

encontro

A executiva de relações institucionais Fernanda Bicalho, entre a gerente de termas Elenir Simões e o gerente-geral Diogo Villalobos: equipe renovada em busca de experiência cinco estrelas

ENTREVISTA

CAMILA FARANI
FALA SOBRE AS
DIFICULDADES
ENFRENTADAS
PELAS MULHERES
INVESTIDORAS

GASTRÔ 2022

COBERTURA
COMPLETA DA
MAIOR FESTA DA
GASTRONOMIA
MINEIRA

REQUINTE REDESCOBERTO

De olho no crescimento do turismo, o Grupo Tauá apresenta sua menina dos olhos: o Grande Hotel Termas de Araxá, que recebeu investimentos de 10 milhões de reais para recuperar o glamour das décadas de 1940 a 1960

OBRAS
INICIADAS

3 SUÍTES
SALAS
+ LAVABO

116m²

04 elevadores
sociais privativos

Ambientes integrados
em uma casa moderna
e funcional



SOUL

SAVASSI

ALTÍSSIMO LUXO

JÁ PENSOU EM MORAR NA

ESQUINA MAIS CHARMOSA DA SAVASSI?

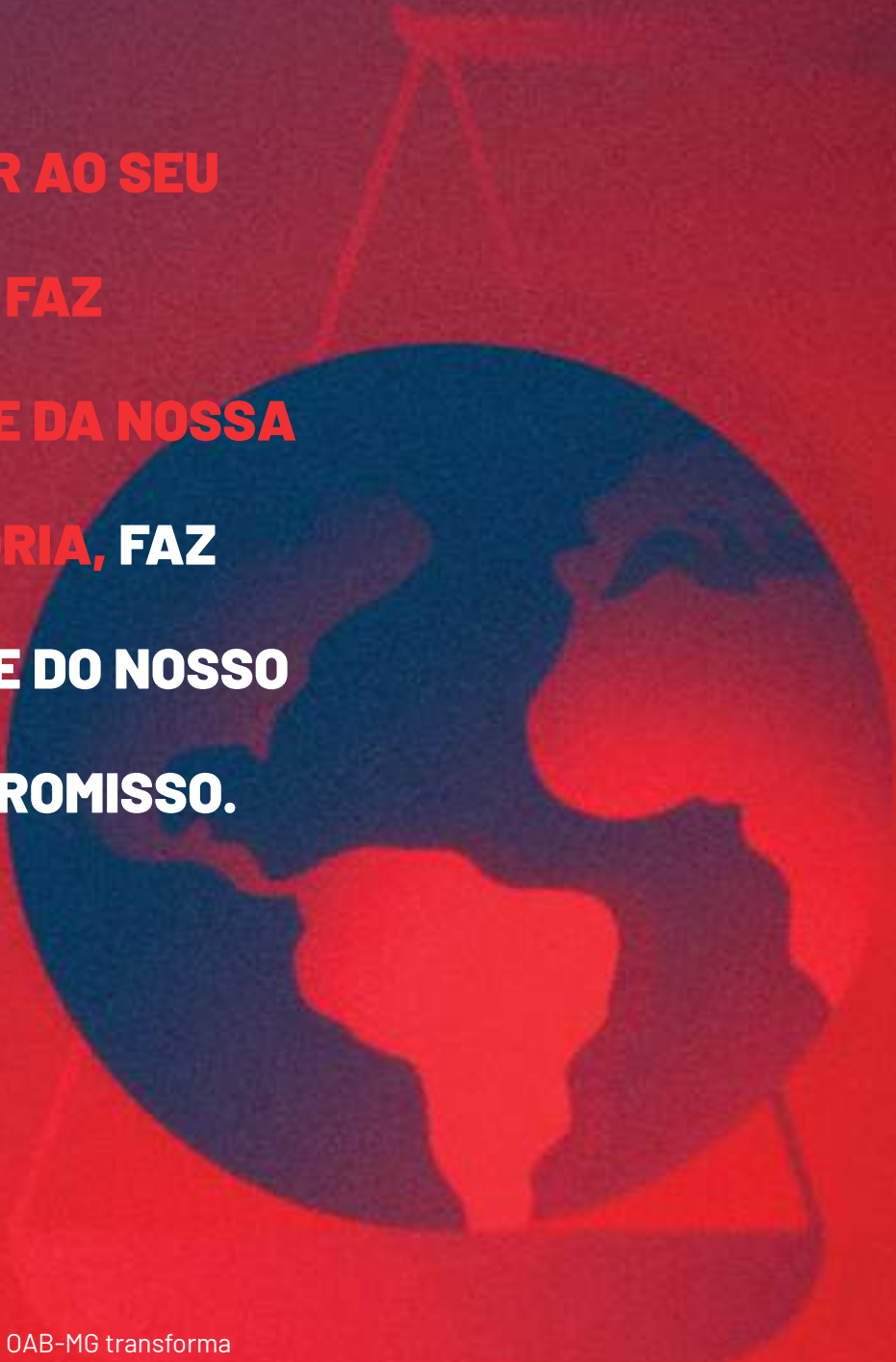
PERNAMBUCO COM INCONFIDENTES



CAPARAÓ
premium

 (31) 4009-7007

SOULCAPARAO.COM.BR



**ESTAR AO SEU
LADO FAZ
PARTE DA NOSSA
HISTÓRIA, FAZ
PARTE DO NOSSO
COMPROMISSO.**

Há 90 anos, a OAB-MG transforma
trabalho duro em inovação, inclusão
e avanço para garantir a toda a
população mineira uma vida digna,
com mais oportunidades e justiça.

oabmg.org.br

oro

INOVAR,
INCLUIR E
AVANÇAR



MINAS GERAIS



ANOS

A IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES VENDE

LINDA CASA

CONSTRUÍDA EM UM
TERRENO DE 1.571 M²
NO VALE DOS CRISTAIS

Aponte sua câmera e saiba
mais sobre este imóvel.



LINDA VISTA | CINEMA | ÓTIMO DECK | GOURMET INTEGRADO
QUADRA DE BEACH TENNIS



Av Luiz Paulo Franco, 603
9º andar | Belvedere

FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009

IMOBILIÁRIA

SÓ MANSÕES



Del Maipo

Wines and Gourmet



A Del Maipo Wines and
Gourmet possui os mais
cobiçados e conceituados
rótulos do Novo e Velho
Mundo.

**Encontre-os nos
melhores
estabelecimentos e
restaurantes da região.**

VIVA A
EXPERIÊNCIA
DEFINITIVA
DO MUNDO
DOS VINHOS





#JUNTOS
—— *para*
FLORESCER
sempre ——



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

FLO
RES
CER

22 ENTREVISTA
Empresária Camila Farani
fala sobre as dificuldades das
mulheres no mercado financeiro

32 CIDADE
As luzes de Natal invadem as
praças e shoppings nesta época

44 MÚSICA
BH é a única capital do Brasil
a manter um coro infanto-juvenil
ligado à famosa Pueri
Cantores, do Vaticano

56 PET
Apadrinhamento é opção
para quem quer ajudar
os animais sem adotar

60 VEÍCULOS
Os elétricos tomam as ruas
e ajudam o meio ambiente
de Fernando de Noronha

64 CAPA
O glamour está de
volta ao Grande Hotel
termas de Araxá

76 EVENTO
Cobertura do lançamento da
edição especial *Encontro*
Gastrô - O Melhor de BH 2022

88 FESTAS
Para quem acredita, algumas
superstições ajudam a começar
o ano com o pé direito

92 SOCIEDADE
Corrida Encontro Delas
movimentou a Lagoa
Seca, no Belvedere

Rogério Argolo/Divulgação



FOTO CAPA: Paulo Márcio



Mais uma vez
o troféu é nosso!

É OCTA!



Pela **oitava vez**, aos **40 anos**, com um time entrosado e feliz, ganhamos o **troféu de Melhor Bufê da premiação Encontro Gastrô**.

Obrigado à nossa animada e fiel torcida, nossos queridos clientes!

Boas festas e um beijo da família Rullus!



(31) 99922 9811

64

Paulo Márcio



ARTIGOS

- 20 PEDRO LOBATO**
Economia sob nova direção
- 28 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS**
Como funciona o real digital
- 46 LOUIS BURLAMAQUI**
O poder do simples
- 74 RODRIGO A. FONSECA**
Passado tormentoso,
presente brilhante
- 98 PAULA PIMENTA**
O casamento da minha leitora

COLUNAS

- 48 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO**
Nova iniciativa da
Cedro em Mariana
- 50 DÉCOR**
Priscila Costa apresenta
uma residência convidava
e aconchegante
- 52 NUTRIÇÃO**
Fim de ano e a preocupação
com a balança
- 54 PET**
O drama do abandono
de animais
- 72 NA MESA**
Uma taberna medieval
em plena Savassi

"Aquele que cuida
e experimenta
para melhor criar."

Joan Miró



**Exposição internacional com obras originais e inéditas,
experiências imersivas e interativas para todas as idades.**

Joan Miró costumava comparar sua arte com a de um jardineiro. "O Jardim das Maravilhas de Miró" chega ao Pátio e nos convida a fazer uma verdadeira viagem a um jardim imaginário. Embarque em uma experiência imersiva e interativa fantástica com obras originais do artista espanhol, em que a arte e a tecnologia se encontram para que você também faça parte da obra. Prepare-se para fazer parte desse universo mágico de cores, formas e sensações.



Pátio Savassi, piso L3.



INFORMAÇÕES E COMPRA DE INGRESSOS
PELO SUPERAPP **Multi** OU PELO SYMPLA

OU NA BILHETERIA NO PÁTIO.

WWW.PATIOSAVASSI.COM

APOIO DE MÍDIA:



REALIZAÇÃO:

PátioSavassi
Multiplan



DIÁRIOS ASSOCIADOS **DA**

Diretor-Presidente Álvaro Teixeira da Costa

ESTADO DE MINAS

Diretor-Executivo Geraldo Teixeira da Costa Neto

Vice-presidente de Negócios Corporativos Josemar Gimenez Rezende

Diretor de Publicidade Mário Neves
Diretor Jurídico Joaquim de Freitas

encontro^{BH}

Diretor-Geral/Editor André Lamounier

Editores Colaboradores Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

Jornalistas colaboradores
Carolina Daher
Daniela Costa
Iêva Tatiana
Laryssa 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
Rigleia Carvalho

Assistente Comercial Roberta Magalhães

Distribuição André Lima

Projeto Gráfico Editora Encontro

Impressão Coan

Distribuição Encontro Log

Para Assinar (31) 2126-8770

Para Anunciar (31) 2126-8000

Atendimento ao Leitor (31) 2126-8000

TIRAGEM
72.000
EXEMPLARES

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

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



ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
aduarte@revistaencontro.com.br

Vocação resgatada

Reza a lenda que, no século XIX, Ana Jacinta de São José, cortesã conhecida como Dona Beja, banhava-se na Fonte da Jumenta, em Araxá, e que essa seria a razão de sua beleza e perene juventude, que causava inveja nas mulheres e deixava os homens arrebatados. Se ao banhar-se ali ela realmente preservava seu encanto, não se sabe. O que é de amplo conhecimento são as propriedades relaxantes e medicinais das águas sulfurosas e radioativas da região. Durante anos, turistas se dirigiram a Araxá para, tal qual Dona Beja, usufruir de suas termas. Mas a cidade do Alto Paranaíba entrou no mapa do turismo de luxo com a inauguração, em 1944, do Grande Hotel Termas de Araxá. Hospedar-se ali nas décadas de 1940, 1950 e 1960 era, usando as palavras do colunista social Atayde Patreze, simplesmente um luxo.

O Grande Hotel foi erguido em uma área de 450 mil metros quadrados, de natureza exuberante, com projeto arquitetônico de Luiz Signorelli e paisagismo de Roberto Burle Marx. Só de área construída o hotel tem 33 mil metros quadrados – além dos 16 mil metros quadrados das termas. Andar por seus corredores é como reviver um pouco da história do Brasil e de Minas Gerais. Desde o início de dezembro, o glamour de meados do século XX está de volta. O Grupo Tauá, que tem a concessão do hotel, investiu 10 milhões de reais para, como diz o presidente da rede, Daniel Ribeiro, na reportagem de capa desta edição, resgatar sua “vocação original e natural”.

Foi realizado um trabalho minucioso para restaurar os móveis de imbuia maciça, o mármore de Carrara, os lustres de cristais e os vitrais de tirar o fôlego. As mudanças, no entanto, não se deram apenas nos aspectos físicos. São mais presentes naqueles detalhes que às vezes não se pode ver, mas são logo percebidos, do sorriso dos recepcionistas ao enxoval dos quartos. Foram contratados novos profissionais para gerir o dia a dia e incorporados serviços cinco estrelas para deixar satisfeitos até os hóspedes mais exigentes. Mas o coração do lugar, como bem diz a diretora comercial e de marketing do Grupo Tauá, Lizete Ribeiro, são as termas. Entrou aí a consultoria do grupo Amman, responsável pela revitalização das jornadas, massagens, banhos e óleos. Se os responsáveis não garantem que um mergulho na piscina pode fazer milagres como os descritos nos tempos de Dona Beja, uma coisa pode-se afirmar com toda certeza: é impossível sair de lá menos relaxado do que entrou. ■

Divulgação

O Grande Hotel Termas de Araxá:
investimento de 10 milhões
de reais para resgatar o glamour
das décadas de 1940 a 1960



A GENTE SÓ CONHECE UMA MANEIRA
DE AGRADECER O RECONHECIMENTO...



...MELHORANDO SEMPRE!



Restaurante
Verdinho
Cada vez melhor!

 @verdinhhobh
contato@verdinhoestaurante.com.br
3293-4047  **98441-6815**

FALLS
Rua Kepler, 441,
Santa Lúcia

SÃO BENTO
Av Cônsul Antônio
Cadaro, 122

SHOPPING
JARDIM CANADÁ
Av Toronto, 508

FALE COM A ENCONTRO

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

COM A MELHORA DA PANDEMIA, BH É PALCO DE BOOM DE RESTAURANTES

Depois de todo mundo ter de respeitar o isolamento social para evitar o contágio pelo coronavírus, Belo Horizonte é palco do efeito champagne. Esse é o nome que se dá quando ocorre uma retomada de setores ligados ao lazer, turismo e entretenimento.

 Okinaki é o meu preferido disparado!
Marina Cruz (@marinacruzotta)

 Villeon é sensacional!
Daniella Barsante (@daniellabarsante)

 Ah, o Per Lui! Sério, só conheçam! Que história, que gastronomia! Parabéns!
Mariana Cyrino (@marianacyrino)

OS MELHORES ESTABELECIMENTOS DE BH SÃO PREMIADOS PELA ENCONTRO GASTRÔ

A principal publicação de gastronomia de Minas Gerais, Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022, traz os estabelecimentos e profissionais campeões em Belo Horizonte. Foram 37 categorias homenageadas, como Melhor Bar, Melhor Cafeteria, Melhor Bufê de Festa, Melhor Pizzaria, Melhor Padaria, Melhor Pão de Queijo e Melhor Restaurante da cidade.

 O prato da Capa é do D'Artagnan!
Paula Zagnoli (@paulinhazagnoli)

LEITOS QUE FORAM QUEIMADOS EM INCÊNDIO SÃO REABERTOS NA SANTA CASA

Quase quatro meses depois de sofrer incêndio, a Santa Casa de Belo Horizonte reabriu os 50 leitos atingidos pelas chamas. A revitalização do local contou com o apoio de voluntários que colaboraram com a campanha de financiamento coletivo "Santa Causa".

 Graças a Deus!
Elizabeth Lopes (@bethbitoca)

 Glória a Deus! Que ele os abençoe!
Maria Helena Dutra (@mariahelenadutraus)

 Fico muito feliz com isso. O incêndio aconteceu exatamente uma semana depois que fiquei 40 dias internada na Santa Casa. O CTI de lá é perfeito, os

médicos mega competentes! Foi uma estadia difícil, mas bastante tranquila pela presença deles e do conforto das camas e equipamentos.

Simone Maria de Almeida (@simonealmeida2611)

IMÓVEL HISTÓRICO NO CIDADE JARDIM É NOVA SEDE DO BERNOULLI

O imóvel histórico localizado no Cidade Jardim, onde funcionava o Colégio Pitágoras, voltará a ser um espaço educacional. O local foi comprado pelo Bernoulli e será uma nova sede do tradicional colégio.

 Parabéns pela nova Unidade do nosso Bernoulli, no bairro Cidade Jardim.
Neide Femande (@neidemariaf)

 Que maravilha!
Anita Leite (@anitaleite), via Instagram

 Sucesso!
Thais Beltrame (@thaisbeltramedecoracoes),

 Bom para a vizinhança!
Luciana Magalhães (@luciana1070)

MARCELO SOUZA E SILVA É ELEITO PRESIDENTE DO SEBRAE

No final do mês de novembro, Marcelo Souza e Silva foi eleito o novo presidente do Sebrae Minas. Por 12 votos a 3, ele superou Nadim Donato Filho. A partir de 2023 assume a presidência para um mandato de quatro anos, sucedendo a Roberto Simões, que ocupou a presidência da instituição em duas gestões: 2007-2010 e 2019-2022.

 Parabéns, Marcelo!
Felícia Caldeira (@feliciacaldeira)

 Parabéns, Marcelo Souza!
Leonardo Camargo (@leocamargocamargocorrea)

 Parabéns ao amigo Marcelo! Competente, atuante e preparado! Desejo todo sucesso!
Wanderley Porto (@wanderleyporto)

 Parabéns Marcelo. Grande abraço. Desejo-lhe sucesso. Conte conosco do CRA-MG.
Lucineia Magalhães (@lcoachdesenvolvimento humano)

RESTAURANTE TURI PREPARA PRATOS SEM FOGÃO A GÁS E FORNO ELÉTRICO

O restaurante Turi foi um dos estabelecimentos que abriram em Belo Horizonte depois que a pandemia se tranquilizou. O espaço nega tecnologias, como fogão a gás, fritadeira, forno elétrico. Todo o processo de cocção e defumação dos alimentos é feito na brasa das lenhas.

 Conheço e indico.
Tania (@tania_tatana)

 Nossa! Não sabia. Nos dias de hoje isso é luxo!
Angélica Araújo (@angelicapi2017)

Instagram/reprodução



Em uma apresentação emocionante e com o Mineirão lotado, Milton Nascimento apresentou o último show da carreira em Belo Horizonte. A apresentação esteve repleta de sucessos, como Maria Maria e Ponta de Areia. O show teve ainda as participações especiais do Clube da Esquina e do vocalista do Skank, Samuel Rosa.

 Emocionante, tocante, sensacional!
Viviane Barbosa (@vivianedoesa)

 Espetacular! Apenas isso para falar dele.
Adnan Marcos (@adnanmarcos)

 Tem muito chão ainda. Suas músicas serão eternizadas!
Vitor Carvalho (@vitor__archviz)

 Foi lindo!
Flávia Dias (@flaviadbh)

 Deve ter sido lindo mesmo.
Márcia Honório (@marciahonoriovaladares2257),

 /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

Procedimentos cirúrgicos do joelho e do quadril com o robô Mako é na Rede Mater Dei de Saúde



Responsáveis Técnicos: Dr. Felipe Salvador Ligório - CRM - MG 58578 | Dr. André Soares de Moura Costa - CRM - MG 56075

O Mako conta com três componentes importantes para o sucesso do procedimento:

- ✚ Planejamento baseado em tomografia computadorizada 3D;
- ✚ Tecnologia tátil que evita que erros de cortes sejam cometidos - prevenindo lesões de partes moles;
- ✚ Análise de dados.

Entre em contato conosco e saiba mais: ☎ (31)3401-7586

materdei.com.br



+ MaterDei
Rede de Saúde

Tudo pra você
ficar bem!



Economia sob nova direção

Preparo o texto deste artigo no mesmo dia em que o presidente eleito fez, finalmente, o que o mercado pedia desde os tempos da campanha eleitoral: definir quem será o próximo ministro da Economia (ou só da Fazenda) a partir de 2023.

Não se trata de um mero detalhe. É que, em um país ainda pouco desenvolvido, como o nosso, a dependência do governo por parte da sociedade é, em geral, muito maior do que nas nações que já contam com democracia madura e economia consolidada.

E, em razão dessa dependência, importa saber quem conduzirá a política econômica. É igualmente importante conhecer o acervo intelectual, o preparo e a experiência profissional do incumbente. Além disso, é um direito do contribuinte saber em mãos de quem vai estar a gestão do dinheiro público. Afinal, mesmo que mudanças estruturais dependam de aprovação do Congresso Nacional, esse mandatário dará o tom e, muitas vezes, a essência de medidas que afetam a vida das pessoas e das empresas.

Portanto, sem que se tenha uma ideia de quem será esse agente público tão importante, será difícil, ou muito arriscado, qualquer planejamento ou projeção no campo econômico, seja para a realização de negócios ou para assumir compromissos financeiros. Se para o consumidor comum, que tem de cuidar da renda de sua família, o risco desse desconhecimento é grande, imagine o leitor o quanto essa dúvida pesa no dia a dia do agente financeiro, que tem de aprovar operações envolvendo milhões reais.

Faz, então, todo o sentido, a reação negativa do mercado financeiro à relutância do presidente eleito em anunciar seu ministro da Fazenda. Essa reação derrubou cotações da Bolsa de Valores (B3) e provocou a elevação dos juros de longo prazo, desde o fim das eleições. O anúncio do nome de Fernando Haddad, ex-prefeito de São Paulo, para o ministério da Fazenda, aliviou parcialmente o mercado. No dia, a bolsa parou de cair, fechando com leve alta de 0,4%, animada, também, pela aprovação pelo Senado da polêmica PEC da Transição.

Essa reação da bolsa vai permanecer? Ninguém pode apostar nisso. Quando um fato que vinha afetando negativamente o mercado por vários dias tem alguma redução em seus efeitos, imediatamente a bolsa reage com uma alta. Mas, como o mal maior permanece, essa alta acaba sendo passageira.

É o que ocorre no momento. A PEC teve reduzido o rombo fiscal que provocaria: baixou de R\$ 198 bilhões para R\$ 178 bilhões. “Grande” diferença! E, agora, pelo menos já se sabe o nome do ministro da Fazenda. Mas, o que pensa ele da economia?

Se não há mais dúvida de que Haddad será o ministro, permanece uma incerteza: trata-se de um intelectual reconhecidamente socialista de linha marxista (ele tem o mérito de nunca ter ocultado isso e nem precisa. Afinal, este ainda é um país livre).

O que preocupa o mercado e os analistas em geral é que marxistas

"É justo que se conceda a Haddad o benefício da dúvida. Ele teria sido indicado para o cargo para afrontar o capital e desmontar o mercado? Seria o governo eleito ingênuo e irresponsável a esse ponto? Parece que não"

defendem o Estado e, não, a iniciativa privada, como protagonista do desenvolvimento; pretendem a concentração da intermediação financeira (crédito) nas mãos do governo e a tributação focada na desconcentração do patrimônio privado. Essas são teses diretamente opostas ao mercado de capitais.

Mas é justo que se conceda a Haddad o benefício da dúvida. Ele teria sido indicado para o cargo para afrontar o capital e desmontar o mercado? Seria o governo eleito ingênuo e irresponsável a esse ponto? Parece que não. Ele poderá se cercar de equipe a altura do mercado e fazer gestão séria e longe desses supostos maus propósitos. Aguardemos. ■



Nosso encontro
tem um sabor
especial.
Delicie-se!



Sion: Rua Pium-í, 1636 . 3227.2445 | Ponteio Lar Shopping . 3286.2742 | Pátio Savassi . 3288.3161



“As mulheres ainda enfrentam muitas dores ao optar por serem donas do próprio negócio”

Um dos "tubarões" do Shark Tank Brasil esteve em Belo Horizonte para duas palestras, oportunidade em que conversou com Encontro sobre ser investidora-anjo, a posição das mulheres no mercado e sua trajetória até alcançar o sucesso

▶ MARCELO FRAGA

“Sempre fui muito inquieta e tinha certeza de que poderia fazer mais, entregar mais”. Foi assim, referindo-se aos tempos de criança, que a investidora-anjo Camila Farani, de 41 anos, começou a contar sua trajetória para a reportagem de Encontro. Aos 4 anos de idade, quando perdeu o pai, a chama do empreendedorismo se acendeu em sua vida. Sua mãe resolveu abrir uma cafeteria para garantir o sustento da família, que vivia em Vila Isabel, bairro de classe média da zona norte do Rio de Janeiro. “A minha jornada empreendedora começou cedo, impulsionada pela necessidade. Uma história, aliás, parecida com a de muitos brasileiros”, lembra Camila.

Ela revela que a família não tinha nenhum conhecimento de gestão, mas o negócio precisava dar certo, já que as contas do lar se acumulavam. Aos 21 anos, o espírito empreendedor de Camila Farani começou a falar mais alto. “Propus à minha mãe que, se eu conseguisse aumentar em 30% as vendas em um mês na cafeteria, receberia uma pequena participação na empresa. Alcancei 28%, com a introdução do iced coffee. Não atingi a meta, mas uma coisa eu te digo, ter atitude mudou a minha vida”, lembra. “Acabei conquistando

QUEM É

CAMILA FARANI, 41 ANOS

ORIGEM

Rio de Janeiro (RJ)

FORMAÇÃO

Advogada com pós-graduação em Marketing e especializações em growth, tecnologia e startups em Stanford, MIT e Babson College. Fundadora do Grupo Farani, que congrega EdTech, InvestTech, Brand Image e o Ela Vence, comunidade que conecta e inspira lideranças femininas, empreendedoras e investidoras. Integra o conselho de administração do Pic Pay, entre outras empresas. É Colunista da Forbes, Estadão e MIT Technology Review

a sociedade pelo fato de a minha mãe ter percebido meu esforço e iniciativa.”

Hoje, a investidora-anjo já aportou mais de 40 milhões de reais – com co-investidores e pools de investimentos, além da sua própria holding – em cerca de 45 empresas, gerando um ecossistema

que movimenta mais de 3,7 bilhões de reais por ano e emprega mais de 15 mil pessoas. Camila integra o conselho de administração da fintech PicPay, entre outras empresas, e foi eleita uma das 500 pessoas mais influentes da América Latina pela Bloomberg Línea – empresa do famoso conglomerado de mídia americano –, e “Women in Tech Latam Awards 2022”, na categoria “Best Ally - Aliada das Mulheres na Tecnologia”. Além disso, há seis temporadas é um dos “tubarões” do reality show Shark Tank Brasil, apresentado no canal de TV por assinatura Sony.

Mesmo com o sucesso, Camila conta que se considera mais reservada. “Amo estar em casa, com minha namorada, Tula, minha família e amigos. Tenho cinco cachorros que são minhas paixões e têm muito espaço na minha vida”, diz. “Também gosto de viajar, conhecer novos lugares e aproveitar a gastronomia de cada local que visito.” Em uma dessas viagens, Camila Farani esteve em BH, em novembro, para palestrar em um evento da CDL-BH. Nesta entrevista, ela revela se considera os mineiros um povo empreendedor e fala sobre carreira, família, a importância das mulheres ocuparem seu espaço no mercado de investimentos, os riscos de investir e seu trabalho no Shark Tank. ▶



ENCONTRO - O mineiro é um povo empreendedor?

CAMILA FARANI - Com certeza. Minas Gerais é o terceiro estado em número de startups do Brasil, de acordo com a Associação Brasileira de Startups. O estado possui um ecossistema de inovação e empreendedorismo favorável por causa das universidades, que contam com cursos muito bem referenciados em engenharia da computação, por exemplo. Além disso, o mineiro é um povo historicamente muito trabalhador, com uma atitude empreendedora forte. Empreender é a capacidade de se adaptar, de errar e corrigir os erros de forma ágil, de criar soluções novas para “velhos” problemas. Além disso, diversas startups mineiras se consagraram no cenário nacional, como Sympla, Hotmart, Rock Content, entre outras.

Quando você se descobriu empreendedora?

Eu me descobri empreendedora por necessidade. Para garantir o nosso sustento, minha mãe apostou praticamente tudo que tínhamos para criar a Tabaco Café. Apesar de não termos nenhum conhecimento de gestão, só tínhamos uma opção: o negócio precisava dar certo. Estava tudo indo bem, quando veio a vontade de ampliar a minha participação e de gerar mais impacto para a nossa sociedade. Um dia, dei uma ideia para incrementar o cardápio e pedi, em troca do incremento nos lucros, a sociedade. Foi assim que comecei e passei a ver sentido para a minha carreira e para a minha vida.

Por que ser uma investidora-anjo?

Tudo aconteceu de forma muito natural. Fui participar de um evento na Gávea (Angels) e sentei em um auditório com aproximadamente 35 homens, ali, naquele momento, despertou uma vontade que até então era desconhecida. Eu me apaixonei por investimento-anjo e comecei a avaliar empresas e estudar muito para entender como todo aquele universo funcionava. Uma mulher na época me disse que tinha uma empresa de cosméticos e muita dificuldade de dialogar sobre negócios porque não existiam investidoras. Foi aí que comecei a me dedicar de verdade (ao investimento-anjo) e consequentemente aos seus desdobramentos no mercado. Depois fiz um curso em Stanford, com Steve



“O mineiro é um povo historicamente muito trabalhador, com uma atitude empreendedora forte. Empreender é a capacidade de se adaptar, de errar e corrigir os erros de forma ágil, de criar soluções novas para ‘velhos’ problemas”

Blank, um dos maiores nomes do cenário empreendedor, para entender a dinâmica das startups, mas sobre investimento eu aprendi na prática, estudando muito e observando como fundos de venture capital faziam para se adaptar ao modelo de investimento-anjo. Além disso, tenho um prazer enorme em contribuir com projetos promissores e vê-los dar certo. Temos ideias e projetos brilhantes no Brasil e que muitas vezes precisam apenas de um aporte para decolar. É isso que faço!

Esse tipo de investimento é, normalmente, de grande risco, como fazer para ganhar mais do que perder?

Quando você está diante de pessoas que estão vendendo seus sonhos para você, você precisa avaliar uma série de fatores para tomar uma decisão. Ter consciência sobre o setor em que aquela startup está

inserida também é fundamental para fazer essa avaliação. Para me ajudar, porque tem o fator emoção envolvido nesta etapa também, utilizo uma metodologia que chamo de 5T's. Os 5T's refletem na percepção dos fundadores e/ou do CEO da empresa. Tudo isso circula em volta do empreendedor que está tocando o barco e, também, do time que escolheu para remar ao seu lado. Essa tese é meu guia para fazer bons investimentos. Ela é baseada em analisar cinco aspectos: o time que compõe a sua empresa (Team); como seu produto ou serviço vai solucionar um problema de mercado (Tech); o tamanho do seu mercado (TAM); o engajamento do seu projeto com o seu respectivo mercado (Traction); e qual é o seu diferencial competitivo (Trench).

Você é uma das fundadoras da MIA. Qual o objetivo do grupo?

Cofundei o grupo Mulheres Investidoras Anjo (MIA) em 2013, com Maria Rita Spina Bueno, diretora executiva da Anjos do Brasil, e Ana Fontes, presidente da Rede Mulher Empreendedora (RME). Nós, mulheres, somos muito inspiradas por 'role models', por referências. Pensando nisso, busquei formas de melhorar minha própria capacidade de investimento em tech, além de trazer outras mulheres para atuar neste espaço. Até bem recentemente, tínhamos pouquíssimas mulheres investidoras. Quando comecei a fazer investimentos, havia duas ou três redes de anjos e de fundadoras. Hoje, vemos muitas redes de empreendedoras surgindo, e essas mulheres investidoras têm uma probabilidade maior de investir em outras mulheres. É um movimento em que mulheres advindas de outras áreas do mercado financeiro estão tomando nota das crescentes oportunidades no setor de tecnologia e buscando diversificar suas carteiras – e o investimento anjo está entre esses canais alternativos.

Nos últimos anos houve um crescimento no número de mulheres empreendedoras. O que levou a isso?

Apesar de a representatividade feminina no empreendedorismo vir evoluindo significativamente – segundo o Sebrae, somos 24 milhões no país –, as mulheres ainda enfrentam muitas dores ao optar por serem donas do próprio negócio. Recentemente, o estudo inédito “Mulheres e o Ecossistema”

Perspectiva artística

LANÇAMENTO



DE UM CENÁRIO DE
CARTÃO POSTAL PARA
UM QUE VOCÊ VAI QUERER
POSTAR TODO DIA.
BRAÚNAS CONTAGEM
REGIÃO PAMPULHA.



VARANDA



PISCINAS



SALA

Apês de 2 quartos | Opções com varanda | Acabamento diferenciado
Lazer completo e individual | Torres com elevador | Condomínio fechado



0800 728 9000 | mrv.com.br



MRV

Este material tem caráter meramente ilustrativo por se tratar de bem a ser construído. O mobiliário, os equipamentos e itens decorativos não fazem parte do contrato de compra e venda. Os materiais e cores representados poderão sofrer pequenas alterações sem prévio aviso em função da disponibilidade dos mesmos no mercado. Contrato padrão e demais condições estão disponíveis em nosso plantão de vendas. As condições ora indicadas poderão sofrer alterações sem prévia comunicação ou anuência dos interessados, para adequação ao mercado. Consulte condições de venda nos nossos plantões. *Consulte condições de financiamento e avalie se você preenche os critérios para concessão dos benefícios. R.3 - 179049 1º Ofício de Belo Horizonte.

Empreendedor”, realizado pela Liga Ventures, em parceria com a comunidade Ela Vence (criada por mim) e a PWN São Paulo, mapeou o perfil e os desafios das donas de empresas no Brasil. A partir do cruzamento das respostas dessa heterogênea amostragem, o grupo composto por 1.180 donas de empresas, distribuídas pelas 27 unidades federativas do país, observou-se múltiplas disparidades de oportunidades para empreender. As barreiras são geradas a partir de uma complexa equação que leva em conta variantes como origem socioeconômica, questões étnico-raciais, orientação sexual, deficiência, maternidade, local de atuação, nível de escolaridade, idade, entre outros fatores.

Esse ainda é um nicho dominado por homens. Há muito machismo no meio?

É notório que com tudo que já provamos até aqui ainda tem aquela coisa da mulher precisar trabalhar dez vezes mais para provar sua capacidade e competência. Como todas as mulheres (e homens também), em algum momento da minha vida já fiz isso, precisei de certa forma provar que era suficientemente boa. Hoje percebo que isso é um erro, é um rótulo desnecessário. Não tem que trabalhar mais para compensar nada, você tem é que trabalhar nos seus pontos fortes por você, não pelos outros.

As mulheres levam alguma vantagem em relação aos homens ao enveredarem pelo empreendedorismo?

Temos nossas fortalezas, como algumas características muito importantes de um líder hoje em dia, a exemplo da empatia, resiliência, capacidade de liderança inclusiva, energia e determinação para fazermos as coisas acontecerem e capacidade de colaboração. Precisamos, juntos, preparar os talentos e as empresas da próxima geração. Não é dividir, mas somar esforços. Um dos desafios ainda hoje para as mulheres é a falta de referências, de redes de apoio e de capacitação. Então, para evitar que mais mulheres passem pelo que passei, criei a comunidade Ela Vence. Nosso objetivo é criar as condições necessárias para termos mais mulheres empreendedoras e investidoras. Com conteúdo e ações voltadas ao desenvolvimento de lideranças femininas, buscamos apoiar as empreendedoras e nos unir a outras iniciativas para, juntas,



“Quando comecei a fazer investimentos, havia duas ou três redes de anjos e de fundadoras. Hoje, vemos muitas redes de empreendedoras surgindo, e essas mulheres investidoras têm uma probabilidade maior de investir em outras mulheres”

ganharmos força a partir das conexões criadas, e impactarmos mais mulheres.

Qual foi seu melhor investimento no Shark Tank?

Não consigo citar apenas um. Mas destaco a Styme, startup que investi junto com o Caio Castro e que foi comprada em menos de 6 meses pela foodtech OiMenu. Eu e o Caio entramos com 10% no negócio, responsável pela digitalização de bares e restaurantes. Destaco também o negócio de Giovanna Bernardo Molinaro, idealizadora da Gato e Café. A cafeteria promove a adoção consciente dos bichinhos. Para isso, além de oferecer bebidas e alimentos para os humanos, o espaço também conta com uma ala onde é possível conhecer e adotar gatos de rua. A proposta dela conecta

café com adoção de gatos. É um projeto que tem impacto social e entendo que este conceito de Pet café vai conquistar mais mercado no Brasil, pois já é uma tendência em países como o Japão, Estados Unidos. Tem ainda a Netword Agro, dos empreendedores Ana Carolina e Marcos Ferronato. O projeto se propõe a monitorar digitalmente solos para reduzir custos e melhorar os resultados no campo. Também é um projeto de impacto social, pois diminui os danos ao ambiente e é sustentável. Gosto da ideia. E a Afra Design, da Ana Claudia Silva. O projeto une papelaria, moda, design único e cultura africana. A startup cria design exclusivo para bolsas e papelaria utilizando como referência estampas da cultura africana. Vendem por e-commerce. Eles cresceram rápido. Mas vou deixar os detalhes desses projetos para vocês conferirem em cada episódio.

E tem algum que você se arrepende?

Negócios podem não dar certo a todo momento. Essa é uma realidade do mundo do investimento, não apenas dos investimentos feitos no programa. Quem é investidor de risco precisa estar acostumado com isso. Hoje em dia temos empreendedores mais maduros e investidores atentos para as oportunidades e riscos, especialmente neste cenário conjuntural global mais complexo. Sempre olho muito para os empreendedores, pois, mesmo se, em algum caso, o projeto não pareça ter muita chance para crescer, se eu percebo que as pessoas são talentosas, eu olho diferente para isso, porque, na verdade, o que sustenta um negócio é o empreendedor.

Você perdeu o pai muito cedo. Qual a importância de sua mãe e sua avó na sua formação?

Eu tenho uma base muito forte. Minha mãe, por ser empreendedora, mulher e entender as dores e as delícias dessa jornada, sempre esteve e está ao meu lado. Eu a consulto quando tenho dúvidas, medos, e costumo escutar o que ela diz. Minha avó também. É a tal da ancestralidade, não é? Da mesma forma, tenho muitos amigos que são empresários e mentores que também trocam muito comigo. Todas essas experiências são riquíssimas e nos ajudam, mesmo que seja a entender o que não fazer, em nossa caminhada. É importante a gente saber ouvir. ■

MOCCA
COFFEE & MEALS



Everyday, We Brunch!

Alameda do Ingá, 16 - Vila da Serra
Seg a Sáb das 8h às 21h | Dom das 8h às 20h
@moccacoffeebrasil





Como funciona o real digital

Seguindo a tendência de vários países, o Banco Central do Brasil emitiu, em outubro deste ano, as primeiras unidades do real digital.

O real digital não se classifica como uma criptomoeda tradicional, a exemplo do Bitcoin ou do Ethereum, mas sim uma CBDC, Central Banks Digital Currencies, ou moeda digital dos bancos centrais. Enquanto as criptomoedas não têm lastro e a sua cotação oscila, as CBDC, por outro lado, são uma versão virtual da própria moeda, lastreadas pelo banco central que as emitiu e têm valor estável, sendo classificadas como stablecoins. No caso do Real Digital, ele terá o mesmo valor da moeda física.

As stablecoins surgiram a partir do interesse dos usuários em investir em ativos digitais, sem correrem os riscos inerentes à volatilidade de preço das criptomoedas. Atualmente, o Tether (USDT), stablecoin que replica o valor do dólar, está entre as criptomoedas mais valiosas do mundo e o seu volume negociado supera inclusive o do próprio Bitcoin.

Por enquanto, os reais digitais serão emitidos em um ambiente de teste, no Laboratório de Inovações Financeiras e Tecnológicas (LIFT), criado pelo Banco Central com o objetivo de trazer inovações tecnológicas para facilitar as transações financeira. Foi, por exemplo, um dos responsáveis pela implementação do PIX no Brasil.

As CBDC prometem revolucionar o mundo financeiro. Isso porque possibilitam transferências imediatas entre dois pares desconhecidos sem o envolvimento de um intermediário, ou seja, sem passar por bancos ou outras instituições financeiras, e sim por meio das chamadas wallets ou carteiras digitais. Com isso, qualquer pessoa, mesmo a parcela da população que é desbancarizada, pode usar seu celular para fazer ou receber pagamentos sem ser cliente de um banco. Gastos e saques em outras moedas no exterior também serão facilitados, uma vez que as moedas digitais circulam sem fronteiras. Para conferir segurança à circulação da moeda digital, as CBDC são transacionadas por meio de tecnologia blockchain, mesma tecnologia utilizada para registrar e validar transações no caso dos criptoativos.

Por certo, a inovação gera riscos, discussões e necessidade de adaptação legislativa. Além disso, será preciso rediscutir os papéis das instituições financeiras nesse novo cenário. Ao migrar do ambiente bancário, fortemente regulado e em constante desenvolvimento de tecnologias no combate a fraudes, surgem várias questões relativas à segurança do usuário. Como ficará a segurança das wallets em caso de furto ou roubo do celular, por exemplo? Outro ponto a ser discutido diz respeito à legislação relativa a lavagem de dinheiro, que deverá ser revista para garantir que as moedas digitais não facilitem a atuação de criminosos.

Em palestra proferida em recente evento da Federação Brasileira de Bancos - Febraban, o presidente do Banco Central, Roberto Campos Neto, defendeu que o futuro das economias é a migração para uma

“Por enquanto, os reais digitais serão emitidos em um ambiente de teste, no Laboratório de Inovações Financeiras e Tecnológicas (LIFT), criado pelo Banco Central com o objetivo de trazer inovações tecnológicas para facilitar as transações financeira”

economia tokenizada, tendo as criptomoedas, emitidas pelos governos, um papel fundamental. “Você tem de um lado o Pix, que é um trilha por onde navegam produtos financeiros de forma universalizada. Do outro você tem o open finance, que é para que esse trilha tenha portabilidade e comparabilidade. Só que esse trilha e essa comparabilidade precisam se transformar em instrumentos digitais. E o CBDC vem para tokenizar o sistema” afirmou. ■

Patrícia Campos de Castro Vêras é advogada, mestre em direito administrativo, procuradora do Estado e sócia do escritório Veiga, Hallack Lanzotti, Castro Vêras



BELEZA

HARMONIA PESSOAL E PROFISSIONAL

**União das amigas e ortodontistas
Isabelle Antunes e Patrícia
Dolafi resultou na Due Clinic,
inaugurada em setembro
na região Centro-Sul da capital**

Inaugurada em setembro último, a Due Clinic é a soma de duas décadas de amizade, uma parceria profissional alinhada e uma oportunidade imperdível. Amigas, especializadas em ortodontia e harmonização facial, Isabelle Antunes e Patrícia Dolafi tornaram-se também sócias na clínica da avenida dos Bandeirantes, no bairro Mangabeiras, na região Centro-Sul de Belo Horizonte.

Influenciada pela mãe, que é dentista, Isabelle sempre quis seguir a mesma profissão e, desde formada, atuava na empresa da família. Já Patrícia acabou se enveredando pela odontologia por afinidade com a área e não pensava em ter o próprio espaço. "Nunca cogitamos fazer nada juntas, até que surgiu na Isabelle a vontade de ter o negócio dela, e ela viu essa casa em um ponto ótimo. Ela me ligou perguntando se eu animava, e eu aceitei", relembra Patrícia. "Eu sou muito empreendedora, então,



As ortodontistas e especialistas em harmonização facial
Isabelle Antunes e Patrícia Dolafi: sociedade depois de
anos de amizade e reconhecimento profissional

Fotos: Paulo Márcio

Alguns dos ambientes da clínica: possibilidade de o paciente
realizar o tratamento completo em um mesmo local



dueclinic.com.br
contato@dueclinic.com.br



@due_clinic

(31) 3222 2626



(31) 99825-3444



no fundo, no fundo, sempre tive vontade de ter a minha própria empresa. Quando surgiu essa oportunidade, não pensei duas vezes antes de ligar para a Patrícia e fazer essa proposta pra ela”, emenda Isabelle.

Durante sete meses, aproximadamente, o imóvel passou por grandes reformas e adaptações até poder, enfim, abrigar o novo empreendimento. Com seis consultórios, a Due Clinic oferece todas as especialidades da odontologia, incluindo máquinas de alta geração como o iTero.

“O nosso diferencial é o paciente poder fazer um tratamento completo no mesmo local. Muitas vezes, a pessoa coloca um aparelho ortodôntico em uma clínica e, se tem uma cárie, é indicada para outro profissional, em um endereço diferente. Aqui, pode-se resolver tudo em um lugar só”, frisa Patrícia, ressaltando também que o espaço, que funciona de segunda a sexta-feira, das 7h30

às 18h, conta com manobrista, elevador de acesso para deficientes e brinquedoteca.

Embora a parceria profissional tenha começado de maneira muito orgânica, a escolha do nome da clínica não foi tão fácil. As amigas ortodontistas lembram que queriam algo que representasse a união delas, mas as ideias não vinham. “Foi em um jantar com nossos maridos que, em meio a uma conversa informal, o nome surgiu de forma natural. Na hora já gostamos e nos identificamos e não poderia ter nos representado mais!”, garantem.

A experiência de trabalharem juntas foi aprovada e tem sido bem aproveitada. “É muito, muito bom porque ficamos perto. Sempre convivemos muito bem, só de bater o olho uma já entende o que a outra quer. É fácil de lidar, nos ajudamos, não há competição nem estresse”, pontua Patrícia. “Depois desses anos de amizade, agora, estamos juntas por um motivo maior, que é a Due Clinic”, completa Isabelle.



CONHEÇAS AS ESPECIALIDADES DA DUE CLINIC

- Ortodontia
- Prótese
- Periodontia
- Implante
- Facetas e lentes de contato
- Odontopediatria
- Endodontia
- Invisalign/iTero
- Cirurgia oral
- Harmonização facial

Uma BH iluminada

Depois de dois anos com decoração acanhada, capital mineira volta a ver a profusão de luzes nas ruas nesta época do ano. É o Natal pós-pandemia, com boas notícias para os comerciantes

 LARYSSA CAMPOS

“Então é Natal/ E o que você fez...” Não fosse pela possibilidade cada vez maior de ouvir a voz da cantora Simone entoando os versos da adaptação de *Happy Xmas (War is Over)*, de John Lennon e Yoko Ono, pode-se dizer que este é um período de alegria. Uma época que traz de volta as memórias da infância, a magia, a esperança e, claro, a troca de presentes. Em Belo Horizonte, segundo a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL-BH), nove em cada dez moradores devem comprar as famosas lembrancinhas. Ainda de acordo com a CDL, a expectativa é de que cada pessoa gaste em média 123 reais nesses presentes. Uma boa notícia para os comerciantes, já que esse valor representa um crescimento de quase 12% no tíquete médio em relação ao ano passado.

Depois de dois anos de decoração aca-nhada nas ruas por causa da pandemia, vermelho, verde e dourado tomam conta da cidade. Além de muitas luzes, claro. No comércio popular, nas praças e nos shoppings, papais-noéis e presépios atraem olhares e cliques. Mas o mais importante é que valores como amor e esperança são a tendência que não saem de moda. Confira nestas e nas próximas páginas um roteiro de decorações que valem a pena serem visitadas.

Praça da Liberdade

A iluminação de natal da Praça da Liberdade já é uma tradição de Belo Horizonte. Neste ano, é a própria praça que homenageia os costumes de toda Minas Gerais. Com o tema “Natal da Mineiridade”, a cachaça, o café, as cidades históricas e muitos outros símbolos mineiros estão em evidência. Nos mais de 37 mil metros quadrados da praça, é possível passar por dentro de um túnel de triângulos vermelhos, presente na bandeira do estado, e ver um barril de cachaça feito com luzes em uma das fontes. O já bonito coreto foi todo decorado com luzinhas, inclusive no piso. Uma linda igreja feita de LEDs, montada na entrada da praça, pode ser vista mesmo por quem passa com pressa, dirigindo ou como passageiro. Ir visitar a decoração já é um programão, mas o festival Luzes da Liberdade ainda conta com apresentações de corais para emocionar todo o público. ▶

Fotos: Divulgação



BH Shopping

Os ursinhos estão presentes no BH Shopping! Desta vez, o centro da decoração exclusiva e inédita é o "Natal na Casa da Família Urso".

A temática divertida promete surpreender com trenzinho, carrossel e outros brinquedos. Há 43 anos, quem visita o shopping se maravilha com os detalhes e a beleza da celebração. Mas, as surpresas continuam. A decoração está por todos os andares. No piso NL, é possível visitar a casa rústica da Família Urso. Já no Piso MA, as crianças podem se divertir no gira-gira, escorregador, gangorra e muito mais. Além disso, não pode faltar um dos maiores símbolos dessa época: a árvore de natal. Nesse quesito o BH Shopping se destaca por ter a maior árvore da cidade, com mais de 42 metros de altura. Iluminada por 300 mil luzes, ela pode ser vista de diversos pontos de BH, pois está instalada no alto do estacionamento.





Aponte o código
do seu celular
para o QR Code
e veja direto no
seu aparelho

IPVA 2023 PAGO



Via Seminovos



Uma empresa do grupo **MM**

DE PRESENTE PARA VOCÊ

Só a Via Seminovos e o Papai Noel para preparar esse presentão!

Comece o ano novo de carro novo na garagem.



ENTRADA
FACILITADA



GARANTIA DE
PROCEDÊNCIA



EQUIPE
QUALIFICADA



TROCA
FÁCIL



VARIEDADE
DE VEÍCULOS

Belo Horizonte

Av. Tereza Cristina, 1685
Calafate - Belo Horizonte
Minas Gerais | Brasil
(31) 2538-8700

Itaúna

Av. Jove Soares, 1498
Centro - Itaúna
Minas Gerais | Brasil
(37) 3242-3700



Via Seminovos

@viaseminovos

www.viaseminovos.com.br



Boulevard Shopping

Fé, alegria e amor. Essas são as palavras centrais no Boulevard Shopping neste ano. Com o tema Celebration Christmas, a decoração une sofisticação, modernidade e beleza, sem deixar a diversão de lado. O espaço conta com um trenzinho interativo e um balanço acessível. A escolha do tema foi impactada pela pandemia. O objetivo era criar um ambiente inspirador e de esperança depois de momentos tão difíceis. Após tantas restrições, a ideia é proporcionar aos clientes "memórias especiais". A expectativa é de que a movimentação seja maior do que nos anos anteriores, inclusive 2019, último natal sem a presença do coronavírus. Toda a estrutura foi montada em mais de 160 metros quadrados de área em apenas uma semana. A decoração tem o dourado e o cobre em destaque e uma árvore de 11 metros de altura totalmente coberta por LEDs.



Redescubra o Grande Hotel Termas de Araxá.

Com a tradição de um palco
de fatos históricos, evoluindo
em harmonia com refinados valores
contemporâneos,
o Grande Hotel Termas de Araxá
é ideal para ser o cenário da sua
melhor experiência.

Reserve:

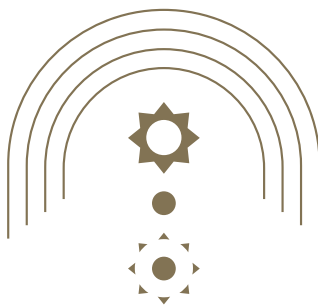
0800 0031 910
www.grandehotelaraxa.com



@grandehoteldearaxa



Grande Hotel Termas de Araxá



GRANDE HOTEL
TERMAS DE ARAXÁ

Inspiração em todos os sentidos.



Acesse o
QR CODE
e conheça o
Grande Hotel

Fotos: Divulgação



DiamondMall

A decoração "Encantos de Natal" investe no vermelho e no dourado por toda a parte. A criançada pode se divertir em um carrossel no estilo vintage. Para trazer ao shopping a magia do Natal foram usadas mais de 30 mil lâmpadas LED e 700 bolas em vários tons de vermelho.

Cerca de 500 enfeites diversos, entre pinhas trabalhadas, estrelas estilizadas e laços de veludo também podem ser apreciados pelos visitantes. Não são só os meninos e meninas que podem tirar fotos com o Bom Velhinho. O Papai Noel irá tirar fotos também com os pets. O Diamond quer estimular a solidariedade de seus clientes e promove uma ação de doação de presentes para crianças de instituições de Belo Horizonte.



Fazer o bem
só depende de você



NATAL
Solidário

Abrace essa causa e ajude várias crianças, adultos e pessoas idosas a terem um feliz Natal!

Você pode doar brinquedos novos ou em bom estado e alimentos não perecíveis nas unidades do Sesc, Senac e na Fecomércio em Minas Gerais.



Doe também pela chave Pix, acessando o QR Code pelo aplicativo do seu banco.

As doações serão destinadas às entidades sociais atendidas pelo Mesa Brasil Sesc em diversas cidades mineiras.

Saiba mais em sescmg.com.br



· Fecomércio MG ·

Sindicatos
Empresariais



Sistema Comércio



Pátio Savassi

As atividades culturais e a tradição marcam o natal de 2022 do Pátio Savassi. A decoração e a programação chamam a atenção tanto das crianças quanto dos adultos. As cores vermelho, verde e dourado, típicas dessa época do ano, estão por toda a parte de forma sofisticada. A decoração ainda conta com as presenças ilustres do Papai Noel e da Mamãe Noel montando a árvore de 6 metros na Praça de Alimentação. Mas, essa não é a altura máxima que os pinheiros podem alcançar no Pátio. Há ainda uma segunda árvore que chega a 10 metros. O local está bastante protegido, já que conta com a presença dos gnomos. Na cultura escandinava esses seres são protetores. Sem deixar as raízes da data, um belo presépio ilustrando o nascimento de Jesus também foi montado. Estima-se que ao longo de todo o período natalino, cerca de 1 milhão de pessoas passem pelo local.

SEJA GALO NA VEA
E NÃO FIQUE DE
FORA DO PRIMEIRO
ANO DA ARENA MRV!



acesse:

galonaveia.com.br



Shopping Estação

Relembrando a leveza da infância e o poder dos sonhos, a decoração do Shopping Estação, na região Norte de BH, tem encantado os visitantes. O tema escolhido para esse ano é "Natal dos Balões". Os objetos flutuantes levam para as pessoas a leveza e o clima de esperança do fim de ano. A aposta é no resgate dos valores tradicionais do Natal e também dos símbolos típicos dessa época, como, por exemplo, os ursos, que encantam as crianças. Para impressionar quem passa pelo local, o shopping conta com um urso inflável gigante com 4 metros de altura e, claro, muitos balões. ■

TRANSPLANTE CAPILAR: RESULTADOS NATURAIS E DEFINITIVOS

**Com técnicas modernas,
essa é hoje a terceira cirurgia
mais feita em homens**

A calvície impacta diretamente na autoestima, pois os cabelos são a moldura do rosto e transmitem juventude, poder e beleza. Cerca de 42 milhões de brasileiros têm calvície, sendo que 50% dos homens serão calvos aos 50 anos de idade. "Considero o transplante capilar a área cirúrgica que mais evoluiu nos últimos tempos, graças à evolução das técnicas, dos materiais, e da tecnologia. Estamos vivendo uma revolução de avanços", afirma o dr. André Giannini, especialista em transplante capilar com vasta experiência de 22 anos em cirurgia plástica.

O grande diferencial nesse avanço é a consolidação da técnica FUE, ou fio a fio, que é atualmente a técnica mais utilizada no mundo. Ela consiste na extração das unidades foliculares, uma a uma, sem cortes, nem pontos. Bastante minuciosa, é usada para tratar a calvície e outros tipos de alopecia em barba, bigode e sobrancelhas. O Transplante Capilar FUE é feito em ambiente hospitalar, sob anestesia local e sedação, proporcionando segurança e conforto. A duração da cirurgia varia de seis a oito horas. O paciente dorme durante todo o procedimento e tem alta no mesmo dia. A recuperação é rápida e indolor. Dois dias após o procedimento o paciente está apto a retornar ao trabalho. "O transplante capilar é um misto de ciência, arte e tecnologia. Ele exige equipe bem treinada e equipamentos de ponta, habilidade manual, além de apurada vocação artística para aspectos relacionados



Dr. André Giannini, membro titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica (SBCP) e membro da Associação Brasileira de Cirurgia de Restauração Capilar (ABCRC): "O transplante capilar devolve muito mais do que cabelos, ele resgata a auto estima"

à proporção facial, simetria e forma", diz dr. André. "A cirurgia proporciona resultados naturais, definitivos e duradouros." Em relação aos benefícios obtidos, dr. André diz: "não se limitam às melhorias do aspecto físico, mas abrangem o bem-estar psicológico, a satisfação pessoal e o fortalecimento da autoestima, o que reflete positivamente na vida pessoal, social e profissional." O transplante capilar rejuvenesce e sempre deve ser realizado por médicos experientes, especialistas que integram a Associação Brasileira de Cirurgia da Restauração Capilar (ABCRC).

Clínica Metta

Rua Paraíba, 1174 / 7º andar, Savassi, Belo Horizonte

www.microtransplantecapilarbh.com.br

(31) 99976-3200 / (31) 2555-3200

 [dr.andregiannini](https://www.instagram.com/dr.andregiannini)

Natal em clima europeu

BH é a única capital do Brasil a manter um coro infanto-juvenil ligado à famosa Pueri Cantores, do Vaticano. Meninos cantores se apresentam em turnê internacional

✶ MARINELLA CASTRO

Quando o maestro Paulo Ricardo Castro Costa criou, em 2010, o Coral Puer Singers – Meninos Cantores de Belo Horizonte, a ideia era investir em um coro infanto-juvenil, criando espaço para o jovem e dedicado grupo cantar junto. Com uma boa dose de disciplina e a vontade de levar mensagens de paz e esperança por meio da música “dos anjos”, a iniciativa cresceu mais do que se podia imaginar. Com talentos de 8 a 24 anos, o Puer Singers de Belo Ho-

rizonte se tornou o único coral arquidiocesano de meninos cantores entre todas as capitais brasileiras. Em 2022, recebeu uma espécie de presente de Natal: o convite para cantar na Europa. A primeira apresentação internacional do Puer Singers será na Itália, ainda em dezembro.

Tudo começou quando, em outubro, o coral foi submetido a rigoroso teste, apresentando para a banca examinadora uma missa completa e repertórios de música brasileira e sacra. Aprovados, os Meninos Cantores de Belo Horizonte



foram então filiados à Federação Nacional dos Meninos Cantores do Brasil e, por meio dela, à Federação Internacional Pueri Cantores, com sede em Roma. A federação é a única ligada à Santa Sé, mantendo em mais de 40 países do mundo, 1 mil coros e 40 mil cantores, entre jovens e crianças, especializados nas celebrações litúrgicas. Com esse “passaporte”, que o credencia em quesitos tão exigentes, o coral de Belo Horizonte embarcou no dia 8 de dezembro para a Itália. Foi, para a maioria dos integrantes, a primeira viagem internacional. Serão 12 apresentações no sul do país e em Roma. “Parece até um sonho”, afirma Raissa Raiane, mãe de Miguel Andrade, solista de 10 anos. “Gosto muito de cantar”, diz Miguel. O menino, que está no coral desde os 5 anos de idade, sonha desde (ainda mais) cedo em ser artista. A mãe conta que aos 2 anos ele já era capaz de cantarolar músicas da Disney sem errar o tom. A alegria de Miguel influenciou o irmãozinho, o pequeno Victor Hugo, de 8 anos, que também integra o coro.

De presente para os italianos e turistas de todo o mundo, os Meninos Cantores de Belo Horizonte, além da música medieval, oferecem o envolvente repertório brasileiro, com seu chorinho natalino e clássicos de Milton Nascimento, Fernando Brant, Luiz Gonzaga e Dorival Caymmi, para citar alguns. “Eu me sinto realizada”, diz Gabriella Inácio, de 14 anos, também uma jovem cantora do Puer Singers. Dedicada, ela também sonha em seguir em frente cantando.

Do medieval ao contemporâneo, o Coral Puer Singers sempre teve como foco especial a música antiga, “mas sem deixar de lado um repertório eclético que vai do período medieval ao contemporâneo, valorizando sempre as canções brasileiras e sul-americanas”, explica o maestro Paulo Ricardo. Em 2010, a ideia era só levar música dentro dos limites da Arquidiocese de Belo Horizonte. “De lá para cá, conectado à alegria da música, cresceu em nós o pensamento de expandir, cultivar e levar para o mundo, de forma profissional, as raízes do canto coral”, diz.

Cerca de 60 crianças e adolescentes compõem o Coral Puer Singers em três níveis. Os jovens cantores são preparados



Coral Puer Singers: foco na música antiga, “mas sem deixar de lado um repertório eclético que vai do período medieval ao contemporâneo, valorizando sempre canções brasileiras e sul-americanas”

A “VOZ DOS ANJOS”

Uma tradição europeia bem estabelecida de coros de meninos cantando durante a liturgia começou a reviver e tomar formas institucionais na primeira metade do século XX. No período entre guerras, os coros se apresentaram em vários países do mundo, propagando a ideia de paz. A II Guerra interrompeu a atividade, mas não destruiu a ideia em si. Em 1944, foi fundada a organização internacional de Pueri Cantores como “elemento de beleza musical na Igreja”. A estreia da Federação Internacional dos Pueri Cantores foi marcada por um primeiro e emocionante concerto dos 300 Pequenos Cantores, em Paris. Atualmente, a Federação dos Pueri Cantores, um movimento da Igreja, subordinado à Santa Sé, é composta por cerca de 1 mil coros – infantis, masculinos, femininos e juvenis mistos. Sua principal tarefa é o canto litúrgico e a divulgação dos valores cristãos que formam a base da vida e da conduta dos membros. A federação está presente ativamente em 43 países, em todos os continentes, incluindo ao todo cerca de 40 mil jovens e crianças.

pelo diretor e maestro Paulo Ricardo, tendo como regente auxiliar o maestro Paulo Antônio de Oliveira Lois Mendes e como preparadora vocal a professora Sara Tiemi Sagawa. O Coral Puer Singers,

desde o início de sua criação, é apoiado pela Paróquia de Santa Tereza e Santa Terezinha, no bairro Santa Teresa, onde se apresentam durante as celebrações em datas definidas. ■



POR LOUIS BURLAMAQUI

O poder do simples

Era uma tarde com amigos em 2011, quando o presente se revelou uma linda garrafa de cachaça. Fã de cervejas artesanais, a degustação não foi minha vontade imediata. Agradei e deixei a garrafa bem guardada para algum dia poder oferecer aos que pudessem apreciar seu sabor.

Passado algum tempo, em uma tarde com amigos em casa, um deles pediu por uma cachaça. Finalmente chegou o dia em que pude abrir com alegria a bebida de rótulo dourado que havia sido cuidadosamente guardada para ser degustada. Não me furtei de entrar na degustação e coloquei no copo pequeno uma dose. Mesmo sendo apreciador de cervejas, surpreendentemente, a leveza e o sabor desceram de forma marcante e encantei-me de primeira. Peguei a garrafa e gravei o nome da cachaça: Mata Velha.

Nos anos seguintes, conheci e fiquei muito amigo do dono da Mata Velha, o empresário Jonas Barcelos. A Mata Velha é uma cachaça tipo exportação. Quem procurar vai conseguir comprar no Brasil apenas em lojas de duty free. Curioso que sou, pedi ao meu amigo para conhecer de perto o processo de fabricação na sua fazenda em Uberaba e ver como um produto de sucesso na exportação era feito. Generosamente, ele foi pessoalmente comigo apresentar o processo todo.

Ao chegar na linda fazenda, fomos em direção ao processo produtivo. Quando Jonas conheceu a fórmula da cachaça, acreditou que era um produto diferenciado, o que despertou nele a vontade de produzi-la. Atualmente, ele produz duas cachaças: a ouro e a prata, envelhecidas em tonéis de amendoim e carvalho. Como o produto é premium, eles acertaram na simplicidade de posicionamento e focaram exclusivamente na exportação, evitando um custo operacional e logístico grande. Um posicionamento claro, focado e “simples”.

A simplicidade não estava somente no posicionamento, mas no processo que era todo mecanizado, não dependendo de muita mão de obra. Com apenas “uma pessoa”, o processo todo é gerido e os contratados e terceirizados complementam quando necessário. Mais uma lição: um negócio totalmente enxuto. Com apenas alguns números e indicadores, eles têm todo o processo produtivo controlado de forma, mais uma vez, “simples”.

Deixo para o fim um fator que poucos no mundo dos negócios se dão conta: paixão. O único homem que toca a produção é um “apaixonado” pelo que faz. Quando ele foi me mostrar o processo, como funcionava cada etapa até a rotulagem, embalagem e despacho, tinha os “olhos brilhando”. Ele falava como se tivesse nascido para aquilo, com um orgulho impressionante. Pessoas apaixonadas pelo que fazem, produzem por dez.

Quando eu ia imaginar que uma cachaça premium, totalmente produzida para exportação, fosse fabricada e distribuída com tanto zelo, paixão e de forma tão simples?

A cultura brasileira tem um histórico de complicar, dificultar e burocratizar as coisas para obter o “controle”. Cria-se dificuldades para se

“Um relógio nos informa as horas de forma simples mesmo tendo uma engrenagem complexa por trás. Toda engrenagem deve ter um foco e oferecer o simples ao final. Existem coisas na vida que transcendem épocas e uma delas é simplificar a vida, sem ser simplista”

vender facilidades. Um país não des-trava dessa forma. Empresas cometem o mesmo erro quando começam a crescer. Pessoas cometem o mesmo erro querendo ter o controle excessivo do outro e, por fim, complicando as coisas e as relações.

Um relógio nos informa as horas de forma simples mesmo tendo uma engrenagem complexa por trás. Toda engrenagem deve ter um foco, oferecer o simples ao final. Existem coisas na vida que transcendem épocas e uma delas é simplificar a vida, sem ser simplista.

Como se diz na cultura norte-americana: “Mantenha as coisas simples”! ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor

Plantar, colher, ensinar, educar e aprender.

O Colégio Edna Roriz, há 24 anos, prepara
o seu filho para um futuro de conquistas
e de sucesso.

Com Middle School
e High School opcionais



Colégio Edna Roriz
Escola Internacional

**SELEÇÃO DE NOVOS ALUNOS
PARA 2023**

INFORMAÇÕES



(31) 9 9809-9418

(31) 3286-0051

Av. Prof. Cristóvam dos Santos, 383
Belvedere - Belo Horizonte/MG
www.colegioednaroriz.com.br



CEDRO EM MARIANA COM MODELO SUSTENTÁVEL DE MINERAÇÃO

A Cedro Mineração - Mariana, empresa do Grupo Cedro Participações, iniciou suas atividades de produção mineral no final de outubro, na primeira capital mineira. A unidade, que produzirá em sua fase inicial 1,5 milhões de toneladas por ano, contou com relevantes investimentos em seu moderno parque industrial e irá gerar 350 empregos diretos. Reafirmando seu DNA de mineração sustentável, em diálogo com o poder público e parceria com a comunidade local, a empresa investiu valores expressivos em importantes projetos sociais e estruturais, dentre esses: i) infraestrutura: investimentos nos bairros Morro do Santana e Camargos,

com ampliação de trechos da rodovia MG 129 e construção de rotatórias; ii) social: com patrocínio do I Fórum de Diversificação Econômica de Mariana e Ouro Preto; e, apoio aos projetos Iron Biker Brasil, Bike Station, Xterra Mariana 2022, Encontro de Palhaços - Circo Volante, Maternar e Cinema na Praça. Inegáveis são os benefícios econômicos para o município e para o estado, em uma região que traz em sua origem a presença da mineração no desenvolvimento de Minas e do Brasil. Além disso, com essa forma de atuar, a Cedro confirma a tese de que é possível e necessária a compatibilidade da atividade mineral com responsabilidade social.

Fotos: Divulgação



NOVA PORTARIA

O Ministério de Minas e Energia (MME) publicou em 18 de outubro de 2022 a Portaria 695/ GM/ MME, estabelecendo diretrizes e procedimentos de disponibilidade de áreas a serem realizadas pela Agência Nacional de Mineração (ANM). De acordo com a Norma, a ANM deverá: (i) adotar critérios objetivos de natureza técnica, econômica e social, na seleção e ofertas de áreas em disponibilidade; (ii) promover os processos de disponibilidade com ampla divulgação e transparência; e, (iii) realizar pelo menos duas ofertas públicas anuais de áreas, com a publicação do cronograma anual de ofertas em até 31 de janeiro de cada ano. A portaria regulamentou o dispositivo da norma que transformou o antigo DNPM em agência e teve por objetivo reduzir o estoque de áreas; regionalizar as ofertas; diversificar as substâncias minerais ofertadas; promover o aproveitamento racional dos recursos minerais; e fomentar a concorrência entre os agentes econômicos.

CSN CMIN DAY 2022

Em 15 de dezembro, por meio de Fato Relevante, a CSN informou aos seus acionistas e mercado em geral a apresentação do CSN CMIN DAY 2022, seu evento anual com investidores. A apresentação destacou as pautas ESG - Environmental Social and Governance; Inovação; e as áreas de atuação da companhia: Siderurgia, Mineração, Cimentos, Energia e Outros Negócios. Na pauta ESG foram abordados aspectos da gestão de barragens de empreendimentos da companhia. Casa de Pedra, em Congonhas - MG (B5, B4 e Casa de Pedra); Pires, em Ouro Preto - MG (Barragem Auxiliar do Vigia e Barragem do Vigia); e, Minérios Nacional, em Itabirito - MG (B2 e B2A), foram classificadas pela Agência Na-



cional de Mineração (ANM), em nível de emergência 0 e tiveram declaração de estabilidade renovadas em setembro de 2022, com 100% da disposição dos rejeitos pelo método a seco. No que tange a expectativa de mercado, a CSN acredita em um equilíbrio no ano de 2023, com potencial recuperação da demanda chinesa, ocasionadas pela retomada gradual do mercado imobiliário e redução de restrições relacionadas a COVID. Estudos da CSN apontam o preço platts do minério de ferro oscilando entre 100 e 110 dólares por tonelada, durante 2023. Respondem pela área de mineração **Eneas Garcia Diniz (foto)**, diretor superintendente; e, Pedro Oliva, CFO CSN Mineração.

O LÍTIO E O CONFLITO ENTRE CHINA E CANADÁ

O Ministério do Comércio da China reagiu com vigor, por meio de nota oficial em 6 de novembro, contra a determinação do governo canadense, segundo a qual três empresas chinesas devem vender seus ativos, fundamentando questões de segurança nacional. O governo chinês afirmou que tomará as medidas cabíveis para garantia do interesse de suas empresas. Além do fato do lítio estar em alta,

sobretudo pelo crescimento da demanda de veículos elétricos, sustentados por baterias com base em lítio, é comum a imposição de barreiras comerciais estrangeiras para minerais estratégicos. Um exemplo no Brasil envolvendo o lítio foi estabelecido pelo Decreto 2413/1997, que atribuía à Comissão de Energia Nuclear a competência para autorizar ou não as operações de comércio exterior en-

volvendo os minerais e minérios de lítio, de produtos químicos orgânicos e inorgânicos, inclusive suas composições, fabricados à base de lítio, lítio metálico e das ligas de lítio. O referido decreto foi revogado em 5 de julho de 2022, com a publicação do Decreto 11.120/2022, que passou a permitir as exportações e importações sem a necessidade de autorização da Comissão de Energia Nuclear.



NOVO CÓDIGO DE MINERAÇÃO

Em 7 de dezembro, o Grupo de Trabalho da Câmara dos Deputados, responsável por consolidar propostas para o novo Código de Mineração aprovou o relatório do Deputado Joaquim Passarinho (PL-PA). O texto original sofreu duas alterações, uma delas apresentadas pelo deputado **Evair de Mello**, permitindo sucessivas prorrogações de guias de utilização de minas até a expedição definitiva da portaria de lavra. O parlamentar justificou sua proposta em razão de uma demanda dos produtores de rochas ornamentais, setor extremamente relevante para a economia do Espírito Santo. O texto também contemplou uma persistente demanda do setor de atração de financiamento aos empreendimentos minerários. Pelo texto, os títulos de direito minerário poderão ser dados em garantia em operações financeiras.



RESIDÊNCIA CONVIDATIVA E ACONCHEGANTE

Mistura de linhas retas e curvas sutis, mobiliário contemporâneo e contraste entre tons neutros dão o tom a esse projeto da arquiteta Priscila Costa. A ampla área comum divide-se em três: sala de TV, living e sala de jantar. Confira características de cada ambiente



LIVING

living é central e funciona como um elo entre os demais espaços, que se conectam com a atmosfera externa através de portas, direcionadas para a área de lazer, na qual se encontra a piscina, espaço gourmet e um paisagismo exuberante.





ESPAÇO GOURMET

A arquiteta Priscila Costa destaca que o espaço gourmet é o lugar de encontro e afeto do brasileiro. "Sentar-se à mesa para reunir pessoas queridas é um hábito que agrada nossos clientes", diz. Para isso, ela investiu em uma grande mesa de jantar, com cadeiras em couro preto. "O ambiente esbanja elegância e atemporalidade, marca registrada de nossos projetos." Os tons sóbrios das bancadas em pedra ultracompacta Nero Absolute e dos armários minimalistas em tom grafite estão em perfeita harmonia com os elementos naturais, madeira e mármore Travertino.



HOME TV

Home TV foi trabalhado a partir de cores neutras, como preto, cinza e o fendi, que se misturam perfeitamente com a marcenaria em madeira com iluminação indireta. É um espaço de descanso e descompressão, pensado para uma família que adora assistir séries e filmes. O sofá em couro preto, automático, traz, além de conforto, elegância e praticidade.



FINAL DE ANO E A PREOCUPAÇÃO COM A BALANÇA

Veja dicas para manter o peso nas festas

A maior preocupação das pessoas quando chega final de novembro e início de dezembro é como manter o peso e passar ileso sem engordar nas festas de final de ano. Nessa época, temos muitas festas e confraternizações, o que torna mais difícil manter o foco no plano alimentar. O trabalho que foi feito até aqui valeu a pena, agora é tentar manter até o ano seguinte.

A primeira dica que dou é: não tranque a academia, nem abandone os treinos – e se você não treina ainda, comece. Isso mesmo, comece no final do ano e tenho certeza que não vai se arrepender. Por mais difícil que esteja encaixar um ou outro dia na academia, é sempre melhor do que nada, e vai ganhar menos peso, porque algum peso vai ganhar no final do ano, não tem jeito.

Procure beber bastante água, não vá em festas com fome, mastigue bem os alimentos, prefira quando possível opções mais leves e mais naturais e beba pouco álcool. Siga em frente com pouco exagero. Você não precisa comer de dezembro a janeiro o que come de janeiro a dezembro. As festas estão aí todos os anos, os alimentos também.

Mas como resistir às tentações dos panetones, chocotones, rabanadas e tal? Você deve incluir esses alimentos no plano alimentar adaptando-os e substituindo-os por outros alimentos, e não adicionando. Como são mais calóricos, você deve comer menos quantidade e em troca de outros ali-



mentos. Isso se quiser aproveitar essa época do ano e comer um pouco de tudo, todos os dias.

Pensando nesse raciocínio, e em busca de suprir um desejo pessoal, testei várias vezes a receita da rabanada adaptando-a em uma versão mais leve e nutritiva, para comer no dia a dia – e, se quiser, todos os dias 1 fatia no lugar do meu pão diário, no café da manhã ou no lanche da tarde, quando bate aquela fominha.

Você pode adaptar essa receita usando o pão de sua preferência, seja

o de sal dormido, o de forma, pão integral, sem glúten ou outros. Pode fazer uma porção maior para a semana ou para a família toda, e guardar na geladeira. Basta aquecer levemente no forminho na hora de comer que fica crocante de novo.

Espero que você aproveite e faça também essa receita. Marca a gente nas redes sociais e conte o que achou.

Desejo a você e a todos os leitores da minha coluna um excelente Natal e que 2023 seja iluminado e abençoado. Até lá!



Marcelo Fraga

RABANADA FIT SEM AÇÚCAR E SEM FRITURA

INGREDIENTES:

- Pães variados
- 100 ml de leite
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de sopa cheia de xylitol para o leite + 2 colheres de sopa cheias para empanar o pão no final
- 1 ovo
- Canela a gosto
- 1 colher de sopa de óleo de coco
- Óleo de coco em spray

PREPARO:

- Unte uma forma antiaderente grande com o óleo de coco e reserve.
- Faça a primeira mistura: em uma tigela média coloque o leite, leite em pó e 1 colher de sopa xylitol e misture bem.
- Faça a segunda mistura: em uma tigela média coloque o ovo e um pouco de canela e misture bem.
- Passe o pão primeiro na mistura do leite dos 2 lados e depois passe na mistura do ovo e coloque no tabuleiro. Faça isso com os pães até acabar os ingredientes.
- Coloque os pães lado a lado e por cima de tudo passe o óleo de coco spray. Leve para assar até ficar dourado.
- Faça a terceira mistura: coloque em uma tigela o restante do xylitol e bastante canela, à gosto.
- Ainda quente, passe as torradas dos dois lados na mistura de xylitol com canela e sirva, crocante, na hora.



DEZEMBRO VERDE - NÃO AO ABANDONO DE ANIMAIS

Você já ouviu falar sobre a Campanha "Dezembro Verde"? É uma ação voltada para a conscientização da sociedade sobre abandono e maus-tratos de animais. Esse mês foi escolhido por ser justamente no início das férias e comemorações de fim de ano que as ocorrências aumentam significativamente.

No dia 5 de dezembro presenciei, no Pimp My Pet, pet shop do qual sou proprietária, o abandono de uma cachorrinha que me marcou. Como um ato de amor e uma tentativa de mudar a realidade de muitos animais que estão desamparados por aí, resolvi abordar o assunto aqui.

Uma senhora elegante entrou na loja perguntando se tínhamos horário para dar banho em sua filhote. Enquanto a pequena passava pela avaliação prévia que fazemos antes da execução de qualquer serviço, a mulher, se aproveitando da distração dos funcionários da loja, saiu porta afora sem sequer olhar para trás. As câmeras mostram o choque da equipe e de outros clientes que presenciaram o ocorrido.

Na esperança de comover a tutora, entrei em contato para informá-la sobre as consequências de seus atos e pedir que voltasse para buscar sua pet, mas não tive sucesso.

Após acionar a Polícia Militar e registrar boletim de ocorrência, encaminhei a cachorrinha para consulta veterinária, onde foi examinada, medicada contra pulgas e carrapatos, vermifugada e vacinada. Ela ficou sob minha responsabilidade até ser adotada por uma família que lhe dá todo cuidado e carinho que merece.

Uma estimativa da OMS aponta que mais de 30 milhões de cães e gatos estão em situação de abandono no Brasil, sendo as principais causas: impulsividade na hora de comprar ou adotar; problemas financeiros; mudanças na rotina da casa e questões relacionadas ao comportamento animal, como desobediência, destruição de objetos, marcação de território e latidos excessivos. A pandemia também



A Pretinha, abandonada no pet shop Pimp My Pet: já com uma nova família

Divulgação

provocou o crescimento desse número, em função da crise econômica e social.

É importante ressaltar que abandonar ou maltratar animais é crime previsto na Constituição Federal e na Lei de Crimes Ambientais n.º 9.605/98, com pena de reclusão de dois a cinco anos, multa e proibição de guarda de animais. Também foi proposto na Câmara dos Deputados o Projeto de Lei 5.481/20 que oficializa a Campanha "Dezembro Verde", enviado no dia 02/12/22 para avaliação da Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania.

Mas, para que a lei seja cumprida e os bichinhos tenham a vida preservada, é preciso que todos nós estejamos vigilantes e prontos para denunciar qualquer atitude suspeita ou criminosa. Você pode entrar em contato com:

📍 **Companhia de Polícia Militar de Meio Ambiente em BH:**

(31) 2123-1600/1605/1615

📍 **Polícia Militar:** 190

📍 **Disque-Denúncia:** 181

📍 **Ibama:** 0800618080

Por sorte, a história trágica que presenciei teve um final feliz e hoje a Pretinha, nome que recebeu dos novos tutores, está em um novo lar. No entanto, a maior parte dos pets abandonados não tem essa mesma sorte.

A realidade dos animais abandonados é desoladora, pois a vida nas ruas é marcada por desamparo, fome, sede, medo e tristeza. Além do sofrimento extremo, esses bichinhos ficam sujeitos à maldade humana, atropelamentos e doenças, incluindo zoonoses que podem ser transmitidas para seres humanos.

Uma pessoa só não consegue ajudar milhares de cães nas ruas, mas se cada um fizer sua parte, seja denunciando situações de maus-tratos ou alertando as pessoas sobre o mal que o abandono pode causar, teremos mais pets felizes.

Os animais são seres com sentimentos e merecem um lar onde sejam realmente desejados, amados e bem cuidados. ■

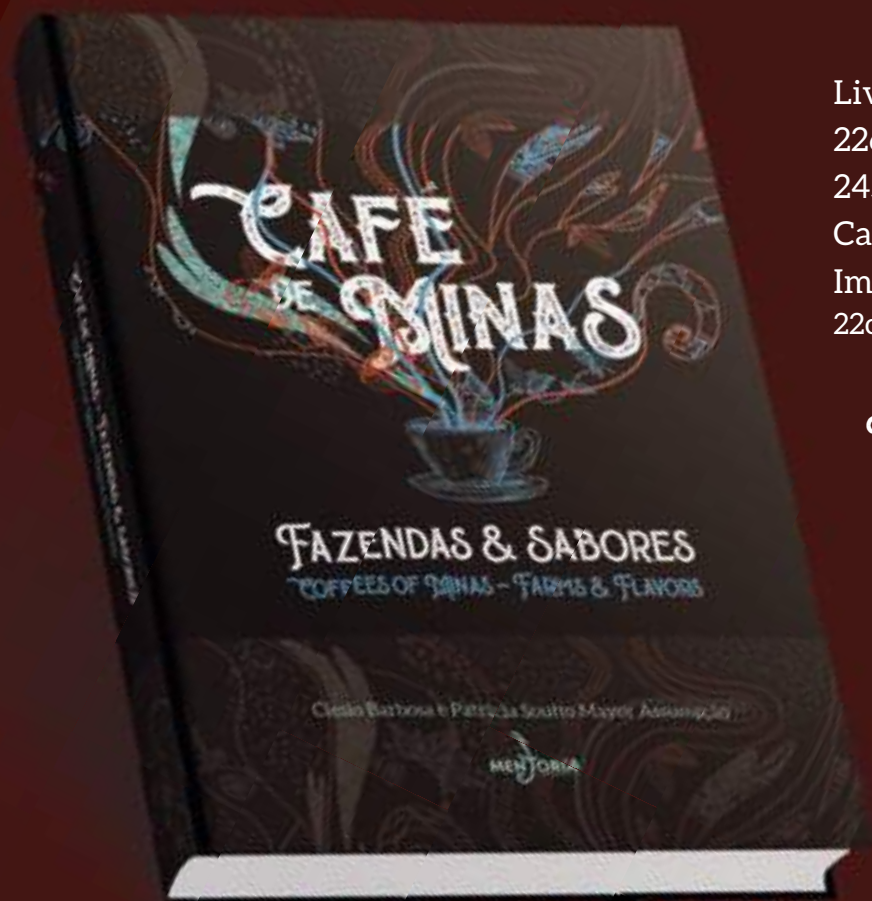
O Ministério do Turismo e a Secretaria Estadual de Cultura e Turismo de MG
apresentam o novo livro de

CLESIO BARBOSA E PATRÍCIA SOUTTO MAYOR ASSUMPCÃO

Desta vez os autores premiados no
Gourmand Awards trazem:

PROTAGONISTAS DO CAFÉ DE MINAS GERAIS
12 FAZENDAS CAFEIEIRAS

RECEITAS DE DRINKS QUENTES E GELADOS FEITOS COM CAFÉ



Livro de arte
226 fotos
245 páginas
Capa dura
Impressão de luxo
22cm X 31cm

EDIÇÃO LIMITADA.
ADQUIRA O SEU!
(31) 99649-6579



Lei de Incentivo à
CULTURA

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL



LEI ESTADUAL
DE INCENTIVO
À CULTURA

CULTURA E
TURISMO



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

A mágica do apadrinhamento

Na vida real, as fadas madrinhas não tem gênero, nem super poderes e emergem de todas as classes sociais para auxiliar animais vítimas de maus-tratos, mesmo quando não é possível adotá-los

✶ **DANIELA COSTA**

Quem nunca ouviu falar em fada-madrinha? Esse personagem mítico, comum nos “contos de fadas”, aparece como uma figura mágica, dotada de poderes especiais usados em benefício de seus protegidos. O que, a princípio, parece pura fantasia, felizmente é uma realidade, validando o conceito do filósofo Aristóteles de que “a arte imita a vida”, mesmo que para isso use e abuse da licença poética. Na vida real, no entanto, as fadas madrinhas não tem gênero nem super poderes e emergem de todas as classes sociais. Afinal, não é necessário ter muito para se fazer o bem. Para as madrinhas e padrinhos de animais vítimas do abandono e de maus-tratos, existem várias maneiras de ajudar, mesmo quando não se pode ou não se quer adotar um bichinho de estimação. A ajuda pode ser afetiva – com visitas periódicas a abrigos; financeira – por meio de pequenos valores mensais; com a prestação de algum serviço,

A engenheira eletricista Andrea Romani Sofal e a psicóloga Zélia Pires da Silveira fazem parte de um grupo de vizinhos que apadrinhou a cadelinha Mel, resgatada pelo Projeto AuQueMia: “É uma forma de ajudar quem está na linha de frente, abraçando essa causa tão sofrida”, diz Zélia

Fotos: Pádua de Carvalho



A empresária Joyce de Paula, ao lado da filha Manuella: "Em casa tenho cães, gatos, passarinhos e peixe. E também ajudo a cuidar de cinco gambás deficientes resgatados pela ONG Asas e Amigos"

como reparos e limpeza dos espaços; e até mesmo por meio da doação de produtos como medicamentos, ração e cobertores.

Foi essa iniciativa que tirou a cadelinha Mel, sem raça definida (SRD), das ruas. A boa ação só foi possível após ela ser resgatada pelo Projeto AuQueMia de Proteção Animal, em Nova Lima, e apadrinhada por cinco vizinhos amantes da causa animal. Eles se sensibilizaram ao saber que ela havia sido abandonada grávida, um dos momentos em que mais precisava de ajuda. Já com quatro cadelinhas resgatadas, e sem poder adotar mais uma, a psicóloga Zélia Pires da Silveira descobriu no apadrinhamento uma nova maneira de ajudar. "Para cuidar de tantos animais são necessários vários tipos de investimentos, como infraestrutura, alimentação, medicamentos e assistência veterinária. O apadrinhamento compartilhado é uma forma de ajudar quem está na linha de frente, abraçando essa causa tão sofrida", diz. A engenheira eletrônica Andrea Romani Sofal também não resistiu ao charme de Melzinha. "O meu amor pelos animais vem da infância. Depois de adulta, tive a oportunidade de fazer quatro adoções", diz ela. "Hoje vejo no apadrinha- ▶

**Casa
nicolau**
Máquinas Para Espresso e Café

O ano começa depois
de um bom *Café!*

Hora de despertar para um novo ano, trazer apenas as coisas boas, e colocar em prática todos os planos para mais um capítulo que se inicia.

Desejamos a todos, um feliz ano novo, e que 2023 seja tão bom quanto uma xícara de café!

casanicolau.com.br  



Rua Catete, 669 – Alto Barroca | BH-MG (31)2555-7969



Pádua de Carvalho

Apaixonada por gatos, a médica Lélia Maria de Almeida Carvalho apadrinha animais resgatados pela ONG Gato Uai: “É preciso conscientizar sobre o respeito e cuidado que os animais merecem enquanto seres vivos e sencientes que são”



Nathalia Lanne/divulgação

A aposentada Maria Cláudia Bertoldo de Araújo encontrou no apadrinhamento de animais da ONG Cão Viver uma forma de ajudar mais bichos: “Você pode visitar, passear, levar petiscos e ver todo o seu desenvolvimento. Quando são adotados é uma alegria imensa”

mento uma forma de seguir ajudando.”

Não fosse o trabalho de tantos voluntários que em seu anonimato fazem a diferença e ajudam a salvar inúmeras vidas, a situação desses animais seria ainda mais alarmante. Segundo levantamento do Instituto Pet Brasil (IPB), de 2018 para 2020, o número de animais em condição de vulnerabilidade (ACV) no país subiu de 3,9 milhões para 8,8 milhões. Um crescimento de 126%. A pesquisa considera como ACVs aqueles que vivem sob tutela das famílias classificadas abaixo da linha de pobreza, ou que vivem nas ruas, mas recebem cuidados de pessoas ao redor. Do total da população ACV, cães representam 69,4% (6,1 milhões), enquanto os gatos correspondem a 30,6% (2,7 milhões). O levantamento apontou ainda a existência de 400 ONGs atuando na proteção animal – em 2018 o número era de 370. Das entidades funcionando hoje, 45%, ou 180, estão na região Sudeste, seguida pelas regiões Sul (18%), Nordeste (18%), Norte (12%) e, por fim, Centro-Oeste (7%). Essas instituições tutelam mais de 184 mil animais. O estudo não contempla protetores independentes, que mesmo não sendo formalizados, resgatam inúmeros animais, assumindo todos os custos.

Muitos dos que acolhem esses animais, dando-lhes uma nova chance para viver, garantem que os bichos também os “salvam”. A aposentada Maria Cláudia

DICAS PARA APADRINHAR UM ANIMAL

- Ao optar por apadrinhar um animal resgatado, busque indicações da ONG ou protetor independente que o abriga
- Visite o espaço onde os animais vivem e verifique se os recursos recebidos são, de fato, destinados ao seu bem-estar
- Faça visitas periódicas e observe a higiene do local e dos animais, se possuem espaço e alimentação adequada, e se eles se sentem seguros e felizes no ambiente
- A ajuda pode ser afetiva – com visitas periódicas a abrigos; financeira – por meio de doação mensal; com a prestação de algum serviço, como reparos e limpeza dos espaços; e até mesmo por meio da doação de produtos como medicamentos, ração e cobertores

Bertoldo de Araújo encontrou no cachorro Benjamim, SRD, o conforto necessário para superar a perda de sua mãe. “Sem ele seria mais difícil seguir com a vida”. Após sua adoção, conheceu a ONG Cão Viver e passou a apadrinhar vários animais. “Faz bem para eles e para a gente. Você pode visitar, passear, levar petiscos e ver todo o seu desenvolvimento. Quando são adotados é uma alegria imensa”, diz. O exemplo foi seguido pela médica Lélia Maria de Almeida Carvalho. Apaixonada por gatos – possui cinco em casa – passou a auxiliar a ONG Gato Uai, fundada por uma colega de profissão. “É preciso conscientizar sobre o respeito e cuidado que os animais merecem enquanto seres vivos e sencientes que são.”

Por meio do apadrinhamento, projetos de proteção animal recebem suporte para

seguir dando abrigo, mitigando a fome e tratando doenças de milhares de vidas. Muitas delas encaminhadas a lares amorosos através da adoção responsável. Em se tratando de animais silvestres, a maioria é proveniente do contrabando, e após serem resgatados e cuidados, aqueles que não possuem sequelas são reintroduzidos na natureza. O trabalho é realizado por clínicas autorizadas pelos órgãos de proteção ambiental e da fauna, com o apoio de voluntários. “Em casa tenho cães, gatos, passarinhos e peixe. E também ajudo a cuidar de cinco gambás deficientes resgatados pela ONG Asas e Amigos”, diz a empresária Joyce de Paula, dona da ChefUonka’s, confeitaria pet. Para essas “fadas madrinhas”, não se trata de não ajudar “humanos” mas, sim, de não ignorar a importância e sofrimento de outras espécies. ■



NÃO IMPORTA O TAMANHO DO SEU PROJETO DE SEGURANÇA, NÓS REALIZAMOS.

DGP EMIVE

O DGP é um núcleo do Grupo EMIVE especializado em projetos de segurança de grande porte, com atuação em todo o território nacional.

- **Automação predial/industrial com controle de acesso;**
- **Detecção de incêndio;**
- **Monitoramento por câmeras inteligentes;**
- **Proteção perimetral;**
- **Alarmes e sonorização.**
- **Operação remota com monitoramento 24h.**

Tecnologia, expertise e 30 anos de atuação para promover segurança plena, não importa o tamanho da sua necessidade.

www.emive.com.br/dgp | 31 3298.5151



EMIVE
GRANDES PROJETOS

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

ELETRIFICADOS EM DEFESA DE NORONHA

Modelos da Renault na paisagem exuberante de Fernando de Noronha: hoje, são 49 veículos 100% elétricos da montadora circulando no arquipélago



✶ FÁBIO DOYLE

Quem já visitou a ilha de Fernando de Noronha fica perplexo com a força e a beleza da natureza no paradisíaco espaço de terras e montanhas que surge do mar. Aos visitantes atentos a temas como mobilidade e automóveis, chama a atenção a quantidade de carros elétricos que circulam na ilha com população de, segundo o IBGE, 3.140 pessoas habitantes. É marcante a preocupação com a preservação do meio ambiente. As regras são justificadamente rígidas e começam no desembarque no aeroporto, com a obrigatoriedade de pagamento da TPA (Taxa de

Proteção Ambiental). Para permanência de seis dias na ilha cada turista desembolsa 497 reais.

Dados do IBGE apontam que Fernando de Noronha possui 1.381 veículos motorizados (60% com quatro rodas e 40% com duas). De acordo com instituto, “ao menos 18 veículos elétricos já circulam pelo arquipélago”. Mas a partir de nossa observação durante visita a Noronha, fica evidente que esse volume é bem maior. Os modelos que mais vimos rodando como táxi nas precárias vias da ilha foram os da JAC, principalmente o compacto E-JS1 e o IeV-40. Mas há também muitos elétricos da Renault. A marca francesa foi precursora na parceria com a ad-

Ilha paradisíaca do Brasil é a terceira “smart island” do projeto Renault, que busca oferecer soluções de mobilidade sustentáveis. Fernando de Noronha, com pouco mais de 3 mil moradores, deve ser o local com mais carros elétricos por habitante em território brasileiro

Fotos: Divulgação



ministração da ilha, iniciada em 2019, como parte do Projeto Noronha Carbono Zero.

Na última semana, a Renault divulgou que os primeiros Kwid E-Tech 100% elétrico chegaram a Fernando de Noronha, disponíveis para test-drive. O Projeto Noronha Carbono Zero, entre outras ações, proíbe a entrada de veículos a combustão no arquipélago a partir de 12 de agosto de 2023, permitindo apenas a circulação de unidades já presentes na ilha. A nova legislação ainda prevê, de 2030 em diante, a retirada da ilha de todos os veículos movidos a gasolina, álcool e diesel.

A marca Renault foi pioneira na venda de veículos 100% elétricos no mundo. Ricardo Gondo, presidente da Renault do Brasil, lembra que “os negócios da Renault não se resumem a desenvolver, fabricar e comercializar automóveis, mas buscam oferecer soluções de mobilidade sustentáveis. Tanto que Noronha é a terceira ‘smart island’ da marca – as outras

duas são em Porto Santo (Madeira/Portugal) e Belle-Île-en-Mer (França)”. Hoje, segundo a montadora, já são 49 veículos 100% elétricos da Renault circulando pelo arquipélago, que também conta com oficina parceira em Noronha.

A primeira fase inicial do projeto Renault em Noronha aconteceu em 2019 com a entrega dos primeiros carros 100% elétricos para a administração da ilha. Na época, os seis veículos – 3 Zoe, 2 Twizy e 1 Kangoo – e quatro carregadores foram cedidos para uso oficial da Administração local em regime de comodato. A segunda fase foi a inauguração do ecoposto público para o carregamento dos carros elétricos que já circulam da ilha, em uma ação da Mobilize, marca do Renault Group, em parceria com a Administração de Fernando de Noronha, a WEG e a Polo. O ecoposto, localizado no bairro da Floresta Nova, pode atender até seis carros ao mesmo tempo e gera de energia ▶

26MWh por ano, o suficiente para cobrir o consumo elétrico de todos os veículos zero emissão da Renault que circulam na ilha. Essa energia gerada é equivalente a 180 mil quilômetros rodados sem a geração de CO₂. A recarga dos automóveis é feita à base de energia solar, por meio de placas fotovoltaicas instaladas em sua cobertura de 90 metros quadrados. Além de carregar os diversos carros elétricos que já rodam na ilha, também gera energia para a população local.

O programa Noronha Carbono Zero contempla ainda outras ações de sustentabilidade e redução de emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE), substâncias que causam o aquecimento global, fazendo da ilha um território neutro na emissão de GEE. Também dentro do programa, foi firmado em 2020 um Termo de Cooperação Técnica entre o governo e a Companhia Energética de Pernambuco – Neoenergia Pernambuco, para o acionamento de dois novos módulos de baterias solares fotovoltaicas, reforçando o sistema de armazenamento na ilha, dobrando a utilização de energia limpa em horários de pico.

A terceira fase foi o lançamento do Projeto Trilha Verde, que está alinhado ao programa Noronha Carbono Zero, com a entrega de 10 unidades do Renault Zoe E-Tech, em mais uma ação da Mobilize. Os veículos 100% elétricos são utilizados em Fernando de Noronha pelo projeto de Pesquisa e Desenvolvimento da Neoenergia Pernambuco, companhia energética do estado. A nova frota do modelo 100% elétrico atende o objetivo do projeto de reduzir a emissão de CO₂ em Noronha, bem como preservar seu meio ambiente, e é utilizada pela equipe da Neoenergia, administração da ilha, empreendedores locais, bem como por turistas. Além da Renault e da Neoenergia, o programa conta com a participação do Governo de Pernambuco, da administração distrital da Ilha de Fernando de Noronha e outros parceiros.

O conjunto de ações do projeto contempla ainda a instalação de duas usinas de geração de energia limpa por meio de placas solares, sendo uma associada a um sistema de armazenamento com baterias, construídas pela Neoenergia, instalação de 12 novos eletropostos de



É possível observar na ilha diversos carros JAC: mais comuns são o compacto E-JS1 e o leV-40 (foto)



A primeira fase inicial do projeto Renault em Noronha ocorreu em 2019: na época, seis veículos (incluindo dois Twizy, foto) e quatro carregadores foram cedidos para uso oficial da administração local em regime de comodato

7,4 e de 22 kW, além do desenvolvimento e avaliação de soluções e modelos de negócios aderentes à realidade da ilha. As novas plantas fotovoltaicas são compostas por módulos policristalinos de 345 Wp. A primeira já foi concluída, na Vacaria. A segunda, que ficará próxima ao Laboratório Noronha e da usina de tratamento de resíduos, será concluída no primeiro trimestre de 2023. As duas áreas somam cerca de 2.100 m². As estações terão capacidade de gerar 155 MWh de energia por ano, quantidade que cobre em até três vezes o consumo

elétrico de todos os veículos do projeto que circulam pela ilha.

Isso representa a possibilidade de cada automóvel rodar aproximadamente 16 mil quilômetros ao ano, evitando a emissão de CO₂ no meio ambiente. Ao todo já são mais de 1.400 veículos elétricos Renault em circulação no país – até o mês de novembro, as vendas ultrapassaram as 1.000 unidades em um único ano. E para 2023, já estão confirmados para o mercado brasileiro três veículos 100% elétricos: Megane E-Tech, novo Kangoo E-Tech e Master E-Tech. ■



MINAS ESTÁ ENTRANDO NOS TRILHOS



E VAI AVANÇAR AINDA MAIS

O GOVERNO EFICIENTE JÁ ESTÁ FAZENDO UMA MINAS DIFERENTE. AS OBRAS ESTÃO POR TODO O ESTADO, TRAZENDO DESENVOLVIMENTO E UMA VIDA MELHOR PARA OS MINEIROS. AINDA TEM MUITA COISA PRA FAZER, MAS MINAS ESTÁ, CADA VEZ MAIS, PRONTA PARA AVANÇAR.

- » 2.000 KM DE ESTRADAS RECUPERADAS EM MINAS POR MEIO DO PROVIAS.
- » 2.500 KM CONTEMPLADOS PELO PROGRAMA DE CONCESSÕES RODOVIÁRIAS, COMO OS LEILÕES JÁ REALIZADOS NO TRIÂNGULO MINEIRO E SUL DE MINAS.
- » IMPLANTAÇÃO DO NOVO RODOANEL, NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE.
- » ESTÃO SENDO RETOMADAS AS OBRAS DE HOSPITAIS REGIONAIS EM TODO ESTADO: SETE LAGOAS, TEÓFILO OTONI, GOVERNADOR VALADARES, CONSELHEIRO LAFAIETE E DIVINÓPOLIS.
- » MAIS DE 15 PROJETOS DE CONCESSÃO REALIZADOS, COMO O AEROPORTO DA PAMPULHA, A RODOVIÁRIA DE BELO HORIZONTE, O ESTÁDIO DO MINEIRINHO E OS PARQUES ESTADUAIS DA ROTA LUND.



Erguido dentro de uma área de 450 mil metros quadrados, com vegetação exuberante, o Grande Hotel tem 33 mil metros quadrados de área construída: as termas ocupam outros 16 mil metros quadrados

DE VOLTA AOS TEMPOS ÁUREOS

Sob o comando do Grupo Tauá desde 2010, o Grande Hotel Termas de Araxá é reinaugurado em grande estilo, aliando sofisticação, glamour e originalidade

**▀ DANIELA COSTA**

Nas décadas de 1940 a 1960, era sinônimo de glamour. Hospedar-se no Grande Hotel Termas de Araxá significava, naqueles tempos áureos, desfrutar do que havia de mais luxuoso em terras mineiras. O hotel era frequentado por turistas de todos os cantos do país e até do exterior, atraídos pelo conjunto arquitetônico elegante, natureza exuberante, gastronomia de primeira e, claro, as famosas termas de águas sulfurosas e radioativa, com propriedades medicinais. Um lugar com muita história para contar. Foi lá, por exemplo, que a seleção brasileira se concentrou, em 1958, ▶

antes de ir para a Copa do Mundo da Suécia. O clima e as águas foram boas, já que Pelé, Didi, Djalma Santos, Garrincha e companhia voltaram com o caneco. Agora, todo esse charme está de volta. Sob comando do Grupo Tauá desde 2010, esse ícone mineiro passou por uma completa reestruturação e foi reaberto em 1º de dezembro com a proposta de resgatar a sofisticação do passado, após investimentos de 10 milhões de reais. “Em 2021, resolvemos que iríamos fazer uma mudança não apenas estrutural, mas de conceito do hotel, resgatando a sua vocação original e natural”, diz o presidente do grupo, Daniel Ribeiro. Como se vê pelas fotos desta reportagem, a promessa foi cumprida com êxito.

Composto por termas, parques, lago e jardins, o imenso conjunto arquitetônico começou a ser construído em 1938. A inauguração ocorreu seis anos depois, enquanto o mundo ainda vivia os horrores da II Guerra. Fica na propriedade a Fonte da Jumenta, hoje Fonte Dona Beja. Segundo a lenda, era ali que a famosa cortesã do século XIX banhava-se, o que seria a razão de continuar sempre bela e jovem, apesar do passar dos anos. Erguido dentro de uma área de 450 mil metros quadrados, o Grande Hotel Termas de Araxá tem 33 mil metros quadrados de área construída. As termas ocupam outros 16 mil metros quadrados. O prédio principal conta com 300 quartos e uma suíte presidencial com nada menos que 200 metros quadrados. A inauguração contou com a presença do então presidente do Brasil, Getúlio Vargas (1882-1954), com direito a descerramento de placa no Lago das Termas. Patrimônio tombado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha/MG), o projeto é do arquiteto Luiz Signorelli (1896-1964) e o paisagismo, de Roberto Burle Marx (1909-1994).

Ao decidirem reposicionar o Grande Hotel Termas de Araxá, os sócios do Grupo Tauá contrataram o empresário argentino radicado em São Paulo, Facundo Guerra, para realizar um estudo sobre a “vocação do produto”. Conhecido pelo trabalho com imóveis históricos, ele chegou à conclusão de que era necessário retomar o glamour de outrora. A releitura dos principais ambientes ficou a cargo do arquiteto Dannilo Camargos, que tinha a missão de harmonizar o clássico ao con-



Lizete Ribeiro, diretora comercial e de marketing do Grupo Tauá: “Primamos muito pela memória afetiva. Essa retomada tem uma dimensão simbólica muito grande para Minas Gerais”

temporâneo. “Nosso objetivo é oferecer uma experiência exclusiva e memorável, como tudo começou, conciliando alto padrão com simplicidade, respeitando a cultura local com a tradição de uma forte marca”, diz Fernanda Bicalho, relações institucionais do hotel. Foram revitalizados os móveis de imbuia maciça, o mármore de Carrara do hall de entrada, os lustres de cristal feitos com ferragem belga, os ladrilhos portugueses e os vitrais. Requite



reforçado com o que há de melhor na hotelaria atual, como os enxovais da marca Trousseau. Outra novidade são as pinturas feitas pela artista francesa Dominique Jardy nos quartos, retratando a beleza da natureza regional. Nos corredores, os hóspedes podem acessar, por meio de QR Codes, textos da escritora Paula Febbe sobre a história local. “Nós nos preocupamos em fazer a diferença em cada detalhe, buscando profissionais renomados no



A linha de frente do Grande Hotel Termas de Araxá: a governanta Valéria Oliveira, e a relações institucionais Fernanda Bicalho (sentadas), com o gerente-geral Diogo Villalobos, a gerente de Termas Elenir Simões e o gerente de bares Bruno Mascarenhas (em pé)

mercado”, diz Fernanda. O estilista Marcelo Sommer foi o responsável pela nova linha de uniformes da casa, inspirada no filme do cineasta Wes Anderson Grande Hotel Budapeste. A prataria do bufê foi toda substituída por louças Vista Alegre, talheres de prata e jogos americanos de linho. Mas luxo não significa abrir mão da tradição. O cobiçado café da manhã é servido com saborosas quitandas mineiras, feitas na padaria do próprio hotel. Na

butique, itens de produção local podem ser adquiridos pelos hóspedes.

Para acompanhar as mudanças físicas, o hotel investiu em pessoal. Dois exemplos de recém-chegados são o gerente-geral, Diogo Villalobos, que veio do grupo Fasano, com passagem inclusive pela unidade nova-iorquina; e a governanta Valéria Simões, que veio do Belmont Copacabana Palace. O grupo também se preocupa em privilegiar a mão de obra local – a gerente



Daniel Ribeiro, presidente do Grupo Tauá: “Em 2021, resolvemos que iríamos fazer uma mudança não apenas estrutural, mas de conceito do hotel, resgatando a sua vocação original e natural”

de Termas, Elenir Simões, por exemplo, chegou a essa posição depois de anos de casa. Desde a reinauguração, mais de 110 empregos foram gerados, totalizando 240 funcionários para atender os 150 quartos em funcionamento, divididos em oito categorias. “No total, temos 282 apartamentos, mas optamos por reduzir o número de acomodações disponíveis, no dia a dia, para entregar um serviço de alta qualidade”, diz Lizete Ribeiro, diretora ►

Fotos: Paulo Márcio



Piscina externa: à noite, iluminação dá um toque especial ao visual



O Salão dos Araxás, mais conhecido como Salão Azul: colunas dóricas, piso de mármore e um teto pintado de estrelas

comercial e de marketing do Grupo Tauá. As demais unidades seguem disponíveis para eventos corporativos.

Com forte apelo familiar e buscando atrair gerações distintas, de avós a netos, o Grande Hotel Termas de Araxá investe em ampla programação infantil, com atividades externas acompanhadas por monitores. Enquanto a garotada se diverte, os adultos relaxam. “O coração do lugar são as termas”, diz Lizete. Destaque na consultoria de spa no Brasil, o grupo Amman foi o responsável pela revitalização das jornadas, massagens, banhos e óleos, com foco no turismo de bem-estar. O complexo de águas termais é abastecido por duas fontes vulcânicas, com propriedades distintas. Em estilo inglês, o chá da tarde é servido no Solar Dos Araxás, com suas colunas dóricas, piso de mármore e um teto pintado de estrelas. Mais conhecido como Salão Azul, é o mais icônico do Grande Hotel. Outro atrativo é a mandala de oito pontas das Termas, envolta por dezenas de velas, símbolo da roda da iluminação. O hotel abriga ainda bares, comandados pelo gerente Bruno Mascarenhas e pela mixologista Michelly Rossy, cinema para 450 lugares,

O vitral sobre a mandala de oito pontas: belezas também sobre as cabeças dos hóspedes



Envolvida por dezenas de velas, a mandala de oito pontas se transforma em um labirinto: ao som de mantras, o participante é convidado a se conectar consigo mesmo





Amaud Delecolle/divulgação



Os uniformes dos funcionários foram desenhados pelo estilista Marcelo Sommer: inspiração no filme *Grande Hotel Budapeste*



As paredes nas cabeceiras das camas receberam pinturas da artista francesa Dominique Jardy: retratos da natureza regional.

Divulgação



Piscina emanatória: água radioativa aquecida a 37°

Pedro Gravata/divulgação

restaurantes e diversos salões luxuosos, um deles o Minas Gerais, onde funcionou o maior cassino do país. “Primamos muito pela memória afetiva. Essa retomada tem uma dimensão simbólica muito grande para Minas Gerais”, afirma Lizete.

Fundado em 1986 pelo empresário João Pinto Ribeiro, atual presidente do conselho, e por sua mulher, Lizete Chequer, o Grupo

Tauá nasceu em um pequeno sítio localizado na cidade de Caeté, no interior de Minas Gerais. Nesses 36 anos de história, o sítio de Caeté se transformou no maior resort do estado e o Tauá em um dos grandes grupos hoteleiros do país, com três resorts – além de Caeté, em Atibaia (SP) e Alexânia (GO) –, um hotel corporativo e a menina dos olhos, o Grande Hotel Termas de Araxá.

Com altos investimentos, em sua maioria realizados com recursos próprios, o grupo pretende ir além. E a próxima novidade será à beira-mar. “Estamos catalogando algumas opções de terreno no Nordeste, próximo a Recife, Salvador ou Fortaleza, para adquirir já no próximo ano”, diz o presidente Daniel. “A inauguração será em 2025.” Turistas, preparem-se: vem mais coisa boa por aí. ▶

Enquanto isso, nos resorts da rede...

TAUÁ RESORT CAETÉ

Foi aqui que começou a história do Grupo Tauá, em 1986, quando o empresário João Pinto Ribeiro decidiu construir um lugar onde pudesse receber amigos e hóspedes ao mesmo tempo. A princípio com 22 apartamentos, nascia, então, o Hotel Fazenda Tauá. Com o passar dos anos, o negócio foi sendo encorpado, transformando-se no Tauá Resort Caeté. Com 342 acomodações, parque aquático, boliche, boate, cinema, piscina térmica, hidromassagens e, a maior atração para as crianças, a Jota City, o destino passou a atrair turistas de todo o país. Com investimento de 15 milhões de reais, passou por reformas das áreas internas e externas, que já estão prontas para esta temporada. O projeto inclui a construção de um novo restaurante com pegada mineira, a inauguração do scotch bar e a construção de uma nova área de piscina externa. "O próximo passo é construir um parque aquático indoor, que será o primeiro de Minas Gerais", garante Daniel Ribeiro, presidente do grupo.

Fotos: Gabriel Boieras/divulgação



TAUÁ HOTEL ATIBAIA (SP)

Inaugurado em 2008, com 72 apartamentos, atualmente o empreendimento localizado em Atibaia, no interior paulista, conta com 540 apartamentos. Mas a previsão é chegar a 1.000 quartos. Conhecido por ter o primeiro parque aquático indoor da América Latina e um dos mais completos centros de convenções do país, o Tauá Hotel Atibaia passa por novas reformas, com investimentos que devem chegar a 300 milhões de reais. "Temos um cronograma de inaugurações que serão realizadas a cada seis meses, ao longo de cinco anos", diz Lizete Ribeiro, diretora comercial e de marketing da Rede Tauá. Entre as novidades previstas estão a inauguração de uma piscina de ondas, novos restaurantes e teatro.

TAUÁ RESORT & CONVENTION ALEXÂNIA (GOIÁS)

Mais novo hotel do grupo, inaugurado em 2020, o Tauá Resort Alexânia está localizado a 50 minutos de Brasília, no coração de Goiás. São 424 aptos em um investimento de 192 milhões de reais. Em sua ampla área de lazer, várias piscinas garantem a diversão dos hóspedes, com destaque para a externa com nada menos que 15 jacuzzis. O resort também possui sport bar, lounge, spa, espaço kids e a Jota City. O empreendimento conta com arquitetura moderna e design conceitual, com vários espaços gastronômicos, além de ambientes amplos e funcionais para a realização dos mais diversos eventos. "Nosso público tem sido 60% de Brasília e 40% de Goiás. De um ano pra cá, intensificamos as atividades no ramo corporativo, muito intenso na região centro-oeste. Com isso, temos realizado inúmeros eventos



e convenções", diz o presidente Daniel Ribeiro. Segundo ele, 65% dos hóspedes retornam ao menos uma vez. "Por isso, estamos sempre inovando. Em abril do ano que vem já nos preparamos para a inauguração de dois restaurantes à la carte, de gastronomia italiana e japonesa." ■

Vai perder essa oportunidade?



Anuncie seu imóvel e ganhe até 3 meses de aluguel adiantado*

*Sujeito às condições da campanha COPA LAR. Válido durante o período da Copa

LAR

Transformando vidas
através de um LAR.

Siga a LAR nas redes sociais!

 @lar_imoveis

 lar_imoveis

 LAR imóveis



TABERNA MEDIEVAL NA SAVASSI

Thiago Miranda/divulgação



Era para ser apenas uma consultoria. Mas quando **Igor Escobar** (à dir.), que comandava o restaurante da família, Vila Rural, começou a conversar com o chef Kiki Ferrari, o negócio tomou um rumo diferente. Logo de cara eles descobriram a paixão comum pela cultura medieval. Foi o que bastou para que resolvessem abrir A Forja, uma taberna especializada em gastronomia medieval do oriente ao ocidente. Tem prato mongol, húngaro, escandinavo... "Pelo que a gente pesquisou, é a primeira casa de comida medieval internacional do mundo. Porque reunimos muitas culturas em um só lugar", diz Kiki, que durante anos comandou o viking Svärten Mugg, também na Savassi. No cardápio, todos os pratos são acompanhados de uma pequena história sobre sua origem. Entre os mais emblemáticos está o Beshbar-mak, costela bovina desmanchando com massa rústica e caldo da própria carne com cebola (R\$ 99,90). "É um preparo tradicional ao longo de toda a rota da seda, da China muçulmana, passando pela Ásia Central, chegando até a Europa."

DE TIRADENTES PARA BEAGÁ

Não é preciso mais pegar a estrada para provar a comida do restaurante Padre Toledo, em Tiradentes. Um dos mais tradicionais da charmosa cidade histórica, com 52 anos de vida, o estabelecimento acaba de desembarcar em BH na forma de delivery. O cardápio da casa traz as mais tradicionais receitas mineiras – de tutu de feijão a tropeiro. "A nossa ideia é ter esses pratos, mas apresentados de um jeito novo. O frango com ora-pro-nóbis vem em forma de risoto, por exemplo", diz a chef **Fernanda Fonseca**. O menu é dividido nas seguintes categorias: clássicos; entradinhas; vegetariano e contemporâneo. Para quem sempre dá preferência ao original, vale apostar no frango com quiabo, acompanhado de arroz branco e angu (R\$ 59,90, para duas pessoas). Já de entradinha, o bolinho de feijão tropeiro com geleia de pimenta (R\$ 39,90) é uma ótima opção.

Divulgação





Divulgação

BRASILEIRÍSSIMO

Tatu-bola é coisa nossa. A única espécie endêmica de tatu do país, o simpático bichinho é um dos símbolos da fauna brasileira. Sendo assim, é possível imaginar que um estabelecimento batizado com esse nome aposte com força no verde e amarelo. O Tatu Bola, recém-inaugurado no São Pedro, traz em sua decoração fitinhas do Senhor do Bonfim penduradas no teto; redes espalhadas pelo ambiente de 460 metros quadrados; além de uma parede de taipa. "Um dos grandes diferenciais é oferecer música ao vivo todos os dias", explica o sócio local, **Pedro Lobo**. "De terça à sexta, trabalhamos com pop rock e aos sábados e domingos, temos feijoada e samba." O cardápio é o mesmo de todas as dez casas já existentes em São Paulo e Goiás – o Tatu Bola faz parte do grupo Alife Nino, que também é dono de 15 marcas, entre elas Nino Cucina e Da Marino. O cardápio é descomplicado e a clientela adora o bolinho de costela (R\$ 38,90) e o parmegiana em forma de petisco (R\$ 77,90).

LAMBE LAMBE

Inaugurada em plena pandemia, em 2020, a Fermentaria Lambe Lambe caiu logo no gosto da galera. Pudera. A casa oferece bebidas leves, frisantes e frutadas e com 6% de teor alcoólico (equivalente a uma cerveja). Criada com base na Hard Seltzers, febre na Europa e nos Estados Unidos, o fermentado é feito a partir de água com gás, álcool e aromas. "Resolvemos criar uma linha que tivesse a cara do Brasil, com sabores populares por aqui", diz **Edson Segundo**, que divide a sociedade com **Peter Bresser**, **João Nogueira** (no alto, da esq. para a dir.) e **Kaká Campos**. Ao todo, são mais de 30 sabores, que variam toda semana nas torneiras. Entre os mais pedidos estão o Arriba, de tangerina, limão e sal; e o Manjá, de manga com maracujá (R\$ 10, o copo e R\$ 35, o growler). Sucesso absoluto no Mercado Novo, onde vende mais de 2 mil litros por fim de semana, a Fermentaria agora também está na Savassi, na Rua Sergipe.



Mateus Baranowski/divulgação

O PARÁ EM BEAGÁ

Tem tucupi, jambu e castanha. O Flor de Jambu, localizado no Edifício Central, no centro da cidade, traz um pouquinho do Pará para capital. Nasceu em Ananindeua, **Fernanda Souza** veio para BH em busca de estudos. Formada em moda, nunca nem passou pela sua cabeça que iria comandar uma cozinha. "Mas olhando agora faz muito sentido. Venho de uma família de mulheres cozinheiras", diz. Em 2016, quando chegou por aqui, sentiu-se isolada em uma cultura muito diferente da sua. Passou a se reunir com outros nortistas e daí veio a ideia do Flor de Jambu, um espaço que une arte e comida paraense. Como os amigos lhe pediam para experimentar ou matar a saudade dos pratos de sua terra, em 2019 Fernanda começou a vender pela internet pelo Comidinhas da Margô. Mas foi só agora que o espaço físico nasceu. A casa trabalha sob reserva e o cardápio muda toda semana. Por lá, no entanto, é sempre possível encontrar vatapá (R\$ 33) e tacacá (R\$ 30), feito com tucupi, jambu e camarão.



Pádua de Carvalho



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Passado tormentoso, presente brilhante

Grandes vinhos, de regiões clássicas, desfrutam hoje de situação privilegiada, com preços altíssimos e demanda crescente, pressionando ainda mais os preços. Com oferta limitada, muitos deles são vendidos antes do engarrafamento, com novos compradores na fila à espera de eventuais e diminutas alocações. Mas não são raras as fascinantes e dramáticas histórias atrás de alguns rótulos, hoje tão admirados, que sobreviveram a guerras, sub-divisões, dificuldades comerciais, trocas de proprietários, ou tiveram suas denominações quase extintas ou degradadas, antes do atual status.

Na sub-região mais prestigiosa de Bordeaux, Pauillac, o imponente Château Pichon Longueville (Pichon-Baron) impacta a todos que trafegam pela D2, a rota dos Grands Crus Classés do Médoc. Antes de 1850 formava, com o Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pichon Lalande), seu vizinho de frente, uma só propriedade, produzindo vinhos desde o final dos anos 1500. Passou por inúmeras gerações familiares, divisões por herança, troca de proprietários, altos e baixos na qualidade dos vinhos, e até mesmo venda de parcelas de vinhedos. Em 1860 separou-se do vizinho. Recentemente, em 1987, a propriedade decadente, inabitada por 50 anos, com goteiras, infiltrações, vinhedos degradados e adega mal equipada foi adquirida por uma empresa de seguros francesa. Visando retorno a longo prazo, replantou parcelas, reformou o imenso Château, e construiu nova adega, subterrânea, na parte da frente da edificação, com suas poucas e modernas partes aparentes contrastando com o Château. A qualidade do vinho, a partir de 1988, subiu notavelmente. Os preços também, por diversos motivos, não exclusivos desta propriedade.

A produção de vinhos na denominação de origem francesa Condrieu, no Rhône Norte, foi quase extinta após a II Guerra. Contava com escassos 6 ha em 1960, e 8,4 ha em 1974. Renasceu graças à tenacidade de alguns poucos produtores, principalmente Georges Vernay, que acreditaram na excepcionalidade do vinho, e o demonstraram a comerciantes, críticos e consumidores. Passados 50 anos, Condrieu tem hoje 210 ha plantados com Viognier, e a oferta não supre a demanda. É um branco sem rival, com aroma intenso e cativante, elegantemente perfumado, com untuosidade no paladar, complexidade, frescor, equilíbrio perfeito e final longo. Naquelas encostas graníticas escarpadas a variedade atinge seu apogeu, inigualado nos vários países e outras regiões francesas que a cultivam com relativo sucesso.

A região italiana do Chianti, na Toscana, já foi sinônimo de abundantes vinhos ruins e baratos, em garrafas bojudas cobertas de palha. Sua ressurreição iniciou-se a partir da década de 1990, quando os produtores se deram conta de que o futuro dependia de qualidade, e não de quantidade. Os Chianti estão hoje cada vez melhores, podendo ter grande classe, e estrutura para longo envelhecimento. Na sub-região do Chianti Classico uma das estrelas, produzindo grandes vinhos no estilo tradicional, é o Castell'in Villa, em Castelnuovo Berardenga, próximo a Siena. A histórica propriedade é uma pequena vila medieval, datada de 1176. Engloba, ainda, um conjunto de construções do século XV ao redor de um antigo con-

“Não são raras as fascinantes e dramáticas histórias atrás de alguns rótulos, hoje tão admirados, que sobreviveram a guerras, sub-divisões, dificuldades comerciais, trocas de proprietários, ou tiveram suas denominações quase extintas ou degradadas, antes do atual status”

vento das freiras Clarissas. Com 300 ha, foi adquirida em 1968 pela princesa Coralia Pignatelli della Leonessa, de ascendência grega. Aproveitou os baixos preços de propriedades rurais, quando na década de 1960 o governo da Itália extinguiu o sistema de meação largamente utilizado no país. Restaurou as construções, investiu em vinhedos (havia apenas 1 ha de vinhas em 1968), e acreditou na produção de vinhos de excelência, que hoje figuram entre os expoentes da região. Sua qualidade foi reconhecida décadas atrás, ao ser fornecido, a granel, para as primeiras safras do Tignanello. O visitante pode ver as fotos de uma trajetória árdua, quando nos primeiros anos se cultivava, em fileiras intercaladas, trigo e vinhas para tornar a propriedade rentável. Sorte nossa que a princesa se encantou com os vinhos! ■

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



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

Um encontro



Noite de celebração da Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2022 foi marcada pela emoção e alegria, e reuniu centenas de pessoas na sede da CDL, que aplaudiram as 37 categorias premiadas neste ano

para festejar



Premiados reunidos no auditório da CDL-BH: alegria e emoção de uma noite inesquecível

Pádua de Carvalho

NEIDE MAGALHÃES

Alegria e descontração, com uma boa dose de emoção, foram as tônicas da noite de premiação da *Encontro Gastrô* – O

Melhor da Cidade 2022, no bonito Centro de Convenções da CDL-BH (Câmara de Dirigentes Lojistas), realizada em fins de novembro. A festa de entrega dos troféus aos 37 melhores estabelecimentos

e profissionais de Belo Horizonte reuniu mais de 400 convidados e comemorou a retomada dos negócios do setor gastronômico, depois de dois anos de muita luta, por causa da pandemia da covid-19. Luta ▶

que ainda não acabou, como afirmaram alguns empresários do ramo. O tom mais forte da premiação, no entanto, foram o agradecimento e a sensação do dever cumprido.

Com o auditório cheio, o presidente da CLD, Marcelo de Souza e Silva, parabenizou a iniciativa da revista **Encontro** de promover “essa competição saudável, que é um encontro de amigos”. “É um prazer receber vocês no mais novo e mais moderno auditório de Belo Horizonte, nosso centro de eventos”, disse. O anfitrião da festa também destacou “a criatividade e a inovação neste evento de hoje, isso é o empreendedorismo: valorizar cada um que é um empreendedor. Esta é uma casa de negócios e procuramos a toda hora oferecer esse ambiente favorável aos negócios, e quem melhor que a gastronomia para fazer isso?”

Para Flávio Roscoe, presidente da Fiemg (Federação das Indústrias de Minas Gerais), “o papel da revista **Encontro** não está restrito à gastronomia”. Segundo ele, a revista resgata “a mineiridade, a cultura mineira, os valores mineiros, os empreendedores mineiros e esse é um trabalho extraordinário, porque é um diálogo com a sociedade mineira, valorizando para os mineiros o que Minas faz de melhor para nós. Fica nosso agradecimento e parabéns à toda equipe. O toque humano é que faz a diferença”. Bernardo Avelar, da Del Maipo, acompanhado da mãe, Tânia Avelar, agradeceu a presença de todos e afirmou que “esta é uma parceria muito agradável para nós e que vai durar por muitos e muitos anos”.

Assim como aconteceu em 2021, o maior vencedor da noite foi Rodrigo A. Fonseca, chef-proprietário do Taste-Vin, eleito o Melhor Restaurante de BH – e ainda a Melhor Carta de Vinhos. Ele subiu ao palco do auditório da CDL por três vezes, já que também conquistou o troféu de Melhor Chef. Elegante como de costume, Rodrigo agradeceu os prêmios e elogiou a revista por destacar o trabalho “de cada casa que surge em BH, ano após ano”. O Taste-Vin ainda venceu mais uma categoria, a de Melhor Sommelier, com Denis Marconi.

Renata Andrade, uma das proprietárias do Eddie Fine Burgers, o Melhor Hambúrguer/Sanduíche, enalteceu o fato de a empresa ser mineira e estar no

Rogério Sol/Esp. Encontro



Rodrigo Fonseca com o presidente da Fiemg, Flávio Roscoe: chef do Taste-Vin foi o grande vencedor da premiação neste ano

Pádua de Carvalho/Esp. Encontro



Renata Andrade, do Eddie Fine Burgers, e Flávio Trombino, do Xapuri: Melhor Hambúrguer e Melhor Cozinha Mineira, respectivamente



Anfitrião da festa, o presidente da CDL-BH, Marcelo de Souza e Silva, destacou a criatividade e inovação do evento: "Isso é empreendedorismo!"

Rogério Sol/Esp. Encontro



O vereador Gabriel Azevedo com Carol Azevedo: ele recebeu o prêmio de Novidade do Ano em Diversão pelo Mina Jazz Bar

mercado há 20 anos, data comemorada em 2022, o que faz o prêmio ser ainda mais especial: "Receber este prêmio tem muito valor e nos coloca ainda mais para a frente. Belo Horizonte é muito rica em gastronomia e nos orgulhamos de fazer parte disso". Alexei Vallerini recebeu o troféu de Melhor Choperia por seu Almanaque e contou que são 14 anos de muito trabalho, desde que abriu no Shopping Cidade a primeira das seis casas: "Talvez vocês não saibam, mas estamos há 14 anos no mercado e temos quase 200 colaboradores. A redenção foi quando abrimos o Almanaque no Vila da Serra". Emocionado com a conquista, o empresário disse que ficou tão feliz com o prêmio que "dormiu abraçado na placa", naquela noite inesquecível.

Outro nome que uniu a alegria à emoção na *Encontro Gastrô 2022* foi Theodoro Peluso, chef-proprietário do Anella, Melhor Cantina/Trattoria de BH. Depois de perder, em 2020, o irmão, Paolo Peluso, então chef da casa, ►

Theodoro assumiu a cozinha do Anella e agora se sente gratificado pelo trabalho que vem fazendo. Para ele, que dedicou o prêmio ao irmão, receber “o Oscar da gastronomia mineira”, como define a premiação, é emocionante e desafiador. Também muito emocionado ao falar dos pais, Fany e Moysés, Ari Balabram, da Fany Bombons (Melhor Chocolateria/Doceria), destacou a dedicação e o carinho da família e equipe para alcançar tanto sucesso.

O vereador Gabriel Azevedo, recém-eleito presidente da Câmara Municipal de BH, sócio de Leonardo Paixão no Mina



Fabiano Aguiar e Alexei Vallerini receberam o troféu de Melhor Choperia por seu Almanaque: 14 anos de trabalho e seis endereços em BH

LANCHES E GULOSEIMAS

2022

MELHOR BUFÊ DE FESTA
RULLUS BUFFET

MELHOR CAFETERIA
MOCCA COFFEE & MEALS

MELHOR CHOCOLATERIA/DOCERIA
FANY BOMBONS

MELHOR CONFEITARIA E SALGADOS:
BOCA DO FORNO

MELHOR GELATERIA/SORVETERIA
MI GARBA

MELHOR HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE
EDDIE FINE BURGERS

MELHOR PADARIA
VERDEMAR

MELHOR PÃO DE QUEIJO
VERDEMAR

NOVIDADE DO ANO/ LANCHES E GULOSEIMAS
INTER CAFÉ

DIVERSÃO

2022

MELHOR BALADA
CLUBE CHALEZINHO

MELHOR BAR/BOTEQUIM
DORIVAL BAR & PARRILLA

MELHOR CARTA DE DRINKS
THE HOUSE FOOD & FUN

MELHOR CHOPERIA
ALMANAQUE

NOVIDADE DO ANO/ DIVERSÃO
MINA JAZZ BAR

RESTAURANTES/ BOA MESA

2022

MELHOR BUFÊ SELF-SERVICE
VERDINHO RESTAURANTE

MELHOR CHURRASCARIA
BABY BEEF RAJA

MELHOR COZINHA LIGHT/SALADA
PROJETO SABOR

MELHOR PEIXES/ FRUTOS DO MAR
ALGUIDARES

MELHOR PIZZARIA
OLEGÁRIO PIZZA E FORNERIA

MELHOR RESTAURANTE TRADICIONAL
CASA DOS CONTOS

RESTAURANTES/ SABORES REGIONAIS

2022

MELHOR CANTINA/ TRATTORIA
ANELLA RISTORANTE

MELHOR COZINHA DO MUNDO
VILA ÁRABE

MELHOR COZINHA MINEIRA
XAPURI

MELHOR COZINHA PORTUGUESA
RESTAURANTE DO PORTO

MELHOR JAPONÊS
UDON

OS VENCEDORES DE ENCONTRO GASTRÔ – O MELHOR DE BH 2022



Denise Rache recebeu o prêmio das mãos de Bernardo Avelar, da Del Maipo (com a mãe, Tânia Avelar, e Carol Teixeira): ela foi eleita a Melhor Maître pelo trabalho no D'Artagnan



Bruno Peluso com seu prêmio de Chef Revelação: ele assumiu o lugar do tio, Remo Peluso, que morreu há quase um ano vítima da covid-19, à frente do Província di Salerno

Jazz Bar, a Novidade do Ano em Diversão, agradeceu o “espetáculo” da premiação e fez questão de homenagear “os garçons de toda BH”, que são responsáveis pelo sucesso de um empreendimento como o dele. Ele próprio tem atuado como

garçom e por isso exalta o trabalho desses profissionais. Denise Rache, maitre do D'Artagnan, eleita a melhor em sua categoria, saiu da premiação com mais um troféu, o de Melhor Bistrô para a casa.

Flávio Trombino, do Xapuri, premiado como Melhor Cozinha Mineira, lembrou a mãe, Nelsa Trombino, que por motivo de saúde não está mais à frente da casa, mas faz questão de acompanhar tudo, “passando de mesa em mesa”, mesmo com apenas 5% da visão aos 84 anos. Ele dedicou o prêmio também aos

“colaboradores que estão conosco há cerca de 30 anos. O que temos de mais valiosos são os recursos humanos”, afirmou. O Verdemar levou os prêmios de Melhor Padaria e Pão de Queijo, categorias do grupo Lanches e Guloseimas, que teve como Novidade do Ano o Inter Café, que em menos de um ano já tem 15 lojas em BH. A noite ainda coroou o Olivia Mediterrâneo como Restaurante

Revelação e Bruno Peluso, que substituiu o saudoso Remo Peluso no Província di Salerno, foi eleito o Chef Revelação de 2022. “Assumir a frente da cozinha do Província é uma responsabilidade muito grande”, disse o chef.

A festa de premiação de *Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2022* também foi palco do lançamento da 20ª edição do mais importante anuário gastronômico de Minas Gerais. Com 244 páginas, a revista traz os perfis dos premiados nas 37 categorias, matérias sobre temas desse universo e um guia com mais de 1.200 endereços, entre hamburguerias, bares, gelaterias, cafés, docerias, restaurantes, pizzarias, confeitarias. A premiação teve o apoio da CDL-BH, Verdemar, AutoMaia, Ayla, Macom, Coffee++ e Ambev/Stella Artois. ■





Daniel Libanio e Karine Reis



Ari Balabram e Marcelo de Souza e Silva



Orlando Júnior



Marina Arantes,
Monalisa Drumond e
Marcelo de Souza e Silva



Renata Andrade e Marcelo de Souza e Silva



Edward Soares, Ednay Ruas, Acemildo
Fernandes e Marcelo de Souza e Silva



Roberto Pessoa, Marcelo Grossi e André Ayres



Alberto Freire, Paula Dias, Vanderlei Tomé e Edward Soares



Maria Leonor Roque
e Carol Teixeira



Pamela Andrade e Igor Lopes



Jéssica Paschoal e Flávio Roscoe

A ENTREGA DOS PRÊMIOS

A festa da maior e mais importante premiação enogastronômica de Minas Gerais combinou a descontração dos convidados com a elegância da CDL-BH, perto da Praça da Liberdade, com seus salões Pampulha, Serra do Curral e Praça da Liberdade. Apresentada por André Lamounier, diretor de Encontro, com apoio da jornalista Carol Teixeira, a noite teve ainda discursos emocionados de alguns premiados. Para a entrega das 37 placas, foram convidados especialmente o presidente da Fiemg, Flávio Roscoe, que anunciou os vencedores de Alta Gastronomia. O presidente da CDL, Marcelo de Souza e Silva, fez a entrega dos melhores na categoria Lanches e Guloseimas. Os Melhores Profissionais e Restaurantes de BH foram revelados por Bernardo Avelar, Tânia Avelar, Pablo Roger e Maria Luísa Guimarães, da Del Maipo. Emir Cadar e Christiane Hermont, da Ayla, entregaram os prêmios de Sabores Regionais, enquanto coube a Leonardo Tavares, da Coffee++, apresentar os vencedores de Boa Mesa. E Flávio Maia, da AutoMaia, anunciou os ganhadores de Diversão. Fotos: Pádua de Carvalho e Rogério Sol/Esp. Encontro.



Cláudio Valadares, Rúbia Duarte e Marcelo de Souza e Silva



Lucas Corradi, Caio Corradi, Clarissa Emediato e Flávio Maia



Fabiano Braga



Rodrigo Fonseca, Simone Caldas Mota e Laura Mota



Denise Rache, Ricardo Brescia e Flávio Roscoe



Daniel Nunes, Vitoria Pires, Wellington Costa e Marcelo de Souza e Silva



Claiton Biolchi, Breno Duarte, Adair Jonck e Leonardo Tavares



Emir Cadar, Theodoro Peluso e Christiane Hermont



Elzio Pereira, Bolivar Andrade e Flávio Maia



Rodrigo Gomes



Fabio Moura e Elias Gaby Madi e Carol Teixeira



Emir Cadar e Leonardo Duarte



Deusa Prado



Gabrielle Carvalho e Soraya Hazana



Carol Teixeira, Alceu Lima Neto e Flávio Roscoe



Christiane Hermont, Flávio Trombino e Emir Cadar



Ari Balabram e Ana Luiza Balabram



Daniel Nunes, Vitoria Pires, Chef Aniel e Wellington Costa



Ivana Macedo, Vanderlei Tomé e Juliana Costa



Marco Túlio Lasmar e Patrícia Beaumord



Alfredo Melo, Deusa Prado e Edilson Pedreira



Marco Maestrini e Júnia Quick



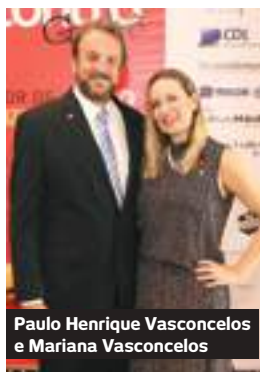
Cintia Mundin e André Giannini



Vitor Hugo Barcelos e Mariana Amaral



Flávia Malvar e Carlos Fernandes



Paulo Henrique Vasconcelos e Mariana Vasconcelos

COMO É FEITA A ELEIÇÃO

Encontro Gastrô é uma realização da revista **Encontro**, em parceria com a Del Maipo. Uma das mais aclamadas publicações com a marca da mais importante e maior revista de Minas Gerais, a premiação chegou à 19ª edição mantendo a proposta de destacar o setor que melhor representa a cultura gastronômica de Minas Gerais. Escolher os melhores entre tantas e tão qualificadas opções não é tarefa fácil. São meses de trabalho intenso, de apuração e checagem, até chegar aos ganhadores. A escolha é feita por meio da votação de 50 jurados – o júri é formado por profissionais liberais, empresários e personalidades que não têm nenhum tipo de relação com qualquer estabelecimento – e dos votos vindos pelo site da revista. Como acontece todo ano, milhares de leitores escolheram *on-line* seus lugares e profissionais preferidos da cidade. Fotos: Pádua de Carvalho e Rogério Sol/Esp. Encontro.



Ediane Perocini, Bernardo Drummond, André Aires e Bruno Gomide



Luiz Henrique Michalick, Gabriel Azevedo e Conceição Baêta



Marimar Pobler, Ana Luiza Xavier, Maria Leonor, Márcia Nunes e Livia Albuquerque



Rômulo Neto, Cleiton Mendes e Wallace Augusto



Olavo Rocha, Renata Machado, Fernanda Faria e Mateus Dani



Vinicius Costa e Christiane Soares



Breno de Castro, Isabella Carneiro,
Pedro Santiago e Vanilda Carneiro



Márcia Nunes, Flávio Roscoe,
Emir Cadar e Júlia Nogueira



Pablo Roger, André Lamounier, Tânia Avelar,
Bernardo Avelar e Maria Luísa Oliveira



Patrícia Luz, Americo Piacenza,
Flávio Trombino e Pedro Braz



Telse Sanglard, Geraldo Horta,
Marina Tavares e Monalisa Drumond



Maria Teresa Lara, Rodrigo Fonseca,
Simone Caldas Mota e Laura Mota



Scheila Corradi, Lucas Corradi, Clarissa
Emediato, Caio Corradi e Daniel Corradi



Theodoro Peluso, Juliana Fantoni Peluso,
Pietro F. Peluso e Theodoro F. Peluso



Leticia Saladiel e
Gabriela Carvalho



Mariana Amaral e
Vitor Magalhães



Gláucio Coutinho, Paula
Vasconcelos e Ágata Utsch



Pamela Andrade, Igor
Andrade e Vitória Pires



Júnior César, Thiago Cardoso,
Marcos Lopes e Bruno Garcia



Renata Machado, Gabriel
Rache e Marina Toledo



Jose Otto Temporão
e Cristiane Temporão



Detalhe do bufê Chef Aniel



Pablo Roger, da Del Maipo



Decoração da Florescer



A festa

DETALHES DA FESTA

A bonita sede da CDL-BH (Câmara de Dirigentes Lojistas) na avenida João Pinheiro foi o palco da premiação da *Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2022*. Os elegantes salões e o moderno auditório receberam os convidados do evento. A decoração com belos arranjos de flores e muito bom gosto ficou a cargo da Florescer. A música do grupo Nolli Brothers deu o tom animado e chique ao evento. O bufê foi assinado por Chef Aniel, com pratos quentes, petiscos e doces de dar água na boca. Vinhos tintos, brancos e rosés da Del Maipo, cerveja Stella Artois, drinques supercriativos do The House Food & Fun e água Ayla completaram a noite com perfeição. Para a despedida, o cafezinho do Coffee++. Fotos: Pádua Carvalho e Rogério Sol/Esp. Encontro.



AutoMaia



Verdemar



O auditório da CDL-BH



Estande da CDL



Christiane Hermont, da Ayla



Mesa de antepastos



Mesa de antepastos



Drinques do The House Food & Fun



Nolli Brothers



Bufê Chef Aniel



Coffee ++



Cerveja Stella Artois



Cerimonial: Executiva Eventos

REALIZAÇÃO:



APOIO:



PARA COMEÇAR COM O PÉ DIREITO

Segundo a tradição – e a superstição -, na ceia de réveillon alguns alimentos são fundamentais para atrair sorte. Conversamos com cinco chefs e um sommelier para falar sobre esses ingredientes

▀ CAROLINA DAHER

A roupa precisa ser branca se o desejo para o próximo ano é de paz. Para ter pai-xão, basta escolher um acessório vermelho. Dourado atrai riqueza. Vale também pular sete ondas ou, ainda, romper o ano com o pé direito. O momento da virada é

marcado por muitas e muitas tradições. Para quem acredita, essas atitudes ajudam a reunir energia para iniciar um novo ciclo. Cada lugar ao redor do mundo tem suas superstições. No Peru e em alguns países da América Latina, por exemplo, à meia-noite as pessoas saem de casa carregando uma mala vazia e dão a volta no quarteirão. Segundo a crença, isso garante muitas viagens e aventuras no futuro. No Canadá, o Mergulho do Urso Polar é para

os fortes. Nos rios congelantes, alguns canadenses mergulham para fazer pedidos e pagar promessas. Os rituais, no entanto, não param por aí. Chegam à mesa. Em uma tradição que vem do século XVII, os japoneses comem macarrão tipo soba, que simboliza longevidade. Já por aqui, no Brasil, não é qualquer alimento que pode entrar na ceia. Aves? Nem pensar! Frango ou peru não podem nem dar as caras, já que ciscam para trás, o que indica atraso de vida.

Veja alguns pratos e ingredientes que fazem parte do jantar de réveillon dos brasileiros. Independentemente do preparo, cada um deles é carregado de um tempero especial: esperança de um ano muito melhor.

Freepik

ROMÃ E UVA, AS FRUTAS

Frutas simbolizam fertilidade e prosperidade, além de florescimento e abundância. A simpatia da romã é uma das mais famosas do ano novo e está associada ao Dia dos Reis (comemorado em 6 de janeiro). Segundo a tradição, recomenda-se guardar três sementes e guardá-las na carteira para garantir fortuna no próximo ano. Já a uva é um dos maiores símbolos do ano novo. Acredita-se que esse alimento traz paz e prosperidade. Entre os rituais mais comuns, está o de comer 12 uvas, uma para cada mês do ano que se inicia, e guardar os caroços na carteira. A chef **Agnes Farkasvolgyi** une as duas frutas em um só preparo. “Congelo as sementes de romã e as uvas e sirvo dentro da taça de champanhe. Acho mais interessante usar esses ícones de sorte assim, do que necessariamente na comida”, diz.



Divulgação



Freepik

Weber Padua/divulgação

LENTILHA

Quando cozida, a lentilha cresce. Por isso, dizem, traz fartura. Outra justificativa é que por ser arredondado, o grão lembra o formato de moedas, o que atrai riqueza. Vindo de uma família de origem libanesa, o chef **Felipe Rameh** come lentilhas pelo menos duas vezes na semana. Recentemente, durante uma pesquisa, descobriu uma marca que tem seis tipos diferentes da leguminosa, incluindo aí negra-beluga, rica em fibras e proteínas. “Acredito que a busca por alimentos livres de agrotóxicos e que sabemos de sua origem, é o que mais dá sorte. O alimento traz toda uma história energética desde o momento que é plantado”, diz. Por ser tão versátil, a lentilha pode ser preparada de diversas formas. Felipe dá a dica de apresentá-la em forma de salada. “É um momento em que se usa muita comida importada. Então, ter uma salada de lentilhas com folhas e legumes frescos faz com que a ceia esteja alinhada ao nosso clima tropical.” ▶



Paulo Márcio



ESPUMANTE

A tradição de beber espumante vem desde o século XIX e está ligada às religiões cristãs, que veem na uva um símbolo de sabedoria e vida. Além disso, após a Revolução Francesa, a bebida passou a ser introduzida em outros rituais festivos além do réveillon, como batizados e casamentos. “Estourar champanhe” virou uma forma de celebrar a alegria e abundância do momento e abençoar a ocasião. “Champagne é o vinho das celebrações, da alegria, das inaugurações, dos começos e recomeços”, diz o sommelier **Denis Marconi**. “As borbulhas de champanhe nos últimos séculos têm feito parte da arte de bem viver e são um dos principais símbolos de sofisticação, elegância e bom gosto”, completa. Além de tudo, são excelentes para harmonizar com pratos típicos da ceia com frutas frescas como cereja e castanhas. Para ter uma grande noite, o especialista indica dois espumantes: o italiano Camilucci Franciacorta brut e o mineiro Luiz Porto brut.



Freepik

PEIXE

Por ser um animal que se movimenta apenas para a frente, o peixe representa o progresso que se deseja alcançar no ano que está iniciando. Além disso, é um dos principais símbolos relacionados a Jesus Cristo. Para os cristãos, esse foi o alimento que ele multiplicou, e por isso, traz sorte e fertilidade. Come-se peixe, portanto, para pedir proteção sagrada durante os novos meses que se aproximam. E já que por aqui o réveillon acontece em pleno verão, é um ingrediente leve e suave para a ceia. A chef baiana **Deusa Prado** não dispensa o seu uso durante o jantar da virada. “A minha dica é preparar um peixe inteiro no forno. Assim, você consegue cozinhar durante o dia sem precisar ficar na cozinha no momento da festa”, diz. A chef costuma usar robalo e talhar a parte de cima, colocando batatas para recheá-lo. “Fica incrível e não dá trabalho”.



PixaBay



Pádua de Carvalho



PORCO

Em alguns países como Espanha, Áustria, Cuba e Portugal, o porco simboliza progresso, por nunca se mover para trás e empurrar o focinho para frente quando está em busca de comida. Cortes suínos como o pernil costumam ser o ingrediente principal da mesa nas ceias do brasileiro por atrair sorte no ano novo. Segundo a lenda, essa superstição nasceu na China, onde acredita-se que o animal atrai prosperidade por inspecionar tudo que vem pela frente. Além disso, a figura de um leitão inteiro em cima da mesa, por si só, já traz a ideia de abundância. O chef português **Cristóvão Laruca** concorda plenamente. Para ele, o leitão assado é uma excelente opção para a noite de réveillon. “É um prato para compartilhar e ideal para uma festa em que estamos cercados de familiares e amigos”, diz.



FOLHAS DE LOURO

Não é por acaso que existe a expressão “colher os louros da vitória”. É uma frase que faz referência aos prêmios que eram dados aos atletas nas primeiras edições das Olimpíadas na Grécia Antiga. No lugar das medalhas, o vencedor era agraciado com uma coroa de louros. Talvez venha daí a ideia de que guardar uma folha de louro na carteira logo no primeiro dia do ano atraia fortuna e vitórias. Dizem que é preciso escrever seu nome e fazer um pedido quando estiver realizando o ritual. Muito usado na gastronomia, o louro é uma erva aromática que ajuda a combater radicais livres, além de ser antifúngico e antibactericida. O chef **Edson Puíati** é um que não abre mão de ter um louro na virada do ano. “Trabalhei durante 28 anos no Hotel Grogotó, em Barbacena. Logo na entrada tinha um pé de louro e lembro que todos os cozinheiros esperavam dar meia-noite para ir buscar a sua folhinha. Tenho uma coleção.” ■



Joeci Henriques e Milena Resende



Mariana Norberto e Cassia Santos



Christiane Lima, Solange Silva e Gleiciane Pereira



Mathias Merino, Valentina e Juana Merino

CORRIDA E DIVERSÃO NA LAGOA SECA

As corredoras voltaram com tudo mesmo. Pela segunda vez este ano, a corrida Encontro Delas - Circuito Unimed-BH animou a região da Lagoa Seca, no Belvedere. A 22ª edição da prova mais charmosa de BH reuniu milhares de pessoas nos dias 5 e 6 de novembro. No sábado, o tradicional Day Care contou com várias atividades, como ioga, aula de dança e circuito, além de espaços com muitas brincadeiras para a criança. Nesse dia, as atletas retiraram o charmoso kit, composto por uma bag, uma camiseta e diversos mimos. Já no domingo, as corredoras saíram em busca das medalhas. No percurso de 5 quilômetros, a grande vencedora foi Fidelelde Xavier, seguida por Dayana Prates e Joicy dos Santos. A campeã dos 10 quilômetros foi Larissa Quintão, seguida por Camilla Leite e Thanise Natali. Fotos: Pádua de Carvalho.



Atletas da Corrida Encontro Delas



Cássia Santos,
Cristiano
Norberto e
Mariana Santos
Norberto



Erica Pinto, Carolina Luz, Renata Lopes e Gleicy Dias



Karina Rosa e Adrienne Paiva



Priscila Gottschall, Debora
Silva e Adrielly Marques



Patricia Ferreira, Renata Campos e Juliana Vieira



Jessiquinha Costa e Tati Cruz



Karen Zeferino, Camila Guimaraes e Vilene Alves



Agata Utsch, Valeria Castilho e Verusca Lages



Gabriela Brasil, Fernanda Ferreira,
Felipa Fevereiro e Dora Borges



Camilla Leite, Larissa Quintão e Thanise Natal



Dayana Almeida Soares Prates, Marco Túlio Cabral, Fidelande
Xavier Oliveira, Joicy Mare dos Santos e Lilian Menezes

SOCIEDADE



Debora Silva



Karen Zeferino, Jessica
Amanda e Alessandra Barbosa



Sol Rodrigues



Vitoria Oliveira, Cleide Aguiar, Alexandra dos
Santos, Erica Cristina e Karina Magalhaes



Renata Vilela, Roseana Dias, Renata Paulino e Mayra Stradioto



Espaço OFFEN



Joicy Mare dos Santos
e Patricia Ferreira



Juliana Gomes, Vanessa
Colini e Adriana Birchal



Clarissa Emediato, Caio Corradi,
Lucas Lazarini e Scheila Corradi



Milton Jacques e Eliane Lamounier



Leonardo Leão, Agata Utsch e Fabiana Freitas



Isabela Lemos, Fernanda Rochele, Julia Rodrigues, Rafaela Normandia, Malu Arruda e Jessica Veloso



Mariana Duarte, Barbara Olimpia, Barbara Ribeiro



Juliana Gomes e Ana Frade



Renata Neves e Helena Neves



Rigleia Carvalho, Laila Soares, Mirta Lobato



Meire Dayrell, Adriano Sampaio, Sergio Frade, Denise Frade e Miriam Dayrell



Eliane Simões e Amanda Simões



Camila Graciano, Gabriela Bacelar, Ligiane Magalhaes, Thais Mello, Luara Grillo, Cassia Marquesi e Emiliana Braga



Patricia Jarjour, Meire Dayrell, Claudia Bernardes e Myriam Dayrell



Marcia Oliveira, Fernanda Vioti, Leila Alves Souza, Dedé Martins e Dita Silva

Patrocínio:



OFFEN

Apoio:



Promoção:



Realização:



encontro



Michele Grossi, Isabella Sanglard, Mary Luttz, Tatiana Carnuso e Alexandra Leilak



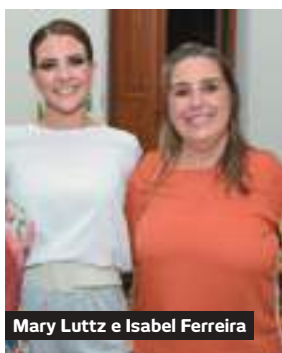
Aline Leal, Mary Luttz e Isabela Tibo



Livia Alves Paulino Rosa, Mary Luttz e Bruno Bianchini



Ana Maria Diniz Bueno, Mary Luttz, Vera Lúcia Diniz e Hilda Diniz



Mary Luttz e Isabel Ferreira



Débora Carvalho, Mary Luttz e Maria Angélica Macedo

LUTTZ DE CARA NOVA

A loja on-line de acessórios femininos Luttz, criada há um ano e meio, reuniu algumas de suas principais clientes para o lançamento de sua nova identidade visual. A proprietária Mary Luttz aproveitou também para apresentar a coleção de verão, Renova. Além de anéis, brincos, colares e pulseiras coloridas, com a cara da estação, a marca tem ainda peças atemporais, inclusive em prata 925. Fotos: Caio Leme.



Jacqueline Maria de Sousa Pereira, Jaqueline Nunes, Graciele Araújo, Maria Alice Assis Fernandes e Amanda Luz



Maria Alice Assis Fernandes, Mary Luttz e Fernanda Soares



Mary Luttz, Bárbara Bianchini e Rafael Bianchini



Bruna Villa B, Mary Luttz, Aline Leal, Sara Vilaça, Sara de Oliveira Rocha



Celso Augusto Dilly e Erica Drumond



Sergio Frade, Denise Frade, Humberto Vidigal e Milton Pereira



Sueli Guerra, Antonio Claret Guerra e João Euclides Salgado



Camila Caldeira, Andressa Carina e Anderson Mendes



Leo Burgues, Karla Delfim, Roberta Mara, Jessica Nolasco e Erica Drumond

26 ANOS DO OURO MINAS

O tradicional Ouro Minas comemorou 26 anos de olhos voltados para o futuro. A empresária Érica Drumond recebeu convidados para um coquetel e apresentou novidades frutos da parceria com a Wyndham Hotel & Resorts, maior empresa de franquias de hotéis do mundo. Agora sob a bandeira Dolce by Wyndham, o Ouro Minas é o primeiro hotel do Brasil a ter o conceito de "resort urbano". Entre as melhorias estão a academia 24 horas com espaço triplicado e um novo salão de videogames de última geração. Mas Érica promete não parar por aí. Fotos: Pádua de Carvalho.



Bairon Drumond, Hudson Mendonça e Eugenio Oliveira



Bruno Cirino, Tiago Martins, Leticia Lima e Magnus Piacenza



Karla Delfim, André Avila, Jessica Nolasco e Bruna Avila



Rony Xavier, Maria Melo, Jaina Barcelos e Alexandre Barcelos



Jane Souza, Erik Meira, Geraldo Rodrigues e Edmar Luis



ppimenta@revistaencontro.com.br

O casamento da minha leitora

Sempre conto que vivenciei uma grande diferença entre o lançamento do meu primeiro romance e o segundo. No de “Fazendo Meu Filme 1” compareceram apenas familiares e amigos. Mas quando lancei o segundo da série, para a minha surpresa, a livraria estava repleta de adolescentes, que tinham lido o primeiro livro e estavam ansiosos pela continuação.

Fiquei tão feliz por um ter um público “de verdade”, pessoas que estavam ali por terem gostado da minha história e não apenas por terem um laço afetivo comigo, que aqueles primeiros leitores me marcaram de uma forma especial. Alguns até hoje me acompanham, 13 anos após aquele segundo lançamento – e eu ainda lembro o nome de vários deles. E tem também aqueles que eram bem assíduos, que se tornaram ainda mais próximos e até hoje mantenho contato. Eu me orgulho de tê-los visto crescer. E esse é o caso da Duda. Minha leitora que vai se casar.

Ela aparece no vídeo do lançamento que citei, junto com seu irmão. Eles tinham por volta dos 12, 13 anos, e lembro que estavam tão empolgados que, ao conversar com os dois, eu me senti também no início da adolescência. Lembro que eles me escreveram sobre o novo livro e também de terem ido a outros lançamentos.

Até que a Duda começou a namorar, lá pelos 16 anos. Na época, eu estava começando a escrever a 2ª temporada de “Minha Vida Fora de Série”. Na minha história, Priscila, a personagem principal, também tem essa idade e namora. Como o namoro dos adolescentes de hoje é bem diferente dos da época em que eu tinha essa idade, comecei a fazer pesquisa para entender um pouco como andava o ritmo do romance entre essa faixa etária. E a Duda foi uma das primeiras que procurei pedindo socorro para me ajudar nisso, no que ela me atendeu prontamente. Se abriu, contou do namoro das amigas, das conhecidas, e, especialmente, do dela.

De lá para cá, muitos anos se passaram e eu continuei acompanhando a vida dela e do irmão pelas redes sociais. De vez em quando um deles me escreve, mas quando se é adulto, os dias passam sem que a gente perceba direito, quando se vê já se foi uma década... E foi por isso que me assustei quando a Duda anunciou que tinha ficado noiva. Noiva?! Aquela menininha? Quanto tempo eu havia dormido?

Apesar da surpresa, lembro que amei a notícia. Minha leitora estava noiva do namoradinho da escola, vivendo uma história parecida com as que eu escrevo, mas que todo mundo acha que só existe no papel. E, exatamente por isso, fiquei tão feliz. Gosto de pensar que meus livros trouxeram um pouco de esperança no amor para essa geração, que andava tão descrente e se contentando com romances descartáveis. Gosto de imaginar que, ainda que inconscientemente, meus personagens influenciaram um pouco a personalidade desses (agora) jovens adultos que cresceram lendo minhas narrativas e que também sonham em ter uma vida cor de rosa.

Só gostaria de ter uma máquina do tempo, para contar para aquela menininha de 13 anos do meu lançamento, que dizia que não conse-

“Como dizia uma das minhas personagens: Nenhum filme é melhor do que a própria vida!”. Tenho certeza de que a Duda já percebeu isso. E é por essa razão que eu desejo para ela um casamento ainda mais lindo do que o dos livros”

guia desgrudar das páginas e que havia virado a noite lendo, que a vida dela também ia ser fora de série... E que agora sou eu que ando acompanhando intensamente tudo que ela posta sobre os preparativos de seu casamento e que vibro como se ela fosse uma das minhas personagens. Mas ela é mais do que isso. É uma garota real. Que me mostra todos os dias que romances de conto de fadas também acontecem na realidade.

E é por isso que fiz questão de escrever esse texto, para mostrar para as minhas outras leitoras, tão românticas quanto eu, que o amor não é apenas invenção, não acontece só nas minhas histórias. Como dizia uma das minhas personagens: “Nenhum filme é melhor do que a própria vida!”. Tenho certeza de que a Duda já percebeu isso. E é por essa razão que eu desejo para ela um casamento ainda mais lindo do que o dos livros. Eu sei que ela vai ter. Ela já está vivendo feliz para sempre... ■

Paula Pimenta é escritora



TEM ASSEMBLEIA NA

SEGU RANÇA

PARA VOCÊ
SEGUIR EM PAZ.



**Onde tem você, tem o trabalho
da Assembleia Legislativa.**

Quando a **Assembleia** fiscaliza, o dinheiro público é mais bem usado e faz a diferença na vida dos mineiros.



almg.gov.br/fiscaliza

Acesse e veja o que a Assembleia fez e faz.



**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA**
DE MINAS GERAIS

Poder e voz do cidadão





PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

36 ANOS
DE EXCELÊNCIA
NO ATENDIMENTO
AO PACIENTE.



Responsável Técnico: Dra. Elika Correa Vaz de Sá - CRM/MG - 28.946



@biocor_instituto



@biocor_instituto

www.biocor.com.br
(31) 3289 5000

O Biocor Instituto é um hospital geral e um centro de excelência em ensino, pesquisa, desenvolvimento técnico-científico com procedimentos inovadores. Suas modernas instalações físicas, uma gestão competente, constantes investimentos tecnológicos, pessoal habilitado e um consistente sistema integrado de informação, proporcionam um ambiente adequado ao exercício da medicina. Destaca-se pela sensibilidade e carinho no acolhimento aos pacientes e familiares.

Sendo uma Instituição de referência em alta complexidade, reconhecida e certificada nacional e internacionalmente. Certificações DNV, tais como NIAHO, ISO 9.0001, 14.001, 31.000, 45.001, ONA III, dentre outras.



Biocor
INSTITUTO

REDE *D'OR*

Alameda Oscar Niemeyer, 217 - Vila da Serra - Nova Lima - Minas Gerais