

encontro^{BH}

O presidente do conselho da Cedro Participações pretende diversificar ainda mais seus negócios: "Só pega onda boa quem está no mar" (Lucas Kallas veste Zak)

AGRONEGÓCIOS |
COMPANHIA MINEIRA DE ÁLCOOL E AÇÚCAR (CMAA) CRESCE 20% AO ANO E PROJETA RECEITA RECORDE DE 2 BILHÕES DE REAIS

HOTEL |
EXCLUSIVIDADE, CONFORTO E CONTATO COM A NATUREZA SÃO ATRATIVOS DO SIX SENSES BOTANIQUE

A BOLA DA VEZ

Quem é Lucas Kallas, empresário de 42 anos cujas empresas faturaram 2 bilhões de reais em 2021, dono de duas minas, fazendas de gado, café e energia e principal acionista do Himalaya, que será o mais luxuoso shopping da região metropolitana

AIMORÉS

MORADIAS

RUA DOS AIMORÉS, 2700
SANTO AGOSTINHO

VISITE O DECORADO

1 e 2
SUÍTES

56M²

86M²





As perspectivas, reproduções, 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 móveis a ser construído, as ilustrações, plantas e coisas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação registrada sob o nº-9 da matrícula 101.942.001 - Ofício de Registro de Imóveis de São Horizonte.

FOTO DO LOCAL



(31) 4009-7000
AIMORESCAPARAO.COM.BR

CAPARAO
DESDE 1987



As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material, constituem seu caráter 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 Soul Savassi, somente, será comercializado após o registro do Memorial de Incorporação Imobiliária no Cartório do Registro de Imóveis competente, nos termos da Lei nº 4591/64.

ROTINA DE PRAIA

DENTRO DA SAVASSI

S O U L

S A V A S S I

Já pensou em morar em um resort na
esquina mais charmosa da Savassi?

Pernambuco com Inconfidentes

Viva com os pés na areia em uma das regiões
mais sofisticadas de Belo Horizonte

**CADASTRE-SE PARA
O PRÉ-LANÇAMENTO**

 (31) 4009-7000

CAPARAÓ

premium



Del
Maipo
Wines and Gourmet

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



QUÉDATE
TEMPRANILLO
WINE FROM SPAIN

QUÉDATE
SAUVIGNON BLANC
WINE FROM SPAIN

QUÉDATE
PINOT SAUVIGNON
WINE FROM SPAIN



#JUNTOS
—— *para*
FLORESCER
sempre ——



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

FLO
RES
CER

20 ENTREVISTA
Presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (CDL-BH), Marcelo de Souza e Silva fala sobre a retomada da economia na capital mineira

28 AGRONEGÓCIOS
Safrinha mineira 2022/2023 de cana-de-açúcar prevê aumento de 6% na colheita em relação ao período anterior

34 CIDADES
Complexo Ferroviário de Corinto sofre com abandono e com a falta de um projeto de preservação

38 TURISMO
Como é o Six Senses Botanique, referência em hospedagem de luxo na Serra da Mantiqueira

46 ESPORTE
Corrida Encontro Delas volta com novidades à Lagoa Seca, no Belvedere

48 SAÚDE
Queda dos índices de imunização faz sarampo ganhar força no país

50 DEZ PERGUNTAS
Para a psicanalista Ana Boczar sobre gaslighting infantil

58 CULTURA
Pedro Mazzinghi começou a pintar na pandemia e já teve obras vendidas nos EUA e Itália

62 PET
Dicas de especialistas para escolher bem o pet shop para banho e tosa

66 VEÍCULOS
Tecnologia permite que calor dos corpos dos passageiros melhore desempenho de veículos elétricos

68 CAPA
Quem é Lucas Kallas, empresário de 42 anos que tem negócios nas áreas de mineração, agropecuária, mercado imobiliário e energia

André Klotz/Divulgação



FOTO CAPA: Pádua de Carvalho



foreverlove
namorados

zak

Compre online: zak.com.br

86

Divulgação

**80 GASTRÔ**
Os novos restaurantes árabes que estão bombando em BH**86 DELÍCIAS JUNINAS**
Bolos, tortas e doces feitos de amendoim, paçoca e outras gostosuras típicas desta época do ano**92 SOCIEDADE**
O badalado leilão de mangalarga marchador na Fazenda Agéo

ARTIGOS

18 PEDRO LOBATO
Eletricidade e coragem política**26 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS**
De olho nas criptomoedas**78 RODRIGO A. FONSECA**
Sauvignon Blanc - a cada dia encantando mais consumidores**98 PAULA PIMENTA**
O tombo da árvore

COLUNAS

44 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO
Usiminas mostra que desenvolvimento é compatível com preservação**54 DÉCOR**
Projetos de alto padrão do engenheiro Lucas Felix Miranda**56 NUTRIÇÃO**
É tempo de arraiaá**60 PET**
Dicas para lidar com os bichinhos no inverno**76 NA MESA**
A abertura do Per Lui, na Serra

MATERNIDADE MATER DEI

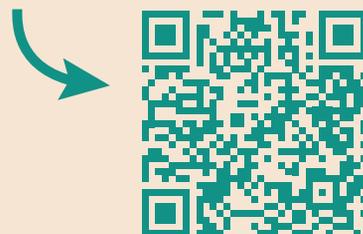


Para as futuras
MAMÃES

Mater Dei
Santo Agostinho

A Rede Mater Dei de Saúde preparou um material completo com as dúvidas presentes na rotina da mamãe e do bebê, passando pelas diferentes fases da gravidez até os cuidados com a criança.

Confira o conteúdo completo sobre a maternidade em conteudo.materdei.com.br/maternidade ou acesse o QR Code abaixo:



materdei.com.br



 **MaterDei**
Rede de Saúde

Tudo pra você
ficar bem!

DIÁRIOS ASSOCIADOS 

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^{BH}

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

Jornalistas colaboradores
 Carolina Daher
 Daniela Costa
 Léva Tatiana
 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
 Ríglia 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

De olho na mineração

Após as tragédias de Mariana, em 2015, e de Brumadinho, em 2019, a exploração de minério no estado - que muitas vezes acontecia sem que ninguém prestasse muita atenção a ela - entrou definitivamente no centro das atenções. Depois dos acidentes, o setor de mineração viu a necessidade de propor soluções mais seguras tanto para seres humanos quanto para o meio ambiente. A principal ação é a descaracterização das barragens de contenção de rejeitos e resíduos alteadas pelo chamado método a montante, conforme estipulado pela lei estadual 23.291, de 2019. A técnica de alteamento a montante é considerada ultrapassada por especialistas - apesar de mais simples e de seu custo mais baixo de construção - e a mais propensa a causar acidentes. O método consiste no erguimento de vários degraus, com o próprio material de rejeito, contra a parede da estrutura que dá sustentação à barragem.

Uma das primeiras minas do estado a ter sua barragem descaracterizada está localizada em Nova Lima, na região metropolitana de Belo Horizonte. É a Mina do Gama, da Cedro Participações, cujo presidente do conselho é o personagem da reportagem de capa desta edição: o empresário Lucas Kallas. 100% dos rejeitos gerados são filtrados e empilhados a seco e 80% dos recursos hídricos utilizados são reaproveitados. Só no processo de filtragem foram investidos 30 milhões de reais e outros 150 milhões de reais em desenvolvimento, pesquisa e infraestrutura. “A tecnologia nos permite recuperar os rejeitos na sua totalidade, aproveitando o máximo dos recursos naturais. É um investimento alto, mas necessário, e que faz sentido para a preservação do meio ambiente e longevidade da atividade”, afirma Lucas.

Investir na “longevidade”, como diz Lucas, é de extrema importância para uma atividade essencial para os cofres brasileiros. Em 2021, o setor de mineração foi responsável por um faturamento de 339 bilhões de reais no país, 750 mil empregos diretos e 29% do total das exportações nacionais. Em Minas, o setor representa nada menos que 57% de todas as exportações do estado, com faturamento de 143 bilhões de reais. Para ficar de olho nesse mercado, **Encontro** estreia nesta edição uma nova coluna, assinada pelo advogado especialista em direito minerário Gabriel Guimarães. Deputado federal por dois mandatos, entre 2011 e 2019, ele foi presidente da comissão especial do Código Mineral e membro da comissão de Minas e Energia. “Esse é um setor que investe pesado em tecnologia e desenvolvimento sustentável”, diz. “Mês a mês, vamos mostrar essas boas ações aos nossos leitores.”

DE OLHO NA SOCIEDADE

Nas últimas edições, **Encontro** voltou a trazer para suas páginas a cobertura de eventos sociais. A ideia é mostrar a nossos leitores as inaugurações, festas e confraternizações que voltaram com tudo à cidade agora que os números da pandemia deram uma trégua. É uma excelente notícia. E dar boas notícias está no nosso DNA. Como esta foto do presidente da Gasmig, Pedro Magalhães, com sua mulher, Alexandra Monte. Grávida de oito meses, ela espera Pietra para o início de julho. Felicidades à família. ■



Pedro Magalhães e Alexandra Monte: à espera de Pietra

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



FALE COM A ENCONTRO

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

O BOOM DE NOVA LIMA

A bela paisagem do Vale do Sereno e do Vila da Serra tem se tornado o queridinho de moradores, empresários e construtores

Parabéns pelo empreendimento e disposição em trabalhar para o desenvolvimento da infraestrutura e da sociedade, com geração de empregos, moradias e novas oportunidades de negócios. O progresso se dá através do trabalho de homens visionários como seu pai @betinhoramosjr.
Samir Rolim (@samirsasr)

Acho um crime como a urbanização está sendo feita no Vale do Sereno e Vila da Serra. Prédios imensos que bloqueiam os ventos, sem estrutura sanitária e de mobilidade urbana. Queridinho de quem? Só se for dos construtores porque em Nova Lima aprovar projeto é fácil. Já trabalhei lá e não volto de jeito nenhum. Já recusei duas propostas de trabalho porque as empresas eram na região.
Bruna Oliveira (@brunammoliveira)

TESTAMOS O VOLVO XC40 ELÉTRICO

O preço de 400 mil reais assusta, mas o modelo tem suas vantagens

Sonho dos meus sonhos.
Junno Gomes (@junno.gomes)

PROJETO ARTÉZA APRESENTA SHOWS DE CHORINHO

Todas as tardes de domingo, o grupo Trio Instrumental se apresenta na Cervejaria Artéza, no Prado. Os três levam para o público releituras de clássicos da MPB passando também pela bossa nova, baião, clube da esquina e MPB.

Por mais lugares assim!
Suelhem Souza (@suelhem_souza)

MAIOR SANTUÁRIO DO MUNDO DEDICADO À SANTA RITA DE CÁSSIA É INAUGURADO EM MINAS

Entre os dias 20 e 22 de maio, a cidade de Cássia, no sudoeste de Minas, inaugura o maior santuário do mundo dedicado a Santa Rita de Cássia. A expectativa é de que mais de 100 mil pessoas passem pelo local durante os três dias.

Que lindo!
Maria Fonseca (@dorocafonseca)

Amo Santa Rita de Cássia!
Kátia Arrives (@katiaarrives)

Salve, Santa Rita!
Inês Ramos (@inessoaresramos)

Ave Maria! Que emoção! Não vejo a hora de poder conhecer.
Carleane Fernandes (@carleanefernandes)

Sou devota. Irei conhecer o santuário.
Assima Bracks (@assimabracks)

16 DE MAIO É O DIA DOS QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS
Esse dia foi escolhido porque em maio de 2008 foi criado o registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

Trem bão demais!
Wilder Gontijo (@wilder_gontijo)

JOVEM MINEIRA PODE SER A 1ª BRASILEIRA A IR PARA O ESPAÇO

Laysa Peixoto tem 18 anos e foi para os Estados Unidos em maio para participar de um treinamento para ser astronauta na NASA. A jovem vai ser tripulante da Expedição 36 do curso Advanced Space Academy. Em agosto de 2021, descobriu um asteroide e o batizou de LPS 003

Muito massa!
Luciana Rigueira (@lurigueiraaboud)

Além de inteligente é bonita! Show!
Coriolano Castro (@coricastro)

O FRIO CHEGA A BH
No início do mês de maio, a chegada do frio já era uma realidade na capital mineira. A queda nas temperaturas ocorreu por causa da aproximação de uma massa de ar frio ao continente

Aguardando!
Denise Andrade (@denisinha_andrade)

Adoro!
Roberta Ribeiro (@robertarlm)

Que delícia!
Sandra Lima (@sandraregislina)

Divulgação



O cantor Milton Nascimento vai se despedir dos palcos em 2022. O anúncio foi feito nas redes sociais do artista em maio. A turnê 'A última sessão de música' começa em junho, no Rio de Janeiro, e terminará em BH, em novembro. Bituca também vai passar pela Europa e pelos Estados Unidos. O artista, que completa 60 anos de carreira e 80 de vida, quer fazer desta última turnê uma homenagem aos fãs

Sensacional!
Marcello Amorim (@marcelloamorim5)

Imperdível
Erika Fonseca (@erikachrisfonseca)

Prefiro acreditar que isso nunca acontecerá.
Luiz Antônio de Souza (@luizantonio1647)

Dom dado por Deus! É um privilégio nosso ouvir você, Bituca!
Helen Bassalo (@helenbassalo1)

Obrigada por toda música! Tantas canções que refletiram meu momento, minha alegria, minhas angústias. Você é gigante meu rei!
Veronica Moreno

Obrigado por tudo! O senhor irá se aposentar e eu nunca fui a um show seu porque a renda não dá para comprar um par de ingressos. Mas lhe sou grato. Obrigado mais uma vez!
Joelson Lima

Ele merece todas as honras! Vai deixar saudades!
Mada Jacob

[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

Seu plano de saúde tá dando dor de cabeça?



Cuide-se. Mude para a Unimed.

Preocupação com plano de saúde tem solução. Na Unimed você conta com a maior e mais completa rede de atendimento do estado, tem mais de 5.400 médicos cooperados, atendimento de urgência e emergência nacional e muito mais.

Tudo isso com 40% de desconto na 2ª mensalidade e condições especiais de contratação. Aproveite, é só até 30 de junho!



Ligue 4020-4020



Eletricidade e coragem política

Pouca gente se deu conta do que o Brasil conseguiu fazer este ano para depender menos de São Pedro na geração de eletricidade durante o período de estiagem iniciado em abril. Não me refiro à ampliação da geração de energia solar ou eólica que, aliás, vai muito bem e continua ajudando a manter a nossa matriz energética entre as mais limpas e renováveis do mundo.

Somos país de memória curta, mas ainda não nos esquecemos dos alarmistas de plantão que, no ano passado, alardeavam a ocorrência da “pior crise hídrica dos últimos 90 anos”. Para eles, o racionamento de energia viria por culpa do governo federal, que não fizera chover na intensidade necessária.

De fato, 2020 e 2021 tiveram períodos de estiagem mais longos e mais severos do que o de costume. Isso provocou um perigoso rebaixamento do nível das águas na maioria dos reservatórios das hidrelétricas.

Embora recorrente, o rebaixamento de 2021 preocupou as autoridades do setor, pois a estiagem havia pego os reservatórios com níveis de água mais baixos do que o normal. Tecnicamente, uma usina hidrelétrica torna-se inoperável quando o nível de seu reservatório fica abaixo de 10% de sua capacidade.

Esse limite não chegou a ser ultrapassado, mas a situação ficou crítica no Sudeste e no Centro-Oeste, regiões que concentram a maior capacidade de geração e de consumo de eletricidade. Os reservatórios dessas regiões chegaram, em setembro, ao mais baixo patamar da história: 16,7%. Em outubro, o nível subiu para apenas 18%.

A isso se somavam os primeiros sinais de retomada da atividade econômica, até então paralisada pela pandemia da COVID-19. Não se sabia ainda que velocidade teria essa retomada e tampouco se podia prever quão longa seria aquela estiagem.

As usinas térmicas já vinham sendo acionadas há dois meses, o que provocou a cobrança de taxas extras nas contas de luz. O valor dessas taxas é identificado por bandeiras, que variam de cor conforme a necessidade de se complementar a geração hidrelétrica pela termelétrica, que é mais cara e poluente. A propósito, as bandeiras não se destinam a desestimular o consumo de energia – como pensam alguns críticos do sistema –, mas, sim, a reduzir a vazão dos reservatórios. É com elas que se cobrem os custos da geração térmica.

Foi em meio a essas incertezas e cobranças que, enfim, prevaleceu a racionalidade sobre a velha pressão política. É desgastante cobrar do consumidor uma taxa a mais na conta de luz. Pressionar em favor da retirada das bandeiras tão logo caem as primeiras chuvas é prato saboroso para os candidatos ao voto do cidadão. Pode render uma eleição, mas a conta vem depois.

Ceder à pressão contra as bandeiras tem resultado, há anos, em não dar tempo às chuvas para que recomponham o nível dos reservatórios. Assim, o próximo período de estiagem, que em boa parte do Brasil

“É desgastante cobrar do consumidor uma taxa a mais na conta de luz. Pressionar em favor da retirada das bandeiras tão logo caem as primeiras chuvas é prato saboroso para os candidatos ao voto do cidadão. Pode render uma eleição, mas a conta vem depois”

começa em abril, vai sempre encontrar os reservatórios com pouca água para enfrentar os meses de seca.

Mas, no fim do ano passado, o governo deu ouvidos à razão dos técnicos que propunham a manutenção, por mais dois ou três meses no início de 2022, da contenção administrada dos reservatórios. Isso implicou no desgaste político de continuar aplicando, por igual tempo, as bandeiras na conta de luz.

Deu certo. O subsistema Sudeste/Centro-Oeste fechou a primeira quinzena de maio com o nível de seus reservatórios em 66,68%, o melhor dos últimos anos. A represa de Furnas, por exemplo, estava com 86,45%; a de Itumbiara (GO), com 80,83% e a de Três Marias, com 87,25%. É certo que São Pedro ajudou, mas de nada adiantaria a chuva sem uma boa gestão e a coragem política para bem aproveitá-la. ■

MAIS DE 78 MILHÕES DE POTENCIAIS CLIENTES.

Se esse dado significa bons resultados para você, uma **franquia help!** deve ser o seu investimento.

Abrir uma **franquia help!** é contar com todo o apoio que precisa para ter um negócio de sucesso, em constante expansão e junto ao **Grupo Financeiro Bmg**, que já concedeu milhões em crédito para os brasileiros.



Entre as
**25 MAIORES
FRANQUIAS***



**+800 LOJAS
NO BRASIL**



Diversas
**SOLUÇÕES
DE CRÉDITO**
para as necessidades
dos clientes



**INVESTIMENTO
FACILITADO**



**IMPLANTAÇÃO
RÁPIDA**
Sem necessidade
de estoque e sem
sazonalidade



**SUORTE
COMPLETO**
Da implantação
à operação

SEJA UM FRANQUEADO



ACESSE:
help.com.br/seja-um-franqueado
ou mande email para
expansao@help.com.br



help!
FRANCHISING

“A prefeitura precisa ser protagonista no cuidado da cidade”

Presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (CDL-BH) critica a falta de manutenção da capital mineira e diz que este ano será de recuperação para o setor de comércio e serviços, com resultados melhores até que os de 2019, antes da pandemia

▶ ALESSANDRO DUARTE

À frente da Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (CDL-BH), Marcelo de Souza e Silva foi crítico de boa parte das medidas da prefeitura para o enfrentamento da pandemia, em especial aquelas que tinham a ver com o funcionamento de estabelecimentos comerciais e de serviços. «Faltou diálogo», diz ele. «Primeiramente, achamos que o fechamento do comércio ocorreu muito cedo. Depois, podíamos ter aberto lá para maio de 2020 e, quando necessário, fechar de novo, por um período.» Marcelo calcula que cerca de “10 mil CNPJs” tenham sido fechados nos últimos dois anos na capital mineira. Otimista, acredita que em uma recuperação do setor de comércio e serviços. Segundo ele, este ano o faturamento será maior, não só do que o dos dois anos anteriores, mas também superior ao de 2019, o ano antes da crise. Ele acredita ainda que há espaço para a aprovação pelo Congresso das reformas administrativa e tributária, apesar do ano eleitoral. “Mas temos de ficar muito atentos, porque nós queremos uma reforma tributária equilibrada e que ela seja justa”, afirma.

QUEM É

MARCELO DE SOUZA E SILVA
56 ANOS

ORIGEM

Belo Horizonte

GRADUAÇÃO

Formado em administração de empresas pela Fumec e em ciências contábeis pela Newton Paiva

CARREIRA

Lojista do ramo de presentes, assumiu a presidência da CDL em janeiro de 2019. Entre 2013 e 2016, na gestão do prefeito Marcio Lacerda, foi secretário municipal de Desenvolvimento Econômico e secretário da Regional Centro-Sul

“Temos certeza absoluta que se reduzir a carga tributária, aumenta a arrecadação.” Em sua gestão, o número de associados cresceu 20%, assim como o faturamento anual da CDL, atualmente em torno de

180 milhões de reais. Ele começou também uma reforma no prédio da avenida João Pinheiro e já entregou um novo auditório. Desde março, o espaço de exposições, também revitalizado, passou a integrar o Circuito Liberdade. Na entrevista a seguir, Marcelo fala de suas ações e diz que a cidade poderia estar mais bem cuidada e como isso ajuda - e muito - a economia.

REVISTA ENCONTRO - Agora que já passamos a fase mais crítica da pandemia, qual foi o impacto da crise para o setor de comércio e serviços de Belo Horizonte?

MARCELO DE SOUZA E SILVA - O setor de comércio e serviços é essencial para Belo Horizonte. Nada menos que 72% do PIB de BH vem do comércio e serviços. Mais de 80% dos empregos são do setor de comércio e serviços. Como a nossa cidade ficou muito tempo fechada, agora estamos vendo os setores voltando, caminhando. O setor de eventos foi muito prejudicado, mas também as escolas particulares. Sempre digo que é importante ter a engrenagem toda funcionando para que o setor volte a funcionar plenamente. ▶



Pensando assim, o home office também é um fator dificultador?

Sim. Porque a cidade precisa da movimentação das pessoas. O poder público, por exemplo, é um empregador muito grande e ainda hoje mantém muitas pessoas em home office, tanto nas esferas municipal, estadual e federal. Nós calculamos que cerca de 10 mil CNPJs foram fechados por causa da pandemia. Muitos desses estabelecimentos eram tradicionais e estavam em regiões importantes da capital. As ajudas que vieram dos governos foram importantes, mas muitas vezes não suficientes. Outra consequência foi o desemprego. BH emprega muita gente, não só daqui, mas da região metropolitana. É claro que em um primeiro momento o mais importante era cuidar da saúde. E as vidas perdidas foram muito mais relevantes. Mas agora, com o avanço da vacinação e a recente retirada das máscaras, temos uma sensação de segurança muito maior.

A CDL criticou bastante o fechamento da cidade. Olhando em perspectiva que erros você enxerga nesse fechamento?

Nós nunca deixamos de ter o mesmo pensamento do então prefeito Alexandre Kalil em relação à saúde, nós sempre falamos isso. Mas também tínhamos um pensamento a mais, que era a questão da economia, dos empregos, da renda das famílias. Faltou diálogo. No princípio da pandemia, montamos o grupo de trabalho, em que a CDL foi chamada a participar. Tínhamos uma tratativa muito boa, mas que se perdeu, por causa de posicionamentos diferentes. Primeiramente, achamos que o fechamento do comércio ocorreu muito cedo. Depois, podíamos ter aberto lá para maio de 2020 e, quando necessário, fechar de novo, por um período. No início da pandemia a CDL colocou mil faixas educativas na cidade, juntamente com a prefeitura e outras entidades. Criamos também o projeto "É Pra Já", em que atendemos mais de 2 mil empresas, cuidando, ajudando a discutir aluguel, a organizar contas, atentando para pontos da legislação que tinham mudado, principalmente a trabalhista. Também mostramos como buscar crédito, vender no digital... Então, esperávamos um diálogo maior. Acreditamos que, com diálogo, poderíamos ter ajudado, se não todas, muitas dessas 10 mil empresas que,



“ Nós precisamos de políticas públicas de desenvolvimento econômico. Com muita tranquilidade, digo que eu vejo isso forte no governo do estado e não na prefeitura de BH”

segundo nossos cálculos, fecharam por causa da pandemia.

Você assumiu no começo de 2019 e um ano depois veio a pandemia. Que lição ficou desse período?

Aprendemos a cada dia. Nós tivemos de ajudar muita gente, no sentido de dar as mãos mesmo. Fomos lá na dor do associado da CDL. Vimos que em uma metrópole como Belo Horizonte os problemas não são resolvidos com o poder público isolado ou mesmo as entidades isoladas. Temos de unir forças, apesar de entendermos que a prefeitura tem de ser a protagonista. Esse foi um período de muito aprendizado. Quando entrei na presidência, tínhamos 11,3 mil associados. Hoje, são 13,7 mil. Esse aumento de 20% no número de associados ocorreu pelo fato de conseguirmos

defender nosso posicionamento na CDL, apesar de agirmos sempre com muito respeito, muito cuidado e muita cautela, porque estávamos em um momento muito delicado, durante a pandemia. Adquirimos um conhecimento muito maior dos problemas da cidade, assim como os problemas enfrentados pelos associados e não-associados. Crescemos mês a mês. Também notamos que mais associados usam nossos serviços. Isso é importante para, no final, levarmos soluções e agregarmos valores aos negócios dos nossos associados, para que eles consigam crescer, se desenvolver, gerar mais emprego e aumentar a renda dos trabalhadores. Esse é o nosso foco.

Qual sua expectativa para 2022? Claro que tem de ser melhor que 2021, que 2020. Mas em relação a 2019, o ano antes da crise?

Eu sou otimista por natureza. No comércio, as vendas estão crescendo de maneira bem positiva, tanto é que muitas empresas estão buscando novos empregados. Esse ciclo virtuoso eu acho que está começando a acontecer. A expectativa é que 2022 seja melhor que 2019. Na minha visão, a gente tem uma coisa que pode afetar um pouco, que é o ano político. O ano político realmente trava, porque o poder público deixa de fazer muitas coisas. Isso tira um pouco da movimentação da economia, porque o poder público é um movimentador importante. Eu queria abrir um parêntese aqui: só o pagamento em dia do funcionalismo público injeta em Belo Horizonte quase 1 bilhão de reais por mês. Na economia mineira são 4,9 bilhões. Quando você paga em dia, gera confiança, segurança para que esse funcionário possa ir às compras, podendo, inclusive, parcelar, confiando que não irá atrasar os pagamentos.

O que falta por parte dos órgãos públicos?

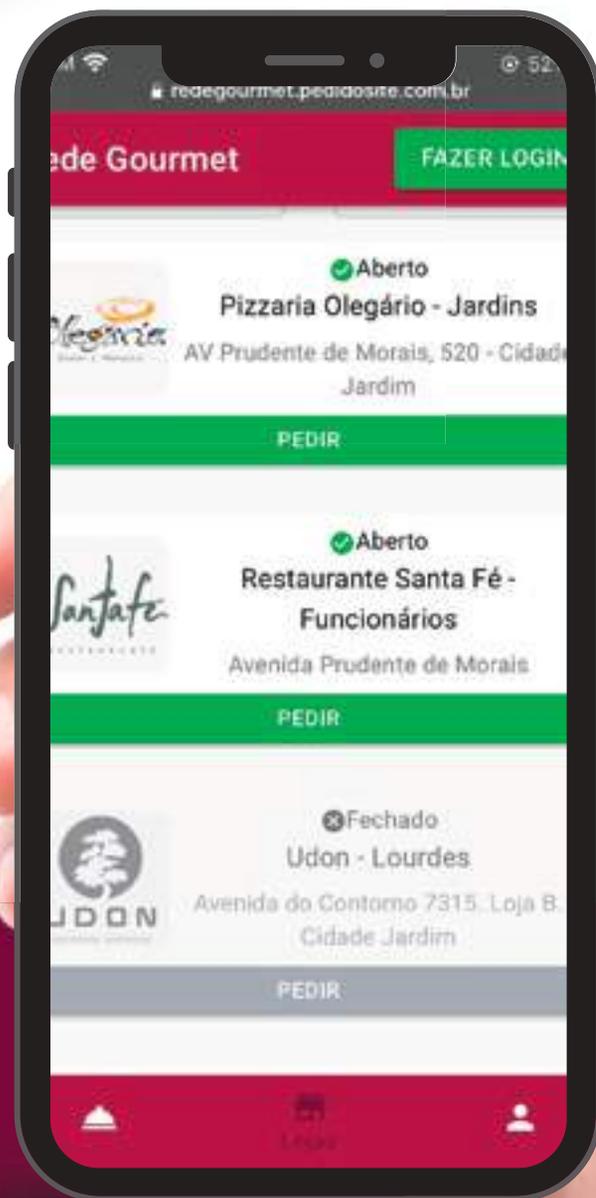
Nós precisamos de políticas públicas de desenvolvimento econômico. Com muita tranquilidade, digo que eu vejo isso forte no governo do estado e não vejo isso na prefeitura de Belo Horizonte. Essa é uma cobrança nossa. Uma cobrança no bom sentido, sem acusação. Nos dois feriados que tivemos em abril, a rede hoteleira do interior teve 95% de ocupação. Em Belo Horizonte, 45%. ▶

_Baixe o
**APP REDE
GOURMET**
e aproveite!
20% OFF do
preço do ifood

BAIXE
AGORA!



FIQUE POR DENTRO DAS
NOSSAS PROMOÇÕES



Como a CDL pode ajudar a mudar esse quadro?

Nós fizemos recentemente uma parceria que está sendo o maior sucesso, para ocupar de forma diferenciada o Palácio das Mangabeiras. Implantamos lá o Parque do Palácio. Quanto mais lugares para as pessoas frequentarem em BH, mais eventos, mais movimento na cidade. Lá tem um bom restaurante, um bar na beira da piscina... O próprio palácio é um atrativo. Mas temos um problema. Você sai dali e vai na Praça do Papa, por exemplo, e ela está mal cuidada, com mato alto, sujeira, iluminação insuficiente.

BH, na sua opinião, sofre pela falta de cuidado?

Sim, sofre. E eu acho que não é só culpa da prefeitura, não. Mas como eu disse, a prefeitura tem de ser protagonista. Tem de dar o exemplo.

Se a culpa não é só da prefeitura, quem mais é culpado?

Eu acho que é também a própria população. As entidades veem o que está acontecendo e não buscam uma solução diferenciada. Não apresentam ajuda suficiente. A CDL sempre esteve pronta para ajudar, sempre participou. A CDL cuida muito da questão de segurança em Belo Horizonte. Um projeto nosso antigo, Olho Vivo, está aí até hoje, em parceria com a polícia civil, a guarda municipal, a polícia militar, o corpo de bombeiros. Nós todos temos de cuidar da cidade. Cada um tem de cuidar da sua porta, do seu quarteirão... Mas a prefeitura tem de puxar isso. A cidade precisa ser mais amigável, mais receptiva. Belo Horizonte virou hub. A pessoa vem para cá para ir para Inhotim, para Mariana, para Ouro Preto, para fazer outros passeios. Fica aqui um, dois dias, nem isso às vezes. A gente precisa dessas pessoas circulando, fazendo compras, conhecendo nossos centros comerciais.

A pandemia mostrou a importância cada vez maior do e-commerce no ambiente de negócios. As empresas de BH estão preparadas para esse novo mundo?

No Brasil, o e-commerce já é responsável por perto de 30% das vendas. Em Belo Horizonte chega a 18, 19% do total. É uma realidade



“Na pandemia, nós nunca deixamos de ter o mesmo pensamento do então prefeito Alexandre Kalil em relação à saúde. Mas tínhamos um pensamento a mais, que era a questão da economia”

que vinha num crescimento acanhado, mas que teve um desenvolvimento rápido na pandemia. Tivemos de correr para ajudar nossos associados. Fizemos uma parceria muito importante com o Sebrae. Quando você abre um site, você tem de cuidar dele 24 horas, tem de ter meios de pagamento ligados, tem de ter um controle de estoque muito forte. Há toda uma logística. O que estamos vendo hoje é muitos lojistas que já estão no digital, mas mantêm a venda física. É o que chamamos de multicanais de vendas. O que nós estamos vendo hoje é lojistas que já migraram para o digital, mas mantêm a venda física. São o que chamamos de multicanais de venda.

A alta da inflação pode impactar ne-

gativamente no seu otimismo para com o crescimento a ser verificado neste ano?

Pode. Inflação alta, juros altos, tudo isso são impeditivos para um consumo de qualidade. Ou melhor, de uma constância de consumo. Nós buscamos um consumo consciente. Esses são fatores que retraem o consumo. Mais uma vez, precisamos de políticas públicas adequadas. Precisamos das reformas, tanto a administrativa quanto a tributária. Nós fazemos agora, no dia 2 de junho, o Dia Livre de Impostos, que mostra o quanto elevada é a nossa carga tributária.

Mas você é otimista a esse ponto, de achar possível a aprovação de alguma reforma ainda este ano?

Acho possível. Mas temos de ficar muito atentos, porque nós queremos uma reforma tributária equilibrada e que ela seja justa. O primeiro ponto a ser discutido é a redução na carga tributária. Temos certeza absoluta que se reduzirmos a carga tributária, aumentaremos a arrecadação. Hoje, muita gente sonega imposto para sobrevivência, porque não aguenta. Além da carga tributária elevada, a estrutura necessária para manter toda a complexidade dessa tributação é muito forte, é muito pesada. Quando eu falo que a reforma precisa ser equilibrada, eu quero dizer que ela precisa contemplar todos os setores produtivos. Não é diminuir muito para a indústria e pesar no comércio e serviços. O foco tem de ser uma reforma tributária equilibrada e justa, que tenha como objetivo a redução da tributação a todos nós.

Você foi candidato a prefeito de BH nas últimas eleições. Ainda tem aspirações nesse sentido? Sai candidato a algum cargo no próximo pleito?

Não, não. Minha candidatura foi um movimento que fiz porque estava convicto de que precisávamos de uma outra gestão em Belo Horizonte. Nossa capital, no meu entendimento, parou no tempo. Na gestão do prefeito Márcio Lacerda, eu fui secretário de Desenvolvimento Econômico e depois secretário da Regional Centro-Sul. Saí de uma secretaria estratégica para uma operacional. Isso me deu muita experiência e eu descobri que o meu perfil não é legislativo. ■

Os **melhores imóveis**
de BH estão na **LAR!**



Aponte a câmera para
o QR Code e acesse a
página do imóvel.



COBERTURA 4 QUARTOS,
LOURDES, BELO HORIZONTE, MG

LAR

Venha conhecer a LAR!
Estamos perto de você e de cara nova!





De olho nas criptomoedas

Foi aprovado em 26 de abril de 2022, substitutivo do projeto de lei que dispõe sobre as diretrizes a serem observadas na prestação de serviços de ativos virtuais. O PL pretende criar um marco legal para a criptoconomia no país, na esteira do que já ocorre em outros países.

Os operadores do setor veem o esforço regulatório como importante para o desenvolvimento seguro deste mercado, visando evitar delitos financeiros e popularizando não apenas os criptoativos, mas também outras iniciativas em finanças descentralizadas.

A definição de ativo virtual contida no artigo 3º é a representação digital de valor que pode ser negociada ou transferida por meios eletrônicos e utilizada para realização de pagamentos ou com propósito de investimento, com exceção das moedas nacionais tradicionais e ativos já regulamentados em lei.

O texto aprovado estabelece princípios para o funcionamento do mercado de criptoativos no país com o objetivo de criar segurança jurídica e prevenir a prática de atos ilícitos e de abuso contra consumidores brasileiros.

As chamadas prestadoras de serviços de ativos virtuais ou Vasps, isto é, as pessoas jurídicas que executam, em nome de terceiros, serviços de troca, transferência, custódia ou administração de ativos virtuais, somente poderão funcionar no país mediante prévia autorização de órgão ou de entidade da administração pública federal, possivelmente o Banco Central do Brasil.

Dentre os aspectos positivos do PL, está a tipificação do crime de “fraude com a utilização de ativos virtuais, valores mobiliários ou ativos financeiros”, com pena de reclusão e multa para quem organizar, gerir, ofertar ou distribuir carteiras ou intermediar operações que envolvam ativos virtuais, com o fim de obter vantagem ilícita, em prejuízo alheio, induzindo ou mantendo alguém em erro, mediante artifício, ardil ou qualquer outro meio fraudulento.

De acordo com informações da Polícia Federal, em 2021 os golpes com criptomoedas totalizaram R\$ 2,5 bilhões, envolvendo na maior parte dos casos prestadoras de serviços falsas com promessas de retorno rápido de investimento ou funcionado em esquema de pirâmide.

Além disso, foram estabelecidas exigências de instrumentos de prevenção à lavagem de dinheiro e ao financiamento do terrorismo, mediante a incorporação de definições recomendadas pelo Grupo de Ação Financeira contra a Lavagem de Dinheiro e o Financiamento do Terrorismo (Gafi/FATF) – organismo internacional criado para desenvolver e promover políticas de combate a esses crimes.

O texto aprovado concede benefício fiscal, até 31 de dezembro de 2029, para aquisição de máquinas e softwares “verdes”, ou seja, destinadas a empreendimentos que utilizarem, nas atividades de “processamento, mineração e preservação de ativos virtuais, 100% de

“De acordo com informações da Polícia Federal, em 2021 os golpes com criptomoedas totalizaram R\$ 2,5 bilhões, envolvendo na maior parte dos casos prestadoras de serviços falsas com promessas de retorno rápido de investimento ou funcionado em esquema de pirâmide”

energia elétrica de fontes renováveis e que neutralizem 100% das emissões de gases de efeito estufa oriundas dessas atividades. Serão zeradas as alíquotas de Pis/Pasep, Cofins, IPI e Imposto de Importação para a importação, a industrialização ou a comercialização de hardware e software.

Não obstante as lacunas ainda existentes no projeto, trata-se de um avanço. O texto volta agora para análise da Câmara dos Deputados, onde precisará ser aprovado pela maioria dos parlamentares antes de seguir para sanção presidencial. ■



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
✉ reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br
📱 @kubitschekplaza
☎ +55(61) 3329 3333

BONS VENTOS NOS CAMPOS

Ronaldo Dolabella

▶ DANIELA COSTA

Quando especialistas dizem que o agronegócio é um dos principais motores da economia brasileira, eles não estão exagerando. Em 2021, o setor respondeu por nada menos do que 27,4% do produto interno bruto (PIB) nacional, um crescimento de mais de 8% em relação ao ano anterior. Os dados são do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepa), da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, da Universidade de São Paulo, em parceria com a Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). É a maior participação no PIB desde 2004. Esse crescimento foi impulsionado pelo PIB agrícola, que cresceu 15,88% de 2020 para 2021, enquanto o PIB do pecuário registrou recuo de quase 9%. Em reais, o agronegócio movimentou cerca de 2,4 trilhões de reais em 2021. ▶

Motor da economia brasileira, agronegócio segue pujante em Minas Gerais. Em abertura da safra mineira de cana-de-açúcar 2022/2023, setor comemorou crescimento de 6% na previsão de colheita em relação ao período anterior



A CANA EM NÚMEROS

Raio-x do setor em Minas Gerais

ÁREA PLANTADA:
869.806 mil hectares

RANKING NACIONAL:
segundo lugar em produção de açúcar, terceiro em cana e quarto em etanol, biocombustível derivado da cana.

USINAS CANAVIEIRAS:
34

MUNICÍPIOS CANAVIEIROS:
130

EMPREGOS DIRETOS E INDIRETOS:
167 mil

ENERGIA GERADA:
3,196 milhões de MWh de energia que atendem
1,18 milhão de pessoas

PRODUTIVIDADE SAFRA ATUAL (2021/2022):
68 milhões de toneladas de cana

PRODUÇÃO DE ETANOL:
2,95 bilhões de litros, aumento de **5%** em relação à safra **2020/2021**

PRODUÇÃO DE AÇÚCAR:
4,3 milhões de toneladas, aumento de **5%** em relação à safra **2020/2021**

MAIORES USINAS:
Delta, Grupo Coruripe, BP Bunge, CMAA, Uberaba e Santo Ângelo

Em Minas Gerais, o agronegócio movimentou mais de 66 bilhões de reais no ano passado, segundo estimativas da Fundação João Pinheiro. “O setor é o que mais tem crescido e gerado renda no estado”, afirmou o governador Romeu Zema, durante evento de lançamento da safra de cana-de-açúcar organizado pela Companhia Mineira de Álcool e Açúcar (CMAA) e pela Associação das Indústrias Sucroenergéticas de Minas Gerais (Siamig), no último mês de abril. Cana, aliás, é um dos carros-chefe do estado. Nas estradas de terra do Triângulo Mineiro, os extensos canaviais vão até onde a vista não pode mais alcançar. Marcada por um desenvolvimento econômico acelerado, a região, margeada pelos rios Grande e Paranaíba, orgulha-se de ser uma das mais produtivas do país. E não é para menos. Em 2020, a produção local de cana-de-açúcar alcançou 52,5 milhões de toneladas - 67% do registrado em Minas, gerando alimento, combustível e energia elétrica. São 600 mil propriedades rurais e cerca de 167 mil empregos que levam Minas a ocupar posição importante no ranking nacional: segundo lugar em produção de açúcar, terceiro em cana e quarto em etanol, biocombustível derivado da planta. Ao todo, o estado conta com 34 usinas em atividade, 130 municípios produtores e é responsável por 11,4% da produção de cana-de-açúcar do país, se destacando também na geração e comercialização de bioeletricidade. Já são 23 usinas no segmento instaladas em solo mineiro, produzindo 3,196 milhões de MWh de energia que atendem 1,18 milhão de pessoas. Após os tempos áridos advindos da crise econômica mundial e de um ano de perdas provocadas pela seca, a previsão é de colher 68 milhões de toneladas de cana, um volume 6% maior que o da safra 2021/2022. A expectativa para este ano é produzir 4,3 milhões de toneladas de açúcar, 3 bilhões de etanol e mais de 3 milhões de megawatts/hora. “Começamos uma safra positiva, otimista, mostrando como o setor tem contribuindo tanto para o Brasil na questão da sustentabilidade, emprego e renda”, disse o ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Marcos Montes.

A adoção de medidas mais sustentáveis nos processos de produção, com ênfase no investimento em recursos tecnológicos



Samuel Gê

O governador Romeu Zema destacou a importância do setor em Minas: “Com mais de 600 mil propriedades rurais, o agronegócio tem sido a atividade que mais tem crescido e gerado emprego em nosso estado”

para evitar a poluição, o aquecimento global e o efeito estufa foram tema do evento de abertura da safra mineira de cana-de-açúcar. Entre as perspectivas para o setor, uma tendência global: a economia de baixo carbono. O presidente da Siamig, Mário Campos, destacou o compromisso do estado de alcançar a neutralidade climática em 2050. “O nosso mundo está em

CARRO ELÉTRICO COM COMBUSTÃO A ETANOL: APOSTA DO FUTURO

Parar em um posto de gasolina e abastecer o carro com etanol não é novidade para ninguém. Mas parar em um posto de gasolina, abastecer com etanol, tirar o hidrogênio e alimentar a “célula de combustível”, para que o veículo possa rodar eletricamente, parece coisa de ficção científica. Mas não é. É o melhor. Seria uma opção que, de fato, utilizaria energia limpa. Trocando em miúdos, o carro elétrico, por si só, não deixa de ser poluente. Isso porque se, a exemplo da Europa e

países asiáticos, a energia elétrica vem de usinas que têm como matéria prima o carvão e o diesel, a poluição continua. Só não ocorre no automóvel. A boa notícia é que no Brasil a solução já existe há muito tempo, já que o etanol está presente em todos os postos. O que torna fácil ter um carro elétrico movido a álcool. Mas como isso funciona?

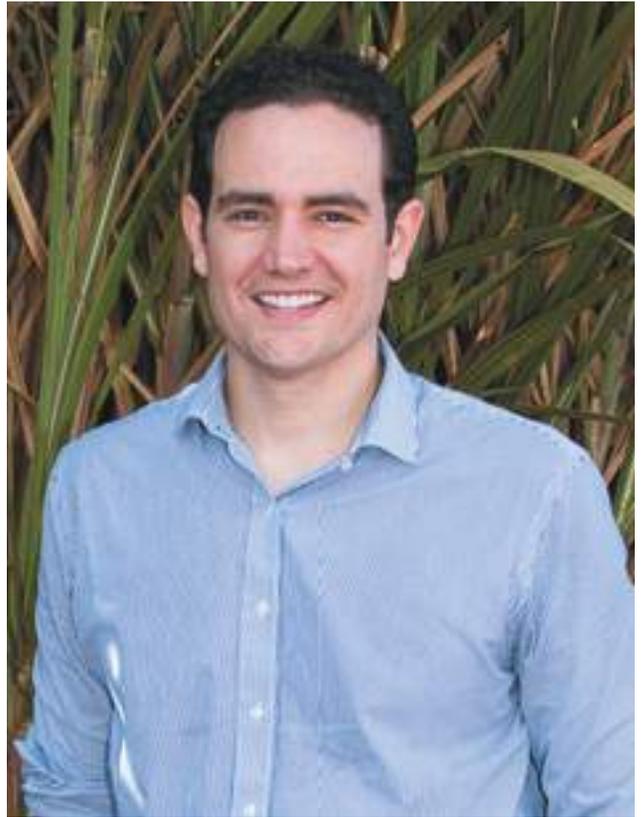
O hidrogênio utilizado para alimentar uma célula de combustível (fuel cell) é retirado do próprio etanol, o que permite

a produção da energia elétrica necessária para fazer o carro rodar. “Precisamos avaliar o conceito de ciclo de vida, do poço à roda, incluindo todo o processo de produção de energia”, diz Mário Campos, presidente da Siamig. Em sua análise, um carro com motor a combustão, utilizando etanol, já emite muito menos poluentes (se comparado com um a combustão que usa gasolina ou diesel). Se associado ao motor elétrico, torna-se mais eficiente do ponto de vista



O ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Marcos Montes, falou sobre a expectativa de crescimento da produção: “Começamos uma safra positiva, otimista, mostrando como o setor tem contribuindo tanto para o Brasil na questão da sustentabilidade, emprego e renda”

franca transformação e a transição energética para economia de baixo carbono hoje é essencial. Está na agenda dos governos de todo o mundo e na dos usineiros também”, diz ele. Além da produção sustentável da cana, dos biocombustíveis e da energia limpa, outro assunto que dominou as conversas foi o aumento, muito bem-vindo, diga-se, da produção do etanol hidratado.



Mário Campos, presidente da Siamig: “O nosso mundo está em franca transformação e a transição energética para economia de baixo carbono hoje é essencial. Está na agenda dos governos de todo o mundo e na dos usineiros também”

Com uma safra mais alcooleira, chegando a 1,7 bilhão de litros, espera-se alta de 10% sobre a safra passada. “A maior parte das usinas começa a moer a cana no início de maio, o que resultará em mais oferta de etanol no mercado e em preços mais competitivos que a gasolina”, afirma Mário. Uma boa notícia para quem precisa encher o tanque do automóvel.



Divulgação

ambiental. Quem está se movimentando para que esse sonho de consumo se torne realidade por aqui é a montadora japonesa Nissan, que renovou seu convênio com o Ipen (Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares) para desenvolver o reformador, aparelho que tira hidrogênio do etanol. Outra montadora que aposta em um futuro automobilístico menos poluente é a Volkswagen, que possui convênio com a Unicamp e o Centro Técnico Canavieiro de Piracicaba.

EM PROL DO MEIO AMBIENTE

Companhia Mineira de Álcool e Açúcar (CMAA)
é a primeira do estado a não fazer uso de queimadas

▶ DANIELA COSTA

No Triângulo Mineiro, onde as plantações e pastagens predominam no lugar dos hoje raros pequis, sucupiras, paus-terra entre outras árvores nativas, a busca por uma indústria mais consciente e eficiente tornou-se imprescindível. Foi lá que um dos maiores grupos do setor sucroenergético de Minas Gerais, a Companhia Mineira de Álcool e Açúcar (CMAA), dona das usinas Vale do Tijuco, Vale do Pontal e Canápolis, tornou-se a primeira do estado a não fazer uso das queimadas, tão prejudiciais aos animais e ao meio ambiente. Criada em 2006 pelo grupo JF Citrus, a CMAA lança mão, no lugar do fogo, de colheitas mecanizadas, que preservam a biodiversidade e devolvem a vida à fauna e à flora local.

NÚMEROS DA CMAA

USINAS:

Vale do Tijuco,
Vale do Pontal e Canápolis

PLANTIO:

130 mil hectares
de plantação de cana

CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO:

10 milhões
de toneladas de açúcar

PRODUÇÃO SAFRA 2022/2023:

projeção de moagem de

9 milhões
de toneladas
de cana-de-açúcar
que resultará
na produção de

630 mil

toneladas de açúcar,

330 milhões
de litros de etanol

400 mil MWh
de energia

RECEITA SAFRA 2022/2023:

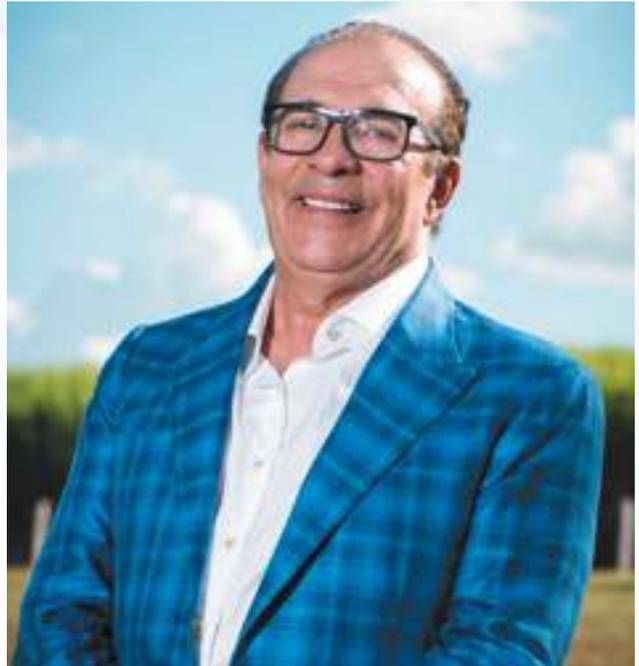
R\$ 2 bilhões

Além das plantações, hoje também é possível ver pássaros e animais silvestres como seriemas e tamanduás de volta aos canaviais. “Investir em educação ambiental é um dos nossos principais pilares”, diz Carlos Eduardo Turchetto Santos, presidente da CMAA. Apesar de reconhecer que não há atividade econômica sem impacto ambiental, ele ressalta que a produção do setor sucroenergético se utiliza ao máximo do conceito de economia circular para extrair todas as potencialidades oferecidas pela matéria-prima utilizada.

Com 130 mil hectares de plantação de cana e projeção de moagem de 9 milhões de toneladas de cana-de-açúcar na safra atual, a CMAA é uma das grandes aliadas do setor. “Trabalhamos para gerar valor ao etanol. Queremos que o consumidor



Carlos Eduardo Turchetto Santos, presidente da CMAA, diz que colheitas mecanizadas preservam a biodiversidade e devolvem a vida à fauna e à flora local: “Queremos que o consumidor entenda que ao abastecer com o etanol estará ajudando o planeta na luta contra as mudanças climáticas”



O empresário José Francisco dos Santos, fundador e presidente do Conselho de Administração da CMAA, valoriza quem o ajuda a fazer história: “O 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”

entenda que ao abastecer com o nosso produto ele está ajudando o planeta na luta contra as mudanças climáticas”, diz Carlos Eduardo. O Grupo CMAA tem um histórico de crescimento médio de 20% ao ano em relação à moagem. A companhia conta com a expertise de seu fundador e presidente do Conselho de Administração, o empresário José Francisco dos Santos. Além do agronegócio, garante

que entende de gente e valoriza quem o ajuda a fazer história. “O 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 grupo colhe os louros do sucesso, mas sem deixar de se comprometer com seus colaboradores e com as comunidades vizinhas. Além das temáticas ambientais, a responsabilidade

social está na na agenda do grupo. As ações voltadas a crianças e adolescentes resultaram na certificação da companhia com o selo “Empresa Amiga da Criança”, fornecido pela Fundação Abrinq. A empresa também é responsável pela manutenção de quase 2 mil quilômetros de estradas, em parceria com 14 municípios. É muito chão para percorrer e muito progresso para fomentar. ■



O passado do trem de ferro pede passagem

Tombado pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o Complexo Ferroviário de Corinto, na região central de Minas Gerais, foi o apogeu de uma época e hoje sofre com o abandono e a falta de um projeto de preservação que devolva à cidade a sua história

▸ NEIDE MAGALHÃES

No fim dos anos 1950, a jovem Mercedes Alonso do Carmo era passageira assídua da linha de trem que liga Corinto a Diamantina. Estudante do antigo curso normal para formação de professores de educação básica, durante três anos ela morou na terra dos diamantes e o trem era seu transporte entre a cidade natal e a escola, uma distância de cerca de 150 quilômetros. Ela costumava pegar a locomotiva que saía de Corinto às 14h50 e chegava a Diamantina seis horas mais tarde, às 21h. Uma tia sempre a acompanhava nessa longa viagem pelos trilhos que passava pela serra da Tocaia, lugar temido por todos. “O trem ia cheio de jovens estudantes e seus responsáveis”, lembra a professora e diretora aposentada, escritora e acadêmica de 82 anos. Havia, ela conta, aquele burburinho constante durante todo o trajeto, porque todos se conheciam.

Se era assim nos trens que saíam de Corinto, na comunidade que nasceu e se desenvolveu em torno da ferrovia Central do Brasil no início do século XX, e viveu seu auge nos anos 1920 a 1980, não era diferente. “Eu me recordo daquele convívio, dos laços que existiam entre as famílias. Ainda existe esse laço, mas antes era diferente”, diz Mercedes. Nascida e criada em Corinto, ela é neta, filha e sobrinha de ferroviários e dois de seus cinco filhos (também é mãe de mais duas filhas) estudaram no Centro de Formação Ferroviária e trabalharam no complexo. “Em quase todas as casas da cidade havia um ferroviário”, diz.

A cidade teve sua origem em um arraial chamado Curralinho, pertencente ao município de Curvelo, escolhido para ser o entroncamento ferroviário entre o Sudeste e o Centro-Oeste do país, ligando também as regiões Nordeste e Norte, além de desbravar o Norte mineiro. A Estrada de Ferro Central do Brasil (EFCB), mais tarde Rede Ferroviária Federal (RFFSA), começou a ser instalada no lugar em fins do século XIX e início do XX. Corinto, a porta de entrada do sertão mineiro, às margens do médio rio das Velhas, na região mais central de Minas Gerais, ganhou vida na década de 1920, crescendo em torno do complexo.

Nada menos que 22 hectares – 17 deles pertencentes à União e os outros cinco a particulares – deram lugar a uma verdadeira cidade ferroviária, com toda a infraestrutura disponível na época. Aos

A estação de trens de Corinto, lugar que deu origem à cidade na região central de Minas Gerais: durante seis décadas ela viveu o auge do transporte ferroviário de passageiros





Vagões abandonados no complexo: a ferrugem e o mato destroem um patrimônio que pertence à União e é parte da identidade de uma cidade mineira

poucos, o arraial, que vivia da agropecuária e da mineração de cristais, foi se transformando em uma cidade desenvolvida, dinâmica e mais populosa. Emancipada em 1921, já contava uma população de 5 mil habitantes, inclusive muitos deles estrangeiros. Logo, tornou-se referência no país. A grandeza do complexo de Corinto, a 210 quilômetros de Belo Horizonte, era medida pelos quatro ramais que comportava, com trens saindo para Montes Claros, Pirapora, Diamantina e BH. Mas, além da estação sempre movimentada até a década de 1980, havia toda uma estrutura industrial compondo esse cenário, com oficinas, depósitos, escritórios, casas de funcionários, escolas. “Só no depósito havia 600 pessoas trabalhando”, diz Mercedes.



Ruínas da Ferraria: único edifício neoclássico da região está tomado pelo mato e pichado



O arquiteto José Eustáquio de Paiva não se cansa de lutar para que o patrimônio histórico não desapareça do cenário de sua terra natal: “O complexo, hoje, é um campo de ruínas e continua sendo depredado”

Hoje, daquele sistema imenso e dos belos casarões em estilo art déco só restaram preservadas algumas casas, antes destinadas aos chefes e engenheiros da rede ferroviária, uma delas na antiga Rua dos Hotéis, atual Benedito Valadares, onde ficava o correio da ferrovia. Eram tantas as casas que todos se referiam ao conjunto delas como “A Residência”, conta Mercedes. As lembranças desse tempo distante também estão vivas na memória do radialista e músico Renato de Oliveira, filho e neto de ferroviários, um colecionador de objetos históricos ou “catador de memórias”. Seu pai, Brasilino de Oliveira, era um apaixonado pelo ofício e inventou em 1964 “um equipamento que facilitava a vida dos trabalhadores braçais”. Renato diz que esse invento foi tão inovador que o serviço de retirar os truques [conjunto de eixos de rodas do chassi de vagões], antes manual e que era feito por vários trabalhadores, passou a ser feito por uma só pessoa”. Para o radialista, o trem tem um significado único e preservar a memória dessa época – “um divisor de águas na vida de Corinto” – é fundamental. “Aqui, praticamente boa parte da população é ligada direta ou indiretamente à ferrovia. Quando fundei um jornal, fui logo decidindo o nome, O Trem.”

E, se Corinto viveu o apogeu das grandes ferrovias no Brasil e se tornou um centro importante no desenvolvimento do transporte ferroviário nacional, o fim dessa era também marcou uma derrocada para a cidade. Nos anos 1990, com a privatização da Rede Ferroviária e o arrefecimento das viagens de trem de passageiros no Brasil, a região sofreu todos os impactos socioeconômicos porque vivia em torno dessa atividade, fonte de renda direta para a maioria das famílias – outras viviam do comércio, dos serviços, e os demais ainda da agropecuária. Alguns especialistas avaliam que todo o processo de instalação do transporte ferroviário brasileiro e, depois, da troca de donos – passando do governo federal para a iniciativa privada – não foi devidamente planejado e ▶

que, por isso, o abandono é a marca da maioria das estações e estradas pelo país, como aconteceu com Corinto.

O complexo, agora, é apenas um cemitério de antigas locomotivas, vagões e carros inteiros, retratos enferrujados de uma época de ouro. Há uma maria-fumaça preservada para mostrar que nem tudo está esquecido. E, claro, os trens de carga ainda usam a linha férrea para transportar minérios, grãos, combustíveis e outros produtos. Não levam mais pessoas. Mas, é pouco, diante de tamanho abandono, o mato tomando conta de uma verdadeira cidade dentro de Corinto. Isso sem falar nos amontoados de lixo e restos de materiais de construção jogados por lá. Passar pelos prédios abandonados, pelas máquinas e vagões enferrujados e pela estação às moscas, para quem viveu os áureos tempos das idas e vindas, traz um sentimento de saudade. “Os agentes vestiam um terno azul, de linho no calor e de casimira no inverno”, diz Mercedes. Ela faz questão de lembrar que o relógio do depósito, com suas batidas e seu apito chamando os trabalhadores, por muito tempo foi o som que guiou a vida de Corinto. “A cidade inteira ouvia os apitos.”

Quem também guarda recordações muito vivas é o oficial de justiça e fotógrafo montesclarenses Willian Seixas, que foi auxiliar de maquinista, quando foi morar em Corinto, em 1983. Sua memória de infância traz as inesquecíveis viagens de trem de Montes Claros a BH, ao lado da avó materna e da madrinha. Ferreomodelista por hobby, ele está construindo na cidade onde vive, Monjolos, entre Corinto e Diamantina, uma maquete do complexo ferroviário que deve ocupar uma área de 40 metros quadrados. “Esse conjunto é muito grande e para reduzi-lo na escala indicada é necessário ter um espaço maior”, diz Willian. E por que Corinto? “Foi lá que me realizei como autêntico ferroviário. Jamais me esquecerei da forma como cheguei à cidade, por volta das 23h, descendo a rua do footing [durante décadas a estação foi o ponto de encontro mais conhecido na cidade], junto

Fotos: José Eustáquio de Paiva/divulgação



Diretora aposentada de escolas da cidade, a escritora Mercedes do Carmo guarda boas lembranças dos tempos da ferrovia: viagens inesquecíveis nas locomotivas da Central do Brasil

com três colegas, também recém-concursados. Viajamos de carona em uma locomotiva U20c até a oficina mecânica, onde uma pessoa nos esperava e onde dormimos a nossa primeira noite nessa cidade.” Willian tinha 22 anos quando entrou para a rede e trabalhou na empresa por oito anos.

O arquiteto e professor aposentado da UFMG José Eustáquio Machado de Paiva, presidente do Conselho Municipal do Patrimônio de Corinto, luta para que esse patrimônio nacional, tombado pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), não desapareça do cenário de sua terra natal. “O complexo, hoje, é um campo de ruínas e continua sendo depredado”, diz. Uma vitória dessa batalha, que ganhou mais força de uns anos para cá, ele



Casarão preservado da antiga Rua dos Hotéis: memória de um passado de progresso de pouco mais de 100 anos, trazido pelos trens, que merece mais atenção



Grande ferramenta para toronar as rodas de vagões e locomotivas, a fresa de Corinto era uma das poucas no território brasileiro: engenheiros de toda a América Latina iam à cidade para aprender seu manejo



Poucas construções originais do complexo ainda embelezam a paisagem arquitetônica de Corinto: esta era a residência dos engenheiros da rede



O Centro de Formação Ferroviária: havia toda uma estrutura em torno da estrada de ferro e a escola era parte desse complexo



Situação geral do depósito das oficinas de máquinas e ferramentas e todo o material da ferrovia: o retrato mais triste do abandono de um grande e rico patrimônio

conta, foi conseguir que o Iphan tombasse o complexo como um sítio arqueológico, não apenas pelas construções que o compõem, mas também por todo o terreno, inclusive a área onde havia um grande açude que abastecia a ferrovia e a cidade com água tratada. “O complexo não tem similar no sertão brasileiro. É um bem nacional. O Brasil passa por ali.”

Uma das ações encabeçadas pelo arquiteto é levar às escolas, para os mais jovens, a ideia de que é buscando reconhecer o valor social de um bem que se preserva a iden-

Arquivo Pessoal/divulgação



O historiador Douglas Lima é um pesquisador do papel socioeconômico e cultural das ferrovias do país: “Nós ainda não entendemos o impacto do trem na história do Brasil”

tidade de um povo. “Temos trabalhado como formiguinhas no sentido pedagógico. Não existe um projeto nem verba para a revitalização do complexo. Quando a estação fechou, foram 600 empregos perdidos de uma só vez e ninguém lutou politicamente por isso. A cidade não só se esvaziou de renda e de população, mas também de seus laços de identidade”, afirma José Eustáquio.

O historiador Douglas Lima, mestre e doutorando pela UFMG, debruça-se sobre o tema da memória ferroviária mineira e brasileira com um interesse especial. A história de sua família também está ligada ao trem de ferro, porque foi num que seu avô migrou de Capelinha, no Vale do Jequitinhonha, rumo ao Paraná, em 1951, partindo de Diamantina. Desde 2017, Douglas, que nasceu em Capelinha, pesquisa a importância do patrimônio ferroviário de Corinto, o que lhe rendeu um papel de destaque na luta pela preservação dessa memória e a veiculação de artigos em publicações especializadas. “Nós ainda não entendemos o impacto do trem na história do Brasil”, diz. Segundo ele, “a preservação não tem só dimensão cultural, mas também a econômica, porque pode gerar empregos para toda a região. É um patrimônio gigantesco, por isso é fundamental criar estratégias para preservá-lo e investir em turismo é uma delas.” Sua ideia é a criação de um museu nacional ferroviário em Corinto, como o que há em São Paulo, que resgate páginas importantes da história do Brasil no início do século XX até a década de 1990. “Corinto é um resumo disso tudo.”

O Complexo Ferroviário de Corinto não foi tombado pelo Iphan isoladamente. Ele compõe todo o conjunto ferroviário brasileiro e ganhou a chancela do órgão em 2003. Segundo o prefeito Evaldo dos Reis, “hoje, o maior projeto do município é conseguir que a União Federal nos dê recursos para a conservação e manutenção dos bens”. E completa: “Assim, vamos recuperar os quase 30 anos perdidos de proteção dos bens materiais e imateriais deste complexo de bens ferroviários tão importante para a história de Corinto e do Brasil”. ■

CONFORTO NA SERRA DA MANTIQUEIRA

Referência em hospedagem de luxo, Six Senses Botanique, em Campos do Jordão, vai receber investimentos de 80 milhões de reais e dobrar de tamanho

Instalado em Campos do Jordão (SP), estância turística da Serra da Mantiqueira conhecida pelo clima frio, construções em estilo europeu e paisagem deslumbrante, o hotel Six Senses Botanique é um dos mais elegantes, exclusivos e glamourosos do país. Com sete suítes localizadas no prédio principal e 13 vilas privativas, o empreendimento entrou, este ano, na prestigiosa lista dos melhores do planeta da Travel

+ Leisure, uma das revistas de turismo mais respeitadas e conceituadas do mundo. Primeiro hotel da bandeira Six Senses nas Américas, o Botanique é o único representante da América do Sul na publicação.

O Botanique está em uma área de 2,5 milhões de metros quadrados, dos quais 200 mil correspondem ao hotel. A construção fica a 1,2 mil metros acima do nível do mar, em meio a uma natureza exuberante, ▶

O Botanique está em uma área de

2,5 milhões

de metros quadrados, dos quais

200 mil

correspondem ao hotel:

a construção fica a

1,2 mil metros

acima do nível do mar



Cuidado com o meio ambiente é uma das bandeiras do hotel: redução do uso de plástico resultou na economia de 1 tonelada do material

com araucárias centenárias preservadas e mais de 29 mil árvores nativas plantadas. A proposta é que os hóspedes consigam se desconectar sem abrir mão do luxo e da boa gastronomia. Todos os ambientes contam com móveis e peças de decoração assinadas por designers brasileiros. Chama a atenção o spa com oito salas de tratamento, suítes de relaxamento, piscina de flutuação, banho de CO₂, sauna úmida e terapias à base de água.

Cuidado com o meio ambiente é uma das bandeiras do Botanique. No último ano, uma série de ações foram implementadas, a mais impactante delas a redução do uso de plástico para zero, o

que resultou em 1 tonelada a menos de uso do material. Mais de 60 mil garrafas pets foram substituídas por vasilhames de vidro para água, sucos e outros. O empreendimento conta com horta própria com produtos orgânicos e livres de agrotóxicos ou conservantes, que são utilizados no restaurante Mina, conhecido por priorizar alimentos frescos, “do campo para a mesa”. A Six Senses também apoia pequenos produtores locais.

O que é (muito) bom vai ficar ainda melhor. O Botanique vai passar por uma remodelação orçada em 80 milhões de reais, cujo objetivo é torná-lo simplesmente o mais luxuoso do país. Em um

primeiro momento serão construídos uma nova piscina e um fitness center. O spa será expandido, o restaurante Mina, reformado e serão adicionadas 20 vilas à propriedade. Tem mais: um ambicioso projeto imobiliário prevê a construção de 13 casas de alto padrão nas cercanias da propriedade, com total acesso aos serviços do hotel.

PARA RESERVAS E MAIS INFORMAÇÕES

(12) 3662-5800,
reservas@botanique.com.br
www.botanique.com.br

JULHO ESPECIAL PARA ADULTOS E CRIANÇAS

Para as férias o meio do ano, o Six Senses Botanique preparou um menu de atividades para promover uma reconexão interna e com a natureza. Quem curte ioga e astrologia vai aproveitar as atividades propostas pela especialista Riva Murari. Para o entorno do Botanique foram preparadas ações como observação de aves, trilhas pela mata e passeios a cavalo e de bike pela belíssima região de seu entorno. No Alchemy Bar, as experiências estão ligadas à sustentabilidade, com workshops para transformar produtos que são encontrados facilmente na dispensa ou mesmo jogados no lixo em esfoliantes corporais, hidratantes, sais de banho, velas e incensos. Está previsto também o momento Earth & Fire, uma celebração à Terra, em um

agradável momento com música ao vivo, voz e violão, ao entorno de uma fogueira. Tudo acompanhando de uma taça de vinho ou uma caipirinha, dependendo do clima ou do gosto de cada um.

Para os pequenos que estarão em férias foram pensadas atividades lúdicas, como pintura de um “fogueite ide papelão”, que depois será usado para um divertido esquibunda no gramado; colheita de pinhão; passeios na mata; visita às cabras da propriedade; e muitas brincadeiras como peteca, corda e jogos com bola. As famílias poderão se reunir ao redor da fogueira para degustarem marshmallows assados na hora e chocolate quente. Se o frio apertar, um cineminha com pipoca cai muito bem, não é mesmo?

CONFIRA A SEGUIR ALGUNS DOS PRINCIPAIS ATRATIVOS DO SIX SENSES BOTANIQUE:

Elemento Comunicação/Divulgação



SUÍTES

As sete suítes ficam localizadas no prédio principal e contam com um quarto de 60 ou 70 metros quadrados, aproximadamente, e um banheiro integrado com banheira. O terraço privativo costuma ser bastante utilizado para tomar café da manhã sem precisar sair da acomodação.

André Klotz/Divulgação

VILAS

Cada uma das 13 vilas tem uma arquitetura única, para garantir o mínimo impacto ecológico e respeitar a topografia local. Todas contam com terraço privativo. A mais exclusiva tem 350 metros quadrados, com quarto e banheiro de um lado, área de estar e jantar do outro. No meio, um pátio central com piscina de imersão de água mineral.



Elemento Comunicação/Divulgação

RESTAURANTE MINA

Pratos brasileiros com pegada contemporânea estão no cardápio do Mina, que surpreende com a vista de 180 graus das montanhas e vales. A lareira suspensa mantém o espaço sempre bem quentinho. O princípio "farm to table" garante ingredientes sempre frescos. Para o Dia dos Namorados, o restaurante criou um menu especial de cinco tempos, disponível tanto para hóspedes do hotel quanto para clientes, mediante reserva prévia. Intitulado "A Lenda do Amantikir", nome indígena que deu origem à Serra da Mantiqueira, traz delícias como berinjela defumada recheada com tahine, mel e limão; e bife ancho grelhado com aligot de mandiocinha. ▶

LOBBY BAR FIRE SIDE

Com móveis de fabricação local, o bar celebra as montanhas da Mantiqueira. O menu traz uma variedade de drinques preparados com probióticos caseiros e tônicas feitas com ingredientes colhidos nas hortas do entorno. Para beliscar, queijos e frios da região, salgados caseiros e vegetais grelhados da horta do hotel.



ADEGA

A experiência começa com um espumante ao pé da lareira. Depois, o cliente é convidado a provar um menu de oito tempos, acompanhado de uma seleção especial de vinhos. O espaço só abre com reserva prévia para o jantar.

Daniel Cardoso/divulgação

ALCHEMY BAR

É um laboratório de experimentos que promete transformar o hóspede em alquimista. A ideia é misturar ervas, sais, frutas e outros ingredientes para fazer esfoliantes aromáticos e máscaras. Tudo isso em um workshop de 30 minutos.





PIQUENIQUE

Curtir uma tarde nos jardins da propriedade, com sanduíches artesanais, salada fresca, frutas orgânicas e variedades de saladas. O passeio inclui uma garrafa de vinho harmonizada e pode contar com caviar e frutos do mar.

Fotos: André Klotz/divulgação

SPA

A filosofia Six Senses Integrated Wellness busca levar o hóspede a um estado de completa harmonia. Para isso, especialistas, médicos e profissionais estão à disposição para se utilizar de alta tecnologia e terapias de alto impacto.



PROGRAMA FARM

As estrelas são os jardins e a horta de orgânicos que fornecem à cozinha, ao spa e ao Alchemy Bar ervas frescas, vegetais e frutas. Os hóspedes podem sujar as mãos "em busca de comida limpa", além de visitar o espaço em que ficam as galinhas, cabras e abelhas. ■

ENCONTRO COM A MINERAÇÃO

GABRIEL GUIMARÃES



Samuel Gé



SUSTENTABILIDADE E RESULTADOS

O presidente do Conselho de Administração da Usiminas, **Sérgio Leite** (que passou o bastão da presidência da companhia em 19 de maio para o ex-vice-presidente de Finanças, Alberto Ono), liderou um importante compromisso firmado com o Ministério Público de Minas Gerais. A Usiminas destinou mais 11 novas áreas para a preservação ambiental no município de Ipatinga, com área total de 800 mil metros quadrados. Importante lembrar que a opção por uma gestão sustentável, do saudoso ex-presidente Rinaldo Soares, garantiu à Usiminas a condição de única siderúrgica do continente presente no Índice Global de Sustentabilidade Dow Jones. Mais: os resultados do primeiro trimestre de 2022, de 1,3 bilhões de reais de lucro, confirmam que o desenvolvimento é compatível com a preservação.

Arquivo Pessoal



ANM DE CARA NOVA

Novidades na composição da diretoria da Agência Nacional de Mineração (ANM). Em abril, o Plenário do Senado Federal confirmou três indicações, das cinco diretorias que compõem a agência. Mauro Henrique Moreira de Sousa assumiu como diretor-geral; Roger Romão Cabral, como diretor; e Tasso Mendonça Júnior foi reconduzido ao cargo de diretor. Também integram a diretoria o mineiro **Guilherme Santana Lopes Gomes**, além de Ronaldo Jorge da Silva. Os diretores têm mandato de quatro anos, permitida uma única recondução. A ANM tem o papel de regulamentar e fiscalizar o setor, para que a riqueza mineral (que é da União) seja melhor aproveitada por aqueles que detém títulos minerários. Também é responsável por garantir que as companhias respeitem as normas e obrigações legais. Esse modelo de regulação traz segurança, coíbe especulações e atrai investimentos, pois as regras são previamente definidas, conhecidas e aplicáveis a todos.



NA TELONA

A 25ª Mostra de Cinema de Tiradentes, realizada de 27 de abril a 1º de maio, contou com o apoio do Grupo Cedro Participações, que tem a mineração como carro chefe de suas atividades. Os diretores Nilo Norden e **Carlos Adel** (na foto com os organizadores **Quintino Vargas** e **Raquel Hallack d'Angelo**) prestigiaram o evento de abertura. A edição de 2022, que discutiu o tema Cinema em Transição, com foco

nos movimentos de transformações históricas em curso, foi coordenada mais uma vez pela Universo Produção (encabeçada, além de Quintino e Raquel, por Fernanda Hallack d'Angelo). Desde 1998 a mostra já exibiu mais de 3 mil filmes e se consolidou como palco de discussão e formação do cinema brasileiro. Em 25 anos, passaram pelas oficinas audiovisuais do programa de formação aproximadamente 7 mil alunos.

Rogério Argolo/divulgação

UM PLANO NACIONAL PARA A MINERAÇÃO

O Ministério de Minas e Energia, que passou por troca de comando em maio, com o pedido de exoneração do então Ministro Bento Albuquerque, substituído por Adolfo Sachsida, abriu consulta on-line para que a sociedade pudesse participar da elaboração do Plano Nacional de Mineração PNM-2050. O processo teve por objetivo a construção de instrumentos e diretrizes que orientarão a formulação de políticas públicas no setor mineral. Os participantes contribuíram com base em três pilares: i) Aproveitamento dos recursos minerais; ii) Competitividade e Investimentos; iii) Desenvolvimento Sustentável. A publicação final do PNM está prevista para novembro de 2022.



PATRIMÔNIO HISTÓRICO

A **Santa Casa de BH**, maior hospital de Minas Gerais, com atendimento 100% dedicado ao SUS, está trabalhando para a captação de recursos que serão destinados à reforma da fachada do hospital. O prédio, projetado em 1941 pelo arquiteto Raffaello Bertti, é referência no estilo art déco na capital mineira. Além da preservação histórica, a reforma cumpre a missão da entidade filantrópica de oferecer atendimento humanizado. Para executar a obra, serão necessários quase 6,5 milhões de reais. As empresas do setor mineral Cedro Participações, Minerita e Geosol participarão com valores expressivos para a execução do projeto. Sinal de que o setor está atento às demandas da sociedade, para além das comunidades em que atuam.

DE BOA NA LAGOA

A 21ª edição da corrida Encontro Delas - Circuito Unimed-BH já está com as inscrições abertas e volta ao Belvedere recheada de novidades. Corre lá!

▼ DANIELA COSTA

Um “barato” que não sai caro. O chamado runner’s high ou simplesmente o “barato do corredor” traz aquela sensação gostosa de alegria, contentamento, leveza, excitação, euforia e relaxamento. Entre os adeptos da prática, o sentimento é unânime e explica porque quem começa a correr, não quer mais parar. O vício tem explicação. O esporte libera no organismo a endorfina, conhecida como o hormônio do prazer e é responsável por ativar o bom humor, aumentar a

A relações públicas Emiliana Fonseca, que já confirmou presença na prova da Lagoa Seca: “Quem me salvou foi a corrida. Foi praticando o esporte que aprendi a ter disciplina, a ser positiva, a ter mais concentração e a me superar diariamente”



resistência e reforçar o sistema imunológico. Uma boa pedida para dar aquela guinada na vida pós pandemia. Então prepare-se! A 21ª edição da corrida Encontro Delas - Circuito Unimed-BH volta recheada de novidades e já está com as inscrições abertas. O evento mais feminino do Brasil está marcado para os dias 9 e 10 de julho na Lagoa Seca, no bairro Belvedere, na zona sul de BH.

“Quem me salvou foi a corrida. Foi praticando o esporte que aprendi a ter disciplina, a ser positiva, a ter mais con-

centração e a me superar diariamente”, diz a relações públicas Emiliana Fonseca, de 41 anos. Há quatro anos, quando recebeu o diagnóstico de câncer de intestino, pensava nas etapas da doença como uma prova de corrida a ser vencida. “Um dia de cada vez, um quilômetro a cada vez. Aos poucos, fui correndo a prova mais difícil que já enfrentei”, diz ela. A cada batalha vencida, pensava no trajeto já percorrido e não na distância para chegar à cura. Foram várias as vezes em que acreditou não ser possível alcançar a linha de chegada. Decidiu aproveitar o percurso para tirar o máximo de aprendizado. Em meio à luta, ao sofrimento e ao medo de perder a própria vida, reuniu forças para criar o projeto ‘De volta na volta’, com o propósito de participar novamente da Volta Internacional da Pampulha. “Eu me lembro que o projeto se transformou em uma campanha linda e foi incrível compartilhar toda a minha angústia de um jeito leve e vitorioso”, diz Emiliana.

Ela guarda uma certeza. “A corrida me ensinou que é possível recomeçar.” Hoje o projeto significa “De volta para a vida”, pois foi exatamente isso o que ela fez. Sacudiu a poeira e deu a volta por cima. A corrida, diz ela, a ajudou a ressignificar sua existência, mas foi além, influenciando milhares de pessoas que também se superaram espelhadas em sua história. Além das redes sociais, Emiliana propaga sua alegria de viver e gratidão em palestras motivacionais e em campanhas sobre mudanças de hábitos, ressaltando a importância da prática de atividade física. “O autocuidado é a principal prevenção e a cura para qualquer doença”, afirma.

Com percursos de 5 e 10 quilômetros, a 21ª edição da corrida Encontro Delas - Circuito Unimed-BH é uma realização da Revista Encontro, jornal Estado de Minas e TBH Esportes, com patrocínio da Prefeitura de Belo Horizonte, Belotur, Unimed-BH, Patrimar, Inter, EPA, e apoio de Manoel Bernardes, Solutions, Ouro Minas, Contorno do Corpo e Village Kids. O evento volta com o tradicional day care, espaço kids para a criançada se divertir, aula de dança, sorteio de prêmios, o disputado kit das atletas e, é claro, toda a garra e beleza da mulher mineira. ■

Pádua de Carvalho



Uma das opções da charmosa bolsa do kit atleta: mimo esperado com entusiasmo pelas corredoras

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO DA 21ª ENCONTRO DELÁS

Local: Lagoa Seca, Belvedere

Percursos: 5 km e 10 km

Inscrições: www.encontrodelas.com.br

Dia 09/07 (sábado): Retirada do Kit Atleta (9h às 16h) e Day Care

Dia 10/07 (domingo): Corrida (concentração a partir das 7h30 e largada às 8h30)

Imunização em queda: enquanto em 2019 a cobertura vacinal contra o sarampo, a rubéola e a caxumba (tríplice viral) era de 93,1%, no ano passado ela despencou para 71,49%.

Nova ameaça de um inimigo antigo

Considerada erradicada no Brasil até 2016, a doença voltou a preocupar as autoridades de saúde. Com a queda nos índices de imunização, ela ganhou força no país e nos últimos três anos mais de 20 mil diagnósticos foram confirmados

✶ IÊVA TATIANA

Enquanto o mundo começa a dar sinais de que está caminhando para vencer a pandemia da Covid-19, uma velha ameaça ressurgiu: o sarampo. Considerada erradicada no Brasil até cerca de cinco anos atrás, a doença infectocontagiosa causada por um vírus do gênero Morbillivirus tornou-se a acender o alerta das autoridades de saúde depois de voltar a circular no país. Nos últimos três anos, mais de 20 mil casos foram confirmados e especialistas já consideram o risco de um surto e/ou uma epidemia. O principal motivo para o retorno dessa enfermidade, segundo os médicos, é a baixa procura pela imunização, motivada, principalmente, pelos movimentos antivacina, que ganharam força nos últimos anos, impulsionados por fake

news. Para o coordenador da pediatria da Rede Mater Dei de Saúde, Luís Fernando Andrade de Carvalho, pode haver ainda um outro fator que justifique o cenário atual: a banalização da prevenção. “A população de hoje não conviveu com os casos graves de doenças como o sarampo e a poliomielite, que estavam erradicadas ou ao menos sob controle”, afirma. “Isso dá uma falsa sensação de não haver mais necessidade da vacina.”

A infectologista e professora do curso de Medicina do UniBH Raquel Bandeira chama a atenção para a gravidade do problema, já que o sarampo é considerado uma das doenças infecciosas mais contagiosas que existem, com uma elevada “taxa de ataque”, como é chamada na medicina. “A transmissão pode ocorrer antes do aparecimento dos sintomas e se estender até o quarto dia depois de

surgirem placas avermelhadas na pele, fazendo com que o bloqueio dela seja extremamente complexo”, diz. “Além disso, o vírus permanece viável no ar ou em superfícies infectadas por até duas horas. Cada paciente pode infectar de 12 a 18 pessoas suscetíveis.” Embora a solução seja simples e ofertada gratuitamente pelo Sistema Único de Saúde (SUS), a resistência de muitas famílias em completar a caderneta de vacinação das crianças vem resultando em um declínio perigoso das taxas de imunização. Enquanto em 2019 a cobertura vacinal contra o sarampo, a rubéola e a caxumba (tríplice viral) era de 93,1%, no ano passado ela despencou para 71,49%. “A vacina antissarampo é uma das que possuem a maior eficácia disponível. Ela é eficaz em aproximadamente 98% dos casos para prevenir a infecção e em praticamente 100% dos casos para evitar as formas graves da doença”, afirma Raquel.

O infectologista da Unimed-BH Adelino de Melo Freire Jr. explica que os grupos com o maior risco de complicações do sarampo são os dos pacientes imunocomprometidos, das gestantes, das pessoas com deficiência nutricional (com destaque para as desnutridas e, sobretudo, as que apresentam baixos níveis de vitamina A) e os dos extremos de idades: crianças muito jovens e idosos. No primeiro caso, o sistema imunológico ainda não está completamente formado, enquanto no segundo existe uma redução funcional da defesa do organismo, chamada de imunosenescência. O médico também enfatiza a gravidade da doença e a importância da vacinação no controle dos casos. “É uma característica desse vírus: ele tem uma capacidade muito alta de fazer a invasão e a infecção de um novo hospedeiro, bem acima da de outras doenças infecciosas que a gente conhece e com as quais convive”, diz. “Quando ainda não tínhamos a vacina, essa era uma enfermidade comum e disseminada. Havia muitas internações, sequelas e mortes mundo afora.”

O sarampo é uma patologia exantemática febril aguda, ou seja, evolui rapidamente e é caracterizado pelo aparecimento de manchas na pele (exantemas) que possuem uma progressão craniocaudal (surgem inicial-



O infectologista da Unimed-BH Adelino de Melo Freire Jr.: “A maioria dos pacientes se cura, e a maior parte das pessoas tem um quadro leve a moderado da doença, que regride sem deixar sequelas. Mas uma parcela pode ter complicações graves”



O pediatra Luís Fernando Andrade de Carvalho, da Rede Mater Dei de Saúde: “Nesse momento, é fundamental o esclarecimento da população e a participação dos pediatras checando o cartão de vacinação das crianças nas consultas e incentivando a adesão ao Programa Nacional de Imunização”

mente no rosto e, depois, se disseminam para o restante do corpo). Esse sintoma geralmente é acompanhado de febre alta. De acordo com Raquel Bandeira, outros sinais de infecção e aos quais é preciso estar atento são tosse, mal-estar, coriza, conjuntivite, perda de apetite e manchas brancas dentro da boca

Fotos: Arquivo pessoal



A infectologista e professora do curso de Medicina do UniBH Raquel Bandeira: “Quando a pessoa recebe a vacina, ela responde do mesmo modo que responderia se tivesse entrado em contato com o vírus ativo da doença, ficando, portanto, protegida, porém, sem o risco de desenvolver complicações”

(chamadas de exantema de Koplik). O período de incubação do vírus – tempo entre o contágio e a manifestação dos sintomas – é de aproximadamente 12 dias. “Os casos mais graves podem evoluir para otite (infecção no ouvido), pneumonia (infecção nos pulmões) e até encefalite (infecção no sistema nervoso central), podendo trazer graves sequelas e consequências neurológicas”, destaca a infectologista.

A médica explica que tanto as chances de cura quanto de agravamento do quadro estão diretamente atreladas à faixa etária do doente. Nas crianças menores de 1 ano, por exemplo, a mortalidade pode chegar a 40%. De uma maneira geral, cerca de 30% dos casos confirmados apresentam uma ou mais complicações. O risco é ainda maior nos países em desenvolvimento, nos quais a taxa de letalidade da doença varia de 4% a 10%. “As possíveis sequelas são surdez, cegueira, retardo do crescimento e redução da capacidade mental. Além do óbito, é claro”, diz Raquel. O pediatra Luís Fernando emenda: não existe tratamento específico para o sarampo. “A forma mais eficaz de se evitar a doença é a vacinação”, diz, taxativo. “Quando cai a cobertura vacinal, aumenta o risco de retorno dos casos e de termos um surto.” ■

Já ouviu falar em gaslighting infantil?

Fotos: Paulo Márcio

Psicanalista fala sobre atitudes diárias praticadas por alguns pais, até mesmo de forma inconsciente, e que podem alterar ou invalidar as emoções e percepções infantis, prejudicando o seu desenvolvimento

▶ DANIELA COSTA

Durante uma das atividades realizadas na etapa final do “BBB 22”, da Rede Globo, um dos participantes, o ator e cantor Arthur Aguiar, foi acusado de praticar “gaslighting” contra outra integrante do grupo. O assunto, como quase tudo o que envolve o programa, viralizou na internet. A polêmica não impediu que ele se tornasse campeão da edição, mas trouxe à tona um artifício amplamente praticado, mesmo que nem sempre de forma intencional. O termo - que surgiu por causa de uma peça de teatro inglesa de 1938, “Gas Light”, do romancista e dramaturgo Patrick Hamilton - se refere a um tipo de abuso psicológico no qual a manipulação é a principal arma. Na trama, um marido se vale de vários artifícios para que sua mulher acredite que perdeu a sanidade mental, fazendo-a duvidar do que via, sentia ou pensava e a deixando completa-



mente desacreditada. Entre os truques utilizados, o homem diminuía, diariamente, o gás que fornecia luz à casa e quando a esposa reclamava, a chamava de louca, já que a iluminação “estaria completamente normal”. Seja na ficção seja na vida real, o que a princípio era relacionado apenas à relação entre homem e mulher se estendeu a outros vínculos sociais, incluindo familiares, amigos, colegas de trabalho e, até mesmo, pais e filhos.

Descobriu-se, então, que muitas vezes as emoções e percepções infantis são alteradas ou invalidadas, por causa da atitude de adultos que as deixam confusas e inseguras. A grande dúvida, no entanto, seria como identificar a linha tênue entre manipulação e cuidado. Controle e proteção. A psicanalista Ana Boczar, membro do Círculo Psicanalítico de Minas Gerais, ressalta que o que se passa na estruturação de uma criança depende da interpretação gradativa que a mesma fará daquilo que é experienciado, vivido e ouvido por parte do que se denomina um “outro experimentado”. “Esse outro é um adulto, que a partir de sua própria história oferecerá palavras, intervenções, ações, que refletirão diretamente na educação dessa criança”, diz. Encontro conversou com Ana sobre esse assunto:

1 | O termo gaslighting é usado para descrever situações que envolvem adultos quando um se utiliza de artifícios para fazer o outro ser desacreditado ou confundir as próprias emoções. Seria uma forma sutil de violência em que, geralmente, os homens manipulam as mulheres. Mas o que isso tem a ver com as crianças?

Utilizado com uma certa amplitude pela psicologia, o termo “gaslighting” não é uma expressão que faça parte do que se denomina “psicopatologia psicanalítica”, por ser uma expressão cooptada do “imaginário” através da arte. No entanto, vale a pena perguntar o que a psicanálise tem a dizer sobre esse modo patológico de relação. Em se tratando de crianças, o que se passa em sua estruturação depende da interpretação gradativa que a mesma fará

daquilo que é experienciado, vivido e ouvido por parte do que chamamos um “outro experimentado”. Esse outro é um adulto, que a partir de sua própria história, oferecerá palavras, intervenções, ações, que refletirão diretamente em sua educação e formação, influenciando em sua visão de mundo.

“ Há uma espécie de contexto histórico que marca a posição de cada adulto quando se trata da educação dos filhos, definindo normas e padrões. Mas o fato é que nunca teremos total controle do que se passa ao educar uma criança”

2 | É comum uma criança cair e se machucar e, na melhor das intenções, alguns pais dizerem que “não foi nada”, ou “não doe”. No entanto, a criança realmente está sofrendo. Seria uma forma de manipulação?

É necessário destacar que aquilo que na expressão “gaslighting” é intencional, não necessariamente se dá da mesma forma na relação entre pais e filhos. A manipulação psicológica de crianças pelos pais não ocorre usualmente, a não ser em situações específicas em que um dos pais, ou ambos, apresentem uma patologia mais grave e a intenção consciente de manipular uma criança. Se isso ocorrer, é indício da necessidade de uma intervenção psicoterápica.

3 | Por outro lado, há situações mais graves em que os pais batem

na criança e utilizam expressões como: “foi para o seu bem” ou “a culpa foi sua”. De modo a transferir a responsabilidade de seus próprios atos e descontrole para os filhos. Nestes casos, configura-se o gaslighting?

Nem sempre há intenção, mas não deixa de ser prejudicial. A tentativa dos pais de reparar certas atitudes inadequadas dos filhos com punições físicas, de forma geral, não é indicada. É necessário que esse ser em constituição seja orientado através do diálogo, sobre as possíveis formas de expressão e de acordo com cada situação. Essa pode ser uma tarefa difícil para ambas as partes, mas se trata da mais eficaz. Só através da palavra que permite alguma construção e elaboração, é que a criança poderá se apropriar de seu universo afetivo interno.

4 | Mesmo quando não há intenção, quais as consequências desse tipo de atitude para as crianças?

São atitudes que levam à perda de confiança em si mesmo e à baixa auto-estima. Por isso, o treino de uma escuta atenta dos pais aos “barulhos” advindos de seus filhos, não pode se dar na lógica policial, como ocorre no cinema. É preciso seguir a lógica da travessia e das construções, em que ambas as partes dessa trama têm espaço, sendo ouvidos e respeitados.

5 | Quando um ente querido morre e a família não permite que a criança vivencie aquela realidade de luto e sofrimento, seria também um tipo de manipulação psicológica?

Encarar a finitude é um dos maiores desafios do ser humano. Lidar com a morte seria uma forma da criança se familiarizar com os seus próprios limites e com os daqueles que ama. Os pais devem estar sempre atentos para auxiliar na construção de um enfrentamento, ainda que gradativo, pela criança.

6 | Mostrar a realidade às crianças seria uma forma de torná-las mais preparadas para enfrentar as dificuldades da vida?

Assim como nós, adultos, as crian- ▶

ças não podem viver em uma bolha, completa, perfeita, posto que lidarão a todo o tempo com a frustração e a incompletude, o que nem sempre será fácil. O pressuposto de que a vida sempre se apresenta em aberto para a escrita de desenlaces da história é a melhor perspectiva para todos nós e para o que deixamos como herança para as próximas gerações. Assim, caminhamos melhor para o enfrentamento da vida cotidiana, que não se apresenta acabada para nenhum de nós.

7 | Os adultos têm mesmo o direito de decidir como a criança deve ou não se sentir?

Existem alguns aspectos destrutivos na relação entre pais e filhos que precisam ser abordados. Entre eles, a super idealização de ideais que se corporificam em exigências supra humanas para com as crianças. A crítica radical às suas qualidades, levando-as à desmotivação. A dificuldade em lidar com os erros dos filhos. São pontos delicados e que frequentemente sequer são percebidos com clareza pelos que ocupam o papel de educadores.

8 | Quais os principais sintomas de que a criança precisa de ajuda?

As crianças dão sinais de que algo não vai bem em seu mundo interno. Param de brincar, apresentam alterações importantes de sono, desenvolvem medos persistentes e inexplicáveis, declinam de forma significativa no desenvolvimento escolar, sofrem alterações de apetite e, até mesmo, apresentam sintomas que apontam o corpo como depositário de um conflito emocional, não falado, não enfrentado.

9 | Qual seria a melhor forma de educar e proteger a criança sem invalidar os seus sentimentos?

Alguns aspectos se tornam condição “sine qua non” para o desenvolvimento da criança. O incentivo à autonomia em tarefas cotidianas, o confronto gradativo com conflitos advindos da realidade, a liberdade para viver e expressar seus sentimentos,



“ Assim como nós, adultos, as crianças não podem viver em uma bolha, completa, perfeita, posto que lidarão a todo o tempo com a frustração e a incompletude, o que nem sempre será fácil”

bem como o incentivo à construção de respostas aos seus próprios desafios. É importante ressaltar que todos os aspectos citados necessitam de um entorno que apresente parâmetros, regras estabelecidas pelos pais, que são uma forma de ajudar a criança a organizar o seu universo interno.

10 | Muitas vezes, na ânsia de proteger os filhos e de não vê-los sofrer, os pais acabam cometendo erros. Isso faz parte do processo?

Há uma espécie de contexto histórico que marca a posição de cada adulto quando se trata da educação dos filhos, definindo normas e padrões. Mas o fato é que a proliferação de artigos, discussões e produção literária sobre o tema só nos confirma a impossibilidade de termos total controle do que se passa ao educar uma criança. Certamente, existem parâmetros nessa relação, mas eles só podem ser construídos na história dos pais junto ao pequeno ser que está em construção. ■



encontro Delas

Circuito Unimed-BH

21ª 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

Patrocínio:

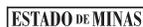


Apoio:



Promoção

Realização:





QUALIDADE E SOFISTICAÇÃO

Morar em uma casa é uma decisão de longo prazo e, para muitos, um projeto para a vida. Assim, cada detalhe importa, em todas as etapas da obra. Em uma construção de alto luxo, a expertise é fundamental para equilibrar a equação de ouro: qualidade, custo e tempo de execução. “Em uma construção residencial é preciso ter fidelidade ao projeto, buscando soluções para que o resultado corresponda ao desejo dos futuros moradores e o custo da obra

esteja dentro do orçamento”, explica o engenheiro Lucas Felix Miranda, sócio-proprietário da Fellix Engenharia, especializada na construção de unidades residenciais de alto padrão. Lucas Felix explica que a expertise para a execução da obra, a qualidade dos materiais e a sofisticação são marcas do modelo construtivo de alto luxo. A Fellix Engenharia se dedica também a reformas de alto padrão em casas e apartamentos. Nos últimos dois anos, que coinci-

diram com a pandemia, o engenheiro notou dois fenômenos no mercado em que atua: o crescimento da procura por casas, que representam mais espaço e qualidade de vida, com a possibilidade de estar em espaços externos; e o aquecimento da construção civil. Esses dois pontos devem ser bem medidos em todo o processo das residências de alto padrão, pois envolvem a decisão por um estilo de vida e investimentos em período de mercado aquecido.

Fotos: Divulgação



MATERIAIS DE ÚLTIMA GERAÇÃO

Localizada em um condomínio da região metropolitana de Belo Horizonte, esta casa responde ao desejo dos proprietários: simples, elegante e confortável. A construção, obra da Fellix Engenharia, é contemporânea e tem o pé direito alto, conferindo imponência ao projeto. A casa construída em uma área de 1.000 metros quadrados conta com 380 metros quadrados de área construída. Os materiais da área interna e externa, revestimentos de pisos e paredes, de alto padrão, em sua maioria fazem parte do mix de produtos da unidade Catalão da ABC da Construção.





FOSCOS E BRILHANTES

O piso principal da casa foi feito em porcelanato Calacata Ouro Lux Polido Biancogres, em duas texturas, obedecendo o local de uso, brilho para o ambiente interno e fosco para a área externa. O piso em torno da piscina foi escolhido para manter a temperatura, ideal para a área molhada e feito com a garantia da durabilidade. No piso atérmico foi usado o Athermanous 100 Bege Passeio. Sala, cozinha e espaço gourmet também foram pensados com materiais sofisticados, confortáveis e de alto padrão. As suítes ganharam revestimentos em pastilhas decorativas.



FACHADA DECORATIVA

A fachada da casa é um dos pontos altos do projeto, executada com grande habilidade e cuidado. Utilizando materiais de última geração como o revestimento Tibur Neo Puro Bege Passeio, ela é conectada com a área gourmet em três dimensões. Outro ponto de charme na casa é o terraço. Espaço com vista para o horizonte do condomínio.





É TEMPO DE ARRAIÁ

O que você pode fazer para tornar as guloseimas das festas juninas mais saudáveis

Já no final de maio, sentimos o clima frio chegando e com ele aquela vontade de comer as guloseimas típicas desse período... que não são poucas, né? A festa junina, uma das maiores tradições brasileiras, surgiu no período pré-gregoriano na Europa, como uma festa pagã que comemorava a fertilidade da terra e as boas colheitas. Essa festa sempre acontecia durante o solstício de verão, no dia 24 de Junho.

É comum que as comemorações se estendam para julho (festas julinas) e ainda o começo de agosto. Além de comidas típicas, temos também danças tradicionais, fogueira e bandeirinhas.

Caldos, quentão, milho cozido, cachorro quente, espetinhos, canjica, pé de moleque, paçoca, pipoca, chocolate quente e muito mais fazem parte do contexto do mês. Tudo isso recheado de sabores e acompanhados de gorduras e açúcares.

O clima frio faz com que nosso corpo gaste mais energia para manter a temperatura ideal. Por um lado, é bom para quem precisa e quer perder peso, pois essa condição é favorável se a ingestão for menor que o gasto energético. Em contrapartida, a fome também aumenta, e os alimentos com alto valor energético não deixam de ser uma tentação nesse momento.

Como o "manter um peso saudável" faz parte do meu trabalho, vou aproveitar essa matéria para dar algumas dicas de substituições que eu mesma faço no meu dia a dia, para as receitas mais comuns que nos perseguem agora.

Caldos:

Faça uma base leve de legumes, antes de colocar os ingredientes mais calóricos. Por exemplo, no caldo de mandioca, você pode cozinhar menos mandioca e colocar junto para bater



Luiz Felipe Felipe Vibber/Pixabay

duas ou três cebolas, o miolo de duas abobrinhas e uma couve flor, por exemplo. Cozinhe tudo em água com sal e bata com menos mandioca. O sabor será mantido, mas vai ficar mais leve e menos calórica.

Canjica:

Troque o leite condensado por leite em pó + xylitol. Você vai diminuir o açúcar e aumentar proteína na sua receita.

Quentão:

Troque metade do açúcar por xylitol, e use ainda o açúcar de coco na metade usada, pois tem o índice glicêmico menor.

Cachorro quente:

Troque a salsicha por cenoura cozida. Use uma versão de pão low carb

ou, se preferir, sem glúten. Separadamente, para aumentar a proteína, tome antes ou depois um shake protéico ou coma um espetinho de carne magra.

As outras receitas, como milho, pipoca, pé de moleque e tal, eu prefiro comer o tradicional mesmo, mas menos. A minha dica para isso é sempre ir alimentado a uma festa ou evento e comer o mínimo possível lá. Além disso, praticar atividades físicas com frequência, e quando há algum exagero, aumentar uma a duas vezes na mesma semana para compensar.

Quando usamos a substituição e ou a compensação, não há segredo. Reeducação alimentar é isso. Aprendemos a comer de tudo, um pouco menos ou de maneira diferente, mas nunca passamos vontade de comer nada.

E você, já experimentou mudar algum hábito? Pense nisso.



HOT DOG VEGANO

INGREDIENTES

- ✦ 2 cenouras médias com espessura parecida com salsicha
- ✦ 2 pães de cachorro quente
- ✦ Fumaça líquida
- ✦ 1 colher de sopa de azeite
- ✦ 300ml de molho de tomates
- ✦ Batata palha a gosto
- ✦ Mostarda a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e pré cozinhe as cenouras em água com sal, escorra e reserve.

Quando as cenouras esfriarem, alise com uma faca lisa e corte as pontas arredondando como se fosse uma salsicha. Tempere as cenouras com fumaça líquida e grelhe em uma frigideira antiaderente com o azeite. Quando grelhadas, coloque em uma panela com o molho de tomates e deixe no tempero em fogo baixo por um tempo.

Monte o cachorro quente primeiro com um pouco de molho de tomates nos pães, coloque a cenoura no centro, no lugar da salsicha, coloque o ketchup de açaí, mostarda e decore com batata palha. Sirva quente.

KETCHUP DE AÇAÍ

INGREDIENTES

- ✦ 1 lata de extrato de tomates
- ✦ 3 colheres de sopa de açaí em pó
- ✦ 3 colheres de sopa de açúcar mascavo
- ✦ 5 colheres de sopa e azeite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panelinha, exceto o azeite, e deixe reduzir em fogo baixo. Quando reduzir, deixe esfriar um pouco e incorpore o azeite. Misture tudo e sirva. Mantenha na geladeira por até 1 semana. Pode congelar.

Fotos: Pádua de Carvalho

A virada de Pedro

Artista belo-horizontino começou a pintar na pandemia e já teve obras vendidas nos Estados Unidos e Itália

▀ RAFAEL CAMPOS

Pedro Mazzinghi não tinha interesse pela pintura artística e nem conhecia os principais expoentes do gênero. Não gostava de desenhar quando criança. Mas aí veio a pandemia e o alerta do médico. “Você está precisando exercitar o cérebro», lembra ele, sobre a ajuda que buscou a fim de evitar um “piripaque” no meio daquele fatídico 2020. Até então, seu ganha-pão era a “Vaca Mujica”, uma kombi estilizada que fazia sucesso percorrendo festas de rua da cidade, abastecida de cerveja artesanal. O isolamento social impediu que a Vaca, ou melhor, a kombi saísse da garagem. Sem saída, também ficou Pedro.

O conselho de um amigo e a recomendação médica fizeram o belo-horizontino ir até a tradicional escola Guignard para comprar pincéis, papéis e alguns tubos de tinta. “Não botei muita fé. Pensei que seria um hobby que não duraria muito”, diz. Na casa que dividia com um amigo, chegava a pintar por horas. “Pintava tudo o que via na minha frente.” E foi tomando gosto.

Pedro Mazzinghi lembra de quando começou sua investida em telas e tintas: “Não botei muita fé. Pensei que seria um hobby que não duraria muito”



Em suas criações, Pedro explora o folclore nacional: personagens como Saci e Curupira são recorrentes



Em janeiro de 2021, a surpresa: foi convidado a participar de uma exposição na Van Der Plas Gallery, galeria de arte de Nova York. A mostra, que reunia artistas locais e internacionais, recebeu o nome de “A New Beginning” (do inglês, “Um novo recomeço”). O título serviu para ilustrar o momento que Pedro estava vivendo. Para enviar duas obras para os Estados Unidos, convocou amigos e demais seguidores de sua rede para uma vaquinha. Deu certo. E os dois quadros foram vendidos. No mês seguinte, foi a vez de Milão (Itália) receber uma obra do artista na M.A.D.S. Art Gallery. O trabalho também atraiu compradores.

Com cores fortes, a produção de Pedro, de 33 anos, em parte, diz ele, materializa o



caos que existe em sua cabeça. Sua inspiração também repousa na infância. “Lembro em detalhes de situações de quando era criança.” Ele explora o folclore nacional representado por personagens como Saci e Curupira, por exemplo. Até julho de 2020, Pedro não era da arte. Hoje, além de ser artista, é defensor e propagador da importância dela para as pessoas. Neste momento, ele vem conhecendo colegas da área, famosos ou não. O artista novaiorquino Jean-Michel Basquiat (1960 - 1988, por exemplo, não raras vezes é lembrado por algumas pessoas que se deparam com sua obra.

Seu ateliê funciona no terceiro piso do Mercado Novo, na área central de BH, onde recebe amigos, amigas, clientes e sua mãe, que ainda se surpreende com a virada do filho. “Ela lembra que quando me dava lápis de cor eu trocava por taso (brinquedo colecionável).” Pedro já está confirmado para o evento “Modernos Eternos BH”, entre os dias 21 de junho e 7 de julho, na P7 Criativo, em BH. Que virada, hein Pedro? ■

NOVO ATELIER

CURSOS:

PINTURA SOBRE TELA

DESENHO ARTÍSTICO

AQUARELA

 31 97558 5555

Rua Pernambuco, 1002,
3 andar. Savassi



DICAS PARA LIDAR COM OS BICHINHOS NO INVERNO

Assim como nós, os pets precisam de cuidados especiais durante o inverno. Você sabe como proteger o seu animalzinho nessa estação? Aqui vão algumas dicas para que curtam juntos o friozinho sem estresse.

➤ Agende uma visita ao veterinário para avaliação de rotina. A queda da temperatura afeta o sistema imunológico, daí a importância de estar saudável e com as vacinas em dia, principalmente a contra a gripe.

➤ Mantenha seu pet aquecido. Muitos acreditam que só os pelos já cumprem esse papel, mas não é assim. As temperaturas baixas podem trazer uma série de complicações, principalmente para os de pelinhos curtos. Uma das soluções é o uso de roupinhas, que além de oferecerem proteção térmica, ainda deixam eles um charme. Não se esqueça de que o look deve ser confortável e de que é preciso reforçar a rotina de escovação para evitar nós. Também aumente a quantidade de cobertinhas na cama, pois durante a noite as temperaturas costumam diminuir ainda mais.

➤ Evite passeios nos horários mais frios. Os fortes ventos, além de incomodar, podem causar otites, que consistem em inflamações no ouvido. Outro risco é a hipotermia.

➤ Nada de fugir do banho. É importante manter a rotina de higiene, mas sem esquecer que a água deve ser morna e a secagem completa. Pelos úmidos favorecem o aparecimento de problemas de pele e da hipotermia, citada acima.

➤ Não deixe de fazer exercícios. Apesar de ficarem mais preguiçosos no inverno, as atividades físicas são essenciais para manter a saúde, a forma e, claro, esquentar.

➤ Tome cuidado com a alimentação.



É certo que no inverno os animais precisam de mais calorias para se manterem aquecidos, mas o inverno na maior parte do Brasil é ameno, reduzindo essa necessidade. Atenção para a quantidade indicada de alimentos para manter o equilíbrio do organismo, evitando assim o sobrepeso.

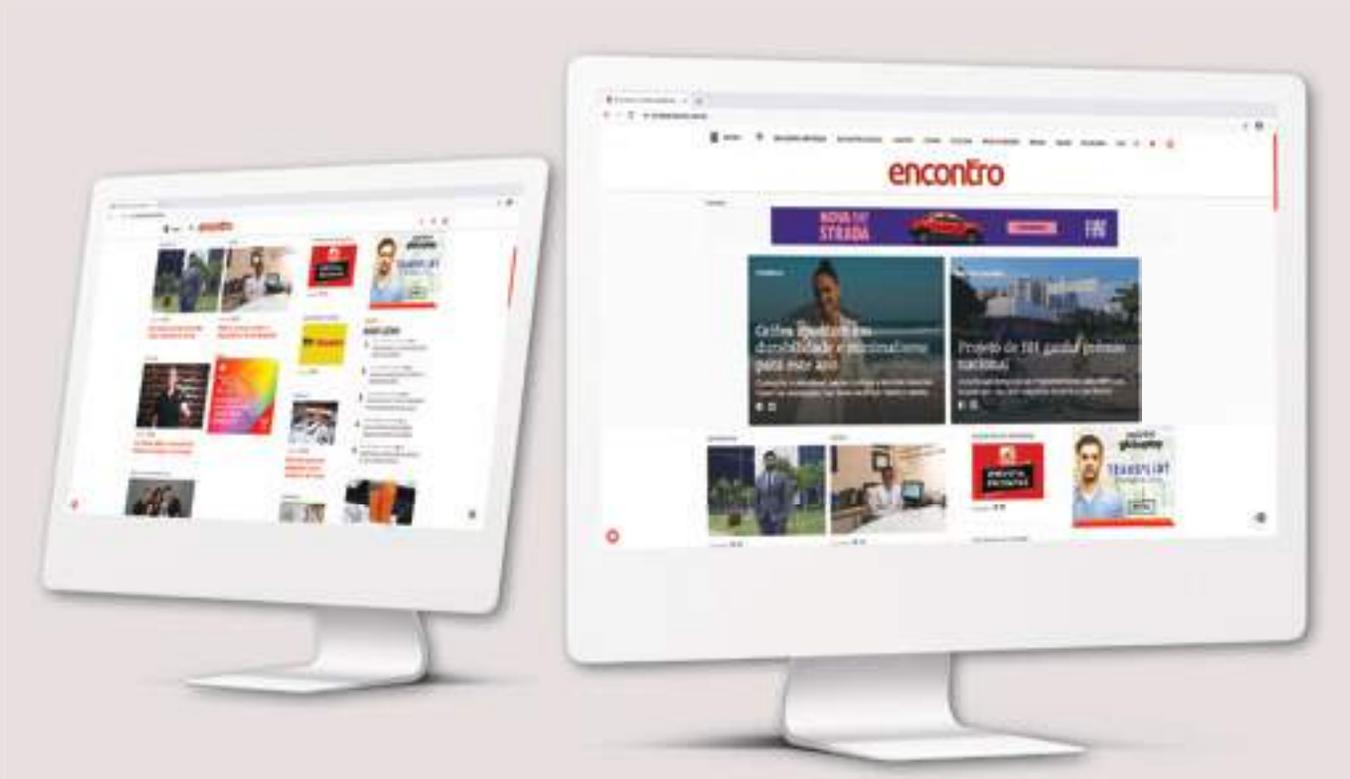
➤ Fique de olho na quantidade de

água que seu bichinho está ingerindo. Quando esfria, a vontade de beber água diminui, mas é importante deixar sempre disponível e oferecer com maior frequência para garantir a hidratação.

Para fechar, a dica extra e mais importante de todas: dê muito calor humano. Atenção e amor são indispensáveis em qualquer estação do ano.

O SITE E AS REDES SOCIAIS DA **ENCONTRO**
DEIXAM VOCÊ POR DENTRO DO QUE DE MAIS
RELEVANTE ACONTECE EM MINAS GERAIS

**CONFIRA ALGUNS NÚMEROS
DE NOSSA AUDIÊNCIA EM 2021**



1 MILHÃO DE VISUALIZAÇÕES POR MÊS*

36,8 MIL INSCRITOS EM NOSSO CANAL DO YOUTUBE

45 MIL SEGUIDORES NO INSTAGRAM

* Média de janeiro a dezembro de 2021

encontro^{BH}

WWW.REVISTAENCONTRO.COM.BR
YOUTUBE.COM/REVISTAENCONTROBH
INSTAGRAM.COM/REVISTA_ENCONTRO

A saga dos pet shops

Na Pimp My Pet um checklist acompanha o pet da entrada à saída, garantindo uma prestação de serviço de qualidade, conforme afirma a proprietária Nathália Minzun (na foto, ao lado da tosadora Mariana Vianna e da shitzu Bebel): "Fazemos uma análise prévia, anotamos os serviços solicitados pelo tutor e, caso alguma necessidade seja identificada durante o processo, entramos em contato para autorização"



As experiências no convencional banho e tosa nem sempre têm finais felizes. Veja quais são as dicas de especialistas para não colocar os bichinhos em mãos erradas

▶ DANIELA COSTA

De tanto amar os animais, uma das mais consagradas escritoras brasileiras, Clarice Lispector, ganhou até estátua no bairro Leme, na zona sul carioca, ao lado de Ulisses, seu famoso cachorro de “olhos dourados e pelagem cor de guaraná”, como a própria autora o descreveu. Há algumas décadas, ninguém cogitava que um ser de quatro patas seria alçado a tamanha honraria. Nas acanhadas prateleiras dos pet shops dos anos 1980, só se vendia coleiras, guias, comedouros, bebedouros e escovas. Remédios, só de gente, já que os medicamentos veterinários eram escassos. Em São Paulo, a Chic Dog, terceira loja do ramo a abrir na cidade, comercializava pescoço de frango e carne de boi moída e congelada para que os donos, que mal conheciam ração, pudessem alimentar os seus pets.

O serviço de banho e tosa só surgiu anos depois, na década de 1990, e de simples cuidado com a higiene dos bichos, ganhou status de luxo, com tosadores metamorfoseados em groomers e empenhados em surpreender nos serviços voltados para a estética animal que, por sua vez, passou a considerar as particularidades e necessidades de cada espécie e raça. Com isso, o que antes era raridade virou febre no país. Em 2021, o faturamento do setor pet cresceu 27%, chegando à cifra de 51,7 bilhões de reais, segundo levantamento do Instituto Pet Brasil. O chamado pet care, que abrange produtos de higiene e bem-estar, foi responsável por 5,4% do mercado e 19,5% de crescimento, chegando a 2,8 bilhões de reais.

A pesquisa apontou ainda que os principais responsáveis pela demanda de produtos para animais de estimação são pequenos e médios pet shops que juntos representam uma fatia considerável das vendas do setor (48%). Com a popularização dos serviços, no entanto, surgiram também profissionais despreparados para lidar com a bicharada. À medida que novas lojas foram sendo abertas, o número de reclamações dos tutores foi se tornando mais comum e preocupante. Na internet, os relatos vão desde animais com ferimentos feitos na hora da tosa a graves alergias em consequência do uso de produtos de baixa qualidade, uso de violência durante o processo de banho e tosa, fraturas, fuga e até morte do animal.

DICAS PARA NÃO ERRAR NA ESCOLHA DO PET SHOP

1. Busque referências do local
2. Visite a loja pessoalmente, examinando as instalações, os equipamentos e, especialmente, a higiene do lugar
3. Certifique-se de que os produtos utilizados são de uso veterinário e de boas marcas
4. Observe se os profissionais são qualificados e se demonstram paciência e carinho com os bichos
5. Desconfie de preços muito baixos. Os custos para oferecer um serviço de qualidade com bons profissionais, produtos e equipamentos são altos
6. Observe se existe um vidro para acompanhar o manuseio dos profissionais em seu bichinho ou se o procedimento é filmado
7. Preste atenção no animal. Se demonstrar medo excessivo ao chegar ou retornar ao local ou até mesmo algum ferimento, algo está muito errado



ESPECIALIZADOS
NA RAÇA
GOLDEN RETRIEVER
COM OS
FILHOTES MAIS
LINDOS DO
BRASIL

HOTEL-CANIL-CLÍNICA-PETSHOP

BRISTOL GOLDENS
More dreams come true

CANIL BRISTOL GOLDENS
CÃES DA RAÇA GOLDEN RETRIEVER

📍 Av. Artur Guimarães, 1027
Santa Cruz - BH / MG
(perto do Minas Shopping)

🌐 www.bristolgoldens.com.br

📱 Bristol goldens

☎ (31) 98417-5316

Fotos: Pádua de Carvalho



O tosador e gerente Lucas Alves da Cruz, com a schnauzer Peppa, no final do banho da Puro Afeto da rede Dog's Shop: "A assepsia correta e lubrificação das lâminas utilizadas nas máquinas, assim dos demais equipamentos, garante a saúde e bem-estar dos bichinhos"



No pet shop Zeluz, as especificidades de cada raça são levadas muito a sério, diz a sócia-proprietária Adriana Duarte, ao lado da cadelinha sptiz alemão Jade, e do tosador Paulo Clemente: "Adotamos cuidados fundamentais para evitar alergias, lesões de pele e traumas nos animais"

Especialista em cinofilia, ciência que estuda o comportamento canino, saúde e aperfeiçoamento das raças, Adriana Duarte, sócia do pet shop Zeluz, alerta que é preciso conhecer a fundo as necessidades de cada raça, o seu temperamento, tipo de pelagem e especificidade de cada tipo de pele, para então definir qual o produto a ser utilizado e a tosa mais adequada para cada pet. "São cuidados fundamentais para evitar alergias, lesões de pele e traumas nos animais", diz. Ela orienta que é preciso ser cauteloso na escolha dos produtos para banho, tomando cuidado para que não retirem toda a camada de proteção da pele, o que levará à descamação e a deixará ainda mais sensível. O resultado será o surgimento ou agravamento de problemas dermatológicos como alergias e coceiras. "Outro cuidado que adotamos para evitar a contaminação de um animal para outro através das lâminas da

máquina de tosar, é sempre optar por tosas feitas apenas com tesoura."

Seja nos equipamentos de banho e tosa, seja no ambiente onde os procedimentos são realizados, a higiene é parte fundamental do processo. Além da limpeza diária, semanalmente os espaços devem ser desinfetados com produtos específicos que higienizam sem oferecer riscos aos animais. "A assepsia correta e lubrificação das lâminas utilizadas nas máquinas, assim como de mesas, gaiolas e demais objetos utilizados, garante a saúde e bem-estar dos bichinhos", diz Lucas Alves da Cruz, gerente da Puro Afeto da rede Dog's Shop. No local, os tutores podem acompanhar os procedimentos presencialmente ou via vídeos. "Todos os nossos serviços são gravados."

Caso o animal esteja contaminado com pulgas e carrapatos, o uso de produtos para combater os parasitas deve ser

seguro e com a anuência do dono. Para evitar quedas das mesas de trabalho, o pet jamais deve ser deixado sozinho e fora das guias de contenção. Os tosadores devem ser qualificados e treinados para não causar nenhum dano ao bicho, entre eles queimaduras na pele ao utilizar o secador. Eles também precisam estar sempre atentos a qualquer alteração identificada, como nódulos e alergias, para que os tutores sejam informados. "Temos um checklist que acompanha o pet da entrada à saída", diz a empresária Nathália Minzon, da Pimp My Pet. "Fazemos uma análise prévia, anotamos os serviços solicitados pelo tutor e, caso alguma necessidade seja identificada durante o processo, entramos em contato para autorização prévia."

A segurança do espaço deve ser reforçada com portões extras que dificultem o acesso do animal à rua e previnam fugas. Mas nada disso fará a diferença se

Na clínica veterinária Patativas, o tosador Ezequiel Carlos Marques se desdobra para dar carinho e cuidar da bicharada, como a sptiz alemão Mia: “Quando necessário, fazemos o banho por etapas para que o animal se sinta seguro e não se estresse”



os profissionais do local não gostarem realmente de bicho. Só assim saberão entender seus medos e respeitar o seu tempo. “Não adianta ter habilidade e não gostar do que faz. É preciso ser ainda mais cuidadoso com animais medrosos ou traumatizados, estabelecendo uma relação de carinho e confiança”, diz a médica veterinária Mayumi Mano, da clínica Patativas. No caso de animais mais agressivos, os profissionais devem avaliar a viabilidade do procedimento para não colocar em risco a sua própria segurança e buscar entender qual a motivação do comportamento. “Quando necessário, fazemos o banho por etapas. E sempre que percebemos o animal estressado ou muito desconfortável, aguardamos para que se tranquilize”, diz a veterinária. Os pets shops não estão autorizados a sedar o animal, a não ser em casos específicos e com autorização prévia do dono e prescrição e acompanhamento de médico veterinário. Não menos importante, é lembrar que bons insumos são caros e o barato pode sair caro, especialmente para o seu animal de estimação. ■

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.





O enorme e pesado Hummer elétrico: um dos elétricos da GM que se beneficiarão do sistema de Ultium, de recuperação de energia

CALOR HUMANO TRANSFORMADO EM ENERGIA

Tecnologia permite que calor dos corpos dos passageiros melhore desempenho e eficiência de veículos elétricos

▀ FÁBIO DOYLE

A eletrificação dos veículos chega trazendo em seu rastro uma série de desafios. Entre eles estão questões como a estrutura de carregamento das baterias, a rede de eletro postos, o tempo de recarga, a autonomia de rodagem, descarte de baterias e seu melhor aproveitamento, entre outros. Enquanto o número de carros elétricos que chega ao mercado



Linha de montagem do Hummer EV: carrão acelera de 0 a 100 em 3,2 segundos

crece, a indústria e seus cérebros não estão parados. As soluções e novas ideias estão chegando para vencer os obstáculos e sanar as dificuldades.

A mais recente acaba de ser anunciada pela General Motors em Detroit (EUA). A montadora norte-americana apresentou uma solução que será padrão em seus veículos elétricos (VEs) da plataforma Ultium, que captura e reutiliza a energia residual da bateria. Por meio desse sistema de recuperação de energia, o aproveitamento dessa sobra pode aumentar a autonomia dos veículos, reduzir a energia de bateria necessária para o aquecimento, permitir seu carregamento mais rápido e até mesmo proporcionar uma condução mais esportiva.

As baterias de VEs, a eletrônica de energia e outros componentes de propulsão produzem calor, que normalmente não é utilizado, se perde: é a energia residual. O

sistema da GM com a plataforma Ultium consegue recuperar e armazenar esse calor, que de outra forma seria desperdiçado. Além disso, esse sistema é capaz de capturar e utilizar a umidade interna e externa do veículo, incluindo, veja só, o calor emanado dos corpos dos passageiros. A plataforma Ultium utiliza a energia armazenada por meio do processo de recuperação para aquecer a cabine em dias de temperatura fria e faz isso mais rapidamente, quando comparado com os sistemas de aquecimento utilizados em veículos com motor a combustão interna.

Uma das vantagens do Ultium é reduzir a necessidade de alimentar o sistema de aquecimento e outras funções utilizando a energia armazenada na bateria que atua no motor elétrico, propulsor do veículo. Ao, dessa forma, aliviar a carga de trabalho da bateria, os veículos elétricos da GM ganham uma melhoria na autonomia de

até 10%, informa a montadora, colocando os veículos da marca em vantagem sobre concorrentes que utilizam baterias semelhantes, mas sem o sistema de recuperação de energia. Outro benefício do Ultium é que suas capacidades de aquecimento ativo permitem o pré-aquecimento das baterias, antes de plugar na tomada do eletro posto para a recarga, o que torna o procedimento mais rápido e eficiente, informa a GM.

Doug Parks, vice-presidente executivo da GM para desenvolvimento de produto, compras e cadeia de fornecedores, explica que o Ultium é protegido por 11 patentes e quatro publicações. Lembra também que o desenvolvimento dessa tecnologia de recuperação de energia remonta ao primeiro EV da GM, o EV1, no final dos anos 1990, quando os engenheiros da marca desenvolveram pela primeira vez uma bomba de calor para veículos elétricos. ■

A NOVA CARA DA MINERAÇÃO

Com duas minas no interior do estado (uma em operação e outra em estágio pré-operacional), Lucas Kallas quer colocar a Cedro Participações entre as cinco maiores mineradoras de ferro do Brasil, apostando em sustentabilidade e responsabilidade social. Enquanto comemora os bons resultados de 2021, parte para a diversificação de seus negócios, investindo no mercado imobiliário e em fazendas de café, soja, pecuária, algodão e energia solar

▀ ALESSANDRO DUARTE E DANIELA COSTA

Quem chega à recepção da Cedro Participações, no imponente edifício Concórdia Corporate, no Vila da Serra, em Nova Lima, se depara com um quadro que ocupa boa parte de uma das paredes da ampla sala, composto por milhares de fotos de folhas de árvores unidas por minúsculos alfinetes, cuidadosamente dispostos, um a um (foto na pág. 71). A sensação é de se estar observando parte de uma floresta viva, com todos os seus relevos. “São pedaços de folhas de cedro do Líbano”, explica o empresário Lucas Kallas, de 42 anos, presidente do conselho da Cedro Participações. Ele conta que se encantou por uma obra parecida da fotógrafa e artista contemporânea paulista Alessandra Rehder, feita com imagens de folhas de mangueira. Lucas quis encomendar um quadro com folhas da árvore símbolo do país de seu avô, mas a fotógrafa disse que seria impossível de conseguir tanto aqui no Brasil quanto na Europa, onde residia. “Não tive dúvidas: autorizei a ida ao Líbano e ela voltou com as fotografias do cedro do Líbano.”

Essa é apenas uma história entre tantas vividas pelo empresário e que refletem seu perfil arrojado, empreendedor, obstinado e apaixonado por artes plásticas. O que ele não teve oportunidade de aprender na universidade – completou só o ensino médio –, aprendeu colocando a mão na massa, dando passos largos e cada vez mais ousados. Espelhando-se no

avô paterno, o libanês Farid Kallas, se aventurou cedo nos negócios. “Lucas era uma criança bem agitada e bagunceira. Não conseguia ficar sentado para fazer dever de casa”, lembra seu pai, o engenheiro civil José de Melo Kallas, que se diverte ao recordar as peripécias de seu único filho homem – tem outras duas filhas mais velhas (a do meio, Francine, é integrante do conselho da Cedro Participações). Mas, se na adolescência os bancos escolares não eram os preferidos de Lucas, ele já mostrava seu apetite pelo trabalho ao ajudar a mãe, Isaura Kallas (morta em 2001), conhecida decoradora e artista, que trabalhava com madeira de demolição. Isaura era dona de uma famosa marcenaria em Nova Lima (onde hoje é o restaurante La Victoria), que levava seu nome e fez projetos para as famílias Marinho (Globo) e Setúbal (Itaú), entre outros. O garoto também colecionava amigos e sempre teve espírito de liderança e competição. No período em que nadava no Minas Tênis Clube, tornou-se mais disciplinado. Em certa ocasião, perguntou ao pai o que era ser imbatível. “Fui saber que ele queria ganhar de um menino considerado invencível”, lembra. “Ele me disse que iria vencê-lo, e o fez.”

Nascido na capital, ainda na adolescência Lucas decidiu deixar o conforto de sua casa e a proximidade com os amigos para ir morar com o avô Farid no interior, na cidade de Passos, no sul de Minas. Ele lembra que o imigrante libanês possuía terras e propriedades na região. Em uma dessas áreas, Lucas ▶

A man in a yellow hard hat and a blue safety vest with reflective yellow stripes stands on a metal walkway at a mining site. He is smiling and has his hands on his hips. The background shows a large industrial facility with various structures, including a large green building and several large piles of dark material. The site is surrounded by green hills under a cloudy sky.

Aos 42 anos, Lucas Kallas comemora a receita recorde de 2 bilhões de reais em 2021 da Cedro Participações: "Temos investido em vários segmentos e o nosso objetivo é que o faturamento do grupo seja dividido em 50% da mineração e 50% de outros negócios em cinco ou seis anos. Fico de olho nas oportunidades"



Ao lado da mulher, Rachel, e dos filhos Theo, de 7 anos; Maria Fernanda, de 10; e João Lucas, de 22: “Com o Lucas é ‘no fio do bigode’. Ele honra a família, os pais e não se esquece dos amigos. É muito leal, tem um coração enorme e uma fé invejável”, diz a companheira de 15 anos, que divide com ele a paixão por obras de arte (ao fundo, um quadro de Abraham Palatnik, pioneiro em arte cinética no Brasil)

decidiu empreender e pensou grande. Aos 19 anos, planejou um loteamento para 100 casas populares que seriam vendidas por meio de financiamento bancário. “No final das contas a Caixa Econômica Federal não quis liberar o dinheiro para que terceiros comprassem os imóveis e tive de fazer financiamento próprio para concluir as vendas”, diz o empresário. “Acabei perdendo metade das casas.” Entre as agruras de sua vida de empresário houve diversos tropeços, mas que Lucas prefere chamar de lições. “Ele dava com os burros n’água,

mas corria atrás. Sempre foi valente”, diz o pai. O filho concorda. “Comecei a colher alguns frutos após os 35 anos de idade. Antes disso foi na base do erro, acerto e muita persistência. Nunca pensei em desistir.” Quem convive com ele salienta sua resiliência e a capacidade de superar adversidades. “O sangue libanês fala alto”, diz Eduardo Couto, diretor jurídico da Cedro Participações. Em 2021, a holding dirigida por Lucas e outros sócios faturou 2 bilhões de reais em negócios diversificados nos ramos da mineração, mercados imobiliário e

financeiro, café, soja, pecuária e energia solar. Após anos fazendo altas apostas, os ventos, enfim, sopraram a seu favor. “Costumo dizer que só pega onda boa quem está no mar.” E ele não pretende parar de surfar tão cedo.

A Cedro Participações nasceu no final de 2017, já com a visão de sustentabilidade na mineração, tendo como seu primeiro projeto o beneficiamento de rejeitos de minério estocados, com o uso de tecnologia de processamento apta a eliminar o uso de barragens. O processamento utiliza um sistema de



Com o pai, José de Melo Kallas: “Lucas era uma criança bem agitada e bagunceira. Não conseguia ficar sentado para fazer dever de casa”



Quadro feito com fotos de folhas de cedro do Líbano, na recepção da Cedro Participações: fotógrafa e artista contemporânea paulista Alessandra Rehder foi para a terra dos antepassados de Lucas Kallas para produzir as imagens que depois foram recortadas e unidas por minúsculos alfinetes

filtragem que seca o rejeito e o espalha de forma sustentável, reaproveitando aproximadamente 80% da água utilizada no processo de produção de minério de ferro. Com muito bom humor, seu pai lembra dessa época. “De repente, chega aquele monte de gente no meu escritório – que ficava em duas salas pequenas no bairro Belvedere –, todos desempregados e sem lugar para ficar. Eles brigavam por tomada, porque a mesa já não tinha para todos mesmo.” José de Melo Kallas se recorda da apreensão vivida naquele momento. “Alguns já estavam

casados e tinham família para sustentar. Eu me perguntava como sobreviveriam a partir dali.” Não demorou para que a Cedro Participações o surpreendesse. O contrato inicial previa, apenas, o beneficiamento com o reaproveitamento do antigo rejeito e gestão da planta de concentração, o que representava uma pequena fração da totalidade da operação da mina. O êxito foi tamanho que o antigo proprietário entendeu que era o momento de a Mina do Gama, em Nova Lima, mudar de mãos. “Foi uma grande oportunidade, que agarramos

com unhas e dentes”, diz Lucas. Mas o momento também foi de apreensão. “Ele chega lá em casa e me diz que comprou a mina toda. A primeira coisa que pensei foi que ele era realmente louco”, conta o pai.

O sucesso da empreitada é creditado à boa governança corporativa, com estratégias transparentes, auditadas externamente, e efetivas, bem como à alta demanda pela commodity (minério de ferro). Em 2020, ao assumir a totalidade da Mina do Gama, a Cedro Participações realizou investimentos para descaracterizar a antiga barragem de rejeitos, sendo uma das primeiras a eliminar a estrutura em Minas Gerais. Com um investimento de 30 milhões de reais no processo de filtragem e 150 milhões em desenvolvimento, pesquisa e infraestrutura, a Cedro pretende ser referência no mercado brasileiro, e não só para o setor mineral. “A atividade é necessária para a geração de vários bens de consumo essenciais, como fertilizantes, carros, computadores e celulares”, diz Lucas. “Quase nada seria possível sem a mineração.” A Cedro Participações nasceu dentro desse conceito de produzir olhando para o destino de seu produto. Por essa razão, trouxe consigo o DNA da indústria consciente e sustentável.

Enquanto a equipe de reportagem de **Encontro** circulava pela Mina do Gama ao lado de Lucas Kallas, um dos funcionários se apressou em pedir uma foto. A iniciativa, um tanto inusitada, é reflexo da maneira informal e próxima com que o empresário lida com seus empregados. Apenas na Mina do Gama, a Cedro conta com 1.200 colaboradores diretos e 800 indiretos. “Lucas acompanha tudo de perto. É rigoroso na cobrança de resultados, mas generoso na premiação da performance”, diz José Carlos Martins, ex-diretor da Vale e hoje conselheiro da Cedro.

A Cedro é responsável por mais de 40 projetos sociais com investimentos tanto por meio de lei de incentivo quanto por recursos diretos, como nos hospitais Mário Penna, Baleia e Santa Casa de BH. No bairro Vale do Sol, a empresa entregou uma viatura à Polícia Militar, além de ter construído uma rotatória e implementado melhorias na estrada Rio do Peixe. O grupo patrocina ainda ▶



Vista da Mina do Gama, em Nova Lima, uma das primeiras a ter sua barragem descaracterizada em Minas Gerais: redução no uso de água gera reaproveitamento de 80% dos recursos hídricos utilizados

o Villa Nova Atlético Clube, equipe que está na série D do futebol nacional. No final de março, Lucas recebeu, em cerimônia na Câmara Municipal, o título de Cidadão Honorário de Nova Lima. Em Mariana, a mina da Cedro deve entrar em operação no segundo semestre de 2022, quando será responsável por 250 empregos diretos. Mesmo antes de dar início às atividades na primeira capital mineira, a empresa investiu em seis projetos sociais por ali. Em conjunto com a prefeitura estão previstas melhorias na MG-129, para ampliação da pista e criação de rotatórias que irão garantir mais segurança e acessibilidade para moradores e motoristas. Serão construídas três rotatórias para permitir retornos e acessos a comunidades próximas à região da mina, além de reforço no asfalto e duplicação de parte da via. “É preciso fazer o certo e de forma correta”, costuma dizer Lucas.

Se em 2021 a mineradora produziu 4 milhões de toneladas de minério de ferro e faturou quase 2 bilhões de reais, a previsão para este ano é de chegar a 5,5 milhões de toneladas e um faturamento de 2,5 bilhões. A empresa pagou no ano





Lucas em seu escritório, no Concórdia Corporate: espaço especial dedicado à imagem de Nossa Senhora Aparecida



Cedro quer ser referência no mercado brasileiro de mineração: investimento de 30 milhões de reais no processo de filtragem e 150 milhões em desenvolvimento, pesquisa e infraestrutura



passado cerca de 600 milhões de reais em tributos, tornando-se a sexta maior na Contribuição Financeira pela Exploração Mineral (CFEM) no país.

Conciliador, bom de papo e muito articulado (ele conversa com todas as autoridades políticas), Lucas é um dos mais jovens integrantes do conselho estratégico do Sistema FIEMG, formado pelas 40 maiores empresas do estado. Ele participa ativamente dos debates referentes ao futuro da indústria e se compromete a fazer a diferença. Integra também o conselho da Santa Casa de Misericórdia de Belo Horizonte e do Sindicato das Indústrias Extrativas de Minas Gerais (Sindiextra). O apetite por novos empreendimentos é tamanho que chega a ser motivo de brincadeiras no escritório. “Não podemos deixar o Lucas viajar, porque ele sempre volta com mais um negócio na cabeça”, diz Guilherme França, diretor de sustentabilidade da Cedro Participações. O processo de análise de negócios pela empresa é acelerado. “Temos investido em vários segmentos e o nosso objetivo é que o faturamento do grupo seja dividido em 50% da mineração e 50% ▶

de outros negócios em cinco ou seis anos. Fico de olho nas oportunidades”, diz Lucas Kallas. Foi numa dessas viagens que surgiu seu interesse por café. Após uma visita a uma fazenda produtora do grão ao lado do amigo Ricardo Tavares, fundador do Café Três Corações, ele viu que aquele era um bom negócio para investir. Em 2021, comprou uma fazenda na Serra do Cabral, na região de Francisco Dumont, no norte de Minas, e hoje já está em curso o plantio de 4 mil hectares de café irrigado, tipo exportação, em uma área de 23 mil hectares. “É um dos maiores plantios de café do Brasil em uma só fazenda”, afirma. Entre aquisição e infraestrutura já foram investidos 200 milhões de reais, tudo com recursos próprios, sem financiamento. Após três anos de cultivo, a primeira colheita deverá ser feita em 2024.

A Cedro Participações escolheu a região do oeste baiano para investir no plantio de soja, onde o grupo detém 52 mil hectares de terra. O negócio também começou após uma visita descompromissada à fazenda da família de um amigo. “Fiquei encantado quando vi o plantio na maior fronteira de soja do Brasil.” Será criado ali um projeto integrado onde além da plantação de soja também será cultivado algodão, mantidas 20 mil cabeças de gado e gerado 760 Megawatts (MW) de energia solar. “É a maior usina fotovoltaica de energia solar da Bahia, que será utilizada para a fazenda e, o excedente, para comercialização.” Além da usina na Bahia, a Cedro Participações também investiu em cinco parques que totalizam 12,5 MW em três municípios mineiros (Lavras, Iguatama e São Gonçalo do Sapucaí), com a perspectiva de gerar 350 empregos. Atento ao mercado imobiliário, o grupo Cedro é o principal acionista do Himalaya Town Center, empreendimento de alto luxo que será lançado no Vila da Serra, em Nova Lima. O complexo reunirá no mesmo espaço shopping center, torres residenciais e corporativas, hospital (do grupo Oncoclínicas), faculdade (Fumec), centro de convenções e teatro de arena, além de estacionamento para 2,5 mil veículos. O empreendimento está em processo de licenciamento e receberá investimentos



Fotos: Divulgação

Fazenda de café na Serra do Cabral, na região de Francisco Dumont, no norte de Minas, com área de 23 mil hectares: previsão é que primeira colheita seja feita em 2024



de 1 bilhão de reais, com a expectativa de gerar 2,5 mil empregos diretos. Fora o megaprojeto, a Cedro também está construindo quatro hospitais nas cidades de São Paulo, Goiânia, Florianópolis e Porto Alegre. Os empreendimentos no modelo BTS (Built To Suit), ou “construção sob medida”, serão completamente equipados e alugados. “Compramos o terreno, construímos o prédio, equipamos e alugamos por 25 anos”, diz Lucas.

Na sala de seu elegante apartamento residencial pode-se ver um pouco da coleção de obras de arte contemporânea da família Kallas. Chamam atenção quadros de Carlos Vergara, Arthur Luiz Piza e

Abraham Palatnik, e esculturas de Frans Krajcberg, Franz Weissmann e Camille Kachani – por quem o empresário tem um apreço todo especial, por tratar-se de um libanês que veio para o Brasil com os pais na década de 1970. Para dar conta da rotina atribulada, acorda todos os dias às 5h30, pratica atividade física, chega ao escritório às 8h e sai após pôr do sol, lá pelas 20h. Quando necessário – e quase sempre o é – aciona o carioca Julio Cesar Basile, comandante de seu helicóptero, para encurtar distâncias e fazer os minutos se multiplicarem. Três vezes por semana, vai a São Paulo, sempre a negócios. Aos sábados e do-

ALGUNS NÚMEROS DA CEDRO PARTICIPAÇÕES

2 bilhões de reais

faturados em 2021, em negócios nos ramos da mineração, mercados financeiro e imobiliário, café, soja, pecuária e energia solar

4 milhões de toneladas

de minério de ferro produzidas em 2021

150 milhões de reais

investidos em desenvolvimento, pesquisa e infraestrutura na Cedro Mineração

30 milhões de reais

investidos no processo de filtragem de rejeitos

40 milhões de reais

investidos em 40 projetos sociais e de infraestrutura no município de Nova Lima

600 milhões de reais

gerados em impostos, o que faz da companhia a sexta maior na Contribuição Financeira pela Exploração Mineral (CFEM)

1,2 mil funcionários

diretos e 800 colaboradores ligados à operação na mineração

200 milhões de reais

investidos em 3 mil hectares de café irrigado, tipo exportação, em uma área de 23 mil hectares no norte de Minas

52 mil hectares

de terra comprados para plantação de soja, algodão, criação de gado e geração de 760 MW de energia solar

90 milhões de reais

investidos em cinco parques que totalizam 12,5 MW em três municípios mineiros (Lavras, Iguatama e São Gonçalo do Sapucaí), com perspectiva de gerar 350 empregos

4 hospitais em construção

nas cidades de São Paulo, Goiânia, Florianópolis e Porto Alegre, que serão equipados e alugados

mingos, quando não há convites para avaliar algum novo empreendimento, faz questão de estar com a família. Casado há 15 anos com Rachel Kallas, Lucas é pai de Theo, de 7 anos, Maria Fernanda, de 10, e João Lucas, de 22, fruto de um relacionamento anterior. “Tento conviver ao máximo com eles, mas nem sempre é fácil. Às vezes, mesmo estando em BH, passo dias sem ver meus filhos porque os horários não coincidem.” Para compensar o ritmo acelerado, todos os anos Lucas reúne a família e vai “de mala e cuia” para Orlando, nos Estados Unidos, onde tem casa, para passar uma temporada de férias.

Rachel e Lucas se conheceram em 2002, quando ela tinha 18 anos de idade; e ele, 22. Decidiram se casar seis anos depois. “Lucas já trabalhava muito e gostava que eu o acompanhasse”, diz ela. “Inicialmente, eu também tinha planos de trabalhar, mas escolhi ser mãe e dona de casa em tempo integral.” A convivência a fez aprender a lidar com a rotina puxada de Lucas que, segundo Rachel, é diligente em tudo o que faz. “Ele é amoroso, marido e pai dedicado.” Com ele é “no fio do bigode”, afirma. “Honra a família, os pais e não se esquece dos amigos.” Em seu escritório, Lucas Kallas reserva um espaço especial para a imagem de Nossa Senhora Aparecida. “Ele é uma pessoa de muita fé e coração generoso”, diz a mulher. O filho mais velho, João Lucas, já trilha os caminhos percorridos pelo pai, que o colocou para rodar três meses em cada um dos negócios do grupo, a fim de ganhar experiência. “Ele é muito determinado”, diz o primogênito. “Sinto que tenho um professor dentro de casa e uma referência em quem me espelhar.”

Assim como as árvores do Líbano, Lucas Kallas vem construindo seus negócios para serem longevos, criarem raízes profundas e produzirem novas folhagens todos os dias. O quadro em sua recepção, com milhares de folhas de cedro, é muito mais do que uma mera obra de arte: é símbolo da capacidade desbravadora e negociante do povo libanês. E como tal, Lucas Kallas vem lapidando uma história empresarial única e frondosa – como são os cedros –, quase que esculpida na madeira, assim como aprendeu nos negócios de sua mãe. ■

Fotos: Divulgação



A Cedro tem participação no Himalaya Town Center, projeto que será lançado em breve no Vila da Serra, em Nova Lima: com investimento de 1 bilhão de reais, empreendimento de alto luxo reunirá no mesmo espaço shopping center, torres residenciais e corporativas, faculdade e centro de convenções



cdaher@editoraencontro.com.br

Divulgação



POR ELE

Ele, no caso, é Marcelo Saliba, pai do chef **Yves Saliba (à esq.)**, que acaba de abrir o Per Lui, no bairro Serra. Marcelo foi uma das vítimas da Covid-19. Yves também foi infectado e passou 11 dias entubado. E foi nesse cenário devastador que surgiu uma luz inesperada. O médico **Victor Hugo Magalhães**, um apaixonado por gastronomia e já fã do trabalho de Yves no A Casa Cozinha Criativa, que ele comandava na época, propôs uma sociedade. “Tem tanta gente e emoção envolvidas nesse projeto, que ele já nasceu dando certo”, diz Yves. Apesar do nome em italiano e de o chef ter vivido no país em 2017, o cardápio é contemporâneo e dialoga com várias culinárias como brasileira e oriental. O restaurante trabalha com menu degustação de oito tempos (R\$ 190). O primeiro foi batizado de Ciclos. “É a vida, né? Depois do renascimento que experimentei no hospital, é hora de transformar e celebrar os ciclos da natureza”, diz Yves. Abrindo o jantar, a primeira entrada leva o nome de Cinzas: mandioca, manteiga de garrafa, nero di seppia e gel de mexerica. “A mandioca vem envolvida na tinta de lula e parece muito um carvão. Ela é acesa na mesa do cliente e é surpreendente.” O Per Lui, funciona de quarta a sábado, das 19h às 0h.

MÃOS NA MASSA

Antônio Eustáquio Villani Mesquita, chamado pelos amigos por Taquinho, que durante anos comandou a marca de perfumes L’acqua Di Fiori, resolveu ir atrás de novos cheiros e sabores. Há seis meses ele vem colocando a mão na massa – literalmente – na sua Artigianale, marca que produz artesanalmente massas secas. “Sempre fui de produção, gosto de ver um produto nascendo”, explica ele, que faz questão de reproduzir a receita italiana da família Villani. “No início, fiquei com um pouco de ciúmes de vender algo tão nosso”, diz. E tem chef por aí aprovando o resultado, como Flávio Trombino e Ivo Faria, que têm usado as pastas em suas receitas. Por enquanto, Taquinho faz tagliatelle e espagete, que aparecem na versão tradicional, verde, com espinafre, e o negro, com tinta de lula. Os valores variam de R\$ 30 a R\$ 40 e podem ser encomendados pelo @artigianale.massas.

Pádua de Carvalho





CONSULADO INDIANO

O Curry Up!, no bairro Serra, é quase um consulado de gastronomia. **Rishav Ghosh**, Gagan Manocha e Diego Cifuentes Dutra resolveram juntar as experiências para montar um restaurante com a autêntica comida indiana. “No ano passado, queria mudar para um espaço maior. Conversamos e resolvemos juntar as forças”, diz Rishav, que era dono do Bistrô Indiano. Gagan acentuou ainda mais o lado vegetariano no cardápio. Ele fez sucesso durante a pandemia trabalhando com delivery. Já Diego, o único brasileiro entre os três, foi dono do Tchalo, especializado em comida de rua. A cozinha fica dividida entre os chefs Cristiano Correia (ex. Maharaj) e o recém-chegado Trilok Singh Bhandari. O cardápio é extenso, com várias opções para vegetarianos e não-vegetarianos – incluindo pratos com carneiro. O mais pedido da casa é murg tikka masala, sobrecoxas desossadas de frango, assadas no tandoor, servidas ao molho masala (R\$ 46).



BONS DRINQUES

Donos do À Granel, restaurante que ocupa várias praças de alimentação em shoppings de BH, com mais de 30 anos de mercado, os sócios **Julio César Castro**, **Cecília Ramirez** e **Marcelo Gonzalez** acabam de abrir o Berilo, na Savassi. Na hora do almoço, a casa funciona no sistema de bufê (de R\$ 79,90 a R\$ 135,90). Mas quando o sol se põe, o clima muda. O ambiente descontraído atrai a moçada com seus drinques. Com carta assinada pelo mixologista Víctor Quaranta, os frequentadores encontram sete receitas autorais, além de drinques revisitados e os grandes clássicos da coquetelaria. “Eles são muito instagramáveis”, explica Cecília. É o caso do Smoked Negroni (R\$ 29,90), que vem dentro de uma caixa, que só é aberta na frente do cliente. “Aí a fumaça sobe, é bem bonito”, completa. O que leva o nome da casa é preparado com vodca, limão, vinho tinto e espuma de gengibre (R\$ 29,90). Durante a noite, há apresentação de DJs, às vezes acompanhado de violino ou sax. O couvert artístico custa 5 reais por pessoa.



COMER, BEBER E CANTAR

O Bolota's Bar, no Serra, ganhou o coração dos botequeiros de plantão desde a sua inauguração, em 2018. Agora, o Bolota, ou melhor, **Leonardo Ribeiro**, se juntou aos sócios Rafael Alves e Isadora Bellato para criar o Fátima Botequim Musical, na Savassi. O bar está localizado onde funcionava o Dalva, reduto dos apaixonados por samba na capital. “A ideia é resgatar até os antigos músicos que tocaram ali um dia”, explica Bolota. Todo dia, de segunda a segunda, tem música. Aos finais de semana, rola roda de samba. Já de segunda a sexta, a programação é diversificada com chorinho e jazz. Diferente do Bolota's, que é um bar raiz, o Fátima tem uma pegada mais “gastrobar”, como define o dono. Mas mantém um certo charme das antigas com uma estufa de frios, com clássicos como batata bolinha em conserva, salada de bacalhau, azeitonas temperadas e picanha suína defumada (R\$ 85,90, o quilo).



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Sauvignon Blanc – a cada dia encantando mais consumidores

Entre as variedades brancas mais nobres, a Chardonnay tem mantido o mais alto status por séculos, principalmente devido aos grandes brancos da Borgonha. É, também, a branca mais cultivada no mundo. Em contraponto, existe outra casta que conquista mais espaço a cada ano entre os consumidores, e é muito bem avaliada também pela crítica: a Sauvignon Blanc (SB). Com características bem distintas daquela, seus atrativos justificam seu sucesso.

A SB provavelmente teve sua origem no Vale do Loire, França, tendo sido já mencionada em 1534 por Rabelais. Daí migrou para a região de Bordeaux, onde espontaneamente cruzou com Cabernet Franc, dando origem à Cabernet Sauvignon – um feito e tanto! Possui, ainda, parentesco com algumas das mais nobres variedades brancas, como Sauvignon, Grüner Veltliner, Chenin Blanc, Petit Manseng, Verdelho e Silvaner. É cultivada com sucesso em vários países.

Os vinhos de SB, nas diversas origens, são aromáticos, com pureza de fruta e notas florais, e no paladar seus sabores englobam maçã, pera, frutas cítricas, physalis, frutas tropicais e ervas aromáticas, sempre com ótimo frescor (acidez). Podem ter também o sabor ‘fumé’, ou de pedra de isqueiro. Geralmente são secos, ou com imperceptível teor de açúcar, usado para equilibrar a acidez. Sua produção é econômica: os rendimentos podem ser grandes sem perder tipicidade, toleram bem a colheita mecanizada, geralmente não passam por barricas, e logo após a estabilização podem ser engarrafados e consumidos imediatamente. Os preços competitivos e as características de prazer imediato (frescor e frutado) contribuíram para a rápida conquista de adeptos. Simultaneamente, não faltam complexidade, firmeza, austeridade, mineralidade e finesse aos melhores exemplares, que podem envelhecer bem por dez anos ou mais. Os bons vinhos refletem também, com boa precisão, a origem (clima, solo) de proveniência, o que dá à variedade um charme extra.

Na década de 1990 uma descoberta científica deu impulso significativo à popularização da SB. Estudos identificaram as metoxipirazinas (MP) como os componentes responsáveis pelos sabores verdes ligados à SB (grama cortada, ervas, aspargos e ervilhas). As MPs tornavam a identificação varietal mais fácil, mas quando excessivas tiravam a atratividade dos vinhos. A quantidade presente passou então a ser controlada através de procedimentos como limitação de rendimentos, de vigor, da correta exposição dos cachos ao sol e da eliminação de folhagem excessiva, além de escolha mais criteriosa de locais de plantio e de data de colheita. Essas técnicas equilibraram a desejável formação de MPs durante o desenvolvimento dos cachos com sua também desejável degradação durante a fase de amadurecimento.

A França mantém a liderança em área de vinhedos (cerca de 31.000ha, 3,8% do total do país), sendo cultivada extensamente no médio e no alto

“A SB provavelmente teve sua origem no Vale do Loire, França, tendo sido já mencionada em 1534 por Rabelais”

Loire, em Bordeaux, no Sudoeste e no Languedoc. O segundo maior produtor é a Nova Zelândia (26.550 ha, 72% do total). O Chile detém o terceiro maior vinhedo (15.000 ha, 12% do total), sendo a variedade branca mais plantada, e a segunda entre todas. É importante também na Austrália e na África do Sul. São os cinco maiores produtores, com área cultivada em crescimento contínuo. No mundo, é a terceira branca mais plantada, com 123 mil ha (2017).

De Sancerre e Pouilly-Fumé, vilarejos vizinhos no alto Loire, provêm os mais clássicos SB do mundo. Em Bordeaux a SB compõe os grandes brancos. A Nova Zelândia é um ‘case’ de sucesso extraordinário; as primeiras vinhas de SB foram plantadas na região de Marlborough em 1975, e seus SB tornaram-se um clássico mundial em apenas 20 anos. Os SB chilenos vêm ganhando merecida importância a cada ano, principalmente depois da confirmação de que alguns vinhedos, supostamente de SB, eram de Sauvignonasse (ou Sauvignon Vert, ou Friulano), variedade menos frutada, e novos vinhedos foram plantados corretamente, inclusive em novas regiões, mais frias. O mais interessante aspecto é que os bons exemplares destas três origens têm, cada um, atrativos e caracteres distintos. Que tal degustá-los e comprovar? ■

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 | 31 3298.5151

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

Khaled Tomeh e Mary Ghattas, do Narjes, com lojas no São Pedro e Mercado Central: "Venho de um lugar com uma história formada há milhares de anos. Acredito no conhecimento. Não vendo só comida, quero ser um representante do meu país", diz Khaled



História como tempero



A vontade de preservar antigas receitas de família e a chegada de refugiados sírios movimentam o mercado de restaurantes árabes em BH

▀ CAROLINA DAHER

Ninguém estranha hoje palavras como babaganouche, homus tahine, tabule ou kafta. Desde início do século XX, quando aconteceu a primeira imigração de turcos e libaneses para a capital mineira, os belo-horizontinos aprenderam a gostar dos pratos vindos lá das arábias. Com o início da guerra civil na Síria, em 2011, muitos refugiados encontraram abrigo por aqui e uma nova leva de restaurantes do gênero invadiu a cidade. Até porque para quem veio em busca de dias melhores, essa cozinha representa também sobrevivência e reinvenção.

É o caso do casal Khaled Tomeh e Mary Ghattas, que desembarcou em Beagá em 2014. Ao chegar, Khaled logo percebeu que teria que desligar-se do passado e reconfigurar a vida. Seus diplomas em engenharia de agricultura e engenharia de alimentos por aqui nada valiam. “Começamos a fazer comida em casa para vender. Foi o jeito que encontramos para pagar ▶

Fotos: Paulo Márcio



Com uma receita familiar centenária, Samira Abuid faz mais de 1 mil esfifas por dia no seu Prazer da Esfifa: no início, ela cozinhava para a comunidade sírio-libanesa, até abrir o seu próprio estabelecimento, na Lagoinha, e receber a ajuda da filha, Luiza

as contas no fim do mês”, lembra Khaled. Entre um quibe e outro, no entanto, o sírio se formou em ciências biológicas na PUC Minas, e já tem duas unidades da Narjes, uma no São Pedro e outra, recém-inaugurada, no Mercado Central. “Venho de um lugar com uma história formada há milhares de anos. Acredito no conhecimento. Não vendo só comida, quero ser um representante do meu país, mostrar sua cultura, seu artesanato”, diz. Fluente em português - o sotaque aparece vez ou outra para lembrar de suas origens - Khaled tem muito carinho pela terra que o acolheu. Ele e Mary foram naturalizados em 2020, mas nada os fazem mais brasileiros do que o nascimento das duas filhas, Yasmin, de 6 anos, e Clarissa, de 3, ambas belo-horizontinas. “Falo com muito orgulho que somos brasileiros.” A especialidade da Narjes são os salgados, as famosas pastas árabes e os sanduíches kebab ou shawarma. Além do kibe, a clientela encontra outras delícias, como a esfifa de frango com sumac, e o vegano falafel. Ainda dentro do leque do veganismo, o kibe de abóbora com grão de bico faz muito sucesso - todos custam 13 reais, a bandejinha com cinco unidades. O pão também é feito por eles e é vendido em pacotes de três tamanhos – grande (10 reais, com seis unidades), médio (10 reais, com oito unidades) e pequeno (7 reais, com 15 unidades).

A travessia nunca é fácil. Superar a barreira linguística, se reinventar como profissional, encontrar acolhimento e paz para recomeçar são apenas algumas das muitas dificuldades que refugiados encontram quando desembarcam em um país





Ricardo Hamdan é a segunda geração da família no Brasil e aprendeu tudo sobre gastronomia com sua mãe, a libanesa Zaina: "Inclusive, diferente dos sírios, usamos manteiga na comida, o que dá um sabor muito diferenciado"

estranho em busca de um porto seguro para viver. O sírio Fadi Alhaddad chegou por aqui em 2014. "Vim fugindo da guerra e o Brasil me deu uma oportunidade", diz. Aos 19 anos, estudante de turismo e hotelaria em seu país, desembarcou sozinho em BH. Só dois anos mais tarde, conseguiu trazer os pais, Lama e Ghassan. A mãe, professora de matemática e o pai, engenheiro eletricista, também tiveram de se despedir do passado e começar uma nova história. Foi na cozinha que viram a chance de reinvenção. Primeiro, começaram a fazer os tradicionais pratos em casa. Dona Lama já era uma cozinheira de mão cheia e precisou de pouco tempo para conquistar o paladar da turma que não resiste a uma boa especiaria. "A comida que servimos tem gosto da comida da minha mãe, a comida que cresci comendo e sinto falta", diz Lama. Há dois anos, viram a chance de abrir o próprio negócio, o Aladdin Culinária Árabe, no Alípio de Melo. "Amo poder apresentar esse sabor para os brasileiros", completa Lama. Eles juram que não tem kibe melhor na cidade do que o preparado pela família. "O nosso tempero é diferente e o jeito de fazer também", diz Fadi. Inclusive, o da família Alhaddad é bem tradicional, feito com carne e muita cebola (7 reais, o grande; 3,50 reais, o pequeno). Na categoria sanduíches, são sete opções. O que leva o nome da casa é preparado no pão sírio (feito na casa), carne moída, pasta de alho e pickles (19 reais).

Filho de uma libanesa, Ricardo Hamdan é a segunda geração da família no Brasil. Foi na barra de Dona Zaina que ele ►





Nilson Rodrigues e mulher, a também cozinheira Marylaine Azevedo, abriram há nove meses o Empório Beirute: “O grande segredo da cozinha árabe é simplificar, não adianta ficar inventando muita coisa”, explica o chef

aprendeu todos os segredos da comida libanesa. “Inclusive, diferente dos sírios, usamos manteiga na comida, o que dá um sabor muito diferenciado”, explica Ricardo. Ele se encantou com a cozinha aos 12 anos, quando ajudava a mãe e a avó, Najla, a preparar verdadeiros banquetes para receber os amigos. “Ali sempre foi um ambiente de muita alegria e cantoria. É essa lembrança que eu tenho de infância”, diz. Apesar da memória afetiva, seu caminho acabou indo em outra direção. Formado em comunicação social, foi trabalhar na indústria farmacêutica e cervejeira. Durante um período morando nos Estados Unidos trabalhou em um restaurante e se reencontrou. Começou a preparar uns pratos em casa, em Rio Acima, mas logo percebeu que sua clientela estava em Belo Horizonte e, hoje, trabalha em uma dark kitchen atendendo pelo delivery. O pessoal gosta tanto do tempero dos Hamdan que em três meses ele se tornou um dos restaurantes mais pedidos do iFood na capital. Ricardo é também um personal

chef bastante requisitado. “Faço eventos grandes, mas já montei um jantar inspirado nas Mil e uma Noites para um casal”, diz. Um dos pratos que mais faz sucesso no cardápio, é o pernil de cordeiro marinado por mais de 24 horas em vinho e especiarias. Pelo aplicativo é possível pedir pratos executivos (41,90 reais cada), que são montados de acordo com o gosto do freguês e inclui proteína, arroz com lentilhas e cebola caramelizada, salada e pasta. O kit árabe jumbo pesa 1 quilo e vem com kibe cru, babaganouche, labne, tabule e homus e custa 103,90 reais e atende 3 pessoas com fartura. “Já vai tudo prontinho para colocar na mesa e servir. Mando até as folhinhas de hortelã para enfeitar”, afirma o chef, que hoje conta com uma equipe de dez funcionários.

Não precisa nem falar que a especialidade de Samira Abuid é a esfiha, tanto que resolveu batizar a sua loja como Prazer da Esfiha. A receita é centenária e vem lá dos tempos de sua avó, Sarah, que veio da Síria para BH quando a cidade estava nascendo.

A família chegou direto na Lagoinha e por lá permanece até hoje. Além da avó Sarah, Samira também aprendeu muitas receitas com a mãe, Linda. “Aos 5 anos de idade já abria esfiha com elas”, lembra Samira. No início a família atendia a comunidade sírio-libanesa e o Consulado da Síria. Os salgados, até então, eram feitos em casa. Até que em 2017, a cozinheira resolveu participar de uma feira temática na Savassi. Foi o que faltava para ter a coragem de montar seu próprio negócio. Abriu apenas uma portinha com um balcão, onde as pessoas retiravam seus pedidos. Foi pouco. Seis meses depois, precisou alugar um espaço maior para abrir o restaurante. Com a cozinha exposta, todo mundo pode ver o preparo da especialidade da casa. Por dia, são produzidas mais de 1 mil esfihas. A mais pedida é a de carne (6 reais, a grande; 1,50 real, a mini), além da opção aberta (2,50 reais). “É uma versão abrandada. Por exemplo, não uso a pimenta síria porque é muito forte”, admite Samira, que hoje conta com a ajuda da filha Luiza no comando da casa.

ONDE ESTÃO

ALADDIN

Avenida dos Engenheiros, 599,
Castelo, (31) 97510-9389.
@aladdinculinariaarabe

EMPÓRIO BEIRUTE

Avenida Prudente de Morais, 44.
@emporiobeirute44

NARJES

Rua Major Lopes, 240, São Pedro.
Avenida Augusto de Lima, 744,
Centro (Mercado Central),
(31) 98957-3014. @narjessabores

PRAZER DA ESFIHA

Rua Itapeçerica, 822, Lagoinha,
(31) 97544-6059. @prazerdaesfiha

RICARDO HAMDAN

(31) 98471-3932.
@ricardo_hamdan

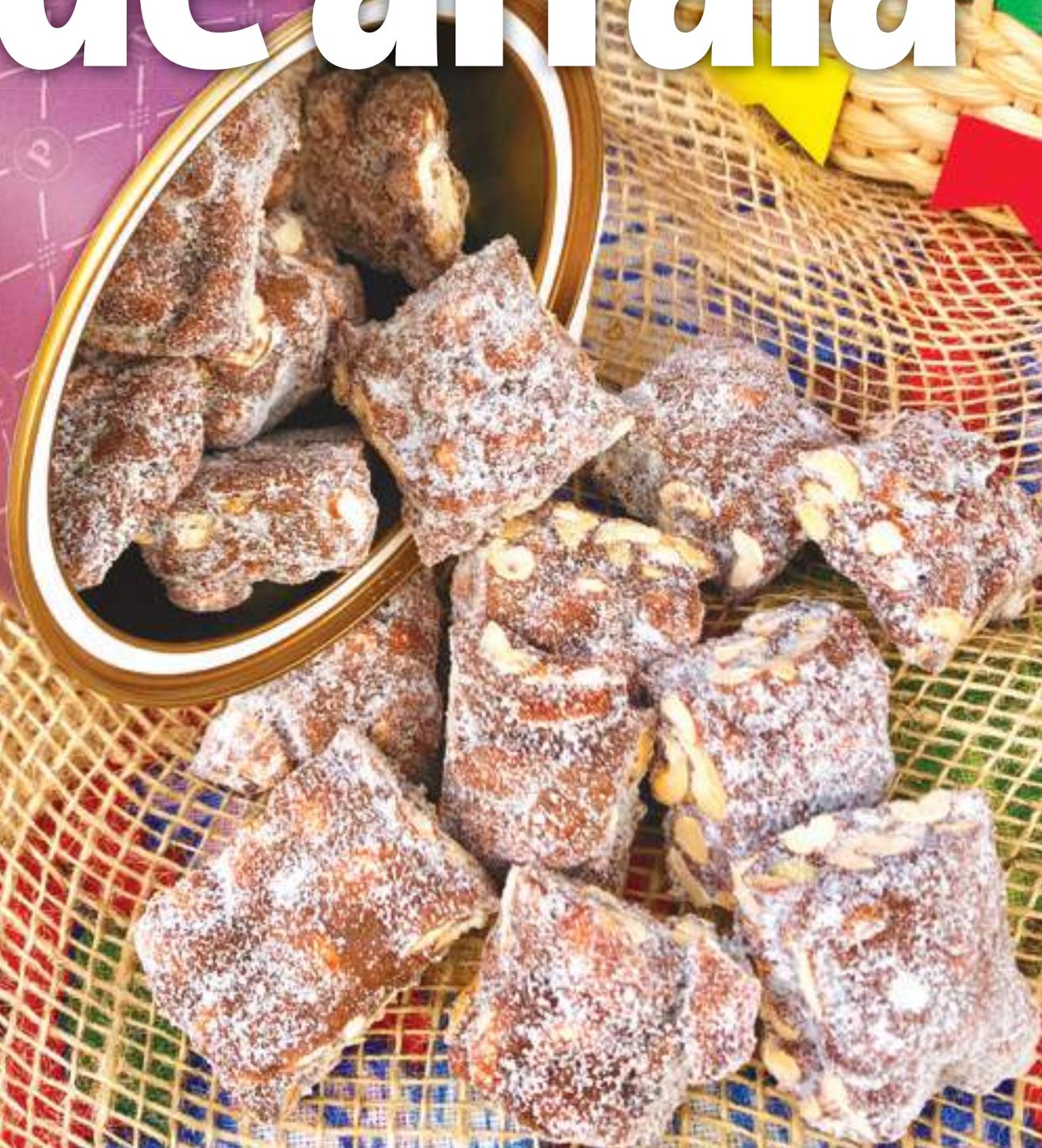
E tem gente abrindo o negócio mesmo sem ter nenhum pé no oriente. O Empório de Beirute, no Cidade Jardim, abriu há nove meses. O chef Nilson Rodrigues não tem família síria ou libanesa. Sua ligação com esse tipo de culinária vem dos mais de 40 anos que trabalhou em um restaurante árabe em Belo Horizonte. Ao se aposentar, juntou sua experiência à da mulher, a também cozinheira Marylaine Azevedo, e, juntos, criaram o restaurante que serve os clássicos do Oriente Médio. “O grande segredo da cozinha árabe é simplificar, não adianta ficar inventando muita coisa”, explica Nilson. A esfiha é uma receita de massa que o chef criou em 1984 e que usa até os dias atuais. São sete sabores e tem até um super brasileiro: frango com Catupiry. Os salgados custam 7 reais. No balcão, o cliente encontra várias pastas e acompanhamentos tradicionais, como o mjadra (arroz com lentilhas), salada marroquina e charuto de repolho. Os pratos são montados de acordo com a vontade do cliente e vendidos no quilo (49,90 reais). Nilson, que faz uma interpretação da comida vinda de terras que ele nunca pisou, sabe como ninguém vender o seu peixe, ou melhor, seu quibe, para os mineiros: “Tenho um tempero que não revelo porque é meu segredo. Mas não esqueço que vendo muito mais para brasileiros e descendentes do que para árabes. Preciso agradecer esse público.” ■



Refugiados sírios e donos do Aladdin, no Alípio de Melo, a professora de matemática Lama e o engenheiro eletricitista Ghassan Alhaddad (na foto, com a filha Lojin) encontraram na cozinha um jeito de recomeçar a vida em Belo Horizonte: “Amo poder apresentar esse sabor para os brasileiros”, diz Lama



Com gostinho de arraiá



Cinco espaços em BH que oferecem bolos, tortas e doces feitos de amendoim, paçoca e outras gostosuras típicas desta época do ano

Fotos: Divulgação

▶ RAFAELA MATIAS

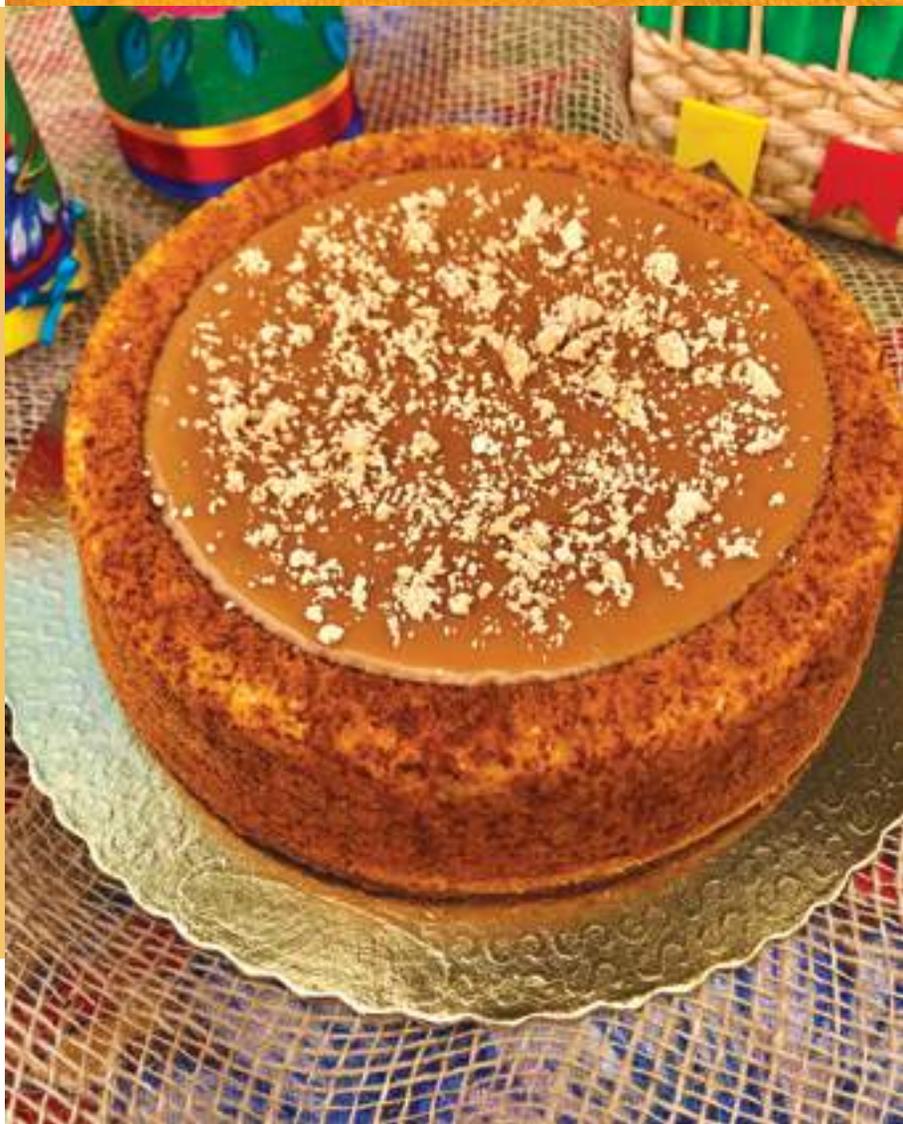
Pode acender a fogueira e preparar o xadrez. O mês mais frio do ano chegou e vem cheio de gostosuras típicas: paçoca, pé de moleque, bolo de milho e muito mais. Entrando no clima, docerias de Belo Horizonte preparam receitas inspiradas nas delícias das festas juninas para aquecer o clima – e a alma. Bolos, tortas e pavês que levam amendoim, coco, milho e outros ingredientes que não podem faltar nesta época do ano.



DOUSSERIE

Em junho, o espaço monta um cardápio especial. O carro-chefe é o bolo de paçoca, que a chef Nathália Braga preparou pela primeira vez para o aniversário da irmã. “Ela é fã de paçoca e assopra as velinhas nesta época, então decidi fazer uma homenagem. O sucesso foi tanto, que entrou para o cardápio fixo”, diz. A versão festiva é feita com brigadeiro e massa de paçoca, coberto com chantilly também à base do ingrediente (R\$ 190, com 12 fatias). Para se deliciar no lanche da tarde, tem a versão caseira com massa de paçoca e cobertura de doce de leite (R\$ 70). Ainda no cardápio junino, a Dousserie oferece uma receita de família: pé de moleque feito com chocolate, uma releitura da versão original, à base de rapadura. Sai a R\$ 28 a lata com oito unidades. “A gastronomia junina tem valor sentimental, e essa receita é da minha avó. É especial para a família e decidimos oferecer ao nosso público nesta época”, conta Nathália.

@dousseri ▶



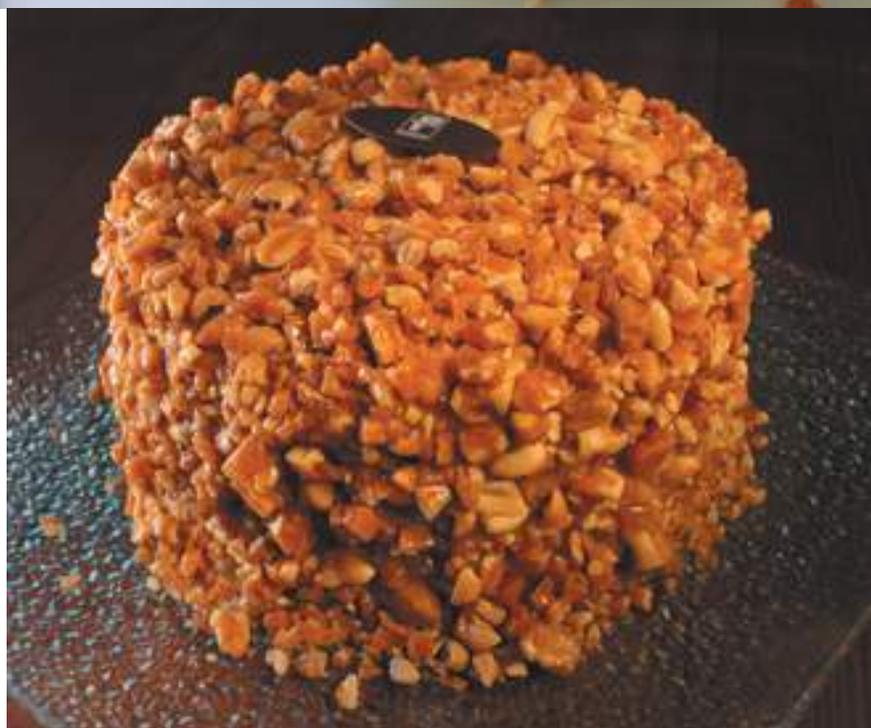


FANY BOMBONS

O pavê de amendoim foi criado há 10 anos pela chef Fany Balabram, como uma releitura do doce adaptada para o mês de junho.

A pedido de clientes, entrou para o cardápio fixo e está entre as três sobremesas mais vendidas na casa. Feito com biscoito, doce de leite e amendoim, o doce custa R\$ 16 (100 gramas) e é vendido à escolha do cliente. O pavê inteiro sai em três tamanhos (de R\$ 62, para dois, a R\$ 203, para doze pessoas). "Essa receita foi aprovada em primeira mão pela família e é sucesso o ano inteiro", garante Ari Balabram, filho da proprietária. Outra opção inspirada nas festas juninas é a torta crocante, feita com doce de leite e coberta de amendoim caramelado. A versão de seis fatias custa R\$ 124.

@fanybombons





CONFISERIE BY CYNTHIA GÉO

Um dos mais queridos pelos mineiros, o bolo de fubá não pode faltar no mês de junho. Por isso, a chef Cynthia Géó preparou uma versão com calda de goiabada. Em formato esfera, a delícia custa R\$ 105, com doze fatias. "O bolo foi inspirado nas festas juninas, levando em consideração que tem tudo a ver com a mineiridade. Mineiro gosta de goiabada", diz. A sobremesa é servida na casa há três anos, sempre na época junina. "É um produto que tem ótima saída." Outro doce que entra na carta do mês de junho é a canjica.

No potinho de 500 ml decorado, ele sai a R\$ 60 e serve duas pessoas, nos sabores amendoim ou coco.

@confiserie_by_cynthiageo



Fotos: Divulgação

CRIS MARQUES CHOCOLATES FINOS

Os chocolates são o carro-chefe da casa e, em junho, ganham versões especiais inspiradas nos ingredientes da época. Por R\$ 5,50, a barra de 27 gramas sai nas versões chocolate branco com pedaços de goiabada, chocolate ao leite com recheio de creme de doce de leite e chocolate ao leite com amendoim. "São versões diferentes, que vieram da inspiração desta época do ano e do desejo de oferecer algo típico", afirma Cris Marques. O espaço tem ainda os bolos piscina de fubá com calda de goiabada ou doce de leite (R\$ 95, para dez pessoas) e o bolo de coco cremoso, que tem massa de coco e recheio de creme de coco. Na versão de paçoca, a sobremesa tem canela na massa e cobertura de creme de paçoca (R\$ 50, para oito pessoas).

@crismarqueschocolates





Fotos: Divulgação



BITTERSWEET CONFEITARIA SAUDÁVEL

Aqui, as comidas típicas de festa junina são feitas com ingredientes saudáveis. A proposta é oferecer opções para quem não resiste a um docinho, mas prefere as versões lowcarb e funcionais, sem açúcar, sem trigo e sem lactose. “É possível se deliciar com tudo de gostoso que esta época do ano oferece, sem precisar sair da dieta”, afirma a chef Letizia Cunha. O “pé de moça” é uma versão macia e cremosa do tradicional “pé de moleque”. Doce típico de festa junina, a versão Bittersweet é feita sem lactose e sem açúcar (R\$ 10,90 a unidade). Outra delícia é uma espécie de brownie com chocolate branco e coberta por uma camada de crumble de coco e castanhas de caju. O doce é feito com farinha de arroz e sem açúcar (R\$ 11,90 a unidade). Há ainda a torta de paçoca e brigadeiro, em uma versão saudável com massa de farinha de castanha de caju e cacau e brigadeiro de leite de amêndoas com chocolate 70%. Sem açúcar e sem leite em sua composição, a fatia custa R\$ 19,90.

[@bittersweetdesserts_](#) ■



Romeu Zema, Cris Carneiro, Argeo Géo



Adolfo Géo Filho e Daniel Borja



Cló Wanderley, Henrique Salvador



Silvia Nascimento, Frederico Silva



Joyce Campos Mendes, Rogério Araújo



Helóisa Thomasi, Marco Antonio Almeida

LEILÃO, SOLIDARIEDADE E SHOW DA PAULA FERNANDES

A Fazenda Agéo, em Paraopeba, foi palco de um concorrido leilão de cavalos da raça mangalarga marchador. O Leilão Prime Fest Agéo, organizado pelo criador Argeo Géo, contou com a presença de mais de 600 convidados, entre eles o governador Romeu Zema. Um show da cantora Paula Fernandes encerrou a festa. O ponto alto foi a doação de um potro com 100% de seu lance (165 mil reais) destinado ao Instituto Mário Penna. Fotos: Edy Fernandes.



Adolfo Géo Filho, Marco Antonio Almeida, José Murilo Procópio



Eugênio Mattar, Romeu Zema, Argeo Géo, Salim Mattar



Paula Fernandes



Luiza Géó



Cris Carneiro, Marco Antônio Leite, Paulo Sérgio Mello, Sandro Fusca e Romeu Zema



Luiz Felipe e Larissa Procópio de Carvalho



Emir Cadar Filho, Júlia Nogueira



Isa Salles



Gládina e José Murilo Procópio



Beth Nejm



Argeo Filho, Julia Figueiró



Thaiane Nejm

SOCIEDADE



José Henrique Salvador e Natália



Patrícia Beltrão, Luciana Junqueira, Elisa Guatimosim



Maria Tereza e Terezinha Geo, Vanessa Geo



João Lucas e Luiza Laborne



Vinicius Kalid, Lucas Kallas, João Lucas Kallas e Alberto Freitas Ramos Júnior



Gabriela Coelho, Laura Géo



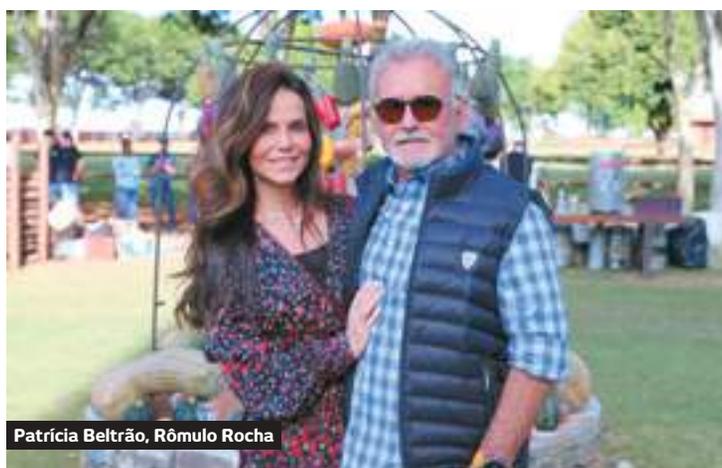
Júlia Nogueira, Maria Helena e Emir Cadar



Thaiane e Beth Nejm



Argeo Géo, Marco Antônio Viana Leite



Patrícia Beltrão, Rômulo Rocha



Rodrigo e Verônica Nunes



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
e fale com um de nossos consultores.



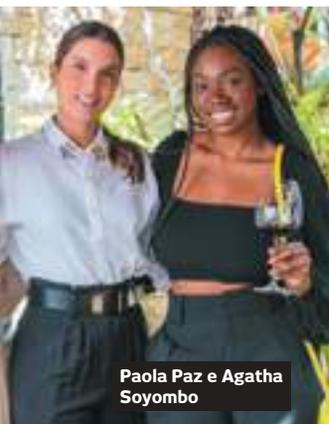
Veronica Romano e Bruno Gomide



Fabiola Paiva, Deborah Zandonna e Ludmilla Rangel

ZAK NO DIA DOS NAMORADOS

Em almoço no D'Artagnan Bistrô, a grife Zak, de moda masculina, reuniu um time de influenciadoras digitais e jornalistas para lançar sua campanha de Dia dos Namorados, Forever Love. O CEO da marca, Bruno Gomide, recepcionou os convidados, que puderam conferir alguns dos lançamentos para a data. Fotos: Vivian Moreira.



Paola Paz e Agatha Soyombo



Barbara Feu e Bruno Reis



Natalia Vasconcelos, Livia Giovanardi e Isabela Faria



Gui Torres e Gaby Menotti



Bruno Marinho e Bruno Gomide



Isabela e Fabricia Teixeira



Georgia Brantt, Carina Pereira e Gabriele Rodrigues

AROMATIZADOR NATURAL

FOCO, MEMÓRIA, E DISCIPLINA

O spray natural de ambientes **Concentração** potencializa o foco e a organização quando utilizado durante a realização de atividades profissionais ou de estudo.

Seu aroma cítrico proveniente de óleos essenciais puros, juntamente com as essências florais, fortalece a memória, alivia a dispersão e promove a absorção de conhecimentos.

É um produto vegano, não testado em animais, 100% natural, livre de transgênicos e certificado pela Anvisa.



Compre pelo QR Code.
Entrega em todo Brasil



bomcoracaoaromas.com.br



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



(21) 96823-7851



[/bomcoracaoaromas](https://www.facebook.com/bomcoracaoaromas)



O tombo da árvore

No final do ano passado eu me mudei. O novo apartamento fica em uma grande avenida, mas tão arborizada que, ao andar por ela, nem sentimos que é tão movimentada. A sensação é de estarmos em uma estradinha com verde por todos os lados. Esse com certeza foi um dos atrativos que consideramos ao resolvermos nos mudar.

Depois da mudança, a sensação de ter feito a escolha certa só aumentou. Da minha janela no 4º andar vejo montanhas, muitos passarinhos, borboletas, e ainda tive a deliciosa surpresa de um suave farfalhar das folhas sempre que as árvores balançam. Teve até uma vez que um prestador de serviço me perguntou se estava chovendo. Expliquei que era o som das folhas ao vento e fiquei feliz, pois na minha opinião nada melhor que barulhinho de chuva, mesmo sem estar chovendo de fato.

Das janelas da sala e da cozinha eu avistava três grandes árvores. Sim, no passado. Porque nessa semana, sem o menor aviso, a maior delas foi cortada.

Foi logo de manhã. Minha funcionária avisou que não dava para sair pela garagem do prédio, pois tinha um guindaste estacionado na frente dela. Estavam podando a árvore. Corri para a janela e fiquei triste ao ver que ela realmente estava “pelada”. Comecei a pesquisar sobre poda de árvores para saber em quanto tempo elas tornam a brotar, mas antes que eu descobrisse, meu sogro, que estava aqui, avisou: “Olha, estão cortando todos os galhos!”.

Com tristeza vi que era verdade. Não bastou deixarem a árvore nua, estavam ceifando os braços dela! Minha filha começou a chorar. Ela também adorava aquela árvore que fazia sombra na nossa sala e onde víamos ninhos de passarinhos. Minha vontade foi de chorar junto, mas um alarme soou em mim. Iriam cortar as outras também? Fui correndo perguntar se os vizinhos sabiam de alguma coisa e eles, também tristes, me tranquilizaram dizendo que era “só” aquela, pois ela estava condenada. E não seria apenas os galhos. Ela inteira seria cortada.

Fiquei arrasada, então meu marido desceu para entender direito aquela história e os funcionários da poda contaram para ele que achavam que a remoção da árvore tinha sido solicitada pelo restaurante que ficava em frente. Mesmo chateada, compreendi, pois se ela estava condenada, realmente corria risco de cair em cima do estabelecimento, dos carros e tudo mais.

O serviço durou a manhã inteira. Quando eu saí à tarde, encontrei apenas o resto do tronco no chão, um pequeno resquício remanescente do que um dia havia sido aquela árvore. Só que ao analisar o tronco, vi que ele não estava oco, nem esfarelado, nem parecendo estar doente de alguma forma. Não entendo nada de árvores, mas aquele (agora) toco parecia bem saudável para mim. E a árvore era tão frondosa e com folhas tão verdes... Será que realmente era necessário cortá-la?

“Na verdade, acho que todas as árvores do mundo deveriam ser tombadas como patrimônio histórico e apenas serem abatidas em casos extremos”

Nunca vou saber e não há mais nada a se fazer. O barulhinho de chuva calou-se. Os passarinhos já devem ter feito outros ninhos. E para conseguir sombra, agora preciso fechar a cortina.

Só me resta torcer para que as outras árvores da avenida continuem ali e que não sejam condenadas por ninguém... Na verdade, acho que todas as árvores do mundo deveriam ser tombadas como patrimônio histórico e apenas serem abatidas em casos extremos. Para que elas não corram o risco de sofrerem um tombo desnecessário... E levarem com elas a vista e a vida das nossas janelas. ■

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



PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

*Mãe, exemplo maior de
amor e dedicação à vida!*

Responsável Técnico: Dra. Erika Correa Vrandeic - CRM/MG 28.946 - b2bdesign.com.br

 @biocor_instituto  @biocor_instituto



Biocor
INSTITUTO

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