

ENTREVISTA | PROCURADOR-GERAL DE JUSTIÇA DE MINAS GERAIS,
JARBAS SOARES JÚNIOR, FALA DAS MUDANÇAS NO MINISTÉRIO PÚBLICO

Ano XXII | Nº 268 | www.revistaencontro.com.br

encontro^{BH}

**MERCADO
IMOBILIÁRIO** |
NÚMERO DE
LANÇAMENTOS
EM BH E NOVA
LIMA CRESCEU
14% EM 2023

Clemente Jr.:
"O esporte me
ensinou a ter
humildade, bom
relacionamento
e ambição, para
buscar sempre
a vitória"

PAIXÃO POR VELOCIDADE

Ex-piloto, Clemente Faria Jr. assumiu a empresa da família há pouco mais de uma década, diversificou os negócios e aposta na expansão. Para 2024, prevê que a Bamaq irá faturar 4 bilhões de reais – 33% a mais que no ano passado





Pietro

RESIDENCE

4 Quartos
2 suítes e 2 semissuítes

São Pedro
500m do Pátio Savassi

(31) 4009-7000 | www.caparao.com.br

Lazer, excepcional
que recompensa sua jornada

CAPARÃO

**Brinde à vida e eternize
momentos com Del Maipo.**



**Del
Maipo**
Wines and Cheeses

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

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

Casa Donoso - onde a tradição encontra a excelência.

Situada no coração do Vale do Maule, uma das mais veneradas regiões vinícolas do Chile, **Casa Donoso** é uma vinícola que se destaca pela sua herança e qualidade inigualáveis. Cada garrafa é cuidadosamente elaborada para proporcionar uma experiência sensorial excepcional que agrade até os paladares mais refinados.



A IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES VENDE
EXCELENTE
CASA
NO CONDOMÍNIO
VALE DOS CRISTAIS

Aponte sua câmera e saiba
mais sobre este imóvel.



CASA COM MAIS DE 2.000 M² DE ÁREA CONSTRUÍDA
EM TERRENO DE 3.000 M² - MOBILIADA

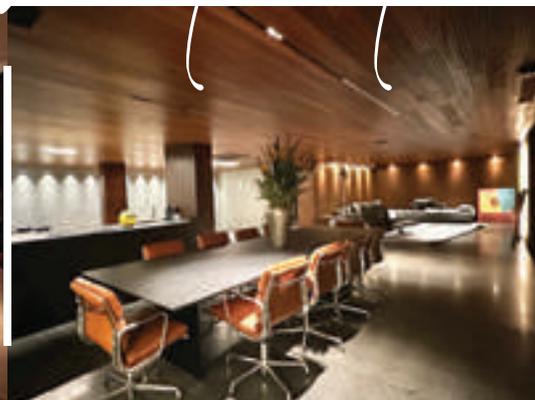
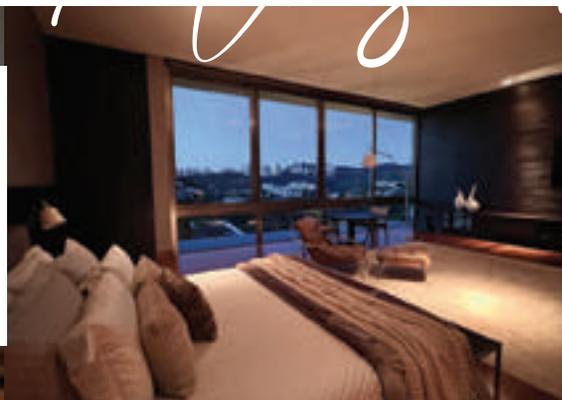
 @somansoes

 /SóMansõesImobiliária

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



exclusividade



LINDA VISTA PARA AS MONTANHAS E PARA A CIDADE

**FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009**

IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES



#JUNTOS
—— *para*
FLORESCER
sempre ——



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

**FLO
RES
CER**

18 ENTREVISTA

Conversamos com o procurador-geral de Justiça de Minas Gerais, Jarbas Soares Júnior, que está no último ano de seu mandato

30 CIDADE

Blocos de carnaval trouxeram mais de 30 mil turistas estrangeiros a Minas Gerais

34 MERCADO IMOBILIÁRIO

Número de lançamentos cresceu 14% em BH e Nova Lima em 2023

44 DEZ PERGUNTAS PARA

O infectologista Carlos Starling fala da epidemia de dengue

48 PERFIL

Conheça o novo vice-presidente do Galo, o empresário Márcio André de Brito

54 EDUCAÇÃO

Diretora da Escola Americana de Belo Horizonte, Catarina Song Chen, foi convidada pelo governo dos Estados Unidos para coordenar projeto mundial

62 PET

Os benefícios físicos e psicológicos que a convivência com animais traz

64 ARTES PLÁSTICAS

Portador de transtorno do espectro autista, Tetello desenvolveu sua aptidão pelo desenho e pela pintura



Alexandre Rezende/divulgação



Divulgação

66 VEÍCULOS

Californiana Tesla anuncia planos de produzir uma nova geração de carros elétricos de baixo custo

70 CAPA

Quem é Clemente de Faria Jr., CEO da Bamaq, que prevê faturar 4 bilhões de reais em 2024

84 GASTRÔ

Os diversos estilos de pizzas encontrados em BH: frita, com borda, vegana, americana...

94 SOCIEDADE

A animação do Carnaval dos Sonhos

Bárbara Sarmento/divulgação

COLUNAS

- 58 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO**
Bemisa investe em terras raras
- 60 CUIDADOS PET**
Espaços pet friendly: onde os peludinhos são vips!
- 78 NUTRIÇÃO**
Planejamento e metas
- 80 NA MESA**
Seu Bias parece até um palacete

ARTIGOS

- 16 DANIELA MARQUES ALMEIDA**
O protagonismo da tecnologia no mercado jurídico
- 28 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS**
A fusão Arezzo e Soma
- 42 JOSÉ EUSTÁQUIO MACHADO DE PAULA**
Uma homenagem mais do que justa
- 52 RICARDO KERTZMAN**
Até quando, BH?
- 56 LOUIS BURLAMAQUI**
Já agradeceu hoje?
- 82 RODRIGO A. FONSECA**
Champanhe - algumas curiosidades
- 98 PAULA PIMENTA**
Maquiagem social



FOTO CAPA: Grupo Bamaq/divulgação

DIRETOR-GERAL/EDITOR

André Lamounier

EDITORES COLABORADORESAlessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães**JORNALISTAS COLABORADORES**Carolina Daher
Daniela Costa Isabela de Oliveira
Laryssa Campos
Laura Couto
Marcelo Fraga
Rafaela Matias**EDITOR DE ARTE**

Roger Simões

EQUIPE DE ARTE

Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA

Solange Rabelo

GERENTE COMERCIAL

Laila Soares

**DEPARTAMENTO COMERCIAL
(COLABORADORES)**Agata Utsch
Andreza Braga
Myrta Lobato
Rigleia Carvalho**ASSISTENTE COMERCIAL**

Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO

André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO

Editora Encontro

IMPRESSÃO

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

Quando o consenso é a melhor saída

Em três décadas no Ministério Público, o procurador-geral de Justiça de Minas Gerais, Jarbas Soares Júnior, acompanhou as mudanças e as principais discussões da carreira ao longo dos últimos anos. Em entrevista a **Encontro**, concedida na sexta-feira seguinte ao carnaval, bem depois do que seria considerado final do expediente, ele lembrou o que se esperava dos promotores no final do século passado: que se limitassem a “propor ações”. Eram os tempos do “prendo e arrebento”, que nem sempre surtia o efeito desejado, apesar de receber muitos aplausos. “A sociedade está cansada de ações espetaculares”, acredita. Jarbas diz que começou a repensar seu modo de agir principalmente depois de ter trabalhado em Brasília, no Conselho Nacional do Ministério Público. Ele viu que a busca por consenso e por soluções pode ser mais benéfica, apesar de muitas vezes ser objeto de críticas.

Dois exemplos são o acordo com mineradoras para o descomissionamento de barragens a montante, no qual as empresas pagaram em torno de 450 milhões de reais de dano moral coletivo, e o acordo para a construção da Rodovia do Mineiro, alternativa que pode tirar até 1,5 mil caminhões por dia da BR-040. “É um amadurecimento institucional, que não pode ser confundido com leniência, mas com mais efetividade e mais profissionalismo nas ações.”

Mas a conversa com o procurador-geral não se limitou às mudanças de sua profissão. Ele falou sobre um dos assuntos que estão na “pauta do dia”: a “saidinha” de presos, como se convencionou chamar a saída temporária do sistema carcerário. Para ele, simplesmente acabar com a saidinha é um “discurso estéril”, mas é preciso uma ampla discussão sobre o benefício – depois de nossa conversa, o Senado aprovou o fim das saídas temporárias em feriados e datas comemorativas, como o Dia das Mães e o Natal. A medida ainda depende da aprovação na Câmara dos Deputados, o que não havia ocorrido até o fechamento desta edição. O texto mantém a possibilidade de saída para a realização de cursos. Jarbas acredita que tão importante quanto discutir as saídas temporárias é o Estado ter uma política para quando se der o cumprimento da pena. Se não tem, o ex-detento é colocado na rua e não sabe nem para onde ir, segundo o procurador-geral. “O Estado tem que ter uma política para a pessoa voltar a viver dignamente na sociedade e não ser cooptada novamente pelo crime.” Ele sabe do que fala. ■



Eu e a jornalista Daniela Costa em entrevista com Jarbas: uma conversa sobre assuntos que estão na “pauta do dia”

Pádua de Carvalho

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.

FALE COM A ENCONTRO

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

MINEIROS QUE SE DESTACARAM EM 2023 SÃO CAPA DA ENCONTRO

A capa da Encontro nº 267 trouxe os rostos de 11 mineiros que se destacaram em 2023 – além de uma homenagem especial. A tradicional edição “Mineiros do Ano” traz nomes diversos, desde a escritora que mais vendeu livros de ficção em 2023 ao youtuber mais assistido na internet.

Instagram/Maria Alice Coelho merece demais.
Guilhermina Abreu (@guilherminaabreu)

Instagram/Parabéns, Minas!
Cleonice Zicher (@cleozicher)

Instagram/Parabéns a todos! Sucesso sempre!
Liliane Olympus (@lilianeolympus)

Instagram/Maria Alice Coelho, parabéns pelo trabalho social que tem feito!
Valéria Cândida (@valericandida)

CONCEIÇÃO EVARISTO É ELEITA NOVA INTEGRANTE DA AML

A ficcionista e escritora mineira Conceição Evaristo é eleita para ocupar a cadeira nº 40 da Academia Mineira de Letras. A autora nasceu na antiga favela Pindura Saia, em Belo Horizonte. Entre suas obras estão “Poemas da Recordação e outros movimentos” e ‘Insubmissas lágrimas de mulheres’.

Instagram/Maravilhosa! Amo as poesias dela. Uma escritora que merece ter o talento reconhecido e aclamado
Úrsula Avner (@ursulaavner)

Instagram/Maravilhosa! Entidade brasileira em dignidade e cidadania ética e moralidade! Resgate da consciência humana viva!
Rugenia Pomi (@rugeniapomi)

FAZENDO MEU FILME, DE PAULA PIMENTA, ESTREIA

Sucesso nas livrarias, o filme “Fazendo meu filme” estreia após anos de muita expectativa dos fãs. A obra é baseada no livro homônimo da escritora mineira e cronista da Encontro, Paula Pimenta.

Instagram/O filme está incrível! Que venha Fazendo Meu Filme 2.
Maria Luíza Calazans (@_luizacalanzans)

Instagram/Eu shippei a Fani com a Vanessa no filme.
Rebecca Alex (@becca.alex.mach)

Esperando Fazendo Meu Filme 2!
Victoria Barreto (@vickkbarreto)

QUANDO COME SE LAMBUZA COMEMORA 10 ANOS DE CARNAVAL

O bloco realizou um desfile especial no carnaval de 2024. Neste ano, o cortejo homenageou artistas mulheres brasileiras pela Avenida Afonso Pena.

Instagram/O melhor.
Ana Paula (@anapaulah862)

Instagram/Orgulho infinito de fazer parte!
Sheyla Santos (@sheylinhaasantoss)

Instagram/Melhor Bloco de BH, com a melhor bateria. Orgulho em fazer parte desta história.
Rogéria Marques (@rogeriafernandesmarques)

QUAIS SÃO OS SEGREDOS DOS PETS QUE FAZEM SUCESSOS NAS REDES SOCIAIS

Eles inspiram e encantam com tanta fofura. Muitos pets influencers têm milhares de seguidores e precisam dedicar muito tempo para produzir conteúdo. Os tutores, claro, cuidam de tudo em um trabalho que exige doação.

Instagram/Chanelzinha, você é um encanto de tão linda.
Eliane Crestani (@elianecrestani)

Instagram/Sucesso demais.
Mariana Azevedo (@mariana_azevedo)

Instagram/Divas.
Vitor (@vitorstv)

Instagram/Eu amo a Chanel.
Shayene Fernandes (@shay.kf)

NICOLAU BAR DA ESQUINA MUDA PARA O BELVEDERE

Depois de seis anos localizado no bairro Santa Tereza, o Nicolau Bar da Esquina, do chef Léo Paixão, mudou para o Belvedere. Vários fatores influenciaram a mudança, como o boom de negócios no pós-pandemia e a insegurança no antigo endereço.

Instagram/Desejo sucesso sempre para todos que têm a coragem de empreender nessa cidade!
Viviane Bastos (@vivianebastos)

Instagram/Ótima notícia! Agora sim volto a frequentar. A última vez que estive lá me senti extremamente insegura e desconfortável com o entorno.
Eliana Surerus (@eliana_surerus)

Instagram/Ótima notícia!
Cláudia Tanure (@claudiatanure)

Instagram/Muito acertada essa escolha. Já que os vizinhos reclamaram do excesso de bom gosto, mude-se para onde saberão valorizar.
Carlos Nonato (@carlosnonato)

Instagram/Que pena.
Renata Virgínia (@renatavirginia)



Instagram/reprodução
Após o desfile da escola de samba do Rio de Janeiro, Portela, o livro da autora mineira Ana Maria Gonçalves “Um defeito de cor” esgotou em alguns sites. A obra apareceu, ainda, como uma das mais vendidas.

Instagram/Livro maravilhoso!
Thais Aze (@thais_aze)

Instagram/Maravilhoso! Esse livro é uma aula de história! Chorei e pesquisei muito. Sensacional!
Renata Daniele Araújo (@renatadanielearaujo)

Instagram/Vale a pena ler cada uma das quase mil páginas.
Deize Cardoso (@deizecardoso)

Instagram/Um belo romance histórico. Fascinante.
Cristiana Gomes (@cristianagomesp_)

CORREÇÃO: por um erro de produção, o texto do artigo de Ricardo Kertzman da edição 267 (“O troco vem a cavalo”) saiu trocado. Acesse no site da revista Encontro a versão correta, no link <http://bit.ly/ricardokertzman>

Facebook /revistaencontro

Instagram 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



VANTAGEM PARA A SUA LOGÍSTICA.

DISPONÍVEL NA FROTA

**FIAT
SCUDO**
CARGA E PASSAGEIROS



ALUGUEL
DIÁRIO



PLANOS
MENSAIS



CARRO POR
ASSINATURA



GESTÃO
DE FROTAS

FALE CONOSCO

 (37) 9 8424 0127

 (37) 3249 3700

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

 Avenida Tereza Cristina, 1685
Calafate, Belo Horizonte - MG

WWW.MMALUGUELDECARROS.COM.BR

M/M

Aluguel de carros



DANIELA MARQUES ALMEIDA*

O protagonismo da tecnologia no mercado jurídico

Nos últimos anos, a atividade jurídica passou por uma transformação sem precedentes, impulsionada pela tecnologia. A ascensão de ferramentas digitais, inteligência artificial e automação está revolucionando cada aspecto do campo jurídico, desde a pesquisa e análise de casos até a prestação de serviços legais. Essa revolução está redefinindo não apenas a maneira como os profissionais do direito operam, mas também está moldando as expectativas dos clientes e a própria natureza da justiça e do acesso à lei.

A instituição da Política de Gestão da Inovação no âmbito do Poder Judiciário pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ) foi uma importante medida institucional para fomentar novas ideias e projetos na busca de soluções que possam melhorar a prestação jurisdicional, e também trouxe visibilidade aos projetos desenvolvidos em âmbito estadual pelos tribunais do país. No cotidiano dos escritórios de advocacia e dos departamentos jurídicos a situação não é diferente. Para atender as expectativas das empresas, é cada vez mais premente a necessidade de soluções de automação, mapeamento de processos e, claro, de inteligência artificial, que consigam reunir os dados jurídicos para subsidiar as decisões estratégicas no dia a dia do advogado.

Ferramentas de gerenciamento de casos baseadas na nuvem permitem a colaboração mais eficaz entre membros da equipe, facilitando o compartilhamento de informações e o acompanhamento do progresso dos casos em tempo real. Além disso, softwares de automação podem simplificar tarefas repetitivas e demoradas, como a revisão de documentos legais, permitindo que os profissionais do direito se concentrem em questões estratégicas e de maior valor agregado. A análise de dados (jurimetria) também desempenha um papel crucial, fornecendo insights sobre padrões e tendências que passam a direcionar a atuação do advogado como parceiro do negócio.

O capítulo mais interessante dessa revolução está apenas começando. A inteligência artificial generativa está emergindo como uma ferramenta promissora na atividade jurídica, viabilizando a análise de vastas quantidades de dados legais e produção de conteúdo altamente personalizado e relevante, adaptado às necessidades específicas de cada caso.

É indiscutível que a atividade do advogado está se transformando e o mercado de trabalho também. Por isso, precisamos nos qualificar como agentes ativos dessa transformação, entendendo como a tecnologia funciona, suas possibilidades e riscos. Isso evitará que sejamos manipulados pelo sensacionalismo que envolve o tema, como acontece historicamente em todos os momentos de disrupção, e também pela própria tecnologia, já que ela é o meio, mas não o fim por si só.

A medida que avançamos para um futuro no qual a automação e a inteligência artificial têm papéis cada vez mais relevantes na administração da justiça, é essencial manter um equilíbrio entre a eficiência e a equidade. Afinal, a justiça deve ser tanto eficaz na resolução de disputas quanto justa

“A inteligência artificial generativa está emergindo como uma ferramenta promissora na atividade jurídica, viabilizando a análise de vastas quantidades de dados legais e produção de conteúdo altamente personalizado e relevante, adaptado às necessidades específicas de cada caso”

em sua aplicação. Portanto, o desafio é claro: adotar as inovações tecnológicas com responsabilidade e assegurar que o Judiciário continue a cumprir seu papel central de proteger os direitos e garantir a justiça para todos. É com esse equilíbrio e com uma visão cuidadosa do uso da tecnologia que podemos alcançar uma justiça verdadeiramente moderna e acessível para todos os cidadãos. ■

(*) Daniela Marques Almeida é sócia e CEO do escritório Ferreira e Chagas Advogados, especialista em Direito Processual pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais e com MBA em Gestão de Negócios Jurídicos pela Faculdade Milton Campos. Conselheira Federal pela OAB/MG, membro consultor da Coordenação de Inovação e Tecnologia e presidente da Comissão Especial de Direito Privado e Novas Tecnologias do Conselho Federal da OAB

ADEUS À CATARATA

Oftalmologista Denise Pardini Marinho, diretora técnica e executiva do Hospital de Olhos Rui Marinho, explica como a cirurgia de catarata restaura a visão e a qualidade de vida

Imagine um mundo onde as cores se diluem, as formas se distorcem e a luz se torna um incômodo. Essa é a realidade de milhões de pessoas que sofrem de catarata, uma doença que rouba a nitidez da visão e impacta diretamente na qualidade de vida. A oftalmologista Denise Pardini Marinho, especialista em retina e catarata e diretora técnica e executiva do Hospital de Olhos Rui Marinho (HORM), explica que a condição é provocada pela perda de transparência do cristalino e, geralmente, começa a se manifestar, em algum grau, a partir dos 60 anos.

“O cristalino é a lente natural do olho, localizado atrás da pupila. Os raios de luz passam através do cristalino para atingir a retina, onde as imagens são formadas”, diz a especialista. À medida que as pessoas envelhecem, o cristalino torna-se cada vez mais opaco. “Se essa lente se torna menos transparente e obstrui a passagem da luz, o paciente sofre uma perda progressiva da visão.”

Para a médica, todos os sexagenários já apresentam algum grau do problema e é importante procurar a ajuda de um oftalmologista para avaliar o melhor momento para a realização da cirurgia. Alguns sinais também podem indicar o estágio inicial da doença, como visão turva e às vezes dupla, fotofobia (sensibilidade à luz), dificuldade de dirigir à noite, dificuldade para ler e maior necessidade de troca dos óculos de grau. “Todos esses são indicadores de que é preciso operar a catarata”, afirma Denise, ressaltando ainda que os sintomas diminuem a qualidade de vida enquanto não forem tratados.

Quando o médico detecta a necessidade cirúrgica, inicia-se o processo de realização de exames para identificar a melhor lente intraocular a ser escolhida naquele caso, bem como os critérios a serem adotados no procedimento. Para facilitar o processo, o HORM oferece todos os exames dentro das próprias unidades, além de ter acesso às melhores lentes intraoculares disponíveis no mundo. “Essa escolha deve ser feita de forma criteriosa pelo médico e pelo paciente, já que a lente permanecerá no olho por toda a vida.”

Além do reestabelecimento da visão de qualidade, a cirurgia pode promover a correção dos erros refracionais, entre eles a miopia, hipermetropia e astigmatismo. “Podemos ir além, com as lentes mais modernas, e oferecer ao paciente a correção das visões de perto, intermediário e à distância, com as chamadas lentes tri-focais, tornando assim o paciente independente dos óculos, como um adulto jovem”, explica a especialista. Também há opções quando o paciente não pode receber esse tipo de lente por



Divulgação

A oftalmologista Denise Pardini Marinho, especialista em retina e catarata: condição é provocada pela perda de transparência do cristalino e, geralmente, começa a se manifestar em algum grau a partir dos 60 anos

limitações anatômicas, o que acontece em uma minoria dos casos. “Podemos implantar lentes que promovam a correção da visão de meia até longa distância, que são chamadas correções com foco estendido”, diz Denise. “Essas lentes são uma excelente opção e promovem uma menor dependência dos óculos.”

A cirurgia de catarata é rápida, se comparada a outros procedimentos, e tem duração média de 15 minutos. A cirurgia pode ser realizada com a técnica tradicional, com o uso de bisturi, ou à laser, sendo todas essas opções oferecidas no HORM. Após a intervenção, a recuperação também é rápida. “Em sete dias já podemos avaliar a indicação da cirurgia do outro olho. Após a conclusão do seu tratamento ocular o paciente pode ser acompanhado apenas anualmente para um check-up ocular como todas as pessoas devem fazer de rotina”, conclui Denise.

www.hospitalruimarinho.com.br

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

Tel.: (31) 3273-3737

@ruimarinho

/hospitalruimarinho/

@ruimarinho

“Saímos de uma zona de conforto para a de construção de soluções”

O procurador-geral de Minas Gerais discute as vantagens e os riscos do uso da tecnologia na Justiça, diz o que pensa sobre as “saidinhas” de presos e prega a importância da conciliação

➤ ALESSANDRO DUARTE E DANIELA COSTA

Em sua quarta passagem pela Procuradoria-Geral de Justiça do Estado de Minas Gerais, Jarbas Soares Júnior aponta uma mudança significativa no Ministério Público desde que ingressou na carreira, no início da década de 1990. Segundo ele, no final do século passado os promotores se limitavam a “propor ações”. “Ia no juizado, pegava uma liminar, resolvia, perdia no mérito, recorria... E a sociedade está cansada de ações espetaculares”, diz. Quando trabalhou em Brasília, no Conselho Nacional do Ministério Público, viu que havia um caminho mais inteligente a percorrer: a busca de soluções. Para ele, nem sempre o “prendo e arrebento”, apesar de muitas vezes satisfazer os anseios da sociedade, tem o resultado mais benéfico. Ele cita o acordo com mineradoras para o descomissionamento de barragens a montante. O Ministério Público foi criticado por fazer acordo com empresas que não conseguiram cumprir o prazo estipulado pela lei Mar de Lama, aprovada depois da tragédia de Mariana. Foram firmados novos prazos, mas as mineradoras pagaram em torno de 450 milhões de reais de dano moral coletivo. “É um amadurecimento institucional, que não pode ser confundido com leniência, mas com mais efetividade e mais profissionalismo nas ações.”

Nesta entrevista a Encontro, concedida em uma sexta-feira à noite, depois de um dia cheio de compromissos, ele fala também dos benefícios e riscos da tecnologia – com especial atenção às eleições do segundo semestre –; das ameaças recebidas por promotores; e da possibilidade de a Rodovia do Minério, que tiraria 1,5 mil carretas por dia da BR-040, sair do papel. Sobre o que pretende fazer quando o mandato acabar, ele diz que ainda não se decidiu. Só descarta ingressar na política (apesar dos burburinhos em contrário). “Não tenho voto”, diz.

QUEM É

JARBAS SOARES JÚNIOR, 59 ANOS

ORIGEM

Montes Claros (MG)

FORMAÇÃO

Formado em Direito pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUC-MG)

CARREIRA

Ingressou no Ministério Público em 1990 e foi promovido ao cargo de procurador de Justiça em 2001. Foi coordenador do Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça de Defesa do Meio Ambiente, do Patrimônio Histórico e Cultural e de Habitação e Urbanismo (CAO-MA). Exerceu as funções de conselheiro do Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP) nos biênios 2011/2013 e 2013/2015 e foi Presidente da Comissão de Direitos Fundamentais do Conselho Nacional do Ministério Público até agosto de 2015. Eleito para o cargo de Procurador-Geral de Justiça de Minas Gerais nos biênios 2005/2006, 2007/2008, 2021/2022 e 2022/2023.

REVISTA ENCONTRO - O Ministério Público de Minas Gerais recebeu dois prêmios nacionais de inovação no final de 2023. O senhor, inclusive, recebeu um prêmio de liderança exponencial. O que faz Minas ser reconhecida nessa área, na sua opinião?

JARBAS SOARES JÚNIOR - Quando eu assumi a procuradoria, em dezembro de 2020, nós éramos o 26º Ministério



Público em avanço tecnológico. Na época, eu brincava que pior que isso, só o Ibis (clube pernambucano que ficou famoso por ser considerado o “pior do mundo”). Então, resolvi investir nisso. A primeira providência foi colocar nessa área um procurador de Justiça que tinha afinidade com as questões tecnológicas. Foi um passo importante para que pudéssemos fazer a reforma necessária, porque hoje a Justiça está toda indo para o campo tecnológico, está praticamente toda virtual. O caminho é esse e nós precisávamos tirar a diferença. Então, começamos a fazer esses investimentos e demos um salto enorme. Hoje, vários projetos nossos são copiados e outros são levados até para ambientes fora do Brasil, para grandes feiras, para serem apresentados para outras instituições, como é o caso da promotoria online. Sabemos que muito ainda precisa ser feito, mas já avançamos. Não estamos mais atrás de ninguém.

E quais os riscos do ambiente virtual, que está cada vez mais tomando conta da Justiça?

O principal é o estresse que está gerando na classe. Antes, o promotor, o juiz ou o desembargador abria o processo e ia para a folha tal, onde estava o depoimento tal. Agora, para saber o que a pessoa falou em depoimento, tem de assistir de novo à audiência, para captar aquele ponto. Hoje mesmo estive aqui um representante da Google. Eles terão um programa, que será lançado em breve, no qual você já pode ir, como era antes, diretamente na parte do depoimento que te interessa, para fazer a prova no processo. Estamos sempre buscando tecnologias novas.

O senhor falou sobre as vantagens da tecnologia, mas há, também, os perigos da tecnologia. Este é um ano de eleição e uma das preocupações é com o uso da inteligência artificial na produção, por exemplo, de vídeos fakes. Como o Ministério Público está se preparando para essa possibilidade?

A Justiça Eleitoral como um todo está se preparando, estudando, por exemplo, o que já aconteceu em outros países, que tiveram eleições recentemente. Vídeos fakes, com a imagem da pessoa, como se ela estivesse falando, são cada vez mais



“O que nos preocupa é a inteligência artificial, a máquina, substituir o homem e as decisões serem robotizadas”

reais. E isso pode ter um efeito enorme no eleitorado. Sabemos também que, na véspera da eleição, muitas vezes nem dá tempo de contrapor. Então, há duas formas de combater o mau uso da inteligência artificial: uma é, ao detectar, impedir; a segunda é ter uma fiscalização como há na propaganda eleitoral. Mas há a questão de o ambiente virtual ser muito rápido, muito ligeiro. É fundamental que a Justiça Eleitoral deixe claro que, se aquela fake news, aquele informativo, tiver potencialidade de mudar o resultado da eleição, os julgamentos serão rápidos para punir os responsáveis, inclusive com a possibilidade de cassar candidaturas por abuso dos meios de comunicação. Muitas vezes as informações circulam tão rápido que você não consegue impedir que cheguem a um número grande de

eleitores. Punir depois é uma obrigação e eu entendo que a Justiça Eleitoral tem de ser muito firme, para não deixar que isso se alastre.

Os avanços tecnológicos podem fazer com que os processos percam sua “humanização”?

As audiências virtuais já existem, já estão funcionando. Você tem eventos híbridos, em que a pessoa pode participar presencialmente ou virtualmente de uma audiência ou de uma sessão de julgamento e isso tem facilitado muitas coisas. Agora, o que nos preocupa é a inteligência artificial, a máquina, substituir o homem e as decisões serem robotizadas. A humanização é muito importante porque, pela minha experiência, sobretudo porque fui promotor de meio ambiente, uma coisa é você ler, até assistir, outra coisa é você estar lá pessoalmente. Penso que no futuro os fóruns, os tribunais, vão diminuir de tamanho. Terão muitas salas de videoconferência e menos salas de audiência. Para pegar o depoimento de uma pessoa que tem que dizer a verdade, por exemplo, eu acho muito difícil isso ser feito num ambiente virtual. Ela pode estar com um revólver na cabeça. O que eu imagino que acontecerá no futuro: a pessoa estará presencialmente no fórum ou na promotoria e o juiz e o promotor não estarão necessariamente lá.

O senhor vem lembrando do assassinato do promotor Chico Lins, ocorrido há 22 anos, e tem dito que os promotores continuam a receber muitas ameaças. O que vem sendo feito para que episódios como esse não se repitam?

A morte do promotor Francisco Lins do Rego, um doce de pessoa, abalou muito a nossa instituição e trouxe um alerta para o Ministério Público brasileiro: “nós não podemos continuar sendo os mesmos”. Estamos lidando com organizações criminosas. Tivemos que sair para um novo tipo de atuação, um combate ao próprio crime organizado e um sistema de segurança para os membros do Ministério Público. Hoje, todo Ministério Público tem um gabinete de segurança institucional, além dos GAECOs (Grupos de Atuação Especial de Combate ao Crime ▶

DAQUI PRA FRENTE, NOSSAS HISTÓRIAS VÃO CAMINHAR JUNTAS. PARABÉNS, NOVA LIMA.

O Mater Dei está chegando com excelência em saúde para fazer parte da história de Nova Lima.



Envie seu
currículo
e venha para
o nosso time.

materdei.com.br



 **MaterDei** Rede
de Saúde
Tudo pra você ficar bem.

Organizado). Nós temos hoje uma cultura bastante diferente, tanto na área administrativa de proteção aos nossos colegas, quanto no combate ao crime organizado, o que é feito implacavelmente. Toda semana tem uma operação do Ministério Público no estado contra o crime organizado.

Quando da morte do sargento Roger Dias da Cunha, que foi baleado em uma perseguição policial em janeiro, por uma pessoa que gozava da “saidinha”, como se convencionou chamar a saída temporária do sistema carcerário, o senhor publicou nas redes sociais que seriam necessárias revisões nos critérios de ressocialização. O que, na sua opinião, precisaria ser revisto?

De primeira, eu acho que têm de ser ouvidos muitos especialistas. Além dos nossos membros do Ministério Público que trabalham na execução penal, os próprios juizes e os estudiosos do assunto, no parlamento, para rever. Eu acho que nós precisamos ter critérios mais claros, porque não pode uma pessoa que teve uma “saidinha” e não voltou para o presídio no momento correto, não ser presa no mesmo dia, pelo menos no dia seguinte que ele saiu e não voltou. A Justiça tem que monitorar isso melhor. Nunca fui contra a ressocialização dos condenados, ao contrário, é necessário que isto seja feito, porque as pessoas têm que voltar aos poucos para a vida. Dizer simplesmente que tem de acabar com a “saidinha” é um discurso estéril. Nós não somos, no Ministério Público, contra as saídas temporárias, mas é importante um estudo para saber se aquela determinada pessoa pode realmente sair. No caso específico do criminoso que matou o sargento, o Ministério Público deu parecer contra a saída, mas a juíza liberou. Eu acho, então, que ela tinha a obrigação, de, ao terminar o prazo, mandar recolher. E não fez isso. Outra questão é que o Estado precisa ter uma política para a pessoa quando se der o cumprimento da pena. Se não tem, ele é colocado na rua e não sabe nem para onde ir. O Estado tem que ter uma política para a pessoa voltar a viver dignamente na sociedade e não ser cooptado novamente pelo crime.



“Nós não somos, no Ministério Público, contra as saídas temporárias, mas é importante um estudo para saber se aquela determinada pessoa pode realmente sair”

O Ministério Público vem destinando recursos para obras de melhoria ou restauração de equipamentos públicos, como no caso do Palácio da Liberdade. De onde vem esse dinheiro?

O Ministério Público é pago para cumprir a missão de defender a sociedade e também de buscar o ressarcimento de fatos ilícitos praticados contra essa própria sociedade. Muitas vezes, as sentenças ou os acordos que são feitos em relação a determinado fato geram um recurso que é recuperado e, pela lei, o Ministério Público teria que destinar o

recurso para reparação de bens lesados. Mais ou menos, a lei diz: se o bem não tiver condições de ser recuperado, o recurso pode ser destinado para outro bem com a mesma finalidade. Esses recursos não são do Ministério Público, mas públicos. Muitos recursos são oriundos de ações no campo econômico-tributário. Só da área econômico-tributária e do meio ambiente, o Ministério Público, com seus parceiros, conseguiu recuperar 4,7 bilhões de reais. Um acordo muito interessante e que foi mal compreendido, foi o que fizemos com as empresas que tinham barragens a montante. A lei Mar de Lama, aprovada depois do crime de Mariana, previa o prazo de 25 de janeiro de 2022 para descomissionamento das barragens, a descaracterização dessas barragens. Algumas empresas cumpriram, outras não. Nós tínhamos dois caminhos: o “prendo e arrebroto”, que é embargar, prender diretor, afastar diretor, bloquear recursos, que pode gerar o problema daquele empreendimento ficar meio que abandonado e gerar um risco maior para a população. A segunda alternativa seria o prorrogamento de prazos, ou então anistia. Nós também não concordamos. E a data estava chegando. Nós buscamos uma solução alternativa: não teria uma anistia, nem um prorrogamento de prazos impunemente. As empresas que não tinham ainda feito descomissionamento, fizeram um acordo conosco, com prazos muito rígidos daqui para frente, com acompanhamento de auditorias e do Estado. Mas elas foram obrigadas a pagar um dano moral coletivo por não ter cumprido a lei, que deu em torno de 450 milhões de reais. Esses recursos estão sendo utilizados hoje dentro dessas áreas que estavam afetadas. De lá para cá, algumas empresas já conseguiram descomissionar e outras estão no processo. O Ministério Público hoje monitora essas barragens por meio de um sistema que foi cedido para nós pelo governo da Grã Bretanha. Felizmente, até agora não aconteceu nada e as empresas estão cumprindo os prazos. Às vezes, a decisão de tomar uma ação mais rigorosa não vai trazer o resultado desejado. Alguns criticam nossa atitude, mas temos consciência que fizemos o melhor para o Estado. ▶

8 DE MARÇO
DIA INTERNACIONAL DA MULHER

EQUIDADE DE GÊNERO: UM PILAR PARA UMA SOCIEDADE DEMOCRÁTICA

AVANÇAR NO DIREITO DAS
MULHERES E FORTALECER
A REPRESENTATIVIDADE
FEMININA SÃO OS NOSSOS
COMPROMISSOS POR UM
MUNDO MAIS JUSTO.

OABMG.ORG.BR

@OABMGOFICIAL



MINAS GERAIS

INOVAR,
INCLUIR E
AVANÇAR



O Ministério Público também intermedeia alguns acordos. Um deles, que está sendo muito comentado, é em relação à Rodovia do Minério, que pretende tirar 1,5 mil caminhões por dia da BR-040. Quais as chances dessa rodovia sair realmente do papel?

Na BR-040 morrem cerca de 100 pessoas por ano. Em três anos, dá mais do que a tragédia ocorrida em Brumadinho, a maior tragédia humana que nós tivemos. Chegamos à conclusão que é praticamente impossível você buscar uma alternativa judicial, porque teria que descer ação contra vários empreendimentos ao mesmo tempo, contra várias pessoas jurídicas, de direito público e direito privado ao mesmo tempo. E tudo teria que ser julgado rapidamente, ao mesmo tempo. Isso é praticamente impossível. A oportunidade é sentarmos todos à mesa para trabalharmos em uma solução.

Quem seriam esses todos?

A União Federal, representada pela Agência Nacional de Transporte Terrestre; o governo do estado; o governo dos municípios da região, como Ouro Preto, Itabirito, Conselheiro Lafaiete, Belo Vale e Congonhas; o Ministério Público; e as empresas. Se tirarmos 1,5 mil caminhões diários, lá volta a ser uma rodovia normal. Não adianta fazer uma reforma hoje e seis meses depois estarmos com todos os problemas de volta. Temos de resolver os problemas. Isso vai acontecer? Não posso dizer. Tem chance de acontecer? Tem. Marcamos uma próxima reunião para alinhamento do poder público e, se der certo, nós vamos alinhar o que a gente vai propor para as empresas. Se todo mundo contribuir, nós temos condições de resolver um problema gravíssimo, seríssimo. A solução não está tão difícil de fazer, desde que todos contribuam.

É seu último ano como procurador-geral. O que pretende fazer quando o mandato chegar ao fim, em dezembro?

Ainda não decidi. Eu tenho a opção de continuar na minha instituição, já que estou aqui concursado há mais de 30 anos. Também posso me aposentar. Vamos ver o que o destino reserva.



“ Nós somos orientados a vida inteira para dizer assim: ‘nós não somos inimigos do réu, nós somos inimigos do que o réu fez’. Só que, com a classe política e com o empresariado, a gente está sendo inimigo do que o empresário fez de errado e dele também”

Quais são, na sua opinião, as principais acertadas desta gestão?

Quando eu entrei no Ministério Público, o que sabíamos fazer era propor ação. Ia no juizado, pegava uma liminar, resolvía, perdia no método, recorria... E

a sociedade, na verdade, está cansada de ações espetaculares. Então, o que a gente precisava era que o Ministério Público tivesse uma consciência maior do seu papel. Eu não tinha perspectiva de voltar a ser procurador-geral. Mas eu vi, principalmente quando fui para Brasília, para o Conselho Nacional do Ministério Público, que nós estávamos em um caminho errado, principalmente em comparação a Ministérios Públicos de fora do Brasil. Vi que tínhamos um caminho mais inteligente a percorrer. Saímos de uma zona de conflitos, às vezes desnecessários, para a zona de construção de soluções. Também estavam demonizando muito o empresariado e a política. Todo lugar tem gente ruim e gente boa. Estamos tentando deixar assim, como referência, que a presunção tem que ser outra. Lógico que o promotor de Justiça, ele trata tudo com desconfiança, é da natureza, mas a presunção inicial tem que ser de que as coisas são legítimas. Tendo indícios de que não, tratar como não, e separar o problema da solução. O que eu digo: se tem um crime, vamos combater o crime. Mas se tem solução para aquele problema, vamos resolver o problema. Nós somos orientados a vida inteira para dizer assim: “nós não somos inimigos do réu, nós somos inimigos do que o réu fez”. Só que, com a classe política e com o empresariado, a gente está sendo inimigo do que o empresário fez de errado e dele também. Ao mesmo tempo, nós precisamos de uma maior aproximação com a sociedade. Isso não é fácil, porque nem sempre conseguimos identificar qual é o interesse da sociedade. E o membro do Ministério Público tem uma procuração para falar em nome da sociedade. A Constituição nos dá essa procuração. Nesse período passamos a ouvir mais a sociedade. É um amadurecimento institucional, que não pode ser confundido com leniência, mas com mais efetividade e mais profissionalismo nas ações.

O senhor tem aspirações políticas?

Tenho nada. Não tenho voto. No máximo, teria os 905 votos que garantiram a minha eleição para procurador-geral. Mas são só esses e o da minha mãe. Acho que nem o da minha mulher. ■



CHIKUNGUNYA
+700%

DENGUE
+430%

ZIKA
+260%

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



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

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



COWORKING GRATUITO PARA A ADVOCACIA MINEIRA

Caixa de Assistência dos Advogados da OAB-MG oferece 32 unidades do programa Escritório Compartilhado em todo o estado

As advogadas e os advogados de Minas Gerais têm à disposição um espaço completo para atender clientes e realizar reuniões e audiências de forma gratuita. A iniciativa da Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais (CAAMG), denominada Escritório Compartilhado, oferece aos profissionais inscritos na OAB-MG estrutura completa e moderna.

São salas privativas com computadores de última geração, internet wi-fi em alta velocidade, impressoras, escâneres, banheiros e funcionários da CAA à disposição para auxiliar e orientar a advocacia, com conforto e segurança. O Escritório Compartilhado possui serviços similares aos coworkings e atende – principalmente – os advogados que trabalham em casa.

O advogado trabalhista Victor Silveira Sturmer Schneider tem 36 anos e desde setembro de 2023 utiliza o espaço localizado na Avenida Afonso Pena, em frente ao Tribunal de Justiça na capital mineira. "Pelo menos uma vez por semana faço audiências e atendo clientes no Escritório Compartilhado. O espaço é muito bom, organizado e a equipe está sempre disposta a ajudar. A estrutura das salas também é excelente", aponta.

O Escritório Compartilhado está em 26 subseções (cidades), em todos os cantos de Minas. Em BH, são quatro



Foto: Leandro Alves

O presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun, amplia projeto que oferece coworking gratuito para a advocacia em todos cantos de Minas

espaços: três na região Centro-Sul e um em Venda Nova, com objetivo de descentralizar os serviços oferecidos pela instituição. O presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun, destaca que o programa é fundamental para a advocacia, principalmente àqueles que não dispõem de estrutura física. "A iniciativa possibilita que os profissionais desenvolvam as atividades sem se preocupar com os altos custos

de manter um escritório: internet, mobiliário, aluguel, telefonia entre outros", analisa Gustavo Chalfun.

O agendamento é rápido e fácil. O profissional que deseja reservar espaço em uma das 32 unidades do Escritório Compartilhado deve acessar o site agenda.caamg.com.br e fazer login para acessar a agenda. Caso ainda não tenha cadastro é preciso clicar em "Crie uma conta".



O advogado Victor Silveira Schneider utiliza Escritório Compartilhado em BH

UNIDADES DO ESCRITÓRIO COMPARTILHADO

Araxá
Barbacena
Belo Horizonte (Guajajaras)
Belo Horizonte (Mirafiori)
Belo Horizonte (Paracatu)
Belo Horizonte (Afonso Pena)
Betim
Brazópolis
Cataguases
Contagem (Eldorado)
Contagem (Centro)
Coronel Fabriciano
Governador Valadares
Ibirité
Itajubá
João Pinheiro
Juiz de Fora
Manga
Montes Claros
Ouro Fino
Paracatu
Passos
Patos de Minas
Pouso Alegre
Sete Lagoas
Teófilo Otoni
Timóteo
Uberlândia
Varginha
Venda Nova
Viçosa

FEITO PARA TODA A CLASSE

O espaço é ideal para os profissionais da advocacia em diversas situações:

- ▶ Advogados em trânsito que precisam de estrutura para atender clientes em diferentes cidades;
- ▶ Jovem advocacia que ainda não possui escritório próprio;
- ▶ Profissionais que desejam reduzir custos com manutenção e aluguel de escritórios.

NOVAS ESTRUTURAS

- ▶ Em breve, mais uma unidade do Escritório Compartilhado será inaugurada no Triângulo Mineiro, na cidade de Uberaba. Os equipamentos e mobiliários já foram disponibilizados pela CAAMG, restando apenas o trâmite burocrático de vistoria do imóvel. A delegada da CAAMG na subseção Uberaba, Kallyene de Faria, afirma que o espaço é uma conquista para a advocacia local. "Os profissionais encontrarão uma estrutura digna para realizar audiências e reuniões. Também teremos acesso ao espaço de cursos e palestras que serão ministradas no auditório do novo Escritório", conclui.



Escritório Compartilhado: estrutura completa e gratuita para advocacia do estado



A fusão Arezzo e Soma

Nas últimas semanas, a notícia da fusão entre os grupos Soma e Arezzo, criando uma gigante do ramo de vestuário no país, movimentou o mercado da moda. Trata-se do maior acordo já fechado no setor no Brasil, envolvendo empresas cujo valor de mercado na B3 somam aproximadamente R\$ 13 bilhões. São 34 marcas, 2.056 lojas, R\$ 12 bilhões em vendas líquidas anuais e outros números estratosféricos.

Segundo o fato relevante divulgado pelas companhias, “o surgimento dessa nova empresa acarreta grandes oportunidades de geração de valor adicional, tais como, o desenvolvimento das categorias de calçados e bolsas nas marcas do Grupo Soma gerando alavancagem de receita, otimização da gestão dos canais de multimarcas, e-commerce e, principalmente, franquias, otimização da planta industrial de malharia da Hering e a preparação dessa nova empresa para plugar outras verticais de negócio”.

A fusão, de acordo com a lei das sociedades por ações (Lei 6.404/76), é a operação pela qual se unem duas ou mais sociedades para formar sociedade nova.

No caso Soma e Arezzo, apesar de se tratar de uma união de negócios, a estruturação jurídica será realizada por meio da incorporação do Soma pela Arezzo. Em uma incorporação, uma sociedade absorve a outra, sucedendo-a em todos os direitos e obrigações. Em consequência, os acionistas do Soma receberão ações da Arezzo e a companhia receberá um novo nome, que ainda não foi divulgado.

Ainda segundo a Lei 6.404/76, a definição do valor a ser atribuído a cada uma das empresas na incorporação deve ser determinada em laudo de avaliação elaborado por peritos ou empresa especializada e servirá para determinar quantas ações da sociedade incorporadora cada acionista receberá em troca de suas ações na sociedade incorporada. Nesta operação, os acionistas do Soma receberão, para cada ação ordinária, 0,12 novos papéis da Arezzo, de modo que os acionistas da Arezzo terão 54% da nova companhia e os acionistas do Soma terão 46%.

A operação deve ainda ser aprovada em assembleia de acionistas de cada uma das empresas e passar pelo crivo do CADE – Conselho Administrativo de Defesa Econômica, órgão responsável pelo controle dos atos de concentração econômica que analisa operações que possam implicar eliminação da concorrência em parte substancial de mercado relevante, criar ou reforçar uma posição dominante ou resultar na dominação de mercado relevante de bens ou serviços. É importante notar que antes da aprovação do CADE nenhum ato que caracterize a consumação da operação (como troca de informações concorrencialmente sensíveis e medidas de integração prematura) pode ser praticado pelas partes, sob pena de caracterização do chamado gun jumping, sujeitando-as à multa estabelecida em lei.

Em se tratando da consolidação de 34 marcas no mercado da moda, a avaliação do CADE deverá ser criteriosa, mas as empresas informaram que veem baixa sobreposição de marcas e esperam aprovação sem maiores

“Em se tratando da consolidação de 34 marcas no mercado da moda, a avaliação do CADE deverá ser criteriosa, mas as empresas informaram que veem baixa sobreposição de marcas e esperam aprovação sem maiores exigências, devendo ocorrer em 2025”

exigências, devendo ocorrer em 2025.

Por fim, vale a pena destacar a percepção inicial do mercado a respeito das possíveis sinergias geradas pela fusão versus os desafios de integração de culturas, times e processos diversos. Ganhos evidentes seriam obtidos por meio de reduções de custos associadas ao compartilhamento de áreas administrativas, economia de escala junto a fornecedores, além de maior visibilidade internacional, ponto que foi destacado como meta para o grupo. No entanto, o montante dos ganhos não ficou claro nas apresentações e, segundo informado pelas companhias, ainda estão em curso estudos para precisar os números. Além disso, há uma grande preocupação com a complexidade da unificação de culturas e harmonização das lideranças. ■

MERCADO IMOBILIÁRIO

RESSIGNIFICANDO OS ESPAÇOS URBANOS

Construtora EPO completa 33 anos de existência com a inauguração de dois megaempreendimentos em Belo Horizonte e Nova Lima

Especializada na construção de empreendimentos residenciais, comerciais e corporativos, além do segmento logístico, a Construtora EPO completa 33 anos de existência com a inauguração de dois megaempreendimentos em Belo Horizonte e em Nova Lima. Fundada em 1992, em 1994 a empresa já se destacava no mercado ao ter a assinatura do prestigiado arquiteto Gustavo Penna em seus projetos. Desde então, a construtora mineira não parou de inovar e surpreender. Segunda geração da empresa familiar, Guilherme Santos, diretor comercial e de novos negócios, analisa que não basta construir. “É preciso impactar positivamente na região onde se atua e criar um relacionamento benéfico com a comunidade”.

Apostando na bioarquitetura e visando proporcionar conforto, beleza e funcionalidade à construção, de maneira integrada e harmoniosa com o ecossistema, o Edifício Jardim será uma verdadeira raridade no bairro Cidade Jardim. Com lançamento previsto para o próximo mês de maio, o empreendimento construído em um terreno de 10.261,69 metros quadrados, na rua Manoel Couto, será composto por 23 unidades (um por andar) com metragem de 510 e 567 metros quadrados, quatro suítes, cinco vagas de garagem e cobertura com 11 vagas. “Vai ser um marco para o Cidade Jardim tornando-se o único prédio residencial do bairro”, diz Guilherme.

Desenvolvido ao longo de 14 anos, o projeto de altíssimo luxo contará com lazer completo, com quadra de tênis, espaço gourmet, piscina coberta e descoberta, além de extensa área arborizada. O jardim frontal ocupará uma área de 2 mil metros quadrados, já o jardim dos fundos terá 5 mil metros quadrados. Com unidades a partir de R\$ 12 milhões, o prédio contará com certificados de sustentabilidade e segurança. “Algumas medidas compensatórias foram definidas pelos próprios moradores e serão entregues por nós. Entre elas, a revitalização de parte da Conde de Linhares e de calçadas”. Segundo Guilherme, o empreendimento é uma virada de chave, levando a construtora a um novo reposicionamento de marca.

Na região metropolitana da capital, em Nova Lima, o Torre Catharina é outro empreendimento que veio para impactar positivamente e facilitar a vida de quem



Pádua de Carvalho

Segunda geração à frente da empresa familiar, Guilherme Santos, diretor comercial e de novos negócios da Construtora EPO, analisa os próximos anos da companhia: “Queremos ressignificar a ocupação dos espaços urbanos, proporcionando praticidade e conveniência aos moradores”

mora ou trabalha no bairro. Em um terreno de 4.385,00 metros quadrados, situado na Alameda Oscar Niemeyer, no Vale do Sereno, será construída uma torre mista, com 150 apartamentos de um e dois quartos, metragem de 55 metros quadrados e 85 metros quadrados, uma e duas vagas de garagem, cobertura duplex com duas suítes, 127 metros quadrados e 4 vagas.

Além da localização privilegiada com vista para a cidade e para as montanhas, o empreendimento no conceito Mixed Use contará com base comercial distribuída em dois níveis de lojas, com acesso pela Alameda Oscar Niemeyer e rua das Acácias. Outro diferencial será a ampla praça com mobiliário urbano e um belo paisagismo localizado no térreo. “Queremos ressignificar a ocupação dos espaços urbanos, proporcionando praticidade e conveniência aos moradores, e estimulando investidores interessados em locação.” O lançamento do Torre Catharina está previsto para o próximo mês de setembro, mas ainda sem uma tabela de preços definidos.

Construtora EPO

Canal de vendas: comercial@epo.com.br

Loja conceito EPO: Rod. Januário Carneiro, 7.678, Vale do Sereno – Nova Lima/MG

Informações: (31) 3581-2526 / (31) 99678-4422

 @construtoraepo  Construtora EPO

O MUNDO

EM

MINAS GERAIS





Mais de 300 blocos tomaram as ruas da cidade: festa ultrapassou muito os cinco dias de folia

O carnaval de BH chegou ao seu ápice em 2024, com a presença de mais de 300 blocos, 30 mil turistas estrangeiros e 5,5 milhões de foliões

➤ DANIELA COSTA

Não faz muito tempo e o carnaval em Belo Horizonte era tido como reduto de paz e tranquilidade. Os adeptos da folia tinham que buscar destinos em outras cidades e estados do país. O que não se imaginava, é que a festança popular chegaria ao seu ápice em 2024, com a presença de mais de 300 blocos, 31.355 turistas estrangeiros, 5,5 milhões de pessoas na capital mineira e 12 milhões de visitantes em todo o estado. Essa façanha consolida Minas como um dos principais destinos de carnaval do país. “Nosso lema é levar Minas Gerais para o mundo e trazer o mundo para Minas Gerais. Com esse conceito entramos definitivamente no calendário mundial da festa carnavalesca”, comemora Leônidas Oliveira, secretário de Cultura e Turismo de Minas Gerais.

Diante de tamanha conquista, é até difícil imaginar que ao longo da história a festa do Rei Momo já teve altos e baixos. No início do século passado já era apreciada pelos moradores do antigo Arraial do Curral del Rei, quando se tem notícias de foliões fantasiados e se divertindo munidos de confetes e serpentinas. Em 14 de fevereiro de 1929, a manchete do jornal Estado de Minas dizia: “A cidade, desde ontem, está sob o domínio de El-Rey Momo”. Na década de 1930, os chamados corsos – agremiações que desfilavam sobre carros abertos – percorriam as ruas da capital. Entre elas o Anjinhos do Céu (Calafate), Bro’co das Pobre Suberba (Barro Preto) e Choro Marabá (Santo Antônio). Influenciada pela II Guerra Mundial, em meados da década de 40 observou-se uma mudança de comportamento, com o esvaziamento das ruas e a lotação dos clubes da cidade. ▶



O Bloco da Esquina, que desfilou na avenida dos Andradas: o tema, "Marias, Marias" é uma referência à canção de Milton Nascimento e Fernando Brant, expoentes do Clube da Esquina

Alexandr Rezende/divulgação

Não demorou muito para que os festejos voltassem a ser realizados pelas ruas da capital. Em 1949 era celebrado o que seria "o maior espetáculo do carnaval mineiro". O sucesso se repetiu em 1950, quando 100 mil dos 352 mil moradores da época participaram das comemorações. No entanto, o evento foi marcado por registros policiais e atendimentos médicos, o que levou as autoridades a recuarem, trocando o carnaval de rua pelos bailes fechados. Em 1952, o EM destacou: "Em franca decadência o carnaval de rua em Belo Horizonte. Acentua-se o declínio da folia a céu aberto". A década de 60 ficou conhecida pela marchinha "Me dá um dinheiro aí!" e também pela derrocada da festa popular por falta de investimento público. Mas a chama carnavalesca não se extinguiu no coração dos belo-horizontinos. Em 61, noticiava-se a presença de 30 blocos e oito escolas de samba na Avenida Afonso Pena. O que não era suficiente para convencer toda a população a permanecer na cidade,

Bruno Hannelt



O governador Romeu Zema comemorou os números do turismo: "O fato de o nosso Carnaval chamar a atenção de tantos turistas estrangeiros diz muito sobre o trabalho que fazemos, reconhecendo, valorizando e investindo na festa, tanto em Belo Horizonte, como no interior"

resultando em intenso movimento para cidades do interior e do litoral ao longo do feriado.

Em 1978 os jornais noticiavam a presença de 17 escolas de samba, a disputa dos sambas-enredos e a resiliência dos blocos caricatos. A década de 1990 foi marcada pela ausência do carnaval de rua em BH. Ao mesmo tempo em que o festejo popular seguia nas regionais, em bailes gratuitos e ruas fechadas. O apelo pelo retorno do carnaval se intensificou no final dos anos 1990, e em 1998 a população e a imprensa questionavam: "Por que parou? Parou por que?". Nos anos que se seguiram a debandada para as históricas Ouro Preto, Mariana, Diamantina, São João del-Rei, entre outras, continuava. Até que, em 2009, com o retorno dos blocos de rua, uma multidão cada vez mais crescente voltou a ocupar as ruas da capital mineira. Quinze anos depois, em 2024, Minas Gerais assume o posto de terceiro estado do país a receber o maior número de turistas estrangeiros.

OS NÚMEROS DA FOLIA EM MG

NA CAPITAL:
Presença de mais de
300 BLOCOS

Cerca de
**31 MIL TURISTAS
ESTRANGEIROS**

Comparecimento de
5,5 MILHÕES
de pessoas

NO INTERIOR
Cerca de
6,5 MILHÕES
de foliões

Aumento de
8% NO FLUXO
em relação a 2023,
que registrou
6 MILHÕES
de foliões

Além disso,
**97% DOS
MUNICÍPIOS**
identificaram aumento
no fluxo de pessoas,
na comparação
com o último ano,
segundo dados
do Observatório
do Turismo
de Minas Gerais

NO ESTADO
Total de
12 MILHÕES
de foliões

100 MIL
novas vagas
temporárias de
trabalho criadas

Investimento
recorde do Estado,
movimentando
4,5 BILHÕES
de reais



Pádua de Cravalho



O secretário de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira: "Quase 90% das pessoas consultadas avaliaram a experiência aqui como ótima e desejam voltar para Minas no ano que vem"

Foliões no bloco da Aline Calixto: cantora trouxe o tema Super Fantástico, com músicas que marcaram os anos 1980

Segundo dados da Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur), mais de 30 mil turistas internacionais experienciaram a festa momesca no Estado. Os investimentos também foram recordes, movimentando 4,5 bilhões de reais. "O fato de o nosso Carnaval chamar a atenção de tantos turistas estrangeiros diz muito sobre o trabalho que fazemos, reconhecendo,

valorizando e investindo na festa, tanto em Belo Horizonte, como no interior", diz o governador Romeu Zema. Pela primeira vez na história, o governo do Estado se uniu à prefeitura para a promoção e realização da festança. Entre as medidas adotadas, está o fornecimento de patrocínio para projetos carnavalescos de forma direta e via recursos da Lei Estadual de Incentivo à Cultura (LEIC). Foram 8,5 milhões de reais investidos em todas as ações, além de 14,5 milhões captados via LEIC, em mais de 130 projetos contemplados. O resultado, comprovado por meio dos números, também foi confirmado em pesquisa popular realizada pelo Observatório do Turismo de Minas Gerais. "Quase 90% das pessoas consultadas avaliaram a experiência aqui como ótima e desejam voltar para Minas no ano que vem", diz Leônidas Oliveira. Parafraseando a primeira marchinha de carnaval da história do Brasil, composta por Chiquinha Gonzaga, "Ô Abre Alas" que o carnaval de BH chegou mesmo pra ficar. ■

BONS VENTOS NO MERCADO IMOBILIÁRIO

Número de lançamentos cresceu 14% em BH e Nova Lima em 2023. Preço dos imóveis registra aumento acima da média nacional, a maior nos últimos 10 anos

▮ LAURA COUTO

O mercado imobiliário de Belo Horizonte e Nova Lima, na Grande BH, teve um crescimento expressivo no lançamento de unidades residenciais entre janeiro e setembro de 2023, em comparação com o mesmo período do ano anterior. Segundo o último balanço, divulgado em dezembro de 2023 pelo Sindicato da Indústria da Construção Civil no Estado de Minas Gerais (Sinduscon-MG), os municípios tiveram uma variação positiva de 14%. Para o presidente do sindicato, Renato Michel, o aumento dos lançamentos é essencial para balancear o estoque disponível para o consumidor. “Isso é muito positivo porque o setor vem vendendo mais do que lançando nos últimos anos”, diz. “Nossa oferta disponível, que chamamos de estoque, caiu.” Segundo ele, em Belo Horizonte e Nova Lima havia, em 2022, menos de 3 mil imóveis disponíveis para aquisição. Para Renato, o número é muito baixo se comparado com outros municípios de grande porte: “Cidades como Porto Alegre, por exemplo, têm mais de 10 mil imóveis disponíveis para venda. Quando a oferta está muito baixa, fica mais difícil para o comprador encontrar seu imóvel ideal.”

Em relação a unidades vendidas, o crescimento também foi positivo, de 4%. O grupo MRV&CO, que reúne empresas como a própria MRV e a incorporadora de médio padrão Sensia, comemorou no ano passado um recorde histórico de vendas líquidas, como destaca a diretora comercial Viviane Sieiro. “Foram mais de 36,6 mil apartamentos vendidos, totalizando 8,5 bilhões de reais”, diz. Ela conta que só a ▶



Viviane Sieiro, diretora comercial da MRV&CO disse que o grupo comemorou no ano passado um recorde histórico de vendas: “Foram mais de 36,6 mil apartamentos vendidos, totalizando 8,5 bilhões de reais”



O Sensia Paris, na Vila Paris, lançado em 2023: apartamentos de dois e três quartos, com preços a partir de 690 mil reais

Fotos: Divulgação



O diretor comercial da construtora Caparaó, Thiago Dolabela, acredita que 2024 terá números ainda melhores que os de 2023: “O aquecimento do setor é um fato e, nesse cenário, projetamos crescimento para a empresa por meio da oferta de inovação para os clientes”

Sensia lançou 11 empreendimentos por todo o país. Desses empreendimentos, três foram na região metropolitana de Belo Horizonte, como o Sensia Paris, na Vila Paris, com apartamentos de dois e três quartos, com 59 ou 73 metros quadrados de área construída e preços a partir de 690 mil reais.

A situação é semelhante à do grupo Patrimar. Em 2023, as vendas da empresa quase quadruplicaram. “Em Minas Gerais, o grupo vendeu 200 milhões de reais em 2022. No ano passado, foram 760 milhões”, afirma o diretor comercial e de marketing Lucas Couto. “Isso, é claro, está relacionado ao número de lançamentos. Se lança mais, vende mais.” Em 2022, a Patrimar lançou dois empreendimentos na Grande BH. Em 2023, cinco. “Nós começamos a voltar nosso olhar para Nova Lima e concentramos a prospecção de terrenos para lá. Para 2024, a tendência é que Nova Lima continue puxando o maior número de lançamen-



Jardins, na Rua Curitiba, um dos últimos lançamentos da Caparaó: com 47 apartamentos de três e quatro suítes, está quase 100% vendido



Para Guilherme Santos, diretor comercial e de novos negócios da EPO, as oscilações políticas e econômicas não chegam a surpreender: “Nunca tivemos um período estável muito longo. O empresariado está acostumado a viver nessa montanha russa”

tos.” O Condomínio Duo, por exemplo, no bairro Vila da Serra, concluiu as obras em 2023 com 100% das unidades entre 194 e 232 metros quadrados vendidas. O mesmo ocorreu com o High Line Square, também no Vila da Serra, que já foi completamente vendido apesar de ainda estar em fase de construção.

O diretor comercial da construtora Caparaó, Thiago Dolabela, é outro que acredita que 2024 terá números ainda melhores que os de 2023. “O aquecimento do setor é um fato e, nesse cenário, projetamos crescimento para a empresa por meio da oferta de inovação para os clientes”, diz. “Acreditamos na credibilidade da nossa marca e no desenvolvimento de projetos que tragam diferenciais reais para os clientes, sejam em estrutura, acabamentos, segurança e conforto.” Entre os últimos lançamentos da empresa, o Jardins, na rua Curitiba, em Lourdes, tem 47 apartamentos de três e quatro suítes e está quase 100%



Os edifícios Luar e Brisa (com as torres Terra e Sol ao fundo, também da EPO); o primeiro foi totalmente vendido e o segundo, com apartamentos de 377 metros quadrados e preço médio de 6,5 milhões de reais, já teve 90% de suas 23 unidades comercializadas

Divulgação



Hermano Rodrigues, diretor executivo da Lar Imóveis: “O número maior de lançamentos impacta todo o mercado, inclusive o de vendas avulsas. Tivemos também um aumento no valor de locação, já que a demanda está menor que a procura”

vendido. Na área comum, salão de festas coberto e descoberto, piscina, sauna, spa, espaço gourmet e espaço fitness, além de espaços para home office e sala de reunião. “Continuamos focados na Zona Sul e na expansão no Belvedere, Vila da Serra e Vale do Sereno. Em Nova Lima, a Caparaó lançará empreendimentos de tirar o fôlego, incorporando a beleza natural da região em suas criações.”

Mesmo com o número maior de lançamentos, os preços não arrefeceram. Outra pesquisa, da FipeZap, mostra que o preço médio dos imóveis na capital mineira aumentou 8,77% em 2023. A variação está acima da média nacional (5,13%) e é a maior em dez anos. Esse crescimento, segundo o gerente comercial da Somattos, Aurélio Rezende, é justificado pela escassez de terrenos em BH, além de mudanças importantes nas leis que regulamentam a construção civil. “Como você consegue um terreno em Belo Horizonte com 2 mil ▶

metros quadrados? Não existe! Quando uma construtora consegue, o comprador tem que adquirir o imóvel porque a tendência é essa, o preço só subir. É oferta e demanda.” Ele cita ainda a mudança na Lei de Uso e Ocupação do Solo, que diminui o potencial construtivo.

Desde fevereiro de 2023, estão em vigor as novas regras do Plano Diretor de Belo Horizonte. Dentre as principais mudanças está justamente a lei de uso e ocupação do solo da capital mineira. Com a redução no coeficiente de aproveitamento de 2,7 para 1, a construção em metros quadrados passou a ser correspondente à área do terreno. Segundo a prefeitura, o objetivo é limitar a verticalização da cidade e a “construção desenfreada”. O arquiteto do grupo Agmar, Rafael Xisto, concorda que as mudanças tiveram um impacto no mercado imobiliário da capital mineira. Ele afirma ainda que, por esses motivos, a tendência é de que Nova Lima se torne o novo polo de construções nos próximos anos. “Como essa mudança só começou a valer no início de 2023, nós tivemos um rush das empresas para aprovar projetos. Isso justifica o aumento dos lançamentos ano passado”, diz. “Em Nova Lima, você não tem essa questão, além de ter uma vasta oferta de terreno, o que não acontece em Belo Horizonte.”

Apesar da alta nos preços, tanto a Somattos quanto a Agmar tiveram resultados positivos. No caso da Somattos, um dos lançamentos mais importantes foi o Hub Savassi, que fica na Rua Fernandes Tourinho, com apartamentos entre 99 e 157 metros quadrados. Com menos de um ano do início das obras, 75% das unidades já foram vendidas. A previsão é de que a entrega seja em 2026. Na construtora Agmar, houve um crescimento de 30% da produção e a previsão é de que, em 2024, quatro novos empreendimentos sejam lançados. Um dos destaques é o Edifício Turmalina, pré-lançamento no coração da Savassi, na Rua Antônio de Albuquerque, com apartamentos de 139 a 277 metros quadrados. Além disso, o La Bresse Residence é uma das apostas de vendas para 2024. Localizado no Vila da Serra, o empreendimento tem 34 apartamentos. São dois por andar, cada um com mais de 170 metros quadrados de área privativa.

O grupo EPO também está otimista com o crescimento de lançamentos e vendas.



O diretor comercial e de marketing da Patrimar, Lucas Couto: “Em Minas Gerais, o grupo vendeu 200 milhões de reais em 2022. No ano passado, foram 760 milhões. Isso, é claro, está relacionado ao número de lançamentos. Se lança mais, vende mais”



O Condomínio Duo, da Patrimar, no bairro Vila da Serra: obras concluídas em 2023 com 100% das unidades entre 194 e 232 metros quadrados vendidas

O Hub Savassi, da Somattos, com apartamentos entre 99 e 157 metros quadrados: com menos de um ano do início das obras, 75% das unidades já foram vendidas



Aurélio Rezende, gerente comercial da Somattos: “Como você consegue um terreno em Belo Horizonte com 2 mil metros quadrados? Não existe! Quando uma construtora consegue, o comprador tem que adquirir o imóvel porque a tendência é essa, o preço só subir. É oferta e demanda”

“Acreditamos em nossos produtos e, de forma mais macro, a tendência de queda de juros impacta positivamente o nosso setor”, diz Guilherme Santos, diretor comercial e de novos negócios da construtora. Lançado em 2020, o edifício Brisa, no Vale do Sereno, com apartamentos de 377 metros quadrados, quatro vagas de garagem e preço médio de 6,5 milhões de reais, já teve 90% de suas 23 unidades comercializadas. No mesmo bairro de Nova Lima, o Luar, também lançado em 2020, com unidades de 93 a 240 metros quadrados, foi totalmente vendido. Para Guilherme, as oscilações políticas e econômicas não chegam a surpreender. “Nunca tivemos um período estável muito longo. O empresariado está acostumado a viver nessa montanha russa.”

Renato Michel, presidente do Sinduscon-MG: “A queda da Selic é muito importante para o mercado imobiliário, porque a maioria dos compradores vai precisar, de alguma forma, de financiamento. A taxa de juros alta dificulta a aquisição”





Arquiteto da Agmar, Rafael Xisto, acredita que a lei de Uso e Ocupação do Solo da capital mineira vai empurrar as construtoras para a Grande BH: “Em Nova Lima, você não tem essa questão, além de ter uma vasta oferta de terreno, o que não acontece em Belo Horizonte”



Edifício Turmalina, da Agmar: pé-lançamento no coração da Savassi com apartamentos de 139 a 277 metros quadrados

A boa notícia para 2024 é a expectativa de queda da taxa Selic, índice que impacta diretamente as taxas de juros do financiamento imobiliário. “Nós já tivemos uma queda tímida no final de 2023”, afirma Renato Michel, do Sinduscon. “Essa queda esperada é muito importante para o mercado imobiliário, porque a maioria dos compradores vai precisar, de alguma forma, de financiamento. A taxa de juros alta dificulta a aquisição.” Atualmente, a taxa Selic está fixada em 11,75% ao ano. O valor foi definido na última reunião do Copom, no dia 13 de dezembro de 2023. Hermano Rodrigues, diretor executivo da Lar Imóveis, imobiliária mineira fundada em 1978, também comemora um expressivo crescimento em vendas de 2022 para 2023. Segundo ele, houve um acréscimo de 23% de um ano para outro. E as perspectivas para 2024 são ainda mais animadoras, com previsão de crescimento de 40% em relação ao ano anterior. “O número maior de lançamentos impacta todo o mercado, inclusive o de vendas avulsas”, diz. Além da expectativa com a queda da taxa Selic, Hermano cita a instabilidade no mercado financeiro, ainda sob influência das guerras da Rússia contra Ucrânia e de Israel contra o Hamas, para justificar uma procura maior pelo mercado imobiliário. “Tivemos também um aumento no valor de locação, já que a demanda está menor que a procura.” ■

LAGOA SECA ~ BELVEDERE ~ LAGOA SECA ~ BELVEDERE

encontro Delas 25^o EDIÇÃO

INSCREVA-SE NO SITE
ENCONTRODELAS.COM.BR



★ 4 E 5 DE MAIO → 4



PROMOÇÃO

ESTADO DE MINAS



Light
FM103.9

APOIO



solut!ons | SEGUROS
PLANOS DE SAÚDE
PREVIDÊNCIA



REALIZAÇÃO

encontro



PATROCÍNIO



Track
& Field

tf sports



Uma homenagem mais do que justa

A propósito da construção do novo bairro no antigo Aeroporto Carlos Prates, um velho amigo de Corinto, José Hipólito, repórter da rádio e de jornais locais, militante em prol do meio ambiente e da cultura (com importante atuação de defesa e cuidados para com o Patrimônio Cultural Ferroviário), pessoa de muita projeção e estima em Corinto e região, sugeriu que esse novo espaço urbano homenageie Santos Dumont, sendo com o seu nome denominado. Isso porque, lembra ele, trata-se, antes de mais nada, de um local onde funcionou, por quase 80 anos, esse importante aeroporto da capital mineira, tendo sediado muitas companhias de táxis aéreos, escola de formação de pilotos e base para a aviação civil.

A Prefeitura de Belo Horizonte anunciou que a área do antigo aeroporto, na região Noroeste da capital mineira, será transformada em bairro no ano passado. O local contará com um parque, uma nova UPA, estacionamento, academia, centro esportivo, horta, Museu da Aviação, Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI), Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF), pista de skate, playground, restaurante popular, comércios e 4,5 mil novos imóveis de uso residencial e comercial. O espaço tem mais de 500 mil metros quadrados, sendo metade de áreas verdes.

Lembra também o Zé Hipólito que BH não tem nenhum equipamento ou estrutura urbana de relevância (com exceção da avenida na região central) que homenageie esse mineiro, o qual levou e elevou o nome da Minas e do Brasil aos mais altos patamares de importância mundial, tanto pelos seus inventos e feitos quanto pela pessoa que foi. Alberto Santos Dumont, mineiro de Palmyra (hoje Santos Dumont), foi o inventor do avião, tendo sido a primeira pessoa a decolar a bordo de um avião com motor a gasolina, em 1906, em Paris, e o Brasil o considera o Pai da Aviação.

Por isso mesmo, leva seu nome o principal aeroporto brasileiro, construído na então capital federal, em 1932, e porta de entrada do Brasil até a inauguração do Galeão, em 1952. Além disso, recebeu, ao longo de sua vida, muitas homenagens e títulos honoríficos nacionais e internacionais. Santos Dumont foi um homem além do seu tempo, tendo dedicado sua fortuna a desenvolver projetos e ações da maior importância, nunca tendo patenteado quaisquer de suas invenções, pois, segundo afirmava, as fazia para o benefício da humanidade. Era um homem de trânsito internacional, que compreendeu o sentido da ação generosa para o bem da humanidade e da integração dos povos através da solidariedade e o conseguiu, em larga medida.

“Santos Dumont foi um homem além do seu tempo, tendo dedicado sua fortuna a desenvolver projetos e ações da maior importância, nunca tendo patenteado quaisquer de suas invenções, pois, segundo afirmava, as fazia para o benefício da humanidade”

Nada mais justo que Belo Horizonte homenageie esse gigante (baixinho e franzino) tendo, ao mesmo tempo, a honra de ter o seu nome ligado a seu mais novo bairro urbano, cujo projeto é marcado pelo cuidado social que a Prefeitura da cidade encaminha. ■



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

“TEREMOS MAIS DE 4 MILHÕES DE CASOS EM 2024”

O infectologista, especialista em medicina preventiva e social, diz que o Brasil ainda não chegou ao pico de casos de dengue do ano e explica porque essa e outras arboviroses são intimamente relacionadas às condições de vida das pessoas, ao grau de organização da sociedade, distribuição de riqueza e acesso a bens e serviços públicos

▮ ISABELA DE OLIVEIRA

Vice-presidente da Sociedade Mineira de Infectologia, Carlos Starling compartilha uma perspectiva crítica sobre a proliferação da dengue e outras arboviroses no Brasil. Em um país assolado por números alarmantes divulgados pelo Ministério da Saúde, que apontam para mais de meio milhão de casos prováveis de dengue e dezenas de mortes confirmadas, Starling traz uma análise reflexiva que requer atenção dos mineiros: segundo dados do Painel de Monitoramento das Arboviroses, Minas Gerais é o estado com o maior número de casos prováveis, com quase 200 mil até meados de fevereiro. O especialista destaca deficiências na abordagem convencional de combate às doenças transmitidas pelo *Aedes aegypti*, que frequentemente se baseiam em responsabilizar a população e em soluções simplistas e temporárias. Em sua análise, a desigualdade social e a falta de infraestrutura são cruciais para a propagação dessas enfermidades, com influência direta da falta de intervenção do Estado em áreas vulneráveis. Para Starling, investimentos em educação, pesquisa científica e desenvolvimento de vacinas são medidas eficientes no enfrentamento dessa crise de saúde pública. Ele ressalta ainda a importância de uma abordagem integrada e tecnológica no combate ao vetor, bem como a modernização dos sistemas de vigilância epidemiológica.

Ao longo desta entrevista à *Encontro*, o autor do livro *Tempo sem Tempo* (Editora Autêntica, 2023) lança luz sobre questões cruciais, como maior suscetibilidade das mulheres à infecção, a escolha da



faixa etária prioritária para a vacinação pelo Sistema Único de Saúde (SUS), os possíveis efeitos colaterais da vacina, a necessidade de expansão da imunização para outras localidades e grupos populacionais, além de apontar para a urgência de medidas mais abrangentes por parte do poder público.

1 | São tantos casos de dengue, que a população às vezes parece ter ficado dessensibilizada quanto ao risco da doença. É uma doença grave, ela pode matar? Em que casos?

São mais de 40 anos com surtos epidêmicos acontecendo entre dezembro e maio, com casos esporádicos ao longo do ano. Isso significa que as condições determinantes para que essa situação epidemiológica se mantivesse não mudaram. Significa, também, que as estratégias utilizadas nesse longo período não contiveram o mosquito. Isso dá à população a falsa ideia de que ter dengue é normal e sem consequências. Muito pelo contrário, a dengue é uma doença com elevado potencial de gravidade. Em 2023, tivemos um recorde de mortes por essa doença, gerando enormes prejuízos econômicos para toda sociedade.

2 | Já podemos dizer que estamos em uma epidemia de dengue? Ou o cenário é pior que o de uma epidemia?

Estamos em um momento epidêmico que ainda não chegou ao pico do número de casos. As projeções epidemiológicas para este ano são que teremos mais de 4 milhões de casos.

3 | Segundo o Painel de Monitoramento do Ministério da Saúde, a população feminina representa 54,9% dos casos, enquanto pessoas do sexo masculino somam 45,1%. Mais de 143,2 mil dos casos prováveis estão concentrados na população entre 30 e 49 anos. Por que mulheres e pessoas entre 30 e 49 anos têm sido mais afetadas, na sua avaliação?

As mulheres em idade fértil durante o período de ovulação e principalmente as grávidas tem uma tempe-

ratura média mais elevada que a dos homens. Além disso, as grávidas eliminam mais gás carbônico durante a respiração. Tanto a temperatura mais elevada, quanto a maior eliminação CO² e alteração no teor do suor sobre a pele, influenciado por fatores hormonais, são fatores que atraem mais o Aedes. Esses são alguns fatores que podem justificar essa diferença de incidência entre homens e mulheres. Sabendo disso, em períodos epidêmicos as mulheres, em especial as grávidas, devem se proteger de forma cuidadosa, usando repelentes e roupas com maior cobertura, principalmente das pernas.

“Apesar do mosquito transmissor se dispersar amplamente, quanto mais concentrada for a densidade populacional e pior for a condição sanitária, maior o risco de ocorrência de surtos e epidemias”

4 | E sobre as pessoas de 30 e 49 anos?

Esse grupo corresponde à parcela da população economicamente ativa e com maior mobilidade e exposição ao mosquito em diferentes ambientes. Cabe salientar a importância das pessoas lembrarem de usar repelente tanto em casa, quanto quando forem sair de casa para o trabalho.

5 | O SUS liberou a vacina em algumas cidades, para quem tem entre 10 e 14 anos. Por que essa faixa etária foi escolhida se, de acordo com esse último levantamento,

quem tem 30 e 49 anos tem sido mais afetado?

Os dados que serviram para os critérios usados pelo Ministério da Saúde foram de todo ano de 2023. Além disso, essa faixa etária apresentou um elevado índice de complicações e é constituída por um número de pessoas que poderia ser coberto pelo número de vacinas disponíveis nesse momento. Assim que a produção e fornecimento da vacina for aumentando, as outras faixas etárias serão progressivamente incorporadas.

6 | Sobre o nível de segurança da vacina, o que os estudos indicam até agora? Tem efeitos colaterais? Como reagimos a ela? E porque a vacina no SUS só foi disponibilizada este ano?

A administração da vacina é feita por via subcutânea, em um esquema de duas doses, com um intervalo de três meses entre as aplicações. Pessoas de 4 a 60 anos de ambos os sexos são a população alvo para a vacinação. A vacina é contra indicada para gestantes e mulheres amamentando. Os efeitos colaterais são comuns às vacinas de vírus vivo atenuada e podem ocorrer em cerca de 1 a 10% dos pacientes. As reações mais frequentes foram leves – febre, dor de cabeça, dor no local da injeção, mal-estar e dor muscular. Outras reações comuns foram reações no local da injeção, como vermelhidão, hematoma, inchaço e coceira. A incorporação da vacina pelo SUS foi feita após a conclusão dos estudos clínicos e aprovação pela Anvisa. Esse processo ocorreu apenas no final de 2023. Não havia qualquer possibilidade de incorporá-la antes. Mesmo sendo incorporada pelo SUS, o fabricante não dispõe de capacidade de produção suficiente para abastecer o mercado brasileiro de imediato. O que fez com que o Ministério da Saúde estabelecesse critérios para início da vacinação.

7 | Outras faixas etárias podem recorrer a clínicas privadas. Quem deveria priorizar a vacinação?

As clínicas privadas receberam, à princípio, uma certa quantidade de vacinas. Entretanto, a partir do momento que a ▶

vacina foi incorporada ao Programa Nacional de imunizações e estabelecidos critérios de prioridade para cobertura populacional ampla, o Laboratório Takeda, produtor da vacina, emitiu um comunicado interrompendo o fornecimento para as clínicas privadas. Dessa forma, pelo menos no momento, todo estoque disponível será destinado ao SUS. Na medida que a capacidade de produção e entrega das vacinas for aumentando, certamente as clínicas privadas voltarão a receber lotes da vacina. Hoje, a vacina está liberada pela ANVISA para pessoas entre 4 e 60 anos, correspondendo à faixa etária cujos estudos clínicos foram concluídos e demonstraram eficácia e segurança. Os estudos continuam fora dessa faixa etária e em breve a vacinação deve ser liberada para crianças abaixo de 4 anos e adultos acima de 60 anos, abrangendo grupos etários com alto índice de complicações pela doença. Por enquanto, a aplicação nessa população é considerada off label, ou seja, fora dos padrões previamente estudados. Não é proibido, mas não se pode garantir segurança e eficácia com precisão estatística.

8 | Quem já teve dengue precisa se preocupar mais?

Sim. A reinfecção por um sorogrupo diferente daquele que a pessoa foi previamente infectada, pode gerar uma resposta imunológica ampliada, a qual tem maior probabilidade de causar quadros clínicos mais graves. Portanto, pessoas que já foram infectadas devem se proteger usando repelente, controlando os focos do mosquito dentro ou próximo de onde moram, ou trabalham. No momento que a vacinação for liberada para a sua faixa etária, você deve se vacinar o quanto antes.

9 | O Poder Público poderia tomar outras atitudes, como intensificar fiscalização? Quais o senhor acha fundamentais?

Dengue e outras arboviroses são doenças intimamente relacionadas às condições de vida das pessoas, ao grau de organização da sociedade, distribuição de riqueza e acesso a bens e serviços públicos. Portanto, apesar do mosquito transmissor se dispersar amplamente, quanto mais concentrada for a densidade populacional e pior for a condição sanitária, maior o risco de ocorrência de surtos e epidemias. Sabemos que a imensa maioria dos criadouros de *Aedes* encontra-se dentro ou próximo à casa das pessoas. Porém, a maioria das pessoas não escolhe viver onde vive. Elas vivem onde os seus recursos permitem que vivam. Dessa forma, a ausência do Estado em uma determinada região, caracterizada por falta de saneamento e coleta regular e adequada de lixo, desemprego, condições inadequadas de moradia, favorece criadouros do mosquito transmissor e a manutenção da doença ao longo do tempo. O caos social e urbano favorece, além da perpetuação de doenças, o aumento da criminalidade e a proliferação de igrejas, que ocupam o espaço vazio deixado pelo Estado. Não é por acaso que dengue e outras mazelas sociais fazem parte da nossa vida por tantos anos.

10 | Dá para competir com o mosquito de igual para igual?

Em termos de presença no planeta e adaptabilidade ao



“ A reinfecção por um sorogrupo diferente daquele que a pessoa foi previamente infectada, pode gerar uma resposta imunológica ampliada, a qual tem maior probabilidade de causar quadros clínicos mais graves”

ambiente, ele tem 130 milhões de anos à nossa frente. Além disso, as mudanças climáticas na sua maioria favorecem a proliferação. Portanto, combatê-lo exige investimento em ciência e pesquisa de ponta. Precisamos de vacinas cada vez mais eficazes contra os quatro tipos de vírus, seguras e preferencialmente de dose única. Mosquitos modificados geneticamente e colonizados com a bactéria *Wolbachia* são estratégias modernas e altamente promissoras, que independem de mudanças estruturais da sociedade para serem bem sucedidas. Portanto, trata-se de um problema complexo que exige intervenções multimodais para termos melhores chances de enfrentar o *Aedes* e as múltiplas doenças transmitidas por ele. ■



Construtech Mineira Lidera o Mercado Imobiliário com Construção Arrojada de "Smart Houses" de Última Geração para Condomínios de Casas de Luxo!

Moradia Inteligente: O Futuro do Condomínio Horizontal

Bem-vindo ao futuro, bem-vindo à **Lexi**! A empresa que está redefinindo o mercado imobiliário com sua abordagem inovadora na construção de "Smart Houses" (moradias inteligentes). **Fundada na capital do estado mineiro**, a Lexi revolucionou o mercado imobiliário em Minas Gerais e expandiu sua atuação para os estados de São Paulo e Bahia, consolidando-se como uma destacada construtech e proptech em um mercado extremamente aquecido. Com a missão de transformar o mercado imobiliário, a Lexi está preparada para influenciar todo o território brasileiro. Ao unir **tecnologia de última geração** com design de excelência, a Lexi está construindo condomínios de casas de luxo. A Lexi lidera uma **transformação necessária e significativa** no mercado imobiliário. Essas inovações estão elevando o padrão de habitação e redesenhando as expectativas dos consumidores em relação à residência em condomínios de casas de alto nível. Este cenário também é **altamente atrativo para investidores**, sendo o mercado imobiliário um dos setores que mais apresentam tendências de crescimento para o ano de 2024. O conceito de moradia inteligente vai muito além de uma casa tecnológica. Esse tipo de construção precisa respeitar pilares fundamentais para que seja considerada uma Smart House – a saber: **automação, conectividade, segurança e sustentabilidade**.

A automação e a conectividade são indispensáveis nas moradias inteligentes e a Lexi oferece uma experiência imersiva para seus clientes por meio da personalização do aplicativo **My Lexi**. Esta aplicação também torna possível o **gerenciamento inteligente** para a casa, acrescentando segurança e sustentabilidade, somado à melhor experiência de moradia com a funcionalidade **Lexi Home**. Essa ferramenta capacita os clientes a personalizarem suas casas em tempo real acessarem uma ampla gama de serviços convenientes, tudo isso acessível em um **aplicativo fácil de usar**. É claro que existe uma série de desafios na implementação de casas inteligentes, um dos principais obstáculos é o custo. A instalação de sistemas de automação residencial inteligentes resulta em um investimento significativo. No entanto, os benefícios a longo prazo, como **economia de energia** e maior conforto, podem justificar o investimento inicial. Vale lembrar também que é essencial garantir que todos os dispositivos conectados à casa sejam compatíveis entre si e possam se comunicar por meio de uma única plataforma de fácil acesso. Em resposta, ao pensar em futuro e inovação é que o **CEO da Lexi, Renan Magalhães**, investiu massivamente na criação de um Super App. Para ele, a proposta de uma Smart House vai muito além de qualidade construtiva e um projeto moderno e funcional. A Lexi irá colocar o **futuro na palma da mão** de seus clientes.

DE VENDEDOR DE PASTEL A EMPRESÁRIO DA CONSTRUÇÃO

Quem é o vice-presidente do Galo, que começou vendendo salgados e picolés na infância e se tornou empresário bem-sucedido, sem perder o jeito mineiro de ser simples

▸ MARCELO FRAGA

Ganhar na loteria mineira para conseguir comprar um carro. Esse era o único sonho que o jovem Márcio André de Brito trazia na mala, há mais de 40 anos, quando se mudou do humilde povoado do Tejuco, em Brumadinho (MG), em busca de uma vida melhor na capital Belo Horizonte. Podemos dizer que a vida foi muito mais generosa com o garoto sonhador e determinado que desembarcou em BH aos 20 anos de idade e precisou morar “de favor” para ter um teto. Hoje, aos 66 anos, Marcinho, ou Ratinho (apelido que ganhou jogando bola, por ser pequeno e ligeiro), como é carinhosamente chamado pelos amigos, foi recém-empossado vice-presidente do Clube Atlético Mineiro e é dono da TCM Terraplanagem, Construções e Máquinas, empresa com 34 anos de atuação e mais de 200 funcionários.

Na infância, no Tejuco, Márcio André trabalhava vendendo pastéis para os funcionários da extinta mineradora Ferteco, comprada pela Vale em 2001, e localizada onde estava a barragem que rompeu em 2019. “Com 7 anos, eu acordava às quatro horas da manhã para ajudar minha tia a fazer massa de pastel, e saía de casa às sete para vender na portaria da empresa. Depois, eu vendi picolé, chup-chup...”, lembra, com lágrimas nos olhos. Ainda criança, ele já dava sinais de sua visão empreendedora, quando conseguiu juntar dinheiro e comprou uma bicicleta, que alugava para os amigos. Filho de um operário e uma professora, Márcio seguiu trabalhando para ajudar nas despesas de casa. Na adolescência, foi garçom em Brumadinho até reunir recursos financeiros e se mudar para Belo Horizonte.

Os primeiros meses na cidade grande foram difíceis. “Eu morava na casa de um amigo, com seus pais, mas tinha vergonha até de me sentar à mesa com eles. Então, eu comia fora de casa, pão de queijo e leite todos os dias no almoço,

Pádua de Carvalho



Dos tempos de torcedor, Márcio André guarda com carinho um pôster do time do Galo campeão brasileiro em 1971, que fez questão de emoldurar: “Era mágico ver esses caras jogarem”

e caldo de mocotó ou pão molhado, no jantar”, diz Márcio André. A vida em BH começou a melhorar quando seu irmão e três amigos de infância chegaram à capital e se reuniram com Márcio para dividir o aluguel de um apartamento no icônico edifício Maletta, no cruzamento da rua da Bahia com a avenida Augusto de Lima, no centro. “Foi a partir disso que eu consegui um emprego em uma construtora e, quando fui demitido, investi o dinheiro da rescisão na compra de uma pá carregadeira, com a intenção de alugá-la para empresas. Deu certo. O que era arrecadado eu guardava e fui comprando outras máquinas para alugar.”

Com o espírito empreendedor que o acompanhava desde a infância, Márcio André fundou a TCM, em 1990, quando chegou a quatro máquinas de obra adquiridas. Cinco anos depois, conheceu o engenheiro Renato Malta, que se tornou seu sócio na empresa. “Foi ele quem me ensinou a participar de editais públicos para aluguel de equipamentos para prefeituras, o que se tornou a principal atividade da TCM. Aprendi muita coisa com ele e sou muito grato por isso. Com o tempo,

“O que mais me faz feliz na vida é ajudar as pessoas. Tenho certeza que conquistei muitas coisas na minha vida predestinado a fazer o bem para quem precisa e não tem condições”

a gente encerrou a sociedade, mas seguimos amigos até hoje”, afirma Márcio. A gratidão, aliás, é apenas uma das várias qualidades de Márcio André, conhecido também por sua humildade. Ele diz que faz questão de cumprimentar todos os funcionários da TCM com um aperto de mão e um abraço, e tratá-los sempre pelo nome, com muito carinho e atenção. E isso não é uma estratégia de gestão, vale ressaltar. Márcio relata que, em um de seus empregos, foi humilhado por outro

funcionário, e isso lhe trouxe muita tristeza, mas também o ensinou a importância de tratar bem as pessoas: “Todos os colaboradores da TCM sabem que são importantes para mim e que tenho gratidão por eles exercerem suas funções diariamente com dedicação. Não preciso ficar cobrando trabalho de ninguém, é um ambiente muito bom”. Outra qualidade de Márcio possui é a empatia. A infância pobre o fez um homem solidário. Desde que mudou de vida com a fundação da TCM, ele dedica boa parte de seu tempo para ajudar a quem precisa. Participa de ações sociais comprando e distribuindo, presencialmente, cestas básicas nas vilas e favelas de BH e promovendo eventos para levar alegria e lanches a crianças que moram nesses locais. Márcio André também é conhecido por incentivar e ajudar financeiramente clubes e atletas do futebol amador na capital. “O que mais me faz feliz na vida é ajudar as pessoas. Já ajudei familiares, amigos, funcionários e, principalmente, pessoas totalmente desconhecidas. Tenho certeza que conquistei muitas coisas na minha vida predestinado a fazer o bem para quem precisa e não tem condições”, afirma.

Fotos: Arquivo pessoal



Com a mulher, Elma Lúcia, e a taça do Campeonato Mineiro de 2023: “Quero ver o Galo campeão da Libertadores para disputar o Mundial e voltar com o título”



Na comemoração da conquista da Supercopa do Brasil, em 2022: após a emocionante vitória sobre o Flamengo, nos pênaltis, por 8 a 7, na Arena Pantanal, em Manaus

É impossível contar a história de Márcio André sem falar de sua paixão pelo Galo, que começou aos 6 anos de idade e se tornou ainda mais forte ao entrar no Mineirão pela primeira vez, em 1974, aos 16 anos, quando veio de Brumadinho com um vizinho, para assistir ao superclássico Atlético x Cruzeiro, vencido pelo time alvinegro por 2 a 1. “Assistimos o jogo na antiga Geral, que era o setor mais barato. Foi uma emoção muito grande e, depois disso, eu nunca mais deixei de acompanhar o Galo, seja no estádio, no rádio ou na televisão.”



Ao lado do presidente Sérgio Coelho na cerimônia de posse da presidência para o triênio 2024-2027: “A minha função é ajudá-lo na gestão da associação, que envolve a sede de Lourdes, o Labareda e a Vila Olímpica”

Naquela época, mal sabia Márcio que o futuro o aproximaria ainda mais do seu clube do coração. Ainda na adolescência, jogando bola nos campos de Brumadinho, ele conheceu o hoje presidente do Galo, Sérgio Coelho, com quem nutre uma amizade de mais de quatro décadas. Sérgio se tornou diretor no Atlético em 1995 e sugeriu ao amigo que comprasse uma cota da Vila Olímpica - clube de lazer pertencente ao Galo, na região da Pampulha. Com a aquisição, Márcio André se tornou elegível ao Conselho Deliberativo do Atlético e foi eleito conselheiro ainda naquele ano. “Desde então, sempre procurei ajudar o Galo com muito trabalho e dedicação. Inclusive, participei do conselho fiscal durante nove anos”, conta Márcio, hoje conselheiro benemérito do clube.

Sabendo do espírito solidário de Márcio André, Sérgio Coelho, quando foi eleito presidente do Atlético, em 2021, o convidou para ser vice-presidente do Instituto Galo - braço filantrópico do clube presidido por sua mulher, Maria Alice Coelho. Na instituição, Márcio ajudou a planejar e promover ações como campanhas de combate à fome e ao frio, doação de sangue, incentivo à educação e à cultura. Em 2023, quando concorreu à reeleição para a presidência do Galo, Sérgio precisou escolher um novo vice, uma vez que o de então, José Murilo Procópio, decidiu não se recandidatar. “O Sérgio me ligou e perguntou se podia vir até minha casa para conversarmos. Nos sentamos à mesa e ele me explicou sobre a decisão do Dr. José Murilo, e que com isso tinha três nomes para substituí-lo. O primeiro da lista era o meu. Foi um momento de muita emoção porque eu nunca trabalhei para o Atlético pensando em chegar à presidência”, diz Márcio.

A chapa composta por Sérgio Coelho e Márcio André foi

eleita por aclamação em dezembro do ano passado. “O Márcio é um grande atleticano e já prestou grandes serviços ao Galo nas quase três décadas, desde que se tornou conselheiro. É muito querido por todos no Atlético, na imprensa e na torcida, além de ser um grande empresário. Ou seja, ele possui todas as qualidades que eu preciso em um vice-presidente. Tive a honra de convidá-lo para o cargo e também fiquei muito honrado em ouvir um ‘sim’”, diz Sérgio Coelho sobre o amigo e agora braço-direito.

Os dois agora se dedicam à associação, uma vez que o clube se tornou Sociedade Anônima do Futebol (SAF). “O Sérgio se envolve mais com o que acontece em campo, porque é presidente do Comitê de Futebol, que é uma parte da SAF. A minha função é ajudá-lo na gestão da associação, que envolve a sede de Lourdes, o Labareda e a Vila Olímpica. Trabalhar com ele é uma responsabilidade enorme, porque ele entende muito de gestão e é bastante exigente, principalmente com prazos. Foi uma dádiva para o Atlético ter o Sérgio como presidente”, afirma Márcio. No entanto, o profissionalismo que demonstra ao trabalhar para o clube não inibe o coração de torcedor apaixonado de Márcio André. Enquanto participa da gestão mais vitoriosa da história do Atlético, ele continua nutrindo sonhos, assim como quando chegou a BH. “Quero ver o Galo campeão da Libertadores para ir disputar o Mundial e voltar com o título.”

Quem conhece Márcio André, diz que ele é “gente como a gente”. E não é que é verdade? Ao encerrar esta entrevista - que foi realizada em sua casa, em um fim de tarde -, fez questão de preparar a mesa e ir para a cozinha passar um café que serviu com um típico biscoito de polvilho mineiro. ■

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



Até quando, BH?

Sou um fã das artes; principalmente música e cinema. Sim. Aqui e ali arrisco algo – digamos, mais elaborado – como artes plásticas. Mas com devida e prudente moderação, já que ano-luz de um “conoscere”. Neste campo, inclusive, tenho me maravilhado com a artista plástica mineira Ana Elisa Murta, que produz verdadeiras obras-primas a partir de pigmentos extraídos de rejeitos de mineração. Aliás, após uma mais do que bem-sucedida passagem por Londres, Ana estreia uma exposição no próximo dia 8 de março, no Museu Mineiro. Imperdível.

Este preâmbulo todo poderia resumir-se tão somente à citação ao filme *O Feitiço do Tempo* (Groundhog Day - 1993), com Bill Murray e Andie MacDowell, que cito com relativa frequência em meus textos, ao lado de outro, genial, *Advogado do Diabo* (The Devil's Advocate - 1997), com Al Pacino e Keanu Reeves, além de (suspiros) Charlize Theron. E com igual frequência lembro e cito, também, trechos de músicas que me tocam. Vejam que coisa: já me alonguei outra vez. Mas fazer o que, hehe? É da minha natureza.

Bem, a citação a *Feitiço do Tempo* se dá por conta da história do filme. O protagonista Phil (Bill Murray) acorda todos os dias no... mesmo dia! Sim, ele está aprisionado no tempo e vive uma espécie de looping temporal onde absolutamente tudo se repete. E ao assistir, mais uma vez, às cenas que assisto há pelo menos 47 anos, desde que me mudei de Brasília para Belo Horizonte, em que ruas e avenidas se transformam em enormes rios caudalosos, arrastando tudo o que encontram pela frente, não resisti à comparação.

Enchentes torrenciais fazem parte, infelizmente, do calendário oficial da cidade. Sucessivas administrações municipais não deram conta de resolver o problema por simples falta de vontade política. Infraestrutura subterrânea não dá voto, eu sei, e por isso jamais fez parte das prioridades dos prefeitos de BH. Mas não só. Outro, digamos, traço cultural belo-horizontino, é a maldita dengue. Claro, no País inteiro. Mas não moro no Brasil, moro em Belzonte, e é aqui que me importam a análise e o debate.

Assim como saneamento básico, saúde pública exige planejamento e estratégia de longo prazo. Quem inicia uma obra, ou projeto de saúde, hoje, jamais irá cortar a fita de inauguração, o que vale dizer: plantará para alguém, mais à frente, colher. Mas o egoísmo político brasileiro não permite, a um governante de turno, iniciar algo que será inaugurado por outro, entendem? Por isso, a dengue e as enchentes não saem dos noticiários dos primeiros trimestres de cada ano. Todos os anos. Chova ou faça sol. Literalmente.

Estamos em ano eleitoral e assistiremos, com absoluta certeza, candidatos a prefeito prometerem soluções imediatas para estes e todos os problemas. Assistiremos, também, ataques oportunistas ao prefeito de turno, Sr. Fuad Noman, caso concorra à reeleição, culpando-o pelos números atuais (e sim; parcela, ainda que ínfima, da culpa é dele, já que no Poder). Mas a verdade é que, uma vez no comando da Afon-

“Enchentes torrenciais fazem parte, infelizmente, do calendário oficial da cidade. Sucessivas administrações municipais não deram conta de resolver o problema por simples falta de vontade política. Infraestrutura subterrânea não dá voto, eu sei, e por isso jamais fez parte das prioridades dos prefeitos de BH”

so Pena 1212, muito pouco – ou quase nada – será feito. Como sei? Bem, vivo em Belô desde 1977, ué.

Dizem que morte e impostos são duas certezas da vida. É fato. Já eu, digo: dengue e enchente são duas certezas de quem vive na capital mineira. Particularmente, não tenho mais paciência para desculpas nem esperança na solução. Aliás, incluiria uma terceira certeza: o trânsito insuportável dessa cidade. ■

SEGURO ADEGA

Agora os amantes de Vinho podem proteger um dos seus maiores patrimônios através de um seguro especial.

Um seguro desenvolvido para proteger as coleções particulares armazenadas nas adegas.

Consulte as condições!

Entre em contato e saiba mais:

 **(31) 97131-2557**

solut!ons
GESTÃO DE SEGUROS

+ QUE UMA CORRETORA

  **solutionsseguros**
www.solutionsbrasil.com.br

**Seguro a ser garantido pela seguradora Chubb.
Aceitação mediante avaliação do risco.
Exclusivo para pessoas físicas.**

DE BH PARA WASHINGTON

Diretora da Escola Americana de Belo Horizonte, Catarina Song Chen é convidada para ocupar cargo voltado para a educação no Governo dos Estados Unidos

Arquivo pessoal



Catarina Song Chen, em foto na sede do governo americano: "Meu coração se tornou mineiro. Meu marido é daqui e meus dois filhos já falaram que querem vir sempre para casa nas férias. A casa deles é Belo Horizonte"

RAFAELA MATIAS

“Quando o governo americano te liga dizendo que o seu país precisa de você, não é possível dizer não.” Foi com essa frase, digna de uma produção hollywoodiana, que a educadora Catarina Song Chen se sentiu convocada para assumir o cargo de Especialista em Programas Educacionais do Departamento de Estado dos EUA, em Washington. Natural dos Estados Unidos, ela veio para o Brasil há 17 anos e ganhou reconhecimento pelo trabalho como diretora da Escola Americana de Belo Horizonte (EABH).

No momento em que recebeu o convite do governo norte-americano para se tornar responsável por projetos de inovação educacionais das cerca de mil escolas americanas ao redor do mundo, o primeiro impulso de Catarina foi negar. “Eu disse que não podia, porque já tinha meu emprego aqui e não poderia sair no meio do ano”, conta. Duas semanas depois, ligaram novamente. “Disseram que quando o governo te chama dizendo que o país precisa de você, não pode dizer não. Eu me senti convocada, como em um filme.”

Passada a surpresa inicial, a educadora já começa a preparar a mudança para assumir o novo cargo diplomático em Washington, no mês de março, e se orgulha do trabalho que abriu as portas para a nova oportunidade. “A ideia é levar os avanços em infraestrutura e metodologia para todas as escolas americanas internacionais”, explica. Um dos principais motivos para a escolha da Catarina foi o crescimento da EABH durante os 15 anos em que ela esteve à frente da instituição, transformando a escola em um “Hub de Excelência” e colocando-a, desde 2018, no Top 2 da América Latina pela COGNIA, organização não governamental sem fins lucrativos que credencia escolas primárias e secundárias nos Estados Unidos e internacionalmente. “Quando cheguei, tinha uma ou duas universidades internacionais em que os alunos conseguiam entrar. No ano passado, eles conseguiram ser aprovados em mais de 70 universidades mundiais, no ranking das 10 melhores do mundo.”

O sucesso também fez com que o número de alunos saltasse de 100, em 2009, para os atuais 534 estudantes. Catarina foi



De mala pronta para os EUA, Catarina faz planos de levar para o mundo o que implementou na Escola Americana de Belo Horizonte: “Precisamos inovar não só em estrutura física, mas também em metodologia e treinamento de professores. O mais importante para mim nesse novo cargo é fazer com que as escolas acompanhem o mundo que está evoluindo”

ainda responsável pela implementação de um desenvolvimento estratégico de longo prazo para a EABH que envolveu a expansão física, avanços metodológicos e planejamento para obter padrões e protocolos de credenciamento com os EUA e com o Ministério da Educação do Brasil. Além disso, o investimento em tecnologia colocou a escola belo-horizontina na vanguarda dos novos modelos de aprendizagem. “Quando veio a pandemia, conseguimos estar on-line de um dia para o outro, porque já tínhamos o hábito da inovação”, diz. Para Catarina, a tecnologia é uma realidade inegável e é preciso compreender que os alunos desta geração aprendem de formas diferentes. “Precisamos inovar não só em estrutura física, mas também em metodologia e treinamento de professores”, afirma. “O mais importante para mim nesse novo

cargo é fazer com que as escolas acompanhem o mundo que está evoluindo.”

Destemida, Catarina – que é cidadã americana nascida em Seul, na Coreia do Sul – se sente pronta para o grande desafio, mas diz que será difícil encarar a saudade da cidade onde construiu uma família. “Meu coração se tornou mineiro. Meu marido é daqui e meus dois filhos já falaram que querem vir sempre para casa nas férias. A casa deles é Belo Horizonte”, diz. Ela conta ainda que pretende conduzir o trabalho para o seu país de origem e, no futuro, voltar para a capital mineira. Nesse período, Catarina garante que continuará acompanhando o trabalho desenvolvido na EABH e que fará questão de levar o nome da cidade para outros países. “O meu dom é vender Belo Horizonte para o mundo, porque eu amo essa cidade com todo o meu coração.” ■



POR LOUIS BURLAMAQUI

Já agradeceu hoje?

Em 2023, eu estava dirigindo meu carro pela avenida Afonso Pena quando recebi uma chamada. Era o Ricardo, um CEO de uma importante empresa multinacional sediada em Minas Gerais. Eu e Ricardo já tínhamos atuado junto em diversas frentes de formação de seus líderes e desenvolvimento dos negócios.

Eu perguntei: “Como vai Ricardo? Quanto tempo!”

Ele: “Tudo bem Louis! Você pode falar um instante?”

Eu: “Claro! Estou dirigindo, mas posso falar pelo viva voz.”

Ele: “Louis, estou me aposentando e decidi ligar para um grupo de pessoas que me ajudou e influenciou em minha jornada executiva. Você é um deles. Você foi importante para mim e eu quero te agradecer por tudo que fez por mim.”

Não vou estender a conversa aqui, mas isso me emocionou, pois nunca havia recebido um agradecimento em uma aposentadoria. Sempre trabalhei com os meus mais altos rigores técnicos e não esperando absolutamente nenhuma gratidão por isso.

Ricardo não precisava fazer isso, pois havia contratado por muitos anos meus serviços e minha entrega já era esperada. Mas não, ele voltou, lembrou e agradeceu.

Eu parei para refletir o quanto eu costumo agradecer e deixar as pessoas saberem que o que elas fizeram foi bom. Eu fiquei feliz comigo porque tenho esse hábito. Mas a gratidão não é somente ao outro, é com tudo!

A gratidão é um reconhecimento profundo pelas coisas que temos, que muitas vezes são tomadas como garantidas – a companhia de amigos, a beleza de um pôr do sol ou até mesmo a nossa saúde e bem-estar.

Esse sentimento está associado a uma série de benefícios para a saúde mental, incluindo:

Melhora do bem-estar emocional - Pessoas que praticam regularmente a gratidão tendem a experimentar emoções mais positivas, como alegria e otimismo, o que contribui para um maior nível de felicidade.

Redução do estresse e da ansiedade - Ao focar no que é positivo, há uma diminuição natural na tendência de ruminar sobre problemas e preocupações, reduzindo os níveis de estresse e ansiedade.

Fortalecimento da autoestima - Reconhecer as próprias conquistas e as bondades recebidas pode aumentar a autoestima e a confiança.

Melhora nas relações interpessoais - A gratidão pode nos tornar mais empáticos e menos agressivos, melhorando nossos relacionamentos.

Desenvolver uma mentalidade de gratidão é um processo que pode ser estimulado através de práticas diárias simples.

Aqui estão algumas dicas para começar:

Mantenha um diário de gratidão - Reserve um momento do seu dia para escrever três coisas pelas quais você é grato. Isso pode reorientar seu foco do negativo para o positivo.

Compartilhe sua gratidão com os outros - Expresse agradecimento às pessoas ao seu redor. Isso não só reforça seus próprios sentimentos de gratidão, mas também pode melhorar o dia de outra pessoa.

Aprenda a apreciar as pequenas coisas - Frequentemente, nos con-

“A gratidão é um reconhecimento profundo pelas coisas que temos, que muitas vezes são tomadas como garantidas – a companhia de amigos, a beleza de um pôr do sol ou até mesmo a nossa saúde e bem-estar”

centramos em grandes eventos ou conquistas, mas aprender a apreciar os pequenos momentos pode ser igualmente poderoso.

Desenvolva a resiliência - Encare as dificuldades como oportunidades para aprender e crescer. Busque encontrar aspectos positivos mesmo nas situações mais desafiadoras.

Crie rituais de gratidão - Estabeleça rituais, como agradecer antes das refeições ou criar momentos em família para compartilhar gratidões, para incorporar a prática em sua rotina.

Seja paciente consigo mesmo - Cultivar uma mentalidade de gratidão é uma prática que leva tempo. Seja paciente e consistente em seus esforços.

A gratidão é mais do que um simples “obrigado”. É uma força transformadora que pode aumentar nossa felicidade e melhorar nossa saúde mental e emocional.

Ao incorporar práticas de gratidão em nossa vida diária, podemos criar um ciclo virtuoso de positividade que se expande para além de nós mesmos. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor



Imobiliária de Belo Horizonte irá premiar suas equipes com viagens internacionais, motos e carro zero km.

LAR Imóveis, imobiliária com 46 anos de mercado, inova mais uma vez e investe alto em melhoria da experiência do cliente, treinamentos e premiação para as equipes.

O ramo imobiliário está aquecido. A queda da SELIC e o corte pelo Copom da taxa básica de juros do Brasil pela quinta vez seguida trazem a expectativa de grandes números para o mercado.

A LAR Imóveis, uma das mais tradicionais imobiliárias de Belo Horizonte, está projetando o maior ano de sua história. Em 2023, a empresa apurou um crescimento de 26% em vendas. Para 2024, a expectativa é que alcance a marca dos 40% de aumento. Além da taxa de juros favorável para o cliente, internamente a empresa tem se preparado para este crescimento.

“Este ano vamos investir um volume alto de verba em treinamento e desenvolvimento de pessoas, pois sabemos que isso é a base de tudo. Queremos atender cada dia melhor. Os resultados serão consequência de um bom trabalho”, afirma Hermano, diretor executivo da LAR Imóveis.

Os investimentos não param por aí. A empresa anunciou também uma campanha de premiação ousada para o time comercial: moto, viagens internacionais e até mesmo um carro zero km para o corretor que alcançar a maior performance, de acordo com os critérios da campanha.

“Queremos valorizar o time, premiar bem eles. Temos grandes talentos e ainda estamos com mais de 20 vagas abertas para corretores de imóveis.



Estamos em busca de pessoas qualificadas, comprometidas em prestar o melhor atendimento”.

Para aqueles interessados em fazer parte deste time de sucesso, enviem seus currículos para rh01@larimoveis.com.br e participem dessa jornada emocionante rumo ao sucesso no mercado imobiliário.



GABRIEL GUIMARÃES

BEMISA INVESTE EM TERRAS RARAS EM MINAS GERAIS

O Projeto Bambuí, de titularidade da Bemisa e localizado na região Noroeste de Minas, apresentou resultados relevantes em suas pesquisas, confirmando a presença de mais de 1 bilhão de toneladas de recursos de óxidos de terras raras com teores de classe mundial. Pelas pesquisas já realizadas, foram constatados teores médios de 0,45% de TREO (óxidos totais de terras raras), atingindo até mais de 1% em algumas áreas. O projeto engloba três direitos minerários, abarcando 3,6 mil hectares de superfícies. As terras raras são extremamente estratégicas e o minério possui aplicação importante para a transição energética, na geração de energia limpa; bem como na indústria automobilística e medicina. Embora o



Fotos: Divulgação

Brasil detenha a terceira maior reserva de terras raras do mundo (atrás das reservas da China e Vietnã), nossa produção ainda é baixa e iniciativas como as da Bemisa, de investir no conhecimento das riquezas de nosso subsolo, são

essenciais para que coloquemos nossa produção nos mesmos patamares de nossas reservas. Com um DNA empreendedor, a Bemisa, presidida por **Augusto Lopes** (foto) tem demonstrado ao longo de sua trajetória (fundada em 2007), sua capacidade de tirar projetos do papel, com robustos investimentos em pesquisa, tecnologia, desenvolvimento e inovação, transformando-os em empreendimentos de alto valor agregado. Dessa forma, alcançou posição de destaque na produção de minério de ferro em Minas Gerais, iniciou no ano passado a produção de ouro no município de Água Azul Pará e possui em seu portfólio outros relevantes projetos de minério de ferro, ouro, fosfato, níquel e calcário, distribuídos em diversas regiões do Brasil.

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Em iniciativa inédita liderada pela Boston Metal do Brasil, em parceria com o SENAI e a prefeitura de Coronel Xavier - município que contará com o projeto de reaproveitamento de rejeitos e escórias minerais da empresa -, o curso profissionalizante em Metalurgia Básica e Operação de Fornos a Arco se tornou realidade. O curso teve início em 29 de janeiro, com previsão de encerramento em abril, com carga de 260 horas, nas modalidades presencial e virtual. Ao todo, foram inscritos 174 alunos, que serão capacitados em disciplinas que abordam, dentre outros temas, Meio Ambiente Saúde e Segurança no Trabalho; e questões mais voltadas para o processo produtivo como a operação de fornos a arco, características gerais do processo eletrofusor, a eletrólise e suas aplicações. A Boston Metal Brasil é presidida pelo engenheiro metalurgista Itamar Resende e a empresa acredita em sua capacidade de revolucionar a



história da metalurgia. A tecnologia foi desenvolvida inicialmente nos laboratórios do MIT – Massachusetts Institute of Technology, nos Estados Unidos,

e tem como resultado a sustentabilidade da atividade, já que permite a transformação de passivo ambiental em produto com valor agregado.



“SAMARCO ABERTA” PROMOVE INTERAÇÃO ENTRE EMPRESA E SOCIEDADE

Programa de visitação da Samarco proporciona maior interação entre a empresa e as comunidades em que atua. Por meio do “Samarco Aberta”, programa de visitação da empresa, mais de 1,8 mil pessoas puderam conhecer de perto as estruturas da mineradora em Minas Gerais e no Espírito Santo, ao longo de 2023. A iniciativa, além de contribuir com a transparência da atividade, permite uma maior difusão de informações sobre o setor mineral, altamente complexo e muitas das vezes pouco compreendido inclusive nas comunidades em que está inserido. As estruturas de Germano, em Mariana; e, de Ubu, em Anchieta (ES), receberam os participantes, incluindo alunos de escolas públicas locais, e contou com parcerias com entidades empresariais e poder público. Em 2024, o Programa deve ser ampliado, de modo a permitir a participação de um número maior de visitantes.

MINAS GERAIS TEVE O MAIOR FATURAMENTO DO BRASIL NO SETOR MINERAL EM 2023

Segundo informações divulgadas pelo IBRAM, Minas Gerais teve um incremento de 3% em seu faturamento de 2022 para 2023, totalizando R\$ 103,6 bilhões no ano passado. Com esse resultado, Minas Gerais é líder em faturamento no setor mineral, com 41,7% da fatia nacional. Aparece em segundo lugar no mesmo critério, o estado do Pará, com 34,4%; na sequência, Bahia com 3,9% e São Paulo com 3,7%. O minério de ferro continua sendo o produto mineral líder, tanto em termos de faturamento, com um percentual de 59,6% do total; quanto por sua relevância nos produtos exportados, com uma representação de 71% dos minérios exportados. Em 2023, o Brasil teve um crescimento de 10% (em comparação a 2022) em suas exportações de minério de ferro, alcançando um volume de 378,5 milhões de toneladas.

ANGLO AMERICAN ALCANÇA CERTIFICAÇÃO POR MINERAÇÃO SUSTENTÁVEL

O Sistema Minas-Rio, de produção de minério de ferro em Conceição do Mato Dentro; e o Barro Alto, de produção de níquel em Goiás, alcançaram a certificação IRMA 75. Initiative for Responsible Mining Assurance (IRMA) é uma iniciativa global que observa um conjunto de práticas voltadas para a garantia do exercício da atividade mineral de forma responsável. Várias questões relevantes são observadas, tais quais aspectos ligados aos direitos humanos, transparência, relacionamento com as comunidades, saúde e segurança, com padrões de desempenho IFC (Corporação Financeira Internacional). Os empreendimentos tiveram suas infraestruturas analisadas por auditores independentes que verificaram a conformidade das operações com a observância de aproximadamente 400 requisitos, subdivididos em 4 princípios: legado positivo, integridade nos negócios, responsabilidade ambiental e responsabilidade social.





ESPAÇOS PET FRIENDLY: ONDE OS PELUDINHOS SÃO VIPS!

Aquele olhar triste do seu bichinho quando você está prestes a sair não precisa mais ser uma cena frequente. Nos últimos anos, uma tendência incrível tem se espalhado pelo Brasil e ganhado o coração dos apaixonados por pets: os espaços pet friendly. Agora, seu peludinho não só pode te acompanhar, como é super bem-recebido em diversos lugares.

Mas, peraí, o que é "pet friendly"? É simplesmente um jeitinho descolado de dizer que um lugar é "amigo dos animais" e que ali eles não só são permitidos, como tratados com muito carinho.

Ser pet friendly não é só deixar o bichinho entrar! É ter um ambiente confortável e seguro para eles, com direito a profissionais treinados, bebedouros, saquinhos de lixo, suportes para coleiras e até um cardápio especial.

Com o Brasil ocupando o pódio como o terceiro país com mais pets no mundo, é natural que hotéis, bares, restaurantes,

shoppings e vários outros estabelecimentos estejam se tornando cada vez mais receptivos aos nossos amigos de quatro patas. Em pesquisa realizada pela Opinion Box, quase metade dos entrevistados disseram que já deixaram de frequentar ou ir a algum lugar porque não poderiam levar seu peludinho.

Claro que alguns estabelecimentos, por mais que queiram agradar ao máximo os animais, acabam esbarrando em restrições legais. Por exemplo, padarias e restaurantes não podem permitir que os bichinhos circulem livremente, pois há preparação e consumo de alimentos. Mas relaxa, muitos desses lugares ainda são pet friendly, só que com uma área especial para receber os peludos e seus tutores.

E aí, bora passear com seu animalzinho em um desses lugares super legais? Além de ser uma festa para eles, é ótimo para socializar e aliviar a ansiedade. Só

não se esqueça de checar se o seu bichinho está pronto para essa aventura.

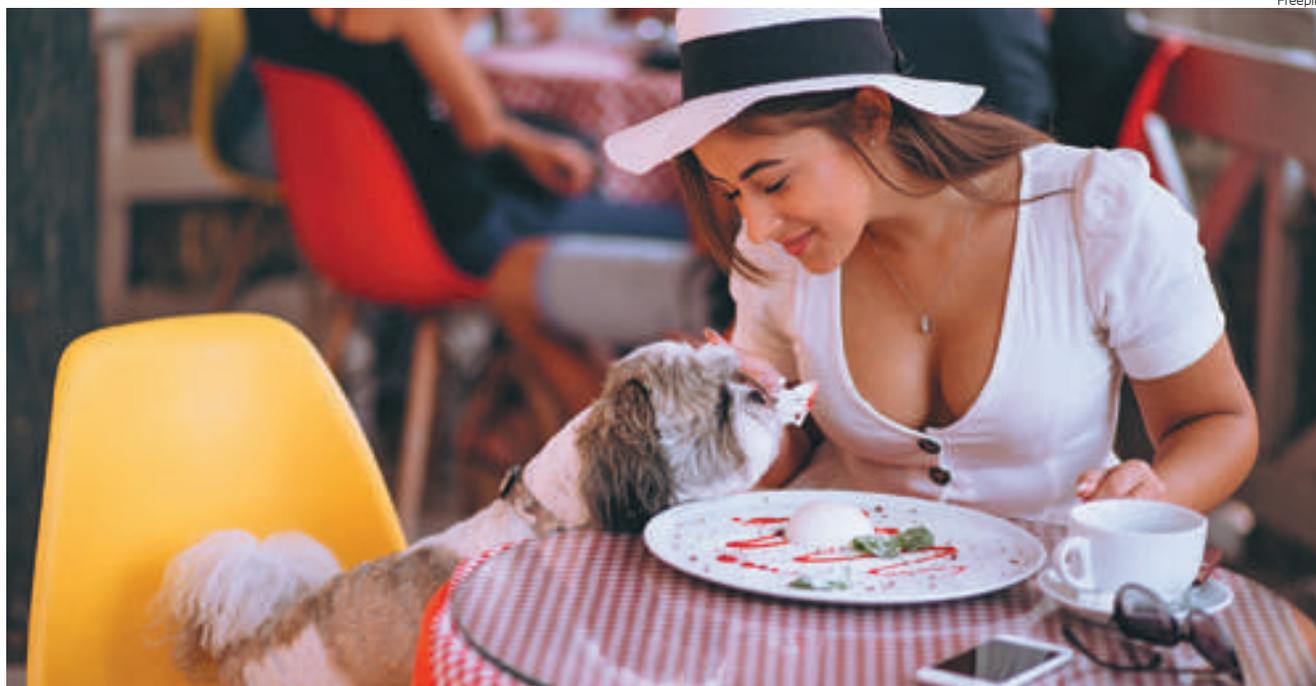
Se seu pet não curte interações com pessoas estranhas e outros peludinhos é melhor começar com programações mais calmas, como um passeio no parque ou na praça perto de casa. Nada de ambientes lotados e barulhentos, hein? Isso só vai deixar todo mundo estressado.

Ah! E antes de sair levando seu bichinho para todo canto, é bom pesquisar para ter certeza de que o lugar é realmente pet friendly e que vai ser confortável para ele.

Lembre-se também de, se o local tiver uma rota de fuga, segurar bem a guia do seu animalzinho. A segurança dele vem sempre em primeiro lugar.

Pronto! Agora não tem mais desculpa pra deixar seu animalzinho entediado em casa. Com tantos lugares pet friendly por aí, vocês podem curtir muitas programações juntinhos. ■

Freepik



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



Uma parceria que só faz bem

A ligação entre humanos e animais data de cerca de 20 mil anos e pesquisas já comprovam que a presença dos pets faz bem para a saúde física, mental e social

▶ DANIELA COSTA

Do latim, “domus” significa “casa”, enquanto “domesticus” significa “trazer para a casa”. Estima-se que a domesticação de animais tenha se iniciado no período Neolítico, quando os povos deixaram de ser nômades para fixar moradia. Os primeiros animais de estimação a serem domesticados foram os cachorros, uma amizade fortalecida há cerca de 20 mil anos. Não menos importantes dentro dos lares contemporâneos, os gatos passaram a interagir com os humanos há quase 10 mil anos, na região do Crescente Fértil no Oriente Médio e norte da África, segundo apontam estudos genéticos. São histórias de amor e companheirismo que resultaram nas reconhecidas famílias multiespécies, formadas pelo núcleo familiar humano em convivência compartilhada com seus animais de estimação.

O amor da advogada Patrícia Loyola França Canabrava pela cadelinha Vida, da raça maltês, a ajudou a superar duras perdas: “Meu pai passou a fazer caminhada quando sai para levá-la para passear. Minha mãe se alegra muito com a sua companhia e até minha irmã, que tinha medo de cães, hoje adora a Vidinha”

Os benefícios dessa parceria não são medidos apenas por suposições. Pesquisas científicas já comprovaram como a convivência com animais pode fazer bem. Estudo feito pela Universidade Estadual de Nova York, nos Estados Unidos, mostrou que os animais de estimação são ótimas companhias para combater o estresse. A convivência também reduz a sensação de solidão, a ansiedade e a depressão, aumentando a produção de hormônios que melhoram o humor, como a ocitocina, a prolactina e a serotonina. Em alguns hospitais, inclusive, as visitas dos pets a pacientes internados são permitidas para auxiliar em sua recuperação. Também está comprovado: o amor aos animais faz bem ao coração! De acordo com os Centros de Controle e Prevenção de Doenças (CDC) e do Instituto Nacional de Saúde (NIH), nos Estados Unidos, ter um pet em casa ajuda a reduzir a pressão sanguínea, o colesterol e o nível de triglicérides, prevenindo contra ataques do coração e doenças cardiovasculares. Além disso, a convivência com os bichinhos reduz a incidência de alergias em crianças. Pesquisas feitas pela Universidade de Wisconsin-Madison mostraram que as chances de uma criança ter esse tipo de problema são 33% menores quando se tem um bicho de estimação por perto. A explicação é simples. A proximidade com os animais dá uma turbinada no sistema imunológico dos pequenos, tornando-os ainda mais resistentes, assim como também estimula o cuidado e o respeito para com todas as formas de vida, resultando em maior integração com o meio ambiente.

Em 2018, a advogada Patrícia Loyola França Canabrava, de 48 anos, perdeu seu bebê no início da gestação e descobriu que não poderia mais engravidar. Foi nessa época que Belinha, cadelinha da raça maltês, entrou em sua vida. Pouco tempo depois, após um acidente doméstico, a pequena não resistiu. Tantas perdas resultaram em uma grave depressão. “Eu me sentia o pior ser humano, incapaz de cuidar de outra vida.” Apesar de sua resistência, uma amiga lhe deu outro filhote da mesma raça de presente, para lhe ajudar a superar aquela fase difícil. A maltês Vida, hoje com 5 anos, não só revolucionou a vida de Patrícia, como



A médica veterinária Melina Palmieri Costa de Miranda relata como seus pets a ajudaram a superar o fim de seu casamento: “Eles me ajudaram a não me sentir sozinha. Sabia que sempre que voltasse para casa, eu teria a melhor companhia ao meu lado no sofá”

também influenciou positivamente na vida de seus pais e irmã. “Meu pai passou a fazer caminhada quando sai para levá-la para passear. Minha mãe se alegra muito com a sua companhia e até minha irmã, que tinha medo de cães, hoje adora a Vidinha.” O interessante é que em sua infância ela nunca havia tido animais, justamente porque seus pais não aceitavam. “Ela é uma verdadeira luz em nossas vidas.”

Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de 700 mil pessoas morrem por ano devido ao suicídio, o que representa uma a cada 100 mortes registradas. Entre as causas estão a depressão e a solidão. Estudos realizados por pesquisadores da Universidade de Sheffield Hallam indicam que as interações humano-animal (IHA) podem reduzir a ansiedade e a depressão, considerando que existe forte tendência de pessoas que se sentem solitárias e isoladas sofrerem de depressão. A presença de animais de

estimação proporciona suporte social aprimorado, bem-estar emocional e bem-estar geral. Os pets teriam o dom de transformar a realidade e distrair os tutores, chamando a atenção para momentos lúdicos, prazerosos e inocentes.

A médica veterinária, Melina Palmieri Costa de Miranda, de 42 anos, do Hospital Veterinário São Francisco de Assis, relata como os pets a ajudaram a superar o fim de seu casamento. Natural de Mariana, mas há seis anos morando em BH, tem seus três pets da raça Lulu da Pomerania (Pipe, 9 anos; Lili, 9 anos; e Babaloo, 8 anos) como verdadeiros filhos. “Eles me ajudaram a não me sentir sozinha. Sabia que sempre que voltasse para casa, após um dia de trabalho, eu teria a melhor companhia ao meu lado no sofá”, diz. Até mesmo a rotina de passeios, diz Melina, a ajudou a se desligar da situação. “Por meio do amor que sinto por eles, consigo entender e lidar com os tutores e com seus animais.” ■



Apassionado por animais, Tetello expressa suas emoções por meio de desenhos e pinturas de seus bichos preferidos: em busca de apoio para a primeira exposição

Fotos: Pádua de Carvalho

UM TALENTO ESPECIAL

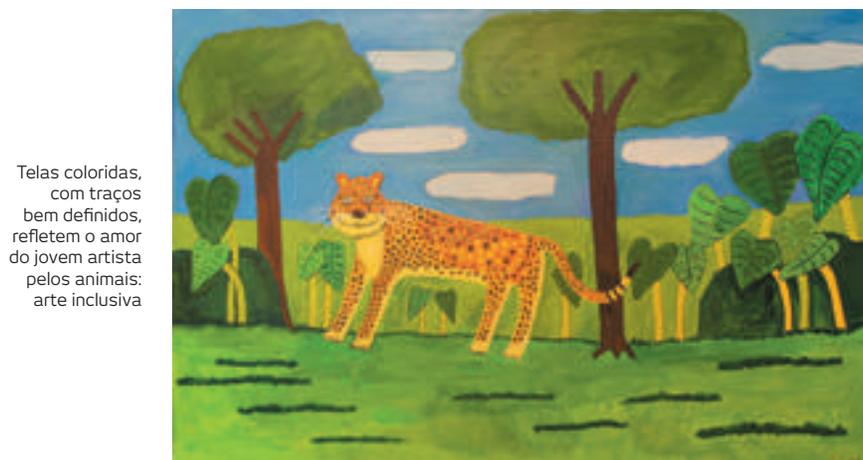
A inclusão e o apoio da família fizeram com que Tetello desenvolvesse sua aptidão pelo desenho e pela pintura

▀ DANIELA COSTA

“É dos altos planos de Deus, superação e aprendizagem. Vieste para os planos meus e felizes seguiremos viagem”. Um dos poemas escritos pelo ex-bancário Fernando Odilon da Fonseca é dedicado



ao filho Marcelo, portador de transtorno do espectro autista, de 22 anos. O amor de pai transborda em cada palavra dita ou escrita, e em cada gesto de apoio e de admiração. Emocionado, Fernando organizou com capricho as telas pintadas pelo filho e expostas com orgulho na sala de sua casa. Era a primeira vez que Marcelo seria entrevistado. “Ele é a estrela”, diz assim que a entrevista se inicia. Casado e pai de dois filhos – Marcelo tem um irmão mais velho de nome Guilherme –, Fernando e a mulher sempre apoiaram a aptidão que o filho mais jovem tem para a arte e sua paixão por animais. “Ele sempre escondia seus bichinhos de brinquedo na mochila para levar para a escola.” Na época, a terapeuta chegou a aconselhar a família a deixar que Marcelo levasse



Telas coloridas, com traços bem definidos, refletem o amor do jovem artista pelos animais: arte inclusiva

pelo menos um desses bichinhos com ele. “Era o que lhe dava segurança”.

Assim nasceu o artista Tetello. Desenhando imagens de animais vistos em livros infantis. Foi na escola também que ele aprendeu a lidar com massinha e a fazer seus primeiros bichinhos. “Chegou em casa numa alegria só”. Fernando destaca a importância dos pais estarem sempre atentos às necessidades e talentos de seus filhos, especialmente quando se trata de crianças autistas. “Até me sugeriram fazer com que ele se interessasse por outras coisas, para ampliar o seu universo, mas eu observei que era aquilo que o fazia feliz. É um talento natural”. De modo geral, pessoas com Transtorno do Espectro Autista (TEA) podem apresentar sinais como dificuldade para interagir socialmente, manter contato visual, identificar expressões faciais, compreender gestos comunicativos, expressar as próprias emoções e fazer amigos. Além de muitas vezes terem padrões restritos e repetitivos de comportamento, interesses ou atividades. Mas os sintomas dependem do nível de autismo de cada um.

É essencial a inclusão escolar para promover o bem-estar individual e o desenvolvimento cultural, cognitivo e psicossocial de pessoas autistas. “Marcelo foi muito bem recebido onde estudou, mas observei que as escolas ainda não estão totalmente preparadas”. Foi a inclusão e o apoio da família que fizeram com que Tetello desenvolvesse seu talento. O pai coruja fez questão de anotar em um papel, “para não esquecer”, informações importantes: “A pintura do meu filho é primitiva, expressionista, contemporânea e figurativa”. Uma vez por semana ele acompanha Tetello à Maison Escola de Artes, onde os dois dizem se sentirem totalmente acolhidos. Com 15 telas já prontas, retratando a paixão de Marcelo pelos animais, pai e filho tentam se organizar para realizar mais um sonho: a primeira exposição de Tetello. “Estou em busca de apoio para fazer com que isso ocorra ainda este ano”. O objetivo dos pais de Marcelo sempre foi fazer com que ele tivesse uma atividade da qual gostasse e que o fizesse feliz. Para eles, “enquanto houver amor, não haverá diferenças”. ■

NOVO ATELIER

CURSOS:

PINTURA SOBRE TELA

DESENHO ARTÍSTICO

AQUARELA



31 97558 5555

Rua Pernambuco, 1002,
3 andar. Savassi

Fotos: divulgação

O Tesla Model 3: com autonomia de 438 quilômetros, modelo custa a partir de US\$ 38.990 nos Estados Unidos



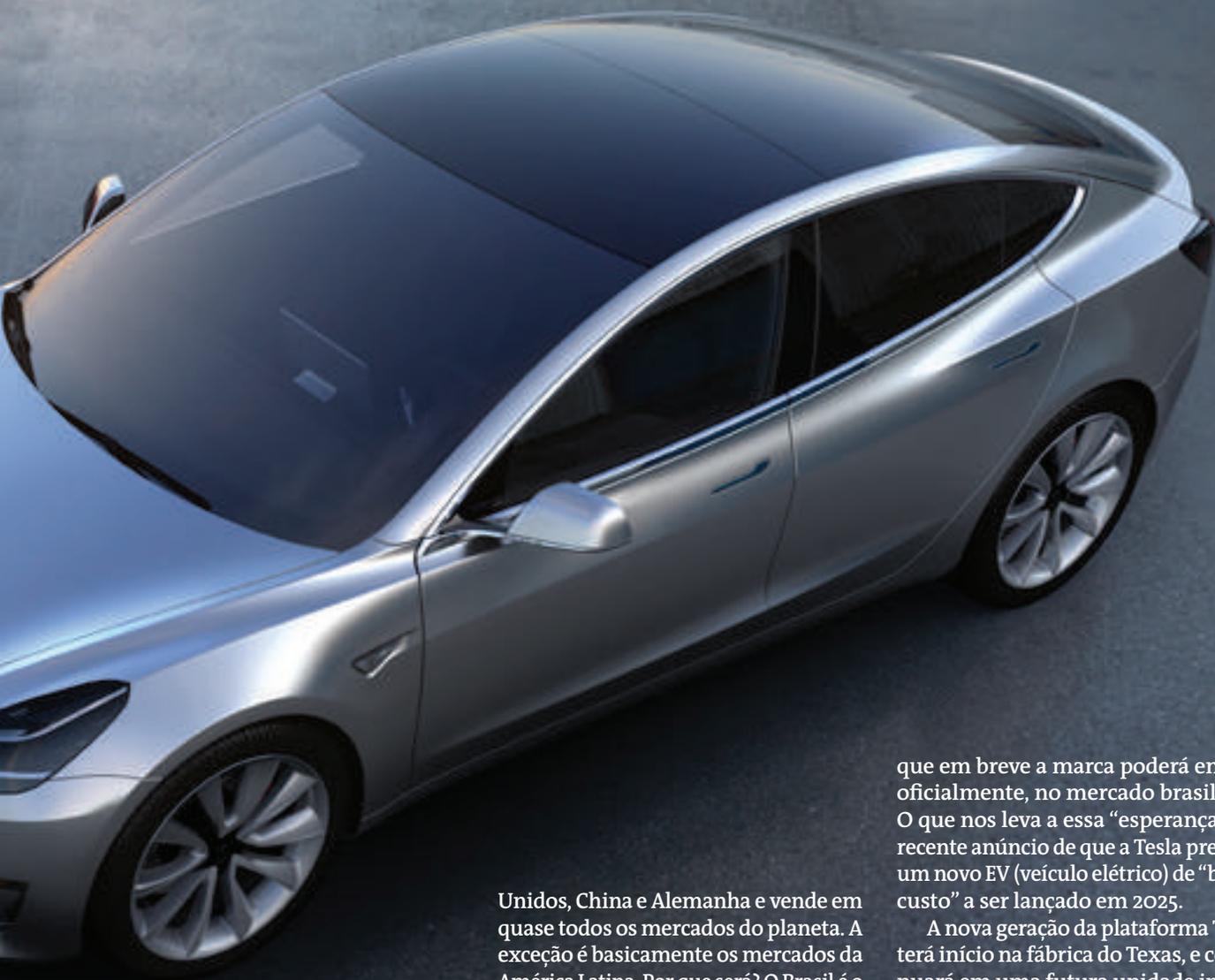
TESLA SE APROXIMA

Elon Musk, CEO da Tesla, a californiana precursora dos carros elétricos, anuncia planos de investir em uma plataforma para produção de um nova geração de carros elétricos de baixo custo, que será produzido no México e em uma terceira fábrica da marca fora da América do Norte

▶ FÁBIO DOYLE

A recente mudança de carros com motor a combustão para os eletrificados e elétricos, que domina cada vez mais o cenário que vive o setor automotivo, começou com as ousadias do sul-africano Elon Musk. Ele assumiu o comando e controle da Tesla em 2004, um ano após a fundação, pelos engenheiros Martin Eberhard e Marc Tarpenning, em 1º de julho de 2003.

De San Francisco, na Califórnia, sede da Tesla, onde o primeiro modelo foi lançado em 2008, os automóveis Tesla foram rapidamente ocupando espaço em outros mercados. Hoje, a Tesla tem fábricas nos Estados



Unidos, China e Alemanha e vende em quase todos os mercados do planeta. A exceção é basicamente os mercados da América Latina. Por que será? O Brasil é o sexto mercado mundial de automóveis.

Essa pergunta tem sido uma constante nos debates do setor e a principal justificativa do fabricante é a alta carga tributária no Brasil, que eleva os preços em até 70% sobre os praticados em outros mercados. No entanto, as notícias mais recentes da Tesla indicam

que em breve a marca poderá entrar, oficialmente, no mercado brasileiro. O que nos leva a essa “esperança” é o recente anúncio de que a Tesla prepara um novo EV (veículo elétrico) de “baixo custo” a ser lançado em 2025.

A nova geração da plataforma Tesla terá início na fábrica do Texas, e continuará em uma futura unidade industrial no México, além de “uma terceira localização fora da América do Norte”. A próxima onda de crescimento da Tesla não acontecerá antes do final de 2025, quando o fabricante lança um veículo de baixo custo utilizando a próxima plataforma. A produção começa na fábrica do Texas e mais tarde na futura fábrica ▶



Modelos da marca conquistam pelo design externo e interno “clean” e ao mesmo tempo sofisticado: segundo a Fenabrave, quatro unidades foram vendidas e emplacadas no país no primeiro mês de 2024

do México, disse o CEO Elon Musk na apresentação, no início de janeiro, dos resultados do último trimestre de 2023. “Há muito o que esperar em 2024”, disse Musk. “A Tesla está hoje entre duas grandes ondas de crescimento. Nós estamos focados na certeza de que nossa próxima onda de crescimento – direcionada pelo veículo da nova geração, armazenamento de energia, direção autônoma e outros projetos – seja executada da melhor forma possível.”

O novo veículo Tesla será voltado para os segmentos de entrada, que o Model 3 e Model Y crossover, que garantiram a mais recente onda de crescimento da empresa, não conseguem alcançar em termos de preço. A Tesla não informou qual será o preço do novo carro, mas analistas do setor estimam a faixa entre US\$ 25 mil e US\$ 30 mil (R\$ 125 mil e R\$ 150 mil). “Nós estamos muito distantes da nossa próxima geração de veículos de baixo custo”, disse Musk. “Será um trabalho profundo, não apenas no design do próprio veículo, mas também no design do sistema de manufatura.” O veículo será produzido inicialmente da fábrica do Texas de forma que os engenheiros possam estar próximos da linha de montagem, disse.

Musk foi cuidadoso com relação à data de lançamento e não falou sobre outros veículos a serem lançados com a nova plataforma, incluindo um “robô táxi” totalmente autônomo. “Nossa agenda prevê o início da produção por volta



do final de 2025,” afirmou Musk. Assim que as técnicas de manufatura estiverem perfeitas, a Tesla começará com outras localizações, disse. A primeira será em um local que a Tesla já possui no norte do México, além de uma terceira localização fora da América do Norte. Aqui, vale lembrar que há pouco mais de dois anos Musk esteve no Brasil visitando possíveis áreas e oportunidades de investimento. Na ocasião, reuniu-se com o então presidente Jair Bolsonaro, quando foram iniciadas conversas no sentido de construir uma unidade industrial no país.

A Tesla produziu e vendeu 1,8 milhão de veículos em todo o mundo no ano passado, mas Musk preferiu não falar de expectativas para 2024. Analistas de Wall Street preveem de 2 a 2,2 milhões

neste ano, que já mostra uma desaceleração no segmento de veículos elétricos. Mesmo sem estar “oficialmente” presente no Brasil, ver um Tesla circulando nas maiores cidades do Brasil não é incomum. A marca não faz parte da ABVE (Associação Brasileira do Veículo Elétrico) que, por consequência, não a inclui em seus relatórios de emplacamentos/vendas. De acordo com pesquisa em páginas do Instagram da marca, até o final do ano passado, 273 unidades do Tesla circulavam no Brasil, sendo que 48 dessas foram emplacadas em 2023. A Fenabrave, a associação dos concessionários, passou a incluir em seu informativo mensal, a partir de janeiro, tabelas com detalhes do mercado de eletrificados. Segundo essa fonte, quatro unidades Tesla foram

■ O CONTRA-ATAQUE DA BYD

Coincidência ou não, a chinesa BYD anunciou em fevereiro que irá construir uma nova fábrica de veículos elétricos no México. O plano da BYD é ter no México o seu hub de exportação para os Estados Unidos. A montadora chinesa está fazendo tremer os concorrentes, principalmente a Tesla, com a agressividade com que invade os mercados com seus produtos. Na China, por exemplo, tirou da Tesla a liderança no ranking de vendas de automóveis elétricos.



vendas e emplacadas no país no primeiro mês de 2024.

Quem já teve a chance de dirigir ou mesmo utilizar o carro como passageiro, o Tesla, desde o Modelo 3, de entrada, conquista pelo design externo e interno “clean” e ao mesmo tempo sofisticado. Há quem não goste, ou leve algum tempo para se acostumar a esse novo conceito.

Os que quiserem comprar um Tesla no Brasil devem recorrer a importadores independentes de veículos. Um deles é a Miami Imports (com sede em Balneário de Camboriú) que na segunda semana de janeiro oferecia quatro modelos Tesla para pronta entrega. O Model 3 Standard por R\$ 479.990, o Model 3 Standard Long Range por R\$ 629.900, o Model X Plaid por R\$ 1.490.000. Havia também um Model S Plaid 2021 (seminovo) por R\$ 1.049.000. A título de comparação, o Model 3 Standard custa nos Estados Unidos, segundo página da Tesla na internet, US\$ 38.990, o equivalente a aproximadamente R\$ 195 mil. A autonomia do Model 3, item relevante em um elétrico, é de 438 quilômetros. ■



SUA BUSCA PELO

Café Ideal

TERMINA AQUI!

Seja no conforto do lar ou na agitação do escritório, temos as soluções perfeitas para transformar seu dia a dia. Escolha ter uma das máquinas de café da Casa Nicolau, descubra sua bebida favorita e transforme seus dias em momentos deliciosos! Disponíveis para venda, aluguel e comodato.

**Casa
nicolau**
Máquinas Para Espresso e Café



www.casanicolau.com.br @ f

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

ELE PISA FUNDO

Ex-piloto campeão, Clemente Faria Jr.,
CEO do grupo Bamaq, expande atuação a outros
estados e prevê faturar 4 bilhões de reais em 2024
– 33% a mais que no ano passado – com revenda
de máquinas pesadas, automóveis
de luxo e elétricos da gigante chinesa GWM

▀ DANIELA COSTA

Em 1987, o fundador do Grupo Bamaq, Clemente de Faria, tinha muitos motivos para comemorar. Naquele ano, além de o empresário mineiro ter levantado a taça do Campeonato Brasileiro de Marcas e Pilotos, ele celebrou a chegada de seu único filho homem, Clemente Faria Jr.. Os anos se passaram e, de tanto acompanhar o pai em treinos e provas, o garoto também se apaixonou por velocidade. Aos 7 anos, entrou na categoria cadete de kart e, um ano depois, participou de sua primeira competição, no Campeonato Brasileiro, realizado em Salvador. “Eu me lembro que fiquei impressionado com a quantidade de pilotos no local”, diz. Um pouco depois, em 1997, o pai decidiu parar de se dedicar ao esporte, o que acabou impulsionando Clementinho (como era e ainda é chamado pelos mais próximos) a levar o hobby mais a sério. Bem mais.

Ciente das intenções do filho, Clemente escalou o piloto e instrutor Roberto Mourão para ser seu chefe de equipe. “Eu fazia dupla com o pai, que me pediu para acompanhá-lo

nas corridas”, afirma. “Estivemos juntos de 1997 a 2007 e ele sempre foi muito disciplinado e aplicado.” Determinado, Clemente Jr. logo conseguiu patrocínio e acabou campeão brasileiro de kart por quatro vezes consecutivas, de 2002 a 2005. Era um recorde, que só seria batido anos depois. Ayrton Senna, por exemplo, foi campeão brasileiro três vezes consecutivas. “Nessa época, eu estava certo de que seria piloto profissional”, diz Clemente Jr. Em 2007, ele ganhou o campeonato de Fórmula 3 Sul-Americana, categoria mais rápida da América do Sul, quebrando o recorde do Autódromo Internacional de Tarumã, em Porto Alegre. Sempre acelerando, um ano depois tentou carreira na Inglaterra. Mas nem tudo saiu como planejado. “Foi um período de crise no Brasil e tivemos dificuldade para mantermos os patrocinadores. Como sempre dependemos desses recursos, comecei a pensar nas incertezas da profissão.” Ter tido sucesso no Brasil não significava nada – ou quase nada – lá fora. Um agravante, diz Clemente Jr., é que naquela época ainda não existiam incentivos fiscais para que as empresas investissem em modalidades esportivas. ▶



Clemente Faria Jr., de 36 anos, diz que da experiência de esportista vieram três conceitos que norteiam sua vida profissional: humildade para observar, ouvir e aprender, inclusive com os adversários e concorrentes; bom relacionamento com equipe e mercado; e ambição para sempre correr atrás das vitórias e não se acomodar

Com as máquinas pesadas que estão desde o início da Bamaq; em 2017, Clemente enfrentou a maior crise do setor, com venda de apenas 20% do registrado pelo mercado em 2023



Grupo Bamaq/divulgação

Optou, então, por aproveitar o momento de baixa no automobilismo para se inteirar sobre os negócios da família. Entrou na Bamaq como trainee e percorreu vários departamentos para entender a engrenagem do grupo, que na primeira década dos anos 2000 trabalhava com máquinas de construção e veículos de luxo Mercedes-Benz. Já não restava dúvidas: o piloto iria se dedicar agora ao mundo dos negócios. Em 2009, com a cabeça fervilhando, se arriscou a empreender sozinho. “O meu pai não queria, então fizemos o combinado de eu estar na empresa pelo menos uma vez por semana, para participar de reuniões.” Clemente Jr. estava entusiasmado com o mercado financeiro e apostou na antecipação de recebíveis – ele oferecia às empresas uma linha de crédito para que recebessem antes do vencimento os valores de suas vendas. “Com 21 anos de idade eu batia na porta dessas companhias para falar que eles tinham que antecipar seus recebíveis comigo e muitos empresários me olhavam com desconfiança. Tive de suar muito para

ALGUNS NÚMEROS DO GRUPO BAMAQ

COLABORADORES:

950

em todo o Brasil
(400 em Minas)

PREVISÃO DE INVESTIMENTOS:

R\$ 700 MILHÕES

até 2025

PRESEÇA:

17

estados brasileiros
(além de Minas,
está no Centro-Oeste,
Norte e Nordeste)

EVOLUÇÃO DO FATURAMENTO

2021

R\$ 1,5 BILHÃO

2022

R\$ 2,3 BILHÕES

2023

R\$ 3 BILHÕES

2024

4 BILHÕES (PREVISÃO)

COMO SE DIVIDE O FATURAMENTO DO GRUPO

40%

unidade de pesos
(distribuição de
máquinas de construção
da New Holland e
caminhões da Iveco)

35%

financeiro
(consórcio,
seguros e
financiamento
para os clientes)

25%

automóveis novos
e seminovos
(marcas
Mercedes-Benz,
Porsche e GWM)



Casado desde 2015 com a empresária Raquel Mattar, herdeira da Localiza, o CEO tem três filhos e, sempre que possível, gosta de se reunir com a família e os amigos em sua fazenda localizada próximo à capital mineira

ganhar respeito nesse mercado.” Tudo ia bem, até que um revés do destino mudou novamente sua trajetória.

Em 12 de julho de 2012, a notícia da queda do táxi aéreo Embraer modelo EMB-121 Xingu, que caiu no mar a 500 metros da costa da Ilha de Cataguases, no estado do Rio de Janeiro, no caminho para a casa de praia da família em Angra dos Reis, foi um divisor de águas em sua vida. Seu pai estava no avião e morreu na queda, junto com o piloto e o co-piloto. Com a cabeça cheia de planos próprios da juventude, Clemente Jr., hoje com 36 anos, se viu obrigado a ter novas prioridades. “De um dia para o outro, tudo

mudou. Eu gostava de arriscar, investir na bolsa de valores, por exemplo, e na semana seguinte minha cabeça já era completamente diferente.” Com pós-graduação em finanças pelo Ibmec e MBA na Fundação Dom Cabral, o amadurecimento foi compulsório e com ele vieram obrigações e responsabilidades. O jovem assumiria a empresa e tinha a missão não só de levar os negócios adiante como cativar a confiança de seus colaboradores. “Meu pai era a referência de todos e tudo foi um grande desafio. Com a ajuda de profissionais que já atuavam no grupo consegui superar essa fase difícil e dar

continuidade ao que já era feito.” A experiência adquirida como piloto de corrida, diz ele, é de grande valia. De lá vieram três conceitos que norteiam sua vida profissional: humildade para observar, ouvir e aprender, inclusive com os adversários e concorrentes; bom relacionamento com equipe e mercado; e ambição para sempre correr atrás das vitórias e não se acomodar. “No grid de largada tem 34 pilotos. Destes, alguns se contentam em estar ali, outros em estar entre os dez primeiros, outros entre os cinco... Alguns, só com a vitória”, diz. Ele não se contentava com menos. “É uma ambição boa e vejo que muitos ▶

No último dia 12 de fevereiro, aniversário de seu pai, Clemente Jr. postou em seu Instagram esta foto: “Quanta falta você faz. Hoje é seu dia! Dia que bate uma saudade grande”, escreveu

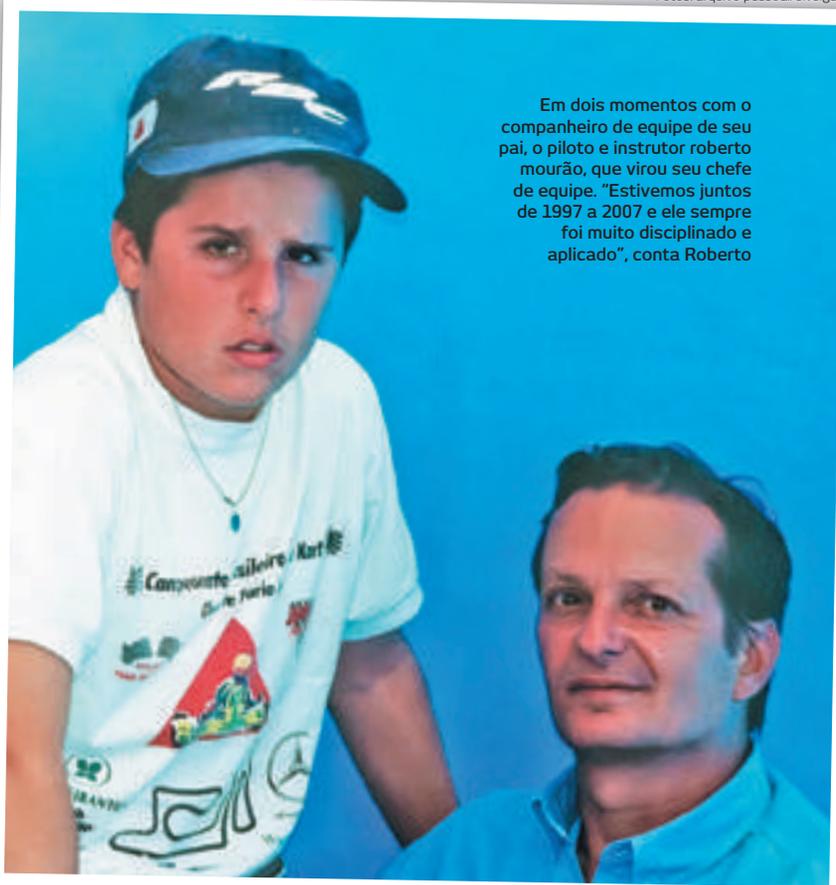


esportistas têm sucesso em seus negócios seguindo essas mesmas diretrizes.”

Cinco anos depois da tragédia com o pai, Clemente Jr. enfrentou a maior crise do setor de máquinas pesadas, que até então representava o principal ramo de atuação da Bamaq. O volume de vendas caiu drasticamente. Para se ter ideia, a quantidade de máquinas comercializadas naquele ano corresponde a apenas 20% do volume de vendas registrado em 2023. “Tivemos de cortar gastos e investir em tecnologia para otimizar os processos e ter uma estrutura mais leve.” Com a crise, vieram novos aprendizados. Clemente Jr. viu a necessidade de profissionalizar ainda mais a empresa familiar. Em 2020, assumiu como CEO. Para isso, contou com a ajuda do primo Pedro Faria que, simultaneamente, assumiu como presidente do Conselho de Administração e o ajudou a implementar a liderança corporativa e estratégica da empresa. “Compartilhamos uma visão clara de fortalecer ainda mais o nosso legado empresarial, sonhando alto, mas com os pés firmes no chão”, escreveu Pedro em uma de suas redes sociais, à época. Foi nesse período que foi implementado o Comitê de Auditoria de Governança e Finanças, assim como um canal de denúncia independente. “Antes, a empresa não tinha esse cargo de CEO, achávamos que não era necessário”, diz Clemente Jr. “Mas minha indicação não foi automática. Fizemos uma avaliação externa para verificar quem estaria mais apto para exercer a função.”

Bisneto de Clemente Faria, fundador do Banco da Lavoura de Minas Gerais, que depois originou os bancos Real e Bandeirantes, o CEO da Bamaq tem três irmãs. Do primeiro casamento de Clemente, com a empresária e colecionadora de arte Ângela Gutierrez, nasceu Ana Gutierrez. Já da união com Maria Victória, Nathalia e Luíza, que são sócias na empresa Nobz (especializada em venda de roupas e acessórios de grife de segunda mão) da mulher de Clementinho, a influencer Raquel Mattar, filha de um dos donos da Localiza, Eugênio Mattar. Os dois são casados desde 2015 e têm três filhos. Apesar de a vida de piloto ter sido deixada para trás – segundo Clemente, nas horas vagas ele gosta é de curtir a natureza na fazenda da família,

Fotos: arquivo pessoal/divulgação



Em dois momentos com o companheiro de equipe de seu pai, o piloto e instrutor Roberto Mourão, que virou seu chefe de equipe. “Estivemos juntos de 1997 a 2007 e ele sempre foi muito disciplinado e aplicado”, conta Roberto



localizada próximo à capital mineira –, a paixão por carros continua. “Adoro experimentar os novos modelos, entender o que oferecem e como funcionam.”

Com atuação em 17 estados do Brasil (além de Minas, a marca está espalhada pelo Centro-Oeste, Norte e Nordeste), a Bamaq foi estruturada em três unidades de negócios, que têm peso parecido no faturamento total da empresa, de forma a se blindar de oscilações do mercado. A unidade de pesados, com distribuição das máquinas de construção da New Holland e dos caminhões da Iveco, corresponde a 40% do faturamento total; a parte financeira, que engloba consórcio, seguros e financiamentos para clientes, 35%; e automóveis novos e seminovos das marcas Mercedes-Benz, Porsche e GWM respondem pelos 25% restantes. “Hoje, nosso negócio está bem balanceado com faturamento expressivo em todas as unidades.”, diz Clemente. Em 2023, o grupo faturou 3 bilhões de reais e as expectativas para 2024 são animadoras: chegar aos 4 bilhões de faturamento – um aumento de 33%. “Com a perspectiva de queda de juros, a situação do país tende a melhorar.” Para crescer, a Bamaq deve investir 700 milhões de reais até 2025. No final do ano passado, foi inaugurada a primeira loja da Porsche em Salvador. Também foram abertas a concessionária Iveco em Macapá (AP) e as lojas da chinesa GWM em Belo Horizonte e em Campo Grande (MS).

O investimento em representar os elétricos da GWM é uma aposta no futuro. Mas que já vem se mostrando um acerto presente. No ano passado, a Bamaq vendeu 550 veículos da marca (em praticamente seis meses), contra 600 porsches e 300 mercedes – duas marcas com valor agregado muito maior, diga-se, com modelos que podem custar até 2 milhões de reais. A montadora chinesa trouxe para o Brasil modelos entre 150 e 320 mil reais. “A GWM tem uma estratégia muito agressiva, com planos de crescimento a

Em seu escritório, na sede da Bamaq: ele assumiu como CEO da empresa em 2020



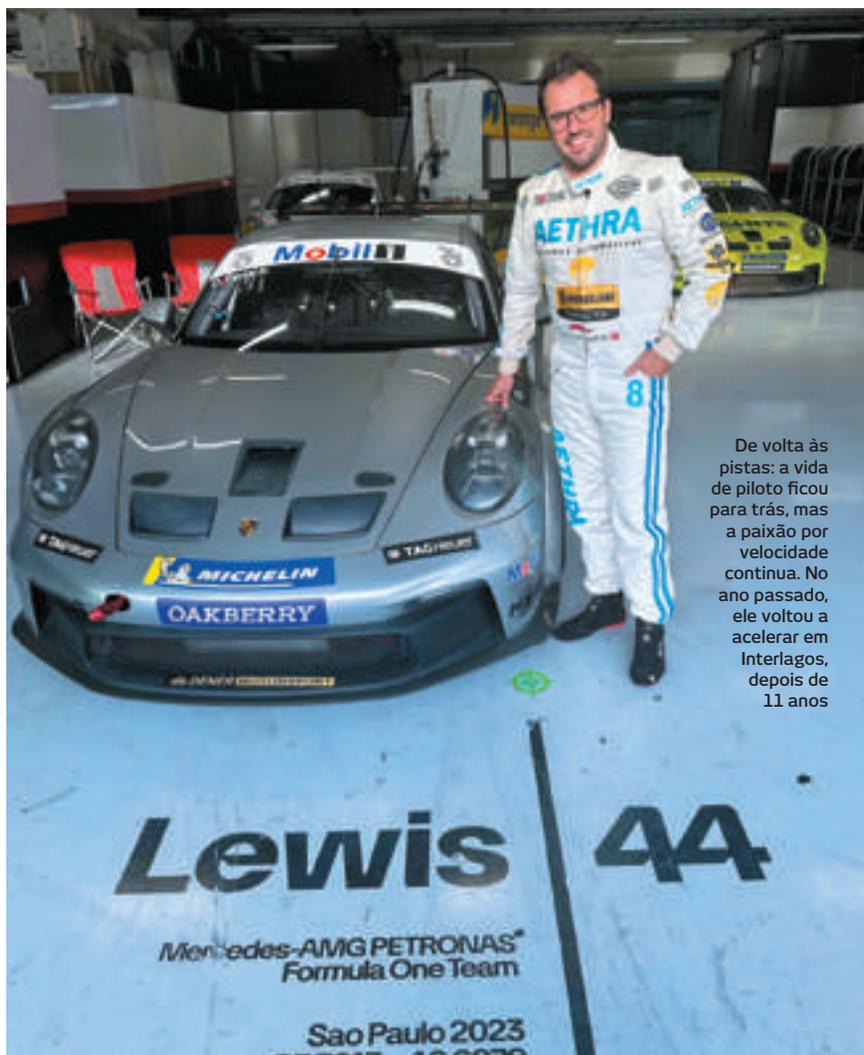
Divulgação

Paulo Márcio

Para Clemente Jr., os elétricos são o futuro: ao lado, o Ora, modelo da GWM que custa a partir de 150 mil reais



A loja da Porsche recém inaugurada em Salvador: previsão de 700 milhões de reais em investimentos até 2025



De volta às pistas: a vida de piloto ficou para trás, mas a paixão por velocidade continua. No ano passado, ele voltou a acelerar em Interlagos, depois de 11 anos

longo prazo”, diz Clemente. Segundo a Associação Brasileira de Veículos Elétricos (Abve), em 2023 foram vendidas 93.927 unidades de veículos elétricos, 91% a mais em relação ao ano anterior. Os carros do tipo plug-in, com recarga externa, foram 56% dos modelos adquiridos, o equivalente a 52.359 unidades. Com 41.568 automóveis vendidos, os híbridos convencionais HEV e HEV Flex, que lideraram a categoria em 2022, perderam o posto para a concorrência. No ranking das marcas, se destacaram a japonesa Toyota (21.042) e as chinesas BYD (17.943) e Caoa Chery (11.835). “Os elétricos são, de fato, o futuro. E as marcas chinesas vieram para ficar.” Ele conta que esteve na China e se espantou. “Nas ruas, você quase nem ouve barulho dos carros, já que a frota elétrica é enorme.” Atento ao mercado, Clemente firmou parceria com a plataforma de transporte por aplicativo Uber, disponibilizando aos motoristas que pretendem trocar de carro um produto financeiro do grupo. Outra parceria foi feita com o Banco Inter. Todo consórcio vendido pela instituição financeira é da Bamaq. “Estamos sempre atrás de novos serviços para criar um diferencial competitivo em cada braço do nosso negócio”, diz Clemente. As pistas ficaram para trás, mas, como se vê, ele continua acelerando – seguindo o exemplo do pai. ■

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





PLANEJAMENTO E METAS

Que tal começar a planejar suas metas para 2024? Você quer emagrecer? Performar? Ganhar massa magra?

Quando viramos o ano, viramos também uma chave interna e deixamos para trás sentimentos ruins e metas que não foram alcançadas no ano anterior. Tentamos esquecer aquilo que não foi bom e bola para a frente. Ano novo, vida nova, metas novas, conquistas e realizações. No início é tudo lindo, né?

Temos sim que planejar, sonhar, tentar realizar. Se no meio do caminho o cara lá de cima mudar o curso das coisas, é porque não era para ser, certo? Às vezes acontece um imprevisto, uma viagem maior, uma doença ou um incidente que nos desvia do foco. Mas vamos tentar centrar no presente.

Geralmente as consultas de início de ano são assim:

“Nutri, quero perder 10 quilos”;

“Nutri, vou para uma prova de bike no segundo semestre de 300 quilômetros”;

“Nutri, vou correr uma maratona esse ano”;

“Nutri, quero parar de beber”;

“Nutri, quero engravidar”;

“Nutri, quero correr uma ultra”.

Os clientes antigos, quando voltam com novas metas, já sabem como funciona a minha estratégia, mas e quando as pessoas acham que fazemos milagres? Pois é, gente, milagres não existem. Ninguém deve perder 10 quilos com saúde em um mês, ou se preparar para uma maratona ou prova de corrida em um mês, ou preparar o corpo para uma gestação em um mês. Temos que respeitar as fases, os limi-



Arquivo pessoal

Assinando o Livro de Montanha no Pico da Trilha do Capim Amarelo, na Serra Fina, entre os estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo: considerado um dos trekkings mais difíceis do Brasil:

tes, as adaptações, se quisermos ter os benefícios de manter os resultados após as conquistas.

O PROCESSO É IMPORTANTE. O CAMINHO E A JORNADA DEVEM SER PRAZEROSOS!

Não importa quão grande seja seu objetivo ou sua meta, o importante é que ela seja real e possível dentro de um planejamento saudável.

É muito melhor emagrecer aos poucos e manter ao longo de um ano do que perder rápido em um mês e viver o ano inteiro insatisfeito sob efeito sanfona.

Isso porque o corpo precisa passar pela fase de perda, de manutenção e de adaptação. Isso também vale para ganho de massa magra. É uma construção. Deve ser feito aos poucos, com

nutrientes e exercícios adequados, suplementos alimentares quando necessário e acompanhamento médico e multidisciplinar.

Muitas vezes também é preciso passar pelo processo de aceitação. É preciso aceitar ser como é, e ser feliz assim. Nem todas as pessoas têm condições físicas, emocionais, psicológicas e financeiras para alcançarem objetivos irreais, padrões impostos pela mídia, Instagram, sociedade. Cada pessoa é única e deve traçar metas e objetivos reais dentro da própria capacidade.

Seja qual for o tamanho do seu desafio, que seja proporcional à sua força de vontade em alcançá-lo. E que seja real e que você chegue no final do ano feliz em ter alcançado!

Ótimo ano de desafios para você! ■

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

**CONFIRA ALGUNS NÚMEROS
DE NOSSA AUDIÊNCIA EM 2023**



162 MIL VISUALIZAÇÕES POR MÊS*

MAIS DE 37 MIL INSCRITOS EM NOSSO CANAL DO YOUTUBE

MAIS DE 49 MIL SEGUIDORES NO INSTAGRAM

*Média de janeiro a dezembro de 2023

encontro^{BH}

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



Grupo Gatti/divulgação



PARECE ATÉ UM PALACETE

No alto da avenida Bias Fortes, o casarão centenário foi reformado e agora abriga o novíssimo restaurante Seu Bias. O negócio é comandado por **Pedro Amorim**, **Vitor Moretti** e **Henrique Lacerda** (da esq. para a dir.). Vitor, inclusive, é quem assina a carta de drinques. São criações autorais, com combinações inusitadas e ingredientes pouco conhecidos como puxuri, patchouli e jasmim manga. Os coquetéis são divididos em duas temáticas: astrologia e rota brasileira. Na primeira, Moretti traz elementos da natureza que se transformam em drinques como o Celeste, em homenagem à Terra: vermute amber, bourbon com infusão de cumaru, Paragon timur berry e licor 43, finalizado com aroma cítrico de cidra (R\$ 42). Já na segunda leva são encontrados coquetéis criados pelo mixologista que fizeram sucesso em bares que ele trabalhou pelo Brasil. O Empire State foi criado para o New Mercadito, de Brasília, e é composto por gin com frutas vermelhas, Aperol, bitter de laranja, calda de amora e sumo de limão (R\$ 39). "Pensamos em uma experiência diferente do que conhecemos na cidade. Além da carta fixa, no balcão terão dois coquetéis exclusivos que serão trocados a cada 15 dias", explica Vitor. O menu é assinado pelo badalado chef mineiro Mário Portella, em sua estreia no cenário belo-horizontino.

PRONTA PARA ALÇAR VOO

Ela passou pela Bitaca da Leste, Cozinha Tupis e Biroasca. Agora, **Bruna Rezende** assume pela primeira vez a chefia de uma cozinha. A Porca Voadora, no Serra, já virou ponto de encontro para quem ama um boteco no melhor estilo belo-horizontino. A cerveja está sempre trincando e as comidas são deliciosas. "Sou dedicada a frequentar bares há tempos. E achei a minha cara ter um lugar com tudo o que eu gosto de comer e beber", explica a chef. A ideia foi criar um cardápio com receitas que são clássicas de balcão, mas com um toque de classe. O jiló recheado, que é um verdadeiro hit, é empanado e recheado com joelho de porco e pernil (R\$ 32). Já a moelinha (R\$ 40) vem com molho, picles e pão "para chuchar no molhinho e comer com as mãos", completa Bruna. Às sextas, tem feijoada (R\$ 30) o dia inteiro e aos sábados, os pratos variam. Dia desses estava lá arroz de tomate com fraldinha e salada de erva-doce (R\$ 48). Ah! No local ainda tem um armazém com a venda de itens de pequenos produtores. E, em breve, os clientes poderão levar algumas especialidades da Porca para casa, como a coalhada seca e o picles de uva.

Pádua de Carvalho





BATATINHA DE CASA DE VÓ

A Wanted Burger Artesanal já existe há quase uma década no Palmares, na região Nordeste da capital. Há 4 anos, o casal **Alessandra e Cleber Tavares** resolveu montar, depois de muitos apelos dos clientes, um delivery no Luxemburgo para atender outros pontos da cidade. Agora, chegou a hora de abrir as portas para a rua. “Tentamos replicar o modelo da loja do Palmares, mas de um jeito mais intimista”, diz Alessandra. Na casa original, a capacidade é para 120 pessoas, já a nova unidade comporta cerca de 80 consumidores. O cardápio também é praticamente o mesmo e o estabelecimento oferece duas opções de sanduíches sem glúten para os celíacos. O sanduba que mais sai é o Original, uma combinação de pão artesanal selado na manteiga, blend bovino de 140 gramas, cheddar, bacon crocante em tiras, cebola caramelizada na cerveja preta, molho barbecue de bacon da casa, alface americana e molho especial (R\$ 36). Ah! Não deixem de experimentar as batatas, cortadas manualmente. “Eu me inspirei na minha avó Lourdes, que reunia os netos aos domingos e ficava fritando as batatinhas para agradecer a criançada”, conta Alessandra.

UMA PEQUENA DE PESO

Bem em frente ao tradicional bar do Antônio Pé de Cana, na Rua Flórida, no Carmo, tem uma portinha discreta com uma tabuleta escrita a mão indicando os pães do dia. O lugar é pequenino, mas esconde um verdadeiro achado quando o assunto é panificação. A BH Bakery nasceu durante a pandemia, quando o biomédico **Thiago Pitangui** resolveu levar a sério o antigo hobby de fazer pão. “Comecei a receber encomendas dos amigos e, pela primeira vez, pensei nisso como um negócio”, diz Thiago, que investiu pesado em cursos na área. Primeiro, ele levou a produção para a cozinha de um apartamento fechado de seu pai, no Funcionários. E vendia por delivery. Há seis meses, percebeu que era a hora de abrir as portas para receber os clientes pessoalmente. A padaria funciona de quarta a sábado e os produtos na prateleira variam. Mas há sempre os mais básicos, como a baguete (R\$ 15) e o rústico de figo turco com queijo meia cura (R\$ 29). Já no sábado, a clientela conta com alguns especiais, como o pão de provolone, limão siciliano e linhaça marrom (R\$ 32).



MAÇÃ DO AMOR É POUCO

A ideia surgiu durante uma viagem a Disney, quando Aline de Melo Oliveira Zanon ficou completamente encantada com as maçãs confeitadas vendidas nos parques. Quando voltou ao Brasil, convenceu o marido, **João Paulo Ferreira dos Santos**, a montar um negócio que tivesse como tema principal as tais maçãs. Começou então uma peregrinação. O casal visitou lojas em Curitiba, São Paulo e Tiradentes, que já trabalhavam com um modelo parecido. João passou nove meses fazendo testes até chegar a um caramelo perfeito. “Às vezes ficava mole demais e escorria. Se deixava mais tempo na panela, não grudava”, lembra. Hoje, a Amoz, que funciona no Funcionários, é a única a trabalhar com o produto em Belo Horizonte. São oito sabores fixos, como a Mix de nuts com chocolate belga meio amargo (R\$ 32). Para a Páscoa, João vai trazer a maçã temática coberta por brigadeiro ao leite, chocolate 40% cacau e chocolate branco (R\$ 33). “Fica como um coelhinho entrando na toca”, diz João, que já está aceitando encomendas.



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Champanhe – algumas curiosidades

Champanhe, o espumante mais famoso do mundo, constitui um universo próprio dentro dos espumantes e dos vinhos em geral. Tem longo e rico histórico, que dariam origem a assuntos inesgotáveis, alguns aqui já abordados. Hoje os champanhes se assentam sobre ao menos dois séculos de ações de marketing e de bem cuidada proteção do nome/marca, que promovem seu status, mas continua agitada. Poucos imaginam como foi o trajeto até aqui, com muitos fatos interessantes.

VINHEDOS E VARIEDADES – Há registros do cultivo de viníferas na região desde o ano 651 DC. Somente no século XIV estes começaram a indicar as variedades ali cultivadas. Sendo muito diversas, e com nomes que mudavam com o local de cultivo, a sua determinação com os nomes atualizados foi um trabalho gigantesco. Durante a idade média acredita-se que as duas variedades principais eram Gouais Noir, que dava origem a tintos leves, e Fromenteau, produzindo vinhos com leve pigmentação. Já no século XVII não havia predominância, e apenas relativamente recentemente as três variedades mais conhecidas, Chardonnay (branca), Pinot Noir e Pinot Meunier (tintas), se popularizam em Champagne e foram replicadas mundo afora pelos produtores de espumantes de qualidade.

ORIGEM DOS ESPUMANTES – O primeiro espumante foi elaborado na região de Limoux, no Languedoc, França, com a variedade branca Mauzac, pelo *méthode ancestrale*, muito semelhante ao método tradicional, chamado *méthode champenoise* em Champagne. O registro data de 1531, feito na abadia beneditina de Saint-Hilaire. A região de Limoux produz até hoje bons espumantes, por vários métodos e com diversas variedades. Na Inglaterra, um documento original do século XVII, publicado em 1998, provou que os ingleses já elaboravam espumantes com a segunda fermentação na garrafa seis anos antes de Dom Pérignon chegar à Abadia de Hautvillers, em Champagne, e quase 40 anos antes dos franceses proclamarem que o método tradicional foi ali inventado.

VARIEDADES AUTORIZADAS – A Chardonnay, reconhecida como uma variedade desde 1868, não fazia parte das variedades autorizadas na denominação até 2010, quando entrou oficialmente nas regulamentações. A criação da denominação de origem, em 1927, autorizava o cultivo de “*les diverses variétés de pinot, l’arbanne, le petit meslier*”. A Chardonnay, conhecida na região como Pinot Chardonnay, integrava as diversas variedades de Pinot. Em 1999 estudos genéticos comprovaram que teve origem no cruzamento de Pinot Noir com Gouais Blanc. Em 2018 comprovou-se geneticamente que a Gouais Blanc também teve origem em cruzamento com Pinot Noir, demonstrando cientificamente o que os antigos já intuam, que Chardonnay é uma Pinot, pois tem maioria (49% + 17%) de Pinot Noir. As demais autorizadas são Pinot Blanc, Pinot Gris (chamada Fromenteau na região), Arbanne (ou Arbane), e Petit Meslier, todas brancas.

DEGUSTAÇÃO E ESTILOS – A avaliação da qualidade de um espumante é sempre um desafio. Tem bastante frescor (acidez), e a sua *mousse* (espuma) pode dificultar a percepção de seus atributos, lembrando que não basta ser champanhe para ser de alta qualidade. O suco das uvas tintas permitidas é branco, daí a predominância de champanhes

“A avaliação da qualidade de um espumante é sempre um desafio. Tem bastante frescor (acidez), e a sua mousse (espuma) pode dificultar a percepção de seus atributos, lembrando que não basta ser champanhe para ser de alta qualidade”

brancos elaborados com estas três variedades. O termo Blanc de Blancs é usado quando elaborado com uma ou mais das brancas, e a este se opõe o Blanc de Noirs, quando a(s) variedade(s) têm a casca pigmentada. Os rosés podem ser mescla de vinho base branco com pequena quantidade de vinho base tinto ou, raramente, de um vinho base rosé.

HOJE – A região está efervescente, com inúmeros pequenos produtores fazendo vinhos deliciosos, que raramente chegam ao nosso mercado. E principalmente devido à persistência de alguns destes pequenos produtores as uvas menos conhecidas permitidas na região, já mencionadas, começaram a ter alguma divulgação recentemente, ao originarem alguns vinhos excelentes. Pequenos produtores estão também provando que de sub-regiões de menor prestígio pode-se obter vinhos excepcionais. ■

**Alguns fatos mencionados foram extraídos de livros e artigos escritos por Tom Stevenson, talvez o maior expert em champanhes e espumantes em geral*

Rodrigo A. Fonseca é engenheiro, chef e sócio do restaurante francês Taste-Vin



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.



Napolitana – BAROLIO

A “verace”, ou melhor, verdadeira pizza napolitana é preparada seguindo algumas regras: preparo da massa manualmente, cozimento em forno a lenha e até mesmo o característico movimento de jogar a redonda para cima em movimento rotatório com as mãos. Seu diâmetro deve respeitar a medida de 28 a 32 centímetros. Os sabores tradicionais são margherita e marinara. Na Barolio, com unidades no Vila da Serra e Savassi, as duas aparecem no cardápio ao lado de outras onze opções. A margherita leva molho de tomate pelati, muçarela de búfala, parmesão e basilico (R\$ 64,99); já a marinara (R\$ 54,99), molho de tomate pelati, alho e orégano. “A massa é feita apenas com farinha, água, sal e uma pitada de fermento. A fermentação pode variar de acordo com a temperatura do ambiente mas, no geral, leva de 24 a 48 horas”, diz o sócio administrador Mateus Hermeto. Depois de abertas e recheadas, as massas entram no forno a uma temperatura de 400 graus, onde ficam por apenas 90 segundos. E pronto! Entre as mais pedidas está a que leva o nome da casa: preparada com molho de tomate pelati, muçarela de búfala, parmesão, basilico, rúcula e presunto de Parma (R\$ 99,99).

TEM PARA TODOS OS GOSTOS

Da clássica napolitana à brasileiríssima frango com Catupiry, o que não faltam são tipos de pizzas. Aqui em Belo Horizonte, é possível passear por diversos estilos e sabores: frita, com borda, vegana, ao estilo americana... Fizemos uma lista com oito estabelecimentos capazes de atender aos mais variados paladares. Tem até uma mineira, feita com rabada!

▸ CAROLINA DAHER

Pizza é pizza em qualquer lugar do mundo. Certo? Mais ou menos. O que a gente pode concordar é que é um dos pratos mais amados do planeta. Tanto que é considerado Patrimônio Imaterial da Humanidade pela Unesco. Desde dezembro de 2017, a arte de fazer pizza dos napolitanos entrou para a seleta lista. Cerca de 2 milhões de pessoas assinaram a petição mundial para apoiar a candidatura do ofício, praticado em Nápoles, na Itália, por cerca de 3 mil pizzaiolos.

Mas além da tradicional napolitana, aquela com massa fina, recheio leve e bordas estufadas, a pizza possui muitas versões que foram se adaptando a diferentes países. Claro que alguns puritanos se assustam ao ver a criatividade brasileira, por exemplo, que inventou até pizza de estrogonofe. Mas tirando esses rompanes extravagantes, existem pizzas dos mais variados formatos, com modos de fazer completamente distintos. Sem sair da Itália, berço desse prato extremamente popular e democrático, podemos citar a pizza romana. A al taglio (em pedaços) é uma das mais pedidas em Roma e traduz o ritmo acelerado de uma das cidades mais visitadas da Europa. Como o nome indica, é oferecida em pedaços para que sirva como uma refeição rápida, para ser feita em

qualquer hora e lugar. O estilo romano lembra um pouco a focaccia, por ter uma massa fofa e aerada e quase não apresentar bordas.

Já nas Américas, uma pizza bastante conhecida – principalmente por causa do cinema hollywoodiano – é a vendida em Nova York. A primeiríssima característica é: não deve ser comida com talheres. Deve ser simplesmente dobrada e comida com as mãos. É uma refeição barata para ser devorada sem frescura. Nos Estados Unidos, ainda tem outra redonda famosa, a dip dish, que em tradução livre, quer dizer prato fundo. É uma pizza muito, muito famosa em Chicago. Foi criada em 1943, na Chicago Pizzeria Uno e logo se tornou uma marca de Illinois. Ele é funda e possui uma textura um pouco mais resistente para aguentar o recheio, que é sempre muito caprichado. Outra característica é que na dip dish as camadas de ingredientes são invertidas. Ou seja, o queijo vem por baixo do molho para não deixar com que ele resseque.

Quando desembarcamos em Belo Horizonte, também encontramos uma variedade imensa de redondas. Desde a pizza brasileira, que abusa do máximo quanto mais melhor, com borda de Catupiry e até doce de leite com banana, até a que mais se aproxima da autêntica italiana. Sem preconceitos ou julgamentos, o mercado belo-horizontino atende a fomes mais variadas. Tem gourmetizada e uma que leva couve. Frita, vegana, romana... Vem ver essa lista de estabelecimentos que fizemos com algumas pizzarias na capital que fazem bonito quando o assunto é agradar. ▶

Frita – LA VERA

A La Vera, que acabou de se mudar para o Vila da Serra, é comandada pelo italiano Leonardo Fontanelli. E, talvez por isso, o preparo das redondas lá é levado a sério. Recentemente, o chef apresentou uma novidade: a pizza frita. Essa é uma versão da napolitana. Nasceu no final da II Guerra, quando Nápoles enfrentava uma escassez de ingredientes, incluindo aí muçarela. “Faço uma bola com a massa e frito, sem aplinar como fazemos com a pizza tradicional. Ela precisa ter uma estrutura, não pode ficar oca por dentro”, explica Leonardo, que aprendeu a receita em sua terra natal. Na La Vera, a pizza frita aparece em três versões: a clássica, servida com molho de tomate cozido e parmesão (R\$ 22); a margherita (R\$ 71); e Cotture della Marinara (R\$ 95), onde a massa passa por três processos distintos até chegar à mesa do cliente: ela é cozida no vapor, frita e, por fim, assada do forno. A cobertura leva molho de tomates, azeitonas, pó de alcaparras, anchovas, alho negro e emulsão de basilico. “A ideia é fazer o cliente ir a Itália sem sair de BH”, diz o chef.





Romana – FORNO DA SAUDADE

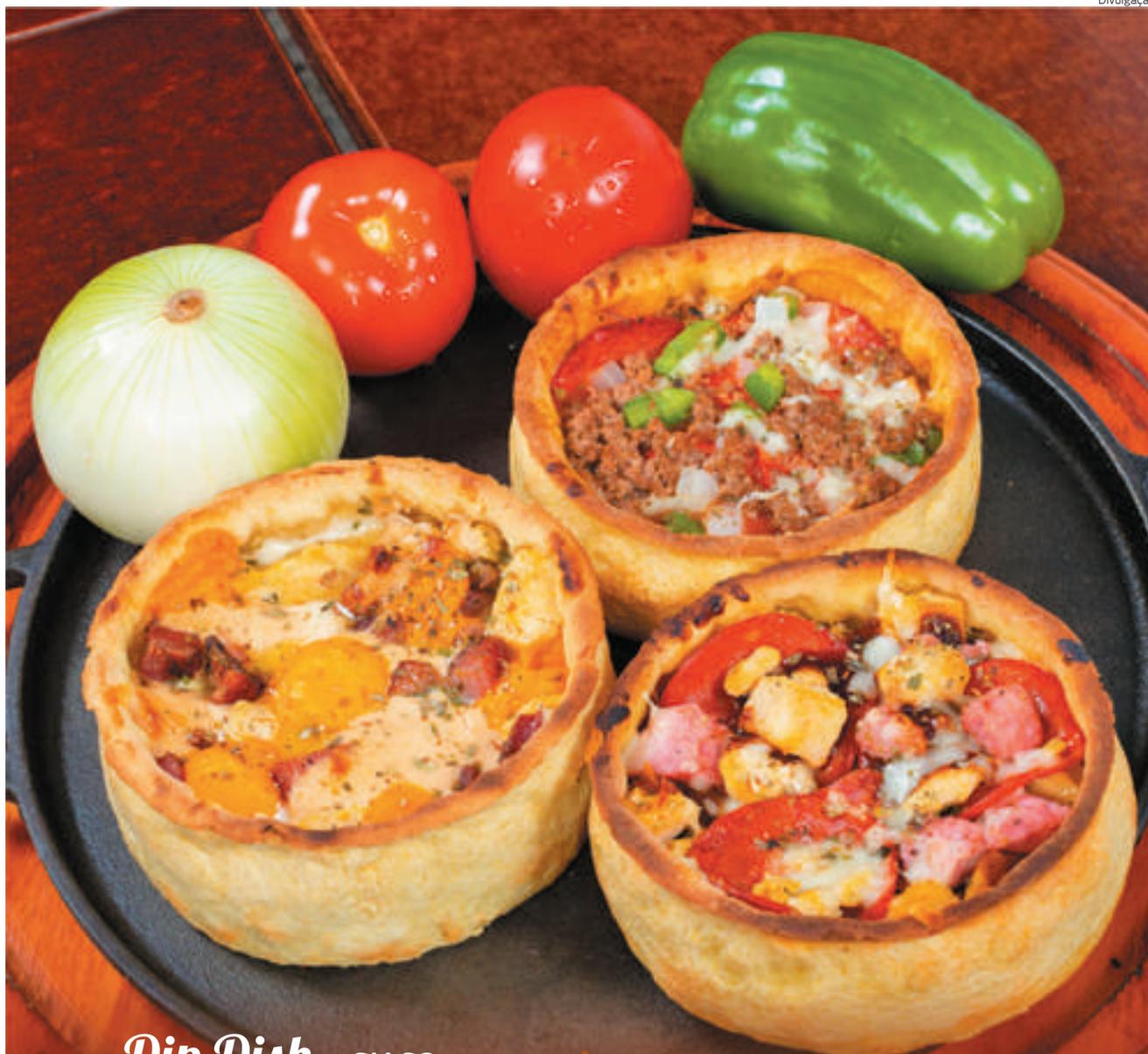
Localizada no Carlos Prates, na região Noroeste da capital, a Forno da Saudade está instalada em uma casa antiga e seu charme se estende também para uma pracinha, onde os frequentadores se espalham por mesas localizadas entre as árvores. As massas são de fermentação natural de 72 horas e assadas em forno em estilo napolitano. Todos os queijos usados são de Minas Gerais. “O Forno é um restaurante baseado no calor do fogo. Tudo o que preparamos é feito na lenha e, por enquanto, estamos operando prioritariamente pizzas e pães”, diz o chef e sócio Henrique Gilberto. A casa, que faz parte do Grupo Viela – leia-se Cozinha Tupis, Cervejaria Viela e Casa Alvorada – trabalha com dois tipos de pizza, a em estilo napolitano e a talho, versão da romana, que é feita em tabuleiro retangular e vendida em pedaços. “Sua massa é mais elevada, como uma focaccia”, explica Henrique. Em um dia de grande movimento, são preparadas mais de 400 unidades. Na primeira categoria, destaque para a de frango assado, requeijão de raspa, espinafre, molho de tomate defumado e alho frito (R\$ 54). Na versão talho, fazem sucesso a de mortadela com molho de limão (R\$ 24) e a de cebola, queijo gruyère e uvas passas (R\$ 24).



Tradicional – PARADA DO CARDOSO

A pizzaria existe há 27 anos e nasceu da vontade do proprietário, André Carvalho, de estender os encontros que fazia em casa para receber os amigos. Foi assim que nasceu a Parada do Cardoso, que fica em Santa Tereza e recebeu esse nome em homenagem a um maquinista que trabalhava na estação de trem que um dia existiu bem na porta do estabelecimento. “Meu avô conta que adorava conversar com o Cardoso. Aí quando foi escolher como chamaria a pizzaria fez um tributo à estação desativada”, diz Ana Luíza Carvalho Smiderle, neta de André e uma das gestoras da casa. Por ali, os sabores exóticos entram

até no cardápio como uma categoria. “Na maioria das vezes, os sabores nascem de uma conversa informal. Durante um almoço de família, alguém pergunta se tal ingrediente combina com outro e vamos lá testar”, afirma Ana Luíza. Em exóticas, são dez opções, entre elas a Carne Louca, feita com molho de tomate, muçarela de vaca e de búfala, carne louca desfiada, azeitona verde, cebola roxa, cebolinha e pimenta-biquinho (R\$ 99, a grande, com 8 fatias). A Imperial aparece como sugestão do chef é feita com muçarela, peito de peru, cream cheese, geleia de amora, manjeriço e pimenta-rosa (R\$ 99, a grande).



Dip Dish – GIACO

Prato fundo. É isso que significa dip dish em inglês. A descrição já diz muito sobre essa pizza, que é funda, com bordas altas e uma textura um pouco mais resistente, que é para aguentar o recheio, sempre muito caprichado. “Fui a Chicago em 2018 e fiquei completamente apaixonado pela pizza de lá. É muito famosa e existem restaurantes tradicionais na receita, como o Giordanos”, diz Douglas Medrado, que gostou tanto que resolveu trazer o estilo para Belo Horizonte. Há 4 anos, ele abriu a Giaco, no bairro Ouro Preto, na Pampulha. Para chegar à receita, ele contratou o chef Kiki Ferrari, que fez

mais de 50 testes até chegar ao ponto certo. Para isso, a massa leva um pouco de fubá de canjica para garantir a estrutura. Douglas também quis investir em sabores americanos, como a Chicago Classic, muçarela, molho chunky de tomate, alho, parmesão e orégano (R\$ 89,90, a grande) e a Barbecue King, preparada com muçarela, linguiça, cubos de peito de frango, molho barbecue, cream cheese, pepperoni e cogumelos (R\$94,90, a grande). A casa também trabalha com rodízio, em que as pizzas são apresentadas em versões mini e custa R\$ 49,90 e R\$ 89,90, acompanhado de vinho, por pessoa.

Mineira – PANORAMA

A Panorama se apresenta como uma pizzaria com sotaque mineiro. “Valorizamos os ingredientes da nossa cultura alimentar utilizando-os em nossas receitas”, explica o sócio Lucas Brandão. “Onde se vai comer pizza com jiló, pequi ou ora-pro-nóbis? Só aqui”, diz, rindo. Fundada há cinco anos e localizada na Rua Sapucaí, no bairro Floresta, a Panorama tem como principal missão engrandecer as coisas de Minas e fazer uma redonda adaptada aos gostos do mineiro. No cardápio, todas os preparos levam pelo menos um ingrediente que é a cara do estado, como jabuticaba e costelinha. A Guajajaras é hors-concours e seu recheio leva queijo da Canastra, ragu de rabadá, lascas de pimenta biquinho e agrião (R\$ 72). Já a Municipal é preparada com queijo da Canastra, crispy de bacon, conserva de jiló e tomatinho uva (R\$ 66). O famoso queijo da Alagoa é usado na Sabará, junto com lombinho defumado, compota de jabuticaba e tomilho (R\$ 70). As pizzas servidas na casa são de 30 centímetros (6 fatias). Já no delivery, os tamanhos variam entre 30 e 35 centímetros.



Vegana – AUGURI

Para quem pensa que é só tirar o queijo e os embutidos que uma pizza vira vegana está redondamente enganado. Ciríneu Tarcísio, proprietário da Auguri, em Santa Tereza, precisou cortar um dobrado até chegar às receitas sem nenhum ingrediente de origem animal que aparecem no seu cardápio. “Você precisa substituir esses insumos para chegar a um resultado que realmente agrade esse público, que é cada vez maior”, diz Ciríneu. A muçarela, por exemplo, deu lugar a três preparos: creme de tofu com manjericão, de castanhas de caju e de grão de bico. O pesto também aparece em algumas versões. A Inhotim traz molho de tomate; tomate seco artesanal; cogumelos Paris refogados no azeite, ervas e vinho branco; alho; pasta de tofu e manjericão (R\$ 68). A Mundo Novo é feita com molho de tomate; moranga ao forno; abobrinha; berinjela; tomates grappe confitados; alho frito e creme de grão de bico com gergelim (R\$ 67). A partir do mês que vem, entra no menu a mais nova criação da casa, uma redonda recheada com cebola adocicada, pasta de castanha de caju, abobrinha, tomatinhos e nozes.



Gourmetizada – OLEGÁRIO PIZZA E CUCINA

Agilberto Martins da Costa, sócio da Rede Gourmet, proprietária da marca Olegário, não se cansa de dizer que vende sim, pizza gourmet. “Usamos só ingredientes premium. Nossa farinha é italiana e fazemos um blend de muçarelas. Depois de assada, o queijo não pode subir gordura e nem água”, explica. Ele diz que os cuidados começam ainda no preparo da massa, que envolve diversos detalhes de produção como a velocidade em que a massa funciona. “A massa não pode esquentar enquanto está sendo feita”, completa. Agilberto também chama atenção para algo essencial para que a redonda fique perfeita: a habilidade do pizzaiolo. É importante saber torneir, ou seja, rodá-la dentro de um forno a 400 graus para que ela asse por igual e não queime. Com cinco unidades na capital e uma em Vitória, no Espírito Santo, a Olegário aposta em insumos nobres. Elencadas em uma categoria Premium, a Camarão Nobre leva molho de tomate, muçarela, camarões médios flambados, tomate confitado, Catupiry, alho torrado e manjericão (R\$ 179, a grande, de 35 centímetros). Já a Mozzafiato é coberta por molho de tomate, muçarela, presunto de Parma, geleia de pimenta sobre burrata maçaricada e salsinha (R\$ 179, a grande).



Vibrando um mundo melhor.

Mude a frequência do seu ambiente, da sua vida!



COMECE SUA MUDANÇA!

Os produtos vibracionais Bom Coração elevam a frequência vibratória dos ambientes e das pessoas por meio dos óleos essenciais e das essências florais.

Escolha o seu e vibre um mundo melhor!

-  Purificação
-  Relaxamento
-  Proteção
-  Concentração
-  Prosperidade
-  Harmonia
-  Vitalidade



Conheça também nossa
Santa Lavanda

Você sabia que os Florais de Saint Germain estão presentes em nossos produtos vibracionais para ambientes e que nossa água de colônia vegana possui óleos essenciais puros?

Visite nosso site e saiba mais sobre nossa história e de nossos produtos. Entregamos em todo Brasil.



SOCIEDADE



Tim Soier, Isabella Cayuella e Shaline Maleski



Daniel Zago, Wallace Soares e Claudio Martins



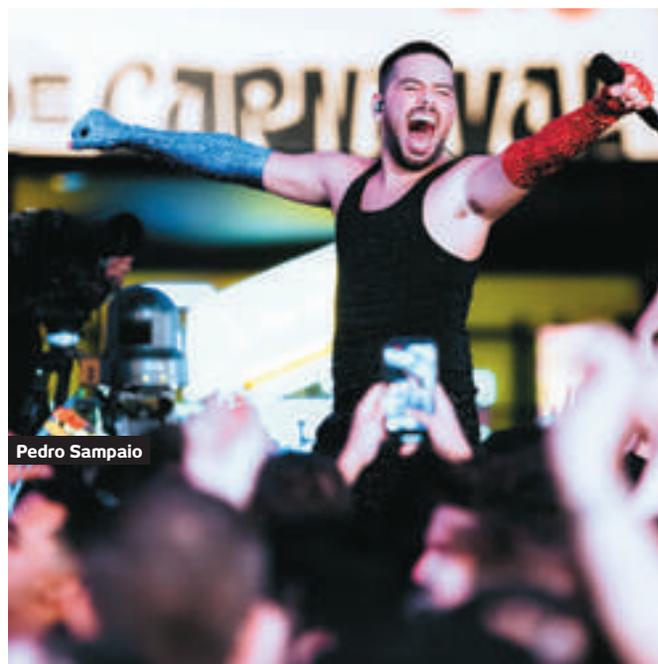
Dennis DJ



Ivete Sangalo

UM CARNAVAL DE SONHOS

A união do Carnaval do Mirante e do We Love Carnaval, no Mirante Beagá, no Olhos D'Água, mostrou que a folia na capital mineira se viu nos blocos, mas também nos shows. O Carnaval dos Sonhos, produzido pela Box.Bold Experiences, pela Trio Produtora e por Tim Soier reuniu nomes como Ivete Sangalo, Wesley Safadão, Dennis, Tuca Fernandes, Sorriso Maroto e Ludmilla. Milhares de belo-horizontinos e turistas curtiram o "after", que contribuiu para que o nosso carnaval se consolidasse como um dos maiores do país. Fotos: Divulgação



Pedro Sampaio



Priscila Diniz



Gui Torres



Stenio Girardelli (Lactea)



Wesley Safadão



Isaias



Joshua Canup



Lui Ferreira e Gabriela Barra



Gustavo Tubarão



Ludmilla



Carol Napoleão e Clarissa Cavalcante



Jade Sales



Priscilla Machado e Pedro Gazzola



Pedro Lobo



Carlos Magno e Renata Magalhães



Wagner Tameirão, Valeria Tameirão e Lander Murta



Henrique Guimarães, José Neto e Zeca Perdigão



Bruno Lobo e Fabiana Senra

NOVO ITALIANO NA PRAÇA

Instalado em uma casa tombada de 1926, no alto da avenida Bias Fortes, o restaurante Seu Bias reuniu convidados para a festa de inauguração. O cardápio é assinado pelo chef mineiro Mário Portella, que estreia em BH, e a carta de drinques, pelo mixologista Victor Moretti, um dos sócios do empreendimento. Fotos: Grupo Gatti/Divulgação.



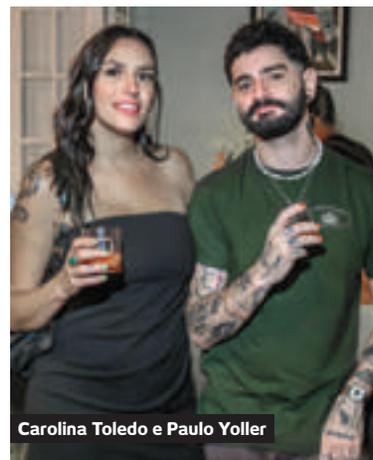
Juliana Prazeres e Felipe Carvalho



Thiago Romano, Ludmilla Araujo e Marcio Niheus



Joao Caixeta e Fabiano Lopes de Paula



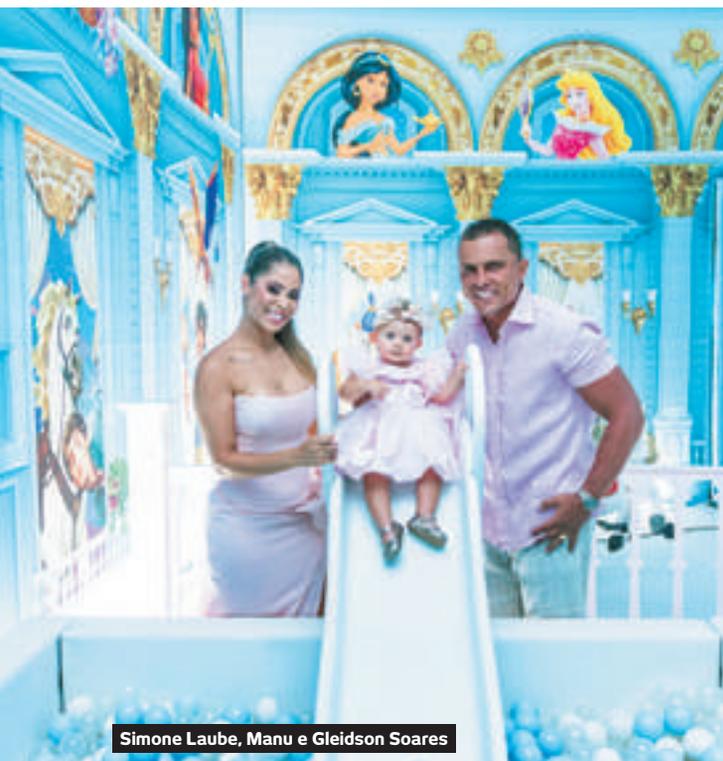
Carolina Toledo e Paulo Yoller



Luiza Soares, Flavia Soares, Gabriel Castro e Daniel Romeiro



Saulo Carrilho, Fabio Junio, Marilia Prates e Jhoander Figuera



Simone Laube, Manu e Gleidson Soares



Criançada, Braca de Neve e os anões



Hulk, Zaya e Camila Ângelo



Gusttavo Lima



Danielle Lima, Simone Laube, Gleidson Soares, Júnior Cocota e Samara Vilano



Eduardo Costa e Gusttavo Lima



Gleidson Soares, Manu, Simone Laube e personagens Disney



Felipe Santos, Caio Afiune, Fidelis Falante e Luciano Lima



Andressa Suita e princesas Disney

PARABÉNS, MANU

Filha do casal Simone Laube e Gleidson Soares, a pequena Manu comemorou 1 ano com o tema Disney. Os cantores Gusttavo Lima e Eduardo Costa animaram a festa. A criançada (e os adultos também) se divertiu com personagens como Mickey, Minnie, Pato Donald, Margarida, Pateta e Pluto. Simone e Gleidson aproveitaram a ocasião para festejarem 10 anos de casados. Fotos: Michelle Santos/Ami Fotografia/Divulgação



Maquiagem social

Uma história chamou a atenção nas redes sociais no mês passado. Uma maquiadora fez um vídeo expondo uma noiva que a contratou para fazer uma maquiagem e que ocultou que na verdade era para um casamento e não uma simples maquiagem social. A noiva se defendeu, dizendo que realmente queria uma maquiagem simples, sem nenhum pacote especial para noivas, mas ainda assim a maquiadora se sentiu enganada.

O caso gerou um burburinho na internet e, coincidentemente, na mesma semana vivenciei algo parecido. Minha filha está no último ano do ensino infantil e as mães das crianças da sala se reuniram para fazer uma festa de formatura para elas, no fim do ano. A comissão, ao orçar os salões de festa, constatou que os locais cobravam mais caro quando sabiam que era para uma formatura e não um aniversário, mesmo sendo o mesmo número de pessoas.

Essas duas situações me fizeram pensar. Além de achar injusto o mesmo produto ter um preço diferenciado de acordo com a ocasião, o marketing desses fornecedores também deveria melhorar.

A maquiadora, em vez de reclamar publicamente e gerar uma polêmica com várias pessoas a criticando, deveria ter tirado partido da situação e apenas dito: "Ela está linda e olha que achei que era uma simples maquiagem social! Imagina se eu tivesse feito a maquiagem de noiva? Iria brilhar ainda mais!". E os bufês infantis, em vez de afastarem pessoas com um valor mais elevado para formaturas, deveriam fazer o contrário, colocar mais acessível, sabendo que tantos clientes em potencial iriam comparecer.

Impossível não comparar com o trato que os consumidores recebem no exterior. Não sei se lá os vendedores têm algum treinamento ou se é o jeito da própria população, mas o fato é que sempre me sinto bem tratada quando viajo.

Eu me casei na Disney. Como é praxe na organização de casamentos, me perguntaram o número de convidados, para o cálculo do bufê e tudo mais. Falei que iriam 80 pessoas, de acordo com as confirmações que eu havia recebido. Porém, quatro convidados acabaram tendo imprevistos de última hora e não puderam comparecer. Tudo bem, isso sempre acontece, só que um mês depois, já de volta ao Brasil, me ligaram da Disney dizendo que — como só haviam ido 76 pessoas — iriam me ressarcir o valor de quatro, e que o dinheiro seria depositado na minha conta. E realmente foi. Fiquei muito surpresa, pois isso aqui seria impensável.

Outro caso. Uma vez comprei uma bota em uma loja do BH Shopping, que estava em promoção. Tinha marrom e preta, eu fiquei na dúvida e acabei escolhendo a marrom. Porém, sou geminiana... Muito indecisa por natureza! Assim que pisei fora da loja, vi uma garota com uma bota preta parecida com a que eu tinha comprado, achei linda, me arrependi e voltei, dizendo que iria levar a preta. Sério, não tinha se passado dois minutos! A vendedora, bem seca (e até o pagamento ela tinha sido um amor), falou que não ia trocar, pois era um item de promoção. Eu expliquei que seria apenas a cor, e que ela sabia que eu tinha acabado de sair da loja... Não teve negociação. Só me restou encará-la e enviar todas as vibrações de ódio do fundo do meu ser (já falei que sou geminiana, mas minha lua é em escor-

"Entendo que existem regras, mas humanidade e bom senso não podem faltar. Essas normas só afastam o consumidor, que se sente lesado e não quer mais voltar. Quando nos sentimos acolhidos, viramos clientes fiéis e fazemos questão de indicar o local ou o serviço"

pião) e desejar que ela tivesse que passar por aquela mesma situação algum dia.

Bem diferente dos Estados Unidos, quando uma vez comprei um tênis, levei para o hotel e, ao usá-lo dois dias depois, notei que estava machucando um pouco meu pé. Levei-o até a loja apenas para pedir um número maior, mas fizeram questão de me devolver o dinheiro.

Será que não é assim que tem que ser? Entendo que existem regras, mas humanidade e bom senso não podem faltar. Essas normas só afastam o consumidor, que se sente lesado e não quer mais voltar. Quando nos sentimos acolhidos, viramos clientes fiéis e fazemos questão de indicar o local ou o serviço.

Talvez essa seja uma lição. A propaganda boca a boca é a mais eficiente. E isso vale tanto para um pacote completo de noivas, quanto para uma simples maquiagem social... ■

Fique em dia com Belo Horizonte.

REATIVA BH

A Prefeitura de Belo Horizonte ajuda você a colocar as contas em dia com a cidade. Você tem **até 100% de desconto sobre juros e multas** para quitar IPTU, ISSQN e outros tributos e taxas vencidas até 31/08/2023.

Só até 27/03/2024!



Acesse
reativabh.pbh.gov.br
e emita a sua guia
para pagamento à
vista ou parcelado.



CHECK-UP BIOCOR

Atendimento Integrado e Humanizado

Consultas em Múltiplas Especialidades.

Análise Laboratorial Completa.

Angiotomografia Coronariana com Escore de Cálcio.

Ecocardiograma e Duplex de Carótidas e Vertebrais.

Ressonância e Angiorressonancia Magnética Cerebral.

Avaliação Prostática, Mamária e Ginecológica.

Tomografia computadorizada Torácica e Abdominal.

Ultrassonografia de Tireoide com Doppler.

Endoscopia.

Colonoscopia.



biocor.com.br

(31) 3289-5040

3003-3230

Agende seu Checkup através do nosso WhatsApp exclusivo.
(31) 99110-1017



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



@biocor_instituto



@biocor_instituto



Hospital Biocor Instituto



REDE D'OR