

encontro



ANOS

UM BALANÇO
DE DUAS
DÉCADAS
DE SUCESSO

PERSONALIDADES
FALAM DE
SUA HISTÓRIA
COM A REVISTA

COMO ERA
O MUNDO EM
2002 E O QUE
MUDOU EM BH



3 SUÍTES | 116M²

**AGENDE UMA VISITA
AO DECORADO**

 **(31) 4009-7007**



JÁ PENSOU EM MORAR EM UM RESORT NA ESQUINA MAIS CHARMOSA DA SAVASSI?

PERNAMBUCO COM INCONFIDENTES

SOUL

SAVASSI

CAPRAIO

premium



MAIS QUE UM LAR, UM LIFESTYLE

VOCÊ NUNCA IMAGINOU TER TUDO ISSO TÃO PERTO DE CASA

A high-angle photograph of a resort pool area. In the foreground, several lounge chairs are arranged in a semi-circle on a white deck. The pool water is a vibrant blue-green. In the background, a modern building with large windows and balconies is visible. Palm trees and other tropical plants are scattered throughout the scene. The overall atmosphere is one of luxury and relaxation.

SOUL
SAVASSI

CAPARÃO

premium

Oncoclínicas.
Somos o **maior**
grupo de oncologia
da América Latina.

#Para
venc



Somos mais de 1.900
médicos especialistas e mais
de 5 mil colaboradores.



129 unidades em 33 cidades
do Brasil, conectadas com Estados
Unidos, Europa e Israel.



Temos um dos mais modernos
laboratórios de genômica do Brasil,
o OC Precision Medicine.

gruponcoclinicas.com

Responsável técnico: Dr. Bruno Lemos Ferrari | CRM-MG 26609

er
o câncer
ao seu lado

 oncoCLÍNICAS

Sua vida. Nossa vida.

A IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES VENDE

BELÍSSIMA CASA

CONSTRUÍDA EM UM
TERRENO DE 2.337 M²
NO VALE DOS CRISTAIS

Aponte sua câmera e saiba
mais sobre este imóvel.



exclusiva

5 SUÍTES, CINEMA, BAR, SALA DE JOGOS, DECK, SAUNA, GOURMET INTEGRADO,
PISCINA COM BORDA INFINITA COM VISTA PARA AS MONTANHAS.

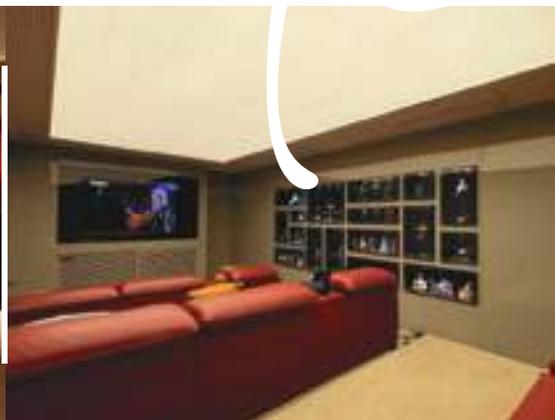
@somansoes

/SóMansõesImobiliária

www.somansoes.com.br



convivência



Av. Luiz Paulo Franco, 1.063
Loja 6 | Belvedere

FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009

IMOBILIÁRIA

SÓ MANSÕES

8+ pH

naturalmente
alcalina
zero sódio

VOCÊ SE PREOCUPA COM SUA SAÚDE?

AYLA® é uma água natural que brota das profundezas das ricas terras de Minas Gerais.

Por ser **zero sódio** e **naturalmente alcalina**, garante uma melhor hidratação do que as águas comuns. Com alto teor de magnésio, considerado o “mineral da vida”, a AYLA® tem tudo que seu corpo precisa para ficar em equilíbrio.



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



8+
pH
alcalino

ZERO
sódio

AYLW
sem gás

ALKALINE WATER

AYLW

pH 8+



22 ENTREVISTA
Candidato a vice-presidente pelo Novo, deputado federal Tiago Mitraud fala da corrida eleitoral

32 CIDADE
Novos empreendimentos imobiliários prometem mudar a cara da Savassi

48 NEGÓCIOS
Ouro Minas é o primeiro hotel no Brasil a representar a bandeira Dolce da norte-americana Wyndham Hotels & Resorts

60 CULTURA
Os "portraits" a lápis e giz de Anthony Martin Bermudez, consultor artístico do espaço cultural Allettare

66 PET
Saiba como evitar que o animal de estimação sofra com problemas na boca

72 VEÍCULOS
O luxo da divisão Maybach, da Mercedes-Benz

Jackson Romanelli/EM/DA Press.

96



CAPA: Oro Comunicação



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

 MANOEL
BERNARDES

©   www.manoelbernardes.com.br

78 **CAPA**
Reportagem especial comemora os 20 anos da revista Encontro

120 **SOCIEDADE**
Corrida Encontro Delas movimenta a Lagoa Seca, no Belvedere

Studio Tertúlia/divulgação



104

COLUNAS

54 **ENCONTRO COM A MINERAÇÃO**
Minas Gerais supera Pará em faturamento no setor mineral no primeiro semestre de 2022

56 **DÉCOR**
Os traços únicos e imponentes de Douglas George

58 **NUTRIÇÃO**
Dicas para uma refeição com o papai

64 **PET**
A importância da higiene bucal de seu animal

116 **NA MESA**
A bela vista do bar Palito

ARTIGOS

20 **PEDRO LOBATO**
Por que o PIX faz sucesso

28 **PATRICIA DE CASTRO VÉRAS**
Cartórios mais modernos

44 **LOUIS BURLAMAQUI**
O propósito do propósito

118 **RODRIGO A. FONSECA**
Garrafas de vidro em risco?

130 **PAULA PIMENTA**
Gripe escolar



“A VIDA É A ARTE DO ENCONTRO.”

Nossos parabéns à Encontro pelos 20 anos de história valorizando e celebrando o melhor de Belo Horizonte.

AV DO CONTORNO 5727 | @THEHOUSEOFICIAL

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
 Iêva Tatiana
 Larissa Campos
 Marcelo Fraga
 Marina Dias
 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
 Rígleia 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



ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
 aduarte@revistaencontro.com.br

Um caso de amor com Minas e BH

“Você viu como fulana está bonita na capa da **Encontro** deste mês?”; “Lembra quando o cachorrinho de sicrana saiu na reportagem sobre mundo pet?”; “Aquele chef estrelado abriu um restaurante novo aqui no bairro, vamos? Li na coluna de gastronomia”. Nos 20 anos de **Encontro**, milhares de mineiros puderam se ver – e ficar por dentro das novidades do estado e da capital – nas páginas das 250 edições regulares, 168 suplementos e 63 edições especiais da maior e mais importante revista de variedades de Minas Gerais. Essa, aliás, é a marca da publicação desde seu primeiro número: dar vez e voz aos mineiros que se destacam pelos seus feitos nas mais diversas áreas, além de contar aos leitores o que de mais relevante acontece por aqui, seja em sua versão física seja na internet ou nas redes sociais. Não à toa, duas das personalidades convidadas a dar seu depoimento sobre as duas décadas da revista salientaram a importância desse olhar cuidadoso e carinhoso para com Minas e Belo Horizonte. “Ao longo dessas duas décadas, **Encontro** tem cumprido com maestria a missão de dar visibilidade às atrações e vivências de nosso Estado, além de potencializar os grandes feitos de mineiros que se destacam mundo afora”, disse o governador Romeu Zema. “A revista sempre valorizou o que de melhor existe em BH, pela cultura, gastronomia, inovação empresarial e diversas outras áreas”, frisou o prefeito Fuad Noman. Esta edição comemora a longevidade da revista que, apesar de não virar as costas para os problemas de seu entorno, gosta de Minas e de sua capital. E ainda mais daqueles que ajudam a tornar este lugar tão especial.

UMA JUSTA HOMENAGEM

Uma das capas de maior sucesso nestas duas décadas foi a que fizemos com a médica pediatra Filomena Camilo do Vale, em 2018. Sob o título “As lições da Dra. Filó”, a reportagem repercutiu uma palestra que viralizou - no Brasil e no mundo - sobre educação na era do smartphone. Suas palavras cheias de sabedoria a transformaram em referência na relação entre pais e filhos. No último dia 5 de agosto, o trabalho incansável da médica, que atende no CTI pediátrico da Santa Casa, foi mais uma vez reconhecido. Ela recebeu do ministro da Saúde, Marcelo Queiroga, no salão nobre do Palácio do Planalto, em Brasília, a medalha Oswaldo Cruz, que é dada a profissionais “que ajudam a desenvolver ações em benefício da saúde dos brasileiros em todo o país”. Dra. Filó fez uma emocionante postagem em sua página no Instagram, em que agradeceu aos colaboradores da Santa Casa, à família, amigos, pacientes e seguidores. “Esse reconhecimento em primeiro lugar é para Deus”, escreveu. “Que Jesus continue me concedendo a graça de ajudar quem precisa, seja no âmbito da medicina ou espiritual.” ■



Dra. Filó com o marido, o engenheiro Anselmo de Carvalho, na cerimônia de entrega da medalha Oswaldo Cruz



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



TECNOLOGIA & ATENDIMENTO HUMANIZADO

NO VILA DA SERRA

000118



Estacionamento
gratuito



+ de 3000
exames



Atendimento
domiciliar



Vacinas



Tecnologia 3D
durante a coleta



Espaço
kids



+ de 40
convênios



31 **3532.2100**

Alameda Oscar Niemeyer, 400
LJ 1 - Vale do Sereno - Nova Lima
Em frente ao Hospital Biocor



FALE COM A ENCONTRO

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

CASAL ABRE LIVRARIA EM LOCAL DA ANTIGA OUVIDOR

Os servidores públicos Tatiane Fontes Ladeira e Frederico Alves Pinho inauguraram a Livraria Jenipapo no local onde funcionava a antiga Livraria Ouvidor. Os dois são apaixonados por literatura e decidiram tomar uma atitude ao saber que o tradicional espaço seria fechado

📷 Sucesso!
Juliana Rocha (@julianaignacchiti)

📷 Muito sucesso para esse casal e para a Jenipapo.
Mariana Borges (@marianabsantana)

📷 Maravilhosa notícia!
Carla Marinho (@c_marinho_)

AS HISTÓRIAS DE ANIMAIS QUE FORAM VÍTIMAS DE MAUS-TRATOS E SE TORNARAM MASCOTES DE EMPRESAS

Relatos de animais abandonados pelas ruas, infelizmente, são bastante comuns. No entanto, alguns empresários têm mudado as vidas desses bichos ao adotá-los para ganhar a companhia, não apenas de uma família, mas de uma empresa.

📷 Que lindo!
Thaís Neves (@thaisneves7656)

📷 Que nobre!
Evellin Weide (@evellinweide)

📷 Que exemplo!
Adriana Reis (@adrianaasreis)

PREFEITURA DE BELO HORIZONTE SE REÚNE PARA DEBATER USO OBRIGATÓRIO DE MÁSCARAS

O prefeito de Belo Horizonte, Fuad Noman, se reuniu com a Secretaria Municipal de Saúde para debater a prorrogação do uso obrigatório de máscaras em locais fechados. A medida estava prevista para ser finalizada no dia 31 de julho, mas o prazo foi aumentado.

📷 A gripe está muito forte. Acho prudente manter pelo menos até a primeira quinzena de agosto!
Denise Gaia (@degaia59)

📷 Belo Horizonte é uma ilha, só pode ser isso. É ridículo o uso de máscaras ser obrigatório. Já deu!
Nahianne Debiasi (@nahianne)

📷 O ideal seria manter até o final do ano.
Fernando Ferraz (@gutferraz2019)

📷 O uso de máscaras em BH hoje é a coisa mais sem sentido e hipócrita deste planeta.
Cacá de Brito (@cacadebrito)

VEREADOR WANDERLEY PORTO LUTA PELA CAUSA ANIMAL NA CÂMARA MUNICIPAL

O vereador Wanderley Porto (Patriota) lutou para que a causa animal fosse incluída em uma das comissões permanentes da Câmara de BH. O movimento teve como consequência a oficialização da Comissão de Meio Ambiente, Defesa dos Animais e Política Urbana, da qual é presidente.

📷 Obrigado @revista_encontro por nos ajudar nessa luta tão nobre que é a busca pelo bem-estar animal! Vamos conceder voz a eles em nosso mandato!
Wanderley Porto (@wanderleyporto)

📷 Show!
Sandra Bruzzi (@bruzzisandra)

📷 Parabéns, vereador, pelo trabalho de excelência que tem realizado. BH tem futuro! Transformar é possível!!!
Ana Alquimim (@anaalquimim)

📷 Parabéns, Vereador Wanderley Porto e parabéns para a revista Encontro.
Tito Lívio (@titolivio1)

📷 Merecido reconhecimento. BH tem futuro!
Suzane Lacerda (@suzaneslacerda.sl25)

TEDXBELo HORIZONTE REALIZA MAIS UMA EDIÇÃO DO EVENTO NA CAPITAL MINEIRA

Com a intenção de inspirar as pessoas e com a participação de 13 palestrantes, o evento TEDxBelo Horizonte volta a ser realizado na cidade no Sesc Palladium. Nina da Hora, Gabryele Moreira e Ado Jório de Vasconcelos são alguns dos palestrantes.

📷 Maravilhoso!
Diego Parreiras (@diegoparreiras)

📷 Vai ser incrível!
Varda Kendler (@vardakendler)

📷 Ai, que tudo! Conhecimento, cultura, informação: tudo que BH e o nosso Brasil precisa. E claro, o mundo. Ouse saber. TEDx: fonte de muito saber. Super indico.

Adriana Guimarães (@eudrianaguimaraes)



Divulgação

O empresário Rubens Menin é conhecido, entre outras coisas, por ser o dono da MRV, a maior construtora da América Latina. Além disso, também é proprietário de uma série de negócios; um banco, o Inter; uma rede de TV, a CNN; e uma rádio, a Itatiaia. Mas, agora, está com uma novidade. Menin traz para o Brasil seus vinhos premiados.

📷 Assisti um programa na CNN sobre essa vinícola dele em Portugal. Coisa fina!
Angélica Araújo (@angelicapi2017)

📷 Aquele tipo de notícia que muda seu dia!
Bruno Versiani (@bruno_versiani)

📷 Só sucesso!
Alessa Moraes (@alessamoraes08)

📷 Coloca o vinho português na roda para a gente degustar!
Arthur Monteiro

[f](#) /revistaencontro

[📷](#) 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

UMA PITADA
DE **SÁTIRA**
TRANSFORMA
QUALQUER
MOMENTO.

E AÍ? QUAL SÁTIRA VOCÊ QUER VIVER HOJE?

VILA DA
SERRA

CAS
TELO

BOULE
VARD

CON
CEITO

LOUN
GE



Por que o PIX faz sucesso

Lançado pelo Banco Central (BC) em novembro de 2020, o PIX, sistema de transferências instantâneas de dinheiro, não esperou completar um ano de funcionamento para mostrar que é a mais bem sucedida iniciativa de melhoria de serviços bancários a favor dos usuários nos últimos anos.

A aceitação do PIX foi imediata e, desde o lançamento, não pararam de crescer as adesões ao sistema. Os números são impressionantes, tanto os de pessoas inscritas quanto os das médias mensais dos valores transacionados.

Logo no segundo mês de funcionamento, o PIX fechou dezembro de 2020 com 56 milhões de usuários, que transacionaram mais de R\$ 156 milhões. A evolução foi tal, que, atualmente, o movimento financeiro mensal do sistema é em média quatro vezes maior, tomando dezembro como comparação.

No ano seguinte, 2021, o número de usuários mais do que dobrou: eram 117,7 milhões em dezembro, mês em que o valor das transferências passou dos R\$ 718 milhões. Em 2022, o sucesso continua. Em junho deste ano, mais de 130 milhões de cadastrados movimentaram R\$ 889 milhões. Ou seja, as transferências via PIX podem chegar a R\$ 1 bilhão em dezembro.

Tem crescido o número de usuários que passam a usar exclusivamente o sistema em suas operações bancárias, com destaque para os pagamentos de pessoas físicas a empresas que, nesse caso, disponibilizam seus QR Codes.

Segundo o Banco Central, em novembro de 2020, primeiro mês de funcionamento do PIX, foram realizados 1,4 milhão desses pagamentos. Em dezembro do ano seguinte, esse número evoluiu para surpreendentes 202 milhões de transações, patamar que deve ser ampliado ou, pelo menos, mantido em dezembro deste ano.

Ao cumprir o que prometeu, o PIX ganhou a confiança do brasileiro: realiza em segundos a transferência de recursos entre a conta do emissor para a do recebedor, mesmo que seja entre bancos diferentes. A eficiência do sistema representou um avanço inédito no Brasil. É a tecnologia vencendo uma das heranças malditas de nosso atraso: a burocracia.

O PIX tem, ainda, outros atrativos. Um dos principais é o fato de ser totalmente gratuito, ou seja, não cobra anuidade, como fazem os cartões, e é livre das tarifas bancárias que, dependendo do valor ou da frequência das transferências, acabam pesando na conta do usuário.

Outra explicação para tão grande e tão rápida adesão das pessoas físicas ao PIX é algo próprio da realidade brasileira. Como se sabe, sempre foi expressivo o trabalho informal em nosso país, situação provocada tanto pela carga tributária sobre a folha de pessoal contratado quanto pela baixa oferta de vagas em relação à demanda.

Esse desequilíbrio é ordinariamente crônico e se torna agudo em épocas de crise, como ocorreu durante a pandemia do coronavírus.

“A eficiência do sistema representou um avanço inédito no Brasil. É a tecnologia vencendo uma das heranças malditas de nosso atraso: a burocracia”

Muita gente que perdeu o emprego ainda não conseguiu uma assinatura nova em sua carteira de trabalho e tem se virado como trabalhador autônomo ou avulso. Como já tinha conta bancária, o PIX veio a calhar para receber por seu trabalho e pagar seus boletos.

Sim, a bandidagem – outra praga que nos assola – tentou se aproveitar da simplicidade com que as transações são realizadas. Mas não foi além de repetir velhos golpes que exigem a atenção enganada do correntista ou a sua presença física mediante sequestro. Ou seja, nada que já não fosse praticado com os cheques, os cartões ou o acesso pessoal aos caixas eletrônicos, perigos que demandam a atenção e os cuidados de sempre.

Como se vê, há muitas as razões para o sucesso do PIX. Mas a que realmente conta é que, desta vez, fez-se algo no Brasil totalmente a favor dos clientes, todos eles. ■

SENSIA

PAMPULHA

APARTAMENTOS TOTALMENTE
PERSONALIZÁVEIS PARA
**COMBINAR COM SEU
ESTILO DE VIDA.**

2^e3 QUARTOS
COM SUÍTE
**E VARANDA
GOURMET**

APARTAMENTOS
DE
62 A 80
METROS NADA
QUADRADOS

**LAZER
PREMIUM**
EQUIPADO E
DECORADO

A **Sensia** chegou para fazer
cada pessoa encontrar o seu
lugar no mundo. Aqui você pode
escolher o apartamento, a planta e
cada detalhe que vem junto com ele.



Saiba mais em
MEUSENSIA.COM.BR

Escaneie o QR Code
para falar pelo WhatsApp.
Visite nosso decorado:
Av.do Contorno, 8955, Gutierrez



Endereço:
Rua General Aranha,
340, bairro Liberdade,
Belo Horizonte
Estande no local.

“Ou a gente ousa ou se contenta com mais do mesmo”

Lançado candidato a vice-presidente, deputado federal Tiago Mitraud, do Novo, fala sobre a campanha ao lado de Luiz Felipe D’Ávila, sua experiência na Câmara e as práticas do governo Zema que quer replicar em Brasília

▶ ALESSANDRO DUARTE

No final de julho, o Novo, partido do governador Romeu Zema, lançou o cientista político paulistano Luiz Felipe D’Ávila candidato ao Palácio do Planalto. Para completar a chapa foi chamado o deputado federal por Minas Gerais Tiago Mitraud. Para entrar na disputa, Tiago - que obteve mais de 70 mil votos em 2018 e foi escolhido, este ano, o melhor deputado do estado pelo Ranking dos Políticos - deixou de lado a possibilidade de reeleição. É uma disputa difícil, já que o partido não costuma aparecer com mais de 1% nas pesquisas de opinião. Mas ele lembra da eleição de Zema, há quatro anos, que às vésperas do pleito também não aparecia como um dos favoritos. A dupla tem chances, então? “Não dá para descartar”, afirma ele. Nesta entrevista, Tiago fala de sua expectativa com a campanha, critica a polarização entre Lula e Bolsonaro e mostra-se esperançoso com os próximos passos da disputa. “Muita gente vota no Lula porque não quer o Bolsonaro e muita gente vota no Bolsonaro porque não quer o Lula. Falta à população ver que existem alternativas.”

ENCONTRO - Por que um deputado bem avaliado, em seu primeiro mandato, resolve não disputar a reeleição para ser candidato a vice-presidente

QUEM É

TIAGO LIMA MITRAUD DE CASTRO LEITE, 36 ANOS

ORIGEM

Brasília (DF)

FORMAÇÃO

Formado em administração de empresas pela Universidade Federal do Paraná

CARREIRA

Deputado federal por Minas Gerais, eleito em 2018. Presidente da Frente Parlamentar da Reforma Administrativa. Foi presidente da Confederação Brasileira de Empresas Juniores e CEO da Fundação Estudar. Participou do Programa de Desenvolvimento de Lideranças da Harvard Business School. É candidato a vice-presidente pelo Novo.

numa chapa que, quando aparece bem, tem 1% nas pesquisas de intenção de voto?

TIAGO MITRAUD - Primeiro, 1% de intenção de voto é o mesmo que o Zema tinha quatro anos atrás, nesta altura do campeonato, né? Então, não dá para a gente descartar a possibilidade dessa

eleição, considerando o que aconteceu em um cenário muito parecido aqui em Minas, com dois candidatos altamente rejeitados, do PT e do PSDB. Os eleitores só foram conhecer a alternativa faltando cinco dias para a eleição. Acho que a gente tem um cenário parecido na eleição nacional deste ano. Os dois candidatos que estão na frente são altamente rejeitados. Muita gente vota no Lula porque não quer o Bolsonaro e muita gente vota no Bolsonaro porque não quer o Lula. Falta à população ver que existem alternativas. Além disso, o motivo que me fez me juntar a essa chapa foi o mesmo que me fez ser candidato a deputado federal. Se fosse olhar só para meus interesses pessoais, não precisava sair da minha carreira para virar deputado, não precisava ter entrado na política. Mas era algo que precisava ser feito. Hoje, a qualidade média dos políticos do Brasil é muito ruim. A gente está entregue ao mesmo sistema populista há décadas, com políticos que se importam muito mais em se reeleger do que em melhorar o país de verdade. Ou a gente ousa e dá passos como esse que eu estou dando agora ou temos de nos contentar com mais do mesmo, né?

Você, de alguma maneira, se decepcionou com o Congresso Nacional? Não, porque eu não tinha expectativa nenhuma. Mas, obviamente, minha per-



cepção do Congresso não era muito boa. Se fosse boa, eu não teria me candidato. Mas, hoje, a Câmara não é o melhor lugar para que eu continue contribuindo com esse projeto de mudança política do Brasil. Temos excelentes candidatos na chapa de Novo aqui em Minas. Então, não tem porque eu ficar ali para sempre, se outras pessoas, tão boas quanto ou melhores que eu em muitos aspectos, almejam se eleger.

Quais foram, na sua opinião, suas principais contribuições para o Congresso nesse mandato que já está se encerrando?

Acho que, primeiro, mostrar que a política também é coisa de gente comum, de quem não tem família política, que não tem interesse pessoal na política, que não foi prefeito, vereador, deputado estadual e nada disso. Eu acho que a minha entrada, em 2018, vindo de um ambiente totalmente fora da política, já mostra para a população que há, sim, espaço para cidadãos comuns, indignados com a forma como a política é feita no Brasil. Depois disso, acho que consegui, ao longo desse mandato todo, ser alguém que manteve a coerência do início ao fim, que fez exatamente aquilo que se propôs a fazer, não abrindo mão de valores, de ideias que eu coloquei em campanha, para me render ao sistema político. Quando me candidatei, as pessoas falavam que, com certeza, não iria me eleger. Para elas, era impossível alguém sem vínculos políticos virar deputado federal. Outras falavam que, se eu conseguisse me eleger, eu me entregaria rapidamente ao sistema, iria enganar a população e coisas assim. Consegui mostrar que essas duas hipóteses estavam erradas. Meu mandato, assim como de outros deputados do Novo, mostrou que é possível ter uma boa atuação respeitando o dinheiro do cidadão. Hoje, sou o parlamentar mais econômico do Congresso. Tenho um grupo de seis assessores, não uso nem 15% da cota parlamentar, não uso nenhuma das regalias e privilégios que os políticos têm e meu mandato não deixa a desejar em nada por causa disso. Se os políticos tradicionais dizem que não há como trabalhar sem essas coisas, nós mostramos o contrário. Dá sim para fazer um bom mandato sem essa estrutura toda.



“1% de intenção de voto é o mesmo que o Zema tinha quatro anos atrás, nesta altura do campeonato, né?”

Você notou alguma mudança no Congresso em relação a economia e melhor alocação de recursos, que é uma de suas bandeiras?

Infelizmente, poucas. Não acho que essa seja uma bandeira, uma coisa que as pessoas deveriam defender, mas o mínimo a se esperar de quem entra no Congresso. Minha bandeira de atuação é a melhoria na gestão pública, na educação, importância das liberdades individuais... Mas a austeridade é uma prática, infelizmente, inovadora, porque a maior parte dos políticos acaba não tendo o mínimo de respeito pelo dinheiro do cidadão. Mas agora, no mínimo, os outros políticos estão constrangidos com o fato de existirem alguns deputados que não usam aquelas regalias. E eles são cobrados por isso também. Mas confesso que boa parte desses políticos não tem esse constrangimento. Eles continuam ali aumentando o fundo eleitoral, utilizando de toda e qualquer regalia, com

a cara mais lavada do mundo, por mais que a situação do país seja realmente de muita dificuldade para a população.

O Novo foi e ainda é contra o fundo partidário. Como você viu a aprovação do aumento de 100% em relação ao que era em 2018?

Essa é a mesma tecla na qual o Novo bate há anos. A classe política não está aí para servir a população, mas para servir a si própria. Não existe nenhuma forma razoável de você discutir o fato de o Brasil ter o maior volume de recursos públicos para financiar campanhas no mundo. Existem outros países nos quais há financiamento público de campanha, mas não no volume que existe no Brasil. O que vemos aqui é completamente inacreditável e inaceitável. Não há nenhuma justificativa lógica para se colocar 5 bilhões de reais em campanhas políticas em um país onde há milhões de pessoas em situação de miserabilidade, passando fome.

O Novo foi o único partido que votou contra a PEC Kamikaze. Às vezes, defender uma ideia até as últimas consequências é custoso para o partido?

Acho que o maior custo que um partido político pode ter é de não defender suas ideias. É isso que os outros partidos acabam fazendo. O Novo sempre defende ideias. Quando votamos a favor de uma matéria, explicamos porque estamos sendo a favor daquilo e porque aquela matéria está em linha com o que o partido acredita. Quando vamos contra uma matéria, como foi no caso da PEC Kamikaze, a gente também explica o porquê ela é contra as nossas ideias e porque nós deveríamos votar contrariamente a ela. Isso, na verdade, é um ativo que o Novo tem. Outros partidos, infelizmente, não têm essa coerência. Os partidos da esquerda, durante os governos do PT, votaram a favor da reforma da Previdência. Agora, na oposição, são contra. Em geral, os partidos da base do governo já foram contra as coisas que defendem hoje. O Novo está em sua primeira legislatura, então não conseguimos comparar com legislaturas anteriores. Mas você vai ver, tenho certeza, no próximo governo, independentemente de quem venha a ser presidente do Brasil, ▶

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



que a nossa atuação continuará sendo em defesa das ideias que a gente tanto expõe para a população.

Você disse que, em governos anteriores, o Poder Executivo cooptava o Congresso e o que se vê agora é que o Congresso cooptou o Poder Executivo. Por que você acha que isso aconteceu?

Não que eu tenha sido favorável à cooptação do Congresso por governos anteriores. Mas a cooptação do governo pelo atual Congresso aconteceu porque temos um governo e um presidente fracos. Se nós não tivéssemos um governo tão fraco e um presidente tão fraco, isso não teria acontecido. Por termos um presidente que não está à altura da cadeira de presidente e com um histórico extremamente controverso, para dizer o mínimo, com inúmeras denúncias de corrupção, de uso do gabinete para benefícios pessoais e coisas assim, o Congresso resolveu avançar algumas casas na apropriação do governo e do orçamento público.

Voltando à sua candidatura, você já conhecia o Luiz Felipe D'Ávila? Como foi esse encontro?

Eu já conhecia o trabalho do Felipe por conta do CLP, o Centro de Liderança Pública que ele fundou há quase 15 anos. No meu trabalho anterior, quando estava ainda na fundação Estudar, eu tive algum contato com o CLP. Depois, quando virei deputado, esse contato se intensificou, pelo fato de o CLP e o Felipe serem bem atuantes na defesa de reformas. Com a entrada dele no Novo, há quase um ano, e o convite para que fosse nosso candidato a presidente, fomos nos aproximando. No início de junho ele me fez o convite para que me juntasse à chapa.

Uma das maiores dificuldades do governador Romeu Zema aqui em Minas foi a falta de apoio na Assembleia Legislativa. Você acha que isso pode mudar num eventual segundo mandato?

Acho que sim. Nossa eleição em 2018 foi uma eleição que surpreendeu a todos. Inclusive a nós mesmos. O próprio governador fala isso abertamente. Até a última semana da campanha, a possibilidade de



“ Não há nenhuma justificativa lógica para se colocar 5 bilhões de reais em campanhas políticas em um país onde há milhões de pessoas em situação de miserabilidade, passando fome ”

sermos eleitos era muito pequena. Em um primeiro momento, a construção de uma base na Assembleia não era prioridade. Isso foi sendo construído ao longo do tempo. Agora, estamos vivendo uma outra situação. Estamos construindo uma base de apoio desde já, inclusive com a construção de uma coligação em torno do nome do governador Zema. Então, já de partida vamos sair com uma base de apoio muito maior do que há quatro anos, até porque em 2018 éramos só nós mesmos.

A chapa de reeleição do governador Zema traz um candidato ao senado do

PP, o Marcelo Aro, e uma série de partidos que vão do MDB ao Solidariedade. Sobre essa aliança, o ex-presidente do Novo, João Amoedo, disse que significaria um marco na destruição do Novo. Como vê essa crítica?

É engraçado que o próprio Amoedo, um ano atrás, quando ele era ainda pré candidato do Novo à presidência, tenha defendido as coligações como forma de amadurecimento do partido. E de mostrar que o partido dialoga, faz política, sem abrir mão dos seus valores. Eu concordo com as declarações do Amoedo do ano passado, quando dizia que as coligações eram importantes e significavam amadurecimento do partido. Por que ele mudou de opinião? Aí eu não sei. Teria de perguntar para ele.

O que o Zema fez aqui em Minas que você e o Luiz Felipe, sendo eleitos, pretendem reproduzir nacionalmente?

Primeiro, o fato de ter um primeiro escalão de altíssimo nível, pessoas que de fato conhecem as áreas em que trabalham, que sabem o que estão fazendo. Pessoas capacitadas e íntegras para entregar o trabalho. O corpo de secretários do Zema é de altíssimo nível e assim será o nosso ministério. O segundo ponto importante é focar em trabalho, entregar resultado, o que foi feito para a população mineira, no caso do Zema, e será feita no nosso caso, para a população brasileira, fugindo de polêmicas desnecessárias, de embates inúteis. Não é isso que o atual presidente está fazendo, o que só prejudica a população. Essa serenidade, esse foco no trabalho que vimos no governo Zema, nós pretendemos levar para Brasília. Outra característica é arrumar a casa e falar a verdade. Desde a campanha e ao longo do governo Zema sempre foi um governador que focou em arrumar a casa, em colocar as contas em ordem. Mesmo em casos de pautas impopulares, Zema defendeu, acima de tudo, a responsabilidade das contas públicas e o dinheiro do pagador de impostos. Esse é nosso enfoque. Também vamos enfrentar uma situação fiscal crítica no governo federal, agravada agora por causa da PEC Kamikaze. Para resolvermos isso temos de ser transparentes, falar sempre a verdade e focar em arrumar a casa. ■

O SHOPPING DE BH

**MODA, GASTRONOMIA,
ENTRETENIMENTO, CULTURA,
LAZER E DIVERSÃO.**

Isso e muito mais te esperam aqui no BH Shopping, o melhor e mais moderno centro de compras de Minas Gerais. São quase **400** lojas, praça de alimentação com **28** operações e **9** restaurantes gourmets.



 **BH Shopping**
Multiplan



Cartórios mais modernos

Foi publicada, no dia 28 de junho de 2022, a Lei 14.382, que efetiva o Sistema Eletrônico dos Registros Públicos (Serp) para modernizar e unificar sistemas de cartórios em todo o país e permitir registros e consultas pela internet. A lei trouxe importantes mudanças com a finalidade de desburocratizar, facilitar e agilizar os atos registrais, ao viabilizar a sua realização por meio eletrônico.

Uma das modificações mais significativas diz respeito à desburocratização da alteração de nome. Anteriormente à nova lei, qualquer mudança de nome ou sobrenome era complexa, restrita a hipóteses específicas e exigia, na maior parte das vezes, autorização judicial. A nova lei permite que a pessoa com mais de 18 anos altere seu prenome a qualquer tempo, sem precisar apresentar motivo justo, diretamente no Cartório de Registro Civil. Esse procedimento facilitado pode ser utilizado em qualquer idade, mas apenas uma única vez. Novas alterações devem ser autorizadas judicialmente.

O sobrenome, por sua vez, poderá ser alterado independentemente de autorização judicial, em qualquer idade, nos casos de inclusão de sobrenomes familiares, inclusão ou exclusão de sobrenome do cônjuge, na constância do casamento, exclusão de sobrenome do ex-cônjuge, após a dissolução da sociedade conjugal, por qualquer razão, inclusão e exclusão de sobrenomes em razão de alteração das relações de filiação, inclusive para os descendentes, cônjuge ou companheiro da pessoa que teve seu estado alterado, e o acréscimo dos sobrenomes de padastos e madrastras aos de seus enteados.

A lei também prevê a possibilidade de apresentação, por qualquer dos genitores, de oposição fundamentada ao prenome e sobrenomes indicados pelo declarante, no prazo de até 15 dias após o registro do recém-nascido. É possível a retificação administrativa do registro desde que haja consenso entre os genitores. Para efetuar a alteração, é necessário que o interessado compareça ao Cartório de Registro Civil munido das certidões e documentos necessários. O custo é fixado anualmente em tabela publicada pela Corregedoria do Tribunal de Justiça e varia de acordo com a unidade da federação.

Para evitar fraudes, a lei determina que a averbação de alteração de prenome conterà, obrigatoriamente, o prenome anterior, os números de documento de identidade, de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil, de passaporte e de título de eleitor do registrado, dados esses que deverão constar expressamente de todas as certidões solicitadas. Em qualquer caso, se o oficial de registro civil suspeitar de fraude, falsidade, má-fé, vício de vontade ou simulação quanto à real intenção da pessoa requerente, poderá, fundamentadamente, recusar a retificação. Após a alteração, o Cartório de Registro Civil comunicará a alteração aos órgãos expedidores do documento de identidade, do CPF e do passapor-

“A lei trouxe importantes mudanças com a finalidade de desburocratizar, facilitar e agilizar os atos registrais, ao viabilizar a sua realização por meio eletrônico”

te, assim como ao Tribunal Superior Eleitoral, preferencialmente por meio eletrônico.

Além das mudanças acima, a nova lei trouxe outras inovações significativas como a simplificação do procedimento de habilitação para casamento, e medidas para desburocratizar e facilitar a regularização, dentre outras. A iniciativa tem como objetivo contribuir para o aprimoramento do ambiente de negócios no país, mediante a modernização dos registros públicos, desburocratização dos serviços registrais e centralização nacional das informações e garantias, facilitando consultas e registros. ■



Informação segura também é uma forma de cuidado.

Conheça o *Viver Bem*, o portal de saúde da Unimed-BH. Lá você tem acesso a um conteúdo completo sobre saúde, bem-estar e qualidade de vida sempre validado por especialistas. Está com alguma dúvida? Vai lá. O *Viver Bem* tem sempre informações confiáveis e atualizadas para você.

 viverbem.unimedbh.com.br



Acesse o portal
pelo QR Code ao lado.

Unimed 
Belo Horizonte

As perspectivas, reproduções, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não devem ser copiadas, reproduzidas ou utilizadas sem a autorização expressa do autor. O mobiliário e o equipamento aqui apresentados são meramente ilustrativos e não representam o produto final. O mobiliário e o equipamento aqui apresentados são meramente ilustrativos e não representam o produto final. O mobiliário e o equipamento aqui apresentados são meramente ilustrativos e não representam o produto final.



ANTECIPE-SE AO LANÇAMENTO
E RESERVE SUA UNIDADE

SOUL

SAVASSI



CAPARAO

premium

Suntuosidade na Savassi

Dois lançamentos de alto padrão, um residencial e outro comercial, mostram que região está deixando para trás a imagem de quarteirões repletos de lojas



▶ **DANIELA COSTA
E MARCELO FRAGA**

Quem ainda tem na memória a esquina das ruas Pernambuco e Inconfidentes lembra que o local abrigava endereços conhecidos, como a Solar Presentes e a CVC Turismo. Muito em breve essas lembranças darão lugar à imagem de um edifício que pretende catalizar o movimento de renovação e modernidade da região da Savassi, além de ser um verdadeiro cartão-postal. Estamos falando, afinal, de ▶

O CEO da Caparaó, Alexandre Lodi, no apartamento decorado do Soul: "Ao escolher a Savassi, nosso objetivo é que o belo-horizontino more bem, em uma unidade compacta, do tamanho das famílias atuais, com mais ar livre, comodidade e toda a infraestrutura disponível"

Pádua de Carvalho

Perspectiva artística da fachada do Soul, na esquina das ruas Pernambuco e Inconfidentes, que promete ressignificar a região da Savassi: assinatura do escritório do arquiteto Bernardo Farkasvölgyi





Projeto da Caparaó surpreende pela distribuição otimizada da planta, que torna os ambientes mais espaçosos e confortáveis: cada apartamento conta com três suítes, lavabo, banheiro de serviço e elevador privativo

um empreendimento que será o edifício residencial mais alto da cidade, com 117 metros de altura e 35 pavimentos. Para efeito de comparação, o Concórdia Corporate, também construído pela Caparaó, tem 170 metros de altura e é o mais alto de Minas Gerais. “A Caparaó traz no DNA a ousadia”, diz o CEO Alexandre Lodi. “Mas desta vez acho que nos superamos.”

Com assinatura do escritório do arquiteto Bernardo Farkasvölgyi, o Soul Savassi foi concebido em um terreno de quase 3 mil metros quadrados localizado na esquina mais charmosa do bairro. Um achado, considerando que grandes terrenos são cada vez mais raros na região Centro-Sul. O projeto arquitetônico contemporâneo e arrojado só se concretizou após três anos de espera para que a área total fosse formada. No lugar onde as obras terão início em breve, por muitos anos existiram um cartório, academia, agência de viagem e um pequeno prédio residencial composto por seis unidades. A compra se deu aos poucos, mas a espera valeu a pena. O local se transformará no primeiro empreendimento de alto luxo e lazer completo da região. “A Savassi sempre foi estratégica,



referência para os turistas e onde ficam os escritórios das grandes organizações”, diz Alexandre Lodi. “Ao escolher o bairro, nosso objetivo é que o belo-horizontino more bem, em um apartamento compacto, do tamanho das famílias atuais,

e com mais ar livre, comodidade e toda a infraestrutura disponível.”

Ao todo serão 120 unidades, distribuídas em apenas uma torre, sendo quatro apartamentos por andar de 116 metros quadrados cada e quatro coberturas de 225 ▶



De Minas Gerais para todo o Brasil.

Estar sempre perto de você é mais que um detalhe.

DETALHE



ABC da Construção.
A melhor em acabamentos.
Detalhe por detalhe.

A ABC da Construção é especialista no que faz. Nós conhecemos tudo de acabamentos e **cuidamos de cada detalhe** para tornar a sua experiência de compra inesquecível. **Os melhores preços, as melhores marcas, um estoque infinito e um atendimento especializado e próximo em uma rede com mais de 250 unidades em todo o país.** Tem sempre uma loja pertinho de você.

abc
da construção

65
anos

Tudo em acabamentos,
tudo para você.



Alguns dos atrativos de lazer do Soul: quadra de beach tennis, piscina adulto com raia e infantil, deck e espelho d'água



metros quadrados, com respectivamente duas e três vagas de garagem. O projeto surpreende pela distribuição otimizada da planta, que torna os ambientes mais espaçosos e confortáveis. Em cada apartamento o cliente conta com 3 suítes, lavabo, banheiro de serviço e elevador privativo. O edifício tem ainda um elevador de serviço. A tecnologia se faz presente em todo o projeto, desde a porta social, com fechadura biométrica, à conectividade USB nos quartos. Bem ao estilo resort, a área de lazer é um convite para férias em plena cidade, tanto para os pais quanto para as crianças, composta por piscina com prainha, espaço gourmet, quadra de beach tennis, playground, bicicletário, salão de festas, pet place e espaço fitness. Alinhado à sustentabilidade, o empreendimento terá ponto de recarga para carro elétrico, medição individual de água e gás, aquecimento solar e sensores de presença e leds nas áreas comuns, entre outras medidas ecológicas. A portaria será 24 horas com hall de entrada e pilotis com pé-direito duplo e áreas comuns entregues mobiliadas e decoradas.

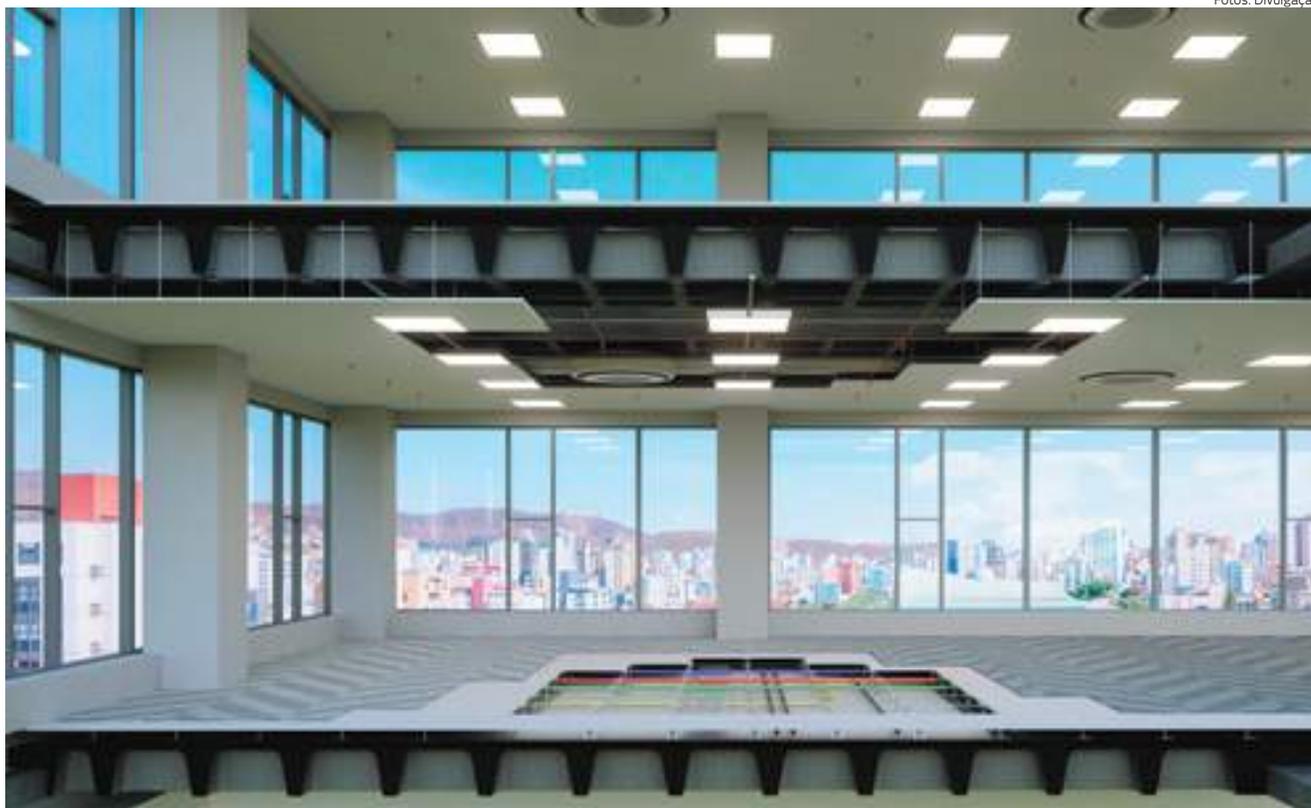
Com tanta sofisticação, o Soul Design Residence promete ressignificar a região da Savassi, trazendo um novo conceito de moradia. “Vamos revitalizar o calçadão ao redor e construir travessia para pedestres, tudo para agregar valor e gerar uma nova experiência aos consumidores”, afirma Alexandre. Voltadas para a rua Inconfidentes, sete lojas comerciais farão parte do complexo, mas sem se comunicar diretamente com o prédio. A ideia é disponibilizar mais comodidade aos clientes, tendo farmácia, mini mercado, entre outras lojas a postos. ▶



zak

Compre online: zak.com.br

BH SHOPPING | BERNARDO GUIMARÃES, 2452 | RUA SÃO PAULO, 2173 | MINAS SHOPPING
SHOPPING DEL REY | BOULEVARD SHOPPING | ITAÚPOWER SHOPPING
HADDOCK LOBO, 1545, JARDINS - SÃO PAULO



O Statement, na esquina da Contorno com a Rio Grande do Norte, conta com flexibilidade de layout nos pavimentos: todos os andares podem ser totalmente configurados e personalizados pelos locatários, inclusive com a escolha de localização dos banheiros



Facilidades: garagens contarão com pontos de recarga para carros elétricos, boxes de armazenagem e bicicletário com vestiário



Outro edifício que promete mudar - para melhor - a imagem da região é o Statement, da Concreto, que está em fase final de construção na esquina da avenida do Contorno com a rua Rio Grande do Norte. “Em inglês, Statement significa declaração, afirmação. É esse conceito que a Concreto está trazendo para Belo Horizonte. Uma declaração e uma afirmação de excelência”, diz Tomaz Gomide, da área de Desenvolvimento de Negócios Corporativos. E destaca: “No ano em que a construtora completa 46 anos de história, reunimos todas as premissas importantes para que um edifício comercial fosse considerado perfeito”.

Com pé-direito de 3,65 metros (quase 1 metro a mais do que é considerado padrão), o mais novo empreendimento comercial da Concreto conta com flexibilidade de layout nos pavimentos, lobby espaçoso, estacionamento e terraço. Serão 15 andares, dos quais 10 já estão locados. “Todos os andares podem ser totalmente configurados e personalizados pelos locatários, inclusive com a escolha de localização dos banheiros”.

SEJA SÓCIO **GALO NA VEIA**
E TENHA VANTAGENS!



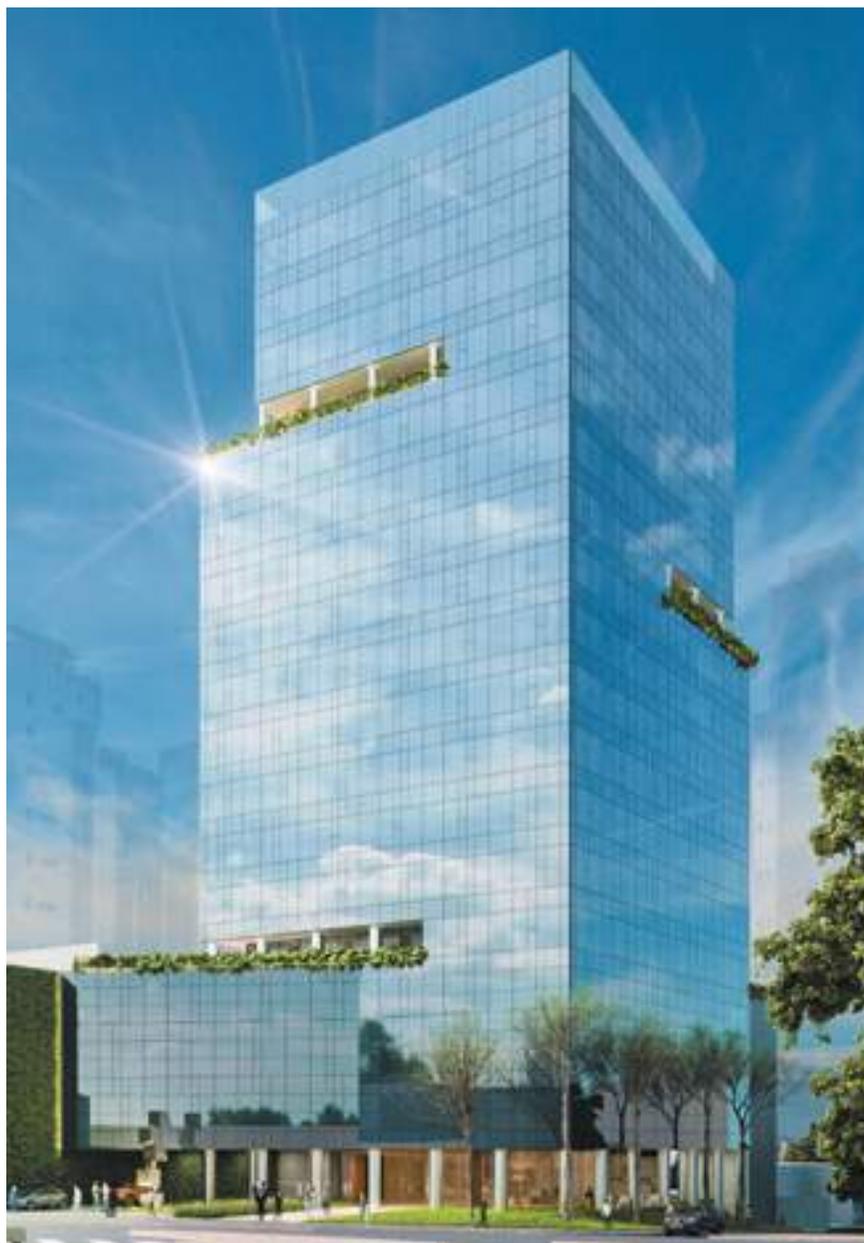
GALO
NA VEIA

Lajes grandes com poucos pilares e sem vigas aparentes proporcionam vãos livres maiores, acessados através de seis elevadores grandes, com capacidade para 22 pessoas cada um e com inteligência aplicada. Visando trazer mais segurança ao prédio, um deles é exclusivo para fazer a baldeação das garagens para o lobby, dando maior comodidade aos condôminos. No lobby, a presença de uma recepcionista bilíngue, ar condicionado e música ambiente, além de cafeteria, mostram o nível de sofisticação do empreendimento. Não haverá lojas embaixo do edifício. “Acreditamos que ter comércio logo na entrada acabaria desvalorizando as empresas que estão nos andares. Em vez disso, teremos um lobby espaçoso, que trará imponência e sofisticação para os condôminos”, diz Tomaz.

O acesso à garagem também será facilitado, com ampla entrada para viabilizar as manobras e com quantidade de vagas superior à maioria dos edifícios comerciais da capital (122 vagas). As garagens contarão com pontos de recarga para carros elétricos, boxes de armazenagem e bicicletário com vestiário. No subsolo, um coworking será montado com capacidade para abrigar 200 pessoas trabalhando ao mesmo tempo. Será a quarta unidade do Grow Workspace, que já existe no Sion, no Vila da Serra e no Centro. “A vantagem de um coworking desse tipo é que, em vez de gerar custos para o condomínio, vai trazer receitas, uma vez que será alugado para terceiros.”

Outro diferencial do empreendimento é ter espaço fora do lobby exclusivo para a chegada de Uber e entregadores de comida e mercadorias, trazendo mais segurança para o prédio e mais conforto para os profissionais, que terão acesso à água e banheiro. Essa área é separada também da área de carga e descarga para volumes maiores, que terá capacidade para entrada e saída de caminhões. O prédio terá um gerador de 1500 kVA, potência que conseguirá suprir toda a carga de energia necessária em caso de queda de luz. Como não poderia deixar de ser, a energia padrão vem de fontes renováveis, ou seja, energia limpa.

Em alguns anos, provavelmente, a nova geração de belo-horizontinos terá impresso na memória uma nova Savassi: com empreendimentos de altíssimo padrão, como o Soul e o Statement. ■



Fachada e lobby do mais novo empreendimento comercial da Concreto: dos 15 andares, 10 já estão locados



TECNOLOGIA CONTRA FLACIDEZ

Membro titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica, Dra. Cíntia Mundin fala sobre o Bodytite, aparelho israelense que acaba de chegar ao Brasil

Chegou ao Brasil em 2021 o Bodytite: um aparelho que está revolucionando a Cirurgia Plástica. Trata-se da tecnologia mais moderna do mundo no tratamento da flacidez de pele. Ele trabalha por meio da RFAL (Radiofrequency Assisted lipolysis), que possibilita uma retração importante da pele, tratando assim a flacidez, sem cortes e sem cicatrizes. Além disso, ele realiza a quebra das células de gordura (lipólise), e estimula a produção de colágeno uniformizando o tecido. Segundo a cirurgiã plástica Cíntia Mundin, ele veio para preencher uma lacuna muito grande que existia na cirurgia plástica que é o tratamento da flacidez de pele. Entenda mais sobre esse aparelho revolucionário na entrevista a seguir.

O Bodytite substitui a cirurgia?

Em alguns casos, sim. Ele consegue retraindo uma pele excedente em até 47%, além de melhorar muito a qualidade dessa pele. Mas se houver um excesso de pele maior que isso, a cirurgia é imperativa.

Qual tipo de paciente se beneficia com o uso do Bodytite?

Aqueles que têm um excesso de pele e flacidez moderada. Ele também é uma excelente alternativa para regiões cujas cirurgias deixariam cicatrizes muito aparentes, como braços, costas e coxas, por exemplo, ou para pessoas que não se sentem confortáveis com nenhum tipo de cicatriz. Ele também é indicado para tratar a celulite, estrias e cicatrizes de acne.

No rosto, ele substitui a cirurgia de FaceLift?

Em pacientes com flacidez facial moderada, sim. Inclusive os resultados na face são impressionantes. É uma ótima opção para pessoas na casa dos 50 anos que desejam adiar ao máximo a cirurgia e para aqueles pacientes que já fizeram uma cirurgia de face no passado e não desejam operar novamente.

Como funciona?

Existem dois tipos de ponteiros nesse aparelho. As ponteiros Tite, são passadas por dentro da pele e fazem uma retração de até 47% da pele além de quebrar as células de gordura. Esse tipo de ponteira, existe em três tamanhos, que tratam as regiões corporais e faciais.



Dra. Cíntia Mundin: "O Bodytite veio preencher uma lacuna muito importante da Cirurgia Plástica, que é o tratamento eficaz da flacidez de pele"

Paulo Márcio

Já as ponteiros Morpheus tratam a qualidade de pele estimulando a produção de colágeno, conferindo firmeza e uniformização do tecido.

São necessárias quantas aplicações? Como é a recuperação?

Ponteira Tite, uma aplicação apenas. Ponteira Morpheus, três. Nenhuma das ponteiros deixa cicatrizes, a recuperação é em torno de uma semana e o resultado é gradual, começa com 90 dias e se prolonga até 1 ano.

Ele é um aparelho cirúrgico?

Ele pode ser associado a uma cirurgia ou aplicado isoladamente, mas é muito importante ressaltar que as ponteiros Tite são introduzidas no mesmo plano de uma lipoaspiração ou de um FaceLift, portanto só devem ser manipuladas por cirurgiões plásticos treinados nessa técnica.

Então deve ser feito em hospital?

Se forem grandes áreas, sim, pois é necessária anestesia peridural ou geral. Pequenas áreas podem ser feitas com anestesia local em ambiente ambulatorial.



Mais de **5 bilhões de m²** de matas preservadas no Quadrilátero Ferrífero, em Minas Gerais.

Fonte: Mapeamento das fitofisionomias das áreas preservadas do Quadrilátero Ferrífero - UFV/Vale.

**O MINÉRIO DE FERRO
TÁ NO CARRO E
NAS MATAS
PRESERVADAS.**

PRESERVAÇÃO TÁ NA

**INDÚS
*TRIA.**

TÁ NA VIDA, TÁ EM TUDO.

www.fiemg.com.br

FIEMG



POR LOUIS BURLAMAQUI

O propósito do propósito

Certa vez, uma jornalista perguntou ao indiano Mahatma Gandhi como havia conseguido fazer milhares de pessoas o seguirem. Ele, com sua tranquilidade, disse que não havia trazido ninguém. Ela insistiu mostrando as evidentes pessoas acampadas ao seu redor. Ele disse: as pessoas estão aqui por uma causa, não por mim. Elas acreditam na libertação da Índia.

O que esse fato, que se repete na história da nossa civilização, tem a ver com a realidade que vivemos?

Nos últimos anos, nunca se viu tanta gente em busca de uma causa, de um significado ou propósito de viver. Até as empresas estão investindo tempo e dinheiro em encontrar suas causas, missão ou mesmo propósito, redesenhando suas identidades organizacionais.

Antes de falar de propósito, é importante entender que há uma diferença entre missão e propósito. No livro “capitalismo consciente”, a diferença é muito bem explicada. Missão é um objetivo central enquanto propósito se refere a grande contribuição para o mundo ou um mercado específico. Propósito é para fora. Propósito poderia ser chamado também de causa, desígnio ou qualquer outro nome.

Quando estive no vale do silício em 2018, percebi que a grande disputa por talentos pelas grandes tech, não era somente baseado em remuneração mas trazendo propósito. Os jovens buscam por algo que faça sentido e não somente desempenhar uma função e receber uma remuneração.

As pessoas hoje querem mais que salários e boas condições, elas querem uma causa, um sentido para usar seus esforços. Quando a XP investimentos declarou que seu propósito é mudar o mercado financeiro, atraiu centenas de talentos querendo embarcar nessa jornada e aprender com ela.

Pelo lado pessoal, o volume de pessoas que hoje procuram treinamentos e retiros de expansão da consciência vem crescendo rapidamente. Essas pessoas querem um sentido para viver. Terapeutas, psiquiatras e psicólogos vêm tendo muito trabalho por causa desta demanda pelo propósito.

A pergunta que faço é: como alguém quer encontrar uma resposta em algo maior sendo que nem no menor consegue ter? Ou seja, não há um só propósito! São inúmeros!

Por exemplo, tenho uma amiga, que vê no cuidar da mãe, que já está doente e idosa, um propósito: deixar seus últimos dias com alegria e menos dor. Quando assumiu como síndica, seu propósito era unir o condomínio e melhorar a segurança. Quando decidiu se especializar em advocacia criminal, seu propósito era construir uma blindagem para executivos com soluções inteligentes. Além disso, está dedicando um tempo a uma amiga e seu propósito é tirá-la do alcoolismo. Também decidiu que suas leituras, em maioria, devem ser em inglês pois quer falar a língua para contribuir com seus conhecimentos em outros

“Veja que podem existir muitos propósitos. Cada pequena decisão que se toma pode ter um propósito, se é tomada com consciência”

países e escritórios de advocacia. Tudo dela tem um propósito.

Veja que podem existir muitos propósitos. Cada pequena decisão que se toma pode ter um propósito, se é tomada com consciência.

O caminho que venho recomendando às pessoas para encontrarem o propósito maior é entender que tudo na vida tem propósito. Se somos capazes de enxergar propósito nas pequenas atitudes e decisões que tomamos, temos mais condições de nos conectar com nossos “propósitos” maiores e, conseqüentemente, ter clareza do propósito de organizações.

Meu propósito com esse artigo foi levar a pensar diferente e entender que, às vezes, os pequenos propósitos precedem os grandes. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor

D'ARTVGNAN

21 ANOS

*de muitas comemorações, sabores
e encontros inesquecíveis!*

É gratificante celebrar mais de duas décadas de história.

*Podemos dizer com orgulho, que nossos clientes e parceiros
se tornaram amigos.*

Obrigada a cada um de vocês que estiveram conosco.

Que possamos celebrar novos momentos mágicos por mais 21 anos!

Quarta e quinta: 12h às 16 | 19h às 23h

Sexta e sábado: 12h às 23h

Domingo: 12h às 17h





Revendas em todo Brasil

MG | Belo Horizonte: Sion, Ponteio, Catalão, Minascasa e Silvano Brandão (Outlet)
Divinópolis | Mateus Leme (Outlet) | Sete Lagoas | **SP** | **RJ** | **MG** | **ES** | **DF** | **BA** | **GO**

liderinteriores.com.br    



UMA SALA
NUNCA É
SÓ UMA
SALA

ELE VALE OURO

O que muda no Ouro Minas, primeiro hotel no Brasil a representar a bandeira Dolce da norte-americana Wyndham Hotels & Resorts, maior empresa de franquias de hotéis do mundo

Sob a bandeira Dolce da Wyndham Hotels & Resorts, o gigante de 25 andares, 301 apartamentos e 45 suítes segue em processo de retrofit: remodelação dos apartamentos em sua totalidade e também das áreas comuns



▶ DANIELA COSTA

Um dos hotéis mais tradicionais da capital mineira não para de se reinventar. Depois de a empresária Érica Drumond anunciar, em abril de 2021, seu retorno para a direção do Ouro Minas Palace Hotel, mudanças já eram esperadas. Isso porque Érica é conhecida por sua ousadia e talento para os negócios. O gigante de 25 andares, 301 apartamentos e 45 suítes sobreviveu à crise da covid-19 sem fechar as portas e se manteve líder de mercado em todas as categorias do setor. Pela primeira vez em sua história o luxuoso hotel passou a ser pet friendly, ao mesmo tempo em que incorporou o estilo resort em sua ampla área de lazer. “São pequenas mudanças que fazem a diferença em um produto de 25 anos”, diz Érica. Mas, é claro, ela não parou por aí.

A novidade da vez é que desde junho deste ano, o Ouro Minas passou a operar sob a bandeira Dolce, da norte-americana Wyndham Hotels & Resorts, a maior empresa de franquias de hotéis do mundo, com atuação em cerca de 95 países e aproximadamente 9 mil hotéis distribuídos em seis continentes. O hotel mais tradicional da cidade também se tornou o primeiro empreendimento do Brasil a representar a bandeira, já presente nos Estados Unidos, Europa e Ásia. “A marca Dolce by Wyndham faz parte de um portfólio de mais de 25 marcas da própria rede. Escolhemos essa porque ainda não tinha no Brasil e com isso podemos fazer toda a personalização que queremos”, diz Érica. Com a mudança, o hotel passa a ser chamado, oficialmente, de Ouro Minas Hotel Belo Horizonte, Dolce by Wyndham.

A infraestrutura do hotel - que conta com várias salas e um centro de convenções para até 2 mil pessoas - já se encaixa dentro dos requisitos exigidos. Mas o espaço segue em processo de retrofit, que inclui remodelação dos apartamentos em sua totalidade e também das áreas comuns. As melhorias e adequações já começaram e devem acontecer ao longo dos próximos dois anos. Com foco na área de eventos para congressos, convenções e reuniões sociais, a proposta é adotar um conceito de resort urbano, voltado para o lazer e a gastronomia, e investindo alto em tecnologia. “Sem dúvidas, os even-



Érica Drumond segue à frente do Ouro Minas e assume como desenvolvedora exclusiva no Brasil da maior empresa de franquias de hotéis do mundo: “Sem dúvidas, os eventos all-inclusive serão a maior inovação no ramo da hotelaria”, diz

Divulgação





Eduardo Cruz Del Rio, vice-presidente de operações da Wyndham para América Latina e Caribe: "O grande diferencial da marca Dolce é ser pensada para eventos corporativos all-inclusive. O programa de alimentos e bebidas oferece opções flexíveis e preços com tudo incluído"



tos all-inclusive serão a maior inovação no Brasil", diz Érica. Entre os espaços de convivência do hotel estão o kids club, spa, game room, salão de beleza, bar, restaurante, barbearia, academia com área triplicada e até um happy office - espaço totalmente equipado e decorado, com petiscos disponíveis 24 horas por dia.

A parceria trouxe novos desafios à empresária, que tornou-se desenvolvedora exclusiva da Dolce by Wyndham no Brasil, e responsável por levar mais hotéis ao perfil para a rede. "O Brasil vem registrando grande expansão no portfólio da Wyndham Hotels & Resorts", diz Eduardo Cruz Del Rio, vice-presidente de operações para América Latina e Caribe. "Tivemos um aumento de 210% no número de contratos assinados na região em 2021, o que mostra o otimismo do país e o seu potencial de desenvolvimento." Segundo ele, a marca Dolce é conhecida



por sua experiência em eventos, sendo líder em grupos e reuniões e conta com recursos aprimorados para a realização de reuniões híbrida/virtual e presencial. "O grande diferencial da marca é ser pensada para eventos corporativos all-inclusive. O programa de alimentos e bebidas oferece opções flexíveis e preços com tudo incluído", explica Del Rio. Ao todo, 15 capitais brasileiras já foram mapeadas dentro do perfil e outras 15 cidades próximas aos grandes centros também. O Ouro Minas é a vitrine dessa importante inovação para o ramo de hotelaria nacional. ■

UM SALTO NA CIRURGIA PLÁSTICA

Criada em 2020, a FVG Cirurgia Plástica vem registrando um crescimento exponencial em BH e investindo em tecnologia, capacitação e infraestrutura sem perder o foco no primordial: a atenção ao paciente

Com a responsabilidade de ajudar pessoas na busca por suas melhores versões, a FVG Cirurgia Plástica rompeu padrões e “reinventou a roda” ao colocar no foco quem realmente deve estar: o paciente. Embora pareça óbvio, nem sempre foi isso que o cirurgião plástico Felipe Villaça encontrou no mercado desde a sua formação, em 2014, pela Santa Casa de Misericórdia de Belo Horizonte. Segundo ele, o que se via era pouco compartilhamento de conhecimento, muita competitividade e profissionais atuando isoladamente.

Decidido a oferecer uma experiência diferente àqueles que confiavam a ele a responsabilidade de lhes proporcionar mais qualidade de vida, o médico se uniu a outros quatro cirurgiões plásticos, já amigos e parceiros, e inauguraram, em 2020, na capital mineira, a primeira unidade do núcleo especializado. “Desde o começo, nos preocupamos muito em profissionalizar a empresa e buscar as melhores práticas que poderíamos trazer para o negócio. Melhorar a experiência dos nossos pacientes do pré ao pós-operatório sempre foi uma obsessão”, frisa Villaça. A proposta de dar protagonismo aos verdadeiros atores na realização de tão sonhados procedimentos estéticos foi muito bem recebida por eles, resultando no crescimento da FVG, que, atualmente, possui duas unidades de atendimento, uma central de pré-operatório integralmente dedicada à jornada do paciente, plantão de atendimento pós-operatório 24 horas e um centro de tratamento de feridas e medicina hiperbárica, além de ser a principal acionista do Hos-



Ismael Barreto

O cirurgião plástico Felipe Villaça: “Melhorar a experiência dos nossos pacientes do pré ao pós-operatório sempre foi uma obsessão”

pital São Rafael (HSR), inaugurado recentemente em Belo Horizonte.

Dedicado à cirurgia eletiva, o HSR já nasce com uma estrutura moderna e terá, até a conclusão do projeto, 68 apartamentos, 22 blocos cirúrgicos, dois leitos de UTI, uma equipe particular de anestesistas e de enfermagem, uma equipe especializada em pós-operatório, fisioterapia e todo o aparato necessário

para oferecer segurança e a melhor acomodação aos pacientes, assegurando bons resultados para eles e para os profissionais envolvidos. “Queremos nos tornar o maior ecossistema da cirurgia plástica nacional, no qual cirurgiões possam usufruir e compartilhar as melhores práticas, e os nossos pacientes possam conquistar os melhores resultados”, conclui Felipe Villaça.



**O FRIO CHEGOU E COM
ELE A VONTADE DE UM
DELICIOSO VINHO
PARA ESQUENTAR!**

ENCONTRE SEU FAVORITO NA DEL MAIPO.

Del Maipo

Wines and Gourmet

UMA DAS MAIORES IMPORTADORAS DE VINHOS DO PAÍS.





GABRIEL GUIMARÃES

Paulo Márcio



MINAS: LÍDER DO SETOR MINERAL

Dados do Instituto Brasileiro de Mineração (Ibram) apontam que Minas Gerais superou o estado do Pará em faturamento no setor mineral no primeiro semestre de 2022. Nesse período, Minas Gerais faturou 45,2 bilhões de reais; e o Pará, 41,4 bilhões. O destaque da mineração na economia do estado, que tem a atividade em seu nome, é inquestionável e é reforçada pelos números que apresentou em 2021, quando o preço do minério de ferro bateu recordes históricos no valor em real. Esse crescimento justifica-se não só pelo preço alcançado, como também pelo câmbio. Em 2021, conforme dados da Fiemg, o setor faturou em Minas 143 bilhões e reais, gerando uma arrecadação de CFEM, o royalty da mineração, de 4,6 bilhões de reais naquele ano. Em 2022, mesmo atingindo a posição de líder nacional, Minas Gerais teve uma queda de faturamento do setor, comparando com os números de 2021. Seguindo a tendência internacional dos preços das commodities, o Brasil teve queda de 24% do faturamento no primeiro semestre, enquanto Minas reduziu em 26%. Um cenário de extrema atenção, pois em 2021 o setor representou 57,2% das exportações no Estado, com um volume de 21,9 bilhões de dólares.

EXPOSIBRAM DE VOLTA AO PRESENCIAL

O Expominas, em Belo Horizonte, receberá um dos maiores eventos de mineração da América Latina. A Exposibram retomará esse ano o seu formato presencial, que estava suspenso desde 2020, em razão da pandemia. A presença de nomes importantes do segmento, além de autoridades governamentais e não governamentais, consolidou o evento como um fórum de debates e construção de políticas públicas, de troca de experiências, com espaço para estabelecimentos de networking e negócios. O evento é organizado pelo Instituto Brasileiro de Mineração, entidade com 45 anos de existência, sem fins lucrativos, composta por mais de 120 empresas associadas, que são responsáveis por 85% da produção mineral do Brasil. O Ibram é considerado o porta-voz do setor mineral nacional e atualmente é presidido pelo ex-deputado e Ministro de Estado **Raul Jungmann**. As inscrições estão abertas e podem ser realizadas pelo site da entidade: www.ibram.org.br.

Glenio Campregheer/divulgação



Divulgação



ENCONTRO NA OAB-MG

O presidente do Conselho da Ordem dos Advogados do Brasil - Seccional Minas Gerais (OAB-MG), Sérgio Leonardo, recebeu o presidente da Comissão Especial de Direito Mineral da OAB Federal, Eduardo Couto. Em pauta, a importância da participação da entidade no acompanhamento das evoluções do setor e a necessidade de formulação de regulações que estejam compatíveis com o anseio da sociedade. Atitudes como essa reforçam que o papel da Ordem vai além de organizar a profissão com foco nos advogados, enaltecem a grandeza da instituição como formuladora de políticas públicas e defensora dos direitos do cidadão. Com essa sintonia entre a OAB-MG e a Comissão Federal, no acompanhamento do setor mineral, sem dúvidas, o setor mineral, a advocacia e a sociedade mineira colherão os frutos desse trabalho conjunto.

CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA MINERAL

Em 29 de junho foi publicado o Decreto Federal 11.108, de 29 de junho de 2022, que instituiu a Política Nacional de Mineração e criou o Conselho Nacional de Política Mineral. O Conselho terá o papel de auxiliar o Presidente da República na formulação de políticas públicas e diretrizes com vistas no desenvolvimento do setor mineral. Integrarão o conselho Ministros de Estado de várias pastas, dentre elas a da Economia e a do Meio Ambiente. Dentre outros possíveis membros serão convidados a integrar o conselho, com direito a voto: representantes dos Estados; dos municípios produtores e afetados; e da sociedade civil com notório conhecimento do setor mineral.

AÇÃO LOCAL COM IMPACTOS GLOBAIS

Seguindo as diretrizes de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU), na Agenda 2030, a Usiminas, por meio de sua gerência-geral de Sustentabilidade e pela coordenadoria de Meio Ambiente, implementou o projeto Mina de Mel. O projeto consiste em um programa de incentivo à apicultura, com a cessão de áreas em comodato aos produtores de mel da região de Serra Azul, hoje com 540 colmeias abrigadas, nos 10 locais já alcançados. A produção é voluntariamente distribuída para entidades assistenciais da região. Com criatividade e determinação, a iniciativa alcança resultados em diversas frentes, desde a geração de emprego e renda, baseada na vocação de produtores da região; passando pelo fortalecimento das ações sociais, beneficiárias dos produtos gerados; e, por consequência, contribuindo com a proteção do meio ambiente sustentável e ampliando a consciência de preservação.





ARQUITETURA EXCLUSIVA

O papel da arquitetura contemporânea vai muito além de planejar ambiente bem decorados. O objetivo é criar um design exclusivo que transmita a personalidade dos clientes. Na Douglas George Arquitetos, os hobbies são

tratados com seriedade e incluídos nos ambientes, fazendo com que casa tenha a cara dos donos. "Prezamos sempre por trazer traços únicos e imponentes, com pontos que transmitam os gostos de cada um", afirma Douglas George.

Fotos: Audieres Martins Silva/divulgação



HOBBY NA PAREDE

No projeto da House Andrade, localizada no Condomínio Estância do Lago, em Contagem, a paixão dos moradores por automóveis se concretiza em um autêntico carro de Fórmula 1 na parede da sala. "Não é só um item de decoração, mas também uma forma de criar memórias", explica o arquiteto. O imóvel de 750 metros quadrados tem design arrojado, com formas ousadas e traços orgânicos que proporcionam sensação de leveza, de movimento. "É como se a casa estivesse flutuando." Composta por três pavimentos, que incluem sala de jogos, espaço gourmet e elevador panorâmico, a casa reflete a identidade dos donos também na escolha dos materiais. No interior, o uso de pedras grandes e porcelanatos traz requinte, sofisticação e integração dos ambientes. Os materiais fazem parte do mix de produtos encontrados na loja Catalão da ABC da Construção.



CRIANDO SENSAÇÕES

A casa foi toda pensada para que cada ambiente proporcione experiências diferentes. "A suíte máster tem a vista voltada para a lagoa existente no condomínio, reafirmando a intenção de proporcionar sensações e conexão com a natureza", explica Douglas George. A piscina de borda infinita margeia a fachada principal e acompanha a estrutura do imóvel. Grandes beirais foram também colocados na fachada principal, auxiliando no conforto térmico. O jardim de inverno e o espelho d'água possuem ligação com a fachada. Eles estão conectados à prainha que deságua na piscina, cai na borda infinita e bombeia de volta para a cascata, fazendo com que todo o ciclo se repita. "O objetivo é trazer uma conexão para toda a estrutura."

OFERECIMENTO:

abc
da construção

A MAIOR
EXPOSIÇÃO
EM ACABAMENTOS

Encontro | 57



PARA CURTIR COM O PAPAÍ

Uma reflexão sobre compensações

De acordo com a descrição da palavra, paternidade é o "Ser Pai", independentemente de como se tornou pai. Já a paternidade ativa são as ações, é o cuidado físico e emocional que se dá ao filho. É a maneira única de olhar, de falar, de cuidar da criança. Criança precisa de carinho, de atenção, de cuidados. Muitas vezes os pais trabalham o dia inteiro e as crianças acabam ficando sob cuidados de terceiros, atrapalhando assim o convívio e crescimento da família juntos, como um todo. De alguma forma, os pais tentam compensar essa falta, muitas vezes com alimentos, achando estarem fazendo o melhor para seus filhos.

Por que relacionamos sempre compensações com alimentos? Principalmente alimentos calóricos e gordurosos? Essa resposta é simples e fácil. É gostoso, rápido, prático e muitas vezes mais barato. Sim, é bem cômodo, mas depois o preço vem alto. Qual o preço disso? As crianças estão ficando mal acostumadas, birrentas e mais exigentes. Cada vez fica mais difícil introduzir ou reintroduzir opções saudáveis após o costume desse tipo de alimentação.

Quem disse que ser pai é fácil? E não é para ser. Educar, cuidar e zelar pelos filhos dá trabalho e ocupa tempo. Então, o pai inteligente deve se esforçar um pouquinho cada dia, deve fazer questão de pelo menos uma refeição por dia em família, e se não conseguir, fazer compensações corretas e ade-



quadas nos finais de semana, como um passeio saudável no parque, um piquenique, uma oficina de culinária juntos para fazer um bolo natural ou um prato legal para um almoço de domingo. Deve explicar todos os dias coisas importantes para o filho, perguntar como foi o dia na escola, o que teve de novidade, se experimentou algum alimento novo e diferente. Não compense seus filhos com alimentos. Isso gera cada vez mais dependência

e pode prejudicar a saúde e crescimento. Compense com carinho e amor, isso sim é uma dependência saudável.

Na edição deste mês, vamos fazer uma receita de bolo de cenoura com calda de chocolate, uma ótima opção para vocês irem para a cozinha juntos preparar um café especial para o Dia dos Pais em família. E além disso vou explicar os benefícios de cada ingrediente para que vocês também possam explicar para os pequenos.



BOLO DE CENOURA COM GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES BOLO:

- **Cenoura:** 3 unidades médias raladas (rica em vitamina A e betacaroteno, importante para uma boa visão).
- **Ovo:** 4 unidades (alimento completo rico em proteínas, importante para o crescimento).
- **Açúcar mascavo ou demerara:** 2 xícaras de chá (rico em açúcares e minerais como magnésio, cálcio e potássio).
- **Farinha de trigo peneirada ou farinha sem glúten:** $\frac{1}{2}$ xícara de chá (rica em carboidratos, que contribuem como fonte de energia).
- **Farinha de amêndoas:** 1 xícara de chá (ricas em gorduras monoinsaturadas e antioxidantes).
- **Óleo de coco:** $\frac{1}{2}$ xícara de chá (contém alto teor de TCM, triglicérides de cadeia média, excelentes fontes de energia para nosso organismo além de ser ótimo para o intestino).
- **Fermento em pó:** 1 colher de sopa (faz o bolo crescer).

INGREDIENTES GANACHE:

- **Chocolate amargo:** 100g (rico em antioxidantes e fonte de energia).
- **Creme de leite leve:** 200g (fonte de cálcio)

PREPARO BOLO:

- Coloque no liquidificador e bata os ingredientes líquidos (óleo de coco, ovos e cenoura) e reserve. Coloque em uma tigela os ingredientes secos. Coloque aos poucos os líquidos nos secos e mecha com um fuê. Distribua em forminhas de cupcake e leve ao forno pré-aquecido para assar até corar. Deixe esfriar e desenforme.

PREPARO GANACHE:

- Coloque o chocolate no banho maria e, quando tiver derretido, acrescente o creme de leite.
- Decore os bolinhos assados com o ganache e sirva.
- Mantenha na geladeira.



O caribenho Anthony Martin Bermudez se encantou pelo Brasil, interessando-se por sua cultura e folclore regional: “Já me inspirei até em personagens do carnaval. A evolução não para e com ela aproveitei a oportunidade para contar minhas histórias”

Fotos: Pádua de Carvalho

DO CARIBE PARA BH

Consultor artístico do espaço cultural Allettare, Anthony Martin Bermudez se destaca na produção de portraits a lápis e giz, tendo as mulheres como centro de importância social em suas obras

▀ DANIELA COSTA

Um artista do mundo que aterrissou em terras mineiras. Mas, antes de pousar em Belo Horizonte, Anthony Martin Bermudez, de 64 anos, consultor artístico do espaço cultural Allettare - localizado em um conhecido casarão estilo italiano, da década de 1930, na avenida Getúlio Vargas - experienciou a arte em todas as suas nuances. Em Minas, chegou a convite do diretor artístico Ricardo Trigueiro. “Fui convidado a participar de um projeto inovador em BH. A partir daí minha vida teve novo recomeço”, diz. Sua motivação, relata, foi enorme, especialmente ao saber que o projeto envolvia criar uma nova forma de fazer arte por meio da reciclagem, reaproveitando materiais e revivendo histórias. Foi assim que o caribenho, nascido em Trinidad & Tobago, se encantou pelo Brasil, interessando-se por sua cultura e

folclore regional. “Já me inspirei até em personagens do carnaval. A evolução não para e com ela aproveitei a oportunidade para contar minhas histórias”.

Na infância, seus pais acreditavam que crescer dentro de uma pequena ilha limitaria a capacidade dos filhos - cinco, no total - de entender o mundo. Quando Anthony ainda era apenas um pequeno sonhador, imigrou, junto à família, para Caracas, na Venezuela. “Na época o país passava por uma ascensão política e econômica muito favorável e foi naquele período que realmente aprendi a entender a riqueza da cultura latina”, recorda. “Ali nasceu um amor secreto pela arte.” Anos depois, em determinada noite, o artista foi convidado a participar de uma exposição de arte em Tampa, na Flórida, para onde se mudou ao completar 21 anos de idade. De família conservadora, a partir dali aprendeu a se reinventar sem as regras



Retratos feitos com lápis e giz: obras dispensam cores, associando textura e elementos reais, como joias e tecidos, para dar realismo às imagens



nas quais ingressaria em uma profissão escolhida por seus pais.

O evento reuniu artistas de vários países e apresentou pinturas e fotografias. Uma delas, no entanto, lhe prendeu a atenção. “Eram obras do famoso Alberto Vargas, de origem peruana. Ele teve suas pinturas

expostas na famosa revista Playboy, na qual criava portraits (retratos desenhados) de mulheres que remetiam à exotividade e sexualidade.” Daquele encontro nasceu uma nova identidade artística. A partir dali, Anthony passou a colocar as mulheres como centro de importância social em suas obras, e não só como símbolo sexual. Sua primeira coleção, chamada “Mulheres de Verdade”, foi inspirada nos traços de Vargas. “Com um diferencial incrível na qual consegui trazer as dimensões 3D incorporando não só os elementos de pintura a lápis, mas associando textura e elementos reais, como joias e tecidos reciclados.”

Em suas andanças, o artista acabou conhecendo os curadores e diretores artísticos Ricardo Trigueiro e Parker Geiger III, que à época eram mentores do Grupo Chuva. Foram eles os responsáveis por apresentar suas obras em Atlanta, na Geórgia, onde teve a oportunidade de expor e vender quase todas as peças da coleção “Mulheres de Verdade”. O seu talento passou a ser reconhecido e Anthony começou a viajar para pólos importantes da arte moderna e contemporânea, marcando presença em cidades como Nova York, Chicago, Dallas e New Orleans. Foi nesse período que descobriu que a arte não tinha limites nem regras, e o sentimento de liberdade o contagiou. “Tive a oportunidade de observar e estudar artistas de rua, pintando e sendo apreciados, e aquelas experiências começaram a me inspirar profissionalmente.”

Ao aperfeiçoar sua técnica, Anthony tornou-se referência na produção de portraits a lápis e giz, fazendo trabalhos para personalidades de destaque, entre elas cantoras espanholas e modelos brasileiras. “Adoro usar o sombreado e utilizar a simplicidade para desenhar traços finos e pequenos da face.” Em vez de colorir suas obras, o artista utiliza tecidos e acessórios para dar realismo às imagens. As cores pastéis têm sido suas favoritas, utilizadas nas coleções de um de seus trabalhos mais recentes, chamado “Anjos do Universo”. No currículo internacional também estão obras feitas e leiloadas para fundações de tratamento de câncer, direitos das mulheres, HIV e direitos humanos. Em Belo Horizonte, o trabalho do artista pode ser conferido de perto na galeria do Allettare Lounge, no bairro Funcionários. ■

NOVO ATELIER

CURSOS:

PINTURA SOBRE TELA

DESENHO ARTÍSTICO

AQUARELA



31 97558 5555

Rua Pernambuco, 1002,
3 andar. Savassi



Os sócios Luiz Oliveira e Carlos Prado comemoram os 20 anos da agência Sigla: opção por se especializar em alguns nichos e se dedicar ao máximo a um número menor de clientes

BOUTIQUE DE IDEIAS

Agência Sigla comemora 20 anos de mercado priorizando os resultados e a fidelização da clientela, o que faz dela um braço estratégico das empresas

Qualidade versus quantidade. Optar por se especializar em alguns nichos e se dedicar ao máximo a um número menor de clientes é um conceito que tem sido levado a sério pelas chamadas “agências boutiques” ou “boutiques de comunicação”, que priorizam os resultados e a fidelização da clientela. Para elas, não importa ser a maior e sim fazer o melhor que puder ser feito. Há 20 anos no mercado, a Agência Sigla é uma das

adeptas do movimento de que menos pode ser muito mais. “No início de qualquer trabalho, fazemos uma consultoria na empresa, por meio da qual chegamos a um diagnóstico detalhado de suas necessidades, para depois pensarmos nas estratégias adequadas para sua comunicação”, diz Luiz Oliveira, fundador e diretor de planejamento on/off.

O objetivo é contribuir para, de fato, transformar histórias. O conceito de agência boutique, conta Luiz, foi um processo adotado ao longo de anos de vivências e experiências. “Foi o modo que encontramos para deixar de ser simples fazedores de anúncio em massa para nos tornar um braço estratégico das empresas.” Em sua percepção, antes de entender de publicidade, é preciso entender de negócios, para só depois utilizar a comunicação como potencial ferramenta. Esse pensamento o levou a fazer mestrado em administração.



Em tempos em que o consumidor paga para não ver anúncios, a sutileza é um toque mais do que necessário na publicidade: na foto, clipe do Skank é exibido em prédios de BH com a logo da construtora Canopus

Professor na área de comunicação nos cursos de publicidade, jornalismo e relações públicas - com ênfase na gestão de marcas - ele atua na graduação e pós das principais universidades da capital.

De tanto gerar bons profissionais, a agência Agência Sigla se tornou um celeiro de talentos. Apesar de alguns, após aprimorarem seus conhecimentos, já trilharem outros caminhos, continuam mantendo o carinho e a parceria com os antigos empregadores. "Criamos mais que uma agência. Criamos uma comunidade. Temos um time de elite e temos sido a melhor escola para formação de profissionais que vem das salas de aula", diz Carlos Prado, sócio e diretor de criação da agência, com a propriedade de quem também começou ali como estagiário. Ele e o sócio Luiz acreditam que aliar conhecimento prático e acadêmico é fundamental.

Em um mercado onde existem basicamente dois tipos de agência: as hiper especializadas e as generalistas, os empresários optaram pelo meio termo. "Durante muito tempo nos enquadrámos no segundo modelo, mas percebemos que o ideal era não ir para nenhum extremo", diz Carlos. Assim, a Sigla descobriu a sua vocação e passou a focar em cinco nichos - varejo,

saúde, educação, construção civil e tecnologia - não ficando refém das oscilações de mercado e adquirindo mais profundidade em algumas áreas. Apesar de ser uma agência local, a Sigla tem atuação nacional.

Enquanto o marketing se dedica a promover produtos e serviços, o branding de conteúdo atribui valor e credibilidade às marcas. E em tempos em que o consumidor paga para não ver anúncios, a sutileza é um toque mais do que necessário e exige competência e criatividade. "Você divulga o conteúdo, mas sem deixar óbvio que se trata de uma propaganda. Assim geramos curiosidade e despertamos as emoções do consumidor, sem que ele se sinta invadido", explica Carlos. Na Sigla, tanto a mídia OFF (física) quanto ON (digital) são exploradas, e cada uma cumpre o seu papel. "Existe uma tendência das empresas de cair mais para o ON. Mas é uma percepção que tentamos desconstruir um pouco. Enxergamos a comunicação como uma orquestra, com vários músicos. Como maestros, temos de fazê-los trabalhar em conjunto", diz Luiz. Todos os instrumentos disponíveis são importantes, enfatiza o publicitário. A escolha de qual será utilizado depende da estratégia. "O digital não é solução para tudo."



A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE BUCAL DO SEU ANIMAL

Quem não gosta de chegar em casa e ser recebido com muitos "lambeijos" do pet? O incômodo é quando essa manifestação de amor vem acompanhada daquele terrível bafinho de onça. Apesar do mau hálito ser um problema bem comum entre os peludos é importante ficar atento, pois pode indicar uma higiene bucal falha e, ainda, é o principal sintoma da doença periodontal, que acarreta perda precoce dos dentes e até danos aos rins, fígado e coração.

Para ajudar nessa missão de manter a saúde oral do seu bichinho em dia, seguem algumas dicas:

1) Crie uma rotina de limpeza:

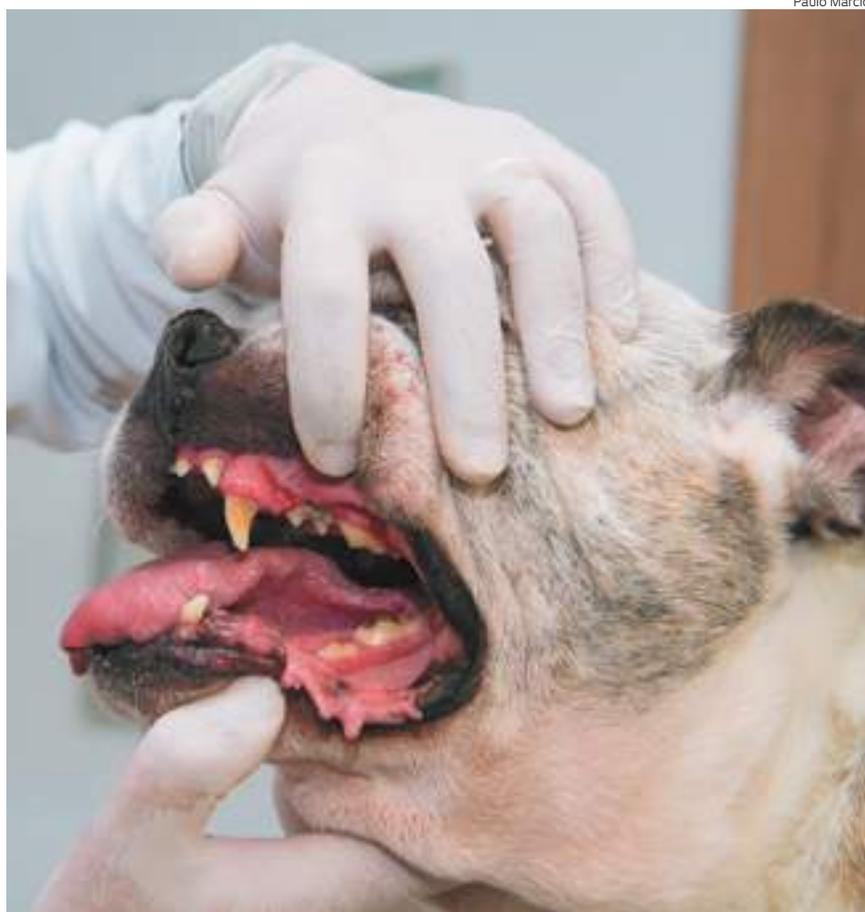
A escovação deve ocorrer uma vez ao dia, ou, se não for possível, pelo menos três vezes na semana. Para isso, use escova de dentes e creme dental específicos para pets. A melhor forma de acostumar seu filho de quatro patas à escovação é começar cedo. Para filhotes, a escova no estilo "dedeira" torna a atividade mais lúdica e divertida. Se seu peludinho já está crescido o ideal é ir com calma até que processo se torne um hábito. O segredo é ser paciente e persistente.

2) Fique de olho na alimentação:

A alimentação é outro ponto importante para manter a higiene bucal do seu bichinho em dia. Uma ração equilibrada e de qualidade pode reduzir em 55% o acúmulo de tártaro nos dentes. O melhor é optar por rações secas, com grãos firmes e enriquecidas com ingredientes que ajudam na prevenção da doença periodontal. Se for adepto da alimentação úmida ou natural, aumente a frequência da escovação.

3) Procure produtos que sejam seus aliados na higienização:

Atualmente existem vários produtos no mercado que atuam de forma com-



Paulo Márcio

plementar à escovação, como petiscos funcionais, brinquedos, sprays antisépticos e soluções bucais para serem adicionadas na água.

4) Visite periodicamente o veterinário:

Se nós precisamos fazer visitas frequentes ao dentista, com os pets não poderia ser diferente. É indicado que ele passe por um exame oral de rotina pelo menos uma vez ao ano. O médico veterinário saberá identificar se a higiene está sendo feita da maneira correta, além de analisar a necessidade de uma limpeza profis-

sional. Além das consultas frequentes é importante ficar atento a sinais que possam indicar problemas dentários, como o mau hálito excessivo, inflamação na gengiva, dentes danificados, sangramentos ou bolhas de pus. Caso perceba qualquer um desses sintomas, leve seu peludinho imediatamente ao veterinário, pois só ele poderá avaliar o caso e indicar o tratamento necessário.

Prontinho! Seguindo essas dicas importantes, você garante o bem-estar do seu peludinho e evita problemas no futuro. Aqui entra o famoso ditado: "Melhor prevenir do que remediar." ■

ESCOLA DO FUTURO

Wizard Savassi se reinventa durante pandemia e investe pesado em tecnologia para impulsionar o aprendizado

As transformações impostas pela pandemia da covid-19 mudaram os rumos do mundo e deram origem a novas formas de aprendizagem. Na Wizard, unidade Savassi, os investimentos em tecnologia oferecida pela franqueadora possibilitaram formas de ensino mais flexíveis, utilizando o ambiente digital como aliado. "A pandemia acelerou o letramento digital, isso é fato. Novas plataformas de ensino foram implementadas e novas oportunidades surgiram", explica Carla Attilia Longobucco, diretora pedagógica da unidade. Nos 31 anos de história, a escola passou a ter, pela primeira vez, alunos virtuais com a plataforma de ensino à distância, chamada Bright Space. "Alunos que nem pensavam em estudar idiomas decidiram investir nos cursos online e se matricularam conosco", diz Carla. "Essa celebração pós-pandemia traz reflexões sobre o nosso caminhar durante os próximos anos."

As ferramentas pedagógicas para o ensino virtual foram fundamentais e eficientes nesse processo. A plataforma de ensino é extremamente eficaz, traz a possibilidade de incrementar as aulas com recursos áudio visuais, lousa interativa, e é bastante segura. Além disso, a escola dispõe do wiz.me, assistente pessoal que ajuda o aluno a falar inglês por meio de exercícios adaptados para smartphones Android ou iOS. "O aplicativo possibilita a prática do inglês com ferramentas muito interessantes, como lembretes para fazer as tarefas, informações sobre



As diretoras Carla Attilia Longobucco e Annita Greco Longobucco: possibilidades de interação também foram ampliadas tanto na aprendizagem online quanto presencial

os próximos conteúdos, audioteca com comando de voz e dicionário com vocabulário visual", afirma Carla.

Outra novidade foi a parceria da Wizard com a Amazon, que passou a oferecer conteúdos educacionais pela Alexa. "Agora, todos que se matricularem na nossa unidade concorrem a uma Amazon Alexa*, inclusive os alunos das aulas presenciais." As possibilidades de interação também foram ampliadas tanto na aprendizagem online quanto presencial. A modalidade de ensino "Interactive", fundamental para o atendimento das turmas durante a pande-

mia, propõe a troca de conhecimento entre estudantes de diferentes níveis. "Você não só aprende, como ensina. Alunos de nível intermediário conversam com alunos de nível avançado e há uma troca durante o processo de aprendizagem", diz Carla. "Isso reflete o DNA da nossa escola, porque torna o processo de aprender inglês

muito mais simples e interessante, não somente dentro da sala de aula, mas também fora dela."



.....
Escaneie o QR Code ao lado e garanta um desconto especial na Wizard Savassi.

A saúde começa pela boca

Porta de entrada para vírus e bactérias, sua manutenção previne graves doenças. Saiba como evitar que seu animal de estimação sofra com problemas

DANIELA COSTA

A sabedoria popular não se engana. O ditado que diz que “a saúde começa pela boca”, referindo-se à importância dos cuidados com a saúde bucal, já foi comprovado e não se aplica somente aos humanos. Porta de entrada para vírus e bactérias, a boca é parte importante do corpo e sua manutenção previne

A cadelinha Phelpinha estava com um dente quebrado, como conta a psicóloga Débora Lopes junto à veterinária Fabiana Moura, da Clínica São Francisco de Assis: “Descobrimos durante a consulta de check-up anual. Assim evitamos que ela sofresse com dor”





A aposentada Andréa Simões Mendes levou Nina e Pietro para cuidar da saúde bucal: "Desde que eles foram resgatados da rua, ainda não tinham passado por esses cuidados. Fiquei muito satisfeita", diz, ao lado de Jéssica Dias (à esq), Leandro Carvalho e Jéssica Carvalho, da equipe veterinária da Clínica Padre Eustáquio

Pádua de Carvalho



A cadelinha Maraísa foi resgatada pela advogada Caroline Rodrigues Braga já com idade avançada: "Além dos cuidados gerais, a primeira orientação do veterinário foi fazer a limpeza para remover o tártaro. Ela passou a comer melhor e ficou mais disposta"

graves doenças periodontais. A mais comum, a gengivite, que provoca reações inflamatórias, causando desde dor e hemorragia à retração da gengiva com perda óssea e formação de bolsas que causam aquele terrível mau hálito. E os malefícios não param por aí. As bactérias acumuladas podem cair na circulação sanguínea, gerando doenças no coração, fígado e rins. Sem falar na importância de ter dentes saudáveis para realizar uma mastigação correta e obter maior absorção dos nutrientes dos alimentos durante a digestão.

"A fratura dos dentes é outra alteração comum em cães e gatos. Normalmente devido ao hábito de mastigar estruturas rígidas, ou quando sofrem algum tipo de trauma", diz o médico veterinário Leonardo Dutra Gomes de Faria, da Clínica Padre Eustáquio. Outro problema comum, destaca o veterinário, é a persistência de dentes de leite (decíduos), causando dentição dupla e predispondo à formação da placa de tártaro. Tumores na boca tendem a ocorrer principalmente em animais com idade mais avançada. ▶

A cadelinha Phelpinha, de 10 anos, sem raça definida (SRD), estava com um dente quebrado, provavelmente por ter mordido algum brinquedo. “Descobrimos durante a consulta de check-up anual. Assim evitamos que ela sofresse com dor”, diz a psicóloga Débora Lopes.

Especialista em odontologia veterinária na clínica Zoodonto, Luiz Sofal desmistifica a crença de que é normal que os animais percam os dentes ao longo dos anos. “De modo algum. Isso ocorre por falta de cuidados com a higiene dentária. Cães e gatos que têm esses cuidados não sofrerão com perdas precoces”, afirma. A Associação Brasileira de Odontologia Veterinária (ABOV) informa que infecções na gengiva são comuns nos pets, e aproximadamente oito a cada dez sofrem com o problema. Outras pesquisas revelam que cerca de 80% destes animais de estimação já precisam de tratamentos dentários após os quatro anos de idade. Pela primeira vez, a funcionária pública aposentada Andréa Simões Mendes levou seus cães para cuidar dos dentinhos. Nina, SRD de 5 anos, e Pietro, poodle da mesma idade, precisaram fazer a remoção de tártaro. “Desde que eles foram resgatados da rua, ainda não tinham passado por esses cuidados. Fiquei muito satisfeita com os resultados”, diz.

Mas o que fazer para prevenir tantos problemas? Segundo os especialistas, o primeiro passo é condicionar os pets a aceitarem que suas bocas sejam manipuladas, de tal forma que seja possível realizar massagens periódicas em seus dentes e gengivas desde filhotes, para que na fase adulta aceitem a escovação, que deve ser feita pelo menos a cada 48 horas. O uso de antissépticos adequados às espécies também é indicado de duas a três vezes por dia, assim como produtos de mastigação que ajudem na remoção da sujeira acumulada nos dentes. E atenção: raças de menor porte são mais predispostas a sofrer com doenças periodontais, entre elas yorkshire, maltês, poodle e pinscher. Nesses casos, os cuidados devem ser redobrados e iniciados a partir de um ano e meio de idade. “Além de maior formação de tártaro nessas raças, o menor tamanho do osso alveolar leva à perda dentária mais precocemente”, explica o veterinário Luiz Sofal.



A produtora rural Isabela Veiga Quadros conta que a maltês Lila, de 8 anos, faz limpeza de tártaro desde 1 ano de idade: “Nós realizamos anualmente, coincidindo com os exames de check-up como hemograma, função renal e hepática”

A limpeza do tártaro, tecnicamente chamada de profilaxia oral, deve ser realizada exclusivamente por médico veterinário e necessita de sedação do paciente para que seja feita a remoção de todo o cálculo dentário, sem que o animal sofra durante o procedimento. Após a remoção é feito o polimento dos dentes para que a superfície fique mais lisa e dificulte a fixação de bac-

térias. O ideal é que o procedimento seja realizado pelo menos uma vez ao ano, apesar de alguns animais necessitarem de limpeza a cada trimestre ou semestre. “O tratamento periodontal é fundamental e consiste na avaliação completa da cavidade oral, na realização de raio x, além da raspagem do tártaro supra e subgengival e polimento dentário”, diz a médica veterinária Fabiana

Paulo Márcio



Especialista em odontologia veterinária na clínica Zoodonto, Luiz Sofal desmistifica a crença de que é normal que os animais percam os dentes ao longo dos anos: "Isso ocorre por falta de cuidados com a higiene dentária", diz, com a bulldogue Morgana e sua tutora, a instrutora de pole dance, Bruna Lacerda

Moura, especializada em odontologia e anestesiologia veterinária na Clínica São Francisco de Assis.

A cadelinha Maraísa, SRD, foi resgatada em 2021 pela advogada Caroline Rodrigues Braga. Com idade avançada, estima-se 7 anos, já apresentava problemas periodontais. "Além dos cuidados gerais, a primeira orientação do veterinário foi fazer a limpeza para remover o tártaro. Depois disso, ela passou a comer melhor e ficou mais disposta", diz a tutora. O procedimento requer uso de anestesia e, portanto, só deve ser feito após a realização de exames que comprovem que o pet está em boas condições de saúde. A produtora rural Isabela Veiga Quadros conta que a maltês de 8 anos Lila faz limpeza desde 1 ano de idade. "Nós realizamos anualmente, coincidindo com os exames de check-up como hemograma, função renal e hepática", diz. Muito mais do que um sorriso bonito e uma lambida cheirosa, cuidar da saúde bucal dos animais de estimação é garantir que eles vivam mais e felizes. ■

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.



Casa nicolau
Máquinas Para Espresso e Café

Rua Catete, 669 – Alto Barroca Belo Horizonte / MG (31)2555-7969
www.casanicolau.com.br |   [casanicolau](https://www.facebook.com/casanicolau)

MODA

ATELIÊ DE TALENTOS

Pioneira na capital mineira na confecção de vestidos de noiva sob medida, a Tete Rezende Unique segue surpreendendo também no atendimento especializado em noivos

Pensar no futuro com os olhos no passado. É com essa filosofia que se escreve a história de sucesso do ateliê de vestidos de noiva Tete Rezende na capital mineira. Tecendo fios que se entrelaçam em laços de amor e cumplicidade familiar, o sonho foi iniciado nos anos 1970, quando a matriarca da casa, Conceição Rezende, encantava noivas com seus belíssimos vestidos feitos sob medida, sempre confeccionados com delicadeza e maestria. "Mesmo após tantas mudanças pelas quais passamos, nunca deixamos de lado o nosso compromisso com a qualidade e com a alta costura", diz a filha de Conceição e empresária Tetê Rezende.

Foi Tetê que inaugurou a primeira loja da marca, na região da Savassi, em 1984. A tradição, passada de geração para geração, também foi mantida por sua irmã, Patrícia Rezende. Ainda hoje dona Conceição vai ao ateliê "para levar alegria, frescor e fazer alguns bordados e véus", como diz Tetê, que se encarrega, ao lado da irmã, da criação, estilo e administração. O trio é responsável por vestidos exclusivos, pensados em cada detalhe, de acordo com a personalidade de cada cliente. "Todos os vestidos são desenhados pela Patrícia e confeccionados por nossa equipe de uma vida inteira de trabalho, dedicação e amizade", diz Tetê.

No ateliê, vestidos de noiva prontos para venda e aluguel também podem ser encontrados, com ampla coleção para provas com modelagens, tecidos e estilos variados. As tendências atuais são apresentadas com classe e elegância, mesmo nos modelos mais despojados. Decotes que surpreendem pelo inesperado, detalhes unilaterais como golas, flores, babados e mangas que dão volume e podem ser removíveis, estão entre outras novidades. "São elementos que trazem ousadia e elegância para a cerimônia", diz Tetê. O mesmo efeito se



As irmãs Patrícia e Tetê Rezende: "Mesmo após tantas mudanças pelas quais passamos, nunca deixamos de lado o nosso compromisso com a qualidade e com a alta costura, pois esse sempre foi o verdadeiro valor do nosso trabalho", diz Tetê



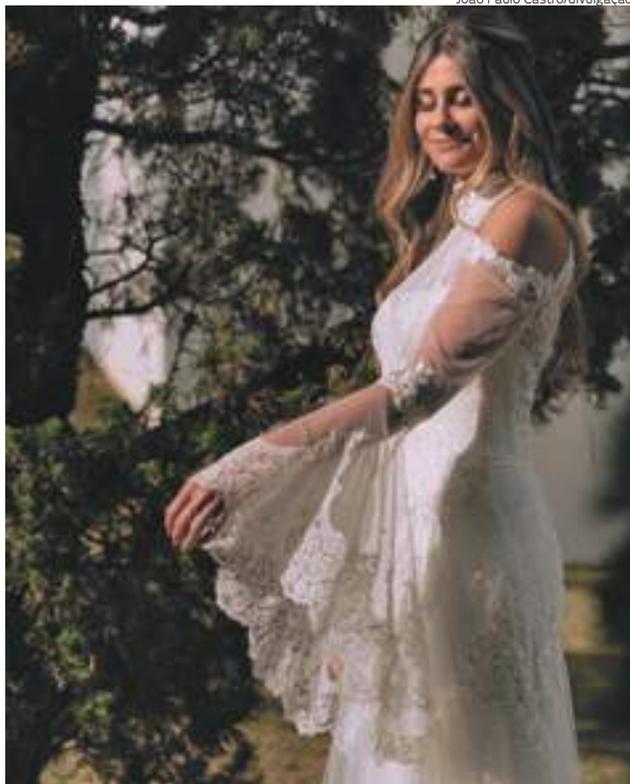
Fotos: Paulo Márcio



(31) 3566-5644 📞 99893-0233

📷 @teterezendeunique

João Paulo Castro/divulgação



As noivas Marina Gomes (acima), Juliana Barbosa (abaixo) e Juliana Oliveira Miranda (à dir.), com vestidos da grife: tendências atuais apresentadas com classe e elegância



@omjmfotografia/divulgação

faz com o uso de saias sobrepostas sobre um vestido de corte reto, no estilo semi sereia ou A-Line, que assim que retiradas mudam completamente o look, trazendo praticidade e liberdade para a noiva se divertir na festa. Babados e fendas, diz a empresária, quando usados na medida certa, agregam feminilidade e sofisticação.

Sempre democrática, a moda atende a todos os gostos e estilos. "A tendência minimalista com designs limpos, cortes retos e o mínimo de detalhes divide espaço com a tendência chamada de "maximalismo", com mangas enormes, maxi laços, saias volumosas e adornos", diz Tetê. Véus e arranjos de cabelo complementam o look, em uma variedade de opções. A dica é escolher a que se encaixa melhor ao seu estilo. Há desde as clássicas coroas que trazem cristais às tiaras que se apresentam mais largas, com flores que podem vir em perfeita harmonia com o vestido e com o tipo de penteado escolhido. Na linha de sapatos para noivas, sempre estarão em alta os clássicos como o chanel e o scarpin, mas com grande tendência de modelos mais modernos como os peep toes e as plataformas em tons off, nude e prata.

Tudo isso sem falar na originalidade dos modelos feitos à mão. Algumas marcas nacionais já disponibilizam linhas específicas para as noivas, focando no conforto e design. A moda masculina também surpreende e chega recheada de ousadia, permitindo aos noivos investir e personalizar suas produções com tecidos diferentes, tons variados de acordo com horário, local e estilo do casamento. "Nossos ternos não são sob medida, mas tem uma alfaiataria perfeita. A curadoria dos tecidos é feita por nós e os ajustes realizados rigorosamente no ateliê", diz Tetê. Localizado no bairro Santa Lúcia, o Concept Store - Atelier para noivas e noivos está de portas abertas para continuar transformando sonhos em realidade.



@helenbernardesfotografia/divulgação

Tete Rezende Unique

Concept Store - Ateliê para noivas e noivos
Rua Plutão, 111, Santa Lúcia - Belo Horizonte

Venda de veículos da linha cresceu 50% em 2021 em relação ao ano anterior: denominação Haute Voiture (alto veículo) foi inspirada no termo francês "haute couture" (alta costura)



Aposta na extravagância

A divisão Maybach, da Mercedes-Benz, joga suas fichas em soluções que beiram o exagero. A montadora chama isso de chama de tática de choque, para conquistar a preferência dos muito ricos, tendo como foco principal o mercado chinês

▀ FÁBIO DOYLE

Com os SUVs atraindo todas as atenções nos últimos tempos, os sedans grandes, ou limusines, foram colocados um pouco de lado por todas as marcas de automóveis. Mas não é que a Mercedes-Benz revelou recentemente novos e ousados planos para a divisão Maybach? A marca alemã tem em sua tradição a produção ocasional, nos último 113 anos, de "limusines maximalistas", uma linha que agora inclui o Mercedes-Maybach

S-Class e o Mercedes-Maybach GLS.

O primeiro é o Mercedes-Maybach S680, "bicolor", desenvolvido por Virgil Abloh, o já falecido chefe de moda masculina da Louis Vuitton, que deverá ser lançado comercialmente no final deste ano, com edição limitada a 150 unidades. O segundo projeto, também assinado por Abloh, em parceria com Gorden Wagener, chefe de design do grupo Mercedes, é o veículo conceito off-road elétrico, que até agora é conhecido como Projeto Maybach.

Enquanto isso, o conceito "Haute Voiture" (alto veículo) da Mercedes-Maybach, revelado em 18 de maio, promete painéis de porta bouclé que lembram ternos Chanel e lançamento em 2023. Há também planos para os veículos mais caros, de maior margem de lucro. A Maybach passou a ser comandada recentemente por um novo e jovem diretor executivo, cuja missão é o ressurgimento e rejuvenescimento da divisão, como revelou o CEO da Mercedes Benz, Ola Kallenius, em recente entrevista em Mônaco.

Fotos: Divulgação



Nível de conforto desses carros é tão grande e sofisticado que seu interior mais parece a cabine de um jato particular: assentos totalmente reclináveis, refrigeradores de bebidas, mesas de trabalho retráteis e fones de ouvido de última geração eram os itens básicos

O nome Maybach é uma homenagem a Wilhelm Maybach, que fez história na Mercedes Benz como projetista de motores e foi um dos primeiros colaboradores de Gottlieb Daimler. A marca foi criada em 1909 com seu filho Karl e se tornou sinônimo de velocidade, potência e prestígio. Em 1921, fabricava carros como o Maybach 22/70 HP W3, com 5 metros de comprimento, e o pomposo Maybach SW 42, cuja principal novidade foi o sistema de acionamento elétrico das janelas. Após a Segunda Guerra Mundial, período em que a Maybach produziu a maioria dos motores para os tanques nazistas da Alemanha, a empresa continuou fabricando motores diesel, mas rivalidades internas e caos organizacional deram fim à marca. Até que em 1960, a Daimler-Benz AG, principalmente para ter direito sobre os famosos motores, adquiriu a Maybach Motorenbau GmbH.

Em 1997, após décadas de estagnação, a Mercedes apresentou um conceito Maybach no salão do automóvel de Tóquio, anunciando que iria produzir dois sedãs da marca nos cinco anos seguintes. O Maybach 52 e o Maybach 62 chegaram em 2002, mas foram malsucedidos. A marca admitiu que o prejuízo para cada carro vendido foi de 439 mil dólares. Em 2011, a Daimler anunciou que faria uma queima de estoque dos modelos restantes, após o que os sedãs bicolores entraram em uma longa hibernação.

O último ato aconteceu quando a Mercedes reviveu o emblema Maybach no salão do automóvel de Los Angeles de 2014, com a nova logomarca Mercedes-Maybach, que era essencialmente uma versão reestilizada do Mercedes S600. Os novos veículos Mercedes-Maybach foram projetados para serem conduzidos por choferes profissionais e tinham um nível de conforto tão grande e sofisticado que pareciam mais a cabine de um jato particular do que de um carro. Assentos totalmente reclináveis, refrigeradores de bebidas, mesas de trabalho retráteis e fones de ouvido de última geração eram os itens básicos. O enfoque no luxo extremo deu certo e as vendas vêm crescendo desde então. No ano passado, a Mercedes-Maybach vendeu 15.730 unidades em todo o mundo, um aumento de 50% em relação a 2020. Essas vendas foram impulsionadas principalmente pelo mercado chinês, que compra mais de 900 unidades por mês da marca Maybach.

“A marca está indo muito bem”, disse Daniel Lescow, o novo chefe da Maybach, durante um jantar em Munique, em maio último. “Há muito potencial e o interessante é que o investimento em mídia foi zero”, disse. A estratégia da Maybach para seus próximos projetos é uma tática de choque. A ideia é “encantar” as classes mais endinheiradas da sociedade mesmo não sendo a marca um nome com grande pedigree. Em primeiro lugar ▶

MINISTÉRIO DO TURISMO,
BRADESCO e FARTURA apresentam



FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA DE TIRADENTES

19 A 28 DE AGOSTO/2022
TIRADENTES / MG

FARTURABRASIL.COM.BR



GOV. DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE CULTURA
SECRETARIA DE TURISMO

Apoio:

bradesco FARTURA

Patrocinador:



Parceiro Cultural:



Patrocinador:

SECRETARIA ESPECIAL DE GOVERNANÇA
SECRETARIA DE CULTURA
SECRETARIA DE TURISMO

Veículo conceito SUV elétrico: assinado por Virgil Abloh, o já falecido chefe de moda masculina da Louis Vuitton, em parceria com Gorden Wagener, chefe de design do grupo Mercedes



serão produtos fora do alcance de maioria dos mortais. “O propósito da Maybach não é produzir novos modelos todos os anos”, diz Kallenius. “É preciso mantê-lo especial. Menor volume, clientes exigentes.” Serão carros que chocam pelo estilo, sofisticação e conforto.

A denominação Haute Voiture (alto veículo) do próximo Maybach foi escolhida inspirada no termo francês “haute couture” (alta costura), sinônimo do que há de melhor, mais bonito e mais caro no mundo da moda. O interior é totalmente branco com revestimento em couro falso e detalhes encravados em dourado combinando com flautas (taças) de champanhe lembrando chuvas douradas em festas de casamento. Isso é parte do choque com que a Maybach pretende conquistar seus clientes. “Algumas pessoas podem dizer que é terrível, mas, como uma marca de luxo, é exatamente isso que devemos fazer – chocar”, diz Steffen Köhl, diretor de design exterior durante uma entrevista no estúdio de

design da Mercedes em Nice, França. “A disruptividade e a contradição são uma fonte de criatividade.”

O choque vem tanto do tamanho e preço do veículo quanto de todas as opções extras de cosméticos e personalização disponíveis. Um Mercedes-Maybach S-Class começa em 185 mil dólares – 74 mil a mais do que um S-Class normal. E é maior. Os sedãs Maybach têm uma distância entre eixos 18 centímetros maior que a do Classe S padrão. “A Maybach quer expressar riqueza através da pegada, o tamanho do objeto”, diz Frank Stephenson, um designer norte americano de automóveis de origem marroquina que trabalhou para BMW, Mini, Ferrari, Maserati, Fiat, Lancia, Alfa Romeo e McLaren. “É quase uma piada.”

Os projetistas acreditam que esses exageros em estilo irão atrair compradores chineses, que tradicionalmente pagam mais por extravagâncias e são mais jovens e muito mais ricos do que os consumidores dos veículos Mercedes-

-Benz. A idade média de um comprador do Maybach na China é na faixa dos 40 anos e de uma forma geral inferior aos 50 anos. “O mercado chinês é um mercado mais jovem, que não demonstra o menor constrangimento em expor sinais de riqueza, e o Maybach certamente faz isso”, diz Stephenson.

É uma atitude que está se espalhando, se você perguntar ao pessoal da Mercedes. O poder de surpreender é a melhor forma de a Maybach chamar a atenção dos compradores de carros – independentemente do mercado – dizem eles. “A China é o maior mercado de automóveis do mundo. E também é o maior mercado de carros de luxo do mundo. E, naturalmente, é o maior mercado Maybach do mundo”, diz Kallenius. “Mas os Estados Unidos são muito importantes. A Europa Ocidental é importante. A Coreia é importante. O Japão é importante. O Oriente Médio é, naturalmente, importante. E há outros mercados ao redor do mundo que anseiam pelo mesmo tipo de veículo.” ■

ACORDES QUE ETERNIZAM

Banda mineira se torna referência ao levar clássicos do rock e do pop mundial para festas de casamento

Os mineiros Felipe Barros, Felipe Xavier e Wagner Costa acreditam que a música tem o poder de eternizar momentos. Foi pensando nisso que o trio decidiu transformar a paixão pelo som em uma forma de abrigar cerimônias e recepções de casamento, além de eventos corporativos. Eles criaram a Off White Band, que atua há 10 anos no mercado e se tornou referência em Minas e no Brasil.

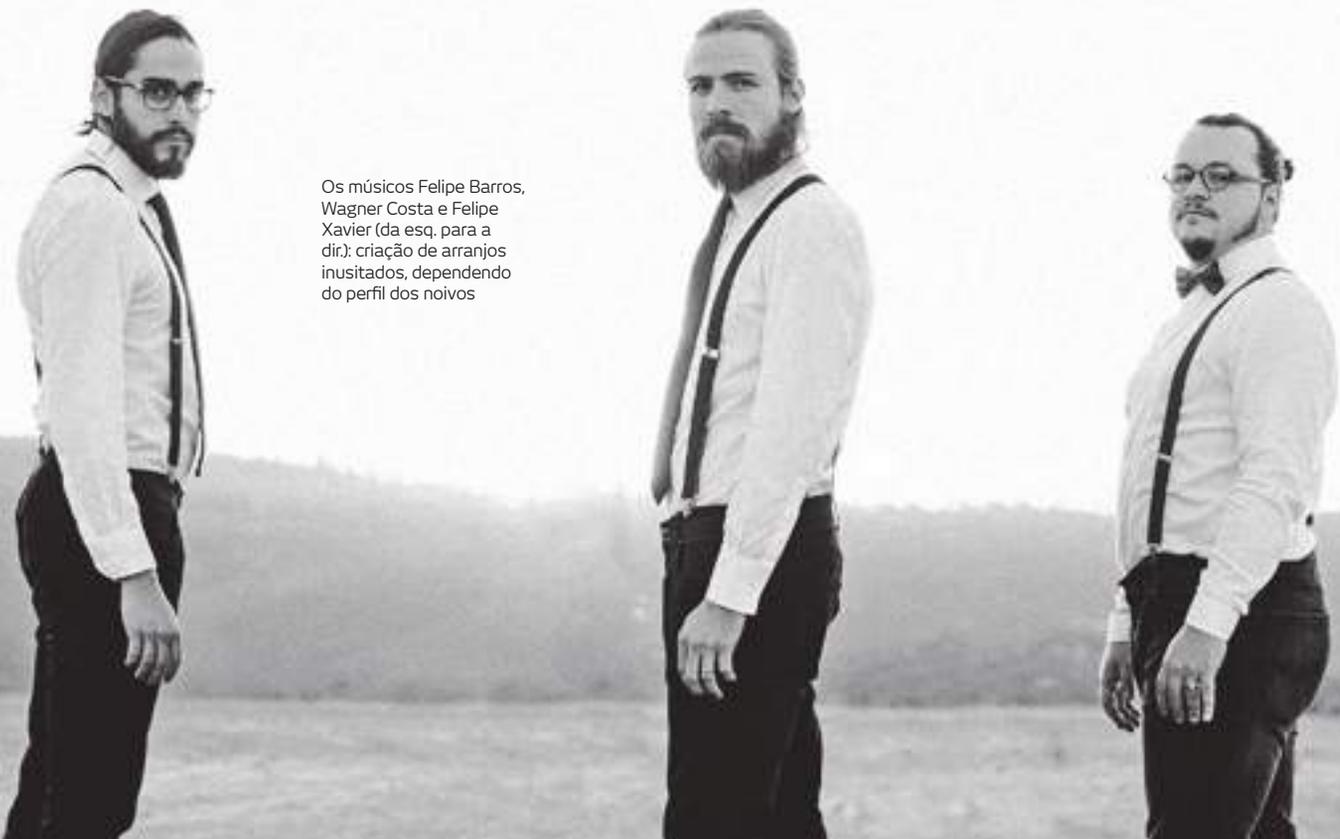
Com uma proposta inovadora no ramo, o grupo surgiu como uma alternativa às tradicionais bandas de baile, trazendo arranjos próprios a clássicos do rock e do pop mundial. "Nossa premissa é levar música de qualidade e de uma maneira autênti-

ca", conta um dos fundadores, Felipe Barros. Para ele, cada cerimônia é um show único e deve ser pensado com exclusividade. "Não é apenas mais uma festa. Ensaíamos para cada um como se fosse o primeiro, pensamos no perfil dos noivos e criamos arranjos inusitados."

O repertório, executado pelos três fundadores e músicos de apoio que os acompanham em cada cerimônia, incluem artistas como The Beatles, The Rolling Stones, Michael Jackson, Aretha Franklin, Stevie Wonder, Queen e Amy Winehouse. "Tentamos levar a arte para dentro do evento, por acreditar que isso se soma à beleza e atmosfera marcante que o casamento

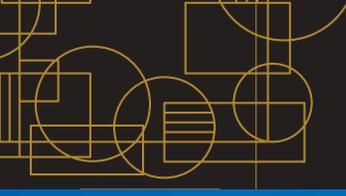
já tem", diz Felipe Barros.

O som do grupo vai desde a entrada dos noivos até o show de recepção, puxado pelos dois vocalistas principais, que têm formação em canto lírico. "Assim, podemos cantar desde as músicas mais tradicionais de casamentos até os sons do rock e MPB", afirma Felipe Barros. O talento é refletido em reconhecimento. Em 2018, o grupo ganhou o prêmio ZIWA de melhor banda e música ao vivo do Brasil. A disputa, promovida pela plataforma ZankYou, reconhece os melhores profissionais de casamento em diversos países. "Nossa proposta é continuar levando a boa música, com verdade, emoção e autenticidade."

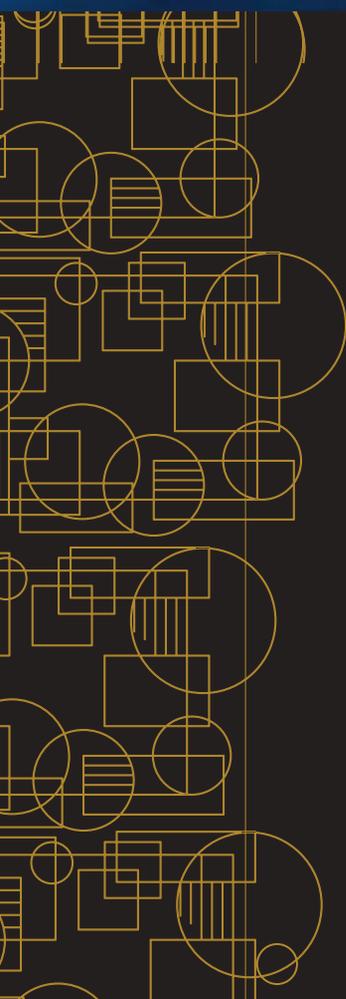


Os músicos Felipe Barros, Wagner Costa e Felipe Xavier (da esq. para a dir.): criação de arranjos inusitados, dependendo do perfil dos noivos

Fernando Lutterbach/divulgação



Conheça o
La Réserve



La Réserve

Um espetáculo
digno de prêmio.

A Patrimar e a Somattos orgulhosamente
apresentam o La Réserve, vencedor do

Prêmio Master Imobiliário na categoria

Empreendimento, que equivale ao Oscar do
segmento. O empreendimento é resultado
de um trabalho conjunto e inaugura uma
nova era de luxo em Minas Gerais, com total
segurança, privacidade e conforto.



PATRIMAR

somattos

Reconhecidas
por quem
conhece.

ESPECIAL



ANOS

DUAS DÉCADAS COM VOCÊ

Apesar de parecer que foi ontem, quando a revista **Encontro** nasceu, em 2002, o mundo era bem diferente do atual. Não era possível assistir a vídeos no celular nem trocar mensagens de WhatsApp. As redes sociais engatinhavam – o Facebook e o Orkut foram criados apenas dois anos depois – e o presidente do Brasil era Fernando Henrique Cardoso. Ao ligar a televisão, os brasileiros acompanhavam as peripécias de Jade na novela *O Clone* e novidades como o reality show *Big Brother Brasil*, da Rede Globo (o que mostra que algumas coisas não mudaram tanto assim).

Nessas primeiras duas décadas da maior e mais importante revista de variedades do estado, o Brasil teve cinco presidentes; Minas, seis governadores; e Belo Horizonte, quatro prefeitos. Nas páginas a seguir, você confere os números desses 20 anos (foram 250 edições regulares, 63 especiais e 168 suplementos, um trabalho!), e relembra um pouco do que aconteceu de 2002 para cá. Muita coisa mudou, mas a seriedade com que **Encontro** trata os assuntos de interesse de Minas e dos mineiros continua inabalável.

Fotomontagem: Oro Comunicação

20 ANOS DE SUCESSO E MUITAS CONQUISTAS

250 edições

63 edições especiais

168 suplementos



GASTRÔ:

19 edições, a partir de **2003**

579 profissionais e estabelecimentos premiados

Até **1.600** estabelecimentos reunidos no guia de endereços a cada edição



Comportamento	34%
Negócios	30%
Saúde e Bem-estar	9%
Educação	7%
Decoração e Arquitetura	4%
Cultura e Entretenimento	3%
Família e Sociedade	3%
Política	2%
Esporte	2%
Religião	1%
Outros	5%

EDIÇÕES ESPECIAIS

MINEIROS DO ANO

182 nomes que mais se destacaram entre 2009 e 2021 foram homenageados em 13 edições

143 homens

39 mulheres



LUXO:

Publicação especializada sobre o mercado de luxo, com matérias sobre negócios, consumo, moda, imóveis, joias, comportamento, veículos, decoração, estética, esportes, gastronomia.



NOIVAS:

Revista voltada para o mercado de casamentos, com matérias sobre a cerimônia, moda, viagem, gastronomia, presentes, consumo.



OS MÉDICOS QUE OS MÉDICOS INDICAM:

Anuário dedicado à medicina em BH, com perfis dos mais importantes profissionais das mais destacadas especialidades, resultante de pesquisa informal feita pela revista, por e-mail, com médicos de todas as áreas. A edição traz também matérias sobre o setor.



QUEM É QUEM NO DIREITO EM MINAS GERAIS:

Anuário focado na área jurídica, com matérias sobre temas atuais do setor e perfis de escritórios patrocinadores e apoiadores, além de um guia de serviços com amplas informações sobre as mais importantes sociedades de advogados do estado. Mais de 200 bancas compiladas no Guia de Sociedades por edição.



OUTRAS PUBLICAÇÕES

ENCONTRO BAIRROS

Em 30 edições, Encontro percorreu as mais diversas regiões de BH, da Pampulha à Oeste, da Leste ao Hipercentro. Cada suplemento trouxe a história, curiosidades, características e as delícias de viver em bairros como Buritis, Serra, Lourdes, Padre Eustáquio, São Bento ou Cidade Nova. Com um guia de serviços para compras e o lazer de cada bairro.



ESTRADA REAL

Este guia de alimentação e hospedagem, o mais completo já editado sobre o tema em MG, mostrou a riqueza turístico-religiosa, ambiental e patrimonial mineira, com informações sobre cada cidade, com trecho da estrada que liga o Rio de Janeiro, então capital do Brasil, e São Paulo, à riqueza das minas de ouro e diamante.



RURAL

Publicação voltada para as coisas do campo, ela contou histórias de empreendedores que fazem a diferença como na edição de nº 35, sobre o bom momento do mercado leiteiro, com o crescimento do preço pago ao produtor. A cachaça mineira também merecia destaque com o aumento da procura pela bebida que é um símbolo do estado.



ENCONTRO DÉCOR

Uma revista muito charmosa, com tudo sobre morar bem, com dicas e serviços de decoração e arquitetura, além de objetos de adorno para todo tipo de casa, seja ela para a família, de praia ou na montanha. A edição de nº 5 trouxe os detalhes de uma mansão com muito verde à volta e o requinte de um lar fora da cidade.



SUSTENTABILIDADE

Neste Especial Meio Ambiente, com edições semestrais, os temas mais debatidos da atualidade ganharam as páginas da publicação, com destaque para projetos dedicados a ensinar às crianças desde cedo a importância de cuidar de nascentes e rios. Outro tema foram as soluções da indústria e do comércio para economizar água e evitar o racionamento.



A PRIMEIRA EDIÇÃO

MARÇO 2002

NASCE UMA ESTRELA

A edição de estreia de Encontro trouxe na capa a atriz Débora Falabella, na época uma novata nas novelas. Passados 20 anos, ela continua sendo uma das atrizes mais respeitadas da TV, do cinema e do teatro brasileiro. Seu papel de maior destaque em novelas foi como Rita/Nina, uma das protagonistas de Avenida Brasil, novela que estreou em março de 2012.



A EDIÇÃO MENSAL MAIS VOLUMOSA

AGOSTO DE 2011

AS FERAS DO DIREITO

Com 272 páginas, a revista lançou um dos produtos mais bem-sucedidos da imprensa mineira, o anuário Quem É Quem no Direito em Minas Gerais. Além de reunir alguns dos mais requisitados advogados da capital mineira, a edição ainda trouxe um Especial Kids e outras matérias de relevância, como as novidades para emagrecer e ficar em boa forma.



A EDIÇÃO DE Nº 250

JULHO DE 2022

O CASAL DA INDÚSTRIA MINEIRA

O presidente da Fiemg Flávio Roscoe fala, ao lado da mulher, Dine, sobre os frutos de sua gestão à frente da Federação das Indústrias de MG e os planos para o segundo mandato. A edição traz o especial GPTW, com as melhores empresas para trabalhar no estado e a entrevista com o engenheiro Víctor Hespanha, o primeiro brasileiro civil a viajar ao espaço.



RECORDISTAS: OS MINEIROS QUE MAIS APARECERAM NAS CAPAS

ADRIANA VASCONCELOS

(Ed. nº 36, 108 e 216)

ANTÔNIO ANASTASIA

(Ed. nº 106, 111 e 155)

HENRIQUE SALVADOR SILVA

(Ed. nº 109, 119 e 211)

MARCELO COHEN

(Ed. nº 189, 209 e 246)

RUBENS MENIN

(Ed. nº 173, 197 e 222)

AÉCIO NEVES

(Ed. nº 11 e 81)

ALBERTO PINTO COELHO

(Ed. nº 99 e 155)

ANDRÉA BERNARDES

(Ed. nº 51 e 142)

DÉBORA FALABELLA

(Ed. nº 1 e 61)

FERNANDO PIMENTEL

(Ed. nº 33 e 95)

FILOMENA CAMILO, DRA. FILÓ

(Ed. nº 150 e 202)

FLÁVIA FULGÊNCIO

(Ed. nº 172 e 203)

JOSÉ SALVADOR SILVA

(Ed. nº 109 e 211)

HÉLIDA MENDONÇA

(Ed. nº 181 e 217)

HENRIQUE ALVES PINTO

(Ed. nº 16 e 45)

LIZETE RIBEIRO

(Ed. nº 44 e 203)

NATÁLIA VASCONCELOS

(Ed. nº 36 e 216)

SEGISMUNDO GONTIJO

(Ed. nº 7 e 29)

ROSÁLIA NAZARETH

(Ed. nº 13 e 42)

RICARDO NUNES

(Ed. nº 77 e 107)

PADRE ALEXANDRE FERNANDES

(Ed. nº 192 e 246)

RICARDO GUIMARÃES

(Ed. nº 135 e 197)

DA EXCELÊNCIA
CLÍNICA A UMA DAS
MELHORES ESTRUTURAS
HOSPITALARES
DO MUNDO.

Somos uma Rede
de Saúde completa.
**TUDO PRA VOCÊ
FICAR BEM.**

O Mater Dei tem o compromisso com a qualidade pela vida. Vidas que contam histórias e experiências de um atendimento humanizado e diferenciado, feito por profissionais que colocam o nome de cada pessoa em primeiro lugar. E assim conquistamos um padrão internacional de qualidade com unidades acreditadas pela JCI, uma das mais importantes organizações do mundo na certificação de excelência técnica em saúde. Tudo isso perto de você. **Tudo pra você ficar bem.**

Unidades:

Mater Dei: Contorno, Santo Agostinho, Betim-Contagem e Salvador |
Hospital Santa Geneveva e Hospital Santa Clara* - Uberlândia |
Hospital EMEC - Feira de Santana | Hospital Porto Días - Belém |
Hospital Premium - Goiânia

MaterDei Rede
de Saúde

* Aguardando
aprovação do Cade.

NO TÚNEL DO TEMPO

Como era o mundo em 2002? Você se lembra de alguns fatos que marcaram o ano? Relembramos alguns momentos marcantes de 20 anos atrás para contar como era a vida quando Encontro surgiu em BH

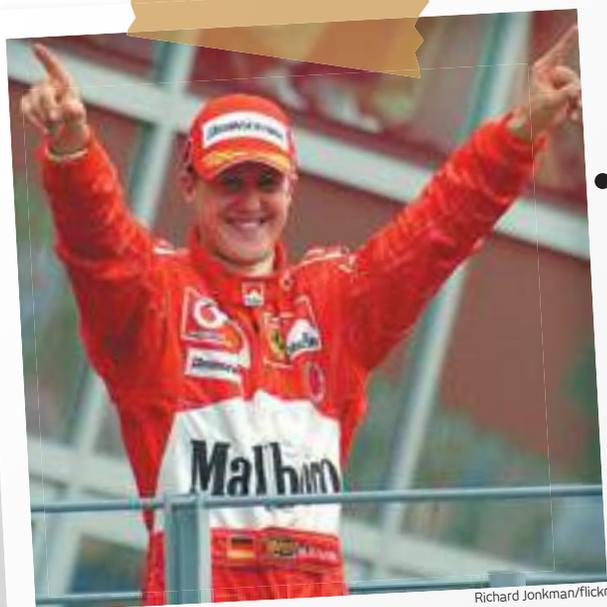
NEIDE MAGALHÃES

Duas décadas se passaram desde que **Encontro** nasceu. O mundo era um tanto diferente do que vemos hoje, depois da experiência de uma pandemia mundial que mudou costumes e fez refletir sobre os rumos da ciência. Como se não bastasse, veio uma guerra na Europa que ainda não encontrou seu fim e também serve para mostrar o que já sabemos de outras guerras absurdas como a que envolve Rússia e Ucrânia e afeta o mundo todo: todo mundo sai perdendo.

Em 2002, quando Minas Gerais viu chegar uma publicação criada para engrandecer o estado e sua gente, a capital mineira, berço de **Encontro**, e tudo à sua volta viviam a efervescência de um século novo, com novidades surgindo a cada instante. A maior e mais importante revista jornalística mineira desde então se tornou uma referência sobre a vida, hábitos, sonhos e realizações de pessoas e instituições em geral.

O celular, hoje um aparelho sem o qual não se vive, era ainda restrito e suas funções bem limitadas. O país respirava a Copa do Mundo de Futebol, que o Brasil faturou pela quinta vez. O *compact disc* era a forma mais comum de se adquirir um produto musical. Um ano depois dos ataques terroristas às Torres Gêmeas, nos Estados Unidos, viajar havia ficado mais complicado e também mais seguro. A dupla Sandy & Junior, que se separaria cinco anos depois, levava milhares de fãs a seus shows e se lançava na carreira internacional. O reality show *Big Brother Brasil* surgia na telinha para se transformar em sucesso nos últimos 20 anos. A cédula de 20 reais, hoje tão desvalorizada, era lançada e o Brasil se despedia de um de seus cidadãos mais amados, o médium mineiro Chico Xavier.

São apenas alguns exemplos de como vivíamos naquela época. Nas páginas a seguir, procuramos reunir as lembranças mais marcantes daquele ano, trazendo de volta alguns dos fatos que fizeram o ano de 2002 ser, duas décadas depois, tão especial para nós.



Richard Jonkman/flickr

AUTOMOBILISMO

O piloto alemão **Michael Schumacher** – que atualmente vive recluso na Suíça e já precisou da ajuda de aparelhos para respirar por causa de um acidente quando esquiava, em 2013, nos Alpes Franceses – vencia, em julho, o GP da França e tornava-se pentacampeão mundial de Fórmula-1. Fenômeno nas pistas de corrida, ele bateu o recorde de tornar-se campeão com seis provas de antecedência e a ser então o único piloto na história da F1 a terminar entre os três primeiros em todas as corridas em um mesmo campeonato.



Volkswagen/Divulgação

CARRO DO ANO

Em 2002, o **Gol** completava 15 anos de liderança entre os veículos automotores mais vendidos no Brasil, com mais de 208 mil unidades emplacadas. Ele ainda permaneceu no primeiro lugar por outros 11 anos, posição que perdeu em 2014 para o Fiat Palio (terceiro em 2002). Naquele ano, o Corsa (GM) foi o segundo modelo mais vendido.

CINEMA

Uma Mente Brilhante, de Ron Howard, era o grande vencedor do Oscar de Melhor Filme e ainda de outros três prêmios: Melhor Diretor (Howard), Atriz Coadjuvante (Jennifer Connelly) e Roteiro Adaptado. Os lançamentos de episódios dos filmes em série lotavam as salas de cinema do país, entre eles *Star Wars: O Ataque dos Clones*; *Harry Potter e a Câmara Secreta*; e *O Senhor dos Anéis: As Duas Torres*. No Brasil, estreava ***Cidade de Deus***, de Fernando Meirelles, uma das produções nacionais mais importantes de todos os tempos.



Divulgação

CULTURA

O **Grupo Galpão**, que comemora 40 anos de história em 2022, completava 20 anos e fazia uma turnê pelo país, passando por BH, Rio e SP, com alguns de seus mais importantes espetáculos, entre eles o belo e premiado ***A Rua da Amargura*** (1994), com direção de Gabriel Villela.



Guto Muniz/Divulgação



Luiz Torres

DESPEDIDA

Em 30 de junho, no dia da vitória da Seleção Brasileira de Futebol, com a conquista do pentacampeonato, morria em Uberaba (MG), aos 92 anos, o médium e humanista **Chico Xavier**, um dos maiores divulgadores do espiritismo no Brasil e uma das pessoas mais admiradas pelos brasileiros.



Divulgação

ECONOMIA

O PIB (Produto Interno Bruto), que é a soma de todos os bens e serviços produzidos no Brasil por ano, cresceu 3,2%, e havia superávit primário desde 1998. A taxa média de desemprego foi de 11,7%. A inflação encerrou o ano em 12,5%, número bastante impactado pela forte desvalorização cambial daquela época. O dólar fechou o ano valendo 3,73 reais. Entrava em circulação, em junho, a cédula de **20 reais**. (Fontes: FGV e IBGE).

FUTEBOL

Em maio, a **Caldense**, time de Poços de Caldas, no Sul de MG, era a campeã mineira do ano, primeira vez em que um time da região metropolitana de BH não vencia o campeonato. América, Atlético e Cruzeiro não disputaram o campeonato naquele ano e preferiram integrar a terceira edição da Copa Sul Minas – formada por times de MG, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A edição de 2002 foi vencida pelo Cruzeiro, que eliminou o Athletico Paranaense. No dia 30 de junho, o Brasil vencia a **Copa do Mundo no Japão e Coreia do Sul**, derrotando a Alemanha por 2x0, com dois gols de Ronaldo Fenômeno. Era o pentacampeonato, feito que até hoje é exclusividade brasileira. O técnico era Luiz Felipe Scolari, o Felipão. Em dezembro, o time do Santos vencia o Corinthians por 3 a 2, no Morumbi, e se consagrava o Campeão Brasileiro de 2002.



Divulgação

PRÊMIO NOBEL

O Nobel da Paz era concedido, em outubro, a **Jimmy Carter**, ex-presidente dos Estados Unidos, pelo esforço em promover a paz nos conflitos internacionais.



Reprodução Internet



Reprodução Internet



Reprodução

MUNDO

O **euro** entrou em vigor, em janeiro, substituindo as moedas de 12 países da União Europeia. Mais de 300 milhões de pessoas passaram a usá-lo a partir dessa data.

Em setembro, o ataque às Torres Gêmeas, em Nova York, e ao Pentágono, em Washington, completava um ano e em discurso o então presidente norte-americano George W. Bush pedia o apoio das Nações Unidas para derrubar o ditador Saddam Hussein do poder no Iraque.

A guerra do Afeganistão (2001-2021) completava um ano. Iniciada em outubro de 2001, com a invasão do país asiático liderada pelos americanos para derrubar o regime do Talibã e caçar o terrorista Osama Bin Laden, líder da Al-Qaeda, responsável pelos ataques terroristas de 11 de setembro de 2001.



Divulgação

MÚSICA

2002 foi o ano da dupla **Sandy & Junior**. Em outubro, os irmãos fizeram um especial para a Rede Globo e gravaram o 3º CD e DVD intitulado *Ao Vivo no Maracanã/Internacional Extras*. Em junho, a dupla tinha lançado seu 12º álbum de estúdio, *Internacional*, o primeiro disco voltado para o público do exterior. Capitaneado pelo sucesso da faixa *Love Never Fails*, o trabalho vendeu 700 mil cópias.

A música *Festa*, um dos maiores hits da carreira da cantora baiana **Ivete Sangalo**, tema da festa do pentacampeonato de futebol, era o sucesso do ano. *Deixa a Vida me Levar*, de Zeca Pagodinho, foi outro sucesso que embalou torcida e jogadores na Copa do Mundo de 2002.



Reprodução facebook/divulgação

POLÍTICA

O presidente do Brasil era **Fernando Henrique Cardoso** (PSDB), eleito em 1994 e reeleito em 1998. Em outubro, o país elegia o ex-metalúrgico Luís Inácio Lula da Silva (PT) presidente da República, com mais de 53 milhões de votos.



Reprodução Internet



Reprodução

TECNOLOGIA

A TV ainda era de tubo, porque os aparelhos de tela plana custavam muito caro e não tinham emplacado no Brasil. O rádio-relógio digital era imprescindível para quem precisava acordar cedo ou acionar o alarme para se lembrar de algum compromisso. O celular tinha evoluído um pouco, mas ainda estava longe de se tornar o "computador" popular de hoje, e o grande nome da época quando se falava em telefone era o aparelho **Nokia 3310**. Lançado em 2000, ele vinha com tela monocromática de resolução de 84x84 pixels e sem câmera, mas foi um sucesso comercial com 126 milhões de unidades vendidas, sendo o sétimo mais vendido de todos os tempos, segundo o site Tecmundo. O CD (compact disc) era a forma mais comum de se adquirir um lançamento musical e o discman era o tocador de CDs portátil mais usado – já existiam o MP3 e o iPod, ainda pouco usados.

RELIGIÃO

A italiana de nascimento, naturalizada brasileira, **Madre Paulina** (1865-1942) era declarada, pelo Papa João Paulo II, em maio, a primeira santa brasileira, tornando-se Santa Paulina.



Reprodução Internet



Divulgação

TELEVISÃO

Era exibido, entre janeiro e abril, o primeiro **Big Brother Brasil**, que teve como campeão o paulista Kleber Bambam. Com o sucesso do reality show, um novo programa foi lançado em maio, mas o formato passou a ser anual depois disso. Em março, ia ao ar o último episódio do humorístico Sai de Baixo. Em outubro, era lançado o programa de entretenimento *Xuxa no Mundo da Imaginação*. As novelas de maior sucesso eram *O Clone*, encerrada em junho e substituída por *Esperança*, na TV Globo; *Marisol*, remake do original mexicano e terceira produção dramatúrgica da parceria entre SBT e Televisa, com Bárbara Paz e Alexandre Frota; e *O Beijo do Vampiro*, também na Globo. ■

Encontro de amigos!

Revista Encontro 20 anos.

Desde sua fundação,
parceria de verdade!

encontro^{BH}

20 anos

Rullus

BUFFET
BISTRÔ
EM CASA

40 anos



“Ao longo dessas duas décadas, Encontro tem cumprido com maestria a missão de dar visibilidade às atrações e vivências de nosso Estado, além de potencializar os grandes feitos de mineiros que se destacam mundo afora. Que continue assim por muitos anos.”

Romeu Zema, governador de Minas Gerais



“A revista sempre valorizou o que de melhor existe em BH, pela cultura, gastronomia, inovação empresarial e diversas outras áreas, fazendo um jornalismo de qualidade e voltado para o desenvolvimento social e econômico da nossa cidade. São valores que precisam ser comemorados e destacados nesta data.”

Fuad Noman, prefeito de Belo Horizonte



“Parabéns à Revista Encontro pelos seus 20 anos de exercício ético e responsável do jornalismo. É um orgulho para Minas Gerais ter um veículo de comunicação que retrata tão bem o cotidiano, as conquistas e o desenvolvimento do nosso Estado.”

Henrique Salvador, presidente da Rede Mater Dei de Saúde

NA BOCA DO POVO

Convidamos algumas personalidades mineiras para falar sobre a sua relação com a Encontro e como elas enxergam a relevância da revista para Minas Gerais



“Ao longo de duas décadas, a revista Encontro vem informando e encantando seus leitores, mostrando o que Minas Gerais tem de melhor. Envio meus cumprimentos a toda equipe da revista, pela excelência de sua produção jornalística, e que continuem a brilhar neste trabalho que tanto nos inspira. Vida longa à revista Encontro!”

Antonio Filosa, presidente da Stellantis para a América do Sul



“Uma virtude que eu gosto muito na Encontro é sempre ver em suas páginas mineiros que estão se destacando pelo Brasil e pelo mundo. A revista valoriza a nossa gente e a nossa cidade, sempre nos brindando com excelentes novidades. Por outro lado, sempre deu voz e espaço aos setores de comércio e serviços, tornando-se uma grande parceira do nosso segmento.”

Marcelo de Souza e Silva, presidente da CDL-BH



“A Caparaó se orgulha em participar desde o início dessa trajetória de sucesso da Encontro e deseja que os próximos anos sejam ainda mais promissores”

Alexandre Lodi, CEO da Construtora Caparaó



“Acompanho a revista Encontro desde que foi lançada! Seus profissionais sempre fizeram um excelente trabalho, com conteúdo de qualidade e de forma leve. Um veículo super tradicional, que já faz parte do dia a dia dos belo-horizontinos. Desejo muito sucesso e que muitas décadas ainda sejam celebradas.”

Marcelo Cohen, CEO da holding de turismo Befly



“A Encontro é uma revista muito bem feita, muito bem construída, com muita qualidade, que reflete valores importantes da nossa cultura, da nossa sociedade e dos nossos negócios. Que continue assim por muito anos!”

Rubens Menin, proprietário, entre outros, da MRV, Banco Inter, CNN Brasil e Rádio Itatiaia



“Ao completar 20 anos, a Revista Encontro se consolida como um importante veículo de difusão da cultura e da memória de Belo Horizonte e de Minas Gerais, contribuindo com a reflexão sobre as estéticas contemporâneas e a construção permanente e plural das políticas culturais. Vida longa à Encontro!”

Eliane Parreiras, secretária de Cultura de Belo Horizonte



“A Encontro é uma revista que agrega muito para todos nós, pois ela sempre aborda positivamente assuntos atuais, úteis e interessantes, além de enaltecer com responsabilidade as empresas e empresários da cidade e do estado. Por isso desejamos outros inúmeros anos de jornalismo responsável e sucesso”

Ricardo Guimarães, presidente do conselho de administração do Banco BMG

“Parabenizo a equipe da Revista Encontro, e o grupo Diários Associados, pelos 20 anos da publicação que, com pluralidade, profissionalismo e credibilidade, tornou-se uma das principais fontes de informação para os mineiros.”

Senador Rodrigo Pacheco, presidente do Congresso Nacional





“A Revista Encontro representa o que há de melhor no jornalismo, sempre atuando de forma clara, transparente, objetiva e imparcial para nos informar com perfeição sobre a realidade dos fatos mais relevantes. Sem dúvida alguma é uma revista extraordinária, que fez, e continua fazendo, toda a diferença em nossa história”

Alex Veiga, CEO do Grupo Patrimar



“Parabéns à revista Encontro por seus 20 anos de dedicação ao nobre ofício de levar informação às pessoas. Desde seu nascimento, em 2008, a Orquestra Filarmônica de Minas Gerais frequenta as páginas da publicação, que sempre buscou valorizar as expressões artísticas e a cultura”

Maestro Fabio Mechetti, diretor artístico e regente titular da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais



“Todos os fatos importantes que acontecem em Minas Gerais, assim como a vida dos mineiros, são bem representados na Encontro. Nos seus 20 anos, a revista conseguiu ser uma das vozes do nosso estado, sempre exaltando os principais acontecimentos de Minas, destacando os indivíduos que fazem diferença ao disseminar nossa cultura e tradições para o resto do país.”

Helder Mendonça, CEO da Forno de Minas



“Celebrar os vinte anos da Encontro é a certeza de que a publicação é parte dos mineiros, e integra o cotidiano do povo belo-horizontino, que busca, além de informação diversificada, um jornalismo atual e ousado. Mais do que a vida política, a revista enfatiza a nossa regionalidade, identidade e cultura próprias, mostrando a nós, seus leitores e apreciadores, as muitas Minas Gerais.”

Nely Aquino, presidente da Câmara Municipal de Belo Horizonte



“Qualidade e credibilidade são quesitos que eu considero primordiais em qualquer negócio. E há 20 anos a Revista Encontro nos brinda com uma publicação séria e, ao mesmo tempo, prazerosa de ler.”

José Francisco dos Santos, presidente do Conselho de Administração da CMAA e JFCITRUS



“Editada por uma equipe séria e competente, Encontro oferece aos leitores, há duas décadas, um jornalismo de qualidade, em que é possível confiar. Suas matérias, sempre atuais e interessantes, são fontes de bons conhecimentos e, ainda, de leitura fluida e agradável.”

Rogério Faria Tavares, presidente da Academia Mineira de Letras



“Divulgar Minas e os mineiros têm sido a valorosa missão da revista Encontro ao longo dos últimos vinte anos! E o seu reconhecido sucesso é a comprovação dos valores de nosso Estado.”

Antonio Anastasia, ministro do Tribunal de Contas da União



“A Revista Encontro foi pioneira na forma de comunicação acessível, indagativa, exploradora e responsável, buscando matérias relevantes com uma apresentação sempre cativante. Dessa forma, consolidou-se, não apenas em Belo Horizonte, mas em Minas Gerais e nacionalmente, como excelente exemplo de um veículo informativo competente, sólido e inovador.”

Erika Corrêa Vrandecic,
diretora do Biocor Instituto

“Conectar os mineiros e promover as boas práticas do estado. Assim eu sempre enxerguei a Encontro. Há 20 anos temos o privilégio de contar com informação e entretenimento de qualidade que engrandecem Minas Gerais. Se a vida é a arte do encontro, a revista cumpre à risca essa essência”

João Vitor Menin,
CEO do Inter



“Parabenizo a equipe da revista pelos 20 anos de relevantes serviços prestados à comunidade mineira. Como parceiro e leitor assíduo, atesto a qualidade de suas informações. Desejo sucesso contínuo à Revista Encontro.”

Euler Nejim, presidente
do grupo Supernosso



“Em seus 20 anos, Encontro faz jus a seu nome e seu DNA promovendo a conexão, o pensar e o construir juntos uma Minas maior e mais desenvolvida. Com mais encontros e menos desencontros.”

Rafael Ciccarini, reitor
executivo do UniBH



“A Revista Encontro é um marco para a imprensa mineira e o BH Shopping se orgulha de ser parceiro desde o início da publicação. Desejamos ainda mais sucesso para os próximos 20 anos.”

Lívia Klein, superintendente
do BH Shopping

“A revista nos ajuda a enxergar Minas e os mineiros com competência, seriedade e otimismo, além de ser fonte de inspiração para transformarmos nossa sociedade. 20 anos de Encontros!”

Rommel Fernandes Domingos,
diretor de ensino
do Grupo Bernoulli



“A revista Encontro é um excelente veículo de comunicação, trazendo as novas tendências, sempre com muito bom gosto. Culinária, moda, saúde, economia e muito mais, sempre com um jornalismo de muita qualidade.”

Mário Campos, presidente
da Siamig (Associação das
Indústrias Sucroenergéticas
de Minas Gerais





“A trajetória da Revista Encontro quase que se confunde com a história da Manoel Bernardes. São muitos anos de parceria, estamos juntos desde o início. Inclusive, desde a primeira edição da Corrida Encontro Delas, fornecemos todas as medalhas e relógio às ganhadoras. Acreditamos na Encontro e nos orgulhamos por ela conseguir se manter no mercado há tantos anos, mesmo em tempos tão difíceis.”

Paulo Bernardes, diretor da joalheria Manoel Bernardes



“A imprensa é um pilar de credibilidade e liberdade. A Revista Encontro sempre cuidou bem dessas dimensões, sendo um exemplo de mídia responsável, independente e fiel à verdade. Somos gratos a esse importante veículo de comunicação e celebramos com todos seus profissionais as duas décadas de histórias de sucesso da revista.”

Eugênio Mattar, presidente do Conselho de Administração da Localiza



“Ao produzir conteúdo de qualidade, que envolve questões atuais da sociedade em economia, política, entretenimento, gastronomia e até mesmo sobre a atividade do agronegócio em nosso estado, Encontro contribuiu para o fortalecimento cultural dos mineiros, trazendo uma abordagem leve, isenta e com credibilidade.”

Antônio Pitangui de Salvo, presidente do Sistema Faemg



“Compartilhamos a luta da Encontro desde o início. Somos testemunhas, como anunciantes, leitores e, principalmente, admiradores, do crescimento da importância da revista na nossa cidade, não podendo deixar de mencionar também o sucesso dos eventos realizados por sua equipe.”

Roberto Gosende, diretor do Grupo DMA (Epa, Mineirão Atacarejo e Brasil Atacarejo)



“A Zak sempre apostou na Encontro. Uma plataforma diversa, com mídia impressa, eletrônica, sempre presente nos principais acontecimentos e eventos da cidade. Sem falar no trabalho fantástico que fazem com a Encontro Gastrô, promovendo chefs e profissionais da gastronomia mineira, trazendo visibilidade para pequenos restaurantes”

Bruno Gomide, CEO da Zak



“Parabenizo a Revista Encontro por seus 20 anos de incentivo ao empresariado mineiro e à valorização da cultura de nosso estado. A publicação vem ganhando notoriedade por aproximar seus leitores de grandes marcas e personalidades que impulsionam a história e a economia de Minas Gerais e do Brasil. Que venham mais 20 anos de força, credibilidade e qualidade!”

Alexandre Poni, sócio-diretor do Verdemar



“Há duas décadas, a revista Encontro abraça o compromisso de levar aos leitores, com alta competência jornalística, a arte e a cultura, de modo a entrelaçar a sociedade a diferentes histórias, vivências e experiências.”

Ana Vilela, gestora de Cultura da Casa Fiat de Cultura



“Parabenizo a Revista Encontro pelos 20 anos de dedicação em divulgar, especialmente, o que há de melhor em Minas Gerais. É de extrema importância termos uma publicação que retrata com tanta seriedade a nossa economia, nosso setor produtivo, nossa cultura e a riqueza que é o povo mineiro.”

Flávio Roscoe, presidente da Fiemg

“São 20 anos de amizade e parceria. Amor à primeira vista. Qualidade e profissionalismo total desde o primeiro momento. Que venham mais 20 anos!”

Túlio Pires, proprietário do Rullus Buffet



“Com grande alegria, comemoramos os 20 anos da revista Encontro, importante veículo de divulgação das artes e da cultura em Minas e no Brasil. Vários momentos significativos do Galpão e sua história de 40 anos estão carinhosamente registrados em suas páginas. A nós, artistas, uma rara oportunidade de brindar essa data tão significativa. Parabéns!”

Eduardo Moreira, ator e um dos fundadores do Grupo Galpão



“Ao longo dessas duas décadas as páginas da revista registraram, com primor e isenção, os principais fatos da vida política, cultural, empresarial e social de Minas e do Brasil. Parabéns a todos os profissionais que fazem da Encontro uma referência para o setor de Comunicação do nosso Estado, com o desejo de muito sucesso, também, para os próximos anos!”

Agostinho Patrus, presidente da Assembleia Legislativa



“Há 20 anos a vida de Belo Horizonte passa nas capas e nas páginas da revista Encontro. Um jornalismo sério, de credibilidade, que há duas décadas conquistou a atenção especialmente dos belo-horizontinos. Eu sou leitor assíduo e muito feliz de ter sido incluído na última edição especial como um dos Mineiros do Ano, um ranking de muita credibilidade e que é referência para toda a sociedade”

Sérgio Leonardo, presidente da OAB-MG



“São 20 anos cobrindo a história de Minas Gerais por meio dos relatos das empresas e pessoas que tornam nossa região tão especial. É um imenso prazer fazer parte da construção desse legado da Encontro ao jornalismo nacional”

Tarcio Barbosa, diretor de vendas e marketing da Canopus



NOVOS MARCOS DA

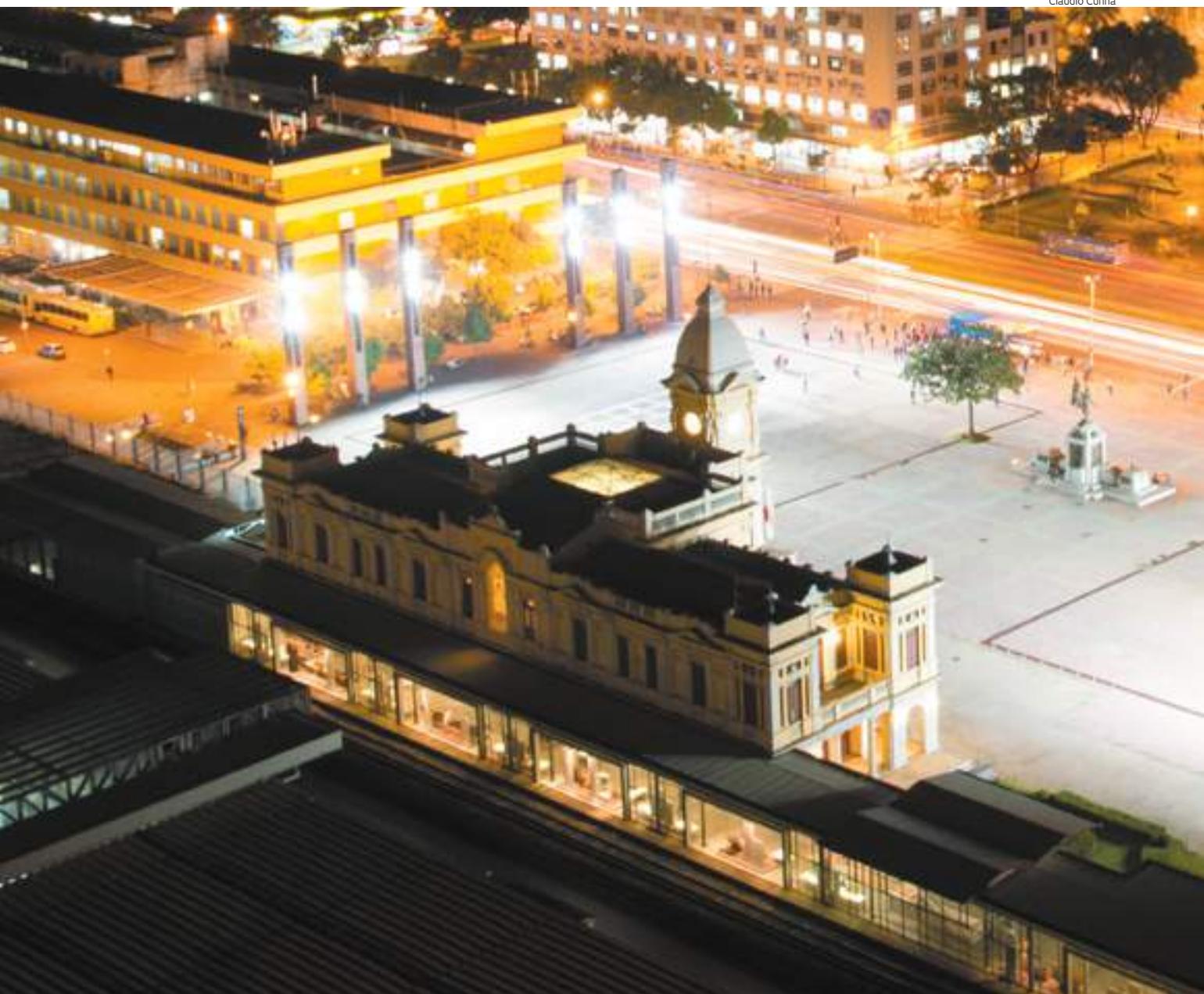
Veja o que mudou na paisagem de Belo Horizonte nas últimas duas décadas

▸ **RAFAEL CAMPOS**

Se um morador da Belo Horizonte de 2002 fosse teletransportado para a BH de 2022, iria se surpreender com a cidade. Ele não teria mais receio de dar um passeio noturno pela rua Sapucaí,

por exemplo. Iria tomar um susto com a área que foi criada na parte externa do Mineirão, pertinho do Conjunto Moderno da Pampulha, patrimônio cultural do planeta. Ficaria ainda cheio de interrogações ao vislumbrar as quatro fontes luminosas no coração da Savas-

Cláudio Cunha



CAPITAL MINEIRA

si. E o que pensaria sobre o Mercado Novo, com a efervescente vida cultural noturna? BH mudou ao longo dos últimos 20 anos. Pode-se dizer que é uma outra cidade, que ainda conserva a tradicional hospitalidade, é verdade, mas com atrativos diversos.

PRAÇA DA ESTAÇÃO

Era um lugar não muito querido. A iluminação deficiente e a sujeira não convidavam ninguém para um passeio ou quiçá motivava fotografias. Em 2004, o lugar teve sua reforma concluída. A Praça da Estação, cujo nome de batismo é Praça Rui Barbosa, mudou, felizmente. Ganhou a importância que merece. Afinal, é um dos marcos-zero de Belo Horizonte. De lá pra cá, já foram realizados ali inúmeros eventos de música, teatro, carnaval e de política. O espaço foi, de fato, ocupado pela população.





CIDADE ADMINISTRATIVA

Uma cidade com 16 mil "moradores". A Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves foi inaugurada em 2010. Até então, os servidores trabalhavam, em sua maioria, nos prédios históricos da Praça da Liberdade. O empreendimento bilionário no bairro Serra Verde – com edifícios desenhados pelo arquiteto Oscar Niemeyer – influenciou o crescimento da cidade. BH passou a caminhar também para o chamado Vetor Norte. Ao passar pela rodovia MG-10, a conhecida Linha Verde, a imponência dos prédios "Minas" e "Gerais", de fachadas espelhadas, se destacam na paisagem.

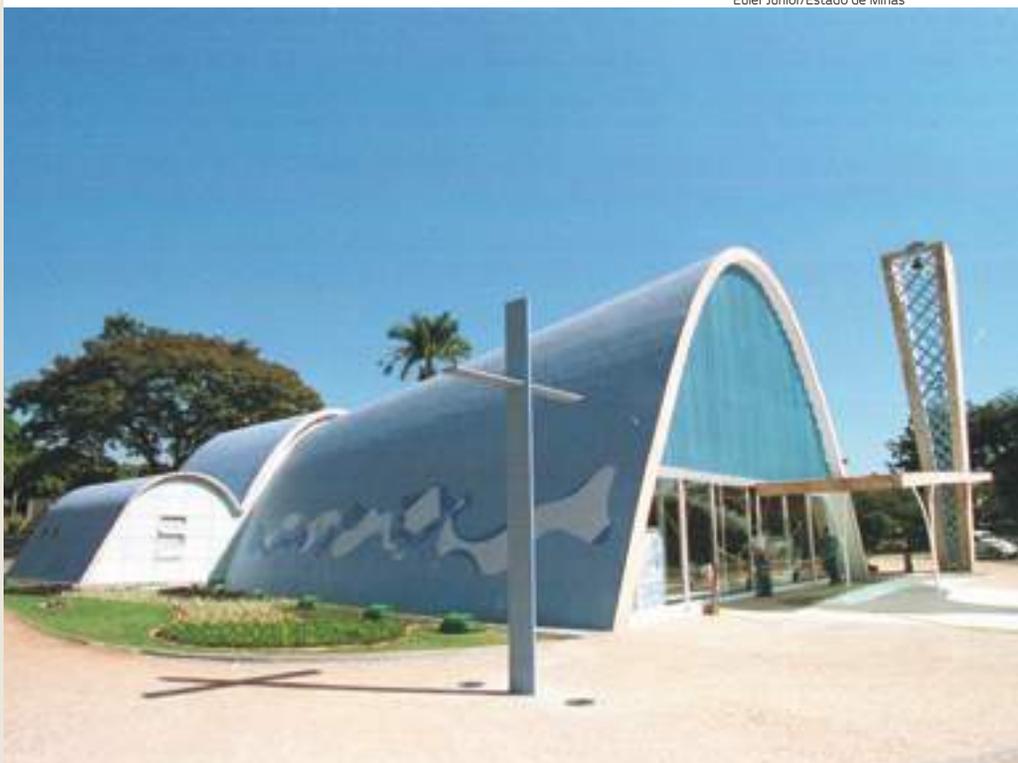


PRAÇA DA LIBERDADE

Surgiu junto com a capital mineira, em 1897. Em 1920, sofreu sua primeira grande reforma, que lhe deu os contornos atuais. Ao longo dos anos, sediou solenidades políticas e eventos culturais. A Feira Hippie, sim, "hippie mesmo", nasceu ali. A partir de 2010, a reboque da transferência da sede do governo estadual, do Palácio para a Cidade Administrativa, os prédios históricos que contornam a área verde passaram a abrigar museus e centros culturais. Surgia o Circuito Liberdade. Atualmente, 33 instituições fazem parte do circuito, que extrapola os limites do endereço da Praça.

CONJUNTO MODERNO DA PAMPULHA

O eterno cartão-postal de Belo Horizonte ganhou ainda mais destaque quando, em 2016, foi alçado ao título de Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco. A obra-prima assinada por nomes como Oscar Niemeyer, Burle Marx e Cândido Portinari passou a receber mais atenção do poder público, dos moradores e turistas da cidade. Em 2019, a obra da Igreja de São Francisco de Assis, mais conhecida como Igrejinha da Pampulha, foi entregue e o templo reaberto. O lugar ganhou também ciclovia para as pedaladas tendo como cenário o mais famoso espelho d'água do estado.



Rodrigo Lima/divulgação



MINEIRÃO

Apelidado de Gigante da Pampulha, o Mineirão ganhou ainda mais relevância quando, em 2014, trocou de roupa para sediar partidas da Copa do Mundo. Sim, sediou o fatídico 7 a 1, mas não precisamos render o assunto. Com a reforma, o Mineirão entrou de vez para o hall dos grandes eventos de música. O eterno beatle Paul McCartney, o ex-pink Floyd Roger Waters e sir Elton John foram alguns dos nomes que já pisaram no palco. A esplanada, a área externa de 80 mil metros quadrados, também virou espaço multiuso para shows de todo tipo e um megaespaço de lazer.



AEROPORTO INTERNACIONAL TANCREDO NEVES

Em um passado recente era comum a reclamação de que Minas Gerais não tinha ainda um aeroporto a sua altura. A partir de 2005, essa história começou a mudar. Foi quando os voos comerciais foram transferidos da Pampulha para Confins, na Grande BH. Em 2013, o Aeroporto Internacional Tancredo Neves foi concedido à iniciativa privada e o consórcio integrado pelo grupo CCR e Zürich Airport passou a administrá-lo. Três anos depois foi inaugurado um novo terminal. Novos serviços, lojas e restaurantes passaram a incrementar o leque de opções para viajantes. Atualmente, há até corrida noturna na pista. O lugar figura sempre na lista dos melhores aeroportos do país e do mundo.



RUA SAPUCAÍ

A exemplo da Praça da Estação, a rua Sapucaí era um lugar que servia apenas de passagem, durante o dia. Quando a noite caía, eram raras as pessoas que se atreviam a caminhar por ali. Mas veio o ano de 2012, quando bares e restaurantes começaram a escolher a via como point. E, de fato, virou. De frente para os antigos balaústres, o clima é semelhante ao de uma praia, cujo mar é a próxima cidade. Como se não bastasse a atração, em 2017 o Circuito de Arte Urbana (Cura) resolveu ratificar a vocação de cartão-postal do lugar. Dali, o público começou a apreciar (e fotografar) pinturas injetadas nas empenas cegas de edifícios da área central. Virou um mirante de arte de rua.

PRAÇA DA SAVASSI

Em 2012 a requalificação da Praça Diogo Vasconcelos, a Praça da Savassi, foi concluída. Durante as intervenções, moradores e, sobretudo, comerciantes chiaram por causa da demora que causou a fuga da clientela. Contudo, valeu a espera. As intervenções favoreceram o convívio de pessoas no tradicional lugar, mas o charme mesmo ficou por conta das quatro fontes luminosas que, de acordo com os arquitetos responsáveis, não foram pensadas para serem meramente decorativas.



Amira Hissa/PBH/ASSCOM/divulgação



MIRANTE DO MANGABEIRAS

O espaço passou a ser bem mais convidativo a partir de 2012, quando foi concluída a reforma. A área de aproximadamente 35.400 metros quadrados foi cercada. Além de novos jardins, foram implantados dois decks de madeira de 125 metros quadrados cada. Com a nova estrutura, o público pode curtir com segurança o lugar e registrar o belo horizonte que se vislumbra dali. Outra novidade é que o Mirante foi integrado ao Parque das Mangabeiras, a maior área verde da capital mineira.



MERCADO NOVO

Bom, não é tão novo assim. O prédio, com sua fachada de cobogós, foi erguido nos anos 1960, mas a construtora faliu antes de terminar a obra. Em 2010, no terceiro andar, o Mercado das Borboletas, um espaço de shows, foi aberto e começou dar ares culturais e de entretenimento para o lugar, antes endereço apenas de serviços. Mas foi a partir de 2018, com a chegada da Cervejaria Viela e da Cozinha Tupis, que o Velho Mercado Novo começou a virar point de uma boemia descolada. Hoje, ele oferece a cada dia mais opções que extrapolam atrações etílicas e gastronômicas.



PARQUE ECOLÓGICO DA PAMPULHA

Com os seus 30 hectares de áreas verdes, o Parque Ecológico Francisco Lins do Rego foi criado em 2004, com o objetivo de recuperação de área ambiental. Se tornou mais uma opção de lazer e de contato com a natureza. Além disso, o espaço passou a sediar também shows e outros eventos culturais. Ali, foi erguido também o Memorial Minas – Japão, em 2009, para marcar o centenário da imigração japonesa ao Brasil. ■

COLÉGIO
SANTO AGOSTINHO

**bem-vindo
a um novo tempo
da educação**

INSCRIÇÕES
2023

É preciso **coragem para evoluir**, sem perder a **essência**. Para **innovar**, mantendo a **excelência acadêmica**. E para estimular no estudante o desenvolvimento de **habilidades para a vida**. **E você, vem com a gente?**

INSCRIÇÕES ABERTAS

- Educação Infantil ao Ensino Médio;
- High School Canada;
- Educação em Tempo Integral.

Théo, aluno do 2º período, adora jogos e brincadeiras.

ACESSE:

🌐 santoagostinho.com.br

UNIDADES
BELO HORIZONTE
(GUTIERREZ E SANTO AGOSTINHO)
CONTAGEM
NOVA LIMA


COLÉGIO
SANTO AGOSTINHO
Agostinianos

A CARA DA GASTRONOMIA BELO-HORIZONTINA

▸ CAROLINA DAHER

Há 20 anos, chef de cozinha não era uma profissão tão badalada. Havia quem torcesse o nariz quando alguém se apresentava como cozinheiro. Mas Encontro já se dedicava a cobrir essa área como ela merecia, principalmente com a edição especial Encontro Gastrô - O Melhor de BH. A seguir, veja 11 nomes que ajudaram a construir a história da culinária na capital, eleita Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco. Alguns já estavam no mercado há duas décadas, outros chegaram bem depois. Mas todos prometem brilhar durante muitos anos no comando das nossas caçarolas.

Leonardo Paixão

Ele foi um divisor de águas na forma como o belo-horizontino encara a alta gastronomia. Formado em medicina pela UFMG, Leonardo Paixão trocou o consultório pela cozinha assim que deixou a universidade. Foi estudar na França, berço da mais tradicional culinária do mundo. Cursou a Escola Ferrandi, em Paris. Trabalhou em estrelados estabelecimentos comandados por nomes como Joël Robuchon e Nicolas Magie. Ao voltar para BH, ficou dois anos no Taste-Vin, até dar seu primeiro voo solo. Em 2013, abriu o Glouton, um contemporâneo que, desde sempre, tem como principal missão elevar os ingredientes mineiros. Leiteão, couve, feijão, fubá... que se transformam nas mãos do talentoso chef. Leo encontrou um jeito novo de fazer o que já é produzido há séculos nas fazendas de Minas. Sua comida tem gosto de roça, de tradição. Ao mesmo tempo é delicada e extremamente sofisticada. Hoje, seu Glouton serve apenas menus degustação para cerca de 40 pessoas por noite. Ao lado do imóvel, em Lourdes, inaugurou, em 2020, o Ninita, um italiano com sotaque mineiro. É ainda dono do Nicolau Bar da Esquina, no Horto, do Mina Jazz Bar, localizado no subsolo do Automóvel Clube, no Centro, e do Nico Sanduíches, na Savassi. Além da cozinha, Leo também faz sucesso na TV. É um dos jurados do reality gastronômico Mestre do Sabor, da Rede Globo.



Divulgação



Paulo Márcio

Rodrigo Fonseca

Engenheiro elétrico por formação, números nunca foram um problema para Rodrigo Fonseca. Muito pelo contrário, ele é fã de uma planilha. Do seu escritório, no segundo andar do Taste-Vin, consegue saber estatisticamente tudo o que se passa em seu restaurante. Eleito ano após ano como o melhor restaurante pelos jurados de Encontro Gastrô, o Taste-Vin é um clássico, destino certo de quem quer ter uma experiência gastronômica completa desde 1988. A casinha, localizada no coração de Lourdes, carrega mais de 30 anos de história. Por ali nada é mais ou menos. É tudo exato. O menu aposta em pratos tradicionais, com destaque para os suflês, que o chef aprendeu a fazer com maestria com Jean Durand, do restaurante Marcel, em São Paulo. Teve aulas com Bernadete Bahia Mascarenhas, que o fez se encantar ainda mais pela culinária francesa. É um chef intuitivo e estudioso. Está sempre rodeado por livros e anotações. Busca inspiração também nas muitas viagens que faz pelo mundo. Se a perfeição está nos detalhes, o Taste-Vin é especialista no assunto. O atendimento é impecável. Há sempre flores frescas espalhadas pelo salão. As louças, as taças de cristal e o guardanapo, feito com um tecido especial para não derapar do colo dos comensais, dão aos clientes a sensação de que, no tempo que ali estiverem, nada pode dar errado. E se depender do chef, assim será. Rodrigo é atencioso, faz questão de circular entre os clientes, sempre disponível a ajudar nas escolhas dos pratos a serem consumidos, até qual vinho tomar – já que é também grande sommelier.

Flávio Trombino

Flávio Trombino aceitou a missão de manter o fogo aceso – literalmente – do Xapuri depois que sua mãe, Dona Nelsa, precisou de afastar do dia a dia da cozinha por motivos médicos. E ele estava pronto para isso. Com pulso firme e uma alegria contagiante, o chef manteve a casa lá no alto como o melhor restaurante de comida mineira do Brasil. São mais de 15 prêmios na Encontro Gastrô. O chef assumiu a cozinha em 2012 e, com maestria, vem respeitando as tradições e a história iniciada por seus pais, Nelsa e Fábio Gomes de Assis Figueiredo, há mais de três décadas. O jornalista Marco Otávio Teodoro, o Marão, foi o primeiro cliente a pisar no chão do estabelecimento, naquela época perdido em uma Pampulha quase isolada. No calendário, 22 de agosto de 1987. Ele não encontrava o endereço procurado e parou para pedir uma informação. “Seu” Fábio o convidou para entrar. No dia seguinte, Marão fez uma linda crônica em sua coluna no jornal. No final de semana seguinte, a casa lotou. E assim permanece até hoje. A herança de Dona Nelsa vai muito além dos temperos e receitas. É uma defensora ferrenha da cultura alimentar mineira. Por imposição sanitária, precisou renunciar a algumas coisas, mas nunca deixou que lhe tirassem o direito de usar o tacho de cobre e a colher de pau. Flávio continua a batalha. É um coletor de tradições das Gerais. Desde 2013, está a frente do projeto Minas de Cabo a Rabo, que tem como objetivo traçar um mapa geográfico da culinária mineira e seus produtores.



Uarlen Valério

Enen Correia/divulgação



Caio Soter

Apesar de ter aposentado o terno e a gravata, o lado advogado de Caio Soter ainda está presente em vários momentos de sua vida. Luta pelos injustiçados, e isso engloba também os ingredientes. É fã de alguns renegados como jiló, sambiquira e pé de porco. Seu Pacato, em Lourdes, demonstra isso. É um restaurante para quebrar preconceitos e paradigmas. Sua comida é elegante e apesar de ser de “quintal”, como o próprio chef a define, passa longe das travessas cheias de comida e afeto preparadas por nossas mães e avós. O quintal de Caio é histórico. Vem da base da culinária mineira, quando por aqui a escassez de alimentos fazia com que as pessoas transformassem seus quintais em lugar de cultivo para milho, mandioca, feijão e criação de pequenos animais, como porcos e galinhas. Seus pratos narram a saga da comida das Gerais de uma forma pouco óbvia. É assim também sua trajetória na cozinha. Aos 19 anos, quando participava de um intercâmbio nos Estados Unidos, descolou um trabalho em uma lanchonete em Montana. Ali, mal sabia o rapaz, seria a virada em sua vida. Apaixonado por gastronomia, em 2017 fundou o Umani Dry Aged Steaks, primeira empresa de maturação a seco da capital. Passou a fornecer seu produto para vários restaurantes e, logo, virou amigo dos chefs. Depois de trabalhar com nomes importantes, como Flávio Trombino e Fred Trindade, recebeu o convite de Felipe Rameh para assumir a cozinha do extinto Alma Chef. Em 2020, foi comandar O Jardim e, em outubro de 2021, deu seu primeiro voo totalmente solo com o Pacato.

Bruna Martins

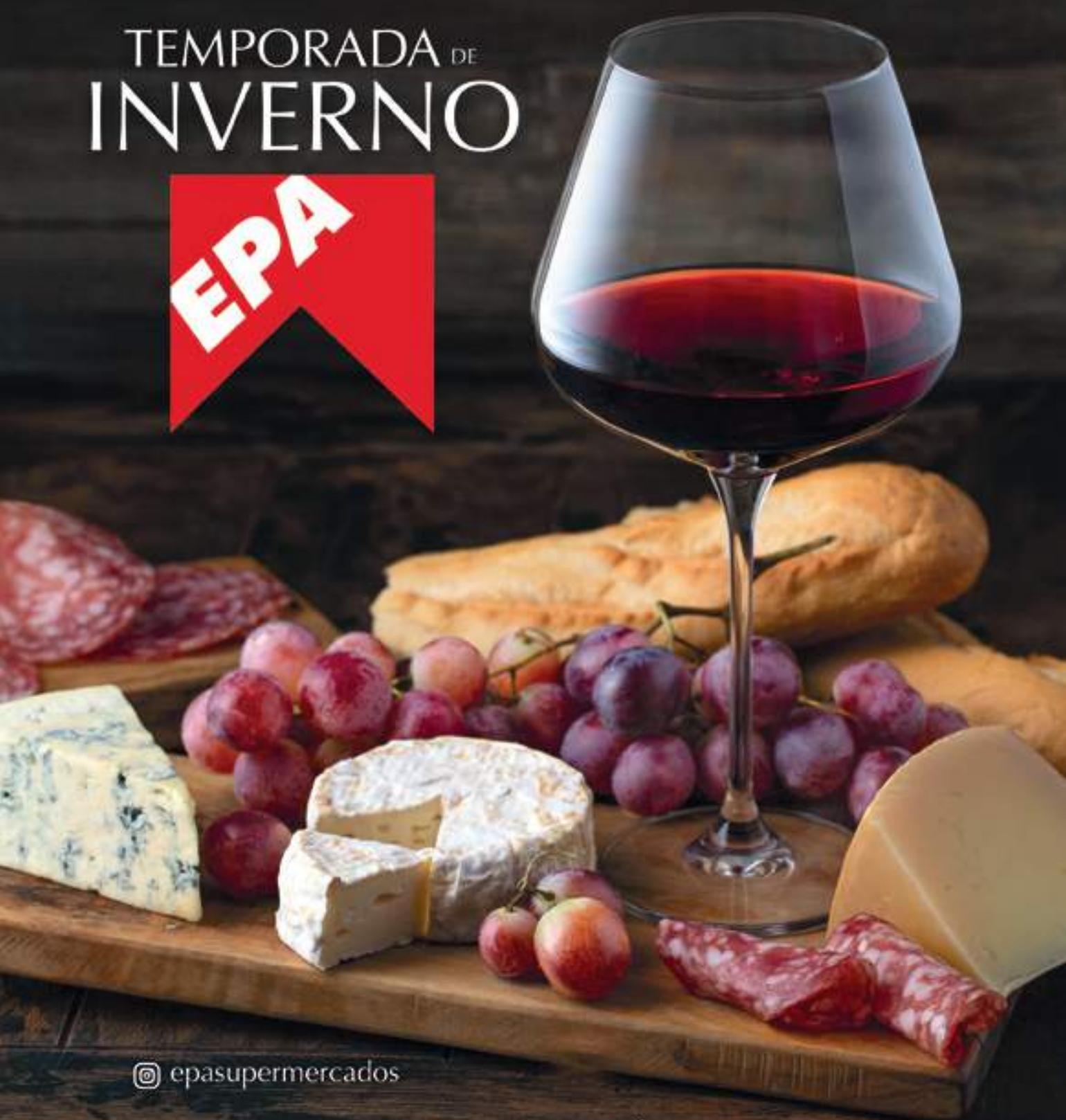
Bruna Martins não é moça de desistir fácil das coisas. É mulher arretada, chef criativa e grande defensora da comida caseira. Aos 22, abriu seu primeiro restaurante, o Biroasca S2. Não tem receio em dizer que demorou alguns anos para se encontrar como chef. Até se firmar como profissional, apostou em preparos com relevância gastronômica, insumos e técnicas que levaram sua comida para um caminho contemporâneo. Isso durou um tempo, até que a chef foi se inspirar nos cadernos de receitas passados de geração em geração. O seu Biroasca S2, instalado em uma charmosa casinha geminada na boêmia Santa Tereza, tem pintura vernacular, inspirada no bordado de antigos panos de pratos. Muito crochê e louças que remetem aos almoços na casa de vó. A chef também levanta a bandeira do protagonismo feminino. Quanto mais as mulheres se unirem, mais força terão. Inclusive no universo gastronômico. Sua cozinha é formada por maioria feminina. Depois de quase uma década à frente do Biroasca S2, Bruna resolveu, este ano, abrir um segundo negócio. O Florestal é um oásis verde, com muitas plantas por todos os lados. Combinando com a decoração, por ali quem reina são os vegetais. A maioria dos produtos e ingredientes vêm de pequenos produtores familiares. E as receitas, do mundo. De lugares por onde a chef já passou. A inspiração vem do viver. Bruna, a moça forte e determinada, também é dona de um sorriso aberto e olhos cheios de esperança. Perder a ternura, jamais.

Victor Schwaner/divulgação



TEMPORADA DE
INVERNO

EPA



@ epasupermercados

BOM MESMO É CURTIR
AS DELÍCIAS DA ESTAÇÃO.

Ivo Faria

Chefão. É assim que os outros chefs o chamam. Ivo Faria é mesmo o estilo paizão, está sempre disposto a ajudar, estender a mão, ensinar. Nunca trancou as portas de sua cozinha e nem proibiu que folheassem seus cadernos de receita. Muito pelo contrário. Durante os 25 anos que comandou o Vecchio Sogno, deu estágio para vários chefs que hoje estão aí, escrevendo suas próprias histórias. Costuma dizer que quem repassa o conhecimento está sempre em crescimento, já quem se tranca, acaba sozinho. Ivo é generoso. E ponto. Ao lado do chef Memmo Biadi, inaugurou o Vecchio Sogno em 1995 – a sociedade durou até 2001. Durante toda sua trajetória, se firmou como um dos mais criativos e sofisticados estabelecimentos de Belo Horizonte. O chef descobriu que seu caminho passava pela cozinha aos 14 anos, quando entrou para um curso técnico no Senac. Anos depois, viraria instrutor-chef da Instituição. Fez diversos estágios no exterior e formou-se no curso de Nutrição e Dietética, no Centro Internacional de Glion, na Suíça. Hoje, continua ensinando. Anda dedicando-se às aulas de gastronomia, além de assinar eventos particulares.



Ronaldo Dolabella

Cristóvão Laruça

Nascido na Costa de Caparica, uma vila de pescadores a 15 quilômetros de Lisboa, o português Cristóvão Laruça já amineirou-se por completo. É fã das coisas de Minas e do Brasil. Inquieto, está sempre em busca de novos desafios, novos produtores, nova forma de trabalhar conhecidos ingredientes. Sua última empreitada atende pelo nome de Turi, que quer dizer fogo em tupi-guarani. O restaurante, localizado no Ponteio Lar Shopping, não tem fogão. Tudo é feito na brasa. Ele se considera um chef autodidata. Chegou no Brasil em 2004, como arquiteto, sua formação original. Passou por Salvador e Pirinópolis, em Goiás, onde fez mestrado na área de design e sustentabilidade. Nos intervalos, ia cozinhando para os amigos. O hobby virou profissão quando se mudou, em 2014, para Brumadinho e foi convidado a assumir o restaurante do condomínio onde morava. Nasceu assim o Caravela, que, três anos depois, mudou de endereço e passou a ocupar o foyer do Museu Abílio Barreto, no Cidade Jardim. No Caravela, o chef apresenta uma comida portuguesa com uma roupagem moderna e longe dos estereótipos das bacalhoadas servidas em grandes travessas. É alta gastronomia. Há três anos abriu o Capitão Leitão, em Santa Tereza, especializado no famoso leitão a Bairrada. E ainda é dono do Beco, o menor dos estabelecimentos. Situada dentro do Da Boca, em Santa Tereza, a casa vende comida de rua de vários lugares do mundo.



Nereu Jr/divulgação



UM VERDADEIRO ENCONTRO
ENTRE SOFISTICAÇÃO E SABOR.

*Nossa homenagem aos 20 anos
da Revista Encontro.*



Samuel Gê



Marise Rache

A receita mais famosa do restaurante veio do caderno de receitas da mãe da chef, dona Lygia. É o camarão com requeijão, arroz de coco e batata chips. Está no cardápio desde a fundação do D'Artagnan, em 2001. O nome também, D'Artagnan é uma homenagem ao pai de Marise Rache. A casa, que funciona em Lourdes, carrega muito da família Rache Guimarães. A escola da chef foi a paixão pela boa mesa herdada por seus pais. Eles sempre frequentaram os melhores restaurantes tanto no Brasil, quanto no exterior. Formada em arquitetura, seu caminho na gastronomia começou quando passou produzir cogumelos shitake – foi a primeira no estado – e distribuir para alguns restaurantes. Ah! E também a produzir sua famosa geleia de mexerica. Um dia, caminhando pelo bairro com o marido, Antônio, viram uma placa de aluga-se em um imóvel onde funcionara uma farmácia. Alugaram sem pensar duas vezes. Marise chamou a irmã, Denise, para ajudá-la no salão – e Denise faz isso com tanta maestria que há vários anos ganha o título de melhor maître da cidade pela Encontro Gastrô. O que era uma aventura virou coisa séria. Com mais de duas décadas de história, o D'Artagnan continua na mesma rua onde nasceu, mas agora num imóvel próprio, bem ao lado do local onde abriu suas portas pela primeira vez.

Paula Bonome

Ela é discreta, está sempre nos bastidores e comanda com delicadeza sua Casa Bonomi, primeira padaria a trabalhar com fermentação natural em Belo Horizonte. Ex-bailarina do Grupo Corpo, Paula rodou o mundo e conheceu diversos ateliês de pães, tão comuns na Europa. Um dia, impulsionada por uma amiga paulistana, resolveu abrir um espaço que vendesse mais do que pão de sal, queijo, presunto e leite de saquinho. Era o ano de 1997. A Casa Bonomi já nasceu em um imóvel tombado, de 1902, com piso de madeira, imensas janelas e decoração rústica. Com a ideia de vender café da manhã a qualquer hora do dia, no início custou a conquistar os clientes. Paula lembra que durante um ano ninguém entrou para fazer o desjejum. As pessoas não conseguiam nem entender a imensa mesa coletiva que ocupa boa parte do salão. Paula não se intimidou. Fez um tour pelas padocas mais tradicionais de São Paulo. Trouxe profissionais de fora para um intercâmbio de conhecimento. Um deles foi Fabio Boschero, que veio de Roma e ensinou como preparar a verdadeira pasta italiana, que hoje aparece no cardápio na casa. Nas vitrines, sempre recheadas de clássicos como brioche, danish e galette, o croissant é ainda o queridinho da clientela. O preparo segue o método tradicional, massa folhada com manteiga como manda a verdadeira boulangerie.

Violeta Andrada





TAUÁ RESORT ALEXÂNIA

um mundo de resort

Entre Brasília e Goiânia, um mundo de experiências únicas para você! Com design assinado pelo renomado Studio Gaia de Nova York, o Tauá Resort Alexânia apresenta o que existe de melhor: um mundo de diversão, gastronomia e relax no coração do cerrado.

O melhor dos mundos é você viver momentos inesquecíveis aqui!



- A 50 MINUTOS DE BRASÍLIA
- 15 JACUZZIS EXCLUSIVAS
- 4.000 M² DE PISCINAS
- 3.000 M² DE SPA
- GASTRONOMIA ARROJADA
- 16 ESPAÇOS DE EVENTOS



RESERVAS ONLINE

WWW.TAUA.COM.BR

SIGA A GENTE





Weber Padua/divulgação

Felipe Rameh

Nascido em Juiz de Fora, na Zona da Mata, desde muito cedo, Felipe Rameh aprendeu com os avós Anita e Khalil Rameh a compartilhar a vida em volta de uma mesa. É um apaixonado por tudo que envolve a gastronomia: ingredientes, técnicas e apresentação. Com mais de 20 anos de carreira, é um descobridor de sabores. Formou-se na primeira turma de gastronomia do Senac Águas de São Pedro (SP). Trabalhou em grandes restaurantes na Europa, como o Mugaritz, na Espanha, e o Canteen, em Londres. No Brasil, começou sua carreira na cozinha do D.O.M, do chef Alex Atala, em São Paulo. De volta ao Brasil, integrou as equipes de restaurantes como Dalva e Dito e Garcia e Rodrigues. Em Belo Horizonte, inovou o mercado quando abriu o Alma Chef, um restaurante em Lourdes que funcionava também como casa de eventos, padaria e escola. Escreveu o livro *Inventário Particular* - Uma coleção de história, sabores e amores. Também é apresentador do programa *Coisas Daqui*, na Globo Minas. A atração traz histórias, raízes, tradições e os personagens por trás da culinária mineira. Recentemente, inaugurou a Casa Floresta, um espaço onde realiza confrarias e pequenos eventos. É ainda o idealizador do Rameh Cozinha, curso online onde os alunos aprendem a cozinhar ao vivo com o chef.

Caetano Sobrinho

Caetano Sobrinho é um estudioso de carteirinha. Formado em gastronomia pela Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo, ele foi para a Itália se especializar. Estudou no ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners e trabalhou em restaurantes estrelados como o Piccolo Lago, na região de Piemonte. Também fez pós-graduação em Gestão de Negócios na Fundação Dom Cabral. No Senac Minas ocupou o cargo de chef-instrutor por quatro anos. Antes de abrir seu Caê, em 2018, chefiou durante sete anos o restaurante A Favorita, considerado um dos melhores estabelecimentos da capital mineira. Já no comando de sua própria cozinha, Caetano escolheu ter um restaurante casual e com um cardápio descomplicado. Foi um dos primeiros em Belo Horizonte a acreditar - e acertar - no modelo gastrobar. O Caê, localizado em uma casinha na rua Outono, é assim, não tem toalha de mesa branca e nem talheres de prata, mas serve uma comida de tirar o fôlego. Sua pegada é cozinha brasileira preparada com técnicas vindas de várias partes do mundo. Recentemente, inaugurou o Timbuca Bar, nos fundos de um posto de gasolina, na Afonso Pena. No cardápio do novo estabelecimento, o chef aposta em resgatar preparos típicos dos botecos, como língua, dobradinha, chouriço e moela. ■



Pádua de Carvalho

BELO HORIZONTE COM

MAIS INCLUSÃO DIGITAL.

Trabalhar para a nossa gente ser **MAIS FELIZ**.
A Prefeitura de Belo Horizonte investe em inclusão digital e os resultados integram cada vez mais as pessoas.



O MAIOR PROGRAMA DE INCLUSÃO DIGITAL

DA HISTÓRIA DE BELO HORIZONTE.



INTERNET GRATUITA

PARA MORADORES DE VILAS, FAVELAS E CONJUNTOS HABITACIONAIS.



370 MIL PESSOAS BENEFICIADAS. JÁ SÃO MAIS DE 100 VILAS E FAVELAS.

EM BREVE, SERÃO 218.



FORMAÇÃO DE NOVOS TALENTOS EM T.I.

PARA O MERCADO DE TRABALHO.



SAIBA MAIS EM **PBH.GOV.BR**



PREFEITURA BELO HORIZONTE

Trabalhando por uma cidade mais feliz.



A proprietária do Pimp My Pet, Nathália Minzon: "A demanda por serviços e produtos de qualidade já estava em ascensão e cresceu ainda mais durante a pandemia, quando muitos ficaram mais próximos de seus animais de estimação"

TOSA PREMIADA

Pimp My Pet aposta em opções de luxo para atender a evolução do mercado pet

Se o cão é considerado há séculos o melhor amigo do homem, não é exagero dizer que a relação entre humanos e animais de estimação se estreitou ainda mais nas últimas décadas. Os bichinhos, que antes viviam no quintal, passaram para dentro das casas e ganharam o status de membros da família.

Acompanhando a tendência, o mercado pet inova a cada dia para atender às necessidades dos tutores. "A demanda por serviços e produtos de qualidade já estava em ascensão e cresceu ainda mais durante a

pandemia, quando muitos ficaram mais próximos de seus animais de estimação", afirma Nathália Minzon, proprietária do Pimp My Pet, espaço localizado no bairro Funcionários que oferece, há 10 anos, um atendimento sofisticado aos peludos.

Com decoração e atendimento dignos de uma loja de grife, o petshop acaba de lançar um novo serviço que promete encantar os "pais de pet": a tosa de luxo. "Após iniciarmos o processo de abertura de franquias, fechamos um contrato com o groomer multicampeão Jo Jefferson Silva, que passa a assumir a liderança do Centro de Estética", conta Nathália.

Jo Jefferson, também conhecido como Groomer Boss, já soma 13 anos de carreira e acumula troféus conquistados nas maiores competições de tosa do mundo. "Muito além da tosa, esse profissional, seguindo os padrões



Fachada da Pimp My Pet: foco na conscientização de tutores, seguindo a máxima de que "prevenir é melhor que remediar"



Ambiente interno recém-reformado: decoração e atendimento dignos de loja de grife



O groomer multicampeão Jefferson Silva, também conhecido como Groomer Boss: 13 anos de carreira e troféus conquistados nas maiores competições de tosa do mundo



específicos de cada raça e também levando em consideração a saúde e segurança dos pets, transforma pelos em obras de arte", garante a proprietária.

O novo serviço é motivo de orgulho para Nathália, que garante que, apesar do "boom" recente no segmento, sempre apostou em experiências únicas e artigos sofisticados para quem ama animais. "O Pimp My Pet conquistou os papais e mamães que buscam para seus filhos de quatro patas um espaço sofisticado e que trate os bichinhos com o cuidado e respeito que merecem."

Além de revolucionar o mercado da estética pet, o Pimp também faz um grande trabalho de conscientização de tutores, seguindo a máxima de que "prevenir é melhor que remediar". A busca por mais qualidade de vida e longevidade dos peludinhos é constante, com avaliações veterinárias, vacinas, check-ups e produtos para uma alimentação balanceada.

Ainda em sua estrutura, além da boutique, do centro de estética avançado e da clínica veterinária, o Pimp My Pet conta com playground, pracinha, cantinho do café e até uma cabine fotográfica para que os tutores possam registrar seus pets com toda beleza e estilo. "Levamos a sério o papel de pioneiros no setor. Dá para perceber o amor pelos peludinhos em cada detalhe", diz Nathália.



DRINQUES COM VISTA

A prata da casa é a vista. Da varanda, os clientes podem assistir ao movimento na Praça Raul Soares, um dos cartões-postais de Belo Horizonte. O bar Palito é o novo endereço queridinho do povo descolado no coração do Centro. Os sócios são velhos conhecidos no pedaço: **Túlio D'angelo (à esq.)** foi sócio do Lamparina, no Mercado Novo, e **Thiago Ceccotti**, do Dub, no Edifício Maleta. "Acreditamos no potencial da região. Queremos trazer outras operações que casem com a nossa identidade para a galeria", diz Túlio. O bar é bem pequenino, tem 15 metros quadrados e aposta em drinques clássicos. São cinco opções: Dry Martini, Negroni, Garibaldi, Bloody Mary e Gin Tônica. Custam 30 reais cada um. A casa funciona de quinta a sábado. Ah! E o nome é uma homenagem ao estilo pé palito, um dos símbolos máximos de design do movimento modernista. Lembrando, vizinho ao bar também está o edifício JK, outro marco do mesmo período. "A palavra que nos norteia é perenidade. Os verdadeiros clássicos nunca saem de moda", defende Túlio.



Pádua de Carvalho

Divulgação



PODEM ME CHAMAR DE FOLE

O nome é Forno da Levindo, mas os mais íntimos já rebatizaram a nova pizzaria de Fole. Localizada na Levindo Lopes, no Funcionários, a casa é comandada pelos empresários **Juliana Myrrha (ao centro)**, do Restaurante do Ano, e **Maria Claudia e Pablo Teixeira**, do Cabernet Butiquim. "Sentimos que com o fechamento da Pizza Sur, que operou durante muitos anos aqui, a rua ficou carente de uma boa pizzaria", explica Pablo. Como o Restaurante do Ano só funciona para o almoço, a ideia foi abrir o estabelecimento à noite servindo as redondas. Para isso, eles investiram em um forno flex iglu, que apesar de não ser a lenha, chega à temperatura de mais de 400 graus. "Não se perde nada, porque o fogo está presente", diz Pablo. O cardápio aposta em sabores tradicionais como Margherita (R\$ 45); Napolitana (R\$ 45) e Amatriciana (R\$ 58). Seguindo o modelo das pizzas napolitanas, mais fina e com borda crocante, todas as massas são preparadas com farinha importada da Itália. A carta de vinhos é assinada, claro, pelo Cabernet. Uma boa opção é pedir o vinho da casa, produzido pela Quinta Dom Bonifácio, na Serra Gaúcha. São três opções de uvas, o branco Chardonnay e os tintos Merlot e Tannat por 75 reais a garrafa.

NÃO ESTÁ NO GIBI

Você sabe quem é Lina? Pois vou deixar a própria chef **Renata Queiroz** responder a essa pergunta: “É a mãe da Magali”, diz, referindo-se à personagem gulosa da Turma da Mônica. “Fiquei bem nostálgica durante a pandemia e peguei um Almanaque de receitas da Magali. Só tinha receita de microondas e com produtos industrializados, mas tirei o nome dali”, completa. Renata, que comandou o Canja, na Savassi, continua investindo na proposta de comidas saudáveis, coloridas e casuais. “Um lugar onde as pessoas podem vir tomar um suco, jantar com um bom vinho ou pedir um petisco com uma cerveja gelada”. Renata é do time que acredita que um espaço gastronômico pode ter atendimento casual e preços justos. No cardápio do Lina, que fica em Lourdes, encontram-se várias opções de confort food, ou seja, aquela comidinha gostosa que nos remete ao lar. Mas feita com muita técnica. Um dos pratos mais queridos pela clientela é o peito de frango ao molho de laranja e missô, purê de batatas e legumes salteados (R\$ 36). Para quem optar por um lanche rápido, o Ovos Rancheiros (R\$ 26) vem com dois ovos mollet ao molho de tomates, pickles de cebola roxa e torradas fresquinhas.



Deborah Gabrich/divulgação



ELES NÃO PARAM DE CRESCER

Quando o casal **Luíza Pimentel** e **André Carvalho** abriu o Uluru, em 2019, nem imaginava que o negócio ia crescer tão rapidamente. Depois de uma estadia na Austrália, onde Luíza cursou a mais tradicional escola de gastronomia do mundo, a Le Cordon Bleu, eles voltaram para BH com a ideia de abrir uma casa de brunch, algo muito comum na Oceania. Pois bem, o sonho começou com um pequeno café na garagem de uma loja de roupas. Era Luíza e um funcionário na cozinha e André como garçom, caixa e administrativo. O negócio deu tão certo que em pouco tempo eles ocuparam também o quintal. Com a pandemia, a loja de moda faliu. O Uluru, então, passou a ocupar todo o imóvel na Afonso Pena. “Tivemos de agir muito rápido para enfrentar o fechamento. Investimos no delivery e não é que deu super certo entregar café da manhã na casa dos clientes?”, diz Luíza. Hoje o delivery corresponde a 20% de todo o faturamento da rede. E com fôlego extra, eles abriram novos espaços. Em menos de seis meses, foram três novas unidades – Lourdes, Vila da Serra e Boulevard Shopping. “Já temos mais de 100 funcionários. É uma loucura”, completa Luíza.

QUEM QUER PÃO

Pãoterapia. Foi assim que tudo começou. Há cerca de 4 anos, o jornalista **Fábio Gomides** fez um workshop de fermentação natural. Sempre que ia visitar os amigos, levava um pão de presente. Eles passaram a insistir que Fábio aceitasse encomendas. Mas só foi durante a pandemia que ele resolveu atender aos apelos dos colegas. Logo, os amigos dos amigos também viraram clientes e a Baru Panetteria nasceu. Primeiro virtualmente. A lista com as fornadas do dia era enviada por WhatsApp e as entregas feitas por delivery. E aí, a Baru cresceu de novo. Agora ela acaba de abrir as portas em Lourdes. “Na verdade, é uma padaria-café. É possível tanto comprar os nossos pães como experimentar algumas criações como o misto- quente no pão brioche (R\$ 14) e o bolo de cacau com gotas de chocolate e geleia de mexerica (R\$ 9, a fatia)”, diz Fábio. Já para levar para casa, os sourdoughs (pães fermentados com casca grossa e gosto mais azedo) são os mais pedidos. Entre eles, o semi-integral com mix de grãos e sementes (R\$ 30); o de queijo canastra (R\$ 32) e o 100% integral com figos e nozes (R\$ 35).

Pádua de Carvalho





rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Garrafas de vidro em risco?

As principais embalagens alternativas de vinho em uso hoje são: Tetra Pak, garrafa plástica (PET), invólucro plástico maleável (pouch), barril metálico (como os de chopp), lata de alumínio e bag-in-box. A sua utilização é impulsionada principalmente pela consciência ambiental. Menor peso significa custo menor de transporte e diminuição de emissões de CO₂. A reciclagem diminui a geração de resíduos. Mas cada tipo tem vantagens e desvantagens, incluindo a garrafa de vidro.

O grande mérito da garrafa de vidro com rolha de cortiça, usada desde o final do século XVII, é impedir a deterioração por contato com oxigênio e micro-organismos. Sua maior desvantagem é o peso, que tem sido reduzido. Algumas (poucas, de luxo) ainda pesam 750 gramas, as mais comuns 500 g, e a otimizada 330 g. A fabricação, em fornos de altíssima temperatura, consome muita energia. A reciclagem, ainda pouco utilizada, privilegia o vidro incolor, pouco usado por expor o conteúdo à luz, fato indesejável principalmente nos brancos.

A Tetra Pak evita luz, é inquebrável, leve, impermeável, e otimiza espaço em gôndolas e containers. Já sua reciclagem é difícil, pois possui seis camadas entre polietileno, alumínio e papelão, difíceis de separar. Nos países onde são mais populares, não superam 7% do total de vinhos comercializados. A garrafa PET nunca passou de um mínimo nicho de mercado. É leve e reciclável, mas pouco atraente, e o prazo de validade é curto, pois é permeável ao oxigênio. A embalagem de plástico maleável tem merecido alguma atenção, principalmente depois que a tecnologia de preencher o espaço livre com gás inerte (nitrogênio) se disseminou. Mas estatisticamente ainda é insignificante, assim como os barris metálicos que permitem servir vinhos como se servem choppes.

O uso de latas de alumínio, ainda limitado, cresceu exponencialmente nos últimos dez anos, e assim deve continuar. Leve, fácil de abrir, facilmente reciclável, inquebrável, impermeável ao oxigênio, permite o consumo em piscinas, shows e estádios, e aceita designs atraentes. A porção é reduzida. O desenvolvimento do revestimento plástico interno para impedir o contato do vinho com o metal retardou, por muito tempo, a sua utilização, e ainda é seu ponto fraco. A deterioração química ou perfuração mecânica da película gera compostos voláteis de enxofre, de sabores desagradáveis, que alteram os atributos sensoriais da bebida e limitam seu prazo de validade. Temperaturas altas de armazenamento podem acelerar estas reações. Estima-se vida útil da bebida de 12 a 24 meses nesta embalagem.

Bag-in-box (bib) é uma embalagem já consagrada. Consiste em uma bolsa maleável, de finas camadas plásticas e metálicas, com uma torneira plástica na parte inferior, e uma caixa de papelão envolvendo o conjunto. À medida que o vinho sai pela torneira, por gravidade, a bolsa murcha impedindo a entrada de oxigênio e mantendo o conteúdo restante sem alterações sensoriais por muitos dias. O tamanho mais usado é o de três litros. Ainda pouco comum no Brasil, é muito popular em alguns países. Na Suécia e na Noruega, dois dos três maiores consumidores de bib, estas representam mais de 55% do volume total de vinho

“As embalagens alternativas sofrem, de nascença, de preconceito, pois os melhores vinhos e os de guarda continuam sendo colocados em garrafas de vidro. Mas grandes vinhos são muito poucos, o que abre espaço para alternativas”

comercializado. Estados Unidos e Alemanha são grandes importadores. Aparentemente simples e de baixo custo, é muito sofisticada tecnologicamente, e exige controle de qualidade rigoroso durante o processo de enchimento da bolsa. Quando a importação do vinho é realizada a granel, em contêineres, para envasamento no país de destino, caem ainda mais as emissões de CO₂, os custos de transporte e os de manuseio. A reciclagem é relativamente fácil, e a caixa permite designs atraentes. A validade varia de nove a 18 meses.

As embalagens alternativas sofrem, de nascença, de preconceito, pois os melhores vinhos e os de guarda continuam sendo colocados em garrafas de vidro. Mas grandes vinhos são muito poucos, o que abre espaço para alternativas. Principalmente as bibs já deixaram de ser sinônimo de vinhos inferiores, e seu consumo deve crescer. O planeta agradece. ■

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

O jeito mais simples de
anunciar o seu imóvel.



LAR

HÁ 43 ANOS TRANSFORMANDO VIDAS ATRAVÉS DE UM LAR.

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

Tel: 31 3055 - 2000

www.larimoveis.com.br



Fernanda Gomes, Alda Vieira, Adriana Oliveira, Julien Monique e Juliana Penitsia



Thais Melo, Daniela Maia, Rosana Chaves e Cristiane Sanches

ENCONTRO DELAS AGITA A LAGOA SECA

A 21ª edição da corrida Encontro Delas - Circuito Unimed-BH animou, nos dias 9 e 10 de julho, a região da Lagoa Seca, no Belvedere. Milhares de pessoas se reuniram para acompanhar e participar da prova mais charmosa da cidade. O tradicional Day Care contou com várias atividades, como ioga, aula de dança e circuito, além de espaços que ofereceram tratamento de pele, relaxamento, degustação de produtos e brincadeiras

para a criançada. Já no dia seguinte a movimentação foi intensa com as corredoras em busca das medalhas nos percursos de 5 e 10 quilômetros. No percurso menor, a grande vencedora foi Larissa Quintão. O segundo lugar ficou com Janaína Santana e o terceiro, com Paula Santos. A campeã do percurso mais longo foi Camila Leite, seguida por Thanise Natali e Cláudia Dumont. Fotos: Pádua de Carvalho.



Cassia Santos e Joseane Oliveira



Flavio Maia, Alice Publio e Sofia Publio



Camilão e Daniele Guarani



Maria Pedra, Ana Frade, Julia Souza e Nikita Santos



Sofia Silluzio e Renata Ferreira



Veronica Romano e Bruno Gomide



Andrea Bessa, Lucy Freitas e Daniella Sousa



Nathalia Tameirão, Izabella Marchese e Camila Muniz



Saide Nazar e Sabrina Oliveira



Rosilene Silva, Mayara Oliveira, Ana Oliveira e Liege Araujo



Vanderleia Santos e Agatha Autsch



Eliane Mourão, Mirta Lobato e Laila Soares



Dayanne Santos e Flavia Santos



Ana Frade, Juliana Gomes, Giza Gomes e Cloe (pet)



Raquel Bartolo, Renata Januária e Raquel Teixeira



Francimara Xavier, Amanda Oliveira e Regina Correa



Arianna Félix, Gláucio e Paula Vasconcelos

SOCIEDADE



Daniela Cavalcante, Luana Reginato, Arianna Felix, Paula Vasconcelos, Verenice Vieira



Bruna Eduarda, Flavia Azevedo e Bruno Rosa



Vanires Saboia, Rita Santos e Michelle Silva



Milton Jacques e Eliane Lamounier de Carvalho



Karine Reis e Daniel Libanio



Janaina Santana, Larissa Quintão e Paula Santos



Thanise Natali, Camila Leite e Claudia Helena Dumont



Janaina Cajueiro e Marcelo de Carvalho



Ricardo Pretti Mont-Mor, Ana Cristina Salomão Mont-Mor, Renato Salomão e Valéria Salomão



Tania Avelar, Giovana Oliveira, Bernardo Avelar e Maria Luisa Oliveira



PATROCÍNIO:



APOIO:



PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:





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



Simone Demolinari



Linda Martins, Maria Alice Coelho



Jutthay Nogueira

INSTITUTO GALO CONTRA A FOME

O Encontro com Elas reuniu mulheres para um happy hour animado no restaurante Coco Bambu do Shopping Anchieta. O evento teve sua renda revertida para a campanha Férias Sem Fome, do Instituto Galo e do Sesc Minas, que vai distribuir cestas básicas a alunos de escolas públicas que ficam sem merenda durante o período de recesso escolar. Além da palestra da psicoterapeuta Simone Demolinari, o encontro contou com participações da designer Linda Martins e da empreendedora social Jutthay Nogueira,

presidente do Projeto Romper e da Casa Acolher para Mulher. A presidente do Instituto Galo, Maria Alice Coelho, destacou as ações do último ano. "Mais de 50 mil pessoas foram beneficiadas por nossas campanhas solidárias; o mascote do atléctico, o Galo Doido, visitou mais de 100 escolas e hospitais; e nossas campanhas de conscientização impactaram mais de 300 mil pessoas", disse. "Transformar a vida das pessoas a partir do amor pelo Galo. É isso que nos move. Todos os dias." Fotos: Paulo Márcio.



Joyce Mara Martins, Fernanda Caetano, Carol Munaier, Fernanda Lisk



Giulia Machado



Fabiola Alves, Cibele Andrade, Giovana Araújo



Lélia Almeida Magalhães



Bruna Guimarães



Fernanda Andrade, Eliane Ramos Vasconcellos, Cecília Souza, Maria Fernanda Menin



Ludmila Rabelo, Clarissa Nepomuceno



Evento



Carina Pereira



Maria Angélica Ribeiro, Ângela Maria Ribeiro, Rita de Cássia Garcia



Fernanda Moura, Juliana Coimbra com o Galo Doido



Lindsay Camila, Katielle Aguilera, Carolina Melo



Silvana Hamade, Cláudia Rossi



Maria Marcia Lima, Camila Lara, Cláudia Lara



Maria Albina, Gislaïne Anziliero, Mirna Pedrosa



Luísa Pace, Norma Pessoa, Isabela Pessoa



Renata Caixeta, Cláudia Caixeta, Flávia Moura, Elma Brito



Andréa Malta, Maria Rejane Maia, Isadora Fiuza, Rosane Graziosi



Fernanda Lisk, Linda Martins, Bruna Lessa



Marília Corradi, Helena Corradi, Camila Fróes, Sofia França



Carolina Amaral, Uiara Pedrosa, Patrícia Amaral

SOCIEDADE



Bruna Gosende e Patrícia Gosende



Vanessa Nunes, Eduardo Muzzi, Isabela Sanchez



Maria Cristina Sales e Mozart Vidigal



Julia Melilo, Cris Sales e Raquel Fernandes



Natalia Vilela e Vitória Perdigão

TEMPORI HOME EM NOVO ENDEREÇO

Patrícia e Bruna Magalhães Gosende abriram uma nova unidade da Tempori Home, tradicional loja de decoração localizada no bairro São Pedro. O espaço terá peças assinadas por designers renomados, além de almofadas, tapetes e mobiliário para pronta entrega. O coquetel de inauguração reuniu cerca de 100 convidados entre arquitetos e decoradores parceiros. Fotos: Paulo Márcio



Marcela Ker, Bruna Gosende, Rani Melo e Yasmim Braga



Roberto Gosende, Rafa Pin e Marcelo Gosende



Rafa Pin, Patrícia Gosende e Eliane Bessa



Laurene Magalhães, Daniela Lauria, Mara Matos e Poliana Corte Real



Raquel Fernandes, Luísa Garcia, Cris Sales, Dani Baratz e Julia Melillo



Nicole Peixoto, Juliana Trópia e Mônica Bandeira



Lilian Garcia, Bárbara Drumond, Carolina Melgaço e Lais Laine



Ana Butti, Patrícia Bigonha, Jussara Alvim e Janete Marinho

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)



Vitor Albergaria, Celio Soares de Oliveira Jr., Beatriz Albergaria, Laura Albergaria, Sara Albergaria, Laís Albergaria, Yolanda Albergaria e Ludmila Albergaria



Junia Campos e Malu Capanema



Sara Albergaria, Luciana Pagani e Carolina Vaz



Marta Moreira, Marina Moreira e Silvia Guimaraes



Ana Paula, Adriana Vasconcelos e Daniela Marra



Afonsina Megale, Junior, Bernadete Mendes e Isabela Teixeira



Virginia Nogueira, Cacilda Camargos, Silvia Camargos e Cleonice Nogueira



Wender Bastos, Mariana Miranda, Mauro Caetano e Amanda Vasconcelos

TARDE DE AUTÓGRAFOS

A designer de interiores Laís Albergaria lançou o livro "Brasil - Arquitetura e Decoração - Ícones", que traz em suas páginas projetos de todo o país. Na obra, Laís apresenta aos leitores uma casa no Vale dos Cristais, com vista deslumbrante e localização privilegiada. A prestigiada tarde de autógrafos ocorreu na recém-inaugurada Casadorada, no bairro Cidade Jardim, misto de galeria de arte e loja de decoração e moda. Fotos: Pádua de Carvalho.

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



Gripe escolar

No segundo semestre do ano passado, minha filha de 3 anos começou a ir à escola. Na verdade, minha intenção era matriculá-la apenas neste ano, mas ao visitar o colégio onde queríamos que ela estudasse, a coordenadora sugeriu que já iniciasse, assim entraria adaptada no ano seguinte.

Como a Mabel também já estava louca para começar, aceitamos a sugestão, embora a tal adaptação não tenha sido tão simples assim... Entre outros fatores, algo que dificultou um pouco foi a famosa “síndrome da creche”, que é quando a criança fica doente muitas vezes seguidas, por entrar em contato com uma grande variedade de agentes infecciosos e ainda não ter o sistema imunológico totalmente desenvolvido.

A pediatra logo avisou: “Nos primeiros seis meses de escola é assim, uma gripe a cada três semanas”. Então, de certa forma eu já estava esperando, mas o que ninguém me avisou é que eu iria ficar doente junto. E que passar por essa fase em plena época de coronavírus seria tão complicado...

A cada nova gripe, um susto. Será que é covid ou resfriado comum? E lá se vão testes e mais testes. Na única vez que deu positivo, o coronavírus não teve nada a ver com a escola, pois a Mabel estava de férias...

Porém, continuamos nessa saga. Acho que a pediatra da Mabel não contava com o fato de que, por termos ficado enclausurados por dois anos, os vírus iam querer tirar o atraso, então aquela previsão dela também teve que ser atualizada. Gripe aqui é semana sim, semana não!

Acontece que hoje em dia tossir e espirrar em público (mesmo de máscara) é mais falta de educação do que falar de boca aberta ou arrotar. Basta uma tossezinha para dezenas de olhares horrorizados se voltarem para a gente, como se tivéssemos acabado de cometer um crime. E assim já passei muito aperto por culpa dessa síndrome da creche.

Uns meses atrás, participei da gravação de um programa de TV. Duas semanas antes eu havia pegado da Mabel uma virose e estava com aquele restinho de tosse, que resolve aparecer nas horas mais impróprias. Já cheguei no estúdio avisando que isso poderia acontecer e que não era covid, mostrando inclusive foto do resultado. Como esperado, bem na hora da filmagem, me deu uma vontadezinha de tossir. Respirei fundo e continuei ouvindo as perguntas da apresentadora. Mas tosse não aceita desaforo, se a gente prende ela começa a coçar a garganta de um jeito que não dá para segurar. E foi aí que tive a maior crise da vida! Tossi tanto que saíram até lágrimas dos olhos. A apresentadora e os câmeras foram bem compreensivos, paravam toda hora para eu me recompor, mas lá no fundo eu percebia aquelas expressões de “será que não é covid mesmo?”. Até eu já estava duvidando, mas não, era apenas a tal gripe escolar.

Mais recentemente, aconteceu outra vez, e o pior, as máscaras já estavam suspensas. Eu tinha levado meu gato para consultar e tive novamente uma crise de tosse. A veterinária foi bem bacana, fingiu

“A cada nova gripe, um susto. Será que é covid ou resfriado comum? E lá se vão testes e mais testes. Na única vez que deu positivo, o coronavírus não teve nada a ver com a escola, pois a Mabel estava de férias...”

que não percebeu e continuou a examinar o Mistófeles, mas o constrangimento de estar tossindo em um espaço fechado e tão pequeno, ainda mais sem uma proteção (além do próprio braço) na frente da boca, quase me matou de vergonha.

Por isso, venho aqui fazer uma súplica para os fiscais do resfriado alheio. Antes de lançarem olhares impiedosos, certifiquem-se de que a tosse não vem de uma mãe de filhos pequenos. Essas gripes eternas da fase do maternal já são punição suficiente... ■

*Obrigado, meninas.
A gente se encontra na próxima edição.*



encontroDelas

Circuito Unimed-BH

21ª Edição

Patrocínio:



Apoio:



Promoção:



Realização:





PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

MAIS DE 40 ESPECIALIDADES MÉDICAS
COMPLETA INFRAESTRUTURA DE EXAMES

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

AGENDAMENTO ON-LINE
WWW.BIOCOR.COM.BR

@biocor_instituto @biocor_instituto



Biocor
INSTITUTO

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