

ENTREVISTA | NOVA PRESIDENTE DO SERVAS
FALA DA IMPORTÂNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

**ESPECIAL
BAIRROS**
*Savassi e
Funcionários*
PÁG. 63

Ano XX | Nº 257 | www.revistaencontro.com.br

encontro^{BH}

Cássio Bambirra, da One;
Hermann Diniz, da Impacto;
Rodrigo Dias, da Butiá (em pé);
Marco Antonio Isidoro,
da Faros Private; e Marcelo
Mattos, do Inter (sentados):
orientações para não
errar nesse período
de incertezas



DICAS PARA CUIDAR BEM DO SEU DINHEIRO

Novo governo, guerra na Ucrânia, juros altos, retração do mercado chinês... Com tantas variáveis em jogo, perguntamos a cinco especialistas quais as indicações para proteger seus investimentos

ALTÍSSIMO LUXO

LAZER EXCEPCIONAL

ESTILO RESORT



SAIBA MAIS

(31) 4009-7007

SOULCAPARAO.COM.BR

RUA PERNAMBUCO, 909 - SAVASSI

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação registrada sob o R.6 da matrícula 3.756 do Cartório do 9º Ofício de Registro de Imóveis de BH/MG.

S O U L

S A V A S S I

CAPRÃO

premium

**Eternize os momentos
especiais da vida com
uma boa taça de vinho.**



**Del
Maipo**
Wines and Gourmet

**Os melhores rótulos para os
amantes de vinhos exclusivos.**

A Del Maipo construiu um novo paladar
para o brasileiro que prefere
saborear a melhor bebida.

Renomados vinhos franceses com elegância e delicadeza características.

O **Cuvée Sidoine Blanc** vem da região de Méditerranée e apresenta aromas sedutores, com toques de flores brancas, damasco e pêsego. No paladar é bem equilibrado e harmônico, perfeito para harmonizar com peixes e outros frutos do mar.



O **Cuvée Sidoine Rosé** encanta com sua coloração rosa claro! Diretamente de Méditerranée, é caracterizado por seus aromas de pêsego, morango e notas florais. No paladar é longo, com rico sabor e nitidez perfeita. É muito bem harmonizado com pescados, mariscos e carnes leves.

A IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES VENDE

BELÍSSIMA CASA

CONSTRUÍDA EM UM
TERRENO DE 3781 M²
NO CONDOMÍNIO
BOSQUE DA RIBEIRA.

Aponte sua câmera e saiba
mais sobre este imóvel.



CASA LINEAR | RODEADA PELA NATUREZA E RIACHO | VISTA PARA A MATA
PROJETO LUMINOTÉCNICO | GARAGEM PARA 10 CARROS

@somansoes

/SóMansõesImobiliária

www.somansoes.com.br



Av Luiz Paulo Franco, 603
9º andar | Belvedere

FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009

IMOBILIÁRIA

SÓ MANSÕES

#JUNTOS
—— *para*
FLORESCER
sempre ——



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

**FLO
RES
CER**

- 20 ENTREVISTA**
Nova presidente do Servas, Christiana Renault fala sobre voluntariado
- 26 CARNAVAL**
Os recordes da festa do Momo na capital mineira
- 28 DEZ PERGUNTAS PARA...**
...o presidente da Fundação de Arte de Ouro Preto (Faop), Jefferson da Fonseca
- 34 CULTURA**
Artista Marina Amaral traz figuras conhecidas e comuns da história para o mundo a cores

- 38 VEÍCULOS**
Os planos ambiciosos do conglomerado chinês GWM – Great Wall Motors para o país
- 44 CAPA**
Especialistas dão dicas de como cuidar de seu dinheiro neste momento de incertezas
- 58 GASTRÔ**
Sede da plataforma Fartura ocupa casarão de 1936 em Lourdes
- 96 SOCIEDADE**
Nova diretoria do Sebrae toma posse

COLUNAS

- 32 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO**
Appian Capital Brazil expande exportação
- 36 PET**
Prevenção e combate à leishmaniose
- 52 NUTRIÇÃO**
Para quem está atrás de comida de verdade
- 54 NA MESA**
Novo empreendimento do grupo Chalezinho

João Paulo Gagliardi/divulgação

26

UM NOVO JEITO DE
VIVER A HISTÓRIA
DE BH. E A SUA TAMBÉM.



2 OU 3 SUÍTES

2 VAGAS LAZER COMPLETO

VISITE O DECORADO:
Rua Alagoas, 191 - Funcionários

Um dos melhores endereços de Belo Horizonte merece um empreendimento à altura. Por isso, o History vai além e se transforma em um marco para a cidade e para a sua vida. Um lugar para celebrar o passado e construir novas histórias.

Localizado em frente à Igreja da Boa Viagem, um dos mais belos cartões-postais de BH, esse empreendimento único e exclusivo combina sofisticados apartamentos de 2 ou 3 suítes com um lazer diferenciado. E, além de tudo isso, vai presentear toda a cidade com a Praça Memorial. Mais de 2.700 m² de gentileza urbana para o bairro.

Perspectiva ilustrativa das piscinas adulto e infantil com deck molhado

Perspectiva ilustrativa da Fachada da Torre Residencial.



Leia o QR code
e assista um vídeo

VENDAS:

Luiz Renato
Imóveis

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS:

canopus

historyfuncionarios.com.br

construtoracanopus

canopus.com.br

BOA VIAGEM EMPREENDIMENTO IMOBILIÁRIO SPE LTDA. CNPJ:34.757.085/0001-79. Rua Maria Luiza Santiago, 200-Sala 2301-B-Santa Lúcia-Belo Horizonte-MG-CEP: 30360-740. Arquiteta responsável: Dávila Arquitetura e Engenharia CAU 9063-B. Registro do Memorial de Incorporação sob o número 84.271 em 12/08/2021 no Cartório do Segundo Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte. Todas as imagens e perspectivas deste material são meramente ilustrativas. As tonalidades de cores e texturas podem sofrer alteração. Materiais, acabamentos, revestimentos e infraestrutura para automação e ar-condicionado serão entregues conforme memorial descritivo. Os móveis e utensílios, bem como a automação, não integram o imóvel. Medidas dos apartamentos são de eixo a eixo das paredes. Áreas comuns entregues equipadas e decoradas conforme memorial descritivo. A vegetação exposta é meramente ilustrativa, apresenta o porte adulto de referência e será entregue de acordo com o projeto paisagístico. Demais informações estão disponíveis no plantão de vendas. Vendas: Canopus Vendas-Rua Maria Luiza Santiago, 200-Sala 2301-B-Santa Lúcia-Belo Horizonte-MG-CEP: 30360-740-CRECI: PJ0639; LR Imóveis: Razão social: LR Imóveis LTDA. CNPJ: 36.361.774/0001-95. Rua dos Inconfidentes, 1065/Loja1-Funcionários-Belo Horizonte-MG-CEP: 30130-150-CRECI: PJ6397 e Pitchon Imóveis: Razão social: Pitchon Imóveis Ltda. CNPJ: 23.594.608/0001-34. Rua Antônio de Albuquerque, 330-10º andar-Savassi-Belo Horizonte-MG-CEP 30112-010-CRECI: 5171. Material sujeito a alteração sem aviso prévio.

ARTIGOS

- 18** **ÂNGELA BOTELHO**
A importância da inclusão na OAB-MG
- 24** **PATRICIA DE CASTRO VÉRAS**
iFood na mira do Cade
- 30** **LOUIS BURLAMAQUI**
Saúde mental em um mundo doente
- 56** **RODRIGO A. FONSECA**
Cooperativas vinícolas europeias
- 98** **PAULA PIMENTA**
Assalto

ESPECIAL BAIRROS

Savassi e Funcionários

- 66** **HISTÓRIA**
Antiga área destinada a funcionários públicos transferidos para a nova capital já recebeu o Pirulito da Praça Sete
- 72** **MERCADO IMOBILIÁRIO**
Lançamentos de alto padrão movimentam região
- 80** **GASTRÔ**
Novos bares e restaurantes para quem gosta de bater perna
- 88** **SERVIÇOS**
Livrarias de rua resistem com atendimento personalizado
- 94** **PET**
Estabelecimentos para curtir com seu animal de estimação



66

TRANSPARÊNCIA NO DNA

Empresa mineira faz gestão de recursos financeiros com proximidade, comprometimento e alinhamento com o investidor

Desde 1999, a empresa mineira Impacto Investimentos contribui para que pessoas consigam aplicar seu dinheiro com eficiência e sem dor de cabeça. A organização, idealizada pelos economistas Izabella Assi Lima e Pedro Hermann Diniz, atua de forma independente fazendo a gestão profissional de recursos de terceiros com foco em gestão de patrimônios e fundos de investimentos.

"Nosso principal diferencial é o foco na geração de valor aos nossos investidores, que vai além da rentabilidade financeira!", afirma Izabella. A transparência norteia o trabalho da companhia desde a sua criação. "Começamos a fazer investimentos para amigos que nos pediam ajuda", conta a sócia-fundadora. "A partir disso, surgiu a empresa que hoje atua em todo o Brasil." O

crescimento não impediu que a companhia continuasse atuando de forma personalizada e atendendo ao perfil de cada um. "Estamos sempre próximos de nossos investidores e somos 100% transparentes com nossa filosofia de investimento", conta.

A empresa é certificada pela CVM (Comissão de Valores Mobiliários) e tem hoje aproximadamente 300 clientes, administrando em torno de 500 milhões de reais. Os resultados retratam o sucesso da empresa. "Nosso fundo de ações acumula uma alta bem superior ao Ibovespa", diz Izabella. O fundo Impacto Valuation FIA é um exemplo. A rentabilidade acumulada do fundo desde a sua criação em setembro de 2006 é de 492,51% contra um retorno do Ibovespa no mesmo período de 187,88%.

Os números refletem a análise criteriosa das oportunidades de mercado. "Procuramos sempre avaliar e minimizar os riscos envolvidos com o objetivo de alcançar retornos consistentes no médio e longo prazo", afirma a idealizadora. Os recursos pessoais dos sócios estão investidos nos mesmos produtos dos investidores, provando total comprometimento com eles.



Divulgação

A sócia-fundadora Izabella Assi Meira Lima: "Procuramos sempre avaliar e minimizar os riscos envolvidos com o objetivo de alcançar retornos consistentes no médio e longo prazo"



DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Fábio Doyle

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 / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO
Editora Encontro

IMPRESSÃO
Coan

DISTRIBUIÇÃO
Encontro Log

PARA ASSINAR
assinatura@revistaencontro.com.br

PARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR
redacao@revistaencontro.com.br

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

Olhar apurado que fará falta

Desde o início de sua carreira, o jornalista Pedro Lobato especializou-se em uma área que está no dia a dia de todos nós: a economia. Nascido em Piumhi, no interior do estado, ele cursou comunicação social na UFMG e teve sua primeira experiência em redação no Diário do Comércio, de Belo Horizonte. Trabalhou depois em Veja, O Globo e Exame até ser contratado pela Gazeta Mercantil, em 1976. Lá ficou 17 anos e foi correspondente, diretor regional e chefe de redação da edição nacional na sucursal de BH. Passou pelo setor público e em 2003 foi contratado pelo Estado de Minas, onde esteve até 2016 – algum tempo depois, voltou a assinar um artigo no jornal. Desde 2017, era titular de uma muito lida e comentada coluna aqui na **Encontro**. Digo era porque a partir desta edição nossos leitores serão privados de suas acuradas análises não só de economia, mas de finanças, administração e negócios.

Aos 75 anos – 53 de profissão –, Pedro resolveu que é hora de se aposentar definitivamente do jornalismo. “Tenho uma pilha de livros para ler e que não diminui porque eu ainda mantinha algumas obrigações profissionais”, diz. Casado com Júnia há 47 anos, ele promete se dedicar não só a diminuir essa pilha, mas também a outras boas coisas da vida, como passear sem motivo pelas ruas da capital mineira e ouvir música clássica – em especial Beethoven, seu compositor favorito. Quer se dedicar, também, ao estudo de filosofia, a começar pelos pensadores gregos.

Em seu primeiro artigo nestas páginas, Pedro falou sobre “boas notícias na economia brasileira”, mas ressaltou a necessidade da aprovação de medidas austeras para que o país saísse da encruzilhada em que se encontrava. Passaram-se seis anos e boa parte dessas medidas não saíram do papel. Em seu último texto, publicado na edição passada, ele tratou de uma ótima notícia para os viajantes: o aumento do limite de dinheiro vivo que os brasileiros podem levar para o exterior, que passou de 10 mil reais para 10 mil dólares. Considerando o câmbio do fechamento desta edição, um aumento de 5 vezes. “Sempre tive muito claro quem é o leitor da **Encontro** e de que precisava falar de temas que interessavam a ele”, conta Pedro. E ele fez isso com maestria, em cerca de 70 artigos publicados aqui. Esse olhar apurado fará falta. Mas, nossas portas e nossas páginas estarão sempre abertas se bater uma saudade de falar com nossos leitores. ■

Inácio Costa



O jornalista Pedro Lobato: “Tenho uma pilha de livros para ler e que não diminui porque eu ainda mantinha algumas obrigações profissionais”

O SORRISO COMO CARRO-CHEFE

Caio Leme Fotografia

Conceito criado pelo cirurgião-dentista André Pataro, do Studio ONI, coloca o indivíduo como protagonista do seu tratamento dentário, levando em consideração suas necessidades pessoais e profissionais – e sem limites para sorrir!

Entender as necessidades individuais dos clientes e oferecer um tratamento personalizado, para que eles alcancem a sua melhor performance, é a proposta do Studio ONI, em Belo Horizonte. Comandada pelo mestre, doutor/PhD e professor de Odontologia André Pataro, a clínica aplica em seus serviços um conceito próprio de atendimento que traduz a filosofia profissional do idealizador do espaço: a "Onidontia".

Foi esse trabalho que Pataro e sua equipe desenvolveram com o empresário Áureo Eustáquio Brandão, de 51 anos, um dos sócios da Avantgarde, loja multimarcas de veículos premium. De acordo com o profissional, o cliente chegou ao Studio ONI em busca de soluções para situações comuns na idade dele, mas acabou sendo apresentado a uma nova Odontologia, capaz de proporcionar resultados coerentes com seu estilo de vida. "Ele chegou com uma necessidade e deparou-se com a resolução de um desejo que nem imaginava que poderia ser realizado", relembra o cirurgião-dentista.

Áureo não apenas confirma como revela que, depois da experiência que teve com os profissionais do Studio, levou a esposa e o filho para serem acompanhados lá também. Atuante no segmento de venda de automó-



O empresário Áureo Eustáquio Brandão, sócio da Avantgarde, e o cirurgião-dentista André Pataro: experiência clínica diferenciada proporciona tratamentos eficazes e efetivos

veis, para ele um sorriso saudável e condizente com o estilo de vida é fundamental. "A nossa expressão facial diz tudo no primeiro contato com os clientes e com as pessoas, de modo geral. É como afirma aquele ditado: 'a primeira impressão é a que fica'. A princípio, procurei o Studio ONI para cuidar da saúde bucal, mas acabamos abrindo o leque para outros procedimentos que se fazem necessários no nosso cotidiano. O profissionalismo e a competência da equipe são indiscutíveis", diz o empresário. "Criei um relacionamento de amizade com o doutor André e a sua equipe", completa. Pataro justifica a percepção de Áureo: "Nossos clientes têm contato com uma nova Odontologia, o que lhes proporcionam soluções efetivas com alta acabatividade envolvidas em tecnologia de vanguarda. Tão importante quanto, estamos 100% atentos

à geração de experiências positivas e entrega de serviços personalizados a nossos clientes".

Segundo Pataro, o sucesso na vida profissional também pode, e deve, ser refletido em sua imagem, em seu sorriso. O sorriso diz muito sobre um indivíduo. Quando há sincronia entre esses elementos, o resultado tende a provocar mudanças no estilo de vida, na maneira como a pessoa se comunica e na autoconfiança. "É comum vermos uma pessoa que trabalhou a vida inteira, lutou muito, cuidou dos outros e acabou descuidando de si mesma. Um dia, quando se olha no espelho, ela percebe que o sorriso está comprometido e se questiona se é possível recuperá-lo. Nosso foco é justamente oferecer ao cliente o sorriso que ele merece: saudável, funcional e esteticamente elegante e agradável", frisa Pataro.

FALE COM A ENCONTRO

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

MINEIROS DO ANO DE 2022

Mantendo a tradição da Encontro, mais uma vez lançamos a edição Mineiros do Ano. Foram escolhidos 19 nomes que marcaram o ano passado, mas que prometem continuar em alta nos próximos meses

 Pessoas do bem com propósito de fazer um mundo melhor.
Raquel Romanhole (@raquelaromanhe)

 Doutora Filó sempre faz o bem na pediatria e na vida espiritual das pessoas
Martha Stoffella (@marthastoffella)

 Dra. Filó merece todas as homenagens do mundo! Um privilégio ter tido esse ser iluminado como pediatra da minha filha.
Raissa Feres (@raissaferes)

 Incrível a sensibilidade dessa mulher (Anna Cunha)
Fernanda Mutti (@fernandamutti)

 Merecido demais. O Marcelo de Souza e Silva é um empresário nato, de visão. Só ladeira acima. Parabéns, presidente.
Maurício Canguçu (@mauriciocangucu)

ULTRAMARATONISTA MINEIRA BATE DOIS RECORDES MUNDIAIS

A ultramaratonista mineira Fernanda Maciel bateu dois recordes mundiais na Antártida. Ela fez o menor tempo da história na subida do Monte Vision com 4.892 metros. No dia que bateu o recorde fazia 36 graus negativos.

 Que legal. Mas, imagino que ela estava mais agasalhada do que na foto, né? -36°!
Maria da Glória Araripe (@dragloriaararipe)

 Brilha muito! Parabéns!
Flávia Reis (@flaviarfelizadoc)

HOSPITAL VILA DA SERRA REALIZA PROCEDIMENTO INÉDITO

O Hospital Vila da Serra realizou um procedimento cirúrgico inédito em Minas Gerais, chamado de artroplastia reversa de ombro por navegação. Em todo o país, o método só foi realizado cinco vezes. Esse procedimento ajuda a corrigir deformidades graves na articulação, decorrentes de artrose avançada.

 Parabéns!
Maria Helena Dutra (@mariahelenadutraus)

 Sucesso!
Telma Azevedo (@telmaozevedo)

 Parabéns ao Hospital Vila da Serra e ao doutor André Couto Godinho!
Vânia Leonardo (@vanialeonardo)

BARES E RESTAURANTES DE BH ESTÃO SE RENDENDO À CACHAÇA

Apesar do preconceito contra a bebida, ela tem se destacado e sido muito querida nos bares e restaurantes de Belo Horizonte. A cachaça tem feito parte do drinques nos mais diversos estabelecimentos.

 Incrível!
Pedro Resende (@pedroresend1)

 Gosto muito. Bebo pura!
Lucia Neves (@mlucia.neves)

 Viva a cachaça!
Roger Oliveira (@rogeroliver9075)

 Não sou um grande apreciador, mas quando bebo, bebo pura. Acho que vodka, rum e gin combinam mais com os drinques, inclusive os meus.
Felix Matos (@felix_matos)

CHEF PIPOQUEIRA ENSINA MULHERES A EMPREENDER NO RAMO

A mineira e chef pipoqueira Natalia Lage começou a fazer pipoca gourmet depois que engravidou e precisou encontrar uma nova fonte de renda. Acabou tomando gosto pelo ramo, desenvolveu uma técnica de cozinha exclusiva e, hoje, ensina outras mulheres.

 Que história fantástica! Parabéns!
Laurinda Nascimento (@laurinascimento)

 Que história linda!
Camilla Bordon (@camillabordon)

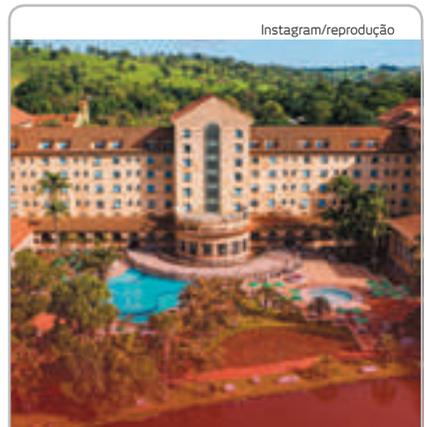
ENTREGA DE JOANINHAS DA PBH É RETOMADA EM BH

No mês de fevereiro, a distribuição de joaninhas pela Prefeitura de Belo Horizonte foi retomada. Os insetos são usados como uma forma natural e alternativa ao uso de agrotóxicos em áreas de cultivo e jardins. Até o fim de 2022, a Biofábrica distribuiu 110 mil insetos à população.

 O projeto é muito bacana!
Maria Alice Mendes @alicearbispo)

 Meus netos adoram joaninhas.
Jacira Lameirinhas (@jaciralameirinhas)

 Eu quero!
Vânia Maria (@vaniamaria)



O Grande Hotel Termas de Araxá era sinônimo de glamour nas décadas de 1940 a 1960. O lugar teve hóspedes icônicos, como Pelé, Didi e Garrincha e toda Seleção Brasileira de 1958. Agora, todo esse charme está de volta sob o comando do Grupo Tauá. O lugar passou por uma reforma que teve um investimento de R\$ 10 milhões.

 Lindo!
Glenia Spinelli (@gleniaspinelli)

 Fantástico! Grupo Tauá sempre arrasando!
Alea Bretas (@abferreira)

 Lindo!
Maria do Carmo Duarte (@mariado.carmodua)

 Sempre gostei do Grande Hotel e para mim sempre será este nome. Já passamos com nossa família vários natais. Uma alegria e muito refinado. Fizemos o casamento de nossa filha na Capelinha do Barreiro e recebemos os convidados nos magníficos salões do hotel com pompa e circunstância. Foi maravilhoso!
Terezinha Boaventura (@terezinha_boaventura)

 /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

O VALOR DA EXPERIÊNCIA

Caio Leme Fotografia

Referência no mercado nacional, a Butiá Investimentos propõe soluções inteligentes, aliadas a tecnologia e qualificação técnica de seu time

O valor da experiência é inegável em qualquer área da vida. No mercado financeiro, a situação não é diferente. Contar com a expertise de quem conhece do assunto evita desgastes e perdas desnecessárias. Fundada em 2015, a Butiá Investimentos é uma gestora independente que já nasceu alicerçada pelo conhecimento do economista Rodrigo Dias – com uma bagagem de mais de vinte anos no mercado financeiro e de capitais – e a prática de Luiz Sebastião Rosa, ex-sócio e fundador das Lojas Imaginarium. O objetivo era oferecer fundos de investimentos de qualidade para investidores com os mais diversos perfis de risco. Sete anos se passaram, período em que a empresa cresceu e agregou profissionais com mais de vinte anos de mercado e passagens em diversas instituições financeiras. “Propomos soluções inteligentes, aliadas a tecnologia e qualificação técnica de nosso time”, diz Rodrigo.

Na Butiá, o foco na gestão de fundos de investimento se divide em duas estratégias: de renda fixa e renda variável, com uma grade que abrange oito produtos, sendo dois de previdência privada. Ao longo dos anos, o bom relacionamento com os distribuidores – também conhecidos como plataformas de investimento – resultou na propagação dos fundos da Butiá em todo o território nacional, somando cerca de 13 mil investidores ativos em sua base de clientes. Com a democratização do setor, mais pessoas passaram a ter acesso aos mais diversos tipos de



Rodrigo Dias (CEO), Viviane Blanco (Relação com Investidores), Marianne Moraes (Gestora de Renda Fixa), e Matheus Almeida (Gestor de Renda Variável): equipe de gestores da Butiá

ativos. “Temos orgulho de fazer parte dessa mudança de comportamento na vida do brasileiro”, diz Rodrigo. “Antigamente, para investir, era preciso ter um patrimônio expressivo.”

Para ele, as plataformas de investimento marcaram uma das grandes inovações no mundo das finanças na última década. “Hoje, para começar a investir nos fundos da Butiá, o cliente precisa de apenas 100 reais.” Essa nova realidade propiciou o crescimento de muitas empresas do setor, entre elas a Butiá. Diversos fundos geridos pela empresa foram destaque entre os melhores do país,

o que rendeu várias premiações e reconhecimento. Tamanho potencial levou à compra, em 2019, de uma fatia da empresa pelo conhecido banco mineiro BS2, que entrou como sócio estratégico fortalecendo ainda mais a marca. Determinada, a empresa que atualmente faz a gestão de cerca de 900 milhões de reais, pretende dobrar esses recursos até 2024. Alinhando uma das suas expertises que é trabalhar com fundos exclusivos, focados em clientes de alta renda, a empresa irá ampliar sua atuação em Multi Family Office, mantendo, é claro, seu DNA de Asset.

Butiá Investimentos

Rua Ministro Orozimbo Nonato, 102 / 601 - Torre B,
Vila da Serra, Nova Lima. (31) 2115-5454.

www.butiainvestimentos.com.br



A importância da inclusão na OAB-MG

A seccional mineira da OAB tem 140 mil advogados inscritos. Desses, mais de 50% são mulheres. Isso mesmo. Somos maioria. É primordial, portanto, que possamos nos sentir representadas em todos os setores da instituição. E esse é um compromisso da atual gestão. Não à toa, nosso objetivo é “inovar, incluir e avançar” e a gestão atual foi a que mais incluiu mulheres em cargos de diretoria e nas comissões.

Neste mês de março, preparamos a campanha “Mulher de Direitos”, com o objetivo de destacar, entre outros temas, a importância da participação feminina nos espaços, seja na política institucional, não só na capital, mas em diversas unidades no interior. Ao longo da história, o crescimento da influência feminina nas instâncias decisórias da sociedade tem se mostrado um diferencial para a obtenção de diversos avanços, ainda que tenhamos de vencer uma boa dose de resistência. Um consenso é que a natureza feminina, muito por causa da possibilidade da maternidade, valoriza o espaço igualitário. As mulheres do século XXI vêm conquistando espaços que eram negados às gerações antigas. Isso precisa e merece ser celebrado.

Não apenas por ocasião do Dia Internacional da Mulher, mas em todo o ano, queremos mostrar à sociedade o papel fundamental da mulher e como a OAB-MG não só abraça essa luta, como também contribui pela equidade de gênero em todos os seus espaços. Das 88 comissões instaladas, 45 têm à frente mulheres advogadas, a exemplo da Comissão da Mulher Advogada, presidida por Nathalia Damasceno. Além de fortalecer a participação feminina na gestão, também foram cumpridos os compromissos de instalação de novas comissões, sendo duas delas voltadas para a temática feminina: a Comissão Especial de Enfrentamento à Violência contra Mulheres, presidida por Isabella Pedersoli e voltada para mulheres advogadas que muitas vezes passam por situações de desrespeito e discriminação; e a Comissão Especial de Enfrentamento à Violência Doméstica, presidida por Isabel Araújo Rodrigues, voltada para a atuação da advocacia que milita em questões que envolvem violência doméstica e também para a mulher advogada que sofre violência doméstica.

A seccional mineira da OAB também foi a pioneira na eleição da lista sêxtupla do quinto constitucional, ao escolher os candidatos da advocacia para os tribunais estadual e federal, respeitando critérios de paridade de gênero e cota racial. Promovemos ainda o que chamamos de “encontro de gerações”, em que jovens advogados se juntam aos advogados experientes para troca de vivências na profissão.

“Não apenas por ocasião do Dia Internacional da Mulher, mas em todo o ano, queremos mostrar à sociedade o papel fundamental da mulher advogada e como a OAB-MG não só abraça essa luta, como também contribui pela equidade de gênero em todos os seus espaços”

Ainda, a advocacia da capital e do interior é cotidianamente convidada a participar de eventos na capital para formação continuada e capacitação. Desde 2022, a OAB-MG é protagonista quando o assunto é inclusão e inovação. Sempre para que possamos avançar mais e mais. ■

No Bmg, você não tem barreiras PARA TER UM CARTÃO DO GALO.

- Cartão de crédito exclusivo
- Sem anuidade
- Cashback no débito e no crédito
- Conta digital grátis



**Baixe o app
Galo Bmg, abra
sua conta e
peça seu cartão.**



O banco sem barreiras.

1. Condições válidas para os torcedores que contratarem o cartão de crédito e utilizarem a conta digital durante a vigência do patrocínio ou da parceria do Banco Bmg com o clube. 2. Consulte os regulamentos dos produtos em <https://www.bancobmg.com.br/times/sem-barreiras/abra-a-sua-conta.htm>. 3. Sujeito à análise de crédito. 4. A conta digital é uma conta de pagamento, que poderá ser aberta pelo torcedor pelo Aplicativo do Bmg e do clube. A gratuidade da conta se refere a serviços essenciais. 5. O Bmg poderá, a seu critério, isentar o cliente da cobrança de tarifas de saque e de transferências, durante o período de validade desta campanha, que vai até 31.12.2022. 6. Utilize o crédito de forma consciente.

“A melhor assistência é aquela que conduz à emancipação”

Professora e especialista em Direito, mulher do vice-governador de Minas assume a presidência do Servas com o objetivo de ampliar o voluntariado

▶ MARINA DIAS

Quando uma nova presidente do Serviço Social Autônomo (Servas) assume a função, não pode chegar de forma gradual, com uma janela para pensar com calma os programas. Isso porque tem de lidar, de cara, com uma das principais emergências do estado, a questão das chuvas. É o que explica a atual ocupante do cargo, Christiana Renault, mulher do vice-governador de Minas Gerais, Mateus Simões, eleito na chapa de Romeu Zema, que ocupa novamente o cargo de governador do estado para o mandato de 2023 a 2026. A presidência da instituição, tradicionalmente ocupada pela esposa do governador, inicia-se em janeiro, coincidindo com a temporada chuvosa. Ano a ano, o Servas tem atuado na assistência dos mineiros vítimas dessas intempéries, em parceria com outras entidades, como a Cruz Vermelha e a Defesa Civil. Segundo Christiana, a,

QUEM É

CHRISTIANA NORONHA RENAULT DE ALMEIDA, 51 ANOS

ONDE NASCEU
Belo Horizonte (MG)

FORMAÇÃO
Mestre em Direito Empresarial pela Faculdade de Direito Milton Campos, especialista em Ciências Jurídico-Políticas pela Universidade de Lisboa. Ela também tem graduação em Turismo.

CARREIRA
Educatora, é professora licenciada de Hermenêutica Jurídica e de História do Direito.

urgência consome a atenção do Servas nos primeiros meses do ano, pois uma ajuda que chega tarde, nesse tipo de contexto, não apenas chega atrasada: ela deixa de ser útil, em muitos casos. Por isso, o foco maior, neste momento, tem sido nas mais de 200 cidades mineiras que ainda estão em situação de emergência.

Ainda assim, Christiana tem desenvolvido, paralelamente, novos projetos para, segundo ela, focar em duas frentes importantes: a ampliação do voluntariado e a promoção da assistência social que conduza à emancipação. Curiosa (aprendeu a ler sozinha aos 3 anos, para participar das atividades da casa, em uma família de leitores vorazes), estudiosa e entusiasta do tema, com o qual trabalhou em sua dissertação de mestrado, ela quer que o Servas seja cada vez mais uma ponte entre quem deseja ajudar e as pessoas que precisam, bem como um espaço que fomente esse interesse ▶



de voluntariado nas pessoas. A partir de sua própria experiência com atividades voluntárias e do testemunho de outros, ela explica o que até pesquisas já demonstraram: ajudar beneficia tanto quanto ou mais a quem se dispõe a fazê-lo. Apesar de não ver uma tradição do brasileiro em se engajar no trabalho voluntário, afirma que, quando interpelado, costuma responder. “Muitas vezes não se é filantropo, porque não se sabe exatamente o que fazer. Neste ponto, o Servas vai ajudar”, diz.

ENCONTRO - Como foi o convite para presidir o Servas?

CHRISTIANA RENAULT - O Servas é tradicionalmente presidido pela primeira-dama. Como o governador Romeu Zema não é casado, poderia ser que o convite viesse, e fiquei pensando o que faria caso acontecesse, e estudando sobre o trabalho. No meu mestrado, em direito empresarial, eu abordei o modelo de empresa social do [economista bengali] Muhammad Yunus, que ganhou o Nobel da Paz pelo seu trabalho com microcrédito. Resolvi fazer a discussão jurídica de um tema de assistência social, por meio desse modelo. E foi uma experiência muito interessante. Então, eu já tenho um olhar sobre a assistência social há muitos anos.

Por que decidiu aceitar o convite?

Aceitei pensando em duas coisas. Sou belo-horizontina de nascimento. Vivi aqui toda a minha vida, exceto um breve período em que morei em Portugal para fazer uma especialização. Ouço falar desde criança do Servas. Ele está ligado à vida de BH e do estado. É uma marca muito querida. Além disso, é parte de um momento muito bonito de nossa história, da época em que Juscelino Kubitschek foi governador e Dona Sarah [Kubitschek, mulher de JK] criou o Grupo Pioneiras Sociais, de voluntárias que atuavam em prol da infância e da maternidade. Se a gente for pensar nesse início voluntário e na trajetória da entidade, o Servas começou como voluntário e se afastou desse DNA, inevitavelmente, pois a estrutura se profissionalizou. Mas vemos que, enquanto o mundo caminhou na direção do voluntariado, o Servas se afastou. E é isso que pretendemos retomar.



“Temos que honrar as sete décadas de existência da entidade que, quando fundada, não encontrava paralelo em outro estado brasileiro”

Qual é sua visão sobre assistência social?

Acredito na assistência social não só imediata. Como liberal que sou, politicamente falando, acredito que a melhor assistência é aquela que conduz à emancipação. A doação é imprescindível, e a assistência imediata muitas vezes é a diferença entre a vida e a morte, mas o ideal é que a gente consiga fazer com que o assistido dependa cada vez menos dela. Depois de uma tragédia, como um evento chuvoso que destrua casas, ruas, que deixe pessoas desabrigadas, esse

é o momento da assistência imediata. Também existe necessidade da assistência imediata para determinadas populações, pois há, sim, o desvalimento que é permanente. Contudo, acredito que querer isso somente é pouco. Temos que ter o olhar também para outro tipo de assistência.

Quais são suas propostas para o Servas?

São duas ideias principais. A primeira é resgatar essa ligação com o voluntariado, sendo propulsor do movimento voluntário. E a segunda é de transformar o Servas em uma entidade que atua simultaneamente com assistência social imediata e com essa assistência que se destina a tirar as pessoas da dependência. É claro que a Sedese [Secretaria de Desenvolvimento Social] tem uma estrutura muito maior, faz parte da administração pública, com um corpo de servidores muito bem estruturado e um orçamento maior, mas o Servas não é redundante, porque, como entidade do terceiro setor, tem uma estrutura mais ágil e uma atuação que pode ser mais transversal. Temos mais facilidade de captar, de trabalhar com várias parcerias para um único projeto e capacidade de responder mais rapidamente a partir de uma ideia que surja ou de um evento premente. Assim, o Servas atua de maneira complementar à Sedese.

Acha que falta ao brasileiro o hábito ou o interesse em se voluntariar?

Acho que temos uma tradição ainda pouco explorada, que precisa ser mais estimulada, da filantropia. Temos alguns grandes filantropos que criaram projetos de muito impacto, como o Lar dos Meninos São Vicente de Paula e o Instituto Mário Penna. Mas isso está mais presente na tradição anglo-saxônica, em que existe o hábito de o cidadão retornar à comunidade aquilo que ele acredita que recebeu. Ele se percebe como alguém bem aquinhoado e entende que pode usufruir, porque recebeu da comunidade. Aqui, nós não temos tanto essa tradição. Acredito que isso pode evoluir, que o cidadão deve entender essa prática como parte do exercício da cidadania. Mas vejo que, quando o brasileiro é convidado a ajudar, costuma responder. Muitas vezes

não se é filantropo, porque não se sabe exatamente o que fazer. Nesse ponto, o Servas vai ajudar.

Como o Servas vai ajudar quem tem esse desejo de se voluntariar?

Estamos desenvolvendo uma plataforma de cursos de voluntariado e trabalhando para estabelecer convênio com uma plataforma que coloca voluntários em contato com programas que demandam esse tipo de apoio. Sempre que uma nova presidente entra, enfrenta a estação chuvosa, e a urgência é sempre muito absorvente, porque a ajuda que não for prestada na hora, não é que será prestada atrasada, é que você deixa de ajudar. Mas mesmo assim, estamos envolvidos em planejamento desde o primeiro dia e já temos para março e abril o início de execução dos primeiros projetos que não serão sazonais.

Qual seu principal desafio à frente do Servas?

Honrar o passado, construindo presente e futuro à altura de quem trabalhou na construção desse projeto. Temos que honrar as sete décadas de existência da entidade que, quando fundada, não encontrava paralelo em outro estado brasileiro. Ao mesmo tempo, é preciso fazer face aos desafios da assistência social em 2022, que, com certeza, são muito diferentes. Então, modernizar para o futuro, honrando o passado. Temos que nos equilibrar nisso com dignidade.

Como vê a tradição de uma mulher ligada à governadoria do estado assumir a presidência da entidade?

Acho que isso tem um efeito positivo, que é o de visões diferentes da assistência social entrarem na entidade. Quando ocorre renovação política, ocorre chegada de pessoas com visões e experiências diferentes. Isso enriquece. Além disso, este símbolo de ser uma entidade que, de alguma maneira, remonta à presença do governo, ainda que não seja parte da administração pública, traz uma responsabilidade grande. Quem assume essa posição de papel simbólico toma cuidado com muito mais coisas além de sua própria reputação. Quando é a primeira-dama que ocupa, ela se preocupa, também,



“ Posso afirmar, com segurança, que quando uma pessoa procura ajudar, o impacto que isso vai ter na vida pessoal é incalculável”

com a reputação do estado e de quem está ocupando o governo. E não encaro isso como fardo, mas como algo que disciplina minha atuação e me estimula a fazer o melhor possível.

A senhora atuou no turismo e depois se voltou para o mundo jurídico. Como se deu essa mudança?

Sempre fui uma educadora e fui perceber isso anos depois. Às vezes fazemos escolhas na vida e achamos que foi por um motivo, mas, quando olhamos a partir da maturidade, revemos coisas

que não tínhamos visto. No turismo, trabalhei com intercâmbio cultural. No direito, como professora. E aí, depois de alguns anos na docência, vi que sempre fui educadora. Na verdade, eu queria ensinar. E não é por acaso que o Servas tem como um dos principais projetos a escola de voluntariado.

Tem interesse em política? Como foi quando Mateus Simões decidiu se candidatar?

Eu sempre soube que ele não viveria só para a família. Mateus perdeu os pais aos 14 anos e o baque só não foi maior, porque, aos 9, ele já fazia a contabilidade da fazenda para o pai. Ele já nasceu com um grande senso de responsabilidade, e era muito claro que ele participaria da vida pública. Quando namorávamos, ele tinha vivência partidária interna, mas eu sabia que, quando fosse possível, participaria externamente. Não é problema para mim. Eu tive políticos na família, sempre gostei de política, desde a adolescência. Aprecio essa experiência.

Acredita que a polarização política que estamos vivendo pode afetar o interesse das pessoas em ajudar, a depender da ideologia da entidade ou do governo que esteja por trás?

Acho que se a intenção de ser voluntário é genuína, a pessoa não irá deixar de ser voluntária por causa de nenhuma ideologia. Não há por que pensar nesse espaço como um espaço excludente. Se existe uma entidade que atua de uma forma, existe espaço para quem atue de outra. A sociedade é suficientemente diversa para que, na assistência social, pessoas com formações diversas possam colaborar simultaneamente.

O que as pessoas deveriam saber sobre o voluntariado?

Gostaria que soubessem que, quando a gente ajuda, é muito provável que aquele que está ajudando seja ainda mais beneficiado do que aquele que vai receber ajuda. Posso afirmar, com segurança, que quando uma pessoa procura ajudar, o impacto que isso vai ter na vida pessoal é incalculável. A pessoa só vai saber depois de algum tempo atuando. A assistência social salva vidas nas duas pontas; resgata histórias nas duas pontas. ■



iFood na mira do Cade

Desde 2020, o aplicativo iFood está sob a mira do Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade), para a apuração de práticas restritivas à concorrência em razão de sua posição dominante no mercado nacional de delivery on-line de comida. A partir de uma representação apresentada pelo concorrente Rappi, o Cade passou a investigar a imposição de contratos de exclusividade aos restaurantes cadastrados na plataforma do iFood.

Nos contratos de exclusividade, os restaurantes, dependentes dos serviços da plataforma por ser a maior do Brasil, principalmente considerando-se o contexto da pandemia de Covid-19, aceitam realizar sua operação de delivery somente por meio do iFood. Segundo a representação da Rappi, a estratégia de exigir cláusulas de exclusividade de longo prazo e com pesadas multas cria barreiras à expansão dos concorrentes e à entrada de novas empresas no setor, caracterizando, portanto, infração à ordem econômica. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) e o Uber Eats ingressaram no processo como interessadas e reforçaram o coro.

Em março de 2021, a Superintendência-Geral do Cade adotou medida preventiva por meio da qual proibiu o iFood de fechar novos contratos de exclusividade até decisão final do caso. Antes de tal decisão, no entanto, foi firmado um Termo de Compromisso de Cessação (TCC) entre o iFood e o Cade. O TCC é um tipo de acordo realizado em processos administrativos do CADE nos casos em que entender que atende aos interesses protegidos por lei. Previsto na legislação concorrencial, suspende a tramitação do processo que poderia culminar em condenação mais gravosa para o investigado. O inquérito ou o processo administrativo fica suspenso durante o prazo de cumprimento das obrigações assumidas. Findo o prazo e cumpridas todas as condições, há o arquivamento.

O TCC deverá conter, pelo menos, a obrigação do investigado de não praticar a conduta lesiva, a fixação do valor da multa para o caso de descumprimento de tais obrigações compromissadas, e a fixação do valor da contribuição pecuniária do investigado ao Fundo de Defesa de Direitos Difusos. No caso do iFood, para estimular a competição, o acordo estabeleceu que a plataforma não poderá fechar contratos de exclusividade com redes que tenham 30 ou mais restaurantes. Segundo o Cade, *“a medida se justifica porque, como concentram volume elevado de pedidos, essas cadeias são consideradas estratégicas na composição do portfólio de marketplaces de delivery on-line de comida”*. Para redes com menos de 30 restaurantes, o acordo estabelece limites máximos para a celebração de acordos de exclusividade pelo iFood, com referências nacionais e locais.

Outras medidas importantes são a proibição de adoção de cláusulas de paridade de preço em relação a outros aplicativos, de exigência que

“A partir de uma representação apresentada pelo concorrente Rappi, o Cade passou a investigar a imposição de contratos de exclusividade aos restaurantes cadastrados na plataforma do iFood”

seus parceiros se abstenham de fazer promoções em plataformas concorrentes ou impedi-los de mencionar outros serviços de delivery de comida on-line em publicidades feitas fora do iFood. Ficam proibidos também os contratos que impeçam os restaurantes de operar em outras plataformas após o fim da exclusividade; a vinculação de incentivos ou descontos ao compromisso de manter a maior parte do volume de negócios de delivery no iFood; e a concessão de descontos personalizados por aumento de volume para parceiros específicos, de forma individualizada.

O TCC tem validade de 54 meses, tendo sido concedido prazo de seis meses para que o iFood implemente as condições acordadas. O monitoramento do cumprimento das obrigações será feito pelo do trustee de monitoramento, indicado pelo iFood e aprovado pelo Cade. ■

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!



Ala de dança do Juventude Bronzeada: BH registrou mais de 500 blocos nas ruas, além dos caricatos, escolas de samba e demais eventos

Mar de foliões

O carnaval de Belo Horizonte se consolida por ser um dos maiores do país. Em 2023, mais de 11 milhões de pessoas participaram da festa no estado, sendo 5 milhões só na capital

➤ **RAFAEL CAMPOS**

“Todo carnaval tem seu fim”, como diz a música dos cariocas do Los Hermanos. Contudo, este ano foi difícil se despedir da festa. Depois de duas temporadas com a folia represada por causa da pandemia, moradores e turistas amantes do carnaval, se esbaldaram nas ruas e avenidas da capital mineira. Como já era de se esperar, a previsão foi superada pela realidade.



O bloco Então, Brilha!, que se concentra às 5 da manhã do sábado de carnaval, na região central: foliões pedem mais suporte do poder público

Momo movimentaram R\$ 720 milhões, gerando mais de 20 mil empregos diretos e indiretos. A rede hoteleira destacou que a ocupação de toda a cidade atingiu 68,92%, com o pico no sábado de carnaval (18/02) que registrou taxa de 78,9%. As hospedagens da região centro-sul também comemoraram, chegando a ter ocupação de 80,64%. “ Fizemos um carnaval muito bom, seguro, em que as pessoas puderam se divertir, com pouquíssimas ocorrências. Já estamos preparando o carnaval de 2024. Trabalharemos para consertar os erros que tivemos”, afirmou o prefeito Fuad Noman.

Uma festa desse tamanho é quase impossível passar ileso de reclamações dos foliões. A principal delas diz respeito à quantidade de banheiros químicos, que teria sido insuficiente para dar conta de tanta gente. É o caso de Vitor Scalioni, morador de BH, que tocou em nove blocos de rua, entre eles Então, Brilha!, Unidos do Barro Preto e Bloco da Esquina. “Espero também que haja melhoria no edital da PBH, com valores maiores e mais blocos contemplados, mais ofertas de trios elétricos de qualidade, além de melhoria no transporte público durante o Carnaval”, diz.

De acordo com Gilberto Castro, presidente da Belotur, o momento agora é de começar a planejar a próxima edição, com base nos relatórios que cada órgão enviará destacando o que funcionou e o que não funcionou. Mas sobre aumentar a oferta de recursos para festa, Gilberto adiantou que essa demanda está nos planos. “Acho que chegamos num ponto onde a gente coexiste. Os atores não conseguem mais fazer sem o apoio da prefeitura e a prefeitura, obviamente, não consegue fazer o carnaval sem esses atores que fazem essa grande festa”, diz.

O retorno da folia impactou o estado inteiro, que movimentou R\$ 1,5 bilhão, arrastando 11,2 milhões de pessoas pelas ruas, avenidas e ladeiras históricas. “O governo apoia, mas quem faz o Carnaval realmente são as pessoas, os foliões e, sobretudo, a maravilha das nossas escolas de samba, dos nossos blocos, que têm uma pegada contemporânea, artística e diferente, ou seja, de todos os gostos, sabores e cores”, afirma Leônidas Oliveira, secretário de estado de Cultura e Turismo. Que venha 2024! ■

NÚMEROS DA FESTA

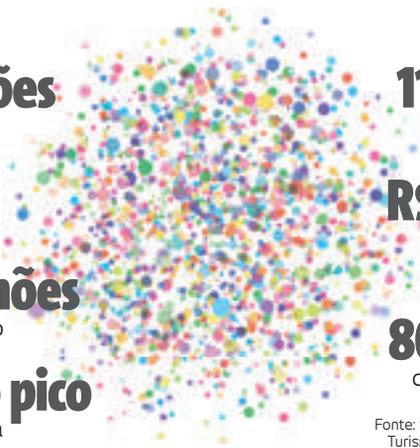
EM BH

5,250 milhões
de foliões

226 mil
visitantes

R\$ 720 milhões
de valor movimentado

78,9% foi o pico
de ocupação hoteleira



EM MINAS

11,2 milhões
de foliões

R\$ 1,5 bilhão
de valor movimentado

80% de taxa
de ocupação hoteleira

Fonte: Secretaria de Estado de Cultura e Turismo e Prefeitura de Belo Horizonte

Conforme a prefeitura de Belo Horizonte, 5,25 milhões de pessoas foram atraídas pelos batuques de mais de 500 blocos de rua, além dos caricatos, escolas de samba e demais eventos. Dentre essa turma, 226 mil foliões atravessaram estradas e o céu para alcançar a capital mineira, que ratificou a posição de um dos maiores carnavais do país.

Tudo indica que a próxima festa será ainda maior. Pesquisa da Belotur aplicada durante o período mostrou que 95% dos visitantes pretendem voltar em 2024. E mais da metade (54%) que participou de outras edições em BH afirmou que este ano a festa se superou. Se tem muita gente nas ruas é bom também para a economia. A PBH informou que os dias de

Além das ladeiras históricas

Presidente da Fundação de Arte de Ouro Preto (Faop) fala sobre descentralização das ações pelo território estadual, em um leva e traz de conhecimentos múltiplos e peculiares de Minas Gerais

▮ IÊVA TATIANA

Fundada em 1968, a Fundação de Arte de Ouro Preto (Faop), unidade da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult), vem extrapolando os limites da cidade histórica da região Central de Minas Gerais para fazer história em todos os cantos do estado. A proposta de ampliar o alcance da instituição e, em contrapartida, permutar conhecimento, teve início com a gestão do atual presidente, Jefferson da Fonseca. Diante da pluralidade cultural típica do território mineiro, o ator, professor e jornalista decidiu descentralizar os saberes acumulados pela Faop ao longo das últimas cinco décadas e potencializar a cultura mineira como um todo. Mais do que marcar presença em outros municípios, a fundação está criando novas raízes com a instalação de sedes próprias em Paracatu, no Noroeste mineiro, e em Guaxupé, no Sul do Estado. Nesta entrevista Jefferson conta como tem sido a colheita dessa proposta, que vem sendo semeada desde 2021 e já rende bons frutos.

1 | Há cerca de dois anos a Faop está levando suas ações para outras cidades do estado. Como surgiu essa proposta?

Havia muitos conhecimentos na nossa fundação que mereciam ser compartilhados, assim como existem muitas vocações e saberes em outros territórios que podem ser desbravados. Considerando-se a possibilidade de essa pluralidade de artes e ofícios ser explorada, entendemos que poderíamos otimizar cada centavo de recurso público, por meio do nosso trabalho e do nosso pessoal, para dar uma atenção maior a todos os mineiros. Temos trabalhado muito nesse entendimento de que é possível não apenas levar o que foi aprendido durante mais de 50 anos em Ouro Preto, mas também nos apropriarmos de outros saberes.

2 | Que ações a Faop está levando para outras cidades?

Desde o ano passado, a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult) tem promovido encontros regulares com gestores municipais dessas áreas. A partir do interesse dos agentes públicos e da nossa força de trabalho, construímos uma pauta de visitas técnicas. Temos ido a muitos municípios, mas também temos recebido diversos representantes de vários municípios em Ouro Preto.

Pádua de Carvalho



3 | Por quantas cidades a Faop já passou depois dessa descentralização de serviços?

Alcançamos 55 cidades que, de algum modo, foram acessadas pela nossa fundação e vice-versa. Nessas localidades, tratamos acervos, realizamos visitas técnicas, levamos nossas oficinas. Na região Central, por exemplo, estivemos em 12 municípios com oficinas de restauro e conservação. Em 2023, estaremos no Vale do Jequitinhonha a partir de Conceição do Mato Dentro para os desdobramentos das visitas que realizamos no ano passado. Vamos passar por novas cidades também, vizinhas às que já estamos. Em fevereiro, chegaremos à região metropolitana de Belo Horizonte a partir de Santa Luzia.

4 | O que é o Circuito Faop?

Como sempre estivemos em Ouro Preto, a ideia era levar a Faop ao maior número possível de municípios. O circuito é a circulação do conjunto de saberes acumulados ao longo de mais de 50 anos de existência da fundação. É um circuito de ações formativas, de promoção pelo patrimônio histórico e artístico de Minas Gerais. A proposta é fazer com que a fundação saia do seu território de origem para ressignificar os múltiplos saberes de todas as regiões mineiras.

5 | Em 2021, a Faop inaugurou a sua primeira sede fora de Ouro Preto, em Paracatu. Quais atividades são desenvolvidas ali?

Nosso trabalho vem se modificando e se consolidando a partir da relação com a comunidade: há 11 quilombolas lá e isso nos traz para mais perto da mineiridade. Estamos no interior, nas comunidades, sendo afetados de modo muito positivo. A cidade tem sido uma escola para a fundação. Entendemos as forças individuais e a força do coletivo, identificamos artistas locais e estamos promovendo a arte deles por meio de exposições, trabalhos de formação e de promoção dos valores locais. Em um intercâmbio, os artistas de Paracatu também frequentam a nossa fundação em Ouro Preto.

6 | Existem propostas de abrir sedes em outras cidades?

Estamos trabalhando na nova sede em

Guaxupé. Na medida em que a gente firma um termo de cooperação técnica com os municípios, passamos a atuar em espaços pertencentes e cedidos pelas prefeituras.

7 | Quais os planos para Belo Horizonte?

Na capital, temos um termo de cooperação com o Centro de Arte Popular, na rua Gonçalves Dias. Vamos potencializar o nosso trabalho em BH, mas a proposta também vai potencializar o interior. A ideia é identificamos forças e trazê-las para que a capital a conheça ainda mais. Os belo-horizontinos têm que conhecer a riqueza do nosso Estado. Esperamos, a partir de março, dar início a uma exposição no Centro de Arte Popular, que deverá ser um espaço que valoriza a arte de toda Minas Gerais.

“Os belo-horizontinos têm que conhecer a riqueza do nosso Estado. Esperamos, a partir de março, dar início a uma exposição no Centro de Arte Popular, que deverá ser um espaço que valoriza a arte de toda Minas Gerais”

8 | Qual era o orçamento da fundação quando você assumiu e qual é o deste ano?

Atualmente, é de 4 milhões de reais para manutenção, pessoal, ações de promoção e a escola. Somam-se a isso os valores que estão sendo fechados com os municípios. O orçamento da fundação é específico, e as ações nos municípios são cobertas por eles. Portanto, com a expansão para outras cidades, dobramos a nossa capacidade sem alterarmos orçamento do Estado. Utilizando

recursos privados e públicos dos municípios, estamos falando da ordem de 8 ou 9 milhões de reais.

9 | Todos os anos Ouro Preto sofre com as chuvas. O caso mais grave foi o desmoronamento, no início de 2022, de um morro que destruiu um casarão do século XIX. O que está sendo feito para evitar outras tragédias como essa?

Os desastres naturais existem, e nós lamentamos profundamente a perda de cada equipamento, unidade e casarão. O governo do Estado tem ações pontuais nessa defesa, como o edital Calhas e Telhados, lançado em 2022. Temos encontrado prefeitos e secretários muito atentos a essa questão do cuidado com o patrimônio. Tenho acompanhado todas as ações de responsabilidade que a Secult tem tomado, a publicação de editais para o patrimônio, a presença do Iepha [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais]. Tenho muito orgulho desse grupo, dessa equipe à qual me juntei em 2021, formada por técnicos muito capacitados.

10 | Você é ator, professor e jornalista. Como a sua formação ajuda no trabalho na presidência da fundação?

Venho de uma família muito humilde: sou filho de sapateiro com cabeleireira da região Leste de Belo Horizonte. A arte me salvou, me deu tudo o que eu tenho, e eu aprendi cedo que ninguém a escolhe, ela tem os seus escolhidos, não tolera desaforo, e define se você vai estar em cena como protagonista ou se vai ser um agente técnico que vai ajudar outras pessoas a terem o seu lugar. Nesse momento, eu sou um artista de bastidor. Quem passa pela arte e não tem uma visão melhor do mundo, do outro ou de si mesmo não entendeu o que a arte quis dizer. É muito bom poder trazer a minha experiência de 30 anos de carreira no cinema, no teatro e no jornalismo. Hoje, vivo a soma dos meus conhecimentos e o que eu tenho tentado oferecer de melhor na Faop é a escuta que a arte e o jornalismo me deram. ■



POR LOUIS BURLAMAQUI

Saúde mental em um mundo doente

Boa parte das doenças é criada por não expressarmos nossos sentimentos desagradáveis. Quando alguém fica triste, é muito comum pessoas à sua volta se ocuparem e se incomodarem com isso. Essa é a razão pela qual muitos se aproximam e querem amparar, ou mesmo tirar o outro da tristeza.

O grande problema das pessoas é a vergonha de expressar o que sentem. Claro que essa vergonha é um implante que as leva a pensar: “O que vão achar de mim?” À medida que um sentimento, o qual está sempre atrelado a uma memória ou conteúdo, vai se repetindo, mais energia concentrada vai se acumulando em uma determinada área do corpo.

Quando o corpo, com sua inteligência própria, determina que aquela energia emocional acumulada não deve mais continuar ali, a expulsão é a consequência natural. Sabe como se chama a expulsão de energias corporificadas por uma não identificação do seu sistema? Doença. As pessoas adoecem emocionalmente e depois fisicamente.

A chave da liberdade é a expressão. Sentimento é energia. Quando sentimos algo, criamos um campo de energia que se manifesta no corpo. Esse campo de energia, se não é movimentado, vai com o tempo se “corporificando”, ou seja, se “densificando”.

Não será fugindo do sentimento que nos veremos livre dele. Apenas entrando nele é que o atravessaremos. Precisamos reprogramar nossa inteligência emocional para entrar em todos os sentimentos que entendemos ser “desagradáveis” a fim de podermos ter uma vida de liberdade emocional, e não de fingimento emocional. Por isso, eu lhe peço: sentiu? Expresse! Mas não na frente e nas pessoas!

Há um preconceito enraizado contra a livre expressão das emoções na cultura ocidental. Quem demonstra angústia, raiva, alegria excessiva ou medo, tanto no trabalho como na vida pessoal, é considerado passional, irracional, frágil e despreparado para enfrentar a realidade da vida. Muitas vezes o sujeito passa por aquele que não aprendeu a domar os seus sentimentos e a desenvolver aquilo que nos diferencia dos animais: a racionalidade.

Não se trata de adestrar o comportamento e suprimir os impulsos para atingir objetivos, mas identificar (e aceitar) a manifestação das emoções mais primárias, inclusive as desconfortáveis. Pesquisas recentes comprovam a importância do reconhecimento e da expressão das emoções – até as negativas. Um levantamento da Harvard Medical School, dos Estados Unidos, concluiu que quem reprime frustrações tem três vezes mais chances de se tornar vulnerável no trabalho.

Há pessoas que ficam acumulando raiva durante uma semana; é comum vê-las se irritando com facilidade por coisas pequenas. Estas extravasões constituem o escape psíquico para os sentimentos acumulados. Em uma partida de futebol, é muito comum encontrar isso. Observe como alguns torcedores estão sofrendo antes, ansiosos, raivosos e descontrolados. A partida de futebol é a grande chance que eles têm de colocar tudo acumulado para fora sem serem questionados. Por essa razão, muitos gritam com jogadores, técnicos e juízes, xingam palavras

“Sabe como se chama a expulsão de energias corporificadas por uma não identificação do seu sistema? Doença. As pessoas adoecem emocionalmente e depois fisicamente.”

e fazem outras coisas até piores. O estádio, às vezes, é uma grande privada emocional onde algumas pessoas vão descarregar seus sentimentos acumulados e aprisionados.

O “soltar” é um dos conceitos mais importantes para uma fluidez mental. Entrar na energia do “soltar” é entender que os dramas que chegam até você não precisam ficar em você, mas passar por você. Deixar o drama passar é permitir expressar na hora ou “em breve”. Quando quiser limpar as emoções ativadas, siga dois caminhos: mude a interpretação ou permita-se, mais tarde, expressar ou soltar o sentimento. O poder que o “soltar” dá a cada um de nós é não deixar acumular sentimentos que nos levem a perder o controle em determinadas situações.

O “soltar” é a base do autocontrole! ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor



QUER EXPLORAR A CIDADE

OU FUGIR DELA ?



Chevrolet Tracker
DISPONÍVEL NA FROTA



ALUGUEL
DIÁRIO



PLANOS
MENSAIS



CARRO POR
ASSINATURA



GESTÃO
DE FROTAS

FALE CONOSCO

 (37) 9 8424 0127

 (37) 3249 3700

 Av. Jove Soares, 653 - Craças
Itaúna - Minas Gerais

 Avenida Tereza Cristina, 1685
Calafate, Belo Horizonte - MG

WWW.MMALUGUELDECARROS.COM.BR

MIM

Aluguel de carros



GABRIEL GUIMARÃES

APPIAN CAPITAL BRAZIL EXPANDE EXPORTAÇÃO

O fundo britânico Appian Capital, posicionado como o principal investidor de valor operacional no setor de metais, mineração e infraestrutura, expandiu sua exportação de níquel sulfatado e cobre em 66% em 2022, produzidos em suas unidades no Brasil. Por meio da Atlantic Nickel, localizada na Bahia, a Appian é a única produtora de níquel sulfetado do Brasil, utilizado para a produção de baterias de carro elétrico. Ao todo, foram exportados 116 mil toneladas do produto em 2022. Sua produção de cobre tem origem na Mina do Serrote, mineração Vale Verde, em Alagoas, que gerou a exportação de 82 mil toneladas de cobre em 2022. O fundo, que tem 3,6 bilhões de dólares sob gestão, já realizou 23 investimentos e possui mais de 5.000 colaboradores. Dos nove escritórios globais, um deles está em Belo Horizonte. A Appian Capital Brazil tem por CEO Paulo Castellari, que comandou a Anglo American e a implantação do projeto Minas Rio (maior projeto de capital da história do grupo).



Fotos: Divulgação

CSN MINERAÇÃO E GLENCORE FECHAM CONTRATO DE US\$ 500 MILHÕES

A CSN, segunda maior exportadora de minério de ferro do Brasil, celebrou novo contrato de fornecimento de longo prazo com a Glencore International AG, trading gigante suíça. O valor do contrato foi de US\$ 500 milhões de dólares, com previsão de entrega de 13 milhões de toneladas de minério de ferro em um prazo de 4 anos, com início em 2024. A companhia defende que os valores da negociação servirão para contribuir com o plano de expansão da empresa, que pretende dobrar a sua produção até 2028, saltando dos atuais 34 milhões de toneladas anuais, para 68 milhões de toneladas. Seis novos projetos contemplam o plano, com investimentos totais estimados em 14 bilhões de reais.



NOVIDADES NO PLANO NACIONAL DE MINERAÇÃO

Por meio da portaria 718/GM/MME, o ministro de Minas e Energia, Alexandre Silveira, prorrogou por 30 dias o prazo da consulta pública da minuta do PNM 2050. O plano é o principal instrumento norteador das políticas públicas do seguimento e tem o objetivo de planejar as ações de médio e longo prazo para o desenvolvimento do setor mineral. A última versão do Plano foi publicada em 2011, com horizonte até 2030 e previsão de atualização de 10 em 10 anos. Os documentos e informações pertinentes podem ser obtidos na página do Ministério de Minas e Energia na internet, no endereço www.gov.br/mme, portal de Consultas Públicas.



O CRESCIMENTO DA CONSTRUÇÃO CIVIL E O SETOR MINERAL

Várias são as semelhanças entre o setor mineral e a construção civil e podemos destacar algumas delas: a importância na geração de receitas, de empregos e tributos para a sociedade. Além dessas conformidades, o setor mineral é parte fundamental da construção, pois dele advém grande parte da matéria prima, por meio dos chamados agregados da construção civil. Estamos habituados a associar ao setor mineral os minerais ferrosos, os não ferrosos, os metais preciosos, os metais base e os especiais; mas, para a construção civil, vêm os agregados minerais, basicamente a areia e a pedra, que são uma das substâncias minerais mais consumidas no mundo. Além de ser um dos principais motores da economia nacional, a construção civil é também um importante termômetro, pois na maioria das vezes sua pujança está diretamente associada ao nosso momento econômico. Nesse sentido, o setor foi fundamental para a retomada do crescimento no pós-pandemia e também refletiu a reação de outros setores. Um ponto fundamental e positivo é que as expectativas para 2023 também são de crescimento, conforme apresentado pela Câmara Brasileira da Indústria da Construção (CBIC) e pelo Sindicato da Indústria da Construção - Minas Gerais (Sinduscon - MG), no Construa Minas, principal evento da indústria da construção mineira, realizado no final do ano passado. Cresce o setor mineral, cresce a construção civil, cresce o País.

BRAZIL MINING

Nos dias 28 e 29 de março, a Fundação Dom Cabral, em Nova Lima, sediará o Brasil Mining 2023, conferência que reúne empresas globais e regionais, fornecedoras de equipamentos e serviços ao setor mineral. No dia 27, primeiro dia do evento, haverá uma visita técnica a uma das empresas líderes em mineração no Brasil. A conferência contará com oito sessões e mais de 50 apresentações de temas atuais, além de soluções tecnológicas e inovadoras ao setor. A parte de business tem foco mais dedicado na extração de ferro, bauxita, manganês, estanho e nióbio. Os participantes terão acesso aos estandes dos expositores e também contarão com espaço para interação com tomadores de decisões dos participantes e patrocinadores do evento. Mais informações no site brazilmining.novaconf.com/.

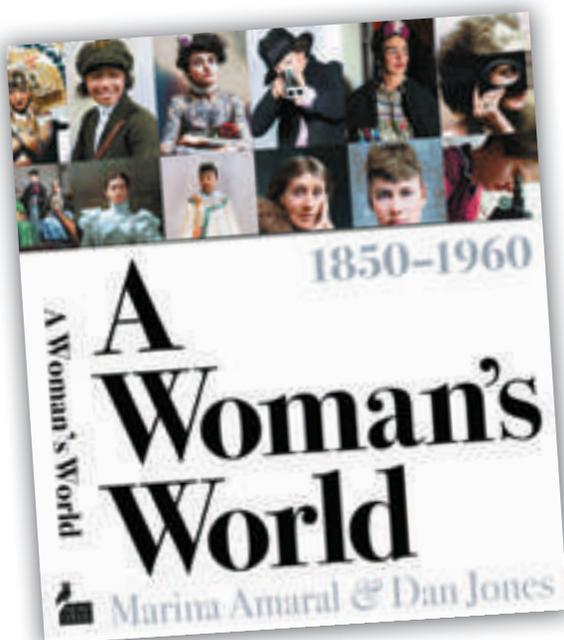
Mulheres a cores

Fabiano Aguiar/divulgação

Nova obra da artista Marina Amaral dá espaço para figuras conhecidas e comuns da história por meio de colorização de fotos originalmente P&B

▶ MARINA DIAS

Ninguém duvidava do brilhantismo da química britânica Rosalind Elsie Franklin, nascida em 1920. Formada em Cambridge, suas pesquisas com carvão foram importantes para o desenvolvimento de máscaras de gás eficientes, na Segunda Guerra Mundial. Depois disso, fez pesquisas relevantes para diversas áreas dos conhecimentos da natureza. O feito mais conhecido de Franklin foi a captura da imagem do DNA. Outros cientistas já tinham tentado fazer esse registro, mas foi Franklin que aperfeiçoou a técnica chamada cristalografia de raio-x e, graças à suas percepções sobre como melhor depositar o material genético para ser feita a captura da imagem, conseguiu a Foto 51, a partir da qual foi possível se supor o modelo de dupla hélice do DNA. Pelos estudos em que fazem a sugestão do modelo helicoidal, seus colegas de laboratório ganharam o prêmio Nobel. Apesar de terem usado descobertas da colega em suas deduções, nenhum deles reconheceu, na ocasião, a importância das pesquisas da britânica.



Esse é apenas um dos inúmeros casos de mulheres injustiçadas, não reconhecidas ou mesmo apagadas da História. “Sabemos os nomes dos grandes militares da I Guerra Mundial, por exemplo, mas pouco se fala da participação da cientista polonesa Marie Curie nas linhas de frente da mesma guerra, pilotando máquinas de raio-x portáteis que ela inventou, salvando a vida de milhares de soldados”, lembra a mineira Marina Amaral, artista que colore digitalmente fotos tiradas em preto e branco. Marina e o historiador Dan Jones lançaram, em agosto, o terceiro livro da série Colour of Time (A Cor do Tempo, em

O livro A Woman's World (Mundo das mulheres, em tradução livre): 200 imagens que compreendem o período de 1850 a 1960

A colorista Marina Amaral: “Um dos comentários mais frequentes que fazíamos enquanto trabalhávamos nos nossos dois livros anteriores era que não havia mulheres suficientes”





A médica e educadora italiana Maria Montessori (1870-1952): criadora da metodologia pedagógica que leva seu nome, até hoje adotada em escolas no mundo todo na educação infantil



A polonesa Marie Curie (1867-1934): primeira mulher a ganhar um prêmio Nobel, única a ser laureada duas vezes, e uma de apenas duas pessoas na história a terem recebido o prêmio pela atuação em dois campos diferentes (no caso dela, física e química)



A tenista norte-americana Althea Gibson (1870-1952): primeira mulher negra a vencer o torneio de Wimbledon, o Aberto dos Estados Unidos e a ficar em primeiro no ranking das melhores do mundo na modalidade

tradução livre), em que ela transforma imagens P&B em coloridas, e o pesquisador traz o contexto histórico das fotos. O atual volume é dedicado às mulheres. “Um dos comentários mais frequentes que fazíamos enquanto trabalhávamos nos nossos dois livros anteriores era que não havia mulheres suficientes”, explica. “Isso acontecia por diversas razões, uma delas sendo o fato de que a História como um todo sempre foi registrada a partir de um ponto de vista predominantemente masculino.”

O livro *A Woman's World* (Mundo das mulheres, em tradução livre) tem 200 imagens colorizadas. Nessa obra, que compreende o período de 1850 a 1960, os autores falam da vida e contribuição de mulheres notórias, como Franklin, Curie, Frida Khalo e Anita Garibaldi, e também de mulheres comuns, em situações como linhas de frente da guerra, revoluções, laboratórios ou protestos de rua. Marina conta que a experiência desse livro foi especial e transformadora para ela, pois, enquanto pesquisava, descobriu e se envolveu com muitas vidas maravilhosas, sobre as quais nunca tinha ouvido falar. “Fiquei pensando no quanto devemos a mulheres que hoje mal têm seus nomes citados eventualmente em alguma aula de história.”

A mineira de 27 anos, autodidata na arte de colorir digitalmente as imagens, tornou-se conhecida depois de postar na internet fotos que coloriu como hobby e elas viralizarem. A demanda por suas imagens ficou tão grande que ela largou o curso de Relações Internacionais para se dedicar ao ofício integralmente. Hoje, além dos livros que publica em parceria com Dan Jones, ela faz trabalhos a pedido de revistas, jornais, emissoras de TV, pedidos pessoais, projetos em parceria com instituições e projetos pessoais.

No momento, trabalha em um projeto em parceria com a Agência de Refugiados da ONU, chamando atenção para a história e causa dos refugiados. “Começo a trabalhar em um documentário em breve, além de uma série pessoal sobre o sufrágio e a luta das mulheres pelo direito ao voto”, afirma. Os dois primeiros livros da série *Colour of Time* foram traduzidos para 14 idiomas e figuraram em listas de mais vendidos na Inglaterra, onde foram lançados originalmente. As obras ainda não foram lançadas no Brasil. ■



VERÃO, ÉPOCA DE PREVENÇÃO E COMBATE À LEISHMANIOSE

Estamos no auge do verão, tempo de calor e umidade, que favorecem o desenvolvimento e a reprodução dos insetos. Com isso, é importantíssima a prevenção e o combate à Leishmaniose Visceral Canina, também conhecida como Calazar, zoonose que pode infectar cães, gatos, raposas, roedores, além do homem.

A forma mais comum de transmissão da doença é pela picada do mosquito palha. A fêmea pica um animal infectado pelo protozoário *Leishmania Infantum* Chagasi e passa a transmiti-lo para outros animais e/ou seres humanos na próxima picada.

Apesar de muitos enxergarem os pets como vilões, eles são apenas reservatórios do parasita e não transmitem a doença diretamente aos humanos.

A Leishmaniose ataca o sistema imunológico e é conhecida como uma doença silenciosa e de difícil controle,

pois muitos animais são assintomáticos. O diagnóstico, muitas vezes, não deve ser baseado em um único exame.

No cachorro, os principais sinais encontrados são:

- Perda de pelos;
- Descamação e úlceras na pele (mais comuns nas regiões da orelha, cauda e focinho);
- Emagrecimento;
- Desânimo;
- Anemia;
- Paralisia de membros;
- Lacrimejamento nos olhos;
- Crescimento exagerado das unhas.

Apesar da Leishmaniose não ter cura, se o seu pet for diagnosticado com essa doença não entre em pânico, pois existem tratamentos que controlam os sintomas e diminuem a carga parasitária.

Mas, mesmo com a existência de tratamento, é uma doença grave e aqui

também cabe a máxima de que prevenir é melhor que remediar. Fique atento às principais medidas:

- Utilização de coleiras específicas, que atuam repelindo e matando o mosquito;
- Realização de um protocolo de vacinação contra a doença;
- Limpeza de quintais e outras áreas abertas, evitando o acúmulo de lixo, pois o mosquito se reproduz em locais com matéria orgânica;
- Revestimento de janelas e portas de canis com telas;
- Evite passeios após o fim da tarde, pois o mosquito se alimenta no período noturno.

Todas os cuidados acima devem ser acompanhados de consultas regulares ao médico veterinário. Somente esse profissional está capacitado para identificar os sintomas e prescrever o tratamento recomendado para a doença. ■

Pixabay



VEÍCULOS

FIAT E-SCUDO JÁ CHEGOU NA TECAR

Concessionária é a primeira e única de Minas Gerais credenciada para vender o mais novo elétrico da montadora italiana

Com mais de 30 anos de mercado, o Grupo Tecar é hoje uma das redes de concessionárias com maior credibilidade quando o assunto é comprar um carro. Desde 1993, quando foi aberta a primeira loja, o grupo só cresceu, graças à sua reconhecida qualidade de atendimento e bom relacionamento com as montadoras. Atualmente, sete marcas são representadas pela Tecar, entre elas a Fiat.

Por isso, a montadora italiana escolheu a Tecar Fiat, de Belo Horizonte, para ser a primeira e única concessionária de Minas Gerais credenciada a comercializar o e-Scudo, versão elétrica recém-lançada do utilitário Scudo – que chegou ao mercado no segundo semestre de 2022 e se tornou sucesso em todo o mundo. “Para a Tecar é motivo de muito orgulho ser a primeira concessionária Fiat do estado autorizada a vender o e-Scudo. Essa confiança é fruto do trabalho de qualidade que desenvolvemos ao longo dos anos e da experiência que possuímos nessas mais de duas décadas de história do grupo, inclusive nossa oficina é totalmente equipada e preparada para atendimento do E-Scudo: Fiat Scudo Elétrico”, comenta o gerente de vendas Leonardo Augusto.

Ele acrescenta que a Tecar possui um histórico de ser procurada por clientes que buscam veículos para uso profissional, como é o caso do e-Scudo, que oferece ainda mais vantagens a esses profissionais por ser um veículo elétrico a bateria com o mesmo espaço interno e capacidade de carga da versão movida a combustível. Com um motor elétrico de 136 cv, que pode chegar a até 330 km sem paradas para carregamento, o que não falta é economia e autonomia. De olho nas vantagens de ter o e-Scudo, a MM Aluguel de Veículos tratou logo de ser a primeira empresa a adquirir um exemplar na Tecar e incorporá-lo à sua frota.

Aliás, o e-Scudo e a Tecar têm tudo a ver. Afinal, o carro é zero emissões de CO2 e a Tecar é uma empresa reconhecida por se basear, também, em responsabilidade social. “O carro elétrico hoje é uma realidade, pela



economia, claro, mas principalmente pelas questões ambientais, que devem estar na mente de todos nós. A Tecar se preocupa com questões globais e percebemos que os consumidores cada vez mais observam isso na hora de escolher uma empresa para fechar negócio. principalmente se forem comprar um veículo elétrico”, diz o gerente de vendas da Tecar.

O Fiat e-Scudo já está disponível para venda e test-drive na Tecar Fiat Sion e na Tecar Fiat Anel.



GRANDE MURALHA INVESTE ALTO NO BRASIL

GWM – Great Wall Motors, o conglomerado chinês que comprou a unidade industrial da Mercedes-Benz em Iracemápolis (SP), tem planos ambiciosos para o país e dá o primeiro passo com o lançamento de seu SUV híbrido Haval H6

▶ FÁBIO DOYLE

Os produtos chineses avançam no mercado brasileiro, apostando no futuro da mobilidade elétrica: um caminho cada vez mais sem volta. Desta vez é a GWM – Great Wall Motors, que chega ao mercado de varejo iniciando sua estratégia de construção da marca no país. No início do mês de fevereiro, representantes da marca visitaram as cidades com maior potencial de mercado, Belo Horizonte entre elas, e no dia 13 reuniram jornalistas automotivos e formadores de opinião no autódromo de Interlagos para que conhecessem de perto e na pista o Haval H6 GT, versão esportiva do SUV chinês que inaugura a presença GWM no Brasil.

O Haval H6 GT é uma versão híbrida elétrica plug-in que combina motor 1.5 a gasolina com dois motores elétricos posicionados nos eixos dianteiro e traseiro. Oswaldo Ramos, diretor comercial da GWM, explica que a carroceria é a mesma oferecida em outros países, mas com motor 2.0 turbo a gasolina.



Para enfrentar os pisos do Brasil o carro ganhou ajustes na suspensão e no sistema de direção. O interior impressiona pela boa qualidade no acabamento e na escolha dos materiais, sem partes plásticas aparentes. O desempenho e concepção do Haval H6 prioriza a condução elétrica. O conjunto gera potência de 393 cv e 77,7 kgfm de torque e, de acordo com a GWM, faz média de 27 km/l em ciclo misto e acelera de 0 a 100 km/h em 4,8s. A autonomia no modo elétrico é de 170 km e a marca calcula 1.052 km com o auxílio da combustão.

O sistema e-Traction oferece cinco modos de condução, de acordo com as condições ou escolha do condutor. A tecnologia embarcada impede o esgotamento total da bateria, uma vez que o auto carregamento sempre estará em ação. Na tomada, a bateria de 34 kWh carrega 100% em seis horas em corrente alternada (AC) ou 80% dela em 30 minutos em corrente contínua (DC).

São muitos os itens de conveniência, conforto e de segurança com recursos de assistentes de direção do ADAS, desde ▶

**AS MELHORES
EXPERIÊNCIAS EM**

Café

**PARA O SEU
COTIDIANO**



**Casa
nicolau**
Máquinas Para Espresso e Café

Seja em casa ou no trabalho, a Casa Nicolau é a parceira ideal para levar mais aroma e sabor para o seu dia a dia. Máquinas disponíveis para venda, aluguel e comodato.





O Haval H6 GT: versão híbrida combina motor 1.5 a gasolina com dois motores elétricos posicionados nos eixos dianteiro e traseiro

frenagens de emergências ao controlador de velocidade de cruzeiro adaptativo. Os bancos têm ajustes elétricos, o sistema de áudio é Harman Kardon com subwoofer da JBL de 100 Watts e a central multimídia de 12,5 polegadas tem conexão sem fio para Apple Carplay e Android Auto, além de carregamento de celular por indução e câmera de reconhecimento facial associada à memória de configuração do motorista, bem como detecção de distração e fadiga.

O preço do Haval H6 não havia sido revelado até o fechamento desta edição, mas tudo indica que se posicionará para concorrer com o Toyota Corolla Cross Hybrid e RAV4 e Jeep Compass, ou seja, em torno de R\$ 300 mil. A programação de lançamento começou no dia 14 de fevereiro último, com abertura da “pré-reserva”. O interessado escolhe a unidade desejada com depósito de R\$ 9 mil na loja oficial da fabricante no Mercado Livre. Vale tanto para o Haval H6 GT quanto para a versão Premium, já apresentada anteriormente. O valor também servirá como parte do pagamento, mas caso o consumidor desista, o dinheiro será devolvido integralmente.

Os porta-vozes anunciaram que a pré-venda será iniciada em março, com a

Central multimídia de 12,5 polegadas tem conexão sem fio para Apple Carplay e Android Auto, além de carregamento de celular por indução; câmera de reconhecimento facial é associada à memória de configuração do motorista

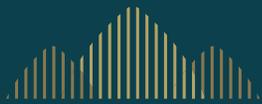


divulgação dos preços. As entregas estão programadas para abril, em sistema de delivery, na casa do cliente. Até lá, também, a marca espera já ter ao menos uma rede de concessionárias com 50 pontos no país. Em Belo Horizonte, o grupo Bamaq, que representa as marcas alemãs Mercedes-Benz e Porsche, será a concessionária oficial dos produtos GWM no mercado mineiro.

A GWM prefere não arriscar na divulgação de sua estimativa de venda para o modelo. Segundo Oswaldo Ramos, o mercado irá definir, mas adianta que já tem estoque planejado para não ficar sem

carro. “Traremos o quanto o consumidor quiser. Na China, temos uma capacidade para mais de 1 mil unidades/dia”. disse. O outro modelo que vai marcar a estreia da marca chinesa em nosso mercado é o Haval H6 Premium, que tem o mesmo conjunto motopropulsor do GT.

A GWM investe pesado no Brasil. Além de ter adquirido a antiga fábrica da Mercedes-Benz em Iracemápolis (SP), a marca chinesa tem planos de injetar R\$ 10 bilhões em dez anos no país. A promessa é lançar dez produtos em uma década. Serão vendidos modelos de três marcas: Haval, Poer e Tank. ■



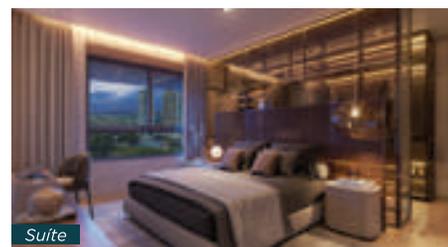
LE SOMMET
SEU MELHOR PONTO DE VISTA

LANÇAMENTO | VILA DA SERRA

Acordar e ter uma visão deslumbrante para o vale é o que você vai encontrar no Le Sommet, um lugar perfeito para você elevar o seu bem-estar e sempre estar no topo

4 QUARTOS
2 suítes e
2 semissuítes

UNIDADES A PARTIR DE
199 M²
EM TORRE EXCLUSIVA
LAZER EXCEPCIONAL



VISITE O DECORADO: Alameda Oscar Niemeyer, 555

lesommet.com.br

☎ 31 97171-7071

Vendas:

Incorporação, construção e vendas:

Todas as ilustrações desta peça têm caráter exclusivamente promocional por se tratar de um bem a ser construído. Desenhos de caráter artístico e ilustrativo. O mobiliário e os equipamentos não fazem parte do memorial descritivo. Os materiais e cores representados poderão sofrer alterações ao longo do projeto da construção em função da disponibilidade destes no mercado. *1 unidade tipo possui duas vagas, sendo uma delas com dimensão 10,0x2,4m. Memorial de incorporação registrado sob o R-4 71.187 do Registro de Imóveis de Nova Lima. Creci Patrimar: 11.203. Creci Pitchon: 11.630.

PITCHON
IMÓVEIS

PATRIMAR 60
ANOS

INVESTIMENTOS

OUSADIA NA MEDIDA CERTA

Um dos maiores escritórios credenciados ao BTG Pactual, a One Investimentos surpreende o mercado financeiro com um crescimento rápido e vigoroso, de olho em um futuro que se vislumbra ainda mais promissor

Dizer que a história da One é única, não é exagero. Criada em 2016, em apenas seis anos a empresa fundada por três jovens economistas da capital mineira se transformou em um dos maiores escritórios de investimentos credenciados ao BTG Pactual, maior banco de investimentos da América Latina. “Fomos os primeiros a migrar para o BTG. Um passo ousado, já que, na época, em 2018, não se ouvia falar em um escritório de investimento que não fosse da XP”, diz o CEO André Rosa, de 29 anos. Com a pulverização do mercado financeiro, novos players foram surgindo com plataformas operando em um conceito aberto e disponibilizando produtos de todos os segmentos.

O surgimento das instituições financeiras colaborou para a “desbancarização” do mercado, facilitando o acesso a diversos fundos de investimentos. A democra-

tização do setor também alertou para a necessidade de buscar informações corretas e assessoria de confiança antes de investir. Muitos clientes, com patrimônio considerável, não recebiam dos bancos o atendimento e a atenção necessários para gerir o seu capital. Foi nesse contexto que surgiu a One Investimentos. “Fazemos a ponte entre o cliente e o nosso parceiro, levando soluções financeiras adequadas ao perfil de cada investidor e de seus objetivos”. O escritório já nasceu com altas expectativas, prestando atendimento a clientes com target inicial de R\$ 1 milhão.

No mercado financeiro a Assets Under Custody (AUC) – principal métrica usada para entender em que fase um escritório de assessoria está – é determinada por quanto de dinheiro se tem dos clientes para investir. Com apenas dois anos e meio de operação, a One sur-



André Rosa, CEO da One Investimentos: “Somos uma empresa com vários braços, um deles é o investimento, mas já temos o ciclo completo para atender às necessidades dos nossos clientes”

Fotos: Divulgação



Time da One: empresa conta com 110 profissionais, 5 mil clientes e movimenta R\$ 6 bilhões

preendeu o mercado mais uma vez, alcançando a cifra de R\$ 1 bilhão e integrando o ranking dos escritórios que mais cresciam. “Quando começamos, somente os grandes escritórios chegavam a esse valor e só após uns sete anos de funcionamento”, diz André Rosa. O objetivo de crescimento rápido segue latente. Atualmente, a empresa conta com 110 profissionais, 5 mil clientes e movimenta R\$ 6 bilhões.

Além do escritório no Vila da Serra, em Nova Lima, a One possui outras cinco unidades, em São Paulo, Brasília, Rio de Janeiro, Porto Alegre e Caxias do Sul. O atendimento se estende também a outros estados, especialmente da região Norte. Os planos de expansão não param por aí. O escritório também passou a investir em outras estruturas, ampliando sua área de atuação por meio de sua “Gestora de Patrimônio” para disponibilizar produtos ainda mais sofisticados para clientes com target a partir de R\$ 10 milhões. “Queremos explorar um mercado ultra high que pos-

sui demandas ainda mais específicas”. Por meio da gestora, a One poderá disponibilizar seus próprios fundos e produtos. “Somos uma empresa com vários braços, um deles é o investimento, mas já temos o ciclo completo.”

Com crescimento substancial, a expectativa do escritório é alcançar R\$ 20 bilhões até julho de 2026, ampliando suas atividades em âmbito nacional. O segredo para ser um dos maiores escritórios de investimento do Brasil é o mesmo dos juros compostos: focar no longo prazo. “Apesar do nosso crescimento rápido, é preciso olhar para o que está sendo construído e se sentir parte disso, e não buscar metas tão imediatistas”. O que não seria possível sem uma estrutura profissional de governança. Atuando no sistema partnership, a One estimula os profissionais a buscarem resultados para a empresa, a fim de estarem aptos a se tornarem sócios e, conseqüentemente, terem parte do sucesso da empresa pago em percentual societário (equity).

PARA SE EQUILIBRAR NA CORDA BAMBÁ DA ECONOMIA

Novas políticas fiscais, inflação, guerra na Ucrânia, retração do mercado chinês e recessão global são alguns dos fatores que influenciam diretamente na rentabilidade dos investimentos. Saiba o que os especialistas orientam para não errar neste período de incertezas

▀ DANIELA COSTA

O ano mal engrenou – dizem que só começa mesmo depois do Carnaval, não? – e segue marcado por incertezas e especulações. Após o fim da corrida eleitoral, a pauta política segue influenciando os movimentos do mercado financeiro. Para quem está preocupado com o que fazer com o dinheiro, a pergunta que fica é: onde seria mais seguro investir? A resposta não é simples e para chegar a alguma conclusão é preciso estar atento a (muitas) variáveis. A começar por qual será a política fiscal adotada pelo novo governo, que impactará diretamente nos resultados dos investimentos realizados. Isso porque o conjunto de medidas escolhidas para equilibrar despesas e receitas públicas reflete na atração ou não de investidores brasileiros e estrangeiros. No cenário atual, em que a inflação segue assombrando o Brasil e o exterior, os principais Bancos Centrais do mundo têm sido pressionados a manter taxas de juros em alta, com o objetivo de diminuir o consumo e frear a desvalorização da moeda. Tudo isso sem contar os impactos da pandemia e da guerra na Ucrânia, que culminaram em crises energética e na cadeia de suprimentos.

Ao mesmo tempo, os temores de uma possível recessão global resultaram na queda dos preços de commodities – o que contribuiu para uma tímida desaceleração da inflação. E a perspectiva de uma possível recuperação econômica da China, após o relaxamento das medidas contra a Covid-19, gera boas expectativas para o segundo semestre do ano. No Brasil, a previsão é de uma taxa Selic em 13,75% até o final do ano. Taxa básica de juros da economia brasileira, o Sistema Especial de Liquidação e Custódia é referência no mercado para o financiamento de operações diárias, usado pelo Banco Central para controlar a emissão, compra e venda de títulos. Já o IPCA, índice que mede a inflação oficial no país, deve chegar a 5,9%, considerando que por semanas consecutivas tem estado em alta.

O crescimento econômico do país também foi atualizado. Segundo o boletim Focus de 27 de fevereiro, estima-se que o PIB cresça 0,84% em 2023, ante projeção anterior de 0,8%. Para 2024, a previsão para o crescimento do PIB se manteve estável em 1,5%. A previsão para a taxa de câmbio é de R\$ 5,25 por dólar em 2023 e R\$ 5,30 por dólar em 2024, apresentando estabilidade. As atenções também estão voltadas para os juros americanos, definidos pelo Federal Reserve (Fed), e para a taxa ▶

PEDRO HERMANNY DINIZ, 45 ANOS

- Sócio-gestor e fundador da Impacto Investimentos
- Economista

Para Pedro Hermanny Diniz, o Banco Central brasileiro foi de vital importância ao sair na frente, inclusive do Banco Central americano e europeu, iniciando o processo de aumento da taxa de juros antes dos demais. "Enquanto alguns outros países ainda estão no processo para controlar a inflação, já estamos no final do aumento da taxa de juros", diz. A medida impacta fortemente no mercado financeiro, já que com juros mais altos há um desestímulo ao consumo e investimento na produção. "Acredito que o momento seja favorável à renda fixa por ainda termos um juros extremamente alto e ótimas taxas para longo prazo", diz. Ele ressalta, contudo, que é importante que o investidor se atualize. No último mês de janeiro uma nova regra determinou que os títulos de renda fixa tenham a chamada "marcação a mercado", o que significa que é preciso esperar o cumprimento de todo o período do contrato para obter, de fato, a rentabilidade estabelecida. A nova regra não muda a rentabilidade do investimento, apenas altera a forma como é exibido na carteira, dando mais transparência e informação ao investidor, especialmente para aqueles que optam por se desfazer do contrato antes do vencimento do título. "A principal característica dos investimentos é a mágica dos juros compostos. E o tempo é um fator determinante nessa matemática", afirma Pedro.



de juros conduzida pelo Banco Central Europeu (BCE). A expectativa é de que as taxas de referência das duas instituições continuem sendo elevadas para conter a inflação nos EUA (recorde nos últimos 41 anos), e também na Europa.

Nesse contexto, o consumo das famílias brasileiras e as estratégias dos investidores no mercado financeiro seguem oscilando de acordo com fatores como variações na taxa de desemprego, inadimplência e encarecimento do crédito. Na corda bamba da economia mundial, é preciso buscar equilíbrio na hora de investir. E informações corretas, para não cair em roubadas. Para ajudar quem está na dúvida sobre o que fazer com seu dinheiro, Encontro consultou cinco especialistas. Confira a seguir e nos quadros desta reportagem quais são as orientações tanto para proteger quanto para ampliar o patrimônio.

Apesar dos efeitos colaterais do processo desinflacionário, o Brasil apresenta

boas oportunidades para investimento em diversos ativos. Para garantir um portfólio balanceado e bem posicionado, no entanto, é preciso saber qual o perfil do investidor e quais os tipos de investimentos são os mais adequados. Para os especialistas, tão importante quanto saber onde investir é conhecer a aptidão que se tem ao risco e desmistificar a ideia de ganho fácil e rápido. Mercado financeiro não é loteria. Comum nas frases dos especialistas, o termo *suitability* (aptidão, em português) refere-se à análise feita pelas corretoras e instituições financeiras para determinar o grau de tolerância ao risco de cada tipo de investidor, a fim de verificar quais são os produtos mais adequados aos seus objetivos, situação financeira e ao seu conhecimento sobre o setor. A análise é fundamental para diversificar a carteira de investimentos e fazer com que não se crie expectativas irreais sobre o potencial de rentabilidade. É nessa fase que se define em qual perfil o cliente se

encaixa. São basicamente três. O investidor conservador busca a preservação do capital e possui baixa tolerância a riscos. Ou, ainda, tem a necessidade de resgatar a maior parte de seus investimentos em curto prazo. O de perfil moderado está disposto a arriscar um pouco mais e por possuir baixa necessidade de liquidez no curto prazo, investe em alternativas mais ousadas. Já o investidor arrojado está disposto a arriscar, não busca liquidez a curto ou médio prazo e aceita as oscilações dos mercados de risco, até mesmo com possíveis perdas momentâneas do capital investido. Em todos os casos, deve-se considerar os riscos dos investimentos e seus emissores, a existência de garantias e o prazo de aplicação. Seja para leigos ou veteranos, é preciso ter cautela e conhecimento ao montar uma cesta de investimentos.

Uma das opções é o mercado de renda variável que abrange produtos financeiros com diferentes níveis de risco e é uma

PARA ENTENDER A SOPA DE LETRINHAS DO MERCADO FINANCEIRO

INVESTIMENTOS DE RENDA FIXA



*TESOURO DIRETO

Plataforma que abriga títulos públicos: Tesouro Selic, Tesouro IPCA e Tesouro Prefixado. 100% garantido pelo Tesouro Nacional. Tributação sobre os rendimentos. Rendimento superior à poupança.

*CERTIFICADO DE DEPÓSITO BANCÁRIO (CDB)

Emitido por bancos e garantido pelo Fundo Garantidor de Créditos (FGC) para depósitos até R\$ 250 mil por CPF. Tributação sobre os rendimentos.

*LCI E LCA (INSTITUIÇÕES FINANCEIRAS)

Letras de Crédito Imobiliárias e Letras de Crédito do Agronegócio são garantidas pelo FGC para depósitos até R\$ 250 mil por CPF. Isentas de Imposto de Renda.

*LETRAS DE CÂMBIO (LC)

Títulos de renda fixa emitidos por instituição financeira. Funcionam como um empréstimo que o investidor faz a uma financeira em troca de uma remuneração, que pode ser prefixada ou pós-fixada

*FUNDOS DE RENDA FIXA

Possibilitam o acesso facilitado a carteiras de ativos do mercado financeiro e imobiliário, administradas por gestores profissionais.

INVESTIMENTOS DE RENDA VARIÁVEL



Por terem mais risco, também têm chances de maior rentabilidade

*FUNDOS MULTIMERCADO

Política de investimento voltada para renda fixa ou variável, mesclando diversos fatores de risco, podendo aplicar em vários mercados, como ações, câmbio e outros.

*FUNDOS IMOBILIÁRIOS (FLLS)

Investimento na construção ou aquisição de imóveis que sejam locados ou arrendados.

*FUNDOS DE AÇÕES

Compra de papéis de empresas que estejam sendo negociadas na Bolsa de Valores.

*FUNDOS DE ÍNDICES (ETFs)

Replicam a composição de índices financeiros – como o Ibovespa ou o IBrX – e têm as cotas negociadas no pregão da bolsa, como as ações.

*CÂMBIO

Aplicações baseadas em moedas.

Fontes: especialistas consultados



Pádua de Carvalho

CÁSSIO BAMBIRRA, 30 ANOS

- Head de produtos e operação da One Investimentos
- Engenheiro Civil com certificações no mercado financeiro

Cássio Bambirra ressalta que, pelo fato de o Banco Central ter aumentado a taxa de juros, chegando a 13,75% ao ano, o chamado custo de oportunidade está mais alto, tornando o cenário ainda mais desafiador para as empresas. Para o especialista, as consequências são revisão de margens, custos e processos de investimentos. “Esperamos um crescimento tímido no Brasil para 2023”, diz. Ele analisa que o setor do varejo enfrentará um ano bastante desafiador por causa das dinâmicas de inflação, já que historicamente é mais endividado e precisa de crédito para comprar e vender mercadorias. Por outro lado, há esperanças para um horizonte mais límpido com o processo de flexibilização da pandemia na China, o que pode trazer um novo boom das commodities. O resultado seria um saldo de balança comercial mais favorável que impulsionaria o crescimento nacional por meio da exportação. No segmento de ações, diz Cássio, os setores de petróleo e exportadoras de commodities apresentam boas perspectivas, assim como os fundos imobiliários, que sofreram uma correção recente. “Hoje é possível fazer uma carteira pagando acima de 1% ao mês, líquido de imposto.” Os conservadores podem optar pelos CDBs de grandes instituições financeiras, que são de menor risco. “Também é importante pensar na dolarização do patrimônio nesse processo de diversificação de carteira. Dólar sempre é dólar.”

importante ferramenta para o funcionamento geral da economia, a geração de empregos e a viabilização do consumo. É o meio pelo qual as empresas podem se capitalizar a um custo atrativo, definindo os preços de importantes commodities, as relações cambiais entre moedas, além de outras funções. Na renda variável, o retorno é imprevisível no momento do investimento, oscilando de acordo com as

condições do mercado. Os investimentos incluem ações, fundos de investimentos negociados em bolsa (ETFs), fundos imobiliários (FIIs), Brazilian Depositary Receipts (BDRs, recibos que representam ações emitidas por empresas de fora do Brasil), mercado futuro (contratos de compra ou venda de ativos negociados na Bolsa de Valores para, como o próprio nome diz, uma data futura), entre outros. “Para

aqueles com um pouco mais de apetite a risco, investimentos em multimercados e em fundos de Private Equity, dentro dos percentuais recomendados para cada perfil, são sempre uma boa opção”, diz Marco Antonio Isidoro, sócio-diretor da Faros Private Investimentos.

Na renda fixa, o cálculo da remuneração é previamente definido e conhecido desde o momento da aplicação, a ▶



exemplo dos títulos públicos emitidos pelo governo federal e negociados no Tesouro Direto. Com rentabilidade superior à poupança e baixo risco, o ativo chama bastante atenção de investidores mais conservadores. Dentro da renda fixa, existem dois tipos de investimentos: os prefixados e os pós-fixados. Os prefixados possuem uma taxa de rentabilidade fixa e os pós-fixados são atrelados a índices como CDI, Selic e IPCA. Certificados de Depósito Bancário (CDBs) – quando se empresta dinheiro aos bancos – e as Letras de Crédito Imobiliário (LCIs), também se enquadram na categoria. “Para os conservadores, os CDBs de grandes instituições financeiras são os de menor risco”, afirma Cássio Bambirra, head de produtos e operação da One Investimentos. Em síntese, quem compra um título de renda fixa empresta dinheiro para empresas ou governos em troca de juros. “Acredito que

RODRIGO DIAS, 45 ANOS

- CEO da Butiá Investimentos
- Economista

Para quem quer investir, a primeira coisa a se analisar é em qual perfil de risco se encaixa e o prazo que se pretende manter o contrato. “Quando bem enquadrado, evita-se que se tenha de vender um ativo por causa da volatilidade do mercado ou da necessidade de liquidez”, diz Rodrigo Dias. Para ele, investir somente porque o ativo está subindo ou porque alguém indicou pode induzir ao erro e limitar os ganhos. Em seu entendimento, uma carteira de investimentos coerente precisa ter uma boa diversificação de ativos, observando o risco, a liquidez e sempre se adequando ao perfil do investidor. “A depender do perfil de risco, você vai colocando mais peso em determinada classe de ativos em detrimento a outros. Sempre diversificando e balanceando para minimizar os riscos.” Por serem diversificados e contarem com gestão profissional, os fundos de investimento seriam uma boa opção. A longo prazo, a Previdência Privada também seria um bom investimento por apresentar vantagens no caráter de sucessão, não entrar em inventário e poder ser acessada por familiares de forma mais rápida, fora os benefícios fiscais disponibilizados. “Gostamos também do setor de commodities, principalmente óleo e gás e de locadoras de veículos, que têm apresentado bom desempenho, independentemente do ciclo econômico.”

MARCELO MATTOS, 36 ANOS

- CEO da gestora de recursos do Inter
- Economista

Durante muito tempo, investir era algo para quem tinha muito dinheiro. Com o passar dos anos, o mercado financeiro se democratizou. Os bancos digitais têm uma parcela de responsabilidade em relação a isso. “O Inter vem revolucionando ao dar acesso a diferentes estratégias e produtos de investimento a tickets mais baixos, o que possibilita que pessoas com poder aquisitivo menor também possam investir”, diz Marcelo Mattos. Para quem quer começar, a principal orientação do especialista é entender em qual o momento da vida se encontra, os objetivos e os planos futuros. “É importante avaliar o quanto se é suscetível ao risco. Quem tem fonte de renda mais estável, como um funcionário público, pode arriscar mais nos investimentos. Já um autônomo, tem que dosar o investimento vendo o momento da carreira.” Para Marcelo, os cuidados previamente adotados são mais importantes que circunstâncias, como o patamar dos juros ou a chegada de um novo governo. O melhor é ter uma carteira equilibrada, de acordo com o perfil de cada um, que pode ter pequenas adequações de acordo com as oscilações de mercado. A seu ver, existe uma escala em que título público e renda fixa oferecem menor risco. Depois, viriam as rendas fixas das dívidas de grandes empresas; os fundos imobiliários; empresas mais arriscadas; e as ações. “No momento atual, chamam atenção os títulos do governo e crédito privado atrelado à inflação. Isso porque oferecem um juro real, com rendimento acima da inflação, que tem patamares historicamente altos.”



Divulgação

o momento seja favorável à renda fixa por ainda termos juros extremamente altos e ótimas taxas para longo prazo”, diz Pedro Hermann Diniz, sócio-gestor e fundador da Impacto Investimentos.

Aqueles que não dominam o mercado financeiro, podem optar pelos fundos de investimento. Criados por instituições

especializadas no ramo, possibilitam o acesso facilitado a carteiras de ativos do mercado financeiro e imobiliário, sejam de renda fixa, variável ou mista, administradas por gestores profissionais. “Nesse momento, chamam atenção os títulos do governo e crédito privado atrelado à inflação. Isso porque oferecem um juro

real, com rendimento acima da inflação, que tem patamares historicamente altos”, diz Marcelo Mattos, CEO da gestora de recursos do Inter. Quem pretende diversificar possibilidades de ganhos e também de riscos pode optar pelos fundos de investimentos multimercados (FIM), que têm em suas carteiras ações, câmbio, ▶

MARCO ANTONIO ISIDORO, 40 ANOS

- Sócio-diretor da Faros Private Investimentos
- Administrador de empresas

Respeitando o perfil de risco, algumas precauções são importantes: diligência quanto à concentração de classes de ativos, à escolha de gestores e à escolha dos ativos de crédito. "Movimentos de manada para um ativo podem se tornar muito especulativos. Temos como exemplo os investimentos em Bitcoin que caíram 66% em 2022", diz Marco Antonio Isidoro. Segundo ele, ativos de inflação de longo prazo, ativos em CDI e ativos de renda fixa global estão bastante convidativos no momento. Para aqueles com um pouco mais de apetite a risco, investimentos em multimercados e em fundos de Private Equity, dentro dos percentuais recomendados para cada perfil, são sempre uma boa opção. "Com percentuais variando em função do momento, um pacote ideal de ativos conteria aplicações pós-fixadas em CDI, inflação, uma parcela de risco em fundos multimercados, ações e Private Equity, além da diversificação internacional, que é fundamental", afirma Marco Antonio. Pensando no poder dos juros compostos no longo prazo, quanto mais cedo começar a poupar maior será a rentabilização dos investimentos. "O caso Americanas foi uma surpresa para todos do mercado. O alerta que deixa é que é sempre importante diversificar." Com relação ao crédito privado, a recomendação é alocar somente de 0,5% a 1,0% do patrimônio total do cliente em um único emissor. O mesmo raciocínio é válido para uma carteira de ações. "A concentração em um único ativo traz um risco enorme para o portfólio."



Daniel Mansur/divulgação

renda fixa e outros. Outro fator importante a se levar em conta é a tributação de cada produto (veja no quadro quais são tributados e quais são livres do ônus). Os dois principais tributos são o Imposto de Renda (IR) e o Imposto sobre Operações Financeiras (IOF). Ambos incidem sobre os rendimentos e são recolhidos na fonte.

Os especialistas avaliam que é bom sempre ficar de olho no valor das commodities. Algumas das principais são as agrícolas – como soja, milho, café, algodão, biocombustíveis, boi gordo e trigo, que no momento não são bons negócios, já que estão com previsão de queda nos preços em 4,5% –, as ambientais e as minerais. Entre essas últimas, o mercado segue acompanhando as cotações do petróleo, que voltou a subir impulsionado pela perspectiva de aumento da demanda chinesa, maior mercado consumidor de commodities do mundo. Também tem chamado a atenção as variações no preço do minério de ferro, commodity diretamente influenciada pela demanda da potência asiática. "Diante de tantas variáveis, optar por ativos diferentes em setores distintos segue sendo a principal recomendação dos especialistas para reduzir os riscos e aumentar as chances de rentabilidade", afirma Rodrigo Dias, CEO da Butiá Investimentos. De acordo com os especialistas consultados por Encontro, diversificação é a palavra de ordem. Além de uma boa assessoria, claro. ■

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



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.



COMIDA DE VERDADE

Voltando aos tempos de nossos avós

Você já deve ter escutado falar no termo comida de verdade, né? Como se hoje em dia a nossa comida fosse de mentira. É estranho, mas em muitas situações, é isso mesmo que acontece. O que seria uma comida de mentira? Seria igual aquela que damos para as bonecas? Ou adesivo? Desenho no papel?

O termo "comida de verdade" é a comida de antigamente, da época de nossos avós, quando não existia tanta substância para conservar, melhorar o sabor, dar cor, melhorar a textura, melhorar a aparência, dar cremosidade, dar aeração... Hoje em dia existem milhares de substâncias que as indústrias adicionam nos alimentos para um milhão de finalidades.

Já temos muita informação sobre a malignidade dessas substâncias no nosso corpo, sabemos a toxicidade e a capacidade de aumentar a chance de várias doenças como câncer e diversas doenças inflamatórias. Sabemos que essas substâncias alteram a permeabilidade intestinal, aumentando a capacidade de absorvermos moléculas alergênicas, o que nos deixa com a capacidade de provocar mais alergia

no nosso corpo, por uma causa que poderia ter sido evitada. Sabemos também que essas substâncias provocam uma disbiose no nosso intestino, ou seja, as nossas bactérias, que são responsáveis por inúmeras metabolizações e sinalizações, ficam em quantidades e proporções diferentes das que deveriam ser. Essa mudança é responsável por muitas reações indesejadas, e a longo prazo também está relacionado com vários problemas que temos hoje na área de saúde. Isso mesmo, o mesmo alimento que você acha que está te nutriendo, pode estar te matando lentamente.

É claro que não precisamos ser radicais, mas para algumas pessoas, o choque de realidade se faz necessário, pois algumas – e não são poucas – só consomem alimentos processados e industrializados.

O nosso corpo foi feito para funcionar de uma maneira perfeita. Respiramos, comemos, o alimento passa pela digestão, absorção, utilização e metabolização. Uma ou outra vez que ingerimos substâncias não saudáveis, e respiramos poluentes, nosso corpo tem uma capacidade de eliminar certa quantidade de toxinas, que não nos fazem bem. O problema é quando exageramos em tudo, e sobrecarregamos essa nossa capacidade natural. Tudo

que é feito em equilíbrio é saudável.

O que é o equilíbrio hoje? Não temos como fugir da realidade, então vamos tentar fazer um esforço para pelo menos dentro de casa tentarmos ser exemplos para nossos filhos e para nós mesmos.

Vamos começar pela compra da semana, avaliando nosso carrinho: quantos alimentos têm embalagens artesanais e quantos têm embalagens industriais? Na minha geladeira, tem muita coisa processada e industrializada? Porque não trocar por produtos mais naturais?

Mude o padrão de sua compra, mude a cara da sua geladeira, tenha uma dispensa mais enxuta e com alimentos mais naturais. Compre seus alimentos mais em feiras e empórios naturais e menos em mercados grandes.

Prefira a comida de verdade, feita com temperos e ingredientes naturais. Pense nisso como prevenção e economia. Você pode gastar hoje mais tempo e dinheiro na cozinha e nas compras, mas no futuro você vai gastar menos tempo e muito menos dinheiro em tratamentos e visitas a hospitais.

Hoje, vou te dar uma dica para reaproveitar algum legume que ficou na geladeira, e fazer uma opção de almoço, lanche ou jantar prático, rápido e saudável em duas montagens diferentes.

Freepik





OMELETE DE LEGUMES

INGREDIENTES:

- ✦ 2 ovos
- ✦ Sal, açafrão e pimenta a gosto
- ✦ Queijo ralado (parmesão, mussarela ou queijo minas)
- ✦ Legumes para reaproveitar: abobrinha ralada (sem a polpa de dentro), chuchu ralado, cenoura ralada, repolho fininho, brócolis e couve flor (talos) ralados no ralo grosso
- ✦ Ervas frescas à vontade para misturar e decorar
- ✦ Azeite para untar a frigideira.

MONTAGEM 1:

- ✦ Misture tudo nos ovos e coloque na frigideira untada com azeite, em fogo baixo. Quando cozinhar, vire e grelhe dos 2 lados. Corte em formatos de triângulos e sirva como se fossem tortinhas de legumes.

MONTAGEM 2:

- ✦ Misture primeiro os ovos com os temperos e coloque na frigideira untada com azeite, em fogo baixo. Quando firmar o ovo, coloque no centro os legumes e por cima o queijo. Feche dos dois lados como se fosse uma panqueca, vire para dourar dos dois lados e sirva em um prato, cortado ao meio.





Guilherme Barros/divulgação



UMA FAZENDA QUE É UM LUXO

Ele tem como cenário um centro hípico, o Chevals. E essa foi a fonte de inspiração para montar não só o ambiente, mas também o menu do recém-inaugurado Hacienda 1979, novo empreendimento do Grupo Chalezinho. Com projeto assinado pela arquiteta Beth Nejm, a casa lembra uma grande fazenda antiga. "Trazemos referência da Bacia Platina. Ou seja, temos Argentina, Uruguai e o Brasil e a sua grande paixão pela carne. E também homenageamos a colonização italiana do Rio Grande do Sul", diz o sócio **Lucas Del Rio**. Ou seja, é um local que oferece uma gastronomia ítalo-argentina, como os próprios donos a definem. A cozinha está sob o comando do chef **Kaique Soares (de avental)** e o menu é assinado pela chef assadora Ligia Karazawa, referência nacional em churrasco. Da parrilla saem cortes como o tapa de cuadril (R\$ 120, 280g) e o asado de tira (R\$ 89, 300g), que podem ser combinados com as treze opções de guarnições, como o arroz Hacienda, preparado com linguiça, legumes, parmesão e ovos (R\$ 29). Se preferir, dá para pedir como acompanhamento uma das cinco massas do cardápio. Fique de olho no Fettuccine alla Boscaiola, feito com pomodoro, cogumelos frescos, legumes e guanciale (R\$ 99). Para fechar, Dulce de Leche, pavlova recheada com doce de leite defumado, queijo coalho na brasa e coco chamuscado (R\$ 39).

Paulo Márcio

UM BRINDE!

Vinho bom é aquele que seu paladar aprecia. Esse é o lema do Zavino Wine Bar, recentemente inaugurado em Lourdes. A casa é uma mistura de empório, restaurante e enoteca, com bebidas vindas de várias regiões produtoras como França, Itália, Portugal, Espanha e Estados Unidos. O cardápio é assinado por Kadu Fischbacher (leia-se Osso), marido de uma das sócias, **Márcia Fischbacher (no centro)**, que comanda o negócio com **Graciane Zanini (à esq.)** e **Cíntia Almeida**. Por ali, os clientes são convidados a conhecer o universo do vinho de forma descomplicada e prazerosa. "É preciso degustar a bebida de uma maneira leve, relaxada, celebrando com os amigos no rooftop ou no deck da casa", diz Graciane. Para não se perder na hora de escolher a bebida que mais harmoniza com o seu pedido, seguem algumas sugestões: se for de ravioli de pera com Canastra finalizado com manteiga de sálvia (R\$ 62), experimente junto com o Confidencial Rose (R\$ 132); já para quem preferir o filé em crosta de gorgonzola, molho de cogumelos e risoto carbonara (R\$ 89), uma boa opção é o Villa di Mare (R\$ 125).



Daniel Tassi/divulgação



SOB NOVA CHEFIA

Após quatro meses de funcionamento, o Pirex está de chef novo. Sai de cena Jaime Solares e assume **Caio Soter (à esq.)**, que comanda o Pacato. Ele entra como sócio ao lado do restaurateur **Vitor Velloso**. Na cozinha do bar, **Isabela Rochinha**, parceira de Caio desde o Alma Chef, assume a função de chef de operação. Apesar da dança de cadeiras, o conceito continua o mesmo: uma grande homenagem à comida de boteco. "Vamos trazer um pouco mais de mineiridade e aprofundar a conversa sobre a cozinha do centro belo-horizontino com contemporaneidade e técnicas apuradas", diz Caio. Localizado na galeria São Vicente, de frente para a Praça Raul Soares (que entrega um pôr de sol de emocionar!), a casa conta com estufa fria e quente. Do primeiro time, vale experimentar o rosbife de lagarto com maionese verde (R\$ 32, 100g). Já quentinha, a língua na cerveja preta com pão de sal (R\$ 32, 120g) é deliciosa. Uma novidade são as porções fritas, como o frango a passarinho (R\$ 32) e torresmo de barriga (R\$ 28). Ainda tem rodada de pasteizinhos fritos na hora com sabores variados, como o de frango assado (R\$ 6). Para acompanhar, batidinhas de cachaça. Peça logo a de amendoim (R\$ 14).

TODA MODERNINHA

A Pão de Queijaria acaba de abrir a sua terceira unidade. Fica bem em frente ao Conexão Aeroporto. Apesar de ter o mesmo cardápio da loja da Savassi, a casa aposta em uma pegada mais moderna. O estabelecimento se divide em dois andares. Na parte de baixo, fica a cafeteria. Em cima, um lounge. "Criamos um ambiente aconchegante e, ao mesmo tempo, descolado. Pode ser usado para trabalhar ou simplesmente descansar", diz o sócio **Fabício Castro Reis**. Entre os clássicos do menu, está o Smash burger Bhz, pão de queijo recheado com blend de angus, cheddar, pickles, cebola roxa, tomate, alface americana e maionese defumada (R\$ 26,90). Se não estiver contando calorias, não saia sem beber o Espresso Viçosa, café expresso com doce de leite Viçosa (R\$ 9).



Fotos: Pádua de Carvalho



DE NOVA ORLEANS PARA O CENTRO

O cardápio é fiel às comidas vendidas pelas ruas de Nova Orleans. A culinária sulista é famosa por seus temperos fortes e perfumados - cajun e creole - graças a mistura da cultura francesa, espanhola, africana e caribenha que se encontraram nessa região dos Estados Unidos. E é exatamente isso que a turma vê no Gumbo, recém-inaugurado também na galeria São Vicente, no Centro. As duas receitas mais famosas estão lá: o Red Jambalaya, arroz temperado e molhadinho com frango, camarões, linguiça, lombo defumado, cebola, tomate e pimentões (R\$ 45); e o Gumbo Swamp, guisado de camarões, frango, linguiça, lombo defumado e quiabo ao molho gravy roux servido com arroz branco e waffle de pão de milho (R\$ 45). "Quisemos ser fiéis a culinária de lá" diz **Giancarlo Zorzin**, que comanda a casa do lado do sócio, Pedro Neves.



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Cooperativas vinícolas europeias – uma revolução em apenas uma geração

Vinhos de cooperativas sempre sofreram preconceitos, e até hoje são estigmatizados, pelo passado pouco brilhante. Representam cerca de 50% dos vinhos produzidos nos principais países da Europa. A história destas associações é tão interessante quanto atribulada. As transformações pelas quais passaram, para sobreviver, a partir do final dos anos 1980 foram radicais, beneficiando claramente os consumidores, cujos hábitos de consumo muito mudaram desde então.

A cooperativa vinícola mais antiga data de 1868, no vale do Ahr (Alemanha). A grande proliferação ocorreu a partir da década de 1930. A ideia de reunir pequenos proprietários de vinhas oferecendo-lhes garantias de compra das uvas e liberando-os dos encargos de produção e comercialização dos vinhos parecia sedutora. Naquele período, e mesmo nas décadas seguintes, o consumo de vinhos era altíssimo, e principalmente local. Nos anos 1960 o consumo per capita na França era de 100 litros/ano (hoje, é cerca de 42), semelhante ao dos principais países produtores. Para produzir grandes volumes, os rendimentos (ton/ha) eram altíssimos, geravam boa renda para os produtores, mas os vinhos não tinham caráter. Recebendo toda a fruta dos associados, sem premiar as melhores, a imensa maioria das cooperativas produzia vinhos de qualidade inferior ao mesmo tempo em que eram fortemente subsidiadas pelos governos. Os vinhos eram vendidos a granel e/ou para redes capazes de girar volumes respeitáveis devido apenas aos baixos preços.

A mudança nos hábitos de consumo privilegiou a qualidade em detrimento da quantidade. Aliada à redução gradativa de subsídios governamentais e à entrada no mercado mundial de vinhos do Novo Mundo com preços competitivos e rótulos descomplicados, era inevitável a transformação das associações. Muitas tornaram-se empresas profissionalizadas, com práticas gerenciais modernas, e dedicadas a agradar o consumidor, tendo preços competitivos, produtos diferenciados, com sentido de origem, e presença no mercado internacional. As mudanças não foram rápidas nem fáceis, pois sempre dependeram da mudança de mentalidade dos sócios.

As associações mais bem sucedidas seguem três premissas: não permitem ao sócio vender para terceiros sua melhor fruta, pagam proporcionalmente à qualidade e recusam comprar fruta de baixa qualidade. Têm equipes técnicas de alto nível, informam a previsão de tempo on-line para cada vinhedo da sua região, possibilitando ao produtor otimizar cultivo e colheita, têm modernas instalações de vinificação e engarrafamento, alcançam mercados sofisticados, fazem produtos customizados para grandes clientes, e oferecem ao associado a possibilidade de produzir seu vinho e entregá-lo para que seja comercializado pelo próprio.

Inúmeras cooperativas tornaram-se referência em suas regiões. Na Champagne algumas delas controlam enormes áreas de vinhedos Premiers e Grands Crus, e enfrentam fila de compradores das grandes marcas, impe-

“As associações mais bem sucedidas seguem três premissas: não permitem ao sócio vender para terceiros sua melhor fruta, pagam proporcionalmente à qualidade e recusam comprar fruta de baixa qualidade”

didados de possuir grandes áreas de vinhedos, para adquirir seus vinhos-base. Na Alsácia, em Chablis, no Rhône, em Barbaresco, no Trentino e no Wachau algumas cooperativas são emblemáticas. Atualmente muitas delas, na mesma região, se uniram em associações de duas ou mais, ganhando ainda maior escala.

Com produtos em todas as faixas de preço, muitas produzem pequenas quantidades de vinhos de alta gama, reconhecidos internacionalmente, a uma fração do preço daqueles de “grandes marcas”, com qualidade igual ou maior. E são indispensáveis para a sobrevivência dos pequenos produtores, anônimos, mas eventualmente tão competentes no cultivo de suas vinhas quanto famosos perfeccionistas de fama mundial em suas imponentes propriedades centenárias. ■

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

GASTRÔ

EM CLIMA DE FESTA

Berilo Cozinha & Drinks comemora um ano de funcionamento com novo espaço para os clientes

O Berilo Cozinha & Drinks chega ao seu primeiro aniversário com uma novidade: um espaço recém-concluído no segundo andar da casa. Especialmente planejado para eventos privados, corporativos, reuniões, aniversários, almoços e coquetéis, o local comporta até 60 pessoas. "Existe uma demanda muito grande por esses espaços na região da Savassi", pontua Cecília Ramírez, uma das sócias do bar e restaurante.

O empreendimento faz parte da rede A Granel, consolidada no mercado há mais de três décadas – atualmente, o grupo possui oito estabelecimentos. A escolha do ponto foi uma forma de contribuir para a recuperação da Savassi, área tradicional da cidade e referência para os belo-horizontinos, mas que vinha sofrendo um esvaziamento comercial nos últimos anos. A aposta foi certa. "Gira muita coisa no entorno dessa região", frisa a sócia.

Inaugurado em março de 2022, o Berilo tem um público diversificado, formado tanto por famílias quanto por pessoas que trabalham em escritórios próximos. O almoço é servido diariamente das 11h às 15h em um bufê self-service que oferece mais de 20 opções de saladas e 20 de pratos quentes, além de churrasco e parrilla. Já das 16h às 23h30, o espaço funciona como drinkeria e conta com uma carta autoral de drinques, bem como clássicos e releituras. Nesse horário, também é ofertado um serviço de refeições a la carte com uma série de opções de entradas, pratos principais e sobremesas. "Ao saborear nossos pratos e bebidas, o cliente pode sentir a forma preciosa que lidamos com tudo o que tem imenso valor para nós: a qualidade. Criamos receitas especiais inspiradas na tradição da boa culinária das Minas Gerais, do Brasil e do mundo afora", diz Cecília. "O cardápio do Berilo aposta em pratos descomplicados, porém extremamente saborosos, com toque acentuado de originalidade."

Outro ponto forte do bar e restaurante é a presença de um DJ na casa todos os dias. De segunda a sexta-feira, os pick-ups funcionam das 19h às 23h; nos fins de semana e nos feriados, das 17h às 23h. Aliadas a essa programação, o Berilo faz promoções às segundas, terças e quartas durante a happy hour: rodadas duplas de chope ou de drinques são algumas das surpresas que



Uarifen Valério

Os sócios Cecília Ramírez, Marcelo Gonzalez e Júlio Cesar Castro: proposta de contribuir com a recuperação da Savassi, ponto tradicional da cidade e referência para os belo-horizontinos



Daniel Mansur/divulgação

Fachada do estabelecimento: DJ de segunda a sexta, das 19h às 23h, e nos fins de semana e nos feriados, das 17h às 23h



Uarifen Valério

O espaço recém-concluído no segundo andar: especialmente planejado para eventos privados, corporativos, reuniões, aniversários, almoços e coquetéis

os clientes encontram no local. "Tem sido uma excelente experiência. A Savassi foi uma feliz escolha em função da frequência e da relação que a gente vem construindo com as pessoas. Nossos clientes têm experiências positivas e retornam à casa", conclui Cecília.

Para agradar ainda mais a clientela, o Berilo prepara uma programação especial, com promoções e atrações para celebrar o primeiro ano. Quem quiser fazer parte dessa festa é só chegar. O bar e restaurante funciona de segunda a segunda.

Berilo Cozinha & Drinks

Rua Fernandes Tourinho, 503 – Savassi

(31) 2573-0093  @berilo.cozinhaedrinks



A Casa Fartura funciona em um imóvel de 1936, no Lourdes: espaço multiuso que funciona como cafeteria, mercearia, espaço para eventos e livraria

Fartura agora tem casa

Sede da plataforma, dona do Festival de Gastronomia de Tiradentes, foi inaugurada em um casarão de 1936, em Lourdes. Espaço para eventos, mercearia, cafeteria e livraria estão à disposição do público durante todo o ano

CENTRO DE EVENTOS

Durante todo o ano, a Casa Fartura serve como palco para eventos, palestras, aulas e jantares. No final de 2022, a casa recebeu chefs internacionais, como o francês Patrick Terrien, da Le Corden Bleu, e a espanhola Nieves Barragán, chef estrelada dona do Sabor, em Londres. Para acompanhar o calendário de acontecimentos no decorrer do ano é só entrar no @casafartura, no Instagram.

Fotos: Paulo Márcio



O diretor da plataforma Fartura – Gastronomia do Brasil, Rodrigo Ferraz: ele montou um espaço onde o público pode consumir tudo relacionado a gastronomia durante todo ano e não só nos festivais

▀ CAROLINA DAHER

Nascida em Minas Gerais, a maior plataforma de gastronomia no país, o Fartura - Gastronomia do Brasil, acaba de criar um espaço para chamar de seu. E o endereço não poderia ser em outro lugar que não em Belo Horizonte. E como lar de um bom mineiro, nunca falta boa comida à mesa, um café fresquinho ou uma cachacinha para abrir o apetite. Funcionando em um imóvel construído em 1936 e hoje tombado, na esquina das ruas Rio de Janeiro e Tomás Gonzaga, em Lourdes, o lugar funciona como um espaço multiuso, ou seja, junta um tanto de coisa – de cursos a biblioteca exclusiva sobre culinária – capaz de encantar todos aqueles que amam o universo gastronômico. “A Casa reúne o que fazemos durante todo o ano. É o local onde o público encontra um pouco

de tudo que oferecemos: conhecimento, produtos de origem, eventos e encontros”, diz o diretor Rodrigo Ferraz.

Com a ideia de ser uma casa compartilhada por chefs e produtores, tudo funciona ao redor de uma grande cozinha aberta para o salão. É ali, diante dos clientes, por exemplo, que são preparados os almoços vegetarianos assinados pela chef Carol Fâdel, da Matula Cozinha, sempre às quartas-feiras. “Uso insumos frescos e da estação. Não tem um cardápio fixo, ele varia de acordo com os melhores ingredientes que encontro na semana”, diz Carol. O menu conta com entrada, prato principal e sobremesa e custa R\$ 69,90. Recentemente, em uma dessas quartas, os clientes provaram a barqueta de salpicão, nhoque de abóbora na manteiga de trufas e, de sobremesa, pudim de doce de leite.

Logo na entrada do imóvel está localizada a Doce que Seja Doce. Depois de sair da Savassi, a cafeteria da chef Luana Drummond aportou na Casa Fartura com seus bolos e doces de encher os olhos. “Agora com mais mesas e espaços, estamos trabalhando com reservas e eventos fechados”, diz Luana. Além disso, no atendimento do dia a dia, a clientela continua se esbaldando com algumas delícias oferecidas pela cafeteria, a exemplo da famosa torta Matilda (R\$ 25) – bolo denso de chocolate com camadas de caramelo e chocolate belga - e a cheesecake cremosa de frutas vermelhas (R\$ 25). Aos finais de semana, das 10h às 15h, acontece o Cafeão Mineiro, com bufê liberado (R\$ 49, individual e R\$ 89, o casal). Dispostos sobre a mesa, receitas como broa, pão de queijo, bolo gelado de coco, casadinho de goiabada e requeijão. ▸

Paulo Márcio



Centenária, a Merceria Paraopeba, de Itabirito, chega a BH dentro da Casa Fartura: de canjiquinha e sabão de cinza



Às quartas-feiras o almoço fica por conta da chef Carol Fádel: o menu é vegetariano e varia de acordo com os ingredientes da estação



Aos finais de semana, a Doce que Seja Doce oferece seu famoso Cafezão: com quitutes bem caseiros como bolos, broas, pão de queijo e requeijão



E não para por aí: o espaço também conta com vários parceiros que levam o melhor de Minas para as prateleiras da Casa. A Charcutaria Local traz salumeria e defumados como o Copa, sobrepaleta suína curada com sal, alecrim, cravo e mix de pimentas (R\$ 35,50, 150 gramas) e pepperoni (R\$ 25,50, 150 gramas). A cerveja é da mineira Albanos. Na carta, aparecem a Session Ipa (R\$ 14) e a Life Larger (R\$ 12). Já para quem não dispensa levar para casa cafés, a seleção dos produtores fica a cargo dos sócios Guilherme Hamers Costa e Daniel Cabral, do Noete Café.

Um dos pontos altos da casa é, sem dúvida, uma unidade da Merceria Paraopeba. Fundada há mais de um século em Itabirito, é uma daquelas vendinhas típicas do interior, que ainda mantém o



Com mais de 120 títulos, os livros foram uma escolha do jornalista e chef André Boccato: toda voltada para culinária

caderninho de fiado e fornece açúcar para seu Vicente fazer a goiabada e dinheiro para dona Virgínia plantar o milho e pagar com o fubá de moinho d'água que ela produz em suas terrinhas. Comandada por Roney Antônio de Almeida, o Roninho, a Merceria Paraopeba é uma verdadeira instituição. Como não poderia ser de outra forma, a turma se perde entre as centenas de produtos que tomam conta das prateleiras. Entre os itens mais procurados está a famosa conserva de alho frito (R\$ 49), perfeita para ser usada nos mais diversos preparos. Há também alguns mineiros clássicos como a goiabada cascão (R\$ 30), canjiquinha (R\$ 4,50) e feijão fresquinho (R\$ 13). E dá para viajar no tempo. Coisas que só a Paraopeba pode mesmo oferecer como travesseiro de macela, pião de madeira e até o já quase extinto sabão de cinzas, muito usado por nossos avós como anti-inflamatório.

Depois de peregrinar pelos produtos, vale pedir um café e se perder entre as páginas dos livros de um espaço dedicado exclusivamente para o tema gastronomia. Com curadoria do chef e jornalista André Boccato, são mais de 120 títulos à disposição dos clientes. Entre eles, alguns que retratam um pedacinho de Minas – terra *de* e *do* Fartura, como *Brasil de Minas Gerais – Gastronomia e Turismo* (R\$ 110). ■

BELEZA

BEM-VINDO À DEPYL ACTION

Nada melhor que o mês dedicado às mulheres para falar de uma empresa que nasceu tão feminina

POR DANYELLE VAN STRATEN

Em 2001, a Depyl Action veio de Santa Catarina para BH, e hoje possui sete lojas na cidade. Desde que chegou por aqui, oferece aos seus clientes as melhores soluções no tratamento do pelo. Mas o que seria isso? É um lugar especializado que tem as melhores técnicas e tecnologias para o tratamento do pelo: depilação com cera, laser e luz pulsada, design de sobrancelhas, embelezamento dos cílios, coloração de pelos, esfoliação e clareamento de áreas íntimas.

Tudo isso com a qualidade de uma franquia com mais de 100 lojas no Brasil e no exterior. Apesar de ainda ser uma rede muito feminina, o público masculino tem crescido muito e hoje já representa quase 11% da nossa clientela. Na Depyl Action, para garantir a igualdade entre os gêneros, fizemos a inclusão masculina e fomos os primeiros a oferecer uma tabela única, onde o sexo não define o preço. Ahhh, e o melhor: a maioria dos serviços é com atendimento sem hora marcada.

As profissionais da Depyl Action são altamente capacitadas e podem indicar o tratamento ideal para cada parte do corpo. A inovação constante, o atendimento especializado e a paixão pelo que fazemos são os nossos valiosos segredos.



Danyelle Van Straten, co-fundadora e presidente da Depyl Action: em BH desde 2001.

Pensou em pelos? Pensou na gente! Aqui vamos cuidar de você de uma maneira única. Fizemos uma loja modelo na Savassi, local onde oferecemos uma experiência diferente: a loja possui área para eventos, sala especial para embelezamento do olhar, estacionamento e até bar. Se você ainda não conhece, pode vir com a #encontrosavassi que vamos presentear você com um bônus de 30 reais em serviços. Se você já conhece, temos outros benefícios. Venha e escolha o seu!

Fotos: Uarlen Valerio



Rua Fernandes Tourinho, nº 588, Savassi - Belo Horizonte - MG



/depylactionbhsavassi



(31) 99508 - 3495



/depylaction_bhsavassi/

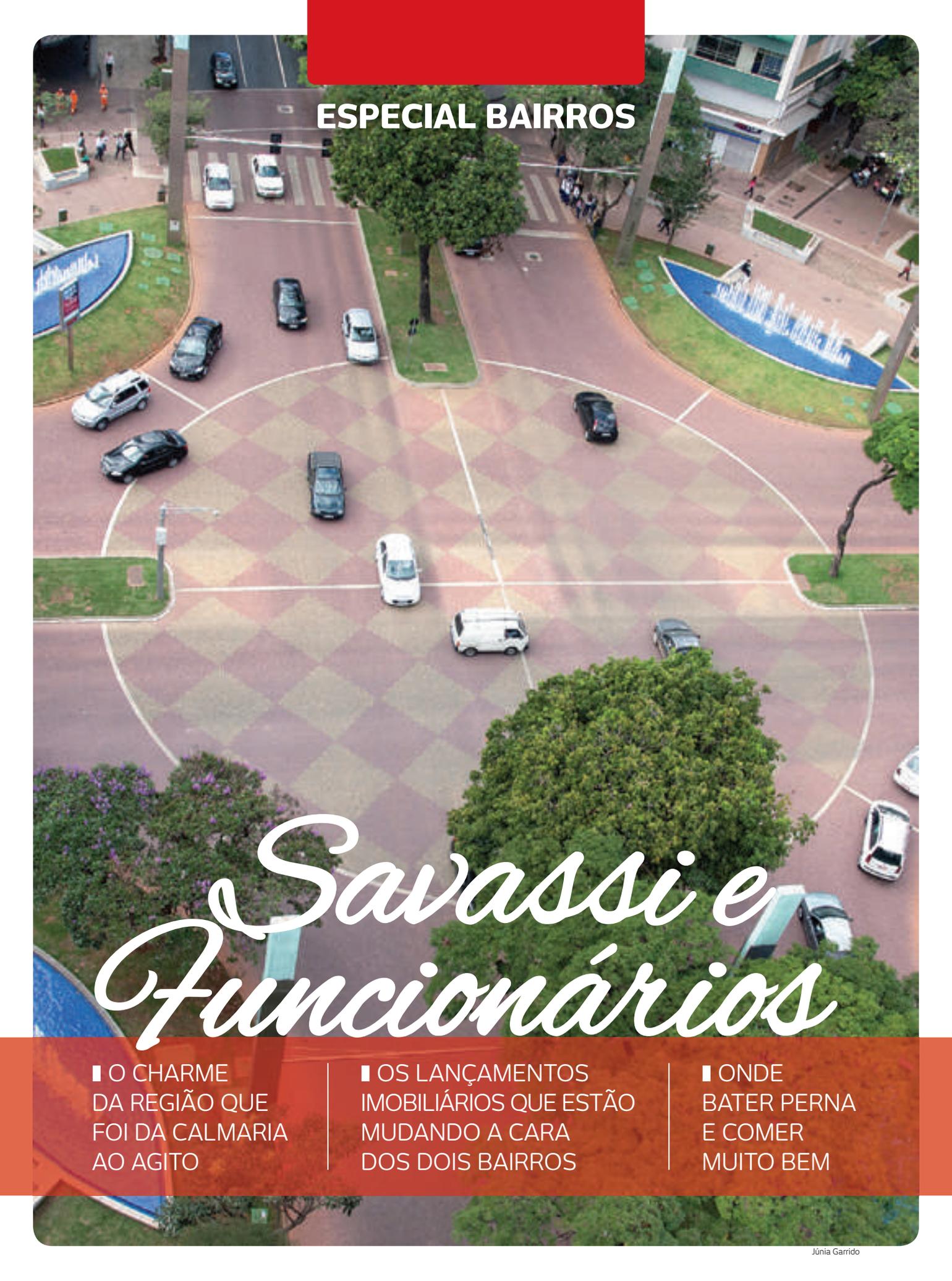
Casa dos Contos,
desde 1975
afagando paladares
dos que amam
gastronomia!

www.restaurantecasadoscontos.com.br
Desde 1975. Rua Rio Grande
do Norte, 1.065, Savassi, BH | MG
(31) 3786-5853 | (31) 3261-5853

SALÃO E
DELIVERY



O MELHOR RESTAURANTE TRADICIONAL DE BH POR 8 ANOS CONSECUTIVOS



ESPECIAL BAIROS

Savassi e Funcionários

■ O CHARME
DA REGIÃO QUE
FOI DA CALMARIA
AO AGITO

■ OS LANÇAMENTOS
IMOBILIÁRIOS QUE ESTÃO
MUDANDO A CARA
DOS DOIS BAIROS

■ ONDE
BATER PERNA
E COMER
MUITO BEM

OBRAS
INICIADAS

3 SUÍTES
SALAS
+ LAVABO

116m²



APARTAMENTOS
COM PÉ-DIREITO
DIFERENCIADO

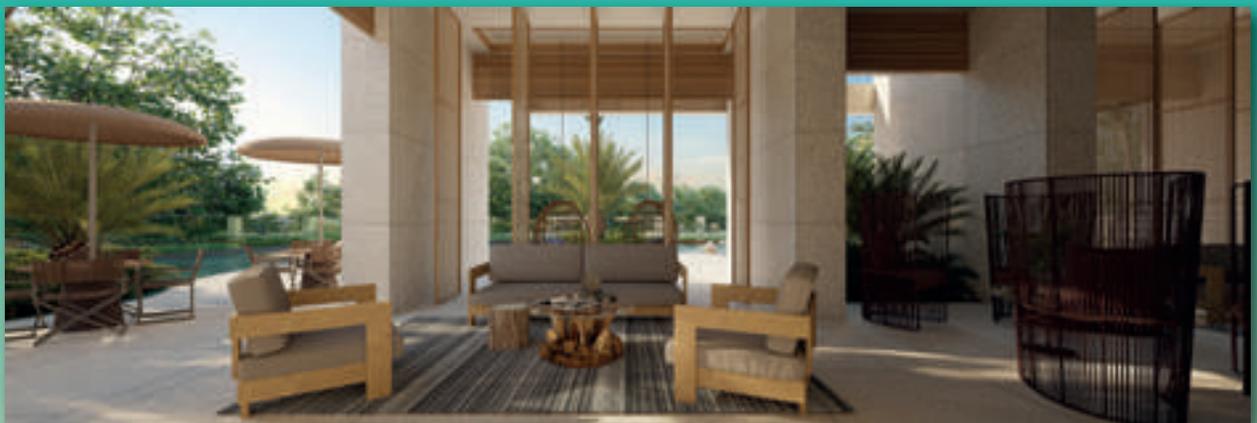


ELEVADOR PRIVATIVO
COM CONTROLE
DE ACESSO



SOUL

SAVASSI



RUA PERNAMBUCO, 909 - SAVASSI



SAIBA MAIS



premium

 (31) 4009-7007

[SOULCAPARAO.COM.BR](https://soulcaparao.com.br)

DA CALMARIA AO AGITO

Uma das fontes instaladas na revitalização da Praça Diogo de Vasconcelos, conhecida como Praça da Savassi: obra foi concluída em 2012



Vista da avenida Getúlio Vargas, na altura do cruzamento da avenida Afonso Pena: no limite entre a Savassi e o Funcionários

Uarlen Valerio

Arquivo EM

Desenvolvimento da região, com um dos melhores IDHM da cidade, se confunde com o da capital mineira

RAFAEL CAMPOS

No início, tudo era Funcionários. Os bairros Savassi e Boa Viagem, que conhecemos hoje, faziam parte do mesmo território batizado em homenagem aos funcionários públicos, transferidos da antiga capital das Minas Gerais, Ouro Preto, para a então recém-criada Belo Horizonte.

Caminhar pelas ruas dos bairros Funcionários e Savassi é, portanto, se relacionar com a história da capital mineira. O lugar passou a existir, praticamente, junto com ela, lá pelos idos de 1897. E não é difícil de se deparar com relatos de



Visitante ilustre: o "pirulito da Praça Sete" ficou hospedado no cruzamento das avenidas Getúlio Vargas com Cristóvão Colombo entre os anos de 1963 e 1980

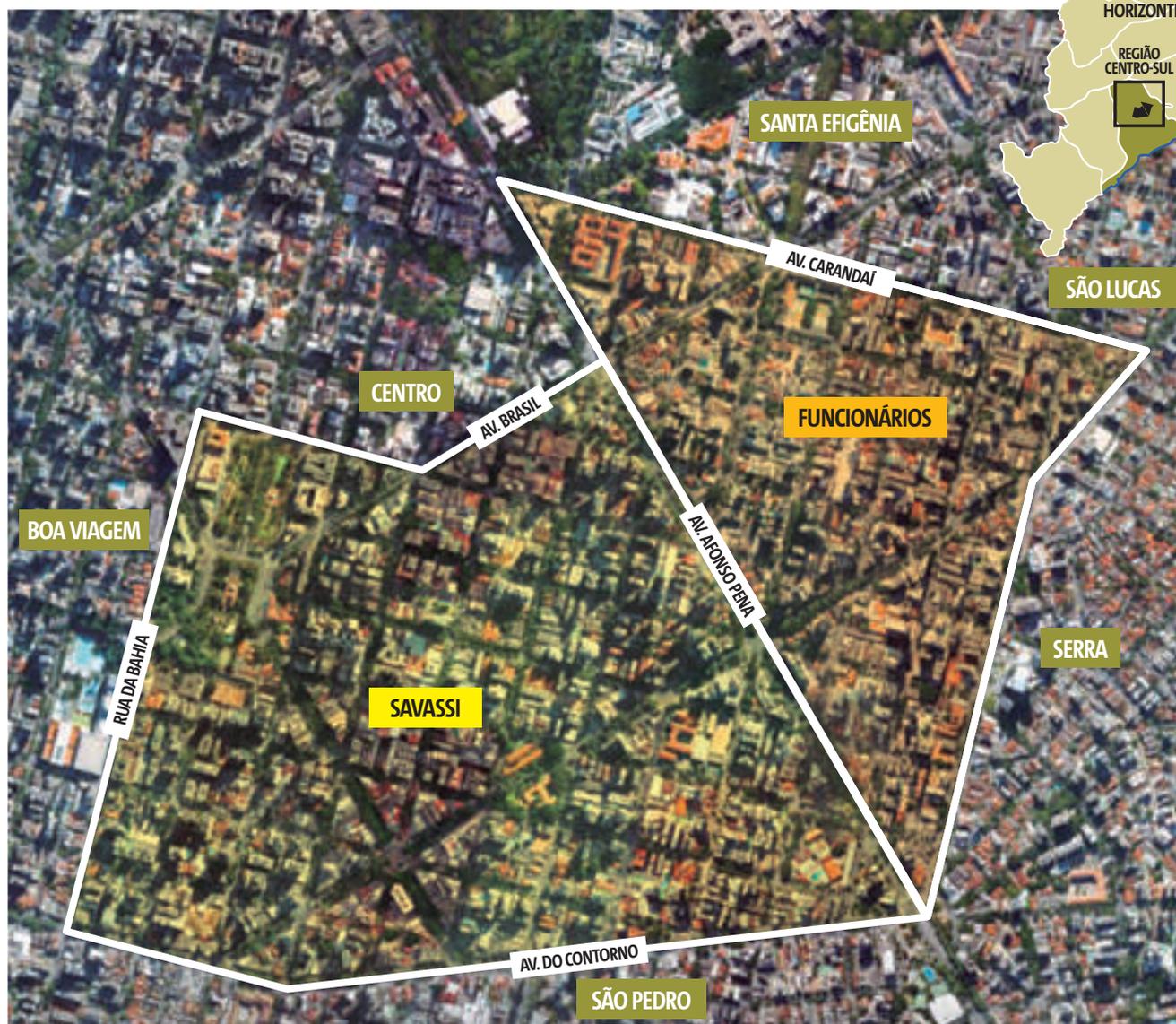
que naquela época, a região, hoje cheia de prédios, estabelecimentos comerciais e vida própria, já teve um ar interiorano. "As crianças, criadas soltas, passavam o dia todo na rua, voltando para casa apenas quando as mães berravam o nome delas da janela ou a empregada ia buscá-las",

escreve Maria do Carmo Brandão no livro *Funcionários*, da série *BH - A Cidade de Cada Um*, lançado em 2017.

O fato de a região ter sido a escolhida para receber os funcionários públicos do estado, devido à proximidade com a Praça da Liberdade, centro do poder ▶

RAIO X - SAVASSI E FUNCIONÁRIOS

ONDE FICA



mineiro, fez com que ela recebesse boa oferta de estrutura urbana, como água, iluminação e transporte. Todo esse privilégio se reflete até hoje. A região tem um dos melhores IDHM's (Índice de Desenvolvimento Humano Municipal), registrando 0,954. É fácil de entender o que esse número significa: quanto mais próximo de 1 (um), maior a qualidade de vida registrada no lugar. Só para se ter uma ideia, o IDHM geral da cidade é bem mais baixo: 0,810.

Mas nem tudo se resumia a trabalho. A culpa era de uma padaria, a Savassi, na década de 1940, e, anos depois, de um cinema, o Pathé. O ponto do cafe-

zinho e do pão fresco recebeu o nome de uma das famílias mais tradicionais da cidade. Mas não pense que a escolha foi de primeira hora. A padaria era para se chamar 13 de maio. Contudo, Danilo Savassi, falecido em 2019, revelou à En-

contro, dois anos antes, que foi ele que sugeriu ao pai, Hugo Savassi, homenagear a família no empreendimento. A escolha não poderia ser mais acertada. A atual praça Diogo de Vasconcelos, que também foi chamada de 13 de maio, hoje, é mais

POPULAÇÃO:
+ de 20 mil habitantes
Savassi: 11.772*
Funcionários: 8.838*

DOMICÍLIOS:
+ de 8 mil
Savassi: 5.005*
Funcionários: 3.347*

ÁREA:
Savassi: 1,186 km²*
Funcionários: 0,668 km²*

ÍNDICE DE QUALIDADE DE VIDA URBANA DE BH (IQVU): 0,74944 **

ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO MUNICIPAL: 0954 ***

Fontes: * Censo 2010 IBGE - ** Índice de Qualidade de Vida Urbana de BH (IQVU) - Prefeitura de BH
*** Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil



A padaria que deu nome ao bairro: desde a década de 1940, era frequentada por personalidades e escolhida por amantes do footing, a tradicional paquera que atiçava a juventude da época



conhecida como Praça da Savassi.

Nessa conversa com a reportagem de Encontro, Danilo lembrou ainda de um percalço, e dos grandes, que a família viveu. Em 1942, por causa de um navio brasileiro afundado na Segunda

Guerra Mundial, a padaria foi saqueada e destruída. Tudo por conta da origem italiana dos Savassi. “Não sobrou nem uma lata de sardinha”, lembrou. A história que ficou da padaria, entretanto, foi de agito, e dos bons. Era frequentada

por personalidades importantes como JK, e escolhida por amantes do footing, a tradicional paquera que atiçava a juventude da época. A padaria, inclusive, era frequentada por uma turma famosa de outrora, a Turma da Savassi.

Uma passagem famosa é a de quando o obelisco da Praça Sete, apelidado carinhosamente de Pirulito, deu o ar das graças por lá. Ele teve de ficar provisoriamente no cruzamento das avenidas Getúlio Vargas com Cristóvão Colombo, entre 1963 e 1980, pois a área central passava por reforma. Com o tempo, a Savassi começou a se desvencilhar do Funcionários. Em 1991, foi desmembrada e se tornou região. Na década seguinte, se transformaria em mais um bairro de Belo Horizonte. Entre reformas e revitalizações, a região segue com o seu valor histórico e, sobretudo, afetivo. ■

DECORAÇÃO

NO CORAÇÃO DA SAVASSÍ

Mobília Soluções Corporativas é marca registrada no bairro e referência no setor há 42 anos

A fachada da Mobília Soluções Corporativas é um registro familiar para os frequentadores da Savassi. Aberta há 42 anos, na Avenida do Contorno, a loja já faz parte da paisagem da região e é referência quando o assunto é mobiliário corporativo. A empresa foi fundada em 1981 pelo empresário Fernando Oliveira e, desde então, oferece o que existe de mais moderno, funcional e ergonômico para espaços de trabalho. Além da sede em Belo Horizonte, que atende todo o Estado de Minas Gerais, a Mobília tem outra unidade em Brasília para atender o Distrito Federal.

Em BH, um showroom de 1,2 mil metros quadrados reúne as soluções aplicadas em diferentes ambientes, como auditórios, salas de reunião e espaços colaborativos. "Temos muito orgulho de fazer parte da história da Savassi e por estarmos presentes nas principais empresas de Minas Gerais e do Brasil", diz Fernando Oliveira.

O atendimento da loja vai desde os atuais home offices até os mais tradicionais grupos empresariais, como escritórios de advocacia, clínicas, hospitais, mineradoras, indústria automobilística, empresas de tecnologia, construtoras e sistema bancário. Atenta às tendências do mercado, a Mobília vem se reinventando ao longo



O empresário Fernando Oliveira: "Acompanhamos cada mudança nas formas de trabalhar, procurando oferecer soluções completas para os mais complexos projetos de ambientes corporativos"

Fotos: Paulo Márcio

Alguns dos móveis em exposição no showroom de 1,2 mil metros quadrados: soluções aplicadas em diferentes ambientes, como auditórios, salas de reunião e espaços colaborativos



Cecília Neves/divulgação

www.mobiliasolucoes.com

[f /mobiliaflexform/](https://www.facebook.com/mobiliaflexform/) [i /mobiliabh/](https://www.instagram.com/mobiliabh/)



PARA SE INSPIRAR

Em comemoração aos 42 anos de história, a loja apresenta a 2ª Mostra de Ambientes Corporativos, assinada por alguns dos mais renomados arquitetos de Minas Gerais. A exposição conta com importantes nomes da arquitetura do Estado e reúne 14 ambientes com ideias inovadoras para empresas que pretendem construir ambientes de trabalho eficientes e confortáveis. Os visitantes poderão conhecer ambientes projetados por:

- Ana Machado Arquitetura
- Fernanda Villefort Arquitetos Associados
- Moretzsohn Arquitetura
- It Neves Arquitetura
- Laura Camargos Arquitetura
- Laura Rausch Lopes Arquitetura
- Marina Diniz Arquitetura
- Morethson Coelho Arquitetura
- NB Arquitetura
- Studio 126
- PDV Brasil Arquitetura
- Pura Arquitetura
- Quadoo Arquitetura Corporativa
- Sui Generis Arquitetura

dessas quatro décadas para atender às novas necessidades e formatos de trabalho. “Acompanhamos cada mudança nas formas de trabalhar, procurando oferecer soluções completas para os mais complexos projetos de ambientes corporativos”, garante Fernando. Para isso, a empresa fornece assentos, mobiliário, divisórias, carpetes, soluções acústicas e arquivos deslizantes. Além disso, possui uma equipe de consultores especializados e arquitetos que auxiliam na elaboração e execução dos projetos, com serviço de excelência em layout, consultoria e montagem.

mobília

Minas Gerais | Av. do Contorno, 6241 - Savassi - Belo Horizonte - MG - 30110-039 - Tel: (31) 3225.9750
Distrito Federal | SRTVS Quadra 701, Loja 13 - Asa Sul - Brasília - DF - 70340-907 - Tel: (61) 3224.0999

De cara nova

Uma das regiões mais charmosas e valorizadas da capital mineira vem recebendo altos investimentos, com empreendimentos que chamam a atenção na zona centro-sul de BH

▀ DANIELA COSTA

Palco de importantes eventos culturais e badalado polo comercial, nos últimos anos a Savassi tem sido a “menina dos olhos” das grandes construtoras. A região que durante décadas fez parte do bairro Funcionários, criado para abrigar funcionários públicos que eram transferidos para a nova capital mineira, começou a mudar em 1940, com a famosa Padaria Savassi, de propriedade de uma família de italianos cujo sobrenome identificava o estabelecimento. Assim, a Savassi passou a fazer divisa com o tradicional bairro Funcionários, onde as imponentes casas com suas inúmeras janelas denotavam o status social de seus moradores. Com o passar dos anos, casas, estabelecimentos comerciais e pequenos prédios foram sendo substituídos por arranha-céus. E eles são cada vez mais comuns na paisagem.

Além dos atrativos característicos dos bairros, as construtoras investem pesado em qualidade, tecnologia e sustentabilidade. Os projetos residenciais agregam acabamentos

O Soul Savassi, da Caparaó, será o residencial mais alto da cidade, com 117 metros de altura e 35 pavimentos: previsão de entrega do empreendimento é 2025

Divulgação





Alexandre Lodi, CEO da Caparaó: “Além do sucesso de vendas na fase de pré-lançamento, comemoramos também as obras que estão em ritmo acelerado”

sofisticados, plantas otimizadas, área de lazer completa, sistema de segurança com elevadores codificados, comodidade e praticidade para atender a públicos diversos. Com preços que variam entre 1,4 e 4 milhões de reais, as opções atendem tanto a famílias maiores quanto pessoas solteiras que não abrem mão de usufruir do charme e infraestrutura da Savassi e funcionários. Não por acaso, é lá que está sendo construído o residencial mais alto da cidade: o Soul Savassi, da Caparaó, com 117 metros de altura e 35 pavimentos. “Além do sucesso de vendas na fase de pré-lançamento, comemoramos também as obras que estão em ritmo acelerado”, diz o CEO da construtora, Alexandre Lodi. Lançado em 2022, o empreendimento tem

assinatura do escritório do arquiteto Bernardo Farkasvölgyi e contará com apartamentos de 116 metros quadrados, além de quatro coberturas de 225 metros quadrados. A área de lazer tem piscina com prainha, espaço gourmet, quadra de beach tennis, playground, bicicletário, salão de festas e espaço fitness.

A escassez de terrenos inflacionou os preços dos imóveis e a corrida pelas melhores localizações fez o mercado se movimentar. “Hoje, para conseguir terrenos de qualidade na região é preciso tentar comprar prédios antigos, de três a quatro pavimentos”, diz Felton Matos, gerente comercial do grupo Patrimar. Essa dificuldade explica o sucesso das vendas de imóveis lançados nos últimos anos. Localizado em frente ao Café

com Letras, o Epic Savassi foi lançado em 2019 pela Patrimar em parceria com a Somattos. Com apartamentos de dois e três dormitórios, de 78 e 103 metros quadrados, o residencial, que já está com 100% das unidades vendidas, traz alternativas sustentáveis e itens exclusivos, como jardim frontal com recuo de quase 18 metros.

Outra aposta do mercado imobiliário é o Hub Savassi. O lançamento da Somattos Engenharia traz sete tipos de plantas, com unidades de três e quatro quartos e tamanhos que vão de 99 a 157 metros quadrados. Além da área de lazer completa, com direito a espaço para degustação de vinhos, o cliente também poderá customizar o seu apartamento. “Disponibilizamos kits com ▶

Fotos: Divulgação

a opção, inclusive, de transformar um banheiro de serviço em espaço para cuidar da higiene dos pets”, diz o diretor Humberto Mattos. Com obras a todo vapor, a Conartes também não resistiu ao charme da região, lançando, em 2022, o Antonini Coscarelli, no coração do Funcionários. Os apartamentos, com 196 a 244 metros quadrados, vêm com quatro suítes e alto padrão de acabamento. “Aliado a isso, o fato de estarmos próximo a hospitais, supermercados, entre outros importantes comércios, favorece as vendas”, diz Felipe Beggiano, diretor de desenvolvimento corporativo da Conartes. “Apenas nove unidades estão disponíveis.”



Fenelon Matos, gerente comercial do Grupo Patrimar BH: “O Epic é um empreendimento que se destaca também por sua localização no coração da região mais querida e estratégica de Belo Horizonte”



Epic Savassi, da Patrimar: lançadas em 2019, unidades de 78 e 103 metros quadrados já estão totalmente comercializadas e entrega está prevista para este ano

O recém-lançado Hub Savassi, da Somattos: instalado em um terreno de 1,8 mil metros quadrados, tem sete variações de plantas, com apartamentos de 3 e 4 dormitórios



Humberto Mattos, diretor da Somattos: "O esmero que temos na concepção do produto, no detalhamento, na implantação, explica o sucesso do empreendimento"

Na badalada Tomé de Souza, o Rio Branco Residencial, lançado em 2021, pela EPO, chega com dois e três quartos em plantas de 80 e 110 metros quadrados, além de lazer completo. "As obras estão dentro do cronograma, com apenas um apartamento disponível. É um projeto que traz o know how do arquiteto Gustavo Penna, com um dois quartos acima do tamanho padrão da região, aliado a um lazer completo e excelente localização", diz Guilherme Santos, diretor comercial e de Novos Negócios da EPO. A construtora planeja o lançamento, ainda neste semestre, de um residencial na Rua Maranhão, no Funcionários. ▶

Fotos: Divulgação



Edifício Antonini Coscarelli, da Conartes, no Funcionários: unidades a partir de 196 metros quadrados e 4,2 milhões de reais:

Fotos: Divulgação



Guilherme Santos, diretor comercial e de Novos Negócios da EPO: "É um projeto que traz o know how do arquiteto Gustavo Penna, com um dois quartos acima do tamanho padrão da região, aliado a um lazer completo e excelente localização"

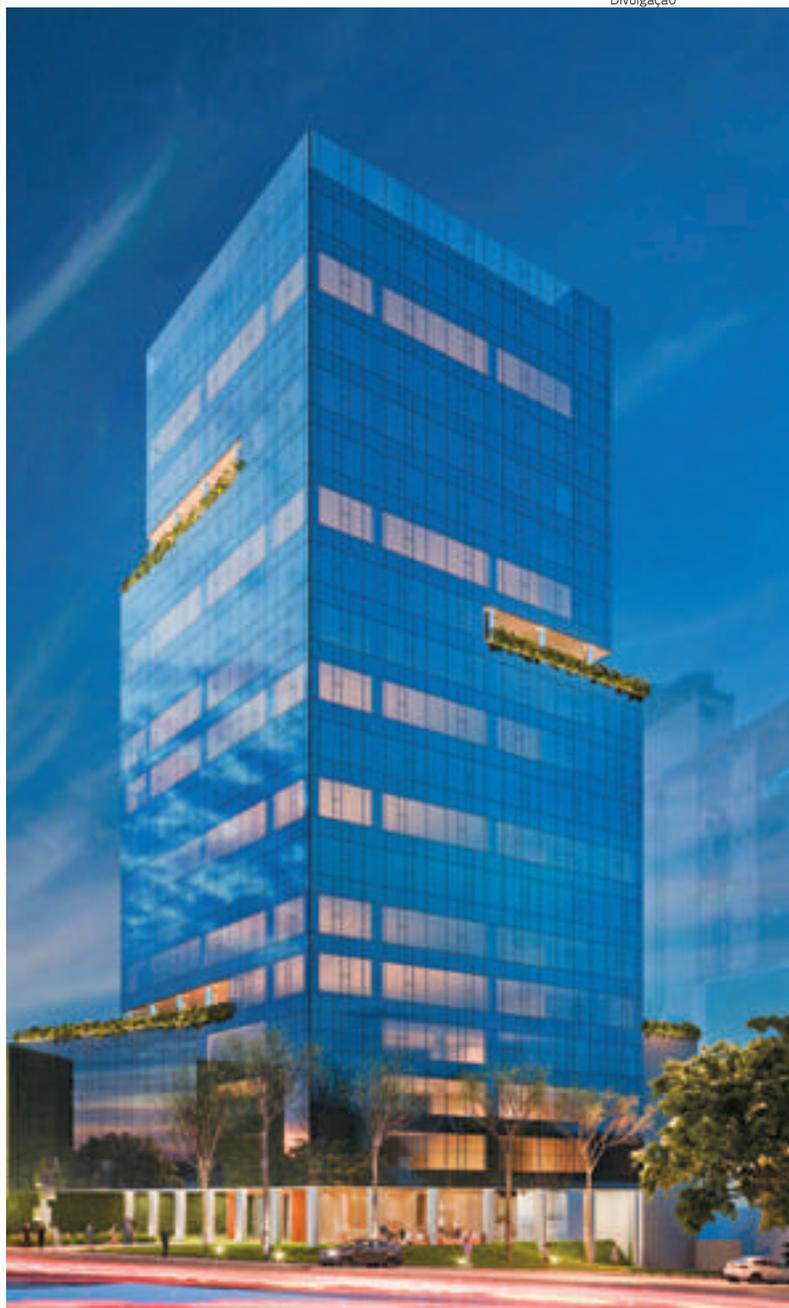


O Rio Branco Residencial, da EPO: unidades de 80 e 110 metros quadrados na rua Tomé de Souza



Felipe Beggiato, diretor de desenvolvimento corporativo da Conartes: "Aliado à qualidade do empreendimento, o fato de estarmos próximo a hospitais, supermercados, entre outros importantes comércios, favorece as vendas"

Pádua de Carvalho



Na esquina da avenida do Contorno com a rua Rio Grande do Norte, o Statement tem lajes de até 900 metros quadrados: pé-direito de 3,65 metros (quase 1 metro a mais do que é considerado padrão), flexibilidade de layout nos pavimentos, lobby espaçoso e terraço

Também no Funcionários, a Canopus entrega no segundo semestre de 2024 o History, localizado em frente à Igreja da Boa Viagem, lançado no final de 2021. São duas torres. O residencial tem 32 pavimentos e apartamentos de duas e três suítes, com 77 e 116 metros quadrados, respectivamente. “Uma das características é a área generosa dos quartos, atendendo a uma necessidade das famílias”, afirma o diretor comercial Tárício Barbosa. A torre comercial conta com 11 pavimentos, com entradas independentes, e será dividida entre andares corporativos com 680 metros quadrados e 12 lojas no térreo, ▶

Pádua de Carvalho



O diretor comercial da Canopus, Tarcio Barbosa, conta que irá entregar uma praça memorial de 2,7 mil metros quadrados para o município, junto com o History: “O gramado, por exemplo, trará uma réplica do desenho de Aarão Reis para a parte interna da Contorno. Acreditamos que será uma área muito procurada.”

seis viradas para a Rua Alagoas e seis para uma praça de 2,7 mil metros quadrados que será doada para o município. Para a concepção da praça, aliás, foram chamados historiadores e museólogos. “O gramado, por exemplo, trará uma réplica do desenho de Aarão Reis para a parte interna da Contorno. Acreditamos que será uma área muito procurada.”

Há boas novidades também entre edifícios estritamente corporativos. Lançado em 2022, o Statement, da Concreto, conta com pé-direito de 3,65 metros (quase 1 metro a mais do que é considerado padrão), flexibilidade de layout nos pavimentos, lobby espaçoso e terraço. Lajes grandes e com poucos pilares e sem vigas aparentes proporcionam vão livres maiores, acessados por meio de seis elevadores com capacidade para 22 pessoas cada um. Todos os 15 andares podem ser totalmente configurados e personalizados pelos locatários. “Acreditamos que o Statement vai se consolidar como um marco para a cidade”, diz o diretor Miguel Safar. ■

Divulgação



O History, da Canopus: além da praça, empreendimento terá torre residencial com 32 pavimentos e apartamentos de 77 e 116 metros quadrados; e torre comercial com 11 pavimentos, com entradas independentes, dividida entre andares corporativos com 680 metros quadrados e 12 lojas no térreo

QUALIDADE COMPROVADA

Há 30 anos no mercado, a construtora EPO conta com sofisticados empreendimentos em seu portfólio e se prepara para o seu próximo lançamento no bairro Funcionários

Morar em uma das regiões mais nobres da capital mineira é um sonho para muita gente. Além da praticidade de ter tudo pertinho de casa e coladinho na Savassi, a imponência do tradicional bairro Funcionários, na região centro-sul da cidade, segue atraindo compradores e investidores. Desde a década de 1980, os antigos casarões deram espaço para prédios modernos e sofisticados. Prestes a ser lançado, o Astro Residencial será um deles. O empreendimento da construtora EPO está previsto para o primeiro semestre deste ano, com apartamentos de três e quatro quartos a partir de 110 metros quadrados. "São apartamentos maiores, ideais para famílias já formadas ou para aquelas que serão constituídas", diz Guilherme Santos, diretor comercial e de novos Negócios da EPO.

A localização não poderia ser melhor, na tradicional rua Maranhão, próximo a farmácia, hospital, supermercado, academia e uma variedade de estabelecimentos comerciais. "Serão três tipologias de plantas no padrão alto luxo e lazer completo." Próximo dali, na badalada Tomé de Souza, o Rio Branco Residencial, lançado em 2021 pela construtora, com dois e três quartos em plantas de 80 e 110 metros quadrados, foi um sucesso de vendas, reforçando a qualidade e credibilidade da empresa no mercado. Já são 30 anos de existência, com atuação em Belo Horizonte e na região metropolitana. Entre as vocações da EPO está a construção de centros de conveniência – os chamados strip malls – além de também ter expertise na execução de obras de alto padrão, seja no perfil residencial, comercial ou corporativo. "Recebemos muitas demandas de proprietários de terrenos para fazer parcerias. Contamos com a credibilidade da marca e o nosso bom relacionamento."

Atuando tanto na incorporação, quanto na engenharia e desenvolvimento imobiliário, a EPO conta com sofisticados empreendimentos em seu portfólio, totalizando mais de 400 obras de alto padrão. Em todos eles a qualidade, segurança e respeito ao meio ambiente são primordiais. A qualidade do serviço prestado foi comprovada através da certificação ISO 9001 e da aprovação com nível A no Programa Brasileiro de Qualidade e Produtividade do Habitat (PBQP-H). Os



Com lançamento previsto para o primeiro semestre deste ano, no bairro Funcionários, o Astro Residencial terá apartamentos de três e quatro quartos: a partir de 110 metros quadrados, e lazer completo

Imagem meramente ilustrativa da fachada/divulgação

bons resultados se devem, também, ao investimento que a EPO faz na padronização de seus serviços, com a utilização de um método pioneiro de organização da obra, dividido em quatro fases: ouro, marrom, verde e branca. Em cada uma delas é realizada uma etapa do empreendimento: planejamento, terraplanagem, montagem e acabamento, respectivamente. Dedicção que explica a consolidação da construtora no mercado.



CAMINHAR, COMER E AMAR

Se existe um bom lugar para bater perna na capital é esta região. Agora, entre um passeio e outro, dá também para comer muito bem. O bairro reconquista sua vocação gastronômica com a abertura de bares, restaurantes e cafeterias

Lucas Vereza, sócio do Da Boca: "A Savassi foi e continua sendo um bairro referência na cidade. E a gente vibra com a abertura de outros restaurantes, assim o cliente tem muitas opções, não enjoa. A região está constantemente fomentada"





Leo Ziller (à esq.), do Gilda, com o sócio Daniel Zago: "O mix de estabelecimentos tradicionais com os novos está criando um corredor gastronômico muito interessante. Acredito que 2023 será o ano da Savassi"

▶ CAROLINA DAHER

Atualmente, o coração da Savassi bate em uma esquina. Mais precisamente, no encontro das ruas Levindo Lopes e Antônio de Albuquerque. É nessa junção que o bairro viu renascer sua vocação para a boemia e gastronomia. Sejam justos, não é só a noite que vem atraindo uma turma para Savassi. Ao redor desse ponto, encontram-se cafeterias, docerias e outros estabelecimentos que mexem com quem gosta de comer bem. "O mix de estabelecimentos tradicionais com os novos está criando um corredor gastronômico muito interessante. Acredito que 2023 será o ano da Savassi", diz o empresário Leo Ziller, sócio do Gilda, bar inaugurado no final de 2022.





Júlio Cesar Castro, Cecília Ramirez e Marcelo Gonzalez, sócios do Berilo: "A Savassi foi uma feliz escolha em função da frequência e da relação que a gente vem construindo com as pessoas", diz Cecília

É exatamente isso que vem pensando um grupo de empreendedores que não para de investir e abrir portas pela região. Entre as ruas Levindo Lopes, Antônio de Albuquerque, Sergipe e Fernandes Tourinho andam pipocando novos bares, restaurantes e cafês que vão se misturando a alguns estabelecimentos tradicionais como Café com Letras, Redentor e Restaurante do Ano – alguns deles, inclusive ganharam a companhia de irmãos, como é o caso do Moema, recém-inaugurado ao lado do Redentor e que pertence ao mesmo grupo. "Sentimos uma necessidade de expansão do Redentor e para não fazer só um anexo, criamos um bar mais contemporâneo, que faz uma homenagem a São Paulo", diz o sócio Daniel Ribeiro.

O chope é o mesmo do Redentor e custa R\$ 9,80, o tradicional de 300 ml. A carta de drinques é assinada pelo mixologista Tiago Santos e a cozinha comandada pelo chef Pedro Mendes, ex Guaja e A Central. Juntos, Redentor e Moema têm capacidade para 400 pessoas. E vivem lotados!

Quase em frente ao Redentor fica o Berilo, inaugurado há um ano, quando a pandemia já estava arrefecendo. Empreendimento dos sócios da rede A Granel, abre para almoço, happy hour e jantar e chama atenção pelos drinques. "A Savassi foi uma feliz escolha em função da frequência e da relação que a gente vem construindo com as pessoas", diz a sócia Cecília Ramirez. Já conhecida no bairro, a empresária Juliana Myrrha, do

Restaurante do Ano, se juntou a Maria Cláudia e Pablo Texeira, do Cabernet Butiquim, para montarem o Forno da Levindo, que ocupa o restaurante durante a noite. A pizzaria divide o mesmo imóvel com o Gilda e serve as redondas ao melhor estilo napolitano, com bordas altas e alveoladas. O cardápio se concentra em receitas clássicas, sem grandes invenções, como margherita (R\$ 45) e calabresa (R\$ 52). Todos os embutidos usados na casa vêm do Sagrada Família, primeira charcutaria de Minas Gerais, localizada em Montes Claros. De quinta a sábado, há sempre um DJ se apresentando.

Assim como Juliana, Pablo e Maria Cláudia chegaram nesse cantinho da Savassi há um tempo. Em 2015, eles abriram



Daniel Ribeiro, sócio do Moema: "Sentimos uma necessidade de expansão do Redentor e para não fazer só um anexo, criamos um bar mais contemporâneo, que faz uma homenagem a São Paulo"

o winebar Cabernet Butuquim e, em 2017, a Garagem do Cab, que tem uma pegada de drinques mais elaborados. As duas casas dividem o cardápio com clássicos como parmegiana com purê de batatas (R\$ 63) e Mexido do Cab, servido com banana da terra e ovo estrelado (R\$ 48). O Cabernet também tem o seu próprio vinho, o Folia, em parceria com a Quinta Bom Bonifácio, que aparece nas versões rosé e sauvignon blanc (R\$ 89, cada). "Acho que desde a chegada da Livraria da Rua, esse pedaço da Savassi ganhou um certo frescor", diz Pablo. "E o movimento não se restringe apenas aos finais de semana. Ele é constante", completa.

Poucos passos adiante do Cabernet, está um senhor de respeito. Já no finalzinho na esquina da Tomé de Souza, o Dona Derna, com seus 63 anos, se ▶



mantém firme e forte. No comando, o chef Enrico Biadi, o Guigo, filho do fundador Memmo Biadi, morto em 2020. “Nosso cliente é muito fiel, frequenta a casa há anos. Mas acho excelente esse movimento porque acaba criando um ponto gastronômico no bairro”, diz Enrico. Com capacidade para 80 pessoas, o Dona Derna se tornou um dos mais tradicionais restaurantes da cidade. Em seu cardápio, pratos como o ravioli de pera com fonduta de parmesão (R\$ 68) e o medalhão com shitake e pappardelle ao molho de alho-poró e bacon (R\$ 85) estão entre os mais pedidos.

A Livraria da Rua, que tem um charmoso café entre os livros expostos, divide espaço com a Rex Bibendi, distribuidora de vinhos, que oferece na carta uma gama de vinhos mineiros, além de promover várias degustações de diferentes regiões produtoras. Andando um pouco mais, do outro lado da rua,

Fernanda Corrêa, sócia da unidade da Lugano, famosa fábrica de chocolates de Gramado (RS), aberta há dois meses: “Nesse tempo de funcionamento percebemos que mineiro gosta muito de café. Aos poucos, no entanto, os clientes vão descobrindo e se encantando também com nosso chocolate quente”



abriu há dois meses uma unidade da Lugano, famosa fábrica de chocolates de Gramado, no Rio Grande do Sul. “Nesse tempo de funcionamento percebemos que mineiro gosta muito de café. Aos poucos, no entanto, os clientes vão descobrindo e se encantando também com nosso chocolate quente”, diz a sócia Fernanda Corrêa. O chocolate quente pode ser consumido no local por R\$ 16,90 ou comprado na lata para ser preparado em casa por R\$ 59,90.

Um pouco mais adiante, depois de passar pela Doces de Portugal, Pomodori e A Pão de Queijaria, vira-se a esquina (que do outro lado está a Nico, sanduicheria do chef Leo Paixão), e encontra-se o Elisa Café. Funcionando há pouco mais de um ano, o lugar já virou uma referência para quem busca bons grãos, além de cursos sobre o universo do café. Quase em frente a loja está localizada a torrefação da cafeteria. “Gosto muito da vida a pé. De caminhar pela cidade. E café é muito isso, alimento de dia a dia. Quando resolvi abrir, não podia ser em outro lugar a não ser na Savassi”, explica Ana Elisa Saldanha. “Além dos moradores, a gente atende quem trabalha na região e muitos turistas”, completa. Tudo que servido é feito na própria casa, do pão de canela (R\$ 7,50) ao bolo de fubá com queijos da Canastra e Serro (R\$ 9,50).

Um pouco mais à frente, depois de passar pela Craft Station – Cervejas Especiais, pela OAK Berry Açai, Estação Krug Bier e It’s Surreal, estão os recém-chegados La Guapa, da chef argentina Paola Carosella, e a Cozinha de Oriz, uma mistura de charcutaria com sanduicheria moderninha que abriu as portas em novembro. “Vendemos nossos produtos defumados, todos prontos para consumo, além de termos sanduíches desenvolvidos com nossas carnes”, explica o sócio Gabriel Absi. Entre os sandubas oferecidos estão o de peito bovino, preparado no brioche, queijo prato e salada cremosa de repolho (R\$ 39) e o de Pastrami montado no pão ciabatta, maionese de mostarda, queijo prato e picles de pepino (R\$ 55). “Escolhemos a Savassi por aqui ser o coração de BH. Somos apaixonados pelo bairro e queremos fazer parte da sua história”, explica Gabriel.

E aí pega-se o caminho de volta. Antes de se dirigir para a esquina da Antônio ▶



Ana Elisa Saldanha, do Elisa Café:
“Gosto muito da vida a pé. De caminhar pela cidade. E café é muito isso, alimento de dia a dia. Quando resolvi abrir, não podia ser em outro lugar a não ser na Savassi”

Já a empresária Juliana Myrrha, do Restaurante do Ano (no centro), se juntou a Maria Cláudia e Pablo Texeira, do Cabernet Butiquim, e montaram o Forno da Levindo, apelidado de Fole: "O movimento não se restringe apenas aos finais de semana. Ele é constante", diz Pablo.

de Albuquerque com Levindo Lopes, dá tempo de tomar um brunch na Belô Cafeteria. Inaugurada poucos dias antes do fechamento do comércio por causa da pandemia, em 2020, durante um longo período o espaço só funcionou como delivery e take away. Depois de dois anos de abre e fecha, hoje a cafeteria vive lotada. "Durante esse período conseguimos estabelecer uma relação muito bacana com os moradores do bairro", explica Ju Castro, que está a frente do negócio junto com o marido, Cristian Barcellos. O cardápio da casa é extenso e entre as delícias para comer durante todo o dia destaque para o salmão toast com pasta de avocado, molho de limão siciliano e páprica (R\$ 39).

Chegando ao ponto de origem, onde funciona o Gilda, também fica o Da Boca. Entre os sócios dos dois empreendimentos está o empresário Leonardo Portes, que em dezembro também abriu o Da Villa: "Eu falo que existe uma Savassi antes e depois do Mercado da Boca." Em 2017, Leonardo chegou na região com a Padero, uma mistura de padaria e cafeteria, com unidades nos bairros Funcionários e Lourdes e que funcionou até o início da pandemia. "Logo percebi o potencial do lugar. Foi quando decidi pegar o ponto da frente e transformá-lo em um food hall", relembra Leonardo. Foi nesse mesmo período, em 2019, que o Mercado da Boca fechou sua unidade Jardim Canadá e resolveu investir na ideia de corredores gastronômicos espalhados pela capital. A sociedade foi assinada. "A Savassi sempre esteve em nossos planos, porque foi e continua sendo um bairro referência na cidade", explica o empresário Lucas Vereza, sócio do Da Boca. "E a gente vibra com a

Thiago Thibau, Maurity Neves e Gabriel Absi, da Cozinha de Oriz, mistura de charcutaria com sanduicheria: "Vendemos nossos produtos defumados, todos prontos para consumo, além de termos sanduíches desenvolvidos com nossas carnes", diz Gabriel



Estudio Rampo/divulgação





Ju Castro e Cristian Barcellos, da Belô Cafeteria, aberta em 2020, à princípio como delivery e take away: "Durante esse período conseguimos estabelecer uma relação muito bacana com os moradores do bairro", diz Ju Castro

Victor Schwaner/divulgação



Leonardo Portes, sócio do Da Boca e do Gilda, abriu em dezembro o food hall Da Villa: "Estamos vivendo um momento especial"

Geraldo Goulart



O chef Enrico Biadi, o Guigo, filho do fundador do Dona Derna, Memmo Biadi, morto em 2020: "Nosso cliente é muito fiel, frequenta a casa há anos. Mas acho excelente esse movimento porque acaba criando um ponto gastronômico no bairro"

abertura de outros restaurantes, assim o cliente tem muitas opções, não enjoa. A região está constantemente fomentada", completa Lucas. A unidade da Savassi agrupa os estabelecimentos Projeto Sabor, Lolita Vinhos e Drinkeria, Zazá Vinhos, Esquina Parrillera, Zazá e Doces Carol.

O negócio deu tão certo que Leonardo não pensou duas vezes antes de pegar o espaço onde um dia funcionou o Pizza Sur e transformá-lo em outro corredor gastronômico. Aberto em dezembro, o Da Villa conta com cinco diferentes operações: Zayu, Marítimo, Patuscada, Jângalito Drinkeria e Bar da Vila. "Estamos vivendo um momento especial. Estou em diferentes sociedades e todos, cada um a seu jeito, vêm somando para que dê certo, para que microempreendedores possam compartilhar não só espaços, mas também força de trabalho. Assim, todo mundo ganha", completa Leonardo. ■



LIVROS, ENCONTROS E RESISTÊNCIA

A Savassi é também uma região conhecida pelas livrarias de rua, que dão um charme especial à área e mostram que o comércio local e a cultura ainda têm espaço

✶ MARINA DIAS

Quem gosta de frequentar livrarias tem destino certo em BH. A Savassi conta com várias, todas com seus perfis específicos, público fiel, charme especial – com a vantagem extra de serem todas bem próximas. Os turistas se esbanjam. Os locais também, já que os estabelecimentos voltaram a realizar eventos presenciais desde que os indicadores da pandemia melhoraram. Lançamentos de livros, contação de histórias, debates e outros encontros que são parte constituinte desse tipo de negócio geram movimento na região, especialmente aos sábados. Na “rua da Literatura” – a Fernandes Tourinho, entre as avenidas Cristóvão Colombo e Getúlio Vargas, onde há três livrarias em dois quarteirões –, em um sábado de manhã, há filas para autógrafos em livros, gente batendo papo na calçada em clima de descontração e o interior das livrarias cheio. Livreiros dando dicas, pes-

CAFÉ COM LETRAS

@cafe_com_letras

Inaugurado em 1996, o espaço tinha a proposta de ser uma livraria com café, para que as pessoas pudessem passar mais tempo entre os livros (e uma boa bebida). De lá para cá, o Café com Letras se tornou um espaço cultural, com gastronomia, literatura, artes plásticas e muita música. Mas os livros não vão ser abandonados, ao contrário. Além de lançamentos de títulos e do evento “Café Literário”, de bate-papo com autores, o fundador e diretor Bruno Golgher diz que há uma parceria importante prestes a ser fechada para desenvolver a livraria. Estamos no aguardo!

soas indo buscar encomendas, crianças curiosas brincando e escolhendo obras que encantem os olhos e o coração. Pertinho, na rua Paraíba, mesinhas expõem livros na calçada, convidando os transeuntes ao mundo da literatura. Na rua Antônio de Albuquerque, os livros se misturam à música em finais de semana culturais e animados.

A efervescência tem sido uma fresta de esperança após a crise sanitária global. O período de fechamento do comércio não foi fácil para ninguém. Muitas das livrarias sobreviveram ao criar ou ampliar a venda online com entrega, enquanto estavam de portas fechadas. Quem conseguiu atravessar esse período tem apresentado otimismo, apesar do sempre desafiador mercado editorial brasileiro. Segundo Alencar Perdigão, sócio-proprietário da Quixote, livraria que completa 20 anos em 2023, as pessoas começaram a ler mais na pandemia. E também estavam com saudades de encontros presenciais. Com isso, ele afirma que a agenda de lançamentos de livros da loja está lotada até abril. “Vamos abrir um segundo horário aos sábados, pois o primeiro já está esgotado pelos próximos meses”, conta.

A escolha pela Savassi, quando Alencar decidiu abrir sua própria livraria, há duas décadas, já tinha levado em conta a vocação cultural da região. Contudo, ele afirma que essa vocação nunca esteve tão forte. “No início, quando eu fechava a livraria à noite, estava sozinho na rua. Hoje, ela está super movimentada”, conta. O fundador da Scriptum, Welbert Belfort, conhecido como Betinho, também sempre viu esse potencial. O primeiro endereço do negócio, hoje localizado na rua das Livrarias, também foi na Savassi, na esquina da rua Pernambuco com a In-

Gláucia Rodrigues



LIVRARIA JENIPAPO

@livrariajenipapobh

Inaugurada no ano passado pelo casal Frederico Pinho e Tatiane Fontes, onde funcionou a livraria Ouvidor, a Jenipapo iniciou as atividades já com vários lançamentos e outros eventos, movimentando a esquina da rua Fernandes Tourinho com a avenida Getúlio Vargas. Com a proposta de ser um local de formação leitora, ponto de encontro e de eventos, uma das novidades para o ano é o clube de leitura Jenipapo Literário, lançado no último mês. Após a escolha de uma obra (com a curadoria dos livreiros do local), serão organizadas reuniões presenciais e mensais, para discutir cada título. Também há planos de um espaço de debates semanal com a presença de autores.



LIVRARIA DA RUA

@livrariadarua

Alexandre Machado, à frente da Livraria da Rua, disse que olhou mais de 50 lugares antes de escolher onde instalar o negócio, que fica em um calçadão largo, com marquise, ideal para eventos de lançamento, pequenos shows musicais e outras manifestações culturais. A proposta do espaço é valorizar a arte, o design e a literatura. Os livros, por exemplo, ficam dispostos sobre mesas, não em estantes, para que os clientes se sintam mais à vontade para manusear e encontrar obras. Para 2023, Machado diz que haverá muitos lançamentos de livros, além de intervenções teatrais e outras parcerias com o mundo da arte, como exposições de fotografias. Também vai separar um espaço da loja para a venda de discos de vinil.

confidentes, há 26 anos. De lá para cá, viu fecharem as portas lojas como a Leitura da Cristóvão Colombo, a Travessa, a Status, e outras menores, como a Diadorim. Mas outras novas foram surgindo, com pessoas que acreditam no potencial da região e desse tipo de negócio.

A Livraria Outlet de Livro, por exemplo, foi inaugurada em 2018, após alguns anos funcionando apenas online. Ela se instalou no endereço onde ficava o Mineiriana, outra livraria que os amantes de literatura tinham em alta conta. O proprietário, José Henrique Guimarães,

já era do ramo e foi inclusive presidente da Câmara Mineira do Livro. No varejo, começou pelo e-commerce e depois foi para o presencial, sendo um grande defensor da multicanalidade. Para ele, a escolha pela região não foi difícil. “Hoje não tem outro ponto na cidade, a não ser shopping, e aí é outro formato, outro tipo de livraria”, diz. Outro empreendimento instalado em um endereço que já pertencia ao mundo dos livros foi a Jenipapo, inaugurada no ano passado. Ela foi aberta alguns meses após o anúncio de fechamento da Ouvidor,

outra clássica livraria da cidade. “Para nós, só faria sentido esse projeto se fosse na Savassi”, explica Frederico Alves Pinho, sócio-proprietário. Segundo ele, já existe uma cultura na cidade de frequentar as livrarias da região. “Além disso, é um lugar de eventos culturais, e a gente se propôs a fazer isso na Jenipapo, ter um espaço para debates, lançamentos.” Ele ressalta, ainda, que existe uma boa troca com as livrarias do entorno, no sentido de uma contribuir com a outra. “Do ponto de vista das relações, estabelecemos uma relação de apoio, até porque, para a gente, é uma



QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ

@quixotelivraria

O ano de 2023 vai ser muito especial para a Quixote: é quando a livraria completa 20 anos de existência. A programação especial de comemorações ainda não está fechada, mas o sócio-proprietário Alencar Perdigão garante que vão acontecer, até por pedido dos clientes. Já a agenda de lançamentos anda movimentadíssima. Desde a pandemia, esses eventos têm acontecido do lado de fora da livraria, no agradável passeio onde há, desde o ano passado, um “parklet literário”, uma espécie de biblioteca coletiva com títulos dos mais variados gêneros.

EDITORA E LIVRARIA SCRIPTUM

@scriptumsavassi

Betinho trabalhou com cultura a vida toda, então, já tinha experiência com os desafios do setor, antes de abrir uma livraria própria, em 1997. Atualmente, segundo ele, as pessoas vão a Scritpum procurar, principalmente, poesia, crítica literária, filosofia e psicanálise. O trabalho de curadoria é minucioso. “Eu tenho que ficar atento à escolha do que irei oferecer, e isso envolve muita pesquisa, descobertas, além de laço social com psicanalistas, escritores, estudiosos, que também me ajudam”, conta. O selo editorial, criado em 2004, já tem mais de 130 obras publicadas.



LIVRARIA OUTLET DE LIVRO

@outletdelivro

A livraria começou no mundo online, em 2016, e aterrisou na Savassi para sua “materialização” em loja de rua em 2018. O acervo é grande (são cerca de 15 mil títulos) e o proprietário, José Henrique Guimarães, aposta na multicanalidade: o e-commerce segue forte, além da aposta na presença nas redes sociais (inclusive com transmissão ao vivo de lançamentos que acontecem na loja física). A tendência para 2023 é ampliar os eventos para a comunidade. “Nos dias de evento, além de vendermos mais na livraria, geramos engajamento nas redes sociais, o que se converte em mais público também”, explica.

marca ter a rua da Literatura”, lembra.

Segundo Bruno Golgher, fundador do Café com Letras, casa que mistura gastronomia, literatura, música e outras iniciativas culturais, a Savassi é uma região com uma mistura especial. “Ela é um lugar de usos múltiplos, com moradia, comércio, serviços e boemia”, diz. “Acho que é um dos poucos lugares da cidade em que isso acontece e faz com que as pessoas caminhem nos horários mais variados pelas ruas.” Bruno lembra que as livrarias de rua já resistiram a outras mudanças, pois são da época pré “shopping centers”, por exemplo. Ao contrário dos cinemas, que migraram em sua quase totalidade para esses centros comerciais, há mais livrarias que seguem na rua.

Por estarem em uma região com muitos passantes, o público que entra nesses espaços é variado. Há quem cruze uma loja dessas a pé, em uma caminhada despreocupada, a caminho de casa ou saindo do trabalho. Há quem esteja na região para fazer compras, não necessariamente de livros. Mas há também as pessoas (e não são poucas) que saem de casa especialmente com esse fim. O proprietário da Livraria da Rua, Alexandre Machado, afirma que o acolhimento e o aspecto sensorial são importantes para quem frequenta esse tipo de ambiente. “Durante a pandemia, eu tinha clientes que pediam para entrar só para sentir o cheiro do livro, o cheiro da madeira”, afirma. De fato, pensar na estética, na decoração, na playlist, na curadoria de livros, na escolha de livreiros com bom conhecimento, nos parceiros que trarão performance cultural para a calçada, tudo isso conta para a experiência dos clientes e é parte do que buscam os bibliófilos. Na Savassi, essa experiência não falta. ■



Pádua de Carvalho

EDUCAÇÃO

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Grupo SEB chega à Serra em imóvel tombado pelo patrimônio histórico, onde funcionava o colégio Sacré-Coeur de Marie

A tradição de uma escola cuja história se confunde com a da capital mineira se une ao que há de mais moderno em educação. A Escola SEB Sagrado é hoje a terceira unidade do Grupo SEB, em Belo Horizonte. O objetivo do Grupo SEB com essa operação é integrar o ensino de qualidade de um dos mais tradicionais colégios de Belo Horizonte à sua expertise em inovação na educação, por meio de metodologias inovadoras, oferecendo uma experiência de aprendizagem de excelência na Educação Básica.

O projeto pedagógico tem foco tanto nas novas tecnologias, no multiculturalismo e no desenvolvimento de habilidades, quanto na sua filosofia, a qual promove o respeito às diferenças individuais e a oportunidade de lidar com interações sociais e humanas diversas. “Nossa tradição não está no tempo, mas sim no nosso alcance, impacto e escala. Somos referência no desenvolvimento de soluções educacionais inovadoras. Nas Escolas SEB, o principal objetivo é propiciar aos estudantes, por meio de eficiente e adequada ação metodológica e pedagógica, ferramentas intelectuais, emocionais, sociais e éticas, que o habilitem ao exercício pleno da cidadania, em uma sociedade competitiva, em constante processo de alto desenvolvimento tecnológico”, explica a professora Eliane Veloso, diretora geral das Escolas SEB em Belo Horizonte.

Segundo ela, a Escola SEB Sagrado vai proporcionar ao estudante, aos profissionais, à família e à comunidade um espaço educacional em que a cooperação, o respeito e as novas competências conduzam a uma linha de ação eficaz e coerente na formação humana.

“Oferecemos um material didático próprio, produzido por nossa equipe de professores, pesquisadores/especialistas de relevância nacional e que é disponibilizado na plataforma AZ. É uma proposta pedagógica inovadora, com trilhas de aprendizagens, metodologias ativas e aplicativos interativos. Cada estudante tem seu Plan-Do-Check-Act (Planejar-Fazer-Checar-Agir) e pode acompanhar suas metas e quais pontos merecem mais atenção, aprimorando, assim, sua performance. Essa análise é baseada em dados manipulados por inteligência artificial de última



Divulgação

O tradicional prédio localizado no bairro Serra: a escola atende estudantes do maternal ao Ensino Médio, no horário integral e conta com uma extensa área verde, além de salas amplas, laboratórios modernos e um Espaço Maker



Padua de Carvalho

Espaço Maker, uma das novidades trazidas pelo SEB: estudantes dispõem de ferramentas digitais e tecnológicas para experimentar e compartilhar soluções possíveis para problemas reais

geração, capazes de direcionar a ação de professores e alunos em cada etapa curricular”, explica Eliane.

A Escola SEB Sagrado conta com um time capacitado sob o olhar atento da diretora da unidade, Thaisa Almeida Galvão. A escola atende estudantes do maternal ao Ensino Médio, no horário integral e conta com uma extensa área verde, além de salas amplas, laboratórios modernos e um Espaço Maker. Nele, os alunos desenvolvem projetos na prática, apoiados por metodologias sólidas e inovadoras como o Design Thinking, que colocam o jovem como protagonista.

Esses projetos antecipam a nova era da educação e, por isso, têm foco em áreas como empreendedorismo, sustentabilidade, cooperação e linguagem de programação. Além disso, há atenção especial às soft skills por meio do Programa My Life, que visa desenvolver as habilidades socioemocionais dos adolescentes, em parceria com o Instituto Ayrton Senna.

O Grupo SEB tem 60 anos e está presente em todas as regiões do Brasil e no exterior, com marcas como Maple Bear, Sphere International School e Concept.



Para o casal de médicos Ana Luiza Ciminelli e Rodrigo Vieira, locais pet friendly, como a Pão de Queijaria, têm prioridade para irem na companhia do vira-lata Bob: “Chega a ser uma condição na hora de escolher onde ir”, diz Rodrigo

COMPARTILHANDO BONS MOMENTOS

Espaços pet friendly são cada vez mais comuns em Belo Horizonte. Confira algumas dicas de onde ir com o seu animal de estimação na região

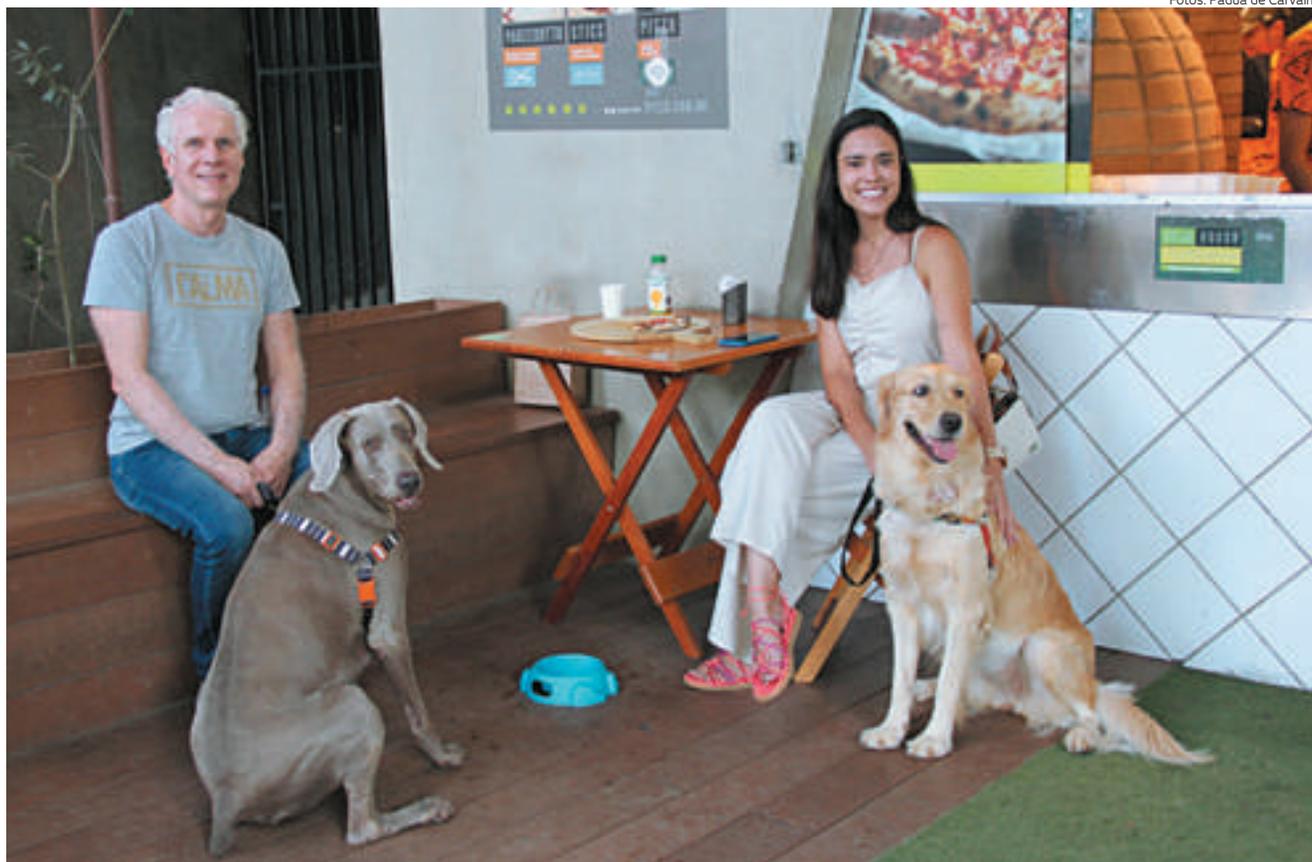
▮ DANIELA COSTA

Tudo fica mais agradável quando se está em boa companhia, e poder usufruir de um bom passeio tendo ao lado o amigo de quatro patas, é ainda melhor. Com um mercado robusto e cada vez mais demandado, a solução encontrada por vários empresários da capital mineira foi “juntar a fome com a vontade de comer”. Para atrair e fidelizar

a clientela, muitos espaços se tornaram pet friendly e de “persona non grata” os animais passaram a ser bem-vindos em vários estabelecimentos comerciais. Seja para seguir a tendência ou por amor aos pets, o mercado vem se transformando e exigindo posturas mais conscientes com relação aos bichos e ao meio ambiente.

Sorte de quem adora compartilhar bons momentos com seus animais de estimação como o casal de médicos Ro-

drigo Vieira e Ana Luiza Ciminelli. Para eles, lugares pet friendly têm prioridade. “Dependendo do dia, chega a ser uma condição na hora de escolher onde ir”, diz Rodrigo. O vira-lata Bob, de 4 anos, fica de rabinho abanando. Ao lado dos tutores, adora exibir seu charme nos bares e restaurantes da cidade, especialmente na região da Savassi e Funcionários. Um dos passeios preferidos do trio é a Pão de Queijaria, inaugurada em 2014 pelo



Na Pítza 1780, no bairro Funcionários, o gastrônomo Eduardo Maya (acima, com Roberta Ribeiro e os cães Frída e Hebe CãoMargo) sabe a importância de ser pet friendly: "Fora o fato de eu mesmo ter cinco cães, somos preocupados com a sustentabilidade e com o bem-estar animal"

10 LUGARES PARA IR COM O SEU PET NA SAVASSI E NO FUNCIONÁRIOS

A PÃO DE QUEIJARIA

Rua Antônio de Albuquerque,
856 – Funcionários

CASA AMORA

Rua Paraíba,
941 – Savassi

CAFÉ COM LETRAS

Rua Antônio de Albuquerque,
781 – Savassi

HAMBURGUERIA CJS

Rua Fernandes Tourinho,
241 – Funcionários

LULLO GELATO

Rua Antônio de Albuquerque,
617 – Funcionários

MORADA MEXICANA

R. Antônio de Albuquerque,
369 – Savassi



NÉCTAR DA SERRA

Rua Santa Rita Durão,
929 – Funcionários

PITZA 1780

Rua Antônio de Albuquerque,
749 – Savassi

RESTAURANTE SORIANO

R. Tomé de Souza,
133 – Funcionários

SORVETERIA SÃO DOMINGOS

Avenida Getúlio Vargas,
800 – Funcionários

empresário Lucas Parizzi. O point fica na rua Antônio de Albuquerque e, como o próprio nome já diz, serve o tradicional pão de queijo mineiro com versões recheadas, acompanhamentos, sobremesas, carta de cafés e brunch. "O acolhimento é uma das características mais admiradas dos mineiros. E com os pets sendo parte da família, não poderia ser diferente", diz Lucas. Com várias mesas ao ar livre, no local os clientes são estimulados a voltarem sempre, e em companhia de seus bichos.

Na mesma rua, a Pítza 1780 segue o conceito. Sob o comando do gastrônomo Eduardo Maya, serve a tradicional pizza italiana, com massa de maturação lenta e produtos regionais. Antenado sobre as tendências do mercado, Eduardo sabe a importância de ser pet friendly. "Fora o fato de eu mesmo ter cinco cães, somos preocupados com a sustentabilidade e com o bem-estar animal", diz. Com lojas voltadas para a rua, ficou fácil receber os peludos. "Entendemos que uma boa pizza com o seu pet é tudo de bom." ■



Roberto Simões, Gilman Rodrigues, Renato Laguardia e Antonio de Salvo



Marcelo de Souza e Silva e Fuad Noman



Douglas Cabido, Flávia Cabido e Leônidas Oliveira



Bráulio Lara, Edilson Cruz, Gabriel Azevedo e Marcos Brafmann



Bernardo Teles e Bruno Bianchini



Cláudio Bianchini, Leandro Reis e Gilberto Moura Valle Filho

NOVA DIRETORIA DO SEBRAE MINAS

O atual presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (CDL-BH), Marcelo de Souza e Silva, tomou posse como presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas para o quadriênio 2023-2026. Ele substituiu Roberto Simões. Na solenidade, que contou com a pre-

sença de 700 convidados, foram empossados também o vice-presidente Valmir Rodrigues da Silva, o superintendente Afonso Maria Rocha, o diretor técnico Douglas Cabido e o diretor de Operações Marden Márcio Magalhães. Fotos: Edy Fernandes.



Carlos Rubéns Doné e Aluizer Malab



Ibiraty Martins Jr, Igor Alvarenga e Marcos Vinicius Bizarro



Henrique, Gabriela, Silvana Reis e Marcelo de Souza e Silva



Marina Spíndola, Antonio Batista e Tatiana Senra



Alexandre Magno, Nardim Donato Filho, Cássia Ximenes e Adriano Faria



Mauro Tramonte, João Marcos Dieguez, Lillian Viana e Leonardo Braga

Sua hospedagem em Brasília, com gostinho de Minas Gerais.

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 um menu inspirado em Minas, incluindo o pudim favorito de Juscelino, que trouxe o jeitinho mineiro para o coração do Brasil.



KUBITSCHEK
PLAZA
HOTEL

🌐 plazabrasilia.com.br/kubitschek
✉ reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br

📱 @kubitschekplaza
☎ +55(61) 3329 3333



Assalto

Em agosto do ano passado, exatamente no dia do aniversário da minha filha, a casa da minha mãe foi assaltada. Na verdade, “casa da minha mãe” é apenas uma nomenclatura para explicar que não é onde atualmente moro, porque ainda considero aquela casa assim: minha.

Meus pais começaram a construí-la quando eu tinha 8 anos e nos mudamos para lá em 1983. Eram outros tempos, eu acredito que melhores, como todo mundo acha que foram os anos de sua infância... Mas nesse caso acho que eram mesmo, pois eu e meu irmão crescemos brincando na rua, sem violência, sem perigo de ser sequestrado, com uma turma de crianças que andava de bicicleta para cima e para baixo sem que as mães se preocupassem, como aconteceria hoje em dia.

Por décadas, vimos as casas dos vizinhos serem assaltadas e inclusive muitos deles se mudaram da rua por isso. Mas a nossa nunca havia sido invadida, talvez por sempre termos tido cachorros grandes ou por ela ficar em uma esquina movimentada.

Porém, como pudemos constatar mais tarde por meio das filmagens das câmeras dos vizinhos, os ladrões pareciam saber exatamente o que estavam fazendo. Esperaram que minha mãe e meu irmão saíssem e vigiaram a Duna (nossa doberman atual). Em um momento em que ela estava em um extremo da área frontal da casa, entraram pelo outro, simplesmente deslocando o portão, como se fosse de brinquedo, como se eles próprios morassem ali.

Minha mãe tinha ido ao meu apartamento, que é bem perto, apenas para dar parabéns para a Mabel, mas, assim que voltou, notou algo estranho. Vários objetos estavam espalhados pelo corredor e ela então me telefonou dizendo que achava que tinha acontecido um assalto. Mandei que ela saísse de casa depressa e em poucos minutos os policiais chegaram. Os bandidos não estavam mais no local. Mas o rastro que deixaram, sim.

Estava tudo de cabeça para baixo. Reviraram a casa inteira, inclusive o meu quarto... Nele estava uma antiga mochila onde eu deixava dois laptops. Um que ficava lá para eu poder escrever enquanto minha mãe brincava com a Mabel, e o outro, mais velho (mas o que mais me doeu), tinha algumas coisas antigas... Arquivos que eu tinha deixado para salvar em algum momento, pensando que teria tempo para isso.

Mais tarde naquele dia, na maior ressaca emocional, fiquei pensando por que eu os guardava ali. E cheguei à conclusão de que, por ironia, eu pensava que estariam mais seguros assim. Uma parte de mim acreditava que aquele lugar estava protegido de todo mal.

Apenas agora, seis meses depois que isso aconteceu, consigo colocar no papel essa história. Antes, preferia empurrar para o fundo dos meus pensamentos, em uma tentativa de “se eu não lembro, não aconteceu”. Pelo visto não adiantou, porque agora, escrevendo e sentindo tudo isso novamente, meus olhos estão completamente marejados, tentando colocar finalmente para fora todas as lágrimas que tento segurar desde aquele dia.

Atualmente, quando chego lá e entro no meu quarto, o primeiro pensamento que me vem é que pessoas que eu nunca convidei para estarem ali também abriram meus armários, mexeram nas minhas gavetas, puse-

“Apenas agora, seis meses depois que isso aconteceu, consigo colocar no papel essa história. Antes, preferia empurrar para o fundo dos meus pensamentos, em uma tentativa de ‘se eu não lembro, não aconteceu’”

ram as mãos nas minhas roupas. Lembro dos meus laptops, onde escrevi tantas histórias e imagino onde estarão... Desmontados? Formatados? Vendidos? Espero que sim. Espero que aquelas “fábrica de sonhos”, como costumo chamar meus computadores, estejam sendo usados por pessoas boas, que não tem ideia de que eles foram tirados sem consentimento de alguém que construiu suas histórias (reais e imaginárias) neles.

Os ladrões não roubaram apenas bens materiais, levaram algo muito mais valioso: a imagem imaculada que eu tinha da minha casa.

Mas então olho pela janela e vejo a Mabel brincando radiante no quintal, como eu costumava fazer na minha infância. E novamente tudo se ilumina. Agora ali é a “casa da vovó”, onde ela adora passar os dias e está construindo suas próprias lembranças.

E é nisso que me apego e que me consola quando lembro do assalto. Os ladrões levaram muitos objetos queridos, mas existe algo que ninguém nunca vai poder roubar: nossas recordações. ■

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)



PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

36 ANOS
DE EXCELÊNCIA
NO ATENDIMENTO
AO PACIENTE.



Responsável Técnico: Dra. Erika Corrêa Vrandeic - 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, DNA III, dentre outras.



Biocor
INSTITUTO

REDE *D'OR*

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