

encontro



TADEUZINHO



GUSTAVO WERNECK



RAFAEL MENIN



FERNANDO PASSALIO



SÉRGIO COELHO



MARIA ALICE COELHO



ALEX VEIGA



LIZETE RIBEIRO

MINEIROS DO ANO

11 PERSONALIDADES QUE SE DESTACARAM EM 2023
E PROMETEM CONTINUAR A DEIXAR MINAS GERAIS SOB
OS HOLOFOTES - ALÉM DE UMA HOMENAGEM ESPECIAL



RODRIGO REDA



CARLA MADEIRA



ENALDINHO



ALBERTO PINTO COELHO

ISSN 1519-7914
9 771519 9101400
R\$ 19,00
0 0 267

3 SUÍTES

**AGENDE UMA VISITA
AO DECORADO**

 **(31) 4009-7007**



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

PERNAMBUCO COM INCONFIDENTES

SOUL

SAYASSI



CAPARAÓ



Você só encontra
cortes assim
em dois lugares
de Belo Horizonte:
no BH Shopping
e no DiamondMall


Pobre Juan



A IMOBILIÁRIA SÓ MANSÕES VENDE

EXCELENTE COBERTURA TOP HOUSE
NO VALE DOS CRISTAIS EM NOVA LIMA.



EXCLUSIVIDADE



Aponte sua câmera e saiba
mais sobre este imóvel.



**SALA AMPLA PARA 3 AMBIENTES | 4 SUÍTES | AMPLO DECK COM CHURRASQUEIRA
PISCINA AQUECIDA E LINDA VISTA | 5 VAGAS DE GARAGEM**

 @somansoes

 /SóMansõesImobiliária

Av. Luiz Paulo Franco, 603
9º Andar | Belvedere

A IMOBILIÁRIA SÓ MANSÕES VENDE

EXCELENTE CASA NO CONDOMÍNIO VALE DOS CRISTAIS, COM LINDA VISTA,
ÓTIMA LOCALIZAÇÃO CONSTRUÍDA EM LOTE DE 1.508M².



Aponte sua câmera e saiba
mais sobre este imóvel.



5 SUÍTES | SALA AMPLA COM PÉ DIREITO ALTO | SAUNA, AMPLO DECK COM LINDA VISTA
ESPAÇO GOURMET | PISCINA AQUECIDA

FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009

IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES

**Deixe-se levar em uma
jornada sensorial pela Itália
com a nova linha Vulcanici.**



Vulcanici

O sabor autêntico das uvas italianas
em uma linha exclusiva Del Maipo.
Experimente!



Del
Maipo
Wine and Grapes

Guto Muniz/divulgação

38

16 ENTREVISTA
O secretário estadual de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, fala sobre o potencial turístico de Minas Gerais

26 CIDADE
Belo Horizonte se prepara para receber 5,5 milhões de foliões durante o Carnaval

32 SAÚDE
Em 2023, Ministério da Saúde apontou aumento nas coberturas vacinais de oito imunizantes do calendário infantil

38 TEATRO
Companhia Cyntilante faz sucesso com adaptações de histórias clássicas e textos autorais

46 PET
Os cuidados ao sair com cães nas ruas

50 VEÍCULOS
Pelo menos cinco novos modelos elétricos chineses serão lançados no Brasil em 2024

54 CAPA
Os mineiros que se destacaram em 2023

84 GASTRÔ
Alimentos crus que são uma boa pedida para os dias quentes

94 SOCIEDADE
Os campeões do Botecar

Pádua de Carvalho

84

COLUNAS

42 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO

Mercado global e a segurança jurídica no setor mineral

44 CUIDADOS PET

Um guia para combater a obesidade em pets

78 NUTRIÇÃO

Comece o ano com a sua geladeira limpa e organizada

80 NA MESA

Inauguração do Nino Cucina

ARTIGOS

24 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS

Bets regulamentadas

30 LARA MARIA ALCÂNTARA PINHEIRO

Descontos médicos em pauta

36 RICARDO KERTZMAN

O troco vem a cavalo

40 LOUIS BURLAMAQUI

A nova era das narrativas

82 RODRIGO A. FONSECA

Notas versus prazer ao beber

98 PAULA PIMENTA

Luto do que já vivi

DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES
Carolina Daher
Daniela Costa
Isabela de Oliveira
Isabella Lacerda
Laryssa Campos
Marcelo Fraga
Rafaela Matias
Yaskara Martins

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
EGL Editores

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 À



ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
aduarte@revistaencontro.com.br

Personagens de um 2023 animador

Eles já estão sob os holofotes há algum tempo. Mas 2023 foi especialmente animador para os 14 personagens da reportagem especial que **Encontro** publica tradicionalmente na primeira edição do ano. Entre os “Mineiros do Ano” selecionados pela revista estão nomes como a escritora Carla Madeira, maior vendedora de livros de ficção do país; Enaldinho, o youtuber brasileiro mais assistido do ano passado; Alex Veiga, CEO da Patrimar, construtora que comemorou 60 anos com uma série de eventos pela cidade; e Luiz Tadeu Martins Leite, o Tadeuzinho, deputado estadual eleito presidente da Assembleia Legislativa no início do ano passado e que vem sendo uma das principais lideranças na busca por uma alternativa viável para a dívida do estado com a União, que está na casa dos 160 bilhões de reais.

Mas se muitos têm o que comemorar em 2023, uma coisa que ninguém discorda é que o ano foi especialmente profícuo para um dos clubes da capital, o Galo. Se 2021, com a conquista do Campeonato Brasileiro e da Copa do Brasil, foi o “Ano do Galo” na esfera esportiva, pode-se dizer que 2023 foi o ano fora dos gramados. Em abril, o clube inaugurou sua arena, considerada a mais moderna da América Latina. Localizada no bairro Califórnia, na região Noroeste, tem capacidade para 46 mil torcedores e uma esplanada com 46 mil metros quadrados. Além dos jogos do Atlético, recebeu shows como o da banda Maroon 5, do ex-beatle Paul McCartney e da cantora Ivete Sangalo. Além de ver surgir a Arena MRV, o Atlético foi transformado em Sociedade Anônima do Futebol (SAF). O grupo formado por empresários atleticanos como Ricardo Guimarães e Rubens e Rafael Menin (um dos mineiros destacados na reportagem especial), comprou 75% das ações, herdando toda a dívida do clube e com o compromisso de investir 600 milhões de reais à vista – o que já foi feito.

Rafael, CEO da MRV&CO, esteve à frente das duas empreitadas. Ele conta que durante o processo de construção da arena viveu sentimentos bastante distintos. No início, a dúvida. “Quando começamos o projeto, estava muito distante de se tornar realidade, e eu sempre me perguntava: ‘Será que vai ser concluído?’” Ao ver a primeira máquina adentrar o terreno, a sensação foi de responsabilidade. “Agora não tem como voltar atrás”, pensou. Durante o evento inaugural, foi como se um peso tivesse saído de suas costas. “Eu me senti, como muitos torcedores, deslumbrado, maravilhado. Mas também aliviado.” Não à toa. Da aprovação do projeto pelo Conselho Deliberativo ao pontapé inicial foram mais de cinco anos. Já a entrada na SAF foi a maneira encontrada de viabilizar a quitação de uma dívida de aproximadamente 1,5 bilhão de reais. Um ano e tanto.

Rafael, assim como os outros personagens perfileados por **Encontro**, têm muito o que comemorar a respeito dos feitos do ano que passou. Mas, ainda melhor, eles prometem muito mais para 2024. ■



Divulgação

Rafael Menin, um dos mineiros de 2023: sonho de ver o Atlético totalmente sem dívidas, tendo a melhor categoria de base do Brasil e com a Cidade do Galo no mesmo nível dos centros de treinamento dos maiores clubes da Europa



APONTE A
CÂMERA DO
SEU CELULAR
PARA O QR CODE
E FALE CONOSCO.

Todos os modelos
disponíveis em
estoque com o
IPVA em dia
para você não ter
dor de cabeça.

Festival IPVA

20 24 PAGO

 Via Seminovos



Comece o ano de carro novo!



**GARANTIA DE
PROCEDÊNCIA**



**EQUIPE
QUALIFICADA**



**TROCA
FÁCIL**



**VARIEDADE
DE VEÍCULOS**

FALE CONOSCO

 **(37) 99904 3428**

 **(31) 99069 2929**

 Rua Boa Esperança, 467, Bairro
Fazenda da Chácara, Itaúna - MG

 Avenida Tereza Cristina, 1685,
Calafate, Belo Horizonte - MG

WWW.VIASEMINOVOS.COM.BR



Via Seminovos

FALE COM A ENCONTRO

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

O YOUTUBER MAIS ASSISTIDO DE 2023

O mineiro Enaldinho, de 25 anos, contou sua fórmula para colecionar seguidores em suas redes sociais

Conteúdo não sexual, sem palavrão e que foi melhorando ao longo do tempo. Poderia agora ter uma pegada mais didática e inteligente.

Zoltan Caputo (@zoltanCaputo)

Mano, sou muito fã do Enaldinho. Ele é meu youtuber favorito.

João Gabriel Oliveira (@jao_biel_123)

VACINA CONTRA COVID-19 PARA CRIANÇAS

Seguindo orientação do Ministério da Saúde, Belo Horizonte começa a oferecer o imunizante contra a Covid-19 como parte do calendário vacinal das crianças. As doses estarão disponíveis para bebês e crianças de 6 meses a 4 anos, independentemente de campanhas de vacinação.

Eu e minha família estamos em dia com o calendário de vacinas. Somos inteligentes.

Rosa Maria Gomes (@rosamariagomes.bh)

Quem tem comorbidade, baixa imunidade ou idade avançada deve se vacinar mesmo. Quem não se enquadra nesses requisitos tem que pular fora.

Átila Garcia Maciel (@atilagmaciel)

MATER DEI EM SÃO PAULO

A Atlântica Hospitais e Participações, empresa do Grupo Bradesco Seguros, e a Rede Mater Dei de Saúde anunciam joint venture para construção de um novo hospital na capital paulista.

Essa notícia é a melhor. São Paulo precisa disso.

Kátia Arrives (@katiaarrives)

MÚSICA PARA BEBÊS E ADULTOS NA ESCOLA DE MÚSICA DA UFMG

Centro de Musicalização Integrada, da Escola de Música da UFMG, está com inscrições abertas. As aulas são realizadas por alunos da graduação e da pós-graduação, da UFMG e de outras instituições

Eu nem acredito no que vejo, de tão maravilhosa notícia.

Vicentina Brant (@vicentinabrant)

OS VENCEDORES DO BOTECAR

O grande vencedor do festival de botecos foi o Peixinho da Ju, seguido por Armazém Medeiros (2º), Sô Pedro (3º), Kxote (4º) e Novo Barba (5º)

Vou aí comemorar (fiado)
Alexandre Pereira (@palito_cma_vg)

Merecem demais! Tudo muito gostoso.
Karol Valadares (@karolvaladaresbeauty)

Sô Pedro arrebitou nesse Botecar.
Andrea Anchieta (@andrea.anchieta.9)

CIENTISTA PREMIADA

A professora da Escola de Enfermagem da UFMG Deborah Malta é classificada em 1º lugar no ranking de mulheres cientistas do Brasil, feito pela plataforma internacional de pesquisa acadêmica Research.com.

Professora Débora é maravilhosa!
Gabriela Ribeiro (@gabiribeiroenf)

Agradecida pela dedicação. Afinal, somos beneficiários.
Margareth Oliveira (@margareth.oliveira.9400)

Parabéns à professora da UFMG por esse belo trabalho na ciência. É um orgulho ver uma mulher com um trabalho respeitado se destacando dessa maneira.
Magui Baptista (@maguibaptista)

Isso é representatividade feminina.
Wanderson Moreira (eu.wandersonmoreira)

Orgulho da minha colega de trabalho. Ela é um fenômeno raro.
Jaqueline Almeida Guimarães Barbosa (@jaque.guima)

Parabéns! Sucesso total! Um baita orgulho! Principalmente, porque minha mãe foi professora também na Enfermagem da UFMG. Quem trabalha na área sabe que é uma entrega de vida!
Isabel Moura (@isabel.moura108)

Parabéns, Débora. Sucessos sempre.
Beatriz Maria Resende Silva (@beatrizmresende)

A balbúrdia brilha. Viva a ciência.
Carolina Nunan (@carolinanunan)

SAUDADES NA GASTRONOMIA

Em 14 de dezembro o empresário Leonardo Duarte, dono do tradicional Restaurante do Porto, morreu em um acidente na BR 381. Ele pilotava uma moto e bateu em duas carretas.

Era um amigo muito querido. Sem acreditar até agora.
Chris Mesquita (@chrismesquita)

Meu carinho para a família, amigos e funcionários. Muita luz, Leonardo.
Marília Pacheco Ribeiro (@pacmarilia)

Tragédias nas estradas, atualmente sempre com caminhões envolvidos. Isso precisa de uma atitude das autoridades de trânsito.
Joyce Oliveira (joyooliveira13)

Já no dia 5 de janeiro morreu Marco Falcone, um dos sócios da Cervejaria Falke Bier, de falência múltipla dos órgãos. Ele era presidente da Federação Brasileira de Cerveja Artesanal (Febracerva), vice-presidente do SindBebidas-MG e presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cerveja, ligada ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

Um contador de histórias. Diga se de passagem, lindas e boas histórias
Danielle Melo (danielle.melo0303)

Lamento muito a perda de um grande mestre. Vai fazer muita falta.
Mara Cristina (mara.cristina.3344)

Pádua de Carvalho



Geraldo Goulart



 /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

REJUVENESCIMENTO DA VISÃO

Para o oftalmologista e fundador do Hospital de Olhos Rui Marinho, a cirurgia refrativa devolve a função natural dos olhos, evitando vários inconvenientes que o uso de óculos ou lentes de contato traz

Apesar de ainda ser o método mais utilizado para quem tem problemas de visão, como miopia, hipermetropia, astigmatismo e presbiopia, o uso de óculos traz alguns inconvenientes. Além da sua ausência gerar dor de cabeça e dor nos olhos, também resulta em dificuldade para enxergar quando não se está usando o acessório, especialmente naqueles que possuem graus mais elevados. Nestes casos, nadar, dirigir, ou, até mesmo andar pelas ruas, torna-se quase impossível. Mas qual seria a opção para quem não enxerga sem os óculos?

Para o médico oftalmologista Rui Marinho, fundador do Hospital de Olhos Rui Marinho (HORM), o avanço tecnológico tem transformado vidas. Especialista em cirurgia refrativa e de catarata, ele explica que atualmente é possível sanar problemas antes sem solução, devolvendo a função natural dos olhos. "A cirurgia refrativa é um método que traz vários benefícios aos pacientes. O principal deles é reduzir ou eliminar a dependência dos óculos e das lentes de contato."

No HORM, além da expertise de seu fundador, equipamentos de última geração, como o Femtolaser e o Excimer Laser, permitem obter a excelência dos resultados. O procedimento é feito de forma rápida e indolor, com liberação do paciente no mesmo dia e necessidade apenas do uso de óculos de sol por alguns dias. A recuperação depende da técnica utilizada e o procedimento dura aproximadamente de 10 a 15 minutos. No entanto, o especialista ressalta que para realizar a cirurgia é preciso uma avaliação criteriosa para afastar situações ou comorbidades que podem comprometer o bom resultado e sua estabilidade ao longo dos anos. Segundo ele, "do ponto de vista oftalmológico, nosso tempo de vida pode ser dividido em duas metades. A primeira ocorre do nascimento até os 45 anos de idade, quando a visão de perto está normal. Já, na segunda, que vai dos 45 anos até o fim da vida, vivemos como presbitas."

A presbiopia, ou vista cansada, é o desgaste natural da visão ao longo dos anos, gerando dificuldade para enxergar de perto. Com o avanço da idade, o cristalino, lente interna do olho, vai perdendo sua flexibilidade, piorando a visão de perto. Quanto mais próximo do olho, mais embaçado fica. É nesse período que ocorre o início da presbiopia que progride até os 60 anos de idade." Rui Marinho explica ainda que a cirurgia refrativa surgiu como uma solução definitiva para o problema.

Nos presbitas, a técnica mais efetiva é feita com a implantação de uma lente intraocular. Nesses casos, em



Pádua de Carvalho

"A cirurgia refrativa é um método que traz vários benefícios aos pacientes. O principal deles é fazer com que não se dependa mais do uso de óculos", diz o oftalmologista e fundador do Hospital de Olhos Rui Marinho (HORM)

vez de mexer na córnea, é realizado o implante de uma lente intraocular. "As lentes atuais permitem a obtenção de visão de qualidade para longe, perto e distâncias intermediárias e são escolhidas, entre outros fatores, de acordo com o perfil de atividades que o candidato à sua implantação irá desempenhar".

www.hospitalruimarinho.com.br

R. Gonçalves Dias, 75 - Funcionários, Belo Horizonte - MG, 30140-090

Tel.: (31) 3273-3737

@ruimarinho

/hospitalruimarinho/

@ruimarinho

“Nossa diversidade é o nosso maior patrimônio”

Com a tarefa de promover a “mineiridade” no Brasil e no exterior, o secretário estadual de Cultura e Turismo apresenta os planos para 2024 e comemora a façanha de elevar o estado a líder de crescimento do turismo nacional

▸ DANIELA COSTA

Um dos setores mais atingidos na pandemia, o turismo em Minas Gerais tem avançado a passos largos. O processo de recuperação ganhou força e incentivo a partir da criação de projetos do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult). O empenho levou o estado a se tornar líder de crescimento do turismo no Brasil e líder de geração de empregos nos últimos 12 meses. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 31 milhões de turistas passaram por Minas em 2023, movimentando cerca de 34 bilhões de reais e gerando aproximadamente 50 mil empregos na economia da criatividade, o que corresponde a 26% de todos os quase 190 mil postos de trabalho gerados até o último mês de novembro. A saga de recuperação teve início ainda durante a crise da Covid-19, quando o projeto “Reviva Turismo” foi criado, destinando 95% dos recursos da pasta para a região metropolitana de Belo Horizonte.

Posteriormente, o lançamento do projeto “Descentra Cultura” veio para modernizar, regularizar e, sobretudo, criar melhores condições de acesso aos municípios, prestigiando a cultura popular regional, elemento de grande relevância para atração turística. “O único elemento capaz de fornecer uma experiência de verdade quando você viaja é a cultura local e Minas Gerais é eminentemente cultural”, diz o secretário Leônidas Oliveira. O secretário teve o seu trabalho reconhecido por

QUEM É

LEÔNIDAS OLIVEIRA, 51 ANOS

ORIGEM

São Gotardo (MG)

CARREIRA

Graduado em Arquitetura e Urbanismo pela PUC Minas, com mestrado em Restauração e Reabilitação do Patrimônio Histórico Arquitetônico e Urbano pela Universidade de Alcalá de Henares/ Gregoriana de Roma, na Itália. É doutor em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de Valladolid, na Espanha. Ex-presidente da Fundação Municipal de Cultura (FMC) de Belo Horizonte. Foi presidente interino da Embratur, vinculada ao Ministério do Turismo, e diretor-executivo da Fundação Nacional de Arte (Funarte), ligada à Secretaria Especial de Cultura.

representantes de entidades do turismo que o indicaram à categoria de “Gestor Público Estadual” no IX Prêmio Nacional ABBTUR Mérito & Talento 2023. Nesta entrevista, ele fala de alguns projetos de sua pasta e garante que em 2024 o estado vai avançar ainda mais, marcando presença em 30 feiras internacionais e nacionais, sempre levando a cozinha mineira como patrimônio histórico.

ENCONTRO - Qual a importância do turismo e da cultura para a economia do estado?

LEÔNIDAS OLIVEIRA - Nos últimos 12 meses, Minas Gerais se tornou líder de crescimento do turismo no Brasil e líder de geração de empregos no estado. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), recebemos 31 milhões de turistas, ocupando o primeiro lugar na variação do volume da atividade turística acumulada ao longo do ano. O setor movimentou cerca de 34 bilhões em 2023, gerando aproximadamente 50 mil empregos na economia da criatividade, número que corresponde a 26% de todos os 187.866 postos de trabalho gerados em Minas até novembro. Contemplando, também, as cidades interioranas, que a partir dos incentivos do Governo do Estado, ampliou o número de atrativos turísticos.

Quais medidas foram responsáveis pelo crescimento do turismo mineiro em 2023?

O processo de recuperação do turismo em Minas Gerais no pós-pandemia ganhou mais força e incentivo a partir da criação de projetos robustos e eficientes do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult). Durante a Covid-19 iniciamos o “Reviva Turismo”, com 95% dos recursos da pasta concentrada na região metropolitana de Belo Horizonte. A medida impulsionou a retomada gradual das atividades turísticas com base em ▸

mineiridade
cultura mineira | 1720 | libertas quae sera tamen | kles®



quatro eixos: biossegurança, estruturação, capacitação e marketing do destino Minas Gerais. O objetivo foi resgatar o setor e estimular toda a sua cadeia produtiva, que envolve oficialmente 15 segmentos econômicos. O programa foi elaborado de acordo com as múltiplas potencialidades turísticas que temos em nosso território. Entre elas, exuberantes paisagens naturais e urbanas; a inigualável cozinha mineira; inúmeros patrimônios históricos, culturais e da humanidade; complexos de águas e estâncias hidrominerais e toda a mineiridade e acolhimento que o nosso povo tem. O único elemento capaz de fornecer uma experiência de verdade quando você viaja é a cultura local e Minas Gerais é eminentemente cultural.

Em que consiste o programa Descentra Cultura?

O “Descentra Cultura” veio para modernizar, regularizar e, sobretudo, criar melhores condições de acesso aos municípios, prestigiando a cultura popular regional que é o nosso grande elemento de atração turística. Exemplo disso são as festas do Congado, Folia de Reis, Festa do Divino, Cavalhada, Quadrilha, entre várias outras. Com a aprovação do Descentra Cultura, os 853 municípios mineiros terão acesso aos recursos de fomento à cultura, impulsionando a economia da criatividade e a geração de emprego e renda em toda a sua cadeia produtiva. A construção do projeto de lei foi feita de forma conjunta entre poder público e trabalhadores da cultura, baseado nas diretrizes estabelecidas no Plano Estadual de Cultura, que valoriza artistas, trabalhadores e trabalhadoras da cultura ao estimular a geração de emprego e renda e estabelecer uma nova relação entre o Estado e as culturas populares e tradicionais mineiras.

Além de desenvolver ações no interior diretamente, a pasta mantém políticas públicas que ajudam os municípios a fortalecer o turismo local. Uma delas é o Programa ICMS Turismo. Como ele funciona?

Minas Gerais é o único estado que repassa recursos do ICMS como forma de incentivo ao fortalecimento da política municipal de turismo e o desenvolvimento da gestão turística. Até novembro, o Programa ICMS



“ Não é por acaso que a ocupação hoteleira do estado gira em torno de 90%, sendo a maior do Brasil”

Turismo já havia repassado mais de 13 milhões de reais a 429 cidades. O instrumento contempla eventos realizados nas cidades durante todo o ano, ajudando a atrair mais turistas. Os repasses trouxeram grandes avanços no planejamento e no desenvolvimento da política pública de turismo nos municípios mineiros, atuando como motivador e catalisador de ações, visando estimular a formação e implantação, por parte dos municípios, de programas e projetos voltados para o desenvolvimento turístico sustentável, em especial os que se relacionam com as políticas para o turismo dos governos estadual e federal. Para se habilitar ao repasse, anualmente, o município deverá comprovar o cumprimento de alguns critérios obrigatórios.

Além de ficar em primeiro lugar no crescimento da atividade turística, Minas cresceu muito acima da média nacional durante todo o ano. O recorde aconteceu em abril, quando o estado registrou crescimento 720% acima do desempenho brasileiro. A que se deve esse fato?

Tendo em vista a importância da Semana

Santa para o povo mineiro e o potencial do turismo religioso, a Secult organizou um portfólio com a programação cultural e religiosa dos municípios mineiros no mês de abril. Assim, as campanhas de promoção turística “Minas Santa” e “Semana da Inconfidência”, ambas lançadas em 2023, culminaram nesse crescimento. Em junho, também realizamos o “Minas Junina” em parceria com o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG). Esse movimento contribuiu para divulgar os atrativos oferecidos, como danças, festas, cozinha e artesanato, além de programar os passeios pelas cidades, incentivando o fluxo turístico. Pensamos em atrações específicas para esses feriados, desenvolvemos estratégias, promovemos nossos destinos e o resultado veio.

Três rotas turísticas foram criadas para potencializar o turismo em Minas Gerais: a Rota das Artes, a Rota Cafés do Sul de Minas e a Rota Turística do Café do Cerrado Mineiro. Como elas surgiram?

Os roteiros fazem parte do “Diversifica”, projeto que integra o programa “Mais Turistas”, elaborado em parceria com o Sebrae Minas e que visa implementar a política de turismo no estado com base em cinco eixos principais: Turismo Verde, Capacitação e Formação, Infraestrutura, Estrutura e Diversificação, e Marketing e Promoção. No acordo foram previstos investimentos de 10 milhões de reais, entre 2023 e 2024, em ações voltadas ao desenvolvimento da cultura, do turismo e da economia da criatividade nos municípios mineiros. O objetivo dessa parceria é promover a estruturação e a qualificação dos destinos turísticos, permitindo a organização e delimitação de rotas, que tenham como base a cozinha mineira, o turismo de natureza e o turismo cultural e da fé. A estimativa é de que as ações alcancem cerca de 300 cidades das 13 Regiões Intermediárias de Minas Gerais, somando até 1 milhão de atendimentos, incluindo capacitações, seminários, palestras e consultorias.

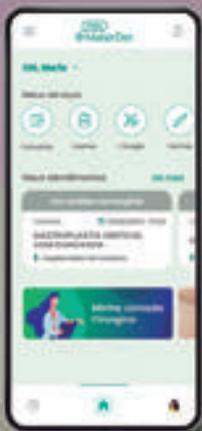
Em quais regiões se localizam as rotas turísticas?

A rota turística Cafés do Cerrado, estruturada pelo Sebrae Minas e lançada pelo ▶

MEU MATER DEI

ACOMPANHE O PASSO A PASSO
DA SUA CIRURGIA, ACESSE SEUS
RESULTADOS DE EXAMES E AGENDE
SUA CONSULTA DE ONDE ESTIVER.

A PLATAFORMA DIGITAL DA REDE MATER DEI



SUA EXPERIÊNCIA HOSPITALAR MAIS SIMPLES E ÁGIL.
ACESSE PELO QR CODE AO LADO OU:
[MEU.MATERDEI.COM.BR](https://meu.materdei.com.br)



materdei.com.br



MaterDei Rede
de Saúde

Tudo pra você
ficar bem!

Governo do Estado em novembro, durante a Festuris, em Gramado (RS), é sediada em Patrocínio, na região do Cerrado Mineiro, a primeira Denominação de Origem (DO) de cafés do Brasil. A estratégia oferece uma experiência única aos turistas, com a possibilidade de experimentar a bebida produzida com grãos premiados e vivenciar o seu processo produtivo. Outras duas rotas lançadas foram a de Cafés do Sul de Minas, que engloba as cidades de Três Pontas, Cambuquira, São Lourenço, Caxambu, Baependi e Cruzília; e a Rota das Artes, que abrange Belo Horizonte, São Joaquim de Bicas, Igarapé, Brumadinho, Congonhas, Ouro Branco, Ouro Preto e Mariana. Nas Rotas de Experiência também temos o Turismo da Fé, rotas espirituais. O objetivo é estruturar 16 novas rotas nos segmentos gastronômico, cultural, religioso, de aventura e de natureza, alcançando municípios nas diversas mesorregiões do estado.

O estado tem muitos problemas de infraestrutura, como estradas ruins, mesmo as que ligam cidades históricas importantes. O quanto esse gargalo é um complicador para o turismo e o que está sendo feito para resolver essa questão?

O estado hoje está conectado como nunca esteve e a partir de BH estamos ainda mais. Neste fim de ano o nosso aeroporto recebeu um fluxo de cerca de 10 milhões de pessoas, temos voos de BH para todas as capitais do país e somos o primeiro aeroporto em pousos domésticos, ultrapassando Guarulhos. Começamos 2023 com dois destinos internacionais (Lisboa e Cidade do Panamá) e terminamos o ano com oito (Lisboa, Panamá, Bogotá, Fort Lauderdale, Orlando, Curaçao, Santiago e Buenos Aires). Crescemos 103% acima da média nacional na atividade turística no último ano, e todo esse crescimento impulsiona a geração de emprego e renda. Para melhorar a infraestrutura e o acesso dentro do estado, o governo providenciou 13 destinos com voos diretos de BH para Paracatu, Salinas, Patos de Minas, Teófilo Otoni, Governador Valadares, Ipatinga, Juiz de Fora, Manhuaçu, Montes Claros, Uberaba, Uberlândia, Varginha e Araxá (ATR). A capital também contará com uma nova opção de voos diretos para Santiago, no Chile, por meio de uma par-



“Temos voos de BH para todas as capitais do país e somos o primeiro aeroporto em pousos domésticos, ultrapassando Guarulhos”

ceria com uma empresa de baixo custo, a Sky Airline, com saída do Aeroporto Internacional de BH, em Confins. Em se tratando das estradas, o programa ProAcesso visa ligar 225 municípios mineiros através do recapeamento das estradas. Outra via de transporte e grande atrativo turístico que queremos explorar é o trem de passageiros da estrada de ferro que liga Minas à Vitória (ES).

Como a Secretaria de Cultura e Turismo está fazendo para melhorar a imagem do estado depois de acidentes de repercussão nacional, como a queda de barragens em Mariana e Brumadinho e o deslizamento em Capitólio?

Realizando uma promoção potente de Minas dentro e fora do país. Então podemos esperar um ano muito profícuo nessa área, porque temos um calendário cultural consolidado capaz de atrair ainda mais turistas. Seguindo a política de atração de eventos, juntamente com a promoção e marketing do Estado, em

2024 estaremos presentes em 30 feiras internacionais e nacionais, sempre levando a cozinha mineira que é nosso patrimônio histórico. Este ano, o queijo minas deve ser declarado como Patrimônio Imaterial da Humanidade pela Unesco. O sucesso da segunda edição da Virada da Liberdade marcou o início de 2024 em Belo Horizonte. Chegamos no Circuito Liberdade, no Palácio da Liberdade, a 7,6 milhões de visitantes. As atividades no setor de turismo no Brasil avançaram 7,9% no acumulado dos nove primeiros meses de 2023, na comparação com o mesmo período do ano anterior. A Pesquisa Mensal de Serviços (PMS), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), aponta que os 12 estados analisados registraram dados positivos, dentre eles Minas Gerais, com alta de (17,5%), superando estados como São Paulo (6,3%), Rio de Janeiro (11,8%) e Bahia (13,9%). Será o grande momento de consolidar o trabalho já realizado e projetar o futuro.

Quais os principais diferenciais de Minas com relação ao turismo nas demais regiões do Brasil?

A diversidade do nosso território. Temos a Cordilheira do Espinhaço, maior cadeia de montanhas do Brasil, patrimônio reconhecido pela Unesco como Reserva Mundial da Biosfera e que abrange três biomas diferentes: Mata Atlântica, Cerrado e Caatinga. Temos o Parque Nacional Grande Sertão Veredas, que protege diversas espécies da flora e da fauna. No norte de Minas, temos o Parque Nacional Cavernas do Peruaçu, que integra o Circuito Turístico do Velho Chico. Na divisa com o Espírito Santo, temos o Parque Nacional do Caparaó, que abriga o terceiro ponto mais alto do País, o Pico da Bandeira. Temos as trilhas e circuitos do Parque Estadual do Ibitipoca, sem falar no maior museu a céu aberto da América Latina, o Instituto Inhotim, onde o grupo Clara Resorts assume um hotel boutique em Inhotim e anuncia um novo resort na região. Nossa diversidade é o nosso maior patrimônio. Não é por acaso que a ocupação hoteleira do estado gira em torno de 90%, sendo a maior do Brasil. Resorts de luxo como o Vila Galé, já com atividade em Ouro Preto, se preparam para atuar também em Brumadinho, atraindo um público internacional para Minas Gerais. ■

LANÇAMENTOS

SENSIA

INCORPORADORA

O SEU LUGAR, DO SEU JEITO.

A **Sensia Incorporadora** desenvolve projetos com amplas possibilidades de personalização e flexibilidade para acolher todos os novos momentos da sua vida. Empreendimentos que unem localização privilegiada, conforto, bem-estar, comodidade e personalidade.

As melhores localizações para você encontrar o seu lugar no mundo.

SENSIA PARIS LANÇAMENTO

2 E 3 QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET

LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO, INCLUINDO UM BOSQUE COM MAIS DE 20 ESPÉCIES AO SEU REDOR

59,51 M² E 73,34 M²



RUA PROF. OTTO CIRNE, 100 – VILA PARIS

SENSIA PAMPULHA OBRAS AVANÇADAS

2 E 3 QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET

20 ITENS DE LAZER PREMIUM EQUIPADOS E DECORADOS, INCLUINDO BEACH TENNIS

62,57 M² A 80,33 M²



RUA GENERAL ARANHA, 340 - LIBERDADE

SENSIA WAY OBRAS INICIADAS

2 E 3 QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET

LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO E UMA PRAÇA DE CONVIVÊNCIA COM UM MIX DE LOJAS

59,37 M² E 73,51 M²



AV. BARÃO HOMEM DE MELO, 2251 - ESTORIL

SENSIA SERRA LANÇAMENTO

2 E 3 QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET

LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO E A MELHOR VISTA DA CIDADE

59,51 M² E 73,34 M²



RUA POUSO ALTO, 498 - SERRA

VISITE O NOSSO CENTRO DE EXPERIÊNCIAS E SAIBA MAIS:
AV. DO CONTORNO, 8955, GUTIERREZ

SENSIA
INCORPORADORA

Uma empresa
MRV&CO

MEUSENSIA.COM.BR

(31) 97577-8000



Escaneie o QR Code para saber mais.

Perspectivas ilustrativas. Este material tem caráter meramente ilustrativo por se tratar de bem a ser construído. O mobiliário, os equipamentos e os itens decorativos não fazem parte do contrato de compra e venda. Os materiais e as cores representados poderão sofrer alterações sem prévio aviso, em função da disponibilidade dos mesmos no mercado. Contrato padrão e demais condições estão disponíveis em nosso Plantão de Vendas. Sensia Pampulha R-17-70251 / Sensia Way R6-163.876 / Sensia Serra AV.12-85595 / Sensia Paris R-3-166.286.

ATENÇÃO COM A SAÚDE FÍSICA E MENTAL DA ADVOCACIA

CAAMG oferece plataformas online gratuitas de atendimento psicológico e esportivo

No mês de conscientização sobre a saúde mental, o Janeiro Branco, a Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais (CAAMG) reforça a importância de toda a sociedade, em especial a advocacia, manter-se atenta ao bem-estar psicológico durante todo o ano.

A profissão é uma das que exigem mais do indivíduo, já que a rotina de trabalho possui peculiaridades como os prazos judiciais, os litígios e até a ansiedade dos clientes, que exigem soluções rápidas, mas que às vezes não dependem do advogado, que esbarra na morosidade do Judiciário.

Nesse sentido, a CAAMG disponibiliza a todo profissional inscrito na OAB-MG o programa CAAlmamente, que propicia atendimento psicológico online e gratuito à toda advocacia de Minas Gerais. Em menos de um ano, cerca de 14 mil consultas foram concluídas em todo o estado.

Pelo CAAlmamente, a advocacia pode aprender a lidar melhor com situações de estresse, ansiedade e depressão. As sessões duram aproximadamente 40 minutos e podem ser feitas – a depender da complexidade do caso – até duas vezes por semana.

A psicóloga do CAAlmamente, Caroline Araújo Rabelo, explica que situações que causam desconforto são comuns no dia a dia, mas quando passam a gerar sentimentos permanentes de frustração, cansaço mental, desânimo e sensação de fracasso devem ser tratadas o quanto antes.

A advogada Bruna Dias Ferreira destaca que utiliza a plataforma desde fevereiro de 2023 e elogia a competência e dedicação das profissionais que a atendem. “A plataforma



Inovações instituídas e ampliadas na gestão do presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun, oferecem soluções que visam melhorias físicas e mentais na vida da advocacia

Gustavo Filho/divulgação

do CAAlmamente é de fácil acesso e extremamente eficiente. Sempre que necessito de suporte, há um profissional disponível para resolver prontamente qualquer problema que eu possa ter”, afirma.

Para o presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun, a quantidade de aten-

dimentos do programa demonstra a importância da iniciativa. “À medida que as consultas são realizadas, a confiança entre paciente e psicólogo aumenta. Desta forma, novas situações são faladas e as melhorias aparecem de forma contínua e gradativa”, aponta o dirigente.

ATIVIDADE ESPORTIVA

Cuidar do corpo e da saúde física também é essencial para manter uma boa qualidade de vida. Nesse sentido, a CAAMG desenvolveu o programa Personal CAAMG: aplicativo gratuito, voltado para a advocacia que pretende manter a forma e, conseqüentemente, melhorar a saúde.

Funciona da seguinte forma: o profissional inscrito na OAB-MG deve baixar o APP no Google Play ou Apple Store. Após o cadastro é aberto o canal de comunicação com um professor de educação física que coleta informações sobre a rotina do novo usuário. A partir daí, um programa de treino com vídeos é disponibilizado objetivando a prática da atividade física.

A ficha de treinamento permite que os exercícios sejam feitos em casa ou na academia. Para aqueles que treinam em casa, as séries são livres, com a utilização do peso corporal. Objetos da própria residência também podem servir como carga.

A advogada Marcella Sena, de Teófilo Otoni, é um exemplo de como a determinação e o foco na mudança de vida podem surtir efeito, mesmo para quem não dispõe de muito tempo. Ela praticava atividade física desde a adolescência. Mas, depois de ter a primeira filha, acabou engordando 11 quilos e passou a ter problemas com a autoestima. Há cerca de quatro anos, ela decidiu mudar de vida. "Procurei uma nutricionista, voltei para a academia e estava convicta a mudar. Mesmo com as academias fechadas na pandemia mantive a frequência das atividades físicas. Nessa época, enquanto muitos estavam em casa apenas comendo, bebendo e com uma ansiedade enorme, passei a treinar e voltei a correr", aponta Marcella.

Assim, conseguiu trocar gordura por massa magra e, além de mãe e advogada, se tornou atleta, participando de várias corridas de rua pelo país. Segundo ela, o programa Personal CAAMG vai ajudar advogados e advogadas a dar o primeiro passo rumo a uma vida mais saudável. "A iniciativa vai estimular os colegas para que possam começar a praticar atividade física de forma correta, com a devida orientação, o que faz uma diferença enorme nos resultados.



Diretora segunda-secretária da CAAMG, Valéria Lemos coordena o Espaço Saúde e Bem-Estar da entidade



A advogada Bruna Dias Ferreira elogia a plataforma do CAAlmamente: "Sempre que preciso de suporte, um profissional está de prontidão para me atender"

Para utilizar o serviço de atendimento psicológico gratuito, o inscrito na OAB-MG deve baixar o aplicativo Conexa Saúde, disponível no Google Play ou Apple Store, fazer cadastro e marcar a consulta.

No mês de lançamento da inovação (fevereiro de 2023), 150 cadastros foram realizados.

Atualmente, mais 1.700 pessoas estão registradas no Personal CAA.

**PROGRAMA
CAALMAMENTE**

14 MIL

**ATENDIMENTOS
PSICOLÓGICOS
GRATUITOS EM
MENOS DE UM ANO**

Mas é preciso ter comprometimento e disciplina para que os resultados almeçados sejam alcançados", diz.

ESPAÇO SAÚDE E BEM-ESTAR

A diretora segunda-secretária da CAAMG, Valéria Lemos, está à frente de projetos que beneficiam a advocacia nos quesitos físicos e mentais. Ela é a responsável pelo Espaço Saúde e Bem-Estar da entidade que oferece nutricionista, manicure, pilates, massagem, fisioterapia, acupuntura, barbearia, entre outros.

A marcação dos procedimentos também é simples. Basta telefonar ou enviar mensagem para o número (31) 98383-9332. O Espaço Saúde e Bem-Estar está localizado em Belo Horizonte, mas todo inscrito na Ordem mineira pode utilizar os serviços. "Sou inscrita na subseção Piumhi, mas sempre estou na capital para atender clientes e realizar as minhas atividades diretas na Caixa de Assistência dos Advogados. Posso atestar que a equipe de profissionais do Espaço Saúde e Bem-Estar é muito competente e atenciosa. Os serviços são de grande utilidade para a advocacia e são bastante acessíveis", informa Valéria.

ESPAÇO SAÚDE E BEM-ESTAR

Rua Ouro Fino, nº 395 –
6º andar – Bairro Cruzeiro



Bets regulamentadas

Foi aprovado na Câmara dos Deputados no dia 22 de dezembro o projeto de lei n. 3626/23 (PL 3626/23), que regulamenta as apostas esportivas on-line, as chamadas *bets*. O projeto foi sancionado, com vetos, pelo Presidente da República no dia 30. A expectativa é que a regulação do setor traga segurança jurídica aos operadores e apostadores e permita a arrecadação de bilhões de reais em impostos pelo governo. A expectativa é que sejam arrecadados R\$ 12 bilhões em 2024, por isso a pressa do governo federal para concluir a votação ainda no ano de 2023. A proposta aprovada estabelece cobrança de 15% de Imposto de Renda da Pessoa Física (IRPF) sobre o valor líquido dos prêmios obtidos. Já as empresas serão tributadas em 12% do produto da arrecadação.

Os sites de apostas já são uma realidade no Brasil e a fiscalização contribuirá para a austeridade do setor, buscando coibir excessos e evitar, por exemplo, crimes como lavagem de dinheiro. O PL trata apenas das apostas on-line e cassinos on-line, tendo sido excluídos os jogos físicos a pedido da bancada evangélica. Além disso, as empresas deverão ser autorizadas pelo Ministério da Fazenda, com prazo de até 5 anos, devendo cumprir vários requisitos, como ter sede e administração no território nacional, comprovado conhecimento e experiência em jogos, apostas ou loterias, além de cumprir as exigências técnicas e de segurança cibernética. Acatadas tais exigências, os operadores deverão pagar o valor da outorga, de até R\$ 30 milhões, pelo direito de exploração das apostas.

Dentre as exigências, está a obrigatoriedade de ter no quadro de sócios um brasileiro detentor de, pelo menos, 20% do capital social. Há também proibições específicas para os sócios visando evitar situações de conflito de interesse, como a não participação em Sociedades Anônimas do Futebol (SAF), organizações esportivas ou instituições financeiras que processam apostas. O número e data de publicação da portaria de autorização, endereço físico de sua sede, contato do serviço de atendimento ao consumidor e ouvidoria deverão ser exibidos ao consumidor nos canais eletrônicos em local de fácil visualização.

Para as empresas já em atividade, o Ministério da Fazenda deverá estabelecer condições e prazos não inferiores a seis meses, para adequação às novas normas. Foram estabelecidas, ainda, medidas obrigatórias de incentivo ao jogo responsável, que deve se dar por meio de:

- (i) campanhas de publicidade: inclusão de avisos de desestímulo ao jogo e advertência sobre seus malefícios, restrição de horários e canais de veiculação, vedação de campanhas que apresentem a aposta como socialmente atraente ou contenham afirmações de personalidades conhecidas que sugeriram que o jogo contribui para o êxito social ou pessoal;
- (ii) verificação da identidade dos apostadores com uso de tecnologia de reconhecimento facial (coibindo a participação de menores de 18 anos e demais vedações);
- (iii) monitoramento das atividades dos clientes para identificar danos

“Os sites de apostas já são uma realidade no Brasil e a fiscalização contribuirá para a austeridade do setor, buscando coibir excessos e evitar, por exemplo, crimes como lavagem de dinheiro”

potenciais ou uso abusivo, incluindo o desenvolvimento de recursos de limitação de tempo para os usuários.

O projeto obriga as empresas a adotar práticas de atendimento aos jogadores, combate à lavagem de dinheiro, e prevenção de fraudes e manipulação de apostas. As infrações às obrigações legais e regulamentares serão apuradas mediante processo administrativo, com penas que vão de advertência a multas de até 20% sobre o produto da arrecadação, podendo ser determinada a suspensão parcial ou total do exercício das atividades por até 180 dias, cassação da autorização, proibição de obter nova autorização por até 10 anos, proibição de participar de licitação por prazo não inferior a 5 anos, e inabilitação para atuar como dirigente de empresa que explore qualquer modalidade lotérica por até 20 anos. ■



CAMPEÃO DOS CAMPEÕES

NÓS SOMOS PORQUE EU SOU

Está chegando o Galo na Veia Campeão dos Campeões! O mais novo plano de sócio-torcedor do Atlético, que estará disponível em breve. Por se tratar de uma modalidade exclusiva, o GNV Campeão dos Campeões terá **apenas 150 unidades disponíveis**.

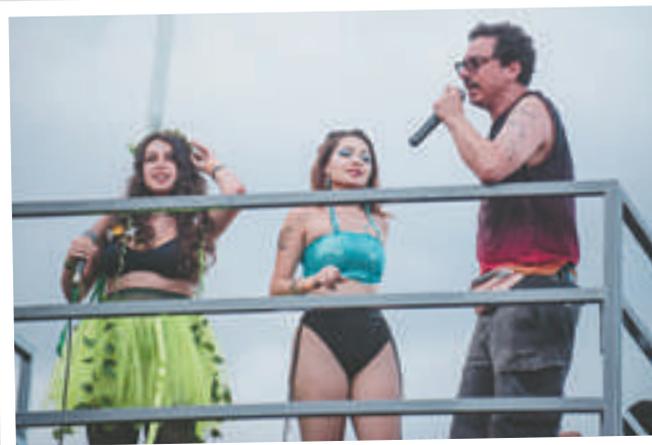
Quem adquirir o plano **garante uma camisa da temporada vigente e três cartões GNV**: cartão GNV Campeão dos Campeões, cartão GNV Preto e cartão GNV Kids. Outra vantagem proporcionada pelo novo plano de sócio-torcedor do Atlético é o cartão de estacionamento da Arena MRV.

Mais uma novidade que chega junto com essa modalidade é a **garantia de lugar em todos os jogos do Atlético como mandante em Belo Horizonte**. Na Arena MRV, a escolha do lugar é livre, desde que não seja em área de cadeiras cativas, camarotes, lounge ou torcida visitante. Já no Mineirão, o lugar fica garantido no setor Roxo Superior. E no Independência, o acesso é pelo portão 2, setor Ismênia.

"Campeão dos Campeões" está no nosso hino e no espírito de cada atleticano. Para fazer a adesão e ser Galo na Veia Campeão dos Campeões é muito simples.

Basta acessar o site www.galonaveia.com.br para ter mais informações.
Apoie e jogue junto com o Galo.





O bloco Volta Belchior, no ano passado: organizadores esperam arrastar 100 mil pessoas para a avenida dos Andradas, no sábado, 10 de fevereiro

Tudo pronto para a folia

Belo Horizonte se prepara para receber 5,5 milhões de foliões durante o Carnaval de 2024, 10% a mais em comparação com a última edição

Os blocos de rua já estão com a bateria afiada; uma festança promete trazer para Belo Horizonte artistas de renome nacional, como Ivete Sangalo e Ludmilla; e os governos estadual e municipal uniram forças para o aperfeiçoamento da infraestrutura da cidade. Esse é o cenário dos preparativos para o Carnaval de BH deste ano, que deve receber 5,5 milhões de foliões, 10% a mais em relação à festa anterior, segundo dados da Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte (Belotur).

Diante dos dados que evidenciam um crescimento da folia, a expectativa é que sejam superados problemas recorrentes, como a má qualidade da sonorização dos blocos e a falta de banheiros químicos, reclamações frequentes dos foliões. Uma das soluções encontradas para resolver essas dificuldades foi a realização de uma parceria inédita entre Estado e prefeitura,

em que ambas as instâncias se comprometeram com a execução de ações conjuntas para garantia de uma festa mais confortável, com investimentos da esfera estadual de 8,5 milhões de reais. A medida foi anunciada no Palácio da Liberdade em coletiva de imprensa no dia 14 de dezembro.

Uma das principais novidades desse acordo será a instalação de caixas de som ao longo de duas vias importantes da cidade, que reproduzirão a música dos blocos. A princípio, essas estruturas estarão instaladas nas avenidas dos Andradas e Amazonas, mas a ideia é que, a cada ano, novas vias sejam contempladas. Nos dias 13 e 14 de janeiro, inclusive, será realizado um ensaio geral na avenida dos Andradas, na altura do número 4.000, com a participação de 16 blocos para o teste da nova sonorização.

A prefeitura também oferecerá aos blocos de rua um auxílio na casa de 1,6 milhão de reais para melhoria na estrutura dos ensaios, da qualidade do som e da segurança. Além disso, o Carnaval de BH também contará com dois patrocínios, obtidos por meio de edital. Ao todo, serão investidos 1,5 milhão de reais, sendo R\$ 1 milhão da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Minas Gerais (Fecomércio-MG), do Serviço Social do Comércio (Sesc/ARMG) e do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac/Minas), que apresentaram proposta em conjunto e participarão como apoiadores da festa. Já os 500 mil reais restantes ficarão a cargo da Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (CDL/BH), que atuará como colaboradora.

A arrecadação do montante foi possível após a PBH publicar o terceiro ▶



O Unidos do Samba Queixinho irá homenagear a gastronomia mineira: o bloco está fazendo 15 anos e a ideia é transformar a praça da Liberdade em um "grande baile de debutantes"

edita, em dezembro, que incluiu, além de empresas públicas e privadas, associações, entidades corporativas e fundações. Segundo nota da prefeitura, "algumas contrapartidas oferecidas foram alteradas e também foi aberta a possibilidade de participação de entidades e instituições. O objetivo é ter a iniciativa privada apoiando e incentivando a festa do próximo ano."

Mal termina um Carnaval, já começa outro. Pelo menos essa é a realidade de grande parte dos blocos de Belo Horizonte, que têm se preparado há meses para a próxima edição da folia. Desde março, os blocos Volta Belchior e Unidos do Samba Queixinho têm colocado "a bateria na avenida", em ensaios abertos e fechados. "Queremos estar muito bem organizados neste ano. Além da música, vamos fazer coreografias. Será um grande espetáculo", afirma Kerison Lopes, fundador do Volta Belchior, que realiza ensaios semanalmente. O bloco será um dos contemplados com a nova sonorização e espera arrastar cerca de 100 mil foliões pela avenida dos Andradas, no sábado, dia 10 de fevereiro.

Gustavo Caetano, líder do Unidos do Samba Queixinho, também diz que a preparação para o desfile começou no



Lucas Hallel/divulgação

terceiro mês de 2023. "Quinze dias depois do Carnaval, já estávamos ensaiando. Nos reunimos para tocar todas as terças, e a bateria já está pronta", afirma. Neste ano, o bloco, que desfila no domingo, dia 11 de fevereiro, na praça da Liberdade, homenageará a gastronomia mineira. "Nós temos uma culinária tão ampla, uma comida tão acolhedora, que merece ser lembrada", diz. O repertório será focado nas raízes de Minas, segundo ele mesmo conta: "Isso significa que teremos samba e outros diferentes ritmos brasileiros, será um grande espetáculo. O bloco está fazendo 15 anos, e faremos um grande baile de debutantes na praça da Liberdade".

Outra que promete arrastar uma multidão é cantora Aline Calixto, que irá homenagear os anos 1980 com o tema "Carnaval Super Fantástico". A concentração está marcada para a avenida Getúlio Vargas, em frente a sorveteria São Domingos, a partir das 13h de sábado, dia 10. No repertório, canções de Titãs, Paralamas do Sucesso, Kid Abelha, Michael Jackson e Madonna, além de sucessos infantis como *Lua de Cristal*, da Xuxa. Os figurinos foram criados pelo estilista Victor Dzenk, com alusão a ícones da década, em especial ao filme *Flashdance*.

A previsão da prefeitura é que 581 cortejos saiam para as ruas e avenidas entre



Aline Calixto, no ano passado: estimativa de reunir 450 mil foliões no sábado, dia 10



A cantora baiana Ivete Sangalo é uma das atrações do Carnaval dos Sonhos: junção de duas grandes festas, o Carnaval do Mirante e o We Love, evento tomará o Mirante Beagá, no Olhos D'Água entre os dias 9 e 13 de fevereiro

O DJ Pedro Sampaio se apresenta no mesmo dia de Ludmilla e Gustavo Mioto, no Carnaval dos Sonhos: foliões vão para os blocos durante o dia e podem acabar a curtição nas festas fechadas



os dias 27 de janeiro e 18 de fevereiro de 2024. O número representa aumento de 15% nos desfiles em comparação a 2023, mas esse cálculo pode variar, em função da possível desistência de alguns blocos próximo da data do evento.

Além dos tradicionais blocos de rua, durante os dias de folia serão realizados shows com artistas de conhecidos nacionalmente. O Carnaval dos Sonhos é a junção de duas grandes festas, o Carnaval do Mirante e o We Love, e acontecerá entre os dias 9 e 13 de fevereiro, no Mirante Beagá, localizado no bairro Olhos D'Água. Dentre as atrações mais esperadas, estão Ivete Sangalo, Ludmilla, Jorge & Mateus e Wesley Safadão. O evento será aberto no dia 4, com show de Ana Castela. “Unir as forças é melhor, porque assim todos saem ganhando. A nossa ideia é ter um Carnaval maior em qualidade, conforto e estrutura para o folião”, afirma Tim Soier, da Tim Soier Promoções, um dos organizadores do evento. “O Carnaval de Belo Horizonte virou um sonho, como o nome do nosso evento. A cada ano que passa, os turistas que vêm para cá encontram mais diversão e segurança. Quem já veio, quer voltar, e quem ainda não participou, quer conhecer”, ponderou.

Outro organizador do evento, Carlos Magno, da Box. Bold Xperiences, explicou que a ideia é que os shows funcionem em formato intimista, como um complemento à folia de rua. “O Carnaval de rua é a base de tudo. A ideia é as pessoas irem para os blocos pela manhã e, no fim da tarde e início da noite, sigam para os shows”, diz. Os portões da festa serão abertos a partir de 16h, com exceção da sexta do Carnaval, quando a festa começa às 19h, com os shows do Baile do Denis e de L7nnon. No sábado, dia 10 de fevereiro, é a vez de Ludmilla, Gustavo Mioto e Pedro Sampaio subirem ao palco. Jorge & Mateus e Saulo se apresentam no dia seguinte, no domingo (11), e Wesley Safadão, Kvsh e Sorriso Maroto fazem show na segunda-feira (12). Encerram a programação, na terça-feira de Carnaval, os cantores Ivete Sangalo e Tuca Fernandes. Os ingressos custam a partir de 180 (meia-entrada). A cidade também contará com outras festas durante o Carnaval, como a Carnaland, que terá show de Samuel Rosa e Buchecha, e que ocorrerá entre os dias 9 e 12 de fevereiro, também no Olhos D'Água. ■



Descontos médicos em pauta

Na jornada pelo acesso à saúde, um cenário complexo e desafiador se desenha, no qual a busca por serviços médicos e odontológicos encontra barreiras éticas, regulamentares e de mercado. O embate entre empresas que oferecem descontos para serviços na área da saúde e as limitações postas pelos conselhos profissionais revela um conflito delicado, especialmente diante da necessidade imperiosa de tornar a assistência à saúde acessível.

Nesse novo movimento de mercado, a interseção entre a livre concorrência, a ética profissional e a proteção do consumidor ganham destaque, refletindo a dinâmica desafiadora da saúde sob diversas perspectivas. A indagação que paira sobre o tema quer compreender se o oferecimento de descontos por empresas da área da saúde, especialmente com relação à oferta de cartões de desconto, fere os princípios éticos dessas profissões.

Os cartões de desconto ofertam uma modalidade de atendimento que não se enquadrariam no conceito de planos de saúde, regulados pela ANS (Agência Nacional de Saúde Suplementar) e, por isso, demandariam regulação específica, até então, inexistente. Essa oferta de descontos na área da saúde tem provocado debates intensos sobre livre concorrência, especialmente no que diz respeito às regras sobre honorários profissionais de médicos e cirurgiões dentistas, bem como a publicização desses valores.

O foco dessas empresas está nas classes sociais de menor poder aquisitivo, alijadas do acesso aos planos de saúde. Tais empresas operam através de “cartões de desconto”, cobrando mensalidades acessíveis e proporcionando aos usuários acesso a consultórios e clínicas conveniados a preços reduzidos. O conflito surge quando os conselhos profissionais de medicina e odontologia expressam forte oposição a esse modelo de negócio, alegando a mercantilização das profissões e o aviltamento dos honorários médicos e odontológicos, o que seria contra as normas éticas estabelecidas.

Essa resistência dos conselhos profissionais culminou em medidas disciplinares e ações civis contra médicos e dentistas vinculados a essas empresas. A questão também ganhou contornos criminais, com inquéritos por supostas práticas de propaganda enganosa.

A legislação, representada pelo Código de Ética Médica e Odontológica, inicialmente proibia explicitamente vínculos com empresas que oferecem descontos. No entanto, o Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade) começou a considerar a revisão dessas normas em respeito à livre concorrência. Em decisões recentes envolvendo o Conselho Federal de Medicina (CFM) e o Conselho Regional de Medicina de São Paulo (Cremesp), o Cade argumentou que os cartões de desconto estimulam a concorrência, permitindo atendimento médico a uma parcela financeiramente menos abastada da população e orientou sobre a necessidade de regulação que proteja o consumidor, evitando práticas enganosas.

No caso do Conselho Federal de Odontologia (CFO), o Cade declarou a ilegalidade de restrições genéricas e absolutas a qualquer forma de

“A batalha pela livre concorrência na área da saúde impacta diretamente o bolso do paciente e ameaça a qualidade dos serviços de saúde, evidenciando um conflito entre ética profissional, regulamentação e a busca por um mercado mais acessível”

desconto, reforçando a importância da informação ao consumidor e da fiscalização pelos conselhos profissionais. Em resposta, o CFM alterou suas normas permitindo expressamente a publicidade de descontos, enquanto o CFO ainda tem prazo para revisar e adequar o Código de Ética Odontológica.

A batalha pela livre concorrência na área da saúde impacta diretamente o bolso do paciente e ameaça a qualidade dos serviços de saúde, evidenciando um conflito entre ética profissional, regulamentação e a busca por um mercado mais acessível. Ainda desconhecemos os contornos finais desse debate, mas já sabemos que o desafio futuro será equilibrar a garantia da ética profissional com a promoção da livre concorrência e a acessibilidade aos serviços de saúde, considerando, ainda, a proteção do consumidor. ■

(*) Lara Maria Alcântara Pinheiro é especialista em Direito Civil e Empresarial pelo IBMEC, com formação em Direito Médico pelo Instituto Paulista de Direito Médico e da Saúde (IPDMS), advogada e professora Universitária de Processo Civil do Centro Universitário Unihorizontes



LEVEL

THE LEVEL
AT MELIÁ BRASIL 21

The Level: O Serviço Exclusivo do Meliá Brasil 21

Permita-nos levar sua experiência de hospedagem a um nível superior.

Reservando a categoria de quarto The Level, você terá:
Check-in e Check-out Privativos: Agilize o check-in para começar sua estadia rapidamente.

Lounge Exclusivo: Lounge para relaxar, trabalhar ou socializar. Com café da manhã e snacks durante o dia todo.

Happy Hour: De Open Bar a Open Food, das 18:30 às 21:30 todos os dias.

Apartamentos Superiores: Amenidades exclusivas e serviço de café e chá.

Reserve já a sua estadia e embarque nesta experiência inesquecível no The Level, Meliá Brasil 21.



MELIÁ
BRASIL 21

Para reservas e mais informações, visite nosso site melia.com ou entre em contato conosco pelo telefone (61) 3218-4700

melia.com

MELIÁ REWARDS

BOA NOTÍCIA NO COMBATE A DOENÇAS

Em 2023, Ministério da Saúde apontou aumento nas coberturas vacinais de oito imunizantes do calendário infantil. Entenda porque o crescimento da cobertura é importante

▀ ISABELA DE OLIVEIRA

Em 2021, o Brasil registrou a menor cobertura vacinal em duas décadas, marcando uma média de 52,1%, conforme o Observatório da Atenção Primária à Saúde da Umane. No último ano, no entanto, o país conseguiu reverter essa tendência de queda: de janeiro a outubro, o Ministério da Saúde apontou aumento nas coberturas vacinais de oito imunizantes do calendário infantil. O crescimento ainda é tímido, mas só o fato da queda ter sido revertida já é uma boa notícia.

Com um índice de cobertura vacinal próximo ao do período pré-pandemia, Minas Gerais acompanhou o país no enfrentamento da baixa adesão à vacinação infantil, registrando aumento na cobertura de seis dos oito imunizantes recomendados no calendário para crianças de 1 ano (veja quadro). Destaque para a proteção contra a poliomielite, que, em 2023, alcançou 81,5% –

O médico epidemiologista José Geraldo Leite Ribeiro, assessor científico do Grupo Fleury: “Os pais devem ser informados sobre como era o cenário das doenças transmissíveis no passado, quando as coberturas vacinas eram baixas, e sobre o progresso que se obteve no controle de doenças como poliomielite e sarampo”



um aumento de 6% em relação a 2022, quando foi registrado 76,9%.

Conforme a pesquisa “Estratégias para Aumento de Coberturas Vacinais em Crianças e Adolescentes em Minas Gerais, Brasil”, iniciada no final de 2021, mais de 80% dos 212 municípios analisados foram classificados como de alto e muito alto risco para a transmissão de doenças preveníveis por vacinas em crianças até 2 anos. Para reverter esse quadro, o médico epidemiologista José Geraldo Leite Ribeiro, assessor científico do Grupo Fleury – que se uniu ao Hermes Pardini –, enfatiza que os pais devem ser informados sobre como era o cenário das doenças transmissíveis no passado, quando as coberturas vacinas eram baixas, e sobre o progresso que se obteve no controle de doenças como poliomielite e sarampo. “Além disso, precisamos retreinar os profissionais da atenção básica para poderem informar com segurança a população. E utilizarmos profissionais sem vínculo com o setor público para informações adequadas”, defende Ribeiro, que é professor emérito da Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais.

Responsável técnica pela área de vacinas do Laboratório São Marcos, Marisa Mariano reforça que os pais devem estar cientes de que as vacinas, mais do que estimular o sistema imunológico, evitam complicações que podem matar ou deixar sequelas irreversíveis. “A criança vacinada também contribui para a proteção coletiva e para a melhoria da sua própria qualidade de vida”, diz.

Para que seus 853 municípios consigam aumentar a cobertura vacinal, Minas Gerais passou a contar com duas estratégias: o incentivo às ações de vacinação extramuros (em escolas e creches, por exemplo) e o Vacimóvel – van adaptada para funcionar como um pequeno centro de vacinação itinerante. Essas iniciativas integram o programa “Vacina Mais, Minas”, que reúne um conjunto de ações para ampliar a cobertura vacinal no estado, sendo a principal estratégia de articulação entre equipes de saúde e os profissionais da educação. O governo de Minas prevê um investimento de mais de 260 milhões de reais em ações de imunização extramuros. Serão 165 milhões em premiação aos municípios ▶

MAIS PROTEÇÃO

Confira o aumento na cobertura vacinal em Minas...

VACINA	2022	2023
Hepatite A	82,1%	84,9%
Poliomielite	76,9%	81,5%
Pneumocócica	77%	80,1%
DTP (difteria, tétano e coqueluche)	76,7%	80,8%
Febre amarela	75%	79%
Tríplice viral (sarampo, caxumba e rubéola)		
1ª dose	87,11%	88,3%
2ª dose	68,27%	71%

...e no Brasil

VACINA	2022	2023
Hepatite A	73%	79,5%
Poliomielite	67,1%	74,6%
Pneumocócica	71,5%	78%
DTP (difteria, tétano e coqueluche)	67,4%	75,2%
Febre amarela	60,6%	67,3%
Tríplice viral (sarampo, caxumba e rubéola)		
(1ª dose)	80,7%	85,6%
(2ª dose)	57,6%	61,6%

Fontes: Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde

Fotos: Divulgação



Raquel Gomes dos Santos, analista de vacinas do Laboratório São Paulo: “A força do SUS nos dá esperança de que os desafios possam ser vencidos. Mas é preciso melhorar a administração pública para não haver falta de vacinas na rotina”

que se aproximarem gradativamente da meta de 95% de cobertura vacinal, com vacinação em 80% das suas escolas, e outros 100 milhões para a compra de vacimáveis.

Entre os desafios que precisam ser vencidos para ampliar a cobertura vacinal, Raquel Gomes dos Santos, analista de vacinas do Laboratório São Paulo, aponta a distribuição e armazenamento dos imunizantes. “Esses desafios são ainda maiores em locais com pouco recursos, e o que podemos fazer é minimizar os riscos. Toda a equipe deve estar treinada e preparada para realização

de planos de contingência em casos de falhas de temperatura. É preciso contar com equipamentos qualificados e espaços de armazenamento adequados”, afirma.

Marisa Mariano, do São Marcos, inclui a disseminação de notícias falsas como um fator crítico. “Alguns pais não dão valor

às vacinas por não conhecerem determinadas doenças que já estão erradicadas, como a varíola. Vale mencionar que é muito comum que os pacientes se esqueçam de doses subsequentes, não completando o esquema vacinal.” José Geraldo Leite Ribeiro, do Fleury, concorda que “na pandemia houve uma politização inadequada do tema imunização”. “Isso criou uma legião de pessoas com pouco conhecimento gerando notícias falsas nas redes sociais. Essa é uma herança negativa.” Por outro lado, na avaliação de José Geraldo, o SUS demonstrou uma capacidade admirável de levar as vacinas a locais de difícil acesso no país. “A força do SUS nos dá esperança de que os desafios possam ser vencidos. Mas é preciso melhorar a administração pública para não haver falta de vacinas na rotina”.

Em território nacional, as taxas de cobertura vacinal de oito vacinas do calendário infantil aumentaram. Para crianças de 1 ano, as vacinas contra hepatite A, poliomielite, pneumocócica, meningocócica, DTP (difteria, tétano e coqueluche), tríplice viral 1ª dose e 2ª dose (sarampo,

caxumba e rubéola) apresentaram crescimento. Houve também aumento na cobertura da vacina contra febre amarela, indicada aos 9 meses.

O Ministério da Saúde atribui os resultados ao avanço do planejamento multiestratégico adotado desde o início de 2023. O lançamento

do Movimento Nacional pela Vacinação marcou o início de práticas como o microplanejamento, o repasse de mais de 151 milhões de reais para ações regionais nos estados e municípios, e a implementação do programa Saúde com Ciência. Para Marisa Mariano o aumento da cobertura vacinal pode ter como origem ainda o fim do isolamento social. “O aumento da confiança na imunização após a Covid-19 e também a reformulação de políticas, ações e campanhas públicas, também são relevantes.” ■



Marisa Mariano, responsável técnica pela área de vacinas do Laboratório São Marcos: “A criança vacinada também contribui para a proteção coletiva e para a melhoria da sua própria qualidade de vida”

BLOQUINHO DA ANA CASTELA

PRÉ-CARNAVAL DOS SONHOS

BAIANEIROs

BAILE DO MAGUÃ

RODRIGO VAVA

THIAGO CARVALHO



× 04 DE FEV ×

INGRESSOS: [SYMPLA.COM.BR/BLOQUINHODAANA](https://www.sympla.com.br/bloquinhodaana)

• OLHOS D'ÁGUA | BH/MG •



BOX



PRIMICIA ENLARGADA
bhfm
100.1

bullsbet

CERVEJA OFICIAL

PETRA
DRINK



O troco vem a cavalo

Há uma velha máxima que diz: “política, religião e futebol não se discute”. Bem, polemista que sou, e observador atento da cena cotidiana, não concordo muito, não. Aliás, discordo frontalmente. Por mim, quanto mais debate (com conteúdo, boa educação e bons propósitos), melhor.

Uma frase atribuída a Aristóteles, filósofo grego (384-322 a.C.), me soprada por um querido amigo, anos atrás, quando criei o blog Opinião Sem Medo, ensina: “uma mensagem deve conter bondade, verdade e utilidade”. Nesta última edição do ano, já caminhando para as tradicionais reflexões da época, me atreverei a abordar os três temas, respeitando o mestre Ari.

POLÍTICA

Ano que vem teremos eleições municipais, que considero tão ou mais importantes que as federais. Se, em Brasília, o destino da nação é decidido, em BH, nossas vidas são verdadeiramente impactadas. Neste sentido, políticas públicas que caminhem em direção à solução de problemas crônicos como trânsito, zeladoria, segurança e transporte público, são fundamentais e devem ser avaliadas com o máximo critério pelo eleitor, se quiser uma cidade e um cotidiano melhores.

Não há certeza sobre os candidatos à chefia da Afonso Pena 1212, mas dentre os prováveis, o atual prefeito, Fuad Noman, merece destaque, não apenas pela boa gestão como pela proximidade com o governo federal, sempre oportuna e útil a municípios com recursos limitados.

FUTEBOL

Foi um ano em que a sorte bafejou de forma desigual os três grandes da capital, se é que existe sorte no futebol.

O Atlético viveu altos e baixos esportivos, terminando a temporada no bloco de líderes do Campeonato Brasileiro. Porém, foram fora do campo os verdadeiros golaços marcados pelo alvinegro: a criação da maior e melhor SAF do País, livrando a Associação de todas as dívidas e mantendo sua participação (25%) assegurada para sempre; a inauguração da mais moderna, tecnológica e inclusiva arena multiuso do continente, a Arena MRV; e a solidificação do Instituto Galo, braço social da Instituição, responsável por projetos de grande impacto e referência nacional em responsabilidade social no futebol.

No lado celeste, infelizmente, nenhuma boa notícia, já que a permanência na série A do futebol brasileiro não pode ser assim considerada. O Cruzeiro deve buscar a prateleira de cima do futebol nacional, e não apenas figurar na disputa, brigando para não cair. A torcida azul merece um time verdadeiramente competitivo para 2024, e Ronaldo tem a obrigação de corresponder às expectativas. Não há mais espaço para desculpas.

Já o Coelho, lamentavelmente, terá de voltar à segunda divisão após uma temporada pífia. Fato é que Minas não pode assistir a outros estados menos desenvolvidos e, em tese, mais fracos esportivamente,

“Quando o poder sobre o orçamento migra do executivo para o legislativo, deixamos de ter, na prática, um regime presidencialista, para ter uma espécie de parlamentarismo velado”

manterem mais clubes do que nós na elite do futebol.

RELIGIÃO

Depois dos especialistas em coronavírus e em guerra no leste europeu, foi a vez dos especialistas em Oriente Médio tomarem conta das redes sociais. Opinião é como bumbum e cada uma tem a sua, eu sei, mas os fatos, não.

Mentir, distorcer e tentar reescrever a realidade chama-se má-fé, e contraria os princípios aristotélicos. Neste sentido, e ainda pior, pois o tom antissemita esteve - e está - presente como há muito não se via, as manifestações contrárias a Israel e favoráveis ao Hamas, grupo terrorista que não deve ser confundido com a população islâmica, são inaceitáveis, principalmente por políticos e governantes, muitos deles, em tese, defensores dos direitos humanos.

Finalmente e já fechando para balanço, encerro com sinceros votos de um feliz 2024. ■



CHIKUNGUNYA
+700%

DENGUE
+430%

ZIKA
+260%

Fonte: Boletim
Epidemiológico nº 3002,
relativo à Semana
Epidemiológica 49/2023
até 11/12/2023.

DENGUE, ZIKA E CHIKUNGUNYA. NÃO DÁ PRA CONTAR COM A SORTE. TEM QUE AGIR!



Em Minas Gerais, de 2022 a novembro de 2023, os casos de dengue aumentaram em 430%, os de zika em 260% e os de chikungunya em 700%. Os números cresceram assustadoramente. E com as chuvas e o calor a situação pode se agravar em 2024.

É muito importante eliminar os espaços onde o *Aedes aegypti*, mosquito transmissor dessas doenças, possa se reproduzir.

Não deixe água parada em vasos de plantas, pneus, garrafas plásticas, piscinas sem uso e qualquer objeto, mesmo os menores. Não jogue lixo em terrenos baldios e mantenha a caixa d'água tampada.

Essas são atitudes simples e muito importantes para conter a doença.

E, sempre que puder, oriente vizinhos e amigos a fazerem o mesmo.

Essas são doenças que trazem dor, muito desconforto, podem deixar sequelas e até matar. Por isso, em casos de febre alta, dores nas articulações, fraqueza e manchas vermelhas pelo corpo, procure rapidamente uma unidade de saúde próxima de você.

**Vamos juntos nessa luta
pela vida dos mineiros.**



**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DE MINAS GERAIS**

Poder e voz do cidadão



As peças apresentadas na Campanha de Popularização do Teatro e da Dança: Rapunzel (foto), João e Maria - A Opereja (à dir.) e Os Saltimbancos (abaixo)



Musical à mineira

**Companhia
Cyntilante faz
sucesso com
adaptações de
histórias clássicas
e textos autorais**

YASKARA MARTINS

Conhecida por suas montagens musicais de histórias populares entre as crianças, a Cyntilante Produções apresentou três peças na 49ª Campanha de Popularização do Teatro e da Dança, realizada entre 4 de janeiro e 4 de fevereiro em diversos palcos da capital mineira. Dois espetáculos já eram conhecidos do público mineiro, *Rapunzel* e *Os Saltimbancos*. O terceiro foi uma “ópera sertaneja” inspirada no conto alemão sobre dois irmãos abandonados para morrer na floresta, mas que acabam encontrando a casa de uma bruxa. A

montagem da *Cyntilante* ganhou o nome de *João e Maria - A Opereja*.

Fundada em 2005, a *Cyntilante* começou se especializando em histórias infantis. Ao longo dos anos, passou a criar produções também para outras faixas etárias, além de uma escola de especialização em teatro musical e apresentações de teatro para aniversários. Ao todo, a companhia soma 29 montagens, sendo 25 espetáculos infantis e quatro voltados para o público adulto. “A história da *Cyntilante* é uma história de resistência, porque não é fácil fazer teatro no nosso país, na nossa cidade”, diz Fernando Bustamante, diretor artístico da companhia. “Como



não estamos dentro do circuito Rio-São Paulo, enfrentamos mais dificuldades na luta por recursos. Por isso, tivemos de nos reinventar diversas vezes.”

O primeiro espetáculo da Cytillante foi uma versão de *A Pequena Sereia*, que foi remontada anos depois no formato musical, em uma parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais. A peça, que tinha 14 atores, com a nova parceria ganhou orquestra e corpo de baile. Após o sucesso com os clássicos, a companhia investiu no seu primeiro lançamento autoral, *Lampiãozinho e Maria Bonitinha*, que levou 19 premiações em festivais por diversos estados do país. Com texto de Leo Mendonza, o musical infantil homenageia a cultura nordestina, levando a história do sertão para as crianças, contada dentro do mundo dos insetos. Em 2011, surgiu a oportunidade de trabalhar na especialização de artistas no teatro musical. Assim, nasceu a Escola de Formação em Teatro Musical (CAMA), com cursos gratuitos. “Essa demanda de contribuir na formação e na especialização dos artistas surgiu a partir do momento que a gente começou a efetivamente fazer teatro musical, em 2009”, afirma Fernando. “Como trouxemos essa questão técnica que bebe na Broadway, bebe na técnica do *belting* contemporâneo, que é um estilo específico de cantar e de atuar, surgiu essa necessidade de reciclar mesmo quem já trabalhava com a gente e também de trazer outras pessoas.” A partir de 2015, a Cytillante trabalhou com pocket shows em praças e shoppings. Esses espetáculos também foram transmitidos on-line, o que permitiu a manutenção das atividades durante a pandemia.

Os musicais continuam o coração da companhia. “Além de trazeremos um público familiar, nós contribuimos com a formação das crianças, abordando assuntos que dizem respeito à nossa brasilidade, à nossa cultura”, diz Fernando. A “ópera sertaneja” João e Maria faz parte de uma trilogia de óperas para crianças, com estrutura de orquestra e a introdução de ritmos como sertanejo, rock e samba. “Na história, mantivemos a ideia das dificuldades vivenciadas pela família relacionadas aos ciclos da natureza, porém, trazendo para a caatinga, seu período de escassez e os desafios do povo sertanejo.” ■



POR LOUIS BURLAMAQUI

A nova era das narrativas

A arte de contar histórias é uma das formas mais antigas e poderosas de transmitir ensinamentos, perpetuar feitos e influenciar humanos. Muitas das culturas, conhecimento, valores e entendimento do mundo que temos hoje são oriundas de tudo que foi transmitido. Muitas histórias têm o poder de evocar uma ampla gama de emoções. Por exemplo, romances como “O Pequeno Príncipe” de Antoine de Saint-Exupéry, com sua simplicidade e profundidade, despertam sentimentos de nostalgia e reflexão sobre a natureza humana e os laços afetivos.

Narrativas não são apenas entretenimento; elas têm o poder de influenciar e até mesmo mudar nossas crenças. Livros como “1984” de George Orwell nos fazem questionar a realidade da vigilância governamental e a importância da liberdade individual. Histórias inspiradoras de superação, como aquelas retratadas em biografias de figuras históricas, podem nos motivar a perseguir nossos próprios objetivos e superar desafios pessoais.

A maneira como percebemos o mundo é profundamente influenciada pelas histórias que consumimos. Séries de televisão como “Game of Thrones”, com seus complexos jogos de poder e moralidade ambígua, oferecem um espelho para as nuances da política e das relações humanas. Por outro lado, a ficção científica e a fantasia, como o universo de “Harry Potter”, expandem nossa imaginação e nos convidam a considerar possibilidades além do nosso mundo tangível.

No mundo moderno, as narrativas continuam a desempenhar um papel central em nossas vidas, moldando nossa visão de mundo e influenciando nossas emoções e crenças. O surgimento da internet deu voz e poder a milhões que antes eram excluídos da possibilidade de se manifestar livremente. Esse poder assusta qualquer estrutura baseada em um modelo controlador.

A capacidade das histórias de moldar crenças e comportamentos pode ser utilizada tanto para fins benéficos quanto mal-intencionados. A manipulação através de narrativas tem sido uma tática empregada por líderes, instituições e até nações para direcionar a opinião pública, justificar ações e controlar as massas.

A persuasão é uma faceta central na arte de contar histórias. Publicitários e marqueteiros criam narrativas atraentes para vincular emoções a produtos e serviços, enquanto políticos usam histórias para se conectar com eleitores e ganhar apoio para suas campanhas. Quando essas narrativas são construídas com o propósito de enganar ou ocultar a verdade, elas podem se tornar instrumentos de manipulação.

Em regimes autoritários e democracias, a propaganda política usa narrativas para formar a opinião pública. Histórias que glorificam o estado ou um líder, ou que demonizam opositores e minorias, podem fortalecer o controle social e suprimir a dissidência. A propaganda nazista, por exemplo, utilizou narrativas poderosas para unificar a Alemanha sob ideais nacionalistas e justificar a perseguição de judeus e outros grupos.

A era digital amplificou o alcance das narrativas manipulativas. As chamadas “fake news” são histórias fabricadas ou distorcidas que se espalham rapidamente pelas redes sociais, muitas vezes com o objetivo de criar di-

“As chamadas ‘fake news’ são histórias fabricadas ou distorcidas que se espalham rapidamente pelas redes sociais, muitas vezes com o objetivo de criar divisão, influenciar eleições ou desacreditar adversários”

visão, influenciar eleições ou desacreditar adversários. A desinformação pode ter consequências reais, afetando tudo, desde a saúde pública até a estabilidade política. Pior ainda quando usa-se a fake news para combater fake news.

Para contrariar a manipulação através de narrativas, é essencial promover a educação narrativa e o pensamento crítico, algo raro no Brasil. Ensinar as pessoas a analisar as histórias que consomem, a questionar suas fontes e a buscar múltiplas perspectivas pode ajudar a criar uma sociedade mais informada e menos suscetível à manipulação.

Viveremos uma longa era de narrativas e elas vão continuar a desempenhar um papel vital em nossa sociedade. O desafio é reconhecer seu potencial tanto para o bem quanto para o mal. As histórias afetam e sempre vão afetar nossas vidas, mas reconhecendo a manipulação e valorizando o pensamento crítico, podemos nos defender contra a influência indesejada e garantir que as narrativas sirvam para enriquecer, e não empobrecer, a experiência humana. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor

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



GABRIEL GUIMARÃES

MERCADO GLOBAL E A SEGURANÇA JURÍDICA NO SETOR MINERAL

No final de 2023, o Instituto Link Up, dedicado a conectar pessoas e empresas do setor público e privado, promoveu em Belo Horizonte o Seminário da Mineração Brasileira - Mercado Global e Segurança Jurídica. O evento contou com a participação de autoridades do poder público responsáveis pela regulação e fiscalização do setor; advogados e profissionais técnicos especializados; e empresas produtoras e desenvolvedoras de empreendimentos de minério de ferro, lítio e ouro. A mesa de abertura foi presidida pelo Promotor **Christiano Gonzaga**, que ressaltou a importância



Fotos: Divulgação

do Ministério Público de Minas como órgão fundamental para manutenção da segurança jurídica no setor, com um papel relevante na atração de investimentos para o Estado de Minas Gerais. Merece destaque a participação como patrocinadores da Cedro Mineração, uma das maiores produtoras de minério de ferro do Brasil; e, da Galapagos Capital, companhia de investimentos full service com mais de 23 bilhões de reais sob gestão, que possui sede em São Paulo e escritórios em Uberlândia e Belo Horizonte, além de atuação internacional.



MISSÃO OFICIAL EM LUXEMBURGO

Missão oficial em Luxemburgo, no final de 2023, pelo município de João Monlevade, chefiado pelo prefeito Laércio Ribeiro, apresenta resultados importantes para a cidade mineira. Foi celebrado acordo com a segunda maior cidade de Luxemburgo, Esch-sur-Alzette, chefiado por Pierre-Marc Knaff, com compartilhamento das boas práticas adotadas pelo município; foram concedidos benefícios de residência, que

irão contemplar até 10 atletas e artistas de João Monlevade, para aprimoramento de suas habilidades artísticas, esportivas e educacionais em instituições de ensino de Luxemburgo; além do fortalecimento do diálogo e do relacionamento institucional entre o município mineiro e a gerência global da ArcelorMittal, cujo presidente em Luxemburgo, Michel Wurth, recebeu a delegação brasileira. Luxemburgo é um

grande centro financeiro europeu e a ArcelorMittal, que tem sua sede no país, é a maior empregadora da capital. João Monlevade tem como principal fator de seu desenvolvimento a instalação da empresa na cidade, em 1921. O empresário mineiro Paulo Henrique Vasconcellos é o cônsul honorário do Grão Ducado de Luxemburgo em Minas Gerais, tendo por adido o desembargador federal Jorge Berg de Mendonça.

SEGUNDA MAIOR SIDERÚRGICA DO MUNDO

Em dezembro de 2023 foi efetivada a emblemática aquisição da americana US Steel pela japonesa Nippon Steel, em transação da ordem de 14,1 bilhões de dólares. Com a negociação, o grupo se tornou o segundo maior produtor de aço do mundo, atrás apenas da chinesa Baowu Steel Group. Estimativas da World Steel Association informam que a Nippon, pré negociação, produzia anualmente 66 milhões de toneladas de aço, enquanto a US Steel produzia 20 milhões de toneladas. A US Steel (United States Steel Corporate) foi fundada por meio da aquisição da Carnegie Company, do magnata do aço Andrew Carnegie, em 1901, pelo financista JP Morgan – John Pierpont Morgan. A Nippon Steel é sócia na Usiminas e em março de 2023 vendeu o controle da companhia mineira para a Ternium, maior siderúrgica da América Latina, que passou a deter 61,3% da empresa.



ACORDO JUDICIAL

A ArcelorMittal, líder na produção de aços no Brasil, com capacidade produtiva de mais de 12,5 milhões de toneladas anualmente no país e uma das maiores mineradoras do mundo, celebrou no final de 2023 um acordo judicial com o Ministério Público do Trabalho em Minas Gerais (MPT/MG). O acordo foi homologado pela Justiça do Trabalho em 24/11/2023, no bojo de uma

ação civil pública ajuizada no começo do ano passado, tendo por objeto a segurança dos trabalhadores, potencialmente expostos a eventuais riscos de rompimento de sua barragem de rejeitos. O objetivo foi de ajustar a conduta e procedimentos a serem adotados pela empresa em relação à segurança dos seus funcionários (diretos e terceirizados), que prestam

serviço na Mina Serra Azul, em Itatiaiuçu. O acordo contempla questões relacionadas ao plano de evacuação (da área de risco, nas proximidades da barragem da empresa) dos trabalhadores e respectivo acompanhamento pela fiscalização, além de ampliar o escopo de acompanhamento por auditoria externa dos aspectos que digam respeito à estabilidade e consistência das estruturas de rejeitos. Em razão da celebração do compromisso, a ArcelorMittal irá pagar a importância de 10 milhões de reais, que serão revertidos à promoção de saúde e segurança no ambiente de trabalho e prevenção de acidentes, visando a fomentar ações sociais e que contribuam com o desenvolvimento e melhoria das condições de trabalho, conforme relatou a Procuradora Federal Adriana Augusta Souza.

OURO CONTROLADO

Em 15 de dezembro de 2023, a Agência Nacional de Mineração (ANM) e a Casa da Moeda (CMB) firmaram Acordo de Cooperação Técnica para o desenvolvimento de sistema de rastreabilidade do ouro, desde a produção até o destino final. A ANM foi representada por seu diretor geral, **Mauro Sousa** (à esq.); e a CMB foi representada por seu diretor de inovação, **Leonardo Abdias**. A CMB possui experiência em rastreabilidade e o acordo contribuirá com a transparência e segurança na produção de ouro. 2023 foi um ano marcado pela implementação de medidas de combate a mineração ilegal de ouro. Dentre as investidas destinadas à mitigação das atividades irregulares, merece destaque a decisão em maio do Supremo Tribunal Federal, suspendendo a regra que presumia a legalidade do ouro e a boa fé do comprador, quando as informações do vendedor estivessem arquivadas na instituição autorizada a comprar. Na decisão, ainda liminar, o STF solicita ao Executivo a adoção de uma nova legislação para a fiscalização do comércio de ouro.





UM GUIA PARA COMBATER A OBESIDADE EM PETS

Freepik

Então, começou um novo ano, marcando o fim das festas repletas de delícias irresistíveis. Mas, cá entre nós, para alguns, esse período deixou como herança uns quilinhos a mais. Essa é a realidade não apenas de muitos humanos, mas também de seus leais amigos pets. Não é fácil ser fit no mundo dos petiscos!

Mas, não se preocupe! Aqui estão algumas dicas de como identificar e ajudar seu peludinho a se livrar desses quilos indesejados. Afinal, ainda que vários tutores achem os bichinhos rechonchudos uma gracinha, obesidade é assunto sério, capaz de acarretar diversas complicações.

A Dra. Joyce Rajão, médica veterinária nutróloga e especialista na elaboração de dietas para pets, nos lembra que nossos animais gordinhos podem estar escondendo doenças graves sob essa fofura excessiva. Problemas como complicações articulares, diabetes, colesterol elevado e até dificuldades respiratórias fazem qualquer um pensar duas vezes antes de pegar aquele petisco a mais.

Identificar se seu peludinho está na vibe “redondinho demais” pode ser um desafio, especialmente quando a pelagem disfarça a gordurinha extra. Mas, de modo geral, em um animal com peso ideal, é possível palpar as costelas sem grandes dificuldades, bem como visualizar o afinilamento da cintura.

Então, como ajudar seu bichinho a voltar à forma? Primeiro, é importante prestar atenção nos sinais como preguiça extrema, ronco excessivo durante a soneca e resistência a uma simples caminhada. E, claro, diante de qualquer alteração, levá-lo correndo ao veterinário, pois somente um profissional pode diagnosticar a obesidade, investigar as razões por trás das variações de peso



e desenvolver um plano de reversão.

Para evitar que seu pet vire um “mestre” na arte de ganhar peso, seguem algumas recomendações que valem ouro:

■ **Dieta Certa:** escolha alimentos de qualidade e siga as orientações do veterinário para garantir que seu animalzinho tenha uma dieta balanceada.

■ **Porções na Medida:** nada de extravagâncias! Estabeleça porções diárias apropriadas para o tamanho e necessidades específicas do seu amigo de quatro patas.

■ **Petiscos Bacanas:** se vai dar um agrado, que seja saudável! Escolha petiscos com baixo teor calórico e ricos em nutrientes. Lembre-se, menos é mais.

■ **Hora da Ginástica:** promova exercícios regulares, como passeios e brincadeiras, adaptados à idade e condição

física do seu peludinho. O importante é se mexer.

■ **Olho no Peso:** fique atento aos sinais de ganho de peso e monitore seu pet regularmente. Subir na balança de vez em quando não faz mal a ninguém.

■ **Check-Up Sempre:** consultas veterinárias periódicas são o must-have para a saúde do seu bichinho. Não subestime o poder de uma visita ao médico.

Em resumo, a obesidade é um tema que vai além das fronteiras humanas e animais. Conscientização e hábitos saudáveis são as chaves para garantir uma vida de qualidade para ambas as espécies. Nunca é tarde demais para adotar medidas que vão fazer bem para a vida do seu pet. Então vamos lá, façam escolhas conscientes e adotem práticas equilibradas, afinal nossos bichinhos merecem uma vida saudável e ativa. ■

E se, seu filho quiser
ser um astronauta?

Com a
WIZKIDS

o inglês tá

garantido.



 (31) 3261-2110

 (31) 98386-2089

 @wizardsavassi

 Rua Alagoas, 712 - Savassi



Atenção ao sair com cães na rua



A gerente de marketing Leticia Torres com a border collie Bella (foto maior; no detalhe, Mione): ela recorreu ao agility para as pets vencerem o trauma e voltarem às ruas

Sabia que o passeio com animais de estimação tem regras? Lei em BH define multa para quem descumprir normas de segurança

✶ ISABELLA LACERDA

A gerente de marketing Letícia Torres, de 28 anos, passou por duas experiências traumáticas quando as cachorras da raça border collie, Bella e Mione, encontraram cães de maior porte trafegando sem coleira e fora da guia em locais públicos tanto em Belo Horizonte quanto e Contagem. “Estávamos na Praça da Pampulha com a Bella e alguns outros cães quando avistamos um galgo Italiano, raça que corre muito, vindo para cima de nós. Ele ficou dando voltas ao redor da Bella, que ficou

muito insegura. Mesmo vendo que ela estava incomodada, o tutor não tomou nenhuma providência argumentando que o cão iria apenas brincar”, lembra Letícia Torres. A situação, porém, gerou traumas para a pequena border collie, que ainda era filhote. “Tive que tirá-la daquela situação. Desde então, ela ficou reativa e com trauma de cachorro. Achou que todo cachorro que chegasse perto dela faria mal. Passou a latir muito e demonstrar insegurança crônica. Ficou insuportável sair com ela na rua.” Já com Mione, o caso aconteceu no Bairro Cabral, em Contagem. “Um cachorro que estava sem tutor correu na nossa direção. Tentou nos morder, mas foi espantado por um vizinho que viu a situação. Ele nos salvou.”

O que pouca gente sabe é que desde 2003 existe na capital mineira legislação que determina regras para a população de cães e gatos, incluindo o passeio em locais públicos. A Lei 8.565 estabelece o uso obrigatório, em logradouro público, de coleira com plaqueta de identificação e guia adequadas ao tamanho e por-

te do animal. Além disso, a condução do bicho deverá ser feita por pessoa cujas características de idade e força sejam suficientes para controlar seus movimentos. Mais recentemente, em maio de 2022, a regra foi atualizada e ficou mais rigorosa, com a multa por descumprimento tendo subido de 10 para 200 reais por animal. A legislação estabelece ainda que o proprietário do cão é responsável por mantê-lo em condições adequadas de alojamento e alimentação, entre outras, e de forma a impedi-lo de fugir ou agredir outra pessoa ou animal. Nesse caso, a multa por descumprimento é de 500 reais.

Sair para passear com um cão, especialmente os de grande porte, sem o uso de coleira, guia e, em alguns casos, focinheira, está no topo do ranking de acidentes e incidentes ocorridos nas ruas envolvendo animais. “Em cada 100 ocorrências desse tipo, 99 são entre os cachorros”, estima o médico veterinário José Geraldo Lasmar, dono da Clínica Gutierrez, e com 40 anos de experiência. Para ele, que também é tutor de dois ▶

Uma iniciativa do Governo de Minas.

Linhas de crédito BDMG Municípios

Ainda dá tempo de fazer mais pela **sua cidade.**



CONTRATAÇÃO ATÉ **30/04/24**

Estudantes
Chapada Gaúcha - MG

O BDMG financia projetos que melhoram a qualidade de vida no seu município. São R\$ 300 milhões em crédito para as prefeituras realizarem obras de todos os portes e em todas as regiões de Minas.

É crédito fácil, digital e sem burocracia. Uma oportunidade para desenvolver ainda mais a sua cidade!

Contrate agora em: bdmg.mg.gov.br



MINAS GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

cães sem raça definida, além do respeito à lei que obriga o uso de coleira e guia em locais públicos, a chave para evitar problemas é a socialização do animal.

Diretora da ONG Rockbicho, de Belo Horizonte, Eliana Malta confirma que brigas entre animais não são raras. Com décadas de atuação na proteção animal, ela conta já ter presenciado e ter sido procurada para ajudar em inúmeros casos, incluindo alguns que levaram cães à morte. “Infelizmente, muitos ainda deixam o animal sair para dar uma volta na rua sem responsável e cuidados necessários”, afirma. “Há casos também de fuga de cães usados para guarda patrimonial. Aumentar o valor da multa é importante, mas não é a única solução. É preciso conscientização, divulgação da existência dessa lei e garantir a guarda responsável de animais.” A Rockbicho procura fazer sua parte, divulgando as regras e até vendendo placas de identificação para animais. “O que podemos fazer é atuar na conscientização e dar suporte para que exijam o cumprimento da lei, mesmo que ainda não seja a legislação ideal”, diz.

Adestramento e cuidados com a socialização desde o nascimento do animal são fundamentais para desenvolver um comportamento socialmente aceitável. Segundo o veterinário José Geraldo Lasmar, a faixa etária para que o processo se torne eficiente é entre dois e seis meses de idade, período em que os tutores não costumam sair com os animais em função da não completude do ciclo vacinal. “O filhote tem de sair de casa com frequência até os seis meses para não ser um animal agressivo ou muito medroso”, observa. Ele compara um cão que só começa a ter contato nas ruas ou parques com outros cachorros depois dos seis meses com uma criança que vai conviver com outras apenas a partir dos 7 anos de vida. “O cão precisa da atividade física obtida com os passeios e da socialização, que deve ser tratada como utilidade pública. Quando isso não acontece o cão sofre mentalmente. A falta de socialização é a principal causa de agressividade”, diz José Geraldo.

Adestrador, Danilo dos Santos estuda o comportamento de animais domésticos há pelo menos oito anos e ressalta que algumas técnicas simples podem ser



O adestrador Danilo dos Santos: “Levantar os braços, fazer barulhos altos, subir em algo, bater os pés. Essas são algumas técnicas pautadas no uso de linguagem corporal que funcionam para afastar cães que tentam atacar”



Eliana Malta, diretora da ONG Rockbicho: “Infelizmente, muitos ainda deixam o animal sair para dar uma volta na rua sem responsável e cuidados necessários”

utilizadas para evitar a aproximação de um cão desconhecido na rua. “Levantar os braços, fazer barulhos altos, subir em algo, bater os pés. Essas são algumas técnicas pautadas no uso de linguagem corporal que funcionam para afastar cães que tentam atacar”, afirma. Ele dá dicas de adestramento nas redes sociais, junto com a cadela Odara, uma american staffordshire terrier (amstaff) que ajuda nas demonstrações de treinos e já conta com mais de 70 mil seguidores no Tiktok (@mundoodara).

Foi com práticas diferentes das tradicionais que Letícia Torres conseguiu trabalhar o trauma da cadela Bella. Ela aderiu ao agility, esporte praticado por duplas compostas de um cão e seu condutor que gera forte conexão e parceria entre os dois integrantes do time e segue regras de comportamento como no hipismo. A border collie, que hoje tem 5 anos, passou a reagir mais positivamente às idas a rua. ■

09 A 13 DE FEVEREIRO

BEAGÁ 2024

CARNAVAL DOS SONHOS



CARNAVAL DO
MIRANTE



+ MIRANTE BEAGÁ +

IVETE SANGALO + BAILE DO DENNIS + JORGE E MATEUS + WESLEY SAFADÃO
LUDMILLA + PEDRO SAMPAIO + SORRISO MAROTO + GUSTAVO MIOTO
SAULO + L7NNON + KVSH + TUCA FERNANDES



INGRESSOS

WWW.CARNAVALDOSSONHOS.COM.BR

CERVEJA
OFICIAL



PATROCÍNIO

JAMESON
IRISH WHISKEY

BEEFEATER
LONDON DRY GIN

bullsbet

REALIZAÇÃO

BOX
BOLD EXPERIENCES



3
TRIO

O BYD Dolphin:
modelo elétrico
mais vendido no
Brasil em 2023



CHINESES AVANÇAM

Automóveis eletrificados fecham 2023 com 94 mil emplacamentos e sobem participação no mercado de 2,51% em 2022 para 4,31% em 2023. Pelo menos cinco novos modelos elétricos chineses serão lançados no Brasil em 2024

▀ FÁBIO DOYLE

Que 2023 foi o ano dos veículos “eletrificados” não resta dúvida e 2024 promete consolidar a presença de carros elétricos no Brasil. Isso se o forte “lobby” de algumas montadoras tradicionais, que hesitam em investir nessa tecnologia, não atrapalhar. A volta gradual

do imposto de importação de 35% para carros elétricos, a partir do dia 2 de janeiro, pode ser um banho de água fria.

O “ano exuberante para a eletromobilidade no Brasil”, como a ABVE (Associação Brasileira do Veículo Elétrico) definiu 2023, foi impulsionado principalmente pelas marcas chinesas BYD e GWM, estimulou a entrada em

2024 de novas marcas, também chinesas, mas levou preocupações para alguns fabricantes tradicionais. Eles enxergam o perigo dos novos concorrentes mas, em vez de apresentarem produtos capazes de disputarem a preferência do consumidor, pedem socorro ao governo para criar impostos dificultadores, alegando concorrência “desleal”.

OS 10 ELÉTRICOS MAIS VENDIDOS DE 2023*

1 - BYD Dolphin GS 180EV	5.971
2 - BYD Yuan Plus GL 310 EV	1.756
3 - Volvo XC40 6 Plus	1.119
4 - BYD Seal AWD GS 590EV	1.040
5 - BYD Dolphin Plus 310EV	841
6 - Volvo XC40 8 Ultimate	682
7 - Volvo C40 8 Ultimate	550
8 - GWM Ora 03 GT BEV63	529
9 - JAC E JS1	477
10 - Mini Cooper S Electric	396

*EM UNIDADES

As vendas de veículos leves eletrificados bateram todas as previsões e terminaram 2023 com 93.927 emplacamentos - um crescimento de 91% sobre as vendas de 2022 (49.245). Só em dezembro, as vendas chegaram a 16.279, quase o triplo das 5.587 de dezembro de 2022 (+191%), superando todos os recordes mensais da série histórica da ABVE Data.

Os números de 2023 consolidam uma virada do mercado de eletrificados no

Brasil, no rumo dos veículos elétricos plug-in (PHEV e BEV). Os plug-in (que têm recarga externa das baterias) representaram 56% das vendas de eletrificados leves no ano, com 52.359 unidades, ultrapassando os híbridos convencionais HEV a gasolina e HEV flex (41.568), que até 2022 ainda dominavam esse segmento. Em dezembro, os plug-in atingiram nada menos do que 70% das vendas totais de eletrificados (11.371, de um total de 16.279), puxados

principalmente pelo desempenho da BYD e GWM, que lançaram novos modelos com essas tecnologias.

O presidente da ABVE, Ricardo Bastos, comemora o resultado de 2023, e parece não se incomodar com a política de desincentivo ao carro elétrico do governo federal. Para ele o anunciado aumento do imposto de importação de veículos elétricos e híbridos importados a partir de janeiro parece ter sido até positivo. O anúncio da medida no penúltimo mês do ano passado “provocou uma antecipação das vendas no último bimestre”, resultando em vendas melhores do que o inicialmente esperado. “Os números indicam principalmente uma sensível evolução desse mercado este ano, com os veículos plug-in chegando a dois terços das vendas em dezembro, confirmando a confiança e a preferência cada vez maior do consumidor pelas novas tecnologias”, disse.

Para a ABVE, esse amadurecimento deverá se consolidar com o lançamento, em dezembro, do Mover - Mobilidade Verde e Inovação, o novo programa do ▶

SUA BUSCA PELO

Café Ideal

TERMINA AQUI!

Escolha ter uma das máquinas de café da Casa Nicolau em casa ou no trabalho, e facilite o seu dia a dia. Disponíveis para venda, aluguel e comodato.


Máquinas Para Espresso e Café

www.casanicolau.com.br  

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



O Omoda 5 chega no primeiro semestre de 2024: nas versões híbrida e 100% elétrica



governo federal para o setor automotivo. “O Mover vai permitir que as empresas preparem com mais clareza seus planos de investimento, tanto para veículos leves, quanto para veículos pesados, como ônibus e caminhões, assim como para infraestrutura de recarga elétrica”, disse Bastos.

Em sua avaliação, essa tendência de crescimento deverá se manter, mesmo com o aumento da carga tributária sobre os veículos elétricos e híbridos importados. “Em 2024, ainda estamos avaliando o efeito das novas alíquotas do imposto de importação, mas já posso antecipar que ainda assim teremos boas surpresas”,

concluiu o presidente da ABVE.

Para a indústria automobilística no âmbito dos automóveis de passeio e comerciais leves, 2023 terminou de forma positiva. Com 2.179.363 unidades comercializadas, o ano fechou com crescimento em vendas de 11,33% em relação a 2022, segundo a Federação



O GWM Ora GT: design esportivo e teto solar panorâmico

O Dolphin Mini, conhecido na China como Seagull: hatch compacto que deverá ter preço inferior a R\$ 100 mil chega nos próximos meses



Nacional da Distribuição de Veículos Automotores (Fenabrave).

Quando voltamos ao número de veículos leves elétricos emplacados no Brasil em 2023, de 93.927, ou “apenas” 4,31% de participação sobre o volume total de carros de passeio e comerciais leves, parece que a preocupação da concorrência é exagerada. Só que não é bem assim. Em 2022, a participação dos eletrificados, com 49.245 unidades vendidas, foi de 2,51% sobre o volume total de carros de passeio e comerciais leves. Ou seja, no período de 12 meses a participação dos elétricos quase que dobrou. E o ritmo desse crescimento, caso a mão invisível do mercado continue atuando sem intervenções governamentais, promete ser exponencial. A previsão de analistas do setor é de 10% do mercado já em 2024.

EMPLACAMENTOS DE VEÍCULOS ELETRIFICADOS NO BRASIL NOS ÚLTIMOS 12 ANOS

2012	117
2013	491
2014	855
2015	781
2016	1091
2017	3.296
2018	3.970
2019	11.858
2020	19.745
2021	34.990
2022	49.245
2023	93.927

Novos e ainda mais competitivos modelos de carros eletrificados já foram anunciados para os próximos meses. Entre eles está o Dolphin Mini da BYD, conhecido na China como Seagull, um hatch compacto que deverá ter preço inferior a R\$ 100 mil. Outra promessa é a chegada da Divisão Poer da GWM, voltada para picapes, com chances de fabricação na unidade industrial da marca em Itacemópolis (SP). A também chinesa JAC promete lançar no Brasil o Yiwei 3, um compacto que terá a função de encarar o BYD Dolphin e o GWM Ora GT. Por último, as marcas Omoda e Jaecoo, ambas controladas pela Chery, prometem lançar no Brasil, ainda no primeiro trimestre, o Omoda 5, nas versões híbrida e 100% elétrica. ■



OS NOMES DE 2023





Os personagens perfilados nas páginas a seguir são, cada um a seu modo, a cara do ano que passou – e prometem ser a de muitos anos mais. A já tradicional reportagem especial “Mineiros do Ano”, que **Encontro** publica sempre nesta época, traz desde a escritora brasileira que mais vendeu livros de ficção em 2023 ao youtuber mais assistido da internet. Do executivo que garantiu um investimento recorde em Minas Gerais ao secretário de Estado responsável exatamente por garantir que cada vez mais investimentos cheguem aqui. Do presidente atleticano que viu sua ONG ser reconhecida como uma das melhores do país a um dos principais articuladores tanto da construção da Arena MRV quanto da criação da SAF do Galo, a maior do Brasil. Há muitos outros, com destaque a uma homenagem mais do que merecida ao ex-governador Alberto Pinto Coelho, de quem Minas se despediu em novembro último.



POLÍTICO DO ANO

UM CONCILIADOR À FRENTE DA ASSEMBLEIA

Eleito presidente do legislativo de Minas com votos do PL ao PT, o jovem deputado estadual Luiz Tadeu Martins Leite tem se destacado como importante liderança na discussão de uma alternativa para a dívida do estado com a União

▾ LUCAS RAGAZZI

Ele tem a cara da renovação e o jeito raiz de fazer política do mineiro. Quem o vê pela primeira vez, com seus 1,93 metro de altura, pode até ficar intimidado, mas são exatamente a serenidade e a capacidade de unir os diferentes que fizeram Luiz Tadeu Martins Leite, o Tadeuzinho, de 37 anos, ser eleito presidente da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) de forma unânime pelos colegas, sendo candidato único ao cargo, depois de uma articulação que uniu do PT ao PL – da oposição ao próprio governador Romeu Zema, que decidiu pelo apoio diante da vitória inevitável do jovem, mas já experiente, parlamentar. De perfil conciliador e calmo, daquele que costuma ouvir primeiro para depois falar, o deputado conseguiu, ao longo de 2023, manter o protagonismo e a independência da Assembleia, dando espaço às vozes discordantes e impulsionando os debates mais relevantes do estado, ao mesmo tempo em que manteve o diálogo aberto e de forma leal aos outros Poderes. “Foi um ano de muito, muito trabalho, mas que resultou em boas entregas da Assembleia. Nosso principal desafio foi iniciar o debate e construir, de forma conjunta, uma solução para a dívida do estado com a União, que hoje está na casa dos 160 bilhões de reais”, diz.

É também nas falas do presidente da Assembleia que seu estilo se revela. Com ele não tem disputa por espaço – todo mundo tem lugar de fala e pode ser ouvido para agregar. “Com muita união, muito esforço de todos os lados, do governo, da oposição, dos deputados em geral, nós conseguimos adequar uma ideia para ajudar Minas a pagar suas contas. Tivemos também uma série de projetos aprovados e debatidos visando sempre melhorar a vida do cidadão mineiro”, afirma Tadeuzinho. Para quem o conhece de perto, sua escolha como presidente da Casa e a “aprovação de todos” no primeiro ano de gestão do Legislativo não surpreende. Tadeu foi eleito deputado estadual pela primeira vez em 2010 – um dos mais jovens parlamentares da história Assembleia, assumindo o mandato aos 24 anos.

Formado em Gestão Pública, o mineiro de Montes Claros, no norte do estado, é também um workaholic, daqueles que não têm medo de arregaçar as mangas logo cedo: mesmo durante os recessos parlamentares, trabalhou direto da sede do Legislativo e, às vezes ainda antes das seis da manhã, já enviava mensagens a seus assessores e conselheiros mais próximos para tratar dos compromissos do dia. O hábito não vem de hoje. Durante a pandemia, Tadeuzinho, na época ocupando o cargo de 1º secretário da Assembleia, responsável pela gestão interna e por cuidar de questões burocráticas da Casa, foi o único deputado, além do então presidente, Agostinho Patrus, a ir pessoalmente para o gabinete tomar decisões. Mas nem só da labuta vive o homem. Aos finais de semana, quem passar por trilhas de mountain bike pela região metropolitana de Belo Horizonte pode se deparar com o presidente do Legislativo – normalmente acompanhado de amigos de infância ou, às vezes, até mesmo de um prefeito ou deputado.

Para 2024, Tadeuzinho já começa a mirar as pautas mais importantes para o estado. No caso, solucionar de vez o endividamento e debater como, a longo prazo, minimizar efeitos de outros problemas históricos. “Avançaremos na questão da seca em algumas regiões de Minas, como o Norte e Nordeste. Estamos atuando, cobrando por medidas emergenciais, mas vamos entrar com força para debater como solucionar esses problemas a médio e longo prazo. É uma das pautas para 2024, entre tantas outras.”

PERFIL

**LUIZ TADEU MARTINS
LEITE, O TADEUZINHO**

37 anos

Montes Claros (MG)

Formado em Gestão Pública
Presidente da Assembleia
Legislativa. Deputado
estadual desde 2011

O presidente Tadeuzinho:
"Com muita união,
muito esforço de todos os
lados, do governo, da oposição,
dos deputados em geral,
nós conseguimos adequar
uma ideia para ajudar Minas
a pagar suas contas"



EXECUTIVO DO ANO

UM FAIXA-PRETA EM BUSCA DA FELICIDADE

CEO da Gerdau anunciou investimentos de 5,5 bilhões de reais no estado. Em junho, esteve no Butão para aprender sobre o conceito de Felicidade Interna Bruta (FIB) do país e como seus indicadores podem ajudar na cultura organizacional da empresa

▸ ALESSANDRO DUARTE

Em junho de 2023, o mineiro Gustavo Werneck, CEO da Gerdau, maior empresa brasileira produtora de aço, visitou o Butão. Ele não foi ao reino budista da Ásia Meridional simplesmente para passear por seus belos mosteiros e paisagens deslumbrantes. Ele queria aprender sobre a cultura do primeiro país do mundo a instituir como política pública, no início da década de 1970, o conceito de Felicidade Interna Bruta (FIB), medido por indicadores como bem-estar psicológico, cultura e padrão de vida. “Vínhamos percebendo, desde antes da pandemia, uma deterioração da saúde e da saúde mental das pessoas, uma dificuldade de lidar com problemas como falta de sono, depressão e ansiedade”, diz Gustavo. “Fomos buscar no mundo conhecimento para cuidarmos melhor do ser humano. E o Butão vem estudando essa temática ao longo dos anos.” Sua dúvida era se os modelos de “felicidade bruta” podiam ser aplicados nas empresas. Viu que sim. Ao desembarcar no Brasil, ampliou os programas voltados para aumentar o índice de satisfação dos funcionários. “Se ajudamos os colaboradores e colaboradoras a se sentirem mais felizes, certamente vão melhorar sua performance na organização”, afirma.

Primeiro CEO que não é da família controladora, Gustavo Werneck está na Gerdau há 20 anos. No topo do organograma, desde 2018. No ano passado, ele anunciou um investimento de 5,5 bilhões de reais na operação da companhia em Minas Gerais. Mesmo com a crise no mercado de aço por causa da importação chinesa, Gustavo garantiu que os planos no estado permanecem inalterados. “Não iremos reduzir o patamar de investimentos anunciado para Minas Gerais em 1 dólar que seja.” A Gerdau é uma gigante de 123 anos que fatura 80 bilhões de reais a cada 12 meses, está presente em nove países e tem 35 mil funcionários. Ao todo, são 30 usinas espalhadas pelo mundo. Minas concentra 60% da operação brasileira, quase um terço do total de funcionários, quatro usinas produtoras de aço e duas minas de minério de ferro, além de 250 mil hectares de área florestal (mais de 7,5 vezes

a área total do município de Belo Horizonte), entre campos de preservação e de cultivo de eucalipto. Hoje, a empresa é referência mundial em baixa emissão de CO₂. “Cerca de 75% da nossa capacidade produtiva está relacionada à reciclagem de sucata metálica, o que permite a produção de aço com sustentabilidade”, afirma Gustavo.

Casado e pai de dois filhos, o executivo diz que saiu de Belo Horizonte “para o mundo”. Antes de entrar na Gerdau, viveu na Alemanha. Depois, nos Estados Unidos e na Índia. No Brasil, já morou no Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Paraná e São Paulo. Faixa-preta de caratê, ele afirma que a arte marcial ajuda não apenas na concentração, mas também a evitar a impulsividade. “No caratê, nós desenvolvemos uma relação de humildade com o nosso oponente. E também buscamos evitar o conflito. As técnicas são muito mais negociais do que agressivas.” E o fato de ser mineiro, influencia na atuação da Gerdau no estado? “Do ponto de vista do negócio, não. Já do ponto de vista de criar relações, que para nós mineiros é muito relevante, traz um ganho”, diz. “Traz a capacidade de compreender melhor a cultura do estado e saber quais são as instituições que mais podem nos ajudar.” Para ele, os investimentos no Brasil, e mais especificamente em Minas Gerais, têm de carregar não apenas ganhos para a empresa, mas mudanças sociais. “Não adianta investir se não mudar a realidade social das comunidades onde a gente está investindo.” E Gustavo adianta uma boa notícia para os mineiros: “Nossa presença em Minas será muito reforçada. E o impacto que podemos ter na sociedade é ilimitado”.

PERFIL

GUSTAVO WERNECK

51 anos

Belo Horizonte (MG)

Casado, 2 filhos

Formado em engenharia mecânica pela UFMG, com MBA na Fundação Getúlio Vargas e no Ibmecc; especialização na Harvard Business School, Northwestern University e London Business School

CEO da Gerdau

Gustavo Werneck,
no MM Gerdau -
Museu das Minas e
do Metal, na Praça
da Liberdade:
"Nossa presença
em Minas será muito
reforçada. E o impacto
que podemos ter na
sociedade é ilimitado"



ESPORTE

POR UM GALO CADA VEZ MAIS FORTE

CEO da MRV&Co, Rafael Menin é um dos responsáveis pela articulação da maior Sociedade Anônima do Futebol do Brasil, a SAF do Galo, e pela construção da melhor arena da América Latina, inaugurada no ano passado

▀ MARCELO FRAGA

Há cerca de sete meses, no dia 16 de julho de 2023, uma nova história começava a ser escrita no futebol brasileiro. Era inaugurada a Arena MRV, estádio mais moderno da América Latina. Nessa data, a casa própria do Galo – sonho antigo dos mais de 8 milhões de atleticanos espalhados pelo mundo – abriu suas portas para um jogo festivo, com a presença de jogadores que marcaram a história do clube. Nas arquibancadas, estavam, aproximadamente, 20 mil torcedores, entre eles um dos responsáveis pela idealização, construção e inauguração da Arena: Rafael Menin, CEO da MRV&Co, maior plataforma habitacional da América Latina, e que reúne as marcas MRV, Urb, Luggo, Sensia e Ressia.

Ao lado de toda a sua família, Rafael via, naquele momento, um sonho se tornar realidade. “Eu me senti, como muitos torcedores, deslumbrado, maravilhado. Mas também aliviado”, diz o empresário, antigo apoiador do clube, e hoje um dos donos da SAF (Sociedade Anônima do Futebol) do Atlético. O sentimento de alívio, explica Rafael, se deu por causa do longo processo ocorrido desde a idealização até a data de inauguração do estádio. A ideia de construir uma “casa própria” para o Galo surgiu em 2013, depois da dolorosa derrota por 3 a 1 para o Raja Casablanca no Mundial de Clubes da Fifa, no Marrocos. Após a inesperada eliminação, o hoje chamado grupo dos 4 Rs (Rafael e Rubens Menin, Ricardo Guimarães e Renato Salvador) viajou até Portugal, onde fizeram um tour pelo icônico Estádio do Dragão, do Futebol Clube do Porto. A visita os impressionou e fez surgir a ideia da Arena MRV.

“Quando começamos o projeto, estava muito distante de se tornar realidade, e eu sempre me perguntava: ‘Será que vai ser concluído?’. Aí, no começo de 2020, quando a primeira máquina entrou no canteiro, o sentimento foi de responsabilidade: ‘Agora não tem como voltar atrás’”, afirma Rafael Menin. Ele revela que, desde o início do projeto, muitas vezes se viu ansioso, preocupado, e até mesmo, angustiado. “Os desafios foram muitos. Primeiro, porque eu achava que conseguiríamos as licenças com muito mais facilidade, já que esse era o primeiro grande projeto da cidade depois do Mineirão. Mas todas as licenças demoraram cinco anos. Depois, quando as

obras começaram, tivemos a pandemia, uma dificuldade que nunca imaginávamos, com material, pessoal, inflação...”

Desafio transposto, havia outra questão que chegaria às mãos de Rafael Menin, ao lado de um grupo formado pelos outros três Rs e o presidente Sérgio Coelho: transformar o Galo em uma Sociedade Anônima do Futebol, o que possibilitaria viabilizar a quitação de uma dívida de aproximadamente 1,5 bilhão de reais. “Depois de muito debate, chegamos à conclusão de que a melhor forma de acelerar a recuperação financeira do Galo seria transformá-lo em SAF”, conta Rafael. Ele revela, porém, que nenhum dos mais de 100 investidores consultados estavam dispostos a lidar com o rombo nos cofres, apesar de ficarem impressionados com a história, a Arena MRV e a força da torcida. “A partir disso, conversamos com as assessorias que contratamos e entendemos que a única forma de realizar a SAF seria nos unirmos a outros atleticanos e nós mesmos fazermos o investimento necessário.” Desse modo, foi criada a Galo Holding, que, além de Rafael e Rubens Menin, conta com Ricardo Guimarães e os fundos de investimento FIGA e FIP. O grupo comprou 75% das ações, herdando toda a dívida do Atlético e com o compromisso de investir 600 milhões de reais à vista, de imediato, no clube – o que já foi feito.

Para um futuro próximo, Rafael sonha com um Galo totalmente sem dívidas, tendo a melhor categoria de base do Brasil e com a Cidade do Galo no mesmo nível dos centros de treinamento dos maiores clubes da Europa. “Já em campo, meu sonho é conseguir todos os anos ter um elenco ‘top 3’ do futebol nacional e consequentemente beliscar um grande título com a maior frequência possível.”

PERFIL

RAFAEL MENIN
43 anos
Casado, 3 filhos

Engenheiro civil
CEO da MRV&CO
e um dos donos
da SAF do Atlético

Rafael Menin: "Em campo, meu sonho é conseguir todos anos ter um elenco 'top 3' do futebol nacional e consequentemente beliscar um grande título com a maior frequência possível"



ECONOMIA

MISSÃO DADA É MISSÃO CUMPRIDA

O secretário estadual de Desenvolvimento Econômico tem a tarefa de mostrar que Minas é o melhor lugar para se investir no Brasil. E ele já ajudou a garantir mais de 385 bilhões de reais em aportes privados por aqui – quase 30% desse montante só no ano passado

▶ ALESSANDRO DUARTE

O secretário de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais, Fernando Passalio, gosta de citar uma frase do poeta Mario Quintana para exemplificar o trabalho feito pelo governo do estado na busca por investimentos: “O segredo é não correr atrás das borboletas, mas arrumar o jardim para que as borboletas venham”. E a função dele é essa mesmo. Cuidar do nosso “jardim”, para que empresas olhem para a Minas e resolvam direcionar seus investimentos para cá. A julgar pelos números alcançados pela gestão Zema, Fernando tem se esmerado na poda das flores, corte da grama, fertilização do solo... Só em 2023 foram atraídos mais de 112 bilhões de reais em investimentos privados – a meta era de 70 bilhões. Desde 2019, quando começou o primeiro mandato de Zema no Palácio Tiradentes, foram mais de 385 bilhões de reais atraídos e o objetivo é alcançar meio trilhão de reais até o fim de 2026. “Trabalhamos intensamente para uma retomada econômica de Minas Gerais, gerando confiança e esperança não somente da população, mas de investidores de outros estados e até de outros países”, afirma. “Nosso objetivo é mostrar que Minas é o melhor lugar para se investir no Brasil.” Nos últimos cinco anos foram criados 784 mil postos de trabalho formais no estado, segundo os dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged).

Fernando tem viajado o mundo para mostrar os atrativos de Minas. Nos últimos meses, esteve nos Estados Unidos, Inglaterra, Itália, Áustria, Japão, China... Para ele, o fato de Minas ser um “estado economicamente livre” faz com que aqui os indivíduos sejam mais dispostos a investir e consumir. “Também prezamos pela segurança jurídica e enxergamos o empreendedor como aquele que gera renda e emprego, dando liberdade para que ele expanda seu negócio.” Fernando ressalta ainda que Minas tem como um de seus diferenciais a localização estratégica dentro do país. Entre os investimentos anunciados no último ano estão a instalação de uma nova unidade do grupo austríaco Andritz Hydro em Governador Valadares; a ampliação

do parque industrial da empresa chinesa XCMG (Xuzhou Construction Machinery Group Co. Ltd.), em Pouso Alegre; a implantação de uma fábrica da Celar Biotecnologia, em parceria com a chinesa Guangzhou Wondfo Biotech, em Montes Claros; e a inauguração de uma unidade fabril em Pouso Alegre da farmacêutica Cimed, líder na produção de medicamentos no país.

No primeiro semestre de 2023, o governo lançou na Nasdaq, bolsa americana focada em tecnologia, o Vale do Lítio. A região formada por 14 municípios (Araçuaí, Capelinha, Coronel Murta, Itaobim, Itinga, Malacacheta, Medina, Minas Novas, Pedra Azul, Rubelita, Salinas, Virgem da Lapa, Teófilo Otoni e Turmalina), abriga a maior reserva do mineral do Brasil e a exploração das jazidas tem o potencial de multiplicar por 20 vezes o volume de lítio produzido pelo país atualmente. Já foram anunciados mais de 5 bilhões de reais em investimentos na região e a expectativa é de que empresas aportem mais 20 bilhões de reais ali nos próximos cinco anos. O aumento de produção pode fazer o Brasil saltar do oitavo para o terceiro lugar entre os maiores produtores mundiais de lítio, que é usado principalmente na fabricação de baterias de longa duração. “Vale destacar que o Governo de Minas trabalha diariamente para que todos os investimentos atraídos para o Vale do Lítio sigam o mais alto padrão ESG”, diz. Afinal, deixar o jardim bem arrumado para receber as borboletas passa por responsabilidade socioambiental e governamental.

PERFIL

FERNANDO
PASSALIO AVELAR
1 filho

Formado em Administração de Empresas e Gestão de Instituições Financeiras, pós-graduado em Auditoria Governamental

Ingressou como servidor de carreira pela Secretaria de Estado de Fazenda - Receita Estadual, em 2008. Atualmente, é Secretário de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais

Fernando Passalio:
"Prezamos pela segurança
jurídica e enxergamos o
empreendedor como aquele
que gera renda e emprego,
dando liberdade para que
ele expanda seu negócio"



AÇÃO SOCIAL

SOLIDARIEDADE EM PRIMEIRO LUGAR

Casal 20 do Galo comemora dois feitos na ajuda a quem precisa: a escolha da Assopoc, ONG de Crucilândia dirigida por eles, como uma das 100 melhores do Brasil e o crescimento do braço filantrópico do Atlético

▸ MARCELO FRAGA

Pacificador. Equilibrado. Sensato. Estes são alguns dos adjetivos mais utilizados na imprensa esportiva quando o assunto é Sérgio Coelho, recém-reeleito presidente do Galo. Une-se a essas qualidades uma bandeira nobre que ele carrega no coração, e que vai muito além de sua vida no futebol: a da filantropia. “Quando eu tinha 13 anos, lá em Crucilândia, trabalhava em uma farmácia, e, certa vez, precisei ajudar a cuidar de um senhor que estava muito doente. Ele morava em um lugarejo chamado Fura Olho, que fica a 5 quilômetros da cidade. Durante trinta dias, diariamente, eu ia até a casa dele de bicicleta, até que ele se curou. Desde então, nunca mais parei de ajudar as pessoas”, recorda Sérgio. A pequena cidade da região metropolitana de BH, terra natal de Sérgio Coelho, é onde está localizada a sede da Assopoc (Associação dos Protetores das Pessoas Carentes), instituição fundada por ele, e premiada, em dezembro do ano passado, como uma das 100 melhores ONGs do Brasil. Com mais de 25 anos de existência, a entidade filantrópica beneficia, atualmente, quase 500 pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Sérgio não está sozinho em sua jornada solidária. A Assopoc tem, como diretora de captação, Maria Alice Coelho, sua mulher e presidente do Instituto Galo – braço filantrópico do Clube Atlético Mineiro. Ela conta que a solidariedade passou a estar mais presente em sua vida após conhecer o marido, e que foi contagiada pela vontade dele de ajudar o próximo. “O Sérgio sempre me mostrou a importância de se preocupar com quem precisa, então eu aprendi muito com ele. Quando você começa a ajudar as pessoas, não quer mais parar, passa a ser natural”, diz Maria Alice. Fundado em 2021, durante o início do primeiro mandato de Sérgio Coelho, e com verba independente dos cofres do Atlético, o Instituto Galo já beneficiou mais de 130 mil pessoas e 500 instituições, por meio de mais de 700 ações sociais realizadas. É a maior instituição filantrópica da América Latina ligada a um clube de futebol.

Para o ano que se inicia, o casal considera que as perspectivas são boas e que muito mais pessoas serão ajudadas pela Assopoc e pelo Instituto Galo. “A grande prioridade da Assopoc em 2024 é a construção de oito casas inclusivas e duas enfermarias em Crucilândia, que vão acolher 96 pessoas abandonadas”, afirma Sérgio Coelho. “A sede do Instituto Galo, que é atualmente na Raja Gabágliã, vai mudar para a Arena MRV, onde uma escolinha de futebol será inaugurada no entorno. Temos previstas, ainda, muitas ações sociais que serão realizadas na esplanada do estádio”, conta Maria Alice.

Sérgio prevê bons ventos também no futebol, com o início de seu segundo mandato como presidente do Galo, desta vez em uma nova fase do clube, que se tornou Sociedade Anônima do Futebol (SAF). Ele vai estar à frente da associação, mas mantendo o ótimo relacionamento com os donos da SAF, entre os quais estão os empresários Rubens e Rafael Menin, e Ricardo Guimarães, que já eram investidores do clube e participavam da gestão. “Seguimos mantendo a união que levou o Galo a muitas conquistas nos últimos três anos, como os títulos de 2021 e o reconhecimento do Campeonato Brasileiro de 1937, bem como a inauguração da Arena MRV. Além de presidente da associação, estou muito envolvido na SAF, como membro do conselho de administração e presidente do comitê de futebol, onde tenho o Voto de Minerva. Já começamos muito bem com a contratação do Gustavo Scarpa”, diz Sérgio Coelho.

PERFIS

**SÉRGIO BATISTA
COELHO**

63 anos, casado,
3 filhos

Administrador de Empresas, formado pelo Centro Universitário UNA. Presidente do Clube Atlético Mineiro e da Assopoc. Membro do Conselho de Administração do Sistema Divina Providência e do Conselho Deliberativo da Casa de Apoio Aura. Diretor de Captação de Recursos da Santa Casa de Misericórdia de Itaguara

Sérgio e Maria Alice Coelho:
para os dois, perspectivas
são boas e muito mais
pessoas serão ajudadas
pela Assopoc e pelo
Instituto Galo em 2024

**MARIA ALICE
MELO COELHO**
59 anos, casada,
3 filhos

Formada em Direito
pela PUC Minas,
presidente do Instituto
Galo, diretora de
Captação da Assopoc e
da Apae de Crucilândia,
de onde foi presidente
por dois mandatos

CONSTRUÇÃO

O MAESTRO DA
CONSTRUÇÃO

O CEO do grupo Patrimar comemorou os 60 anos da empresa com recorde de vendas e lançamentos, além de uma série de eventos espalhados pela cidade, entre eles um concerto para mais de 6 mil pessoas na Praça do Papa

▶ ALESSANDRO DUARTE

Em 2023, os belo-horizontinos se depararam com frequência ainda maior com o nome da construtora Patrimar pela cidade. Não apenas nos tapumes espalhados por diversos bairros da capital e na região metropolitana de BH, mas em eventos como feiras de gastronomia, corrida e até uma apresentação de música instrumental para mais de 6 mil espectadores na Praça do Papa. Para comemorar os 60 anos da empresa, a ideia foi ocupar as ruas da capital mineira. “Conseguimos, de forma gentil e carinhosa com BH, envolver o maior número de pessoas em nossa comemoração”, diz o CEO Alex Veiga. “Entre todas as ações que fizemos, a que mais marcou foi mesmo a Filarmônica de Minas Gerais na praça, até porque nos remeteu às nossas origens, já que doutor Murilo era um apaixonado por música clássica”, afirma o empresário, em referência a Murilo Martins, seu sogro e fundador da M Martins Engenharia e Comércio, que na década de 1960 dedicava-se a obras de engenharia civil, tanto nas áreas rododiferroviária quanto na construção de estruturas de concreto armado, e anos depois se transformaria na Patrimar. Murilo morreu há cinco anos e é sempre lembrado com carinho e admiração por Alex.

Não foi apenas a intensa participação dos belo-horizontinos nos eventos organizados pela Patrimar que fizeram de 2023 o “melhor ano da história da empresa”, como Alex gosta de salientar. O grupo – que tem presença nos segmentos de alta renda, com a marca Patrimar Engenharia; e econômico e de média renda, com a Novolar – faturou quase 1,3 bilhão de reais. Um recorde. Para se ter ideia do crescimento da companhia, o faturamento em 2020 foi de pouco mais de 465 milhões de reais. Um salto de 180% em três anos. Nos doze meses do ano passado foram lançados mais de 1,5 bilhão de reais. “Esses números mostram que estamos no caminho certo, porque foi o que planejamos quatro anos atrás”, afirma Alex.

A guinada da companhia começou em 2017, quando a Fundação Dom Cabral foi chamada para ajudar na estruturação do modelo de gestão. No ano seguinte, a Patrimar lançou, em parceria com a construtora Somattos, um empreendimento que a reposicionou no segmento de altíssima renda: o La Ré-

serve, localizado em um dos pontos mais altos do Vila da Serra. Na sequência, Alex levou sua expertise para o Rio de Janeiro e lançou na região da Barra da Tijuca, às margens do campo de golfe olímpico, dois empreendimentos, com 568 unidades. O complexo é hoje a maior obra em construção no estado, que corresponde atualmente a 60% dos negócios da Patrimar. A Cidade Maravilhosa sorri para Alex. Em dezembro, ele recebeu, na Câmara Municipal do Rio de Janeiro, o título de Cidadão Honorário Carioca e a Medalha de Mérito Pedro Ernesto, principal honraria concedida pelos vereadores da capital fluminense. E há previsão de novidades à beira mar, já que Alex fechou mais um terreno colado ao campo de golfe para lançar um empreendimento que promete marcar não só o mercado local, mas nacional. “Vou realizar um sonho”, diz Alex. Em 2024, o grupo Patrimar pretende intensificar também sua presença no interior de São Paulo, nas cidades de Campinas, Jundiaí, São José dos Campos e Piracicaba, por meio da Novolar.

Em BH, as boas novas não param. Em novembro, foi lançado no Luxemburgo o Montano Antilia, uma torre com 78 unidades de três e quatro dormitórios e salas comerciais no térreo, em um terreno de quase 5 mil metros quadrados, onde tempos atrás funcionou, entre outros empreendimentos, a padaria Big Pão. No Vila da Serra, irá surgir o que vem sendo chamado de La Réserve 2, um conjunto de cinco torres em uma rua exclusiva, nos moldes de um condomínio fechado. Como um regente que comanda 3 mil funcionários afinados, Alex Veiga tem tudo para repetir, em 2024, 2025, 2026..., a frase que marcou o 60º aniversário da Patrimar: “o melhor ano da história da empresa”.

PERFIL

ALEX VEIGA

65 anos

Casado, duas filhas,
quatro netos

Formado em engenharia civil pela Escola de Engenharia Kennedy e em administração de empresas pela PUC Minas
CEO do grupo Patrimar

O CEO da Patrimar, Alex Veiga, fala sobre os eventos de 60 anos da empresa, que contaram com feiras de gastronomia, corrida e apresentação da Filarmônica de Minas Gerais na Praça do Papa: "Conseguimos, de forma gentil e carinhosa com BH, envolver o maior número de pessoas em nossa comemoração"



TURISMO

SORRISO FRANCO
E PULSO FIRME

Dona de uma personalidade forte e determinada, ela assume a presidência do Grupo Tauá após 20 anos como diretora comercial e de marketing. Para os próximos cinco anos, promete quadruplicar o tamanho da rede de hotéis

▸ DANIELA COSTA

O Grupo Tauá de Hotéis, um dos principais players de hotelaria e lazer do país, inicia o ano anunciando grandes mudanças. A presidência da companhia, antes ocupada por Daniel Chequer Ribeiro, agora conta com uma forte figura feminina que promete quadruplicar o tamanho da empresa nos próximos 5 anos. Dona de um sorriso franco e de uma personalidade forte e determinada, Lizete Ribeiro, 45 anos, ocupou, por 20 anos consecutivos, o cargo de diretora-comercial e de marketing da rede. Com a ida do irmão para a presidência do Conselho de Administração, ela se compromete a dar sequência ao legado da família e anuncia a realização de muitas obras para ampliar o grupo e entregar um serviço ainda mais diferenciado. “O Daniel foi um CEO incrível e, mesmo enfrentando as dificuldades do pós pandemia, fez a empresa crescer exponencialmente. Assumo a presidência em um momento muito positivo”, diz ela.

Fundada em 1986 por seus pais, João Pinto Ribeiro e Lizete Chequer, a rede hoteleira iniciada em Caeté, na região metropolitana de Belo Horizonte, conta com três resorts e dois hotéis distribuídos nos estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás, totalizando mais de 1,7 mil apartamentos e 1,8 mil colaboradores, com um faturamento estimado de 550 milhões de reais em 2023. O processo de sucessão, revela Lizete, foi feito de forma bem pensada e planejada. “É claro que, com a mudança, minha responsabilidade aumenta. Saio um pouco do operacional para focar na parte estratégica.” Para dar conta do recado, a executiva aposta na competência da equipe e no apoio da família. Um reforço de peso foi a contratação de Frederico Gondim, executivo que ocupava uma das vice-presidências da consultoria Falconi, e que assumiu como Chief Financial Officer (CFO) da rede de hotéis. “Temos um corpo de diretores fantástico na empresa e, em casa, o suporte do meu marido junto a nossos filhos me deixa tranquila para me dedicar ao trabalho.”

A nova fase também viabiliza a aposentadoria de seus pais. “Eles foram responsáveis pela construção da empresa, com o meu pai sempre visionário e minha mãe muito administradora do negócio. Agora podem fazer o que mais gostam: viajar pelo mundo.” A rotina da executiva começa cedo. Às 5h30 da

manhã já está de pé para conseguir associar ao seu dia atividades como leitura, meditação e atividade física. Habituada ao vaivém dos aeroportos, viaja toda semana para acompanhar de perto o andamento dos hotéis. O que para muitos pode parecer extenuante, para Lizete está longe de ser um sacrifício. Acostumada à cultura do trabalho, recorda que desde 1996 atua no Tauá. “Naquela época, trabalhar era mais importante do que estudar. Aos 8 anos de idade eu já ajudava no Supletivo Visão, também da família, sentindo o cheiro de álcool do mimeógrafo e escrevendo remetentes de cartas a mão.”

Ela também exerceu as funções de atendente de telefone e recepcionista nas empresas do pai. “Em 1996, comecei no Tauá já como gente grande”, brinca. Foi nessa época que cursou administração na UFMG e, posteriormente, MBA na Fundação Dom Cabral (FDC). “Eu me lembro que não fazíamos dívidas, mas gastávamos tudo para construir. Então, era uma corrida constante.” O aprendizado no MBA mudou essa realidade, trazendo novas perspectivas de mercado. Junto a isso, as vivências fora do país para explorar as inovações no ramo da hotelaria ampliaram seus horizontes. “Hoje, temos uma empresa saudável, com dívidas subsidiadas a longo prazo para potencializar o crescimento do grupo.” De olho nas oportunidades, Lizete revela, ainda, que nos próximos cinco anos a rede deve investir 800 milhões de reais na expansão e retrofit dos resorts e hotéis já em operação, além da construção do primeiro empreendimento do grupo no Nordeste, em João Pessoa (PB). A previsão é que o resort de praia seja inaugurado em dezembro de 2025. “Sou otimista por natureza, mas quero estar preparada para eventuais crises. Sem dúvida, serão anos espectaculares para o Tauá.”

PERFIL

LIZETE RIBEIRO

45 anos

Casada

Um casal de filhos e uma enteada

Formada em administração de empresas na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), com MBA na Fundação Dom Cabral. CEO do Grupo Tauá de Hotéis

A presidência do Grupo Tauá de Hotéis agora conta com uma marcante figura feminina: "Sou otimista por natureza, mas quero estar preparada para eventuais crises. Sem dúvida, serão anos espectaculares para o Tauá", diz a nova CEO, Lizete Ribeiro



NEGÓCIOS

PAIXÃO POR FUTEBOL E POR CARROS

O sócio-diretor da MM Aluguel de Carros – que cresce 25% ao ano –, inaugurou nova sede da locadora, firmou parceria com clubes de futebol e viu deslançar sua empresa de locação de veículos especializada em motoristas de aplicativos

▸ DANIELA COSTA

Quem frequenta a Arena MRV já pode conferir as últimas etapas para a inauguração da loja-conceito da MM Aluguel de Carros dentro do estádio. A empresa mineira é a locadora oficial da casa do Galo, disponibilizando veículos como quadriciclos para ronda de seguranças, carros para operação, carrinho de golfe para transporte interno e carro-maca. Com sede na cidade de Itaúna, localizada a 78 quilômetros da capital, a MM tem como principais características a busca por parcerias inovadoras, o atendimento personalizado e a diferenciação de produtos. “Nosso objetivo não é concorrer com grandes empresas do ramo mas, sim, atuar nos nichos de mercado onde elas não chegam”, diz o sócio-diretor Rodrigo Reda. Ao longo de 27 anos de história, a empresa familiar fundada por seu pai, Marco Aurélio Gonçalves Nazaré, ganhou destaque no mercado mineiro e ampliou suas atividades para todo o país. A estratégia para se tornar ainda mais conhecida foi o patrocínio de grandes clubes. O primeiro foi o Atlético Mineiro, clube do coração de Rodrigo. Em seguida vieram Cruzeiro, América, Athletic e Botafogo

A experiência do pai junto ao olhar inovador do filho tem rendido bons negócios. Apaixonado por futebol e fanático pelo Galo, Rodrigo teve a ideia de criar um museu dentro da loja MM, com um acervo próprio de cerca de 1,5 mil peças do Atlético, entre camisas, bolas, medalhas e troféus. Parte das peças serão expostas agora na loja conceito da Arena MRV. Em março de 2023, a inauguração da nova sede da MM em uma área de 4,5 mil metros quadrados, em substituição aos 600 metros da anterior, foi outro grande marco da empresa. Com um crescimento médio de 25% ao ano, a estratégia é expandir por meio de aquisições e compra de alguns contratos. “Estamos terminando um trabalho de consultoria com a Falconi para melhorar os processos e avançar, seja com novas alternativas de captação de recursos no mercado de capitais, seja em fusões e aquisições.”

A eficácia da gestão é comprovada pelos números. Enquanto grandes empresas do ramo têm uma média de 50% a 60% de renovação de contratos, a MM mantém a taxa de fidelização

em 95% e um ticket médio maior que o das concorrentes. “Acreditamos que não é o número de carros que determina o faturamento da empresa. O importante é ter receita média.” Formado em administração no Ibmecc, Rodrigo revela que herdou do pai a dedicação pelo trabalho, mas não abre mão do lazer, da academia e de estar com a família. “Fim de semana é no sítio com minha esposa e meu filho. Também gosto muito de jogar tênis para desestressar.”

Na MM desde 2008, ele está sempre atento a novas oportunidades de negócio. Quando os aplicativos de transporte de passageiros chegaram ao Brasil, logo enxergou mais um nicho de mercado. “O cara que tem um perfil bom, tem cartão de crédito e não está negativado, possivelmente vai alugar carro nas grandes empresas para trabalhar. Só que 98% desse público tem alguma restrição”, diz Rodrigo. E são exatamente os informais que seu modelo de negócio beneficia. “Como o pagamento é semanal, se o motorista não pagar, tem o carro bloqueado. Então, meu risco de inadimplência é quase zero.” Além de vender o projeto para empreendedores que querem iniciar no ramo de locação de veículos, ele também tem carros próprios que são alocados diretamente para motoristas de aplicativos. “Em paralelo, ainda vendo nossos seminovos com um desconto maior do que o praticado no mercado.” Com um crescimento 10 vezes maior do que a MM por causa do tipo de produto ofertado, a JR Locação de Veículos nasceu em 2015 e já conta com 52 franqueados distribuídos em 16 estados brasileiros. O objetivo é chegar a 100 franqueados em 2024. Um golaço digno de garotos-propaganda da marca, como Hulk e Guilherme Arana.

PERFIL

RODRIGO REDA

38 anos

Casado, 1 filho

Formado em administração de empresas pelo Ibmecc. Sócio-diretor da MM Aluguel de Carros e CEO da JR Locação de Veículos

Rodrigo Reda,
na nova sede da
empresa, inaugurada
no ano passado:
espaço tem 4,5 mil
metros quadrados



LITERATURA

A CRIADORA DE BEST-SELLERS

Fenômeno da literatura, a escritora se consagra como a brasileira mais vendida do ano na categoria de ficção. Agora, suas histórias se preparam para ganhar as telas, enquanto ela trabalha no quarto título

RAFAELA MATIAS

Carla Madeira chegou como um furacão às prateleiras dos leitores brasileiros. Desde o lançamento de *Tudo é Rio*, publicado de forma independente em 2014 e relançado em 2021 pela Editora Record, a jornalista e publicitária mineira, de 59 anos, conquistou um sucesso raro para quem estreia no ramo. O alto padrão foi mantido nos lançamentos seguintes, *Véspera* e *A Natureza da Mordida*. Em 2023, a mineira superou a marca de 155 mil livros vendidos, compondo um total de 500 mil durante toda a carreira. “Nunca escrevi pensando se eu venderia muito ou não, mas é legal para qualquer artista quando isso acontece, porque é um sinal de que ele está tendo ressonância nas pessoas”, diz Carla.

Esperados ou não, os números colocaram Madeira entre os dez autores de ficção mais vendidos no mundo no ano passado – sendo a única brasileira a figurar no ranking geral da categoria –, conforme dados apresentados pela Nielsen, empresa global especializada em percepções, dados e análises de audiência. No Brasil, Carla foi a escritora que mais vendeu livros em 2023, ficando a frente de nomes como Clarice Lispector (segunda colocada) e Paulo Coelho. A escritora também ganhou destaque no ranking elaborado pela revista *Veja*, que elencou os livros mais vendidos de 2023. O best-seller *Tudo é Rio* conquistou o quarto lugar na categoria de ficção e colocou a autora mineira na mesma lista de escritores como Colleen Hoover e George Orwell.

Se hoje Carla se tornou uma escritora consagrada, nos bastidores da comunicação ela já era reconhecida pelo trabalho que desenvolve como jornalista, publicitária, diretora de criação e sócia da agência de comunicação Lápis Raro. O trajeto que levou à produção dos livros foi natural e começou com o amor pela criação. “Eu dei aula na UFMG de Redação Publicitária, então eu já tinha uma vivência grande com a escrita. Desde nova, eu tocava violão, compunha, pintava. Sempre trabalhei muito com essas linguagens artísticas”, afirma. “A uma certa altura da minha vida profissional, eu comecei a escrever algo mais autoral. Não tinha pretensão que fosse um livro, mas fui gostando daquilo que eu estava fazendo e continuei escrevendo.”

A inspiração veio da própria vida e dos acontecimentos cotidianos. “É uma situação que eu vejo, uma conversa que eu tenho. A inspiração vem de muitos lugares”, diz. “Eu tenho uma convicção de que escrever é se colocar em processo de escuta. É alguma coisa que vem e em vez de desprezar você passa a ouvir, considerar, se envolver com aquela pergunta. E dá vontade de escrever sobre isso.” Sobre a identificação do público com seus livros, Madeira acredita que se dê ao fato de as obras trazerem questões sobre as quais os leitores já estavam pensando, como violência de gênero, perdão, crenças e a família como um núcleo central para o desenvolvimento das potências de bem e de mal. “O que me abre para o novo anda comigo há muito tempo. Eu acho que essas histórias interessam porque, de alguma maneira, isso ilumina ou sintetiza alguma coisa que já está dentro das pessoas.”

Para os fãs das obras de Carla Madeira, uma boa notícia: o quarto livro já está no forno, mas será concebido com a calma que o processo exige. “Já tem um tempo que eu estou trabalhando nele, mas eu acho que ainda tem muita coisa a ser feita”, diz a autora. “O importante é a minha imersão e vai levar o tempo que ele tiver que levar. Não tenho uma previsão exata.” Enquanto aguarda, o público também pode se envolver com os bastidores do que vem por aí. Os três livros de Carla Madeira foram vendidos para a produção de filmes e séries e devem ganhar, em breve, suas versões nas telas. “*Véspera* já está sendo roteirizado; *Tudo é Rio* ainda está em fase de pré-produção; e *A Natureza da Mordida* está com a negociação encaminhada. As três obras devem ganhar uma história no audiovisual.”

PERFIL

CARLA MADEIRA

59 anos

Formada em jornalismo, publicidade e relações públicas pela UFMG. Pós-graduada em marketing

Sócia da agência de comunicação Lápis Raro. É autora dos livros *Tudo é Rio* (2014), *A Natureza da Mordida* (2018) e *Véspera* (2021)

Carla Madeira, que já vendei 500 mil exemplares de seus três romances: "Nunca escrevi pensando se eu venderia muito ou não, mas é legal para qualquer artista quando isso acontece, porque é um sinal de que ele está tendo ressonância nas pessoas"



ENTRETENIMENTO

O YOUTUBER DOS MILHÕES

Ele foi o brasileiro mais assistido no YouTube nacional no ano passado e o único do país indicado por quatro vezes no Streamy Awards, maior prêmio internacional voltado para produções de vídeo online

▸ DANIELA COSTA

Aos 25 anos de idade, o youtuber mineiro Enaldinho fatura alto com o seu canal de desafios e brincadeiras, com as vendas de produtos do seu personagem e a realização de shows e publicidades. O faturamento de sua empresa ultrapassou os 20 milhões de reais em 2023. Aliás, ele está acostumado a contar seus feitos nos milhões mesmo. No YouTube, são 32 milhões de seguidores. No Instagram, 5,8 milhões, com uma média de 400 milhões de visualizações por mês. E pensar que tudo começou em 2012, no antigo apartamento da família, no bairro Silveira, na zona Nordeste de Belo Horizonte. Foi lá que o jovem e tímido Enaldo Lopes de Oliveira Filho descobriu o universo dos jogos online e começou a participar de competições. Com o tempo, descobriu também o que significava ser um youtuber. Com novos objetivos, apostou em vlogs, aparecendo em vídeos de desafios, coleções de figurinhas e humor. “Eu estava com 16 anos e, é claro, tudo era muito amador”. Mesmo sem experiência ou referências em que pudesse se espelhar, aos poucos foi atraindo novos seguidores.

No ano passado, ganhou o Prêmio Jovem Brasileiro na categoria de Melhor Youtuber e ficou em segundo lugar na lista de “Top Creators” do canal, tornando-se o criador brasileiro mais assistido do país, já que o primeiro lugar ficou com o americano MrBeast. Enaldinho também se orgulha por ser o único brasileiro indicado por quatro vezes no Streamy Awards, maior prêmio anual voltado para produções de vídeo online, concorrendo na categoria internacional. Filho dos médicos Maria Luiza Cavaliere e Enaldo Lopes de Oliveira, ele confessa que nunca foi bom aluno. “Já reprovei, tomei várias suspensões. Fora isso, nunca me vi seguindo uma carreira tradicional e, naturalmente, havia uma pressão por parte dos meus pais para que eu cursasse uma faculdade”. Entre altos e baixos, o seu canal no YouTube foi se tornando mais relevante, ao ponto da mãe lhe apoiar. “Ela me disse que não ia atrapalhar o meu sonho e me deu um

ano para não fazer vestibular e me dedicar exclusivamente ao canal.” Com o voto de confiança, em pouco tempo o Enaldinho chegou a 10 milhões de seguidores. Em 2017, fez o primeiro show de sua carreira, no Cine Theatro Brasil Vallourec, seguido por uma turnê pelo país.

Apesar do estrelato, Enaldinho tem um estilo de vida reservado e, sempre que possível, prefere ficar em casa com a família, os amigos e a namorada. “Frequento poucos lugares, sempre fui um cara caseiro, do videogame, meio nerd.” Mesmo comprando automóveis caros – o último, um Corvette Stingray vermelho, está avaliado em quase 2 milhões de reais – e de lançar desafios como gastar 1 milhão de reais em 24 horas, ele diz manter os pés no chão. “Nunca esbanjei. E mesmo agora que o canal está mais estabilizado, tenho carros apenas como investimento.” O processo de internacionalização de sua marca está a todo vapor, com previsão de levar conteúdo dublado para países sul-americanos e para a Índia. Em busca de novas fontes de monetização, ele pretende escalar o seu negócio investindo em várias frentes. Entre as estratégias está investir também em artigos que não levem a imagem do personagem e que possam permanecer no mercado de forma atemporal. “Trabalhamos com uns 50 produtos e estamos buscando novas parcerias para 2024, como redes de fast food, barbearias kids e lojas próprias de outros segmentos.” A empresa também está aberta a investidores. O jovem tímido sonha alto. Cada vez mais alto.

PERFIL

ENALDO LOPES DE OLIVEIRA FILHO
25 anos, solteiro
Nascido em Belo Horizonte (MG)

Youtuber com 32 milhões de inscritos em seu canal

Enaldinho faz planos para diversificar os negócios: "Trabalhamos com uns 50 produtos e estamos buscando novas parcerias para 2024, como redes de fast food, barbearias kids e lojas próprias de outros segmentos"



HOMENAGEM

O LEGADO DO ESTADISTA

Respeitado por aliados e opositores, o ex-governador morto em novembro deixa como marca a defesa da democracia e a busca incessante pela conciliação

▸ DANIELA COSTA

“Um estadista e democrata na essência. Fez da política um exercício diário de fazer o bem, de servir à Minas e aos mineiros”. Assim o deputado estadual Betinho Pinto Coelho (PV), 3º vice-presidente da Assembleia Legislativa, se refere ao pai e ex-governador de Minas Gerais, Alberto Pinto Coelho, morto em novembro, aos 78 anos de idade, vítima de leucemia. Graduado em administração de empresas, com décadas de vida pública, Pinto Coelho representou o Ministério de Comunicações em Minas Gerais e comandou o Departamento Nacional de Telecomunicações (Dentel) entre 1986 e 1990. Foi eleito deputado estadual pela primeira vez em 1994 e reeleito três vezes. Assumiu a presidência do Legislativo estadual de 2007 a 2010. Em 2010, foi eleito vice-governador na chapa de Antonio Anastasia e em 2014, com a saída de Anastasia para concorrer a uma vaga no Senado, assumiu como chefe do Poder Executivo. Respeitado por aliados e opositores, algumas de suas características ficaram marcadas nessa trajetória, como o sorriso fácil e a busca incessante pela conciliação. “Sem nunca transigir seus valores”, ressalta Betinho. Conhecido pelos artigos publicados em jornais mineiros e de circulação nacional, Pinto Coelho levava tão a sério essa atividade que certa feita chegou a declarar: “Escrever é expor-se. O estadista que não apresenta seu pensamento ao público não cumpre a totalidade de seu dever. O escrutínio das ideias é um exercício de transparência essencial à política, sobretudo num tempo de maquiagens e marquetagens como o atual”.

Nascido em Rio Verde (GO), aos 3 anos de idade Alberto Pinto Coelho veio com a família para Belo Horizonte, de onde não saiu mais. As raízes minerais vieram de seus pais, o professor e advogado Dr. Alberto Pinto Coelho, natural de Manhuaçu, e de dona Abigail, professora primária, nascida em São Domingos do Prata. Do pai, que presidiu a Assembleia Legislativa de Goiás entre 1947 e 1948, ele herdou a habilidade para a articulação política, a capacidade de trabalho, o amor pelos livros e o espírito público. Sua iniciação na política foi orientada pelo ex-embaixador do

Brasil em Portugal e eminente mineiro José Aparecido de Oliveira, também conhecido como o ‘Zé de Todos os Amigos’. Em sua biografia, ele é apontado como “chefe de família exemplar, pai maravilhoso, marido amoroso, avô apaixonado, o amigo generoso de hábitos burilados pelo berço, a estrela de máxima grandeza na política, a figura humana iluminada”. Para perpetuar o seu legado, dentro e fora da política, os filhos Alexandre, Daniel e Paula, além do deputado Betinho, seguem ressoando os seus feitos. “Foi seguindo os seus passos e acompanhando de perto o homem público Alberto Pinto Coelho que veio a minha vocação”, diz o filho político.

Betinho lembra que a participação popular e o diálogo com a sociedade sempre foi uma preocupação do pai. Quando vice-governador, presidiu oito comitês temáticos, com destaque para o Comitê Gestor das Copas das Confederações e do Mundo, o Comitê de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável e o Comitê de Políticas para a Juventude. Também esteve à frente de importantes programas e projetos, como Água da Gente, maior programa de saneamento da história de Minas Gerais; Rodoanel Norte, obra de fundamental importância para o desenvolvimento da região metropolitana de Belo Horizonte; e o Minas Comunica II, que tem como objetivo levar telefonia a todos os distritos de Minas Gerais. “O caminho é longo e ainda resta muito a percorrer e conquistar. Vamos em frente”, costumava dizer Alberto Pinto Coelho. Ao que, hoje, lhe responde o filho Betinho: “Vamos, meu amado pai!”.

PERFIL

ALBERTO PINTO COELHO

Nascido em Rio Verde (GO)

Morreu aos 78 anos

Deixa viúva e 4 filhos

Graduado em administração de empresas

Ex-governador de Minas Gerais, deputado estadual por quatro mandatos consecutivos, presidente da Assembleia Legislativa de Minas entre 2007 a 2010

O ex-governador
Alberto Pinto Coelho:
ele esteve à frente de
projetos importantes
para o estado





ORGANIZAÇÃO É ESSENCIAL

Comece o ano com a sua geladeira limpa e organizada

Limpar e organizar a geladeira deve ser uma tarefa diária de todos. Claro que aquela limpeza mais pesada, que exige tirar tudo e organizar deve ser feita às vezes quinzenal ou mensalmente, dependendo de como é a manutenção da organização no dia a dia.

Por que é importante? Vou listar aqui vários motivos.

Primeiro: é uma questão de higiene e saúde. Uma geladeira suja, com restos de alimentos, alimentos estragados e vencidos pode ser prejudicial, já que temos bactérias resistentes à temperatura das geladeiras, e, conseqüentemente, elas podem se multiplicar e causar danos como infecções, disenterias, mal-estar, dores de estômago e de barriga, entre outros.

Segundo: é uma questão de cuidado próprio, de zelo. Cuidar da alimentação é cuidar de você mesmo. É como organizar o armário, você organiza suas roupas, seu banheiro e a cozinha também faz parte.

Terceiro: é uma questão de economia. Quem tem a geladeira desorganizada não sabe o que tem lá, e às vezes compra produtos repetidos enquanto poderia estar utilizando e aproveitando o que tem em casa. Às vezes eu chego na casa do cliente para fazer esse trabalho e tem três, quatro requeijões abertos: Mostarda e ketchup, nem se fala. O excesso de produtos nas geladeiras, além do desperdício, pode causar alteração na temperatura do eletrodoméstico, pois o motor foi programado para uma certa quantidade de alimentos. Muitas vezes me deparo com equipamentos hiperlotados, com coisas que nem precisariam estar lá, ocupando lugar de alimentos importantes que ficam com a temperatura de conservação prejudicada.

Como começar?

Comece de cima para baixo porque tudo que está em cima pode sujar o que

Fotos: Marcelo Fraga





está embaixo. Então, se seu freezer fica na parte superior, é nele que você deve começar.

Tire tudo de dentro e limpe o interior com um pano úmido. Se precisar raspar as sujidades use uma faca sem ponta ou uma espátula e vá colocando em uma tigelinha para descarte depois.

Confira as validades dos alimentos.

Confira se todos estão vedados para não pegar o cheiro do gás do freezer, ou de outros alimentos mais fortes. Use sempre filme plástico ou elásticos resistentes.

Identifique com etiqueta tudo que estiver aberto ou congelado artesanalmente (restos de alimentos do final de semana, alimentos pré-cozidos feitos em casa, temperos e outros). Acredite, com o tempo, o alimento fica com um pouco de gelo superficial e você vai esquecer o que tem ali.

Organize de maneira que os alimentos prontos para consumo fiquem sempre na parte superior em relação àqueles que necessitam cozimento.

Por exemplo, se você tiver no freezer carne crua, carne cozida, polpa de frutas, sorvete, pão de queijo e temperos como salsinha e cebolinha, a ordem de cima para baixo, é: polpa de frutas, sorvete, temperos, pão de queijo, carne cozida e carne crua. Cuidado para não misturar alimentos de origem animal e vegetal, essa é a principal causa de contaminação cruzada em alimentos.

Na geladeira, as primeiras regras também são as mesmas, como conferir as validades e vedação.

Se necessário, compre vasilhas organizadoras, principalmente para ovos, e recipientes, de preferência de vidro, empilháveis para restos de alimentos.

Os alimentos também seguem a ordem de acordo com a manipulação:

Os crus e que ainda não foram lavados devem ficar embaixo e nas gavetas (legumes, frutas, hortaliças...); os laticínios e embutidos nos meios, assim como os alimentos prontos (sobras de refeições); os industrializados e sucos podem ficar na porta, pois já contém conservantes que ajudam na conservação; e as carnes que serão usadas no dia seguinte devem ser descongeladas na geladeira em cima de uma bandeja, na prateleira de baixo, sem risco de encostar nos outros alimentos.

Espero ter contribuído na organização das geladeiras de vocês e que os leitores tenham um ano maravilhoso e muito organizado! ■





Victor Schwaner/divulgação



COMO NA CASA DA NONNA

Teto retrátil e uma imensa jabuticabeira no salão. O badalado Nino Cucina desembarcou em Belo Horizonte, mais precisamente no bairro de Lourdes. A casa italiana, que faz parte do Alife Group Nino – dono de 14 marcas gastronômicas – se instala algum tempo depois da inauguração do bar Tatu Bola, que fez a estreia do grupo na capital mineira. O cardápio conta com clássicos da Bota e algumas receitas autorais como o Spaghetti all’aragosta, servido com cauda de lagosta, molho bisque, tomate fresco e basilico (R\$ 120), além do Alfredo al tartufo (R\$ 89), nhoque, queijo parmesiano, manteiga de trufas e cogumelos. “É a nossa quinta unidade no Brasil e posso garantir que Belo Horizonte, Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco, acaba de ganhar um espaço muito especial”, diz **Pedro Silveira**, presidente do Conselho do Grupo Alife Nino, ao lado do CEO do grupo, **Alessandro Ávila** (à esq.).

HAJA FÔLEGO!

O chef **Yves Saliba** não para. E olha que ele tem um bebê, o Bento, de 3 meses, em casa. Além de comandar o Per Lui, o Odojá e o Cibo, ele acaba de assumir a chefia do La Matta, que levou o prêmio de Melhor Cozinha Variada pela Encontro Gastrô em 2023. O namoro entre o restaurante, que fica no Vila da Serra, e o chef começou há mais de um ano, mas só foi agora que eles assumiram de vez a relação. “A casa já se encontrava em um patamar de reconhecimento muito bacana, então eu chego para trazer um pouco de ousadia e dar um ar mais jovial ao cardápio”, diz Yves. Aos poucos, o chef vai imprimindo sua marca. Acaba de entrar no menu a guioza de camarão com caramelo de limão (R\$ 47) e a empanada de sofrito de polvo (R\$ 46). Nos principais, mil folhas de batata com chorizo grelhado (R\$ 96) é uma opção para os carnívoros. E não deixe de experimentar o bolo gelado de coco com gelato da casa de manga com maracujá e calda de leite (R\$ 34). Delicioso.



Flavio de Castro/divulgação

JAZZ NA CASA DO CLUBE DA ESQUINA

Depois de 6 anos atuando na Pampulha, o Soul Jazz Burger agora tem uma segunda unidade, desta vez no Santa Teresa. Como o nome mesmo indica, a casa nasceu da vontade dos sócios **Bruno Costa** e **Maira Marcolino** de unirem música com comida boa. E o novo endereço não poderia ser outro: o bairro mais boêmio da cidade e berço do Clube da Esquina. A cozinha do Soul capricha no uso de ingredientes mineiros, tanto nos petiscos quanto nos hambúrgueres. "Tudo é feito por nós: pães, molhos e sobremesas", diz Bruno, que é filho do chef Ivo Faria. Funcionando em um móvel com um quintal, a nova unidade conta com o mesmo cardápio da casa original. "Mas aqui o forte são os petiscos e cerveja gelada", completa Bruno. A tulipa de frango (R\$ 29,70) e stick de queijo Canastra (R\$ 28) estão entre os mais pedidos. Já o sanduíche Take Five, blend de fraldinha, cheddar, bacon, tomate e alface, cebola caramelizada no pão australiano (R\$ 34,90) é imbatível. Shows de música ao vivo acontecem sempre às terças e quintas.



Ana Freitas/divulgação



Divulgação

UM BOM LUGAR PARA LER UM LIVRO – COM UM VINHO, CLARO!

Com 800 metros quadrados, a importadora de vinhos Liber Wines acaba de inaugurar sua primeira loja física em BH. Localizada no São Pedro, é dividido em três espaços, entre eles o Confraria, dedicado à promover experiências enogastronômicas, com cozinha completa, sala de degustação e capacidade para até 35 pessoas. Com mais de 200 rótulos disponíveis para venda – com preços que variam entre R\$ 68 e R\$ 1600 - o lugar conta ainda com um armazém com capacidade para 80 mil garrafas. O projeto é assinado por Raquel Tobias, irmã da proprietária, **Patricia Tobias**. No salão principal, o teto é coberto por uma imensa colmeia de madeira. Outro espaço requisitado é o jardim ao ar livre, onde é possível sentar e fazer uma reunião ou ler um livro. "Além da venda das garrafas, também disponibilizamos vinho em taças para que os clientes possam aproveitar cada canto da nossa casa", diz Patricia.

João H. Eugênio/divulgação

A LORA DA SAVASSI

O Bar da Lora, intuição gastronômica belo-horizontina do Mercado Central, agora também está na Savassi. Comandado por **Pedro Fonseca**, irmão de **Eliza Fonseca**, a Lora, o novo espaço tem como prerrogativa manter o padrão que lhe deu fama: cerveja gelada e comidinhas de primeira. Com meio século de história, o Bar da Lora é um dos pioneiros ao apostar no fígado com jiló (R\$ 52), um dos petiscos mais apreciados pelos boêmios. "Muitas pessoas vinham me falar que faltava um boteco como o nosso na região, que fosse mais popular e bem mineiro", explica Pedro. Localizado na rua Sergipe, o cardápio conta com outros clássicos como torresmo de barriga (R\$ 59) e filé acebolado na chapa com mandioca (R\$ 69). Uma das boas notícias é que o espaço é amplo e confortável, o que evita que você precise se espremer no corredor do Mercado Central para ser atendido. "Mas o clima de prosa no balcão continua exatamente o mesmo", diz Pedro.





rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Notas versus prazer ao beber

Faz cinco anos que um artigo nesta Encontro (ed. 213) fez considerações sobre notas dadas aos vinhos e sua relativa importância. O artigo permanece atual, mas houve algumas mudanças significativas desde então: a popularização de *websites* que proporcionam ao consumidor pontuar e escrever sua avaliação; o aumento do número de publicações, de comentaristas e de concursos que julgam vinhos, sejam eles realizados por profissionais da indústria ou apenas auto-nomeados experts. Esta fartura de notas facilita ou não a vida do consumidor que busca referências ao adquirir um produto?

Os *sites* de avaliação pelos próprios consumidores são uma iniciativa interessante, mas a maioria deles não possui treinamento para analisar técnica e qualitativamente um vinho, tampouco o faz comparando-o com seus pares. Daí o percentual enorme de vinhos com notas entre 3,8 e 4,2, significando, possivelmente, 'agradável'. Quem ousaria dar a nota máxima 5 a um vinho, ou notas abaixo de 3 a um outro? Este nivelamento, associado aos comentários pouco objetivos pouco ajuda em uma tomada de decisão.

Ao lado de publicações confiáveis notam-se outras cujas pontuações aumentam quando o produtor é anunciante. Há também grande proliferação de notas atribuídas sem comentários que as justifiquem, por exemplo quando é colocado apenas um selo com a nota na garrafa. Ainda, há alguns concursos puramente comerciais, que atribuem notas boas e ótimas a quase todos os vinhos inscritos. Estes fatores impedem uma melhor avaliação de quem busca orientação. Por exemplo, qual a janela ideal para o consumo?

Michel Bettane, reconhecido degustador/jornalista/editor francês, questiona as notas atribuídas em apenas três minutos, a partir de uma pequena amostra de 40 ml de vinho, frequentemente muitos meses antes do engarrafamento (como ocorre com os Bordeaux degustados *en primeur*), em ambiente e temperatura que não permitem a concentração ideal. Isto ainda pode ocorrer sem comparações com quantidade significativa de amostras da mesma região, como quando de uma visita a um produtor. Cita que uma avaliação responsável necessita levar em conta o trabalho que precedeu a produção: o clima da estação, decisões tomadas dependentes do clima, trabalhos feitos no vinhedo durante o cultivo e escolhas feitas durante o processo de produção, já que as notas influenciam os preços. Advoga que qualquer degustação séria deve ser às cegas e comparando-se amostras representativas da mesma região, eliminando-se a influência de rótulos e safras. Muitas vezes estas fazem um vinho custar até 20 vezes mais que seu vizinho, ambos elaborados por profissionais igualmente bem qualificados. Menciona um teste que repetiu várias vezes com resultados iguais: amostras de um mesmo vinho retiradas em horas diferentes do dia e degustadas às cegas no fim do dia nunca obtêm pontuações idênticas!

Voltando à busca de referências seguras ao adquirir um produto: levar em conta a relatividade das notas ao procurar vinhos amplamente avaliados, e identificar nos vinhos mais simples produtores com boa trajetória,

“Ao lado de publicações confiáveis notam-se outras cujas pontuações aumentam quando o produtor é anunciante. Há também grande proliferação de notas atribuídas sem comentários que as justifiquem, por exemplo quando é colocado apenas um selo com a nota na garrafa”

representativos da região, e com preços razoáveis. Além disso, existem dois testes seguros de qualidade. Pode-se abrir dois vinhos com preços bem distintos em uma roda e, sem dar maiores informações sobre cada um, observar qual deles é consumido mais rapidamente; surpresas acontecem com frequência. Ou compartilhar um vinho em boa companhia; se a garrafa chegar ao fim antes do tempo esperado, a escolha foi excelente!

Nunca é demais recordar que beber grandes vinhos, de qualquer origem, Velho ou Novo Mundo, pode proporcionar experiências não somente aos sentidos. A satisfação intelectual, além da sensorial, é realizada quando se conjugam refinamento, beleza, complexidade, evolução e origem. Sem esquecer que um vinho mais simples pode, também, proporcionar várias destas sensações, em menor intensidade. Resumir em uma nota este universo é, no mínimo, arriscado. ■

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



Uma chegada épica do bom velhinho ao Vila da Serra

Qual a memória mais marcante da sua infância quando o assunto é Natal?

Neste dezembro, a magia do Natal deixou uma marca inesquecível no coração dos moradores do bairro Vila da Serra e região. O "LAR do Noel", um espaço lúdico especialmente criado para receber a família, foi criado pela LAR Imóveis em parceria com o Instituto Tailor e a Padaria Boníssima.

Desde a chegada triunfal do papai noel de helicóptero até o espaço dedicado para as fotos, tudo foi pensado cuidadosamente para resgatar o espírito de lar, família e amor.

O LAR do Noel permaneceu aberto até o dia 24 de dezembro. As crianças tiveram a oportunidade de tirar fotos gratuitas com o "Bom Velhinho" e, para eternizar esses instantes especiais, puderam im-

mir os registros ali mesmo.

O evento contou com um time encantador de "ajudantes natalinos", pipoca, algodão-doce, além da participação de diversas marcas, como a Krug Bier, Easy Ice e Espaço Laser. A atmosfera foi embalada por músicas natalinas, com destaque para as melodias interpretadas por um saxofonista, que trouxe ainda mais encanto à celebração.

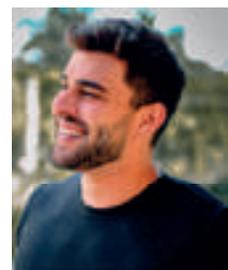
A iniciativa encantadora promovida pela imobiliária LAR Imóveis teve um cunho social significativo, através da arrecadação de produtos não perecíveis. O diretor da LAR Imóveis, Hermano Rodrigues, ressaltou a importância dessa contribuição para o Instituto Tailor, enfatizando o compromisso da empresa em unir a magia do Natal à solidariedade.

Assim, a chegada do Papai Noel de helicóptero ao bairro Vila da Serra não apenas marcou o início da temporada natalina, mas também reforçou o espírito comunitário e solidário que permeia a cultura da LAR Imóveis.



"Este é o nosso propósito: transformar vidas através de um LAR."

Hermano Rodrigues
Sócio-Diretor da LAR Imóveis e Fundador da LAR Prime.



Longe do fogo

De ceviche a steak tartare, os belo-horizontinos criam cada vez mais intimidade com receitas que levam alimentos crus, uma boa pedida para os dias quentes – e não estamos falando apenas de sushi e sashimi

▀ CAROLINA DAHER

Nem sempre o calor do fogo é necessário para se fazer uma comida boa. Até porque cocção, ou seja, forma de “cozinhar” um alimento, não está, necessariamente, ligada ao fogo. Calma! Antes que isso vire uma discussão, cozinhar realmente significa – por definição – preparar alimentos por meio de ação do fogo ou qualquer outro processo envolvendo calor. Até aí tudo bem. Mas, ao caminhar pelas culinárias de diversos lugares do mundo é possível encontrar preparos que são “cozidos” de outras formas, como a cura, fermentação e marinadas. Quer um exemplo? O ceviche, prato tradicional da gastronomia peruana. Preparado com peixe e limão, entre outros ingredientes, o que acontece com a estrutura da carne em contato com o limão ou outros cítricos é um processo de desnaturação proteica, dando a textura e o aspecto do cozimento.

No Brasil, a onda dos pratos crus chegou com força quando os restaurantes japoneses conquistaram seu lugar ao sol. Os sushis e sashimis foram os maiores responsáveis por introduzir a proteína crua para muitos. Não é só na culinária japonesa que a carne sem passar pelo fogo se destaca. É assim com o quibe cru para os libaneses, o carpaccio para os italianos, o steak tartare para os franceses e o yukhoe para os coreanos. Por aqui, em Curitiba, no Paraná, a carne de onça é muito

tradicional e é preparada com carne bovina moída crua temperada com alho, cebola, azeite, conhaque, pimenta calabresa e páprica doce. Uma vez misturada, é servida sobre pão torrado com mostarda, cebolinha e, em algumas versões, manteiga.

Numa outra ponta da mesa, está o movimento raw food, que traduzido para o português significa comida crua, literalmente. É um conceito que vai além da cozinha, é uma filosofia. Os seguidores usam o alimento o mais natural possível para garantir a maior absorção dos nutrientes. Os alimentos só podem ser aquecidos a uma temperatura que varia de 47 a 50 graus, pois acredita-se que assim o ingrediente mantém as enzimas ativas e vitaminas e minerais íntegros.

Já deu para perceber que as comidas cruas nem sempre são sinônimo de saladas e preparos sem-graça, não é? Leves e frescas, essas receitas, inclusive, são uma boa pedida para os dias mais quentes. É claro que é preciso tomar alguns cuidados quando se ingere um alimento cru. Só ao atingir 74 graus, os alimentos estão livres de microrganismos patogênicos e deteriorantes que podem fazer mal ao corpo humano. Por isso, é essencial confiar na procedência dos ingredientes e escolher os locais de sua confiança. Fizemos uma lista de oito estabelecimentos em BH que apresentam pratos crus em seus cardápios. Os estilos variam: tem salada, steak tartare, cruudo, poke...

Ostras

OKINAKI

Toda quinta-feira é dia de ostra no Okinaki, em Lourdes. Os sócios Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado recebem os moluscos diretamente de Santa Catarina. "Acho que o grande segredo de ter um prato cru passa exatamente pelo frescor do ingrediente", diz Guilherme. As ostras são servidas in natura, acompanhadas apenas de limão (R\$ 20, com duas), ou ainda com uma água de tomate clarificada a frio e azeite de manjeriço (R\$ 23, com duas). Um diferencial, segundo Guilherme,

é servir sempre bem gelada. "A temperatura faz diferença", afirma. A casa, que aposta em comida de rua oriental – tanto japonesa quanto de outros países como Coreia, Vietnã e Taiwan – é um exemplo de que essa gastronomia vai além do sushi e sashimi. "Tentamos exatamente quebrar esse paradigma. Mas não tem como não dizer que o sushi foi o responsável em popularizar, introduzir para a grande massa um tipo de gastronomia que preza por alimentos crus", diz Guilherme.



Tartare de Wagyu

OSSO – MIND THE BONES

Carne crua, gema, alcaparras, pimenta, molho-inglês, cebola, pickles e cebolinha. Esses ingredientes formam o steak tartare. Sua origem, dizem alguns, vem dos tártaros, tribo bárbara que ocupava a Rússia e a Ásia Central. Outros dizem que a receita foi criada por Átila, o huno, e seus guerreiros no século V. O que ambas têm em comum é que a base do prato era carne de cavalo. Quando chegou à França, o tartare ganhou novos elementos, transformando-se na receita que encontramos pelo mundo. A carne de cavalo foi substituída pela bovina. O corte deve ser magro, livre de gorduras e nervos. No entanto, o mais importante é que seja fresca. No Oso – Mind The Bones, o steak tartare é feito com 170 gramas de coxão duro de wagyu. “Depois de bem limpa, a resfriamos e colocamos em um saco à vácuo para ficar bem retinha. Depois picamos na ponta de faca”, explica o chef Djalma Victor. Para completar, um molho feito com mostarda em grãos, ketchup da casa, maionese de urucum e queijo tulha (R\$ 45). “Ainda existe um preconceito sobre a carne crua, principalmente a de porco. Mas acho que com os padrões de qualidade de hoje está menor do que já foi um dia”, diz o chef.





Salmon shell

EL MAI

O El Mai, em Lourdes, é um restaurante dois em um. São, inclusive, duas cozinhas separadas, uma para preparar comida contemporânea (assinada pelo chef Felipe Rameh), enquanto a outra solta os pratos orientais. O sushibar é comandado pelo chef John Oliveira, com passagens por casas badaladas de São Paulo como Imakay e IT Sushi. No cardápio, existem mais de 50 opções de preparos crus. "Peixes e frutos do mar frescos com boa procedência são sempre uma boa opção quando se pensa em comida que não vai ao fogo", diz a sócia Carolina Caram.

Um dos mais pedidos da casa é o Salmon shell, sashimi de salmão servido na concha com molho do chef e um toque de pimenta jalapeño, finalizado com farofinha de tempura (R\$ 49, com 4 unidades). Para Carolina a mistura de texturas, o crocante com o macio, além dos sabores ácidos e cítricos em equilíbrio fazem toda a diferença, garantindo um sabor surpreendente. "Nosso molho é feito com shoyu de fermentação natural, com menos sódio. É importante também ressaltar a importância do corte do peixe e o frescor do ingrediente", completa.

Crudo di scamp all'arancia

D'ARTAGNAN

Eleita chef do ano pela Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023, Marise Rache está sempre trazendo em suas sugestões pratos que levam algum alimento cru para o seu D'Artagnan, em Lourdes. Vira e mexe aparecem um ceviche ou carne cruda, que em italiano significa cru, e é um pouco mais rústica que a versão francesa do tartare. Entre as entradas fixas, também está disponível o carpaccio. A última criação da chef é o Crudo di scamp all'arancia, lagostins marinados ao aroma de laranja (R\$ 68). “Os lagostins são cortados em pequenos pedaços e resfriados. Depois incorpora-se o molho. Gosto de servir com

torradas, que criam um maravilhoso contraste com a delicada textura da proteína”, explica Marise. O grande segredo do prato está, claro, no frescor dos ingredientes e na temperatura em que são servidos. “Devem ser servidos frios para que o sabor de acentue”, completa. Apesar de usar bastante acidez no preparo de seus pratos crus, o próximo passo é também investir na defumação, inclusive de frutos do mar. Além de encontrar o Crudo di scamp all'arancia no D'Artagnan, os clientes também podem experimentar a entrada no Lygia, bistrô comandando pelo filho de Marise, Gabriel Rache, no Belvedere.





Ceviche de banana-da-terra e salada de brotos

NÉCTAR DA SERRA

Há quase três décadas, o Néctar da Serra é conhecido por ser um reduto de comidas naturais, incluindo um amplo bufê com mais de 50 opções de pratos frios e quentes. Com duas unidades na cidade, no Mangabeiras e na Savassi, o estabelecimento também chama atenção pelos sucos, açais e sanduíches e iogurtes preparados na própria casa. Por ali, passam longe temperos industrializados. E para quem é vegetariano, há uma seleção de pratos em que os legumes e vegetais aparecem como protagonistas. Um desses preparos é o ceviche de banana-da-terra. A fruta é picada em pedaços bem pequenos e acrescida de vinagrete de cebola roxa, pimentões amarelo e vermelho e tomate. Depois, marinada em suco de limão e laranja e salsinha. “O segredo é misturar um pouco de gengibre à mistura”, diz a sócia Júnia Quick. Já

para quem prefere não passar pelo bufê há alguns pratos no cardápio, como a salada de mix de folhas, broto de alfafa, tomate cereja, muçarela de búfala, manjeriço, castanha-de-caju, manga em cubos regada ao molho pesto (R\$ 42, a pequena, e R\$ 48, a grande – acompanha uma limonada). “As vantagens de comer o alimento cru é que ele mantém todas as propriedades nutricionais, como vitaminas e sais minerais”, completa. O bufê funciona de segunda a sexta, de 11h30 às 15h (R\$ 109, o quilo) e sábados, domingos e feriados de 11h30 às 16h (R\$ 118). ▶

Poke

ULURU CAFÉ

Vem do Haváí essa receita, apesar de muitos ainda pensarem que é japonesa. O poke (leia-se pokê) tem como base peixe cru cortado em cubos, arroz ou massa de arroz, folhas e frutas e é servido em um bowl de plástico ou cerâmica. Virou uma sensação no Brasil em 2018 e continua fazendo a cabeça de muita gente. É uma refeição muito leve e que combina perfeitamente com o verão. No Uluru Café, que tem três unidades na capital – Lourdes, Vila da Serra e Funcionários – o poke que leva o nome da casa (R\$ 59,90) é preparado com mix de folhas, salmão cru, tomate cereja,

manga, pickles de cebola roxa, milho crocante, avocado e molho tarê. “No Brasil, costumam usar qualquer proteína como frango e camarão. Eu, particularmente, prefiro salmão e atum”, diz a sócia e chef Luíza Pimentel. O prato está no cardápio desde o 2020 e é muito pedido como uma opção de um jantar ou como substituto de uma salada por ter pouca gordura e carboidrato. “Os alimentos crus têm muita fibra e causam bastante saciedade”, diz Luíza. Além do poke, o Uluru oferta outras opções de comidas cruas como tartare, ceviche, guacamole, saladas, iogurte e saladas de frutas.





Carpaccio clássico

GERO

Para o chef Marcelo Pace, do restaurante Gero, localizado dentro do hotel Fasano, em Lourdes, os molhos são importantes em um preparo cru, mas não fundamentais. “O minimalismo na preparação de um carpaccio, na minha opinião, é muito válido”, diz. Realmente, para fazer um carpaccio é necessária a precisão de um samurai. A carne precisa ser cortada muito fininha! Marcelo diz que as melhores partes para preparar esse prato tradicional italiano são o lagarto e contra-filé. Reza a lenda que a receita surgiu por recomendação médica, já que a condessa

Amália Nani Mongenigo precisava ingerir carne crua para combater uma profunda anemia. Foi então que seu chef particular resolveu cortar a carne em fatias bem finas e servi-las acompanhadas de um molho à base de maionese, molho inglês, suco de limão, leite, sal e pimenta-do-reino. No Gero, os clientes podem optar pelo clássico (R\$ 72), fatias temperadas com sal, pimenta-do-reino e azeite extra virgem, acompanhadas de grana padano e rúcula; ou ainda o preparo que leva o nome da casa (R\$ 79), servido com tapenade de azeitonas e pinole. ▶

Crudo de surubim com leite de onça

BIROSCA

Da cozinha do Biroasca, chefiado por Bruna Martins, sempre saem preparos inusitados e cheios de personalidade. À frente do projeto Doce Pescaria, que tem como missão pesquisar e resgatar peixes de água doce para o uso na gastronomia belo-horizontina, Bruna tem se encantando pelas riquezas dos rios das Gerais. Um prato recém-chegado ao menu, o crudo de surubim com leite-de-onça (R\$ 46) é um deles. "Limparamos o surubim que chega inteiro no restaurante, pesando entre 20 e 30 quilos. Depois, filetamos e fazemos uma cura de sal. Ele fica curando durante um tempo, lavamos e armazenamos. Só fatiamos na hora de servir", diz Bruna. É servido com um caldo de limão, ervas, coentro e amendoim no fundo do prato e com gotas de coalhada preparada na casa, além de pequenas fatias de laranja tostadas por cima. "Acredito que tanto a comida japonesa quanto a andina abriram as portas para que o brasileiro se aproximasse do alimento cru. A cozinha Nikkei, que é a fusão de elementos japoneses e peruanos, se popularizou por aqui. Assim, no Brasil, estamos também criando uma cultura única que funde nossa comida popular com a asiática", afirma a chef.





Aroma Vibracional

Vitalidade

Promove vitalidade, motivação, autoestima e autoconfiança. Contém óleos com forte conexão com a Mãe Terra, que aterram (*grounding*) e estão ligados ao *chakra* básico.



- Alivia esgotamento físico e psíquico.
- Auxilia removendo o medo que impede de agir.
- Conecta-nos com nossa sabedoria interna.
- Útil para quem carrega sentimento de inferioridade e inadequação.
- Dá força para enxergar e remover a causa da baixa autoestima e angústia.





Os campeões

OS CAMPEÕES DO BOTECAR

O Mercado Distrital do Cruzeiro recebeu a Resenha Boteocar, festa que premiou os cinco melhores bares da 7ª edição do festival. O som do evento ficou a cargo da banda Jorge e O Samba e entre os pratos servidos, os convidados provaram mexido, macarrão na chapa, espetinho e porções de pastéis e fritas, tudo acompanhado de cerveja Petra, caçaça Decisão ou vinhos da Del Maipo. Quem levou o primeiro lugar foi o Peixinho da Ju, com o prato Porco Pescado, um filé de tilápia envolvido com fatia de bacon, empanado no tempurá de ervas e servido com geleia de goiaba com pimenta caiena. O segundo lugar ficou com o Armazém Me-deiros, seguido por Sô Pedro Boteco & Empório, Bar do Kote e Novo Barba. Fotos: Edy Fernandes.



Valentino Costa, Samuel Henrique Costa, Celina Fonseca da Costa e Juliana Costa



Alexandre Gonzaga, Geraldo Fraga, Ronildo Santos e Valdir Latorre



Andreza Castro e Gustavo de Paiva



Antonio Lúcio e Leopoldo Siqueira



Banda Jorge e O Samba



César Cabral e Camila Alves



Ana Luisa Leite e Amanda Gomes



Fernanda Rezende, Teresa Cristina Marques, Juliana Marques e Pedro Marques



Ágata Utsch e Henrique Souza Lima



Gabriel Guimarães, Laila Soares e Geordan Júnio



Hugo Leonardo e Talysa Donato



Milton Jacques, Eliane Lamounier, Ana Grego e Paulo Braz



Marcinho



Gabriel Guimarães e Bruna Guimarães



Livia Alves, Salu Michalick e Luana Michalick



Vinicius Oliveira, Luiza Ávila, Danilo Benevides e Sérgio Rodrigues



Leonardo Jorge, Luana Jorge, Malu Jorge e Glayce Lima

SOCIEDADE



Júnior Mariano, Izabela Pires e Jivago Vinícius



Renato Jeha, Rafael Jeha, Vitor Tristão e Pedro Cardoso



Rafela Thaís e Thaylla Lima



Paulo Braz, Ana Grego, Solange Rolla e Fred Couto



Priscila Quintiliano, Ronney Lacerda e Ivanoska Medeiros



Robson Teixeira e Jenifer Silva



Juliana Maranhão, Guilherme Neves, Adriana Birchal, Maria de Fátima Poggiali



Suzana Vieira de Oliveira, Valdez Maranhão e Fernanda Maranhão



Luciene Souza, Thiago Lopes e Liliane Souza



Priscila Sena e Andrea Faria



Janice Batista, Cristina Gomide e Fernanda Moura



Kelton Ribeiro, Fábio Reis e Marcilio Cruz



Mateus Martins, Fernando Oliveira e Daniel do Carmo



Renato Mourão



Mantenha sua equipe profissional saudável com a Contrei

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

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

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

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



CONTREI

INTELIGÊNCIA EM SAÚDE, SEGURANÇA E ERGONOMIA DO TRABALHO

Conheça todos os nossos serviços pelo site:

www.contrei.com
e fale com um de nossos consultores.



Luto do que já vivi

Outro dia meu marido me enviou pelo WhatsApp uma foto da nossa filha com uns 2 anos. Costumamos fazer isso. Às vezes o iPhone cria aqueles vídeos de recordações e compartilhamos para que o outro também possa sentir aquela saudade que é dolorida, mas ao mesmo tempo feliz.

E foi aí que comecei a pensar como esse sentimento é contraditório. Quando ele me mandou a tal foto, respondi: “O que sinto é tão estranho! É tipo um luto por uma pessoa que está viva!”. Ele se assustou e eu expliquei: “Morro de saudade dela, mesmo sabendo que está aqui do meu lado! Queria abraçar essa bebê, mas ela não existe mais com essa idade”. Não que eu não a queira agora ou que não goste dela com 5 anos. Eu amo! Na verdade, cada dia mais. Cada fase tem um novo encanto. Mas tenho saudade da bebezinha que ela era.

Sinto esse “luto” também ao ir a lugares do meu passado. Eu já era adulta quando visitei o colégio que estudei até os 12 anos (o saudoso Izabela Hendrix). Quando criança eu achava que lá era uma cidade, de tão enorme! Mas ao chegar lá depois de crescida fiquei surpresa ao notar que não era tão grande assim. Era o mesmo lugar, mas eu não era mais a mesma.

Algo parecido acontece também ao fazer uma receita. Minha avó paterna era uma exímia doceira e algumas vezes arriscamos a cozinhar as receitas que ela fazia, seguindo à risca as instruções e os ingredientes. Não adianta. O sabor nunca é igual ao da minha lembrança... E sei que isso é porque o doce está fora do contexto. O gosto dele tinha a adição do cheiro delicioso da cozinha da minha avó, das brincadeiras que fazíamos naquela casa sempre cheia, do carinho com o qual ela me deixava “rapar a panela” logo depois de cozinhar.

Por essa razão, fico até com medo de rever locais onde fui muito feliz. Por exemplo, em 2011 viajei com meu marido (que na época ainda era namorado) para o Chile. Foi uma viagem meio improvisada, a gente queria ir para algum lugar com neve, achamos uma promoção de passagens e menos de 10 dias depois desembarcamos em Santiago. Talvez por não termos tido tempo de planejar e, conseqüentemente, não termos criado expectativas, aquela viagem acabou sendo uma das melhores da minha vida! Os celulares ainda não tinham GPS como hoje, e resolvemos usar um mapa de papel (“como os Astecas e os Maias faziam”) para ir de carro até o sul do Chile. E exatamente por não termos programação, fomos parando, descobrindo cidades, brincando com as lhamas nos campos que ladeavam a estrada, experimentando restaurantes... Foi inesquecível. E por isso mesmo eu não tive coragem de voltar no Chile ainda desde então. Fico com receio de não ser tão perfeito e a nova memória manchar a perfeição da anterior.

Porque isso sempre acontece. Se vamos a um lugar, esperando ter os sentimentos da primeira vez, isso raramente ocorre. Pode até ser melhor, mas aquela sensação de novidade é difícil reviver.

Isso tudo me faz pensar que o ideal é testar uma nova receita. Ir a

“Minha avó paterna era uma exímia doceira e algumas vezes arriscamos a cozinhar as receitas que ela fazia, seguindo à risca as instruções e os ingredientes. Não adianta. O sabor nunca é igual ao da minha lembrança...”

um local diferente. Curtir cada idade da minha menininha. Que o importante é viver plenamente o presente, sem ficar triste pelo que já passou e não volta mais. Porque sei que, no futuro, também sentirei saudade pelo que estou vivendo exatamente agora. ■

Nem sempre uma nuvem acima da cidade é sinal de chuva.

Em um momento em que segurança e tecnologia andam cada vez mais unidas, contar com arquivos físicos e/ou de difícil acesso é uma atitude cada vez mais arriscada.

Sempre atenta a novas tendências e tecnologias, a EMIVE investe em um sistema de segurança que disponibiliza seu acesso aos registros em nuvem, de forma ágil e estável.

Este mesmo sistema, que segue vinculado ao projeto **BH + Segura**, possui características como: backup seguro, formato de recuperação de dados, redução de custos e até compartilhamento com as autoridades locais, em casos de ocorrências.

Afinal, tranquilidade de verdade é fazer uso da tecnologia **a seu favor**.

#VivaATranquilidade



emive.com.br

0800 004 2828

EMIVE
SEGURANÇA ELETRÔNICA



CENTRO MÉDICO BIOCOR REDE D'OR

Reconhecido pela sua excelência, o Biocor Instituto amplia o cuidado com você por meio do seu Centro Médico. Além de possuir um corpo clínico altamente qualificado e instalações modernas, a unidade atende aos principais convênios.

Especialidades Clínicas e Cirúrgicas

- Angiologia
- Arritmia e Eletrofisiologia
- Cardiologia
- Cardiopediatria
- Cir. Cabeça e Pescoço
- Cirurgia Geral
- Cir. Torácica
- Cir. Plástica
- Cirurgia Vascular
- Clínica Médica
- Coloproctologia
- Dermatologia
- Endocrinologia
- Endocrinologia Pediátrica
- Gastroenterologia
- Geriatria
- Ginecologia
- Hematologia
- Mastologia
- Nefrologia
- Neurologia
- Neurocirurgia
- Oftalmologia
- Ortopedia
- Reumatologia
- Otorrinolaringologia
- Urologia



biocor.com.br
(31) **3289-5040**
3003-3230

Horário de Funcionamento do Centro Médico:
7h às 19h, segunda a sexta-feira.

Alameda Oscar Niemeyer, 217 -
Bairro Vila da Serra Nova Lima - MG