h, além de chave digital para acesso de visitantes e prestadores de serviços, devidamente autorizados.

## #VivaATranquilidade

## INOVAÇÃO E SEGURANÇA

LIBERAÇÃO DE ACESSO

ABERTURA DE PORTAS

CÂMERA DE ALTA DEFINIÇÃO

TRAVAMENTO DE PORTAS

CONVITE ELETRÔNICO

CONTROLE DE TODOS OS ACESSOS POR APLICATIVO



Solicite uma visita | [emive.com.br](http://emive.com.br) | 31 3298.5151

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

# Sua excelência, o jiló

## ▶ CAROLINA DAHER

Ele é dono de uma personalidade forte. Não é todo mundo que se dá bem com o fruto logo de cara. Amargo, é do tipo amé-o ou odeie-o. Durante muito tempo, muita gente torceu o nariz – e há quem ainda torça. Mas essa situação está mudando. Estamos falando de sua excelência, o jiló. “Minha vida não é das mais fáceis, mas sigo lutando”, dizia uma das frases estampadas no banner de divulgação Sua excelência. Durante muito tempo, ele foi considerado comida de passarinho. Hoje, esse ingrediente amargo e incompreendido

vem ganhando destaque nos cardápios não só de bares, mas também de bons restaurantes de BH o jiló CAROLINA DAHER do bolinho de arroz com jiló do Bar Estabelecimento, no Serra. Bolinho esse que conquistou o Brasil. Graças a ida do proprietário, Olívio Cardoso, ao programa da Ana Maria Braga, em 2012. “O negócio estourou de um jeito!

Até hoje tem gente que vem de outras cidades para comer o nosso bolinho”, diz o chef. Fez tanto, tanto sucesso, que virou até marchinha de carnaval. “Estabeleça/ Pegue o trenzinho/ Mão na cabeça/ E vem pular nesse bloquinho/ Vamos comer o bolinho do Livinho”, cantavam os foliões pelas ruas de BH, no ano seguinte a sua aparição na Rede

Durante muito tempo, ele foi considerado comida de passarinho. Hoje, esse ingrediente amargo e incompreendido vem ganhando destaque nos cardápios não só de bares, mas também de bons restaurantes de BH



Flávio Trombino, chef do Xapuri, diz que o jiló já foi malvisto, mas isso ficou no passado: “Desde que a gastronomia ganhou espaço na mídia, com os realities, houve uma grande valorização das culinárias regionais. Assim, as pessoas acabaram se abrindo para experimentar, conhecer sabores até então discriminados”

Globo. Na receita, além do bendito jiló, são usados espinafre, orégano e queijo da Canastra. Inaugurado há 18 anos, o bar – que tem cara de quintal de casa – tem outras delícias no cardápio como a carne de panela e o costelão de boi com mandioca cozida e salada. “Mas sempre brinco que pode faltar de tudo, menos o bolinho de jiló”, diz Olivio. ▶

## ERA UMA VEZ UM LEGUME, OPS, FRUTO

Apesar de muita gente fazer confusão, o jiló é fruto e não legume. O jiloeiro é uma planta pertencente à família Solanaceae e ao gênero Solanum. Esse gênero possui cerca de 3.000 espécies e destaca-se pelo grande número de vegetais utilizados na alimentação, como é o caso do tomate e da berinjela. Originário da África, chegou ao Brasil no século XVII, pelas mãos de povos escravizados. Hoje, é amplamente cultivado no Brasil, principalmente no Sudeste.

Fotos: Pádua de Carvalho



Bem antes do “bolinho do Livinho” cair na boca do povo, o jiló já era uma das maiores estrelas do Mercado Central. Em dupla com o fígado acebolado, o tira-gosto é um dos mais famosos da capital mineira. E não é uma receita exclusiva de um só estabelecimento. Vários bares oferecem o prato, alguns até variam um pouco as carnes, como é o caso do Fortaleza, que tem porções de pernil, contra-filé e chouriço com jiló. Esse símbolo máximo na culinária boêmia belo-horizontina surgiu na década de 1960, quando os entregadores chegavam famintos para trabalhar e juntavam dois dos ingredientes mais acessíveis encontrados nas barracas: jiló e miúdos. “Lembro de ir ao Mercado Central com meu pai quando tinha uns 6, 7 anos para comer fígado com jiló”, diz Flávio Trombino, chef do Xapuri, referência de comida mineira no Brasil. Hoje, no seu restaurante o fruto aparece feito na chapa com ou sem queijo e ainda, numa farofa com carne-seca. “Ele já foi malvisto no passado. Mas desde que a gastronomia ganhou espaço na mídia, com os realities, houve uma grande valorização das culinárias regionais. Assim, as pessoas acabaram se

Fotos: Paulo Colen/divulgação



André Paganini, do Chico Dedê, já usou o jiló em diversas receitas e atualmente serve o fruto na farofa inspirada na receita de sua mãe e caramelizado na burrata com pomodoro de tomate Sweet: “Eu sou apaixonado desde sempre”



Fotos: Pádua de Carvalho



Dia desses, a chef Mariana Gontijo anunciou nas redes do O Roça Grande que tinha farofa surpresa. Todo mundo comeu e adorou: “Se eu tivesse colocado que era de jiló, tenho certeza de que muitos nem teriam experimentado”

abrindo para experimentar, conhecer sabores até então discriminados”, completa Flávio.

Outro que carrega lembranças do Mercado Central é André Paganini, do Chico Dedê. “Lembro de caminhar pelos corredores e querer descobrir que cheiro era aquele fazia tanta gente feliz se aglomerar pelos corredores daquele labirinto que é o Mercado”, diz. Foi quando descobriu que o verde que aparecia entre as carnes preparadas na chapa era o tal jiló, odiado por uns e amados por outros. “Eu sou apaixonado desde sempre. A minha relação sempre foi de amor. E começou dentro de casa, com a melhor farofa de jiló do mundo preparada pela minha mãe.” Ali, na mesa dos Paganini, aquele prato era muito mais que um mero acompanhamento. “A gente comia de colherada!”, ri. Desde que fundou seu restaurante, há quatro anos, André já usou o jiló em diversas receitas, como o risoto de porco com jiló caramelizado. Atualmente, no entanto, no cardápio aparecem na forma da famosa farofa da dona Bernadete – “obviamente feita sem a mesma maestria da minha mãe” – e também a burrata com pomodoro de tomate Sweet e jiló caramelizado. ▶



Se o jiló já é um velho conhecido no universo dos botecos, ele vem conquistando cada vez mais espaço em alguns restaurantes comandados por grandes nomes da capital. No menu degustação do Pacato, do chef Caio Soter, dos nove tempos, um é todo dedicado ao jiló. “Acho que ainda é um resquício dos meus tempos de Direito tentar corrigir as injustiças. É o jiló, coitado, foi injustiçado pelo paladar do brasileiro”, diz o chef. “O nosso paladar está mais para o adocicado do que para o amargo e, talvez por isso, o jiló tenha sido considerado um dos piores ingredientes da nossa culinária”, explica. Para acabar com esse preconceito, o chef faz uma mágica em sua cozinha. O fruto é levado direto ao fogo e depois abafado, o que ajuda a manter a textura e ainda ganha um leve defumado. Em seguida, ele é envolto em um molho de mostarda em grãos, mel fermentado, limão capeta e conserva de pimenta. Para completar, é recheado com compota de jabuticaba e servido com uma musseline de fígado de galinha. A picância do molho e o dulçor do mel acabam trazendo um equilíbrio para o amargor. “Na nossa versão, queríamos que o fruto merecesse estar no auge, como protagonista mesmo”, conclui Caio.

Fotos: Pádua de Carvalho



O bolinho de jiló do Estabelecimento, na Serra, fez sucesso quando o chef Olívio Cardoso preparou o prato no programa da Ana Maria Braga, na Rede Globo, em 2012: “Até hoje tem gente que vem de outras cidades para comer”







Juliana Duarte, do Cozinha Santo Antônio, é contra mascarar o amargo do fruto, mas também acredita que deixar de molho no leite por um tempinho deixa o gosto mais agradável: “Eu mesma tinha muito estranhamento com o jiló, lembro que na minha casa era comida de passarinho!”

É exatamente com esse preconceito que a chef Mariana Gontijo quer acabar. Ela tem uns truques para convencer a turma a experimentar o jiló. Dia desses, anunciou nas redes do O Roça Grande que tinha farofa surpresa. Todo mundo comeu e adorou. “Se eu tivesse colocado que era de jiló, tenho certeza de que muitos nem teriam experimentado. Não é porque você teve uma experiência ruim que isso precisa definir a sua relação com um ingrediente”, diz. E a chef faz questão de ressaltar a importância dos cozinheiros também como um educador do paladar. “Cabe a gente encontrar formas de apresentar esse ingrediente de um jeito diferente”, completa. No seu restaurante, que trabalha com cardápios semanais, o jiló aparece sempre que o pé fica carregadinho no sítio da família, em Moeda. Às vezes ele vem na tal farofa surpresa, outras em um vinagrete e até mesmo em forma de conserva. Mariana defende que o amargor do fruto não deve desaparecer completamente, afinal quando uma característica daquele alimento é descaracterizada, perde o sentido, transforma-se em outra coisa. Mas é válido dar uma amenizada para que seja mais aceito aos mais diversos paladares. ▶

Divulgação



Fotos: Brejo/divulgação



No menu degustação do Pacato, do chef Caio Soter, o jiló tem lugar de destaque: "Acho que ainda é um resquício dos meus tempos de Direito tentar corrigir as injustiças. É o jiló, coitado, foi injustiçado pelo paladar do brasileiro"

Mariana aprendeu um truque com a avó: picar o jiló em água com sal.

Juliana Duarte, da Cozinha Santo Antônio, é outra que é contra mascarar o amargo do fruto, mas também acredita que deixar de molho no leite por um tempinho ajuda a agradar mais pessoas. Ela mesma já teve suas diferenças com o ingrediente. "Eu tinha muito estranhamento com o jiló, lembro que na minha casa era comida de passarinho!", diz. A relação começou a melhorar quando Juliana viu no livro *O Cozinheiro Imperial* uma tabela de equivalência entre ingredientes europeus e brasileiros. "E o jiló era apresentado como um substituto da berinjela! Isso me chamou a atenção", diz. Até que um dia, uma cozinheira apresentou para a chef uma versão do fruto empanado. Pronto! "Adorei e ele foi parar no cardápio. Hoje, é um sucesso", explica.

E se um dia ele já foi considerado apenas comida de passarinho, hoje o jiló está tirando onda como a bola da vez na cozinha. E, aproveitando essa viagem pelo tempo, é hora de lembrar um velho ditado, lá dos tempos de nossos avós: "Não existe ingrediente ruim e sim comida malfeita". ■





# Mantenha sua equipe profissional saudável com a Contrei

Conte com quem é referência em Medicina, Segurança e Ergonomia do Trabalho há mais de **40 anos**.

A Contrei resolve o E-social integrando os dados do seu RH com as áreas de medicina e segurança do trabalho, utilizando as melhores plataformas de softwares, completamente on-line.

Com uma equipe altamente qualificada e composta por médicos, engenheiros e ergonomistas do trabalho, a Contrei realiza a implantação de serviços como PCMSO, Exames, AET, PGR, PPRA, Gestão Ambulatorial, Treinamentos, Laudos, Perícias e muito mais.

Tudo isso com a comodidade do atendimento padronizado em Medicina do Trabalho em todo o Brasil.



**CONTREI**

INTELIGÊNCIA EM SAÚDE, SEGURANÇA E ERGONOMIA DO TRABALHO

Conheça todos os nossos serviços pelo site:

[www.contrei.com](http://www.contrei.com)  
e fale com um de nossos consultores.



Evento



Antônio Cabrera e Romeu Zema



Luizinho do Doca e Amauri Colombini



Adalberto Queiroz e Anderson Adauto

## FESTA DA ENERGIA SUSTENTÁVEL

Depois de dois anos sem eventos presenciais, a Associação das Indústrias Sucroenergéticas de Minas Gerais (Siamig) realizou, no último dia 29 de abril, a abertura da safra mineira de cana-de-açúcar 2022/2023. A cerimônia, que teve o tema "Transformando o futuro através de nossa energia", foi realizada na fazenda Santa Vitória, em Uberaba, próxima à Usina Vale do Tijuco. Após um ano de perdas provocadas pela seca, a previsão é colher 68 milhões de toneladas de cana, um volume 6% maior que o da safra 2021/2022. "Com mais de 600 mil propriedades rurais, o agronegócio é a atividade que mais tem crescido e gerado emprego no estado", disse o governador Romeu Zema. O anfitrião foi o empresário José Francisco dos Santos, fundador e presidente do Conselho de Administração da Companhia Mineira de Açúcar e Alcool (CMAA). "Meu coração bate em Minas. Meu bem mais precioso é minha família e nós, do setor sucroenergético, somos todos uma grande família trabalhando em prol do desenvolvimento no nosso país." O economista agrícola Plínio Nastari, fundador da Datagro e um dos idealizadores do RenovaBio, foi homenageado. Fotos: Pádua de Carvalho e Paulo Márcio.



José Francisco dos Santos, Marcos Montes e Alisson Paulinelli



Cláudio Moraes, José Francisco dos Santos, Ricardo Moraes, Marcos Montes, Luiz Gustavo Santos e Rafael Furlanetti



Luiz Gustavo dos Santos, Alexandre Sachi e Airton Alves



Lucas Seren, Silvio Rinaldi, Rogério Cunha e Fernando Galvão



**José Francisco dos Santos e Maria Angela Turchetto**



**Francisco José Santos e Claudio Moraes**



**Romeu Zema, Plínio Mario Nastari e Marcos Montes**



**Carlos Eduardo Santos, José Francisco dos Santos, Mario Campos Filho e Thales Fernandes**



**Alexandre Kalil, Marcos Montes, Alexandre Silveira e José Francisco dos Santos**



**Flavio Roscoe e Romeu Zema**



**Leonardo Ferreira, José Francisco dos Santos, João Bosco e Carlos Eduardo Santos**



**Paula Saião, Fausto Andrade Ribeiro e Gustavo Henrique Borges**

Divulgação



**Fábio Brandão, Pindaro Luiz Sousa, José Francisco dos Santos, Clemente de Faria Jr. e Carlos Eduardo Santos**



**José Francisco Neto, José Francisco dos Santos e Eliza Araujo**



**Lucas Fonseca, Breno Carone, Savio Souza Cruz, Betinho Pinto Coelho e Luiz Custodio Martins**



**Onofre Cardoso, Servio Túlio Junqueira e Daniel Machado**



# SOCIEDADE



Almir Pereira da Silva, Marcos Montes, Ismar Vicente dos Santos e José Francisco dos Santos



Ana Lucia Nogueira Borges, José Caetano Borges, Randolfo e José Geraldo



Enedino Pereira Filho, Lionara Souza e Santos e Eder Aguiar Teixeira



Maria Angela Turchetto, José Francisco dos Santos, Edson Cadorini e Luiz Gustavo dos Santos



Jason dos Santos Anjos, Rafael dos Santos Anjos, Bianchini Marcucci, Mauricio Rosa, Renato Stamaco e Ivo Acastio dos Santos Anjos



Weber Bernardes, Thales Fernandes, Antônio de Salvo e Antônio Carlos Arantes



Gustavo Mendes, Maristela Silveira, Mário Jacob, Leandra Guedes e José Victor



Maurilio Guimaraes, Luciano Santos, Gustavo Pitangui e Fernando Fleury Santos



Carlos Leon, João Henrique Batista, Sandro Parreira, Rafael Macedo



Pedro Freitas, Tiago Balbo, Edson Cadorini, Rafael Furlanetti e Wilson Anastacio



Mário Campos Filho, Marcos Montes e André Lamounier



Antônio Carlos Mondrim e Aparecida Eliete Mondrim



Sebastião Quintão, Adalclever Lopes e Savio Souza Cruz



Evento



Fernanda Campos e Thais Matheus



Roberto Magalhães, Fabiano Cunha, Marcelo Rosseti e Jorge Cursi Neto



Renato Roque, Decrie Polastrini, José Arlenio e Douglas Martins

Divulgação



Devanir Fonseca, Daniela Pelegrini e Valdecir Augusto da Silva



Rosane Gonçalves e Iradel Freitas da Costa



Pista de pouso



Marcelo, Cristiane, Paulo, Luciana, Andréa e Manoel Bernardes



Isabel Gang, Bianca e Edelways Campos



Osias e Márcia Corrêa

## NOVA LOJA E COLEÇÃO

A loja da grife Manoel Bernardes no 4º piso do BH Shopping foi reaberta totalmente reestruturada no último dia 12 de abril. Os irmãos Manoel, Andrea e Paulo Bernardes receberam os convidados em um animado coquetel. No mesmo dia foi lançada a nova coleção de joias "Alma Brasileira", que está dividida em quatro linhas: Tropical, Una, Modernista e Max. Fotos: Edy Fernandes.



Humberto Filho e Mariana Melo



Érica Bicalho, Wenderson de Souza Lima, Vânia Bernardes



Kátia Rodrigues, Fernanda e Lilian Fraguas, Cida Feitosa



Paulo Navarro, Wagner Espanha e Celso Picchioni



Stanley e Denise Frasão, Regina e Selen Teixeira



Martha e Luiza Leão, Gabriel Tonelli





Alexandre Poni, Tiago Alves Pinto e Humberto Mattos



Amyr Klink e Ronaldo Behrens



Evandro Negro de Lima, Marco Antônio Patrus e Argeu Geo



Mateus Simoes de Almeida, Juliana Bortoli e Marina Bortoli

## LIÇÕES DE AMYR KLINK

Os sócios fundadores da ABC Consult, Mateus Simões de Almeida, Ronaldo Behrens e Gustavo Carvalho, se uniram a Alexandre Mendes Moreira e Victor Moreira para a criação da gestora de patrimônio ABC Capital. O evento de lançamento da nova empresa contou com palestra do navegador e escritor Amyr Klink, que falou sobre suas aventuras pelo mar e a importância de se ensinar o outro a construir seu próprio legado, feito que ele realizou com suas filhas. Entre os presentes estavam o governador de Minas, Romeu Zema; Henrique Salvador, da Rede Mater Dei; Alexandre Poni, do supermercado Verdemar; Helder Mendonça, da Forno de Minas; Ricardo Guimarães, do Grupo BMG; e Marco Antonio Patrus, da Patrus Transportes. Fotos: Josef House.



Luiz Augusto Dumont, Arnaldo e Bruno Pereira, Rodrigo Freitas, Felipe Meireles



Modesto Araujo, Romeu Zema e Amyr Klink



Renato Quintão, Bruna Assumpção, Ana Beatriz Assumpção e Helder Mendonça



Nathaly Petruceli e Fabi Lopes



Victor Moreira, Ronaldo Behrens, Mateus Simões de Almeida, Gustavo Carvalho e Alexandre Mendes Moreira



# Mãe-gata

Já estamos em maio! Quase na metade do ano e eu ainda estou com aquela sensação de que o Natal foi ontem... Mas, de data festiva em data festiva, já passamos o Carnaval e a Páscoa, e agora é a vez daquela que – apesar de ser uma data comercial como várias outras – eu considero uma comemoração muito importante. Nada mais digno do que um dia especial para homenagear as mães.

Seja sua mãe ausente ou coruja, chata ou amiga, rígida ou desencanada, ela é a pessoa que, em toda a sua existência, esteve e vai estar mais próxima de você. A gestação é a maior experiência da vida, a sensação de carregar dentro do próprio corpo alguém que depende do que você se alimenta e respira é mágica. Mas o que faz alguém ser mãe não é o ato de gestar e, sim, o de cuidar. De preocupar-se com outro ser além da própria vida. De pensar no filho em primeiro lugar. O principal instinto materno é esse de proteção e não só na espécie humana. E eu me surpreendo quando por acaso vejo alguma situação que comprova isso.

Vários anos atrás, no local onde meu marido trabalhava, apareceu uma gata preta. Ela estava grávida, faminta e maltratada (como acontece com a maioria dos gatos pretos, que sofrem com aquela superstição descabida de que felinos dessa cor dão azar), então começamos a cuidar dela, todo dia colocávamos água, comida, compramos uma caminha... Um mês depois, ela ganhou quatro filhotes, mas em vez de tê-los onde foi acolhida, escolheu um lugar que ela julgou mais seguro: uma caixa velha de TV, que ficava na garagem de entulhos, trancada, à qual pouquíssimas pessoas tinham acesso. Pela curiosidade, mais gente acabou adentrando para conhecer os gatinhos e, em poucos dias, a gata se cansou daquela intromissão.

Sem aviso nenhum, sumiu com a cria inteira. Passamos o dia procurando e imaginando o que ela teria feito com eles, até que um miado fraquinho veio da laje do telhado. Para se chegar lá, só com uma escada bem alta. Providenciada a escada, constatamos que estavam todos ali. Para escondê-los, a mãe teve que provavelmente levar um a um na boca, subir em cima de um carro e escalar (ou pular) uma parede de mais de 1 metro, até chegar à pequena fenda que levava ao telhado. Ela os manteve assim até que eles próprios cresceram o bastante para passar com ela pela abertura e acompanhá-la em seus passeios. Algum tempo depois, arrumamos famílias para os filhotes e adotamos a mãe, que chamamos de Pretinha, e ela até hoje alegra nossos dias.

Esse acontecimento, porém, ainda me faz pensar nesse amor incondicional, que leva as mães a enfrentarem os maiores desafios unicamente pelo bem dos filhos.

Uma vez vi uma tirinha do Calvin em que ele dizia que não é permitido ser mãe se você não souber consertar tudo. E é exatamente assim. Ainda hoje, meu primeiro desejo, em qualquer problema, é poder gritar “Mamãããe.....”, para ela resolver a situação para mim, exatamente como

“Cada mãe é única e, ao mesmo tempo, tão igual às outras. E a verdade é que todas as pessoas consideram a sua a melhor de todas... A minha, com certeza, é”

a minha filha faz comigo. Mas isso também faz parte do amor materno: ir soltando os filhos aos poucos, até que eles percebam que podem andar sozinhos, como fez a Pretinha.

Cada mãe é única e, ao mesmo tempo, tão igual às outras. E a verdade é que todas as pessoas consideram a sua a melhor de todas... A minha, com certeza, é. E é para ela que eu deixo aqui minha homenagem especial, representando todas as mães: Mamãe, que você continue sendo essa mãe-gata que sempre foi, cuidando de mim, me carregando, me colocando pra cima, e deixando que eu caminhe sozinha. Eu caminho. Mas sei que você está ali atrás, ao alcance do meu grito. E que sempre vai correr para mim, no momento em que eu precisar! ■

# ANUNCIE SEU IMÓVEL GRATUITAMENTE!



PJ1341

Lourdes - Vila da Serra - São Bento  
Cidade Nova - Pampulha - Nova Suíça

Tel.: 31 3055.2000 | [larimoveis.com.br](http://larimoveis.com.br)

**LAR**  
larimoveis.com.br



PRONTIDÃO  
24 HORAS

# A VIDA COMO VALOR MAIOR

Responsável Técnico: Dra. Eniko Corneo Vrandečić - CRM/MG 28.946 - b2design.com.br

MAIS DE 40 ESPECIALIDADES MÉDICAS  
COMPLETA INFRAESTRUTURA DE EXAMES

ANESTESIOLOGIA  
ANGIOLOGIA  
CARDIOLOGIA  
CARDIOPEDIATRIA  
CIRURGIA CABEÇA E PESCOÇO  
CIRURGIA CARDIOVASCULAR  
CIRURGIA GERAL  
CIRURGIA PLÁSTICA  
CIRURGIA TORÁCICA  
CIRURGIA VASCULAR  
CLÍNICA MÉDICA  
COLOPROCTOLOGIA  
DERMATOLOGIA  
ENDOCRINOLOGIA  
GASTRO-HEPATOLOGIA  
GINECOLOGIA  
HEMATOLOGIA  
MASTOLOGIA  
NEFROLOGIA  
NEUROCIRURGIA  
NEUROLOGIA  
OFTALMOLOGIA  
ONCOLOGIA  
ORTOPEDIA / TRAUMATOLOGIA  
OTORRINOLARINGOLOGIA  
PNEUMOLOGIA  
REUMATOLOGIA  
UROLOGIA  
ENTRE OUTRAS

AGENDAMENTO ON-LINE  
[WWW.BIOCOR.COM.BR](http://WWW.BIOCOR.COM.BR)

 @biocor\_instituto  @biocor\_instituto



**Biocor**  
INSTITUTO

ALAMEDA OSCAR NIEMEYER, 217 - VILA DA SERRA - NOVA LIMA - MG