

SOBRECAPA PUBLICITÁRIA

encontro^{BH}



Costela do dianteiro acompanhado de um rótulo de Médoc, um clássico do sofisticado VASTO; Sessão de jazz ao vivo também é diferencial da casa



CONHEÇA A MELHOR COSTELA DE BH

Especializado em carnes nobres, restaurante **VASTO** oferece cortes selecionados e harmonizados com vinhos **Del Maipo**

Del 
Maipo
Good Wines, for Great

Pavillon La Tourelle
Bordeaux Superieur e Médoc

POTENTES & ELEGANTES



encontro^{BH}

OFERECIMENTO:



Rodrigo Cataldi,
sócio do Varanda 1389:
restaurante faz 10 mil
entregas por semana

COMPORTAMENTO

O DRAMA DE FAMÍLIAS
AFETADAS PELO
VÍCIO EM APOSTAS
VIRTUAIS E COMO
BUSCAR AJUDA

O MELHOR DO DELIVERY

Encontro promove votação para apontar
as casas com o melhor serviço de entrega
da capital em diferentes categorias culinárias

BELEZA

QUIET BEAUTY É TENDÊNCIA
EM TRATAMENTOS DE ESTÉTICA
FACIAL E REJUVENESCIMENTO



RESERVA GREEN

VALE DO SERENO

4 QUARTOS
177 A 212M²

TORRE
ÚNICA

FACHADA
100%
REVESTIDA

Lazer Resort
COMPLETÍSSIMO E EXCLUSIVO



SUCESSO DE VENDAS NO PRÉ-LANÇAMENTO! GARANTA A SUA UNIDADE!

Tudo que a vida requer compartilhado com poucos

VISITE O
DECORADO

AVENIDA LUIZ
PAULO FRANCO, 300
BELVEDERE

CAPARÃO

(31) 4009-7007 | www.caparao.com.br

*Simplymente
Diamond*





**UM NOVO PISO,
UM NOVO SHOPPING,
COM 26 MARCAS
NACIONAIS
E INTERNACIONAIS,
PARA VOCÊ
VIVER UMA NOVA
EXPERIÊNCIA
DIAMOND.**

AS MARCAS
MAIS DESEJADAS:


- DOLCE&GABBANA
- AGILITÀ
- EMPORIO ARMANI
- PATBO
- CRIS BARROS
- NV
- E MAIS.

RESTAURANTES
RENOMADOS:

- ZUCCO
- SU

 **DiamondMall**
Multiplan





Em BH, você tem
dois lugares incríveis
para celebrar nosso
aniversário de 20 anos.

Um fica no BH Shopping
e o outro no DiamondMall.



20 anos

DiamondMall • BH Shopping

- 18 ENTREVISTA**
Marco Rocco, presidente do BH TEC, fala sobre a caminhada rumo à era da economia do conhecimento
- 26 NEGÓCIOS**
Setor de lojas vê com otimismo temporada e expectativa é de aumento de 3% nas vendas deste Natal; shoppings investem na expansão
- 32 BELEZA**
Tendência: Profissionais e clientes apostam em técnicas de rejuvenescimento mais natural
- 38 BEM-ESTAR**
Poder terapêutico da cerâmica atrai adeptos que buscam na atividade artesanal um modo de aliviar o estresse e a ansiedade
- 48 COMPORTAMENTO**
Especialistas alertam para a rápida deterioração social que o vício em apostas virtuais tem gerado; saiba como buscar ajuda
- 58 VEÍCULOS**
Fiat inaugura produção de híbridos com motores Flex nos modelos Fastback e Pulse
- 64 CULTURA**
Confira o que vem por aí no mês de dezembro na agenda cultural de Belo Horizonte
- 66 ARTES PLÁSTICAS**
O espaço da memória afetiva na trajetória do artista Lu Soares
- 70 CAPA**
Confira os melhores serviços de delivery de BH eleitos em votação promovida pela **Encontro**
- 110 ENCONTRO DELAS**
Corrida mais charmosa da cidade lota Belvedere mesmo debaixo de chuva
- 116 BOTECAR**
Confira como foi a festa de entrega dos prêmios aos vencedores desta edição
- 120 SOCIEDADE**
Clesio Barbosa e Patrícia Soutto Mayor Assumpção lançam seu novo livro, "Vinícolas de Minas Gerais e Portugal"

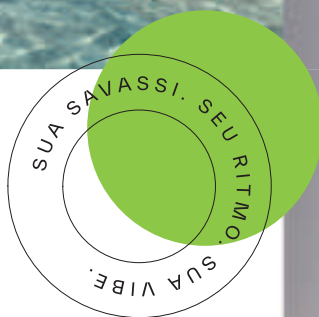
Fábio Ortolan/divulgação



LANÇAMENTO | SAVASSI

BRICKELL

SQUARE



STUDIOS, 1 QUARTO ou 2 SUÍTES

SUA SAVASSI DO MELHOR JEITO

- Apartamentos a partir de 36 m²
- **Lazer incrível no rooftop**
- *Conveniences e serviços pay per use**
- Apartamentos funcionais e modernos
- **Patrimar Access**
Condomínio Virtual



SOLUTION



CONHEÇA O DECORADO NO STAND
RUA FERNANDES TOURINHO, 422 - SAVASSI

(31) 97171-7071

PATRIMAR.COM.BR/BRICKELL

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS:

PATRIMAR
Mude para melhor

*Após a entrega do empreendimento e instalação do condomínio, a construtora irá indicar empresas e profissionais especializadas para os serviços de Health coach, Laundry service, Maid service, Manutenção e pequenos reparos, Personal organizer e Grab and Go. Os custos de cada utilização são em sua totalidade de responsabilidade dos usuários. Todas as ilustrações e desenhos desta peça têm caráter exclusivamente ilustrativo e artístico, para divulgação do empreendimento, por se tratar de um bem ainda a ser construído. O mobiliário e os equipamentos apresentados não fazem parte do memorial descritivo. Os materiais e cores representados poderão sofrer alterações ao longo da execução do projeto de construção em função da disponibilidade destes no mercado. Registro de Incorporação: 9º Cartório de Registro de Imóveis de Belo Horizonte, sob o nº R-6 da matrícula nº 14.849 INCORPORAÇÃO IMOBILIÁRIA. A Incorporação está submetida ao REGIME DE AFETAÇÃO, conforme averbação Av.7 da matrícula nº 14.849 PATRIMÔNIO DE AFETAÇÃO. Creci Patrimar: 54.815

Igor Cerqueira/divulgação

Coletivos Caras Pintadas e Cia El Indivíduo apresentam espetáculo "Antes Ele do que Eu!"



64

ARTIGOS

24 **PATRICIA DE CASTRO VÉRAS**
As propostas de regras do regime Fácil

36 **RICARDO KERTZMAN**
As urnas avisaram

46 **LOUIS BURLAMAQUI**
O amor líquido

108 **RODRIGO A. FONSECA**
Velho e novo mundos – influências mútuas

122 **PAULA PIMENTA**
Para o amor entrar

COLUNAS


56 **ENCONTRO COM A MINERAÇÃO**
ANTT aprova construção de ramal ferroviário em Minas Gerais

62 **CUIDADOS PET**
Chuva e pets: como cuidar do seu peludinho nos dias molhados

68 **NUTRIÇÃO**
Como aumentar a imunidade no final do ano

106 **NA MESA**
Soy loco por ti, America

FOTOS SOBRECAPA PUBLICITÁRIA: Vasto/Del Maipo/divulgação
FOTO CAPA: Paulo Márcio



Hospital Mater Dei Nova Lima

Maternidade completa com **cuidado humanizado**

Pronto-socorro ginecológico e obstétrico 24h

- **Cuidado integrado para gestantes e bebês desde o pré-natal** até os cuidados no pós-alta.
- Humanização do parto dentro e fora do Centro Obstétrico com **conforto, privacidade e toda a segurança da unidade hospitalar**, que inclui UTI adulto e neonatal.
- **Maternidade com amplas suítes** preparadas com banheira, antessala, ambiência adequada, **espaços individuais para a família assistir ao parto e suítes PPP** (pré parto, parto e pós parto).

Consulte
os convênios
atendidos



materdeinovalima.com.br



RESPONSÁVEL TÉCNICO: DRA. FLÁVIA MENDES LIMA FREIRE - CRM-MG 83684.

 **MaterDei**
Hospital Nova Lima

Portaria Principal: Alameda Oscar Niemeyer, nº61,
Vila da Serra - Nova Lima

Pronto-Socorro: Rua Dr. Mário Vrandecic, nº60,
Vila da Serra - Nova Lima

DIRETOR-GERAL/EDITOR

André Lamounier

EDITORES COLABORADORESAlessandro Duarte
Fábio Doyle
Marília Mendonça
Neide Magalhães**JORNALISTAS COLABORADORES**Alex Bessas
Carolina Daher
Daniela Costa
Marcelo Fraga
Patrícia Cassepe
Rafaela Matias
Sílvia Laporte**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

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, 10º ANDAR - CARMO
30315-570, BELO HORIZONTE - MG
FONE: (31) 2126-8000**MARÍLIA MENDONÇA / EDITORA**

mmendonca@revistaencontro.com.br

Chegou delivery!

O ano era 2020 quando a bomba da pandemia de Covid-19 caiu sobre nossas cabeças. Falta de entendimento, choque diante daquela realidade esquisita que resultava em tantos danos noticiados todos os dias na televisão. Duraria apenas duas semanas, disseram. Logo já eram um mês, um ano, dois... Para além das dolorosas perdas humanas, que não têm preço, a sociedade logo começou a contabilizar também os prejuízos financeiros advindos de toda aquela distopia que hoje está tão longe das nossas cabeças. Vivemos mesmo aqueles dias de isolamento? Tudo parece tão distante...

Eu trabalhava em um jornal diário da capital na época e me lembro perfeitamente quando começaram a pipocar notícias de restaurantes da cidade fechando as portas. Um atrás do outro. Na capital dos bares! Um efeito dominó que atingiu não apenas empresários, mas toda uma cadeia de produção e serviços. Mas eis que, da mesma caixa de Pandora que havia sido aberta espalhando infortúnios pelo mundo, saíram vias que até hoje estão sendo trilhadas e com muito sucesso: o take off e o delivery.

A necessidade de minimizar o contato social por conta do vírus fez com que o uso dos serviços de entrega se expandisse rapidamente. E a tendência virou uma realidade mais do que concreta com o passar dos anos. O setor tem crescido no mundo todo e o Brasil acompanha a mesma toada. Uma pesquisa recente realizada pela Ticket, com quase 10 mil pessoas, revelou que 4 em cada 10 brasileiros pedem delivery. Outro estudo, este do Instituto FoodService, aponta que o segmento cresceu em 7,5% no ano de 2023.

O delivery realmente impactou a rotina dos brasileiros. E dos negócios da cidade. Atentos a esse movimento do mercado, fomos em busca de saber mais sobre a tendência em Belo Horizonte e sondar com os belo-horizontinos qual casa oferece, na opinião deles, o melhor serviço. Descobrimos números relevantes, desenvolvimento de tecnologias para a melhora da entrega, histórias do início pré-pandemia e de quando o atendimento era chamado ainda de tele-entrega.

Nesta edição, o resultado da nossa votação online, que incluiu 17 categorias contemplando a diversidade gastronômica da capital mineira. A lista sugerida para escolha do internauta teve como critério casas já reconhecidas pelos clientes por sua qualidade e que não fossem exclusivamente delivery. Nossas sugestões foram baseadas, ainda, em restaurantes que foram reconhecidos nas três últimas edições de *Encontro Gastrô*, com curadoria de nossa equipe de gastronomia.

Leia, saboreie e guarde! ■

Pádua de Carvalho



Renata Andrade, do Eddie Fine Burgers

PRÉ-LANÇAMENTO

CASA ALEIXO

SUA VIDA EM CADA DETALHE

UMA NOVA ERA DE
EXCLUSIVIDADE E
SOFISTICAÇÃO CHEGA
AO LOURDES

4 QUARTOS
de 172 m² a 356 m²

LAZER PREMIUM

SOMATTOS *Prime*

SEU APARTAMENTO PERSONALIZADO
POR VOCÊ, DO SEU JEITO.

DESCUBRA UM
EMPREENHIMENTO
FEITO PARA VOCÊ E
SURPREENDA-SE!

Rua Antônio Aleixo, 616 | Lourdes
Belo Horizonte/MG

DETALHES SINGULARES
DA FACHADA POR

STUDIO ARTHUR CASAS



SAIBA MAIS E
ENCANTE-SE!

(31) 4042-7946
somattos.com.br

somattos
ONDE A GENTE QUER ESTAR


Publicidade relativa à fase de pré-lançamento. As unidades só serão vendidas após o Registro da Incorporação, que se encontra em processo de registro no 5º Ofício de Registro de Imóveis, Protocolo n.º 346167. Matrículas a serem unificadas n.º 35.999, 37.877 e 105.962. Por se tratar de imóvel a ser construído, os móveis, equipamentos e objetos de decoração são meramente ilustrativos, não fazendo parte do contrato de compra e venda. Os materiais de acabamento constantes nas especificações contratuais prevalecem sobre essas ilustrações. Áreas delimitadas conforme NBR n.º 12.721. Em virtude da conveniência técnica, as dimensões, esquadrias e layouts poderão ser ajustados a critério da construtora. Creci Somattos: 11.497.

FALE COM A ENCONTRO

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

AOS 95 ANOS, FERNANDA MONTENEGRO ENTRA PARA O GUINNESS BOOK


Fernanda Montenegro agora tem um novo marco em sua consagrada trajetória. A atriz de 95 anos entrou para o Guinness World Records por reunir o maior público em leitura filosófica, no espetáculo "Fernanda Montenegro Lê Simone de Beauvoir".

 Grande dama do teatro!
Eveline Ruas (@evelineruas)


 Minha eterna mestra! Prêmio merecido!
Ana Veiga (@_anaveiga)

BRUNO MARS PASSEIA POR BH ANTES DE SHOW NO MINEIRÃO

Você encontrou ele por aí? O Bruno Mars, ou Bruninho, como prefere ser chamado no Brasil, foi visto andando por algumas ruas de BH, antes de se apresentar no Mineirão, em seu último show na turnê que fez pelo Brasil.


 Passou aqui em casa pra tomar um cafezin.
Lets Murta (@letsmurta)


 Esse sabe viver.
Kelma Gual (@kelmagual)


 Simpaticíssimo!
Daniela Seixas (@danielapastorutti.official)

FIM DA ESCALA 6X1 GERA DISCUSSÃO NAS REDES SOCIAIS

O fim da jornada de trabalho de 6 dias trabalhados por um dia de descanso ganhou destaque neste mês nas redes sociais. O debate sobre a proposta ficou em primeiro lugar nos assuntos mais discutidos pelos internautas na rede social X, antigo Twitter. A extinção da jornada 6x1 faz parte de uma Proposta de Emenda Constitucional (PEC) apresentada pela deputada Érica Hilton (PSOL-SP) na Câmara dos Deputados.

 Tinha que fazer um projeto para melhorar o salário dos trabalhadores. Diminuir horas trabalhadas eu concordo, agora, diminuir dias trabalhados não. Quero saber quem vai pagar a conta no final!
Giovanni Araújo (@geo_gigio)

 E a escala 3X4 do congresso nacional?
Marco Aurélio Malafaia (@marcoareliomalafaia)

 Número menor de horas trabalhadas será salvação para muitas empresas. Pagarão salários menores e menos impostos.
Lúcia Dias (@luciadias135)

CRUELDADE DISFARÇADA DE FOFURA: PESQUISA APONTA QUE DOMESTICAÇÃO DE ANIMAIS SILVESTRES IMPULSIONA O TRÁFICO


Macaco tomando mamadeira, arara recebendo carinho de seu tutor, tartaruga passeando pelas almofadas do sofá. As cenas de animais silvestres em espaços domésticos se tornaram um fenômeno nas redes sociais nos últimos anos, mas podem esconder uma jornada de crime e sofrimento.

 Tristeza!
Telma Otoni (@telmaoazevedo)


 Basta!
Glaucio Galvao (@glauciogalvao)

5 LUGARES PARA IR SOLTEIRO SEM SE SENTIR SOZINHO

No dia 11 de novembro é comemorado o Dia dos Solteiros. A data foi criada na China por um grupo de estudantes em 1993. Para curtir o dia sem deprimido, selecionamos 5 restaurantes para ir sozinho e curtir a solteirice.

 E desde quando estar solteiro é estar sozinho? Ou sair sozinho é estar sozinho? Jesus, Lula tem de lançar o bolsa-terapia. Valeria mais que picanha.
Samuel Guimarães (@samuelguimaltho)

 Ótimas dicas!!!
Lúcia Neves (@mlucia.neves)


 Fui em quase todos.
Ricardo Andrade (@djricardoandrade)


DIAMOND MALL INAUGURA PISO COM GRIFES INÉDITAS

Após passar por uma série de revitalizações nos últimos meses, o DiamondMall inaugurou seu novo piso, que agrega grifes como Carolina Herrera, Dolce&Gabbana e Emporio

Armani. O investimento na expansão do tradicional shopping no bairro de Lourdes foi de R\$ 86 milhões.


 Sucesso! Amo!
Julia Galvani (@juliagalvani.official)

 O melhor de BH!
Chris Camargos (@chirscamargosmartins)

 Finalmente, BH ganhou grifes internacionais que merecia há décadas!
Vinicius Teixeira Linhares (@viniusteixeiralinhares)

SITE AFIRMA QUE VENDAS DE SUSPENSÓRIOS CRESCERAM EM BH IMPULSIONADAS POR ESTILO DE FUAD NOMAN

Nos últimos dois meses, de acordo com o portal de notícias G1, uma alfaiataria de Belo Horizonte registrou um aumento de 30% nas vendas de suspensórios, adereço que se tornou identidade do atual prefeito da cidade, Fuad Noman (PSD).


 Eu acho bonito.
Déia Ribeiro (@deia.ribeiro.alves)


 Cafonice total.
Nelmo Vicente (@nelmo_vs)

 Quando o mau gosto vira moda.
Leo Lodi (@leolodi6)

CONHEÇA OS 7 MELHORES BUFÊS INFANTIS DE BH

Cada vez mais aquecido, setor de festas infantis da capital mineira está sempre se reinventando, buscando tendências e fazendo altos investimentos. Encontro elaborou um guia com os sete melhores bufês infantis da cidade.

 Feliz por já ter feito festa das minhas filhas em dois deles.
Larissa Mota e Lucas Mota (@bhcomidaria)

 Que experiência incrível foi a festa de 15 anos da minha filha no @espacocaramelados! Tudo perfeito e impecável!
Michelle Imilio (@michelleimilioofficial)

 /revistaencontro

 revista_encontro

Fale com a Encontro BH: Comentários sobre o conteúdo editorial da Encontro, sugestões e críticas a matérias: R. Buenos Aires, 10, 3º e 4º andar - Carmo - CEP: 30315-570, Belo Horizonte, MG | **E-mail:** cartas@revistaencontro.com.br. Cartas e mensagens devem trazer o nome completo e o endereço do autor. Por motivos de espaço ou clareza, elas poderão ser publicadas resumidamente. **PARA ANUNCIAR:** R. Buenos Aires, 10, 3º e 4º andar, Carmo. CEP: 30.315-570 - Belo Horizonte, MG | Tel: (31) 2126-8000 | Fax: (31) 2126-8008 **RELEASES:** redacao@revistaencontro.com.br | Fax: (31) 2126-8781 | **ASSINATURAS:** Tel: (31) 2126-8770



Invista em
Renda Fixa
com o
Banco Bmg

110%
CDI

a.a. Liquidez diária

Faça seu
dinheiro render
no **CDB**
Super Poup!

bmg | INVEST



Baixe
o App Bmg
e abra sua
conta!

Central de atendimento
ao investidor:

0800 979 7201

Segunda a Sexta, das 9h às 17h

*Valor de investimento mínimo de R\$ 50.
Antes da contratação, consulte os regulamentos dos
produtos e as condições específicas do Bmg.
Os investimentos contam com a garantia
do Fundo Garantidor de Crédito (FCC), até R\$ 250 mil.

Yllera

BODEGAS & VIÑEDOS



COMBINANDO TRADIÇÃO E
INOVAÇÃO, YLLERA É A EXPRESSÃO
MÁXIMA DA QUALIDADE E PAIXÃO
VITIVINÍCOLA.



Del
Maipo
Good Wine, Good Times

A Del Maipo eleva seus momentos com vinhos selecionados para encantar e satisfazer até os paladares mais exigentes.

Brinde a vida com Del Maipo.

@DELMAIPOWINES
WWW.DELMAIPO.COM.BR

“Queremos promover a cultura de inovação em Minas Gerais”

O presidente do BH TEC, parque tecnológico instalado ao lado da UFMG, fala sobre como a conexão entre o setor produtivo, o setor público e a universidade pode colocar o estado rumo à era da economia do conhecimento

▶ ALESSANDRO DUARTE

Criar um ambiente de inovação para conectar empresas, o setor público e o conhecimento produzido pela universidade. Essa é a missão do BH TEC, parque tecnológico localizado no bairro de Engenho Nogueira, em uma área de 350 mil metros quadrados de preservação ambiental, às margens do Córrego do Mergulhão e ao lado da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Fundado em 2005, o parque começou a receber as primeiras empresas três anos depois. O prédio atual foi inaugurado em 2012. Quando Marco Crocco assumiu a presidência do espaço, em 2019, o BH TEC vivia momentos difíceis. Empresas estavam deixando o parque e a ocupação do prédio girava em torno de 60%. “Não era só uma crise financeira, mas de credibilidade”, lembra. A situação hoje é bem diferente. A ocupação é total e até a sala da presidência Marco precisou desocupar para ceder a empresas interessadas. Já foi anunciada uma expansão com a construção de um edifício para receber laboratórios e firmas que mexam exclusivamente com sustentabilidade ambiental. Também foi criada uma área de contêineres para receber laboratórios, chamada de Living Labs.

Nesta entrevista, Marco, que é professor do Departamento de Ciências Econômicas da UFMG e foi diretor-presidente do Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais S.A. (BDMG) entre 2015 e 2019, fala sobre a produção científica no estado e da importância da inovação para a economia mineira. Ele comemora os bons números do ano passado: faturamento de mais de 800 milhões de reais das empresas instaladas no parque, 300 milhões em impostos gerados e a criação

QUEM É

MARCO CROCCO

ORIGEM

Ubá (MG)

FORMAÇÃO

Bacharel em economia pela UFMG, mestre em economia industrial e da tecnologia pela UFRJ e PhD em economia pela Universidade de Londres. Possui também pós-doutoramento pelas Universidades de Cambridge, na Inglaterra, e Paris-Dauphine ou Paris IX, na França.

CARREIRA

Professor titular do Departamento de Ciências Econômicas da UFMG e pesquisador nível 1 do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Na UFMG, foi chefe do Departamento de Ciências Econômicas, coordenador da Pós-Graduação em Economia e vice-diretor da Faculdade de Ciências Econômicas. Entre 2010 e 2014, foi diretor-presidente da Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa (Fundep) da universidade. Em 2012, assumiu a presidência do Conselho Nacional das Fundações de Apoio às Instituições de Ensino Superior e de Pesquisa Científica e Tecnológica (Confies). Entre 2015 e 2019, foi diretor-presidente do Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais S.A. (BDMG) Desde 2019, é presidente do BH TEC.



de mais de 350 postos de trabalho novos. “Costumo dizer que transformamos patente em nota fiscal.” Mas se entusiasma mesmo ao contar a respeito de alguns casos de sucesso, como o da empresa que produz nanoscópios e é a única do mundo instalada no Hemisfério Sul ou da companhia de lente intraocular do Reino Unido que escolheu Minas Gerais para montar seu primeiro laboratório fora dos domínios do rei Charles. “O país escolhido foi o Brasil e aqui disputamos com a USP, porque a empresa queria estar perto de uma universidade. Aí conseguimos trazer ela para cá.”

ENCONTRO – O que é o BH TEC?

MARCO CROCCO – É um parque tecnológico. Ele basicamente faz a conexão entre o setor produtivo, o setor público e a universidade. É o que chamamos de tríplice hélice. A ideia é criar um ambiente onde o processo de inovação gerado dentro da universidade possa ter um diálogo e um ambiente propício para ser transferido para o setor produtivo. E onde as políticas públicas relacionadas ao setor produtivo possam ser desenvolvidas. É um espaço basicamente de interação, que se dá por meio do desenvolvimento das empresas que estão localizadas aqui. No Parque Tecnológico de Belo Horizonte estão localizadas empresas de alta tecnologia, principalmente laboratórios de desenvolvimento de alta tecnologia e alguns laboratórios específicos da UFMG. Costumo dizer que transformamos patente em nota fiscal.

O que as empresas procuram ao se instalar no BH TEC?

Cerca de 95% das empresas localizadas aqui têm ou já tiveram projetos em conjunto com a UFMG. Então, podemos afirmar que elas vêm para cá para ficar próximas à universidade. Criamos um ambiente que facilita a transferência de conhecimento. O BH TEC é um ambiente de inovação. Ele foi constituído como uma associação privada, sem fins lucrativos. A UFMG, o estado de Minas Gerais, a prefeitura de Belo Horizonte, o Sebrae e a Fiemg são sócios-fundadores. O terreno foi cedido pela UFMG; o primeiro prédio, quem construiu foi o estado; e a infraestrutura urbana, a prefeitura que



“Criamos um ambiente em que a inovação é discutida o tempo todo, seja em eventos, acompanhamentos ou rodadas de negócios”

deu. Temos hoje 33 empresas residentes e dois laboratórios. O terceiro está chegando agora. Entre as empresas, há desde startups até multinacionais. Além do espaço, nós oferecemos uma série de programas para as que estão aqui localizadas, como apoio à comunicação e marketing, além de contato com os clientes e ajuda para que eles façam um monitoramento constante da inovação que estão desenvolvendo. Criamos um ambiente em que a inovação é discutida o tempo todo, seja em eventos, acompanhamentos ou rodadas de negócios.

E quem paga a conta? Como o BH TEC se mantém?

Nós temos de nos virar com o que recebemos de aluguel e a venda de prestação

de serviços. A UFMG não pode colocar dinheiro aqui, o estado não coloca dinheiro aqui... Estamos fazendo, por exemplo, um programa junto com a Assembleia Legislativa de Minas Gerais, para incentivar startups que têm soluções para a área de sustentabilidade. Também auxiliamos empresas que querem estruturar suas áreas de pesquisa e desenvolvimento.

O que uma empresa precisa ter ou fazer para estar no parque?

Inovação. As empresas para entrarem aqui passam por um comitê científico-tecnológico, que faz parte da estrutura de governança do BHTEC. Nós temos também um conselho de administração e um conselho fiscal, nos quais todos os sócios-fundadores estão representados. Formalmente, dentro do parque só pode estar o laboratório das empresas. A linha de produção não pode ficar.

Quais são os laboratórios da UFMG que estão aí no BH TEC?

São centros tecnológicos. Há o centro tecnológico em vacinas, que inclusive está desenvolvendo a primeira vacina contra a Covid inteiramente nacional. Até o IFA (Ingrediente Farmacêutico Ativo), que a AstraZeneca importava da Inglaterra e o Butantã importava da China, é brasileiro. Estão sendo desenvolvidas também um teste para vacina da dengue, uma vacina da Monkeypox e uma série de outras. Há também um centro de nanotecnologia, que desenvolve tecnologia de nanoscópio para uma série de materiais como grafeno e lítio. E o laboratório que está chegando agora é um centro de tecnologia de terapias alternativas, que são aquele tipo de tratamento onde você mexe com características genéticas. Nesses laboratórios, por exemplo, quase 80% da receita deles vêm de fora, vêm da relação com o setor produtivo.

Qual a taxa de ocupação do BH TEC atualmente?

Hoje, temos 33 empresas e dois laboratórios. Vamos chegar a cerca de 40 empresas, com algumas que não são residentes, mas que participam de um programa ou outro. Estamos com 100% de nossa estrutura ocupada e eu costumo falar que é 120%, na verdade, porque até a minha sala eu já dei e estou ocupando ▶

SENSIA
PARIS

MORE OU INVISTA
NO VILA PARIS

UM DOS
BAIROS
MAIS
NOBRES
DE BH







FACHADA



PISCINA



ACADEMIA

-  APARTAMENTOS PERSONALIZÁVEIS DA PLANTA AO ACABAMENTO
-  2 E 3 QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET
-  LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO
-  BOSQUE COM MAIS DE 20 ESPÉCIES AO SEU REDOR

 PRÓXIMO À MATA DO MOSTEIRO
E DO PARQUE TOM JOBIM
RUA PROF. OTTO CIRNE,
142, VILA PARIS

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

SAIBA
MAIS:



MEUSENSIA.COM.BR
 (31) 97577-8000

SENSIA
INCORPORADORA

uma sala temporária. Temos quase 4 mil metros quadrados de empresas localizadas aqui. Já conseguimos verba para a expansão e construiremos um novo prédio, que terá 2 mil metros quadrados, com cerca de mais de 1,7 mil metros quadrados para locação. Esse novo prédio, com financiamento do governo federal, será um centro de inteligência em sustentabilidade. A ideia é que ali tenhamos laboratórios e empresas que mexam exclusivamente com sustentabilidade ambiental. Em um ano e meio, dois, no máximo, esse edifício deve estar pronto. Além disso, há um projeto em curso da reforma da garagem, que significa mais 500 metros quadrados para laboratórios; e uma área que chamamos de “Living Labs”, com contêineres que podem abrigar laboratórios, escritórios ou espaços de apresentação. O investimento total é de quase 25 milhões de reais.

Qual é a importância para Minas Gerais e para Belo Horizonte de ter um espaço como esse?

O BH TEC não só é um espaço para atrair empresas, mas para atrair companhias com um alto valor agregado. Só no ano passado, as empresas localizadas aqui tiveram faturamento de mais de 800 milhões de reais. De impostos, foram gerados no ano passado 300 milhões de reais, além de criados mais de 350 postos de trabalho novos. E esses postos de trabalho são, em sua maioria, altamente qualificados. Cinquenta por cento têm graduação. Mais 40%, mestrado, especialização ou doutorado. E apenas 10% de profissionais com menos do que ensino superior completo. O impacto é a entrega de produtos para o estado como um todo. As últimas três empresas atraídas são multinacionais. Uma delas, por exemplo, a gente disputou com São Paulo. É uma empresa de lente intraocular que decidiu montar o primeiro centro de pesquisa e desenvolvimento fora do Reino Unido na América Latina. O país escolhido foi o Brasil e aqui disputamos com a USP, porque a empresa queria estar perto de uma universidade. Aí conseguimos trazê-la para cá.

Você falou de 350 postos de trabalho gerados no ano passado, mas quantas pessoas frequentam o BH TEC?



“Cerca de 95% das empresas localizadas aqui têm ou já tiveram projetos em conjunto com a UFMG. Então, podemos afirmar que elas vêm para cá para ficar próximas à universidade”

A população do BH TEC gira em torno de 900 pessoas trabalhando em todas as empresas daqui. Além disso, realizamos no ano passado mais de 67 eventos, desde congressos a visitas de ministros. Esses eventos trouxeram mais de 2,5 mil pessoas para o nosso prédio.

Qual seria o principal desafio de um parque como esse aqui em Minas?

O nosso maior desafio é facilitar o contato entre empresas e a universidade. Essa é a nossa função básica. Somos uma instituição-ponte. O segundo desafio é trabalhar essa cultura de inovação. A

universidade precisa entender que fazer essa transferência de conhecimento para as empresas é algo natural. Já o setor produtivo tem de entender que não é porque a universidade é pública que ela tem de prestar um serviço barato. Tem de entender que o processo de inovação é importante para a competição. Quando entramos aqui, em 2019, o BH TEC vivia uma crise muito grande. Não só uma crise financeira, mas de legitimidade. Muitas empresas estavam saindo do parque. Nossa ocupação girava em torno de 60%. Mas estamos conseguindo ressignificar o parque tecnológico. Existe ainda um certo desconhecimento do setor produtivo e da própria universidade. Uma característica muito legal do BH TEC é fazer inovação além da digitalização. Tentamos trazer e levar o que chamamos de deep tech, tecnologia profunda. Temos, claro, muitas empresas da área de TI, que são badaladas e tal. Mas temos também empresas que fazem nanoscópio. Um microscópio aumenta 1 mil vezes. Um nanoscópio, 1 milhão de vezes. Somente cinco empresas no mundo produzem nanoscópios. Quatro estão no Hemisfério Norte e uma aqui. Um equipamento desses custa 3 milhões de reais. Temos pesquisas nas áreas mais variadas, com tecnologia de ponta. Minas Gerais tem 20% das universidades federais do Brasil. Se você pegar não só universidades federais, mas seus campos avançados, UEMG, universidades privadas... São de 250 a 300 locais onde se dá pesquisa e formação de mão de obra qualificada. Ao mesmo tempo, temos uma estrutura produtiva que é do século passado, metal, mecânica... Não é a chamada economia do conhecimento, com indústrias intensivas em pesquisa e desenvolvimento, que hoje são o paradigma de crescimento no mundo inteiro. Ao mesmo tempo, se tem uma produção científica altamente qualificada. A UFMG, por exemplo, deve ter ficado, nos últimos 10 anos, em primeiro lugar no número de patentes no Brasil umas sete vezes. E quando não ficou em primeiro, ficou em segundo ou terceiro, disputando com todo tipo de indústria. A Universidade Federal de Viçosa tem uma produção e um conhecimento na área agrária que é uma coisa absurda. A conexão entre esses setores é onde o parque trabalha. ■

Alegria em forma de Gelato,
também na sua casa.

Peça já!

ifood



Rappi



Lullo
GELATO

SAVASSI | Rua Antônio de Albuquerque 617
MINAS SHOPPING | Av. Cristiano Machado 4000 | Piso 2 | União
CASTELO | Avenida Miguel Perrela 87

Instagram icon | @lullogelato

Facebook icon | lullogelato





As propostas de regras do regime Fácil

Abrir o capital e ofertar ações na bolsa de valores já não serão mais prerrogativas apenas das grandes companhias. A Comissão de Valores Mobiliários (CVM), entidade autárquica do governo federal que tem o objetivo de fiscalizar, normatizar, disciplinar e desenvolver o mercado de valores mobiliários brasileiro, abriu, em 11 de setembro de 2024, uma consulta pública referente à criação do regime Fácil – Facilitação do Acesso a Capital e de Incentivo a Listagens.

Segundo a CVM, o Fácil será um regime que possibilitará que companhias de menor porte ou CMP, assim consideradas aquelas que tenham faturamento bruto abaixo de R\$ 500 milhões, possam se registrar na CVM de maneira mais ágil e desburocratizada, ampliando a competitividade na concessão de crédito a empresas. Ou seja, tais companhias teriam acesso ao crédito privado por meio do mercado de capitais como alternativa ao financiamento bancário tradicional.

As CMPs poderão ser da categoria A (para emissão de ações e demais valores mobiliários) ou B (para emissão de títulos de dívida), sendo que companhias abertas já existentes e que atendam aos requisitos para se enquadrarem em companhias de menor porte poderão solicitar a mudança de classificação e aderir ao Fácil.

A proposta da CVM decorre dos novos artigos 294-A e 294-B, incluídos na Lei das Sociedades por Ações em 2021, por meio da Lei Complementar 182, que outorgaram à CVM a competência para estabelecer normas diferenciadas para companhias de menor porte em relação a registro de emissores, distribuições públicas de valores mobiliários, requisitos referentes à elaboração e prestação de informações pelas companhias abertas.

Em resumo, as companhias registradas e classificadas como CMP poderão realizar ofertas públicas de três diferentes formas:

- Sem limitação de valor, caso optem por seguir integralmente o rito de ofertas previsto na Resolução CVM 160 e por disponibilizar o formulário de referência e informações contábeis trimestrais; ou
- Com valor limitado a R\$ 300 milhões a cada 12 meses, caso optem por seguir o rito de ofertas previsto na Resolução CVM 160, porém com a substituição do prospecto e da lâmina pelo Formulário Fácil; ou ainda;
- Com valor limitado a R\$ 300 milhões a cada 12 meses, mediante adoção do rito de oferta direta, procedimento novo e simplificado trazido pela proposta, em que a oferta ocorre diretamente em ambiente de mercado organizado, sem necessidade de registro na CVM e de contratação de instituição para atuar como coordenador.

Por meio do Fácil, busca-se eliminar ou reduzir algumas exigências aplicáveis às companhias abertas em geral. A proposta em consulta estabelece que as companhias de menor porte possam, dentre outras inovações:

- Obter registro de emissor na CVM de forma automática, após listagem em entidade administradora de mercado organizado;

“Segundo a Comissão de Valores Mobiliários (CVM), o Fácil será um regime que possibilitará que companhias de menor porte possam se registrar de maneira mais ágil e desburocratizada, ampliando a competitividade na concessão de crédito a empresas.”

- Substituir o formulário de referência, o prospecto e a lâmina por um único formulário, apresentado anualmente ou por ocasião de ofertas públicas;
- Divulgar informações contábeis em períodos semestrais, em substituição às informações trimestrais;
- Realizar assembleias com dispensa das regras de votação a distância;
- Obter o cancelamento de registro mediante oferta pública de aquisição de ações (OPA) com quórum de sucesso equivalente à metade das ações em circulação, em substituição aos atuais 2/3 das ações em circulação.

A implementação do Fácil ocorrerá em caráter experimental, de modo que a CVM possa monitorar os resultados, comparar com o regime regulatório vigente e proceder às devidas adaptações, caso necessárias.

A consulta pública ficará aberta até 6 de dezembro de 2024. ■

Delivery


Seg. a Domingo
10h30 às 22h

 **98441-6815**

Jardim Canadá
Seg. a Sábado
11h às 14h30


 **99958-7618**




 Peça pelo App

Restaurante



 @verdinobh

 @villagekidsbh

Gerol:

3293-4047

FALLS

Rua Kepler, 441,
Santa Lúcia

SÃO BENTO

Av Cônsul Antônio
Cadar, 122

SHOPPING

JARDIM CANADÁ
Av Toronto, 508

Magia e vendas

Natal impulsiona comércio e shoppings de Belo Horizonte oferecem experiências diferenciadas para o público

▸ RAFAELA MATIAS

As luzes que já enfeitam as ruas da capital anunciam o espírito natalino, trazendo um brilho que vai além da decoração. Esse período, esperado por consumidores e lojistas, transforma os centros comerciais da cidade em destinos de celebração e experiência, além de impulsionar as vendas e gerar uma receita crucial para os negócios.

Para comerciantes e shoppings da capital, o Natal de 2024 é um momento estratégico que carrega expectativas promissoras. A Câmara de Dirigentes Lojistas de BH (CDL/BH) projeta um aumento de 3% nas vendas em relação ao ano passado, movimentando aproximadamente 6 bilhões de reais no setor de comércio e serviços. Segundo o presidente da entidade, Marcelo de Souza e Silva, o cenário de retomada pós-pandemia, marcado por investimentos na ambientação das lojas físicas e na fidelização do cliente, é essencial para potencializar as vendas de fim de ano e criar novas conexões com o público. “Estamos vivendo um momento bom, com a economia estabilizada, empregabilidade em alta e uma movimentação positiva no comércio. Este Natal será especial”, diz.

Lívia Paolucci, diretora regional da Multiplan, responsável pelo DiamondMall, BH Shopping e Pátio Savassi, compartilha do otimismo. Com taxa de desocupação praticamente zero e uma série de inaugurações previstas, os empreendimentos passaram por investimentos em infraestrutura e experiência do cliente ao longo do ano. No DiamondMall, a inauguração ▸

Lívia Paolucci, diretora regional da Multiplan, responsável pelo DiamondMall, BH Shopping e Pátio Savassi, e a exposição *As Fantásticas Fábulas de La Fontaine*, no centro de compras de Lourdes: “Os shoppings, hoje, são muito mais do que locais de compra. São destinos de convivência e experiências memoráveis, especialmente no Natal”





O Shopping Cidade trouxe a decoração Um Conto de Natal em Londres. Para a gerente de marketing, Lucy Jardim, a expectativa é de crescimento de 20% nas vendas em relação ao ano passado: "A decoração e as ações temáticas não só embelezam o espaço, mas também estimulam o fluxo no shopping"



Finalize o ano compartilhando
uma xícara de

Café com as
pessoas que ama, e envolva-se no
aroma e sabor que tornam os
momentos inesquecíveis.

**Casa
nicolau**
Máquinas Para Espresso e Café





CENTROS DE COMPRAS APROVEITAM A TEMPORADA PARA INAUGURAR PROJETOS DE EXPANSÃO

As boas perspectivas do comércio para o Natal 2024 também trouxeram um cenário propício para a expansão dos negócios. Após passarem por reformas e um robusto projeto de ampliação, o DiamondMall e o Shopping Cidade já estão de cara nova desde o início de novembro.

O DiamondMall, no bairro de Lourdes, estreou seu novo piso repleto de marcas de luxo internacionais, como Dolce & Gabbana, Chanel e Emporio Armani. “Essa inauguração é um marco para nós e para a cidade, trazendo lojas exclusivas que irão transformar o perfil do shopping e oferecer aos nossos clientes experiências únicas”, destaca Lívia Paolucci, diretora regional da Multiplan em Minas Gerais. Com um investimento de 80 milhões de reais, a expansão também inclui novos restaurantes, como SU e Zucco Cucina, além de uma modernização completa de toda a infraestrutura. A primeira etapa das inaugurações foi realizada em 7 de novembro, com

novas lojas previstas até fevereiro de 2025.

Já o Shopping Cidade, no centro da capital, recebe os consumidores com seu novo cinema e a chegada da Smart Fit. A ampliação do cine inclui salas Stadium e uma nova sala Premier, com poltronas reclináveis e serviços exclusivos, prometendo oferecer uma experiência sofisticada e confortável aos cinéfilos. A Alameda de Serviços, que reúne conveniência com lavanderia, lotérica e assistência técnica, é outra novidade que visa atender a um público que busca praticidade no dia a dia.

Além disso, o Pátio Savassi, que também está em reforma, traz melhorias estruturais e novos espaços comerciais, com previsão de término das obras no próximo ano, reforçando a tendência de revitalização e modernização dos principais centros de compras da cidade. Boas notícias para quem não dispensa uma ida ao shopping, não só nesta época, mas no ano inteiro.

da expansão, com cerca de 20 novas lojas, e a exposição *As Fantásticas Fábulas de La Fontaine* prometem trazer ao centro de compras um público ainda mais seletivo e fiel. No BH Shopping e no Pátio Savassi, as reformulações das áreas comuns e a inclusão de novas marcas destacam a importância das experiências personalizadas. “Os shoppings hoje são muito mais do que locais de compra; são destinos de convivência e experiências memoráveis, especialmente no Natal”, afirma.

Para tornar a ida às compras ainda mais agradável, os três shoppings realizam, todos os anos, um investimento específico para o Natal, representando cerca de 30% a 40% da verba anual. “As estratégias para essa época incluem uma decoração deslumbrante, com várias atrações interativas, fotos com Papai Noel, brinquedos e uma campanha promocional focada em prêmios e sorteios para os clientes”, diz Lívia.

A gerente de marketing do Shopping Cidade, Lucy Jardim, também ressalta o impacto do ambiente natalino. Com o tema Um Conto de Natal em Londres, o shopping traz uma decoração inspirada nas tradições inglesas, que se estende por todos os pisos e conta com a presença de um personagem exclusivo, o Mr. London. A chegada do Papai Noel, marcada por um cortejo e apresentações do coral Black to Black, é uma das ações adotadas pelo mall para atrair as famílias para a experiência natalina. “A decoração e as ações temáticas não só embelezam o espaço, mas também estimulam o fluxo no shopping, que esperamos que aumente em 15% neste ano”, explica Lucy. Além disso, a expectativa é de crescimento de 20% nas vendas em relação ao ano passado.

No Minas Shopping, o Natal homenageia Minas Gerais, com uma ambientação que remete às cidades históricas. Uma reprodução da Matriz de Santo Antônio e do Chafariz de São José, de Tiradentes, além de outros símbolos do estado, foram escolhidos para criar uma atmosfera familiar e afetiva, com direito a piscina de bolinhas em formato de pão de queijo. “Nossa intenção é celebrar a mineiridade e valorizar a nossa cultura. A decoração não é apenas visual; ela envolve tradição e experiências locais que fazem nossos clientes se sentirem em casa”, afirma Ana Paula Alkmim, gerente ▶

Réveillon

OUROMINAS

2025



MAIS INFORMAÇÕES E RESERVAS

🌐 OUROMINAS.COM.BR / 📞 31 3429.4000

Fotos: Fábio Ortolan/divulgação



Ana Paula Alkmim, gerente de marketing do Minas Shopping, que aposta no tema mineiridade, projeta um aumento de 10% a 15% no fluxo de pessoas em relação ao ano passado: "Nossa expectativa é de aumento de vendas de 10%"



de marketing do Minas Shopping, que projeta um aumento de 10% a 15% no fluxo de pessoas em relação ao ano passado. "Nossa expectativa é de aumento de vendas de 10%", afirma.

Para quem trabalha diretamente com o consumidor, como Elenice Nascimento, gerente da loja infantil Bibi, no Minas Shopping, o Natal representa o ápice do ano. Ela destaca que as decorações e campanhas ajudam a criar um ambiente propício para vendas. "Esta época é mágica e as crianças, principalmente, adoram o clima natalino", diz. Além do aumento do movimento na loja física, a marca intensificou o investimento em divulgação para faturar também no ambiente digital. "Com o marketing focado em TV, redes sociais e parcerias com influenciadores, buscamos atrair clientes



para a loja e reforçar nossa presença no e-commerce, que já representa 15% do nosso faturamento."

As ações dos shoppings também refletem a importância do ambiente físico para o comércio, mesmo em um cenário de crescimento das compras on-line. Estudos realizados periodicamente pela CDL/BH mostram que, no Natal, a maioria dos consumidores mineiros ainda prefere a loja física, aproveitando a oportunidade para realizar múltiplas compras em uma só visita. "O mineiro pesquisa na internet, mas gosta de fechar a compra presencialmente, quando é possível criar um vínculo e personalizar o atendimento", afirma Marcelo de Souza e Silva. Isso faz do Natal um momento único, que vai além do consumo, proporcionando uma experiência de conexão que apenas o espaço físico pode oferecer. "No nosso histórico de pesquisas, normalmente cada pessoa compra de quatro a seis presentes no Natal. É um momento muito propício para a fidelização", diz.

Em Belo Horizonte, as estratégias de marketing e os investimentos nas experiências de consumo prometem fortalecer ainda mais os laços entre os consumidores e os estabelecimentos, gerando um impacto significativo no setor de varejo, tanto nas lojas físicas quanto no comércio digital. ■



Pádua de Carvalho

CADA SORRISO DEVE SER TRATADO DE FORMA ÚNICA

André Luiz Pataro, fundador do Studio Oni, explica como as lentes de contato dental podem realçar, de forma personalizada, sua autenticidade

As lentes de contato dental, conhecidas por transformarem sorrisos, ganham um novo olhar quando o tema é naturalidade. O especialista André Luiz Pataro, cirurgião-dentista – Ph.D. – e fundador do Studio Oni, no bairro Sion, defende que cada sorriso deve ser tratado de forma única e enfatiza que as lentes de contato dental, quando feitas com um olhar artístico e científico, vão além da estética padronizada. “A beleza do sorriso deve ser autêntica e não forçada, ou seja, deve ser pensada e criada com naturalidade para cada um”, diz Pataro.

Com mais de duas décadas de experiência e mais de 15 mil casos atendidos, o especialista ressalta que um bom diagnóstico é o ponto de partida. A análise inclui fotografias profissionais e imagens 3D que ajudam a definir a melhor estética para cada pessoa, respeitando suas particularidades. Também é realizado um teste do sorriso: uma prévia que permite ao paciente ver e

sentir os novos dentes antes de efetivamente iniciar o procedimento.

“Cada um tem sua própria beleza, e nós usamos algoritmos faciais para definir a melhor forma, proporção e posição dos dentes”, explica. Segundo Pataro, as lentes são indicadas para corrigir tamanho, proporções, alinhamentos e cores dos dentes, mas o diferencial está na personalização. “É muito comum no meu dia a dia realizar retrabalhos: remover lentes artificiais para criar sorrisos naturais”, enfatiza.

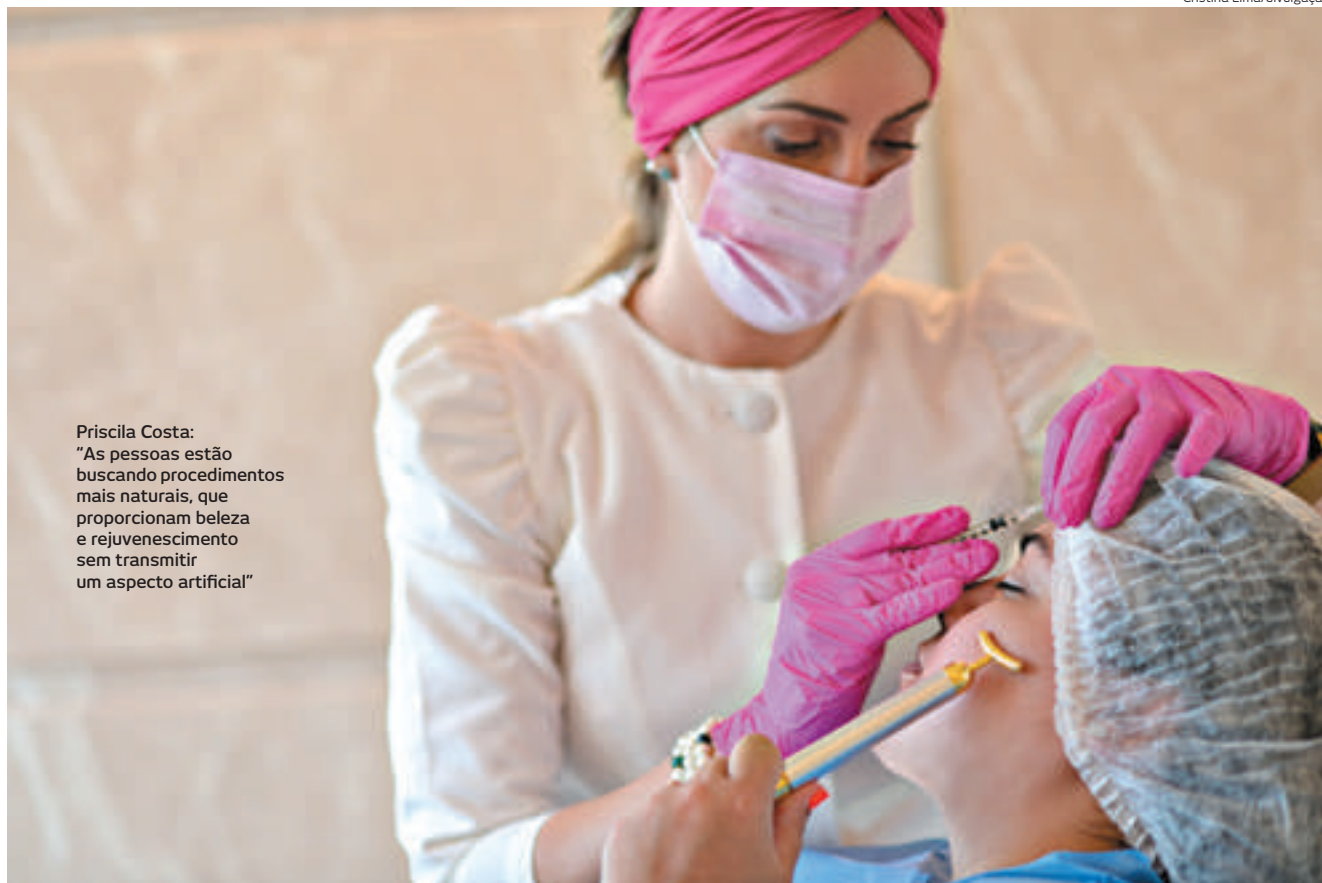
Essa abordagem, que une arte e tecnologia, evita o aspecto padronizado e artificial que pode desagradar. O cirurgião-dentista alerta ainda para o risco de excessos na busca pela perfeição estética, destacando a importância de preservar a individualidade de cada paciente. “No fim das contas, a meta é que o sorriso seja único, refletindo a essência de quem o expressa”, conclui.

Juliana Fernandes:
"As pessoas perceberam
que modificar tanto a face é
um exagero, estava causando
uma des-harmonização"

A woman with long brown hair is lying back in a dental chair, wearing a black top. A dental professional in a dark blue uniform is leaning over her, holding a white dental instrument near her mouth. The professional is also holding a hand mirror, showing the patient's reflection. The background shows a clean, modern dental office with white cabinets and a black countertop.

Quiet bēauty

Priscila Costa:
 “As pessoas estão
 buscando procedimentos
 mais naturais, que
 proporcionam beleza
 e rejuvenescimento
 sem transmitir
 um aspecto artificial”



Na contracorrente das harmonizações faciais exageradas, profissionais têm atuado em um rejuvenescimento mais natural, a partir das características faciais do próprio paciente

▀ **PATRÍCIA CASSESE**

Sem sombra de dúvidas, o filme mais falado do ano (embora não propriamente uma unanimidade em termos de narrativa), *A Substância*, de Coralie Fargeat, mostra, de maneira propositadamente alegórica, os extremos a que uma pessoa poderia chegar na luta contra o envelhecimento.

No papel da protagonista, uma apresentadora que é demitida por estar “velha” demais para os padrões dos executivos do canal, a norte-americana Demi Moore já foi, na vida real, alvo de várias críticas por conta da sua aparência. Em 2021, ao abrir o desfile da Fendi Couture, então com 58 anos, a atriz virou notícia em função de supostas intervenções no rosto, que teriam provocado um efeito de afundamento nas bochechas.

Nas aparições em público seguintes, Demi Moore já se mostrava com as feições habituais. E, no filme citado, se faz digna de aplausos ao, estando nua em frente às câmeras, expor um corpo deslumbrante sim, mas que não esconde as marcas da passagem do tempo, sobretudo na textura da pele. A atriz, vale dizer, nunca falou publicamente sobre os eventuais procedimentos aos quais teria se submetido. No entanto, não têm sido poucas as celebridades que, nos dias atuais, insatisfeitas com resultados obtidos por meio de intervenções

no rosto, compartilham, com os fãs, a retirada dos artifícios utilizados. Não por outro motivo, a expressão “desarmonização facial” acabou se tornando pauta na mídia.

Para Juliana Fernandes, mestre em odontologia e doutoranda pela UFMG, a grande questão é que o boom da harmonização facial registrado nos últimos anos fez com que muitas pessoas passassem a buscar resultados imediatos. “E, nesse processo, acabava-se usando muito material, o que gerava um efeito exagerado”. Ela cita, por exemplo, lábios mais volumosos, malares muito ressaltados e o ângulo da mandíbula muito definido. No entanto, Juliana lembra que, na maioria das vezes, os recursos eram utilizados a pedido do próprio paciente.

“Se compararmos, o mesmo aconteceu com o boom do silicone. Muitas mulheres queriam colocar silicone em proporção exagerada, e, já há algum tempo, vimos assistindo ao movimento de mulheres removendo as próteses, ▶

trazendo os seios para um tamanho mais real, mais natural”, compara. Ou seja, na opinião de Juliana Fernandes, fenômeno similar se opera hoje no campo da harmonização facial. “As pessoas perceberam que modificar tanto a face é um exagero, estava causando uma des-harmonização”, explica.

Daí a guinada para a tendência atual. “Então, o que as pessoas querem, hoje, com a harmonização facial é estar belas, mas de uma forma mais natural, sutil. Por isso uma certa procura pela remoção de produtos utilizados nesses procedimentos de um tempo atrás, de forma exagerada”. A especialista em harmonização orofacial e periodontista Priscila Costa ratifica a tendência: “Atualmente, as pessoas estão buscando procedimentos mais naturais, que proporcionam beleza e rejuvenescimento sem transmitir um aspecto artificial ou que mude a própria identidade”, diz ela.

Juliana Fernandes se vale de uma expressão conhecida para o fenômeno: “As pessoas ‘caíram na real’. Ou seja, entenderam que não é necessário todo aquele exagero de antes para se sentirem belas. Que o imediatismo nem sempre é o melhor resultado. O que vemos, hoje, é uma procura com relação ao gerenciamento do envelhecimento, que, quando feito, o resultado é mais natural”. Priscila Costa concorda: “Para obter resultados mais duradouros, a harmonização orofacial precisa ser feita em etapas e cuidada como um jardim. Ou seja, adubar, regar”, compara.

Portanto, ambas enfatizam que a harmonização facial é um recurso validado, que veio para somar. Juliana diz que o conselho que daria a qualquer pessoa que esteja pensando em se submeter à harmonização é alinhar a expectativa à realidade do que é efetivamente possível fazer. “Veja, não adianta eu pegar como exemplo o rosto de uma pessoa famosa e querer me transformar nela. Isso é irreal. Mas, o profissional pode, sim, obter um resultado bonito, harmonioso, natural, a partir das características faciais dessa pessoa. Ou seja, não é se espelhar no outro. E, principalmente, pensar em um cuidado contínuo, visando o longo prazo. Evitar aquilo que é só imediato.” ■

“O ENVELHECIMENTO É UM PROCESSO NATURAL A TODO SER”

Mestre em psicanálise pela UFMG e psicólogo clínico, Danty Marchezane salienta, referindo-se ao boom da harmonização facial registrado de uns anos para cá no Brasil e em vários países, que, não raro, em uma sociedade marcada pelo consumo, é comum registrar essa que ele vê como uma aquisição apressada de mercadorias influenciada por marcadores sociais bem definidos. “Como padrões estéticos, de estilo de vida, de produtos que as pessoas utilizam como um marcador de identidade”. E isso, claro, tem consequência. Assim, Marchezane entende que o primeiro passo é ser crítico a ofertas mercadológicas que impactam a vida - ou seja, não só no âmbito estético.

Do mesmo modo, para Danty, um dos pontos que justificam a procura desmedida por procedimentos estéticos é o fato de esses comumente prometerem respostas rápidas para uma questão que, enfatiza, talvez seja mais profunda. No entanto, Marchezane, que é também conselheiro do Conselho Regional de Psicologia – MG, reconhece que é difícil dar conselhos sem cair em falas “no campo de uma pura motivação”. “Então, eu diria que o cuidado é, sim, muito importante, mas é preciso frisar que os anos passam para todas e todos. E que é fundamental questionarmos o porquê dessa insatisfação, uma vez que o envelhecimento é um processo natural a todo ser”.

MUBI/divulgação



Demi Moore no filme *A Substância*, que pode ser visto no canal de streaming Mubi: uma das produções mais assistidas do ano, o terror satiriza a ditadura da beleza

SAIBA MAIS

➤ Movimento que ganhou as redes sociais recentemente, a tendência **Quiet Beauty** foi lançada no Medical Advanced Aesthetic Congress (Maac), congresso dedicado às novidades nos tratamentos com injetáveis em São Paulo. Trata-se de uma nova maneira de realizar intervenções estéticas, um conceito que significa “beleza silenciosa”. Ou seja, ela pode ser notada sem o procedimento ser percebido. O objetivo é ser minimalista, mas, não, realizar menos procedimentos.

A PELE QUE VOCÊ QUER TER AMANHÃ TEM QUE COMEÇAR A SER CUIDADA HOJE

Dra. Juliana Fernandes destaca os principais cuidados e o papel da naturalidade no gerenciamento do envelhecimento facial

Pádua de Carvalho

Cuidar da pele desde cedo pode fazer toda a diferença para quem quer preservar a saúde e a beleza ao longo do tempo. Com o avanço das técnicas de harmonização orofacial, a cirurgiã-dentista Juliana Fernandes, mestre e doutoranda pela UFMG, explica como o gerenciamento do envelhecimento é essencial para um visual mais natural e harmônico, evitando excessos e preservando a identidade de cada pessoa. "Esse cuidado deve ser contínuo. A pele que você quer aos 40, você precisa começar a cuidar aos 20", afirma a Dra. Juliana.

Para a expert, o que caracteriza o cuidado eficiente é a combinação de ciência e personalização dos procedimentos, que vão desde o microagulhamento e a toxina botulínica até os bioestimuladores e os peelings. Esses tratamentos, que atendem a idades e perfis variados, são planejados conforme o biotipo facial e as características de cada um. "Envelhecer bem e com naturalidade requer um bom diagnóstico e, principalmente, um plano de cuidado a longo prazo", destaca.

Para quem inicia o tratamento preventivo ainda na juventude, a dose e frequência dos procedimentos são ajustadas para retardar a formação de ritides e outros sinais de envelhecimento. Aos 24 anos, por exemplo, já é possível fazer o "botox light", em doses menores, que previnem a formação de linhas de rugas e mantêm o viço da pele. "Começar cedo permite que, aos 30 anos, o paciente precise de dosagens mais leves em comparação a quem iniciou mais tarde. Prevenir é sempre melhor do que tratar."

Ainda assim, os tratamentos podem ser iniciados em qualquer idade e adaptados para as necessidades da pele em cada fase da vida. "Temos diversas opções para melhorar até as rugas mais profundas. O importante é começar o cuidado. Em qualquer idade é válido."

Além disso, a Dra. Juliana Fernandes enfatiza a importância de alinhar as expectativas do paciente com a realidade, evitando comparações desmedidas com famosos e respeitando as proporções de cada face. "O rosto de cada um é único e o nosso objetivo é alcançar o melhor para cada paciente, sem exageros."

A disciplina no pós-tratamento também é essencial para garantir bons resultados. "Usar protetor solar, aplicar os produtos recomendados e seguir corretamente as orientações pós procedimento são atitudes simples, mas fundamentais. Se o paciente não adotar



esses cuidados, 50% do resultado pode ser comprometido", explica a Dra. Assim, o gerenciamento do envelhecimento, mais que uma estética passageira, propõe uma relação duradoura entre saúde e beleza da pele para manter-se sempre bonita sem se preocupar com sinais do tempo.



As urnas avisaram

Encerradas as eleições municipais, algumas lições irrefutáveis foram dadas pelos eleitores da capital. Antes de eu prosseguir, contudo, deixe-me parabenizar os vereadores e prefeito eleitos, e desejar-lhes muita sorte e sabedoria. Somos quase 2,5 milhões de belo-horizontinos contando com a atenção e competência de vocês. Dos mais pobres aos mais abastados; funcionários, executivos e empresários; profissionais liberais e empreendedores; servidores públicos, aposentados e estudantes, todos, enfim, dependentes de políticas públicas para poderem viver melhor.

Recado número 1: o cidadão vive na cidade, não no país. Seu foco, em eleições municipais, são os problemas que enfrenta cotidianamente. Sim. Política nacional é importante, pautas ideológicas, de certo modo, também, mas o que manda mesmo na hora do voto para prefeito e vereador é a expectativa de uma cidade bem administrada.

Recado número 2: cabos eleitorais importantes não têm mais tanto peso assim. Jair Bolsonaro e Lula, por exemplo, não tiveram a relevância que deles se esperava. Romeu Zema, então, nem se fala. E o grande fracasso neste aspecto, sem dúvida, foi Alexandre Kalil, prefeito por duas vezes e, até então, tido como um político popular.

Deu-se a ele um tamanho e importância irreais. Entrou na campanha de Mauro Tramonte quando este liderava com folga. Ao invés de um balão, tornou-se uma âncora e afundou o apresentador de TV, que acabou em amargo terceiro lugar no primeiro turno. Kalil não sai pequeno, eleitoralmente falando. Sai nanico. Quiçá “aposentado” politicamente.

ALERTA ÀS ESQUERDAS

Recado número 3: a esquerda brasileira, notadamente o Partido dos Trabalhadores (PT), precisa se reinventar sob risco de se tornar um novo PSDB, e praticamente desaparecer do mapa nacional. Lula é o único político influente e de expressão do partido. Ainda assim, rejeitado pela metade do país.

Seu discurso é velho e ineficaz, como velhas e ineficazes são suas práticas e gestões: gastos excessivos, aparelhamento da máquina pública, irresponsabilidade fiscal, sanha arrecadatória, hostilidade à iniciativa privada, apego pela economia analógica (carteira assinada) e desprezo pela economia digital (empreendedorismo), que adjetiva como “precarização do trabalho”.

O fiasco de Rogério Correia nas eleições municipais deste ano não deve ser atribuído apenas ao próprio candidato que, sim, politicamente é muito fraco, mas à “fadiga de material” do lulopetismo, que é real e gritante.

NOVA GERAÇÃO

Recado número 4: jovens, honestos, academicamente muito bem preparados, antenados com as novas tecnologias, cientes da urgência do desenvolvimento econômico, inclusivos, plurais e combatentes ferrenhos da burocracia e do peso estatal. Os grandes vencedores destas

“Gabriel, se controlar o temperamento, firmar apoios e, não, rompê-los por brigas contornáveis, e manter-se firme em sua conduta honesta, já é o grande favorito à Prefeitura de BH em 2028.”

eleições foram os vereadores reeleitos – independentemente da quantidade de votos – Braulio Lara, Marcela Trópia e Fernanda Altoé, do Partido Novo, e Bruno Miranda (PDT).

Com perfis muito parecidos, desempenharam ótimo papel na vereança atual e foram premiados com mais um mandato. Neste sentido, um destaque: Gabriel Azevedo, atual presidente da Câmara Municipal de Belo Horizonte (CMBH).

Considerado por todos que o conhecem o mais preparado dos candidatos, obteve estupendos 133 mil votos e não saiu grande das eleições, não. Saiu gigante! Principalmente por ter mudado o comportamento agressivo e deseducado contra adversários políticos – o que o atrapalhou bastante até a pré-campanha – e ter combatido o bom combate, apresentando propostas importantes, demonstrando conhecimento adquirido (durante anos de estudos) sobre Belo Horizonte e administração pública. Gabriel, se controlar o temperamento, firmar apoios e, não, rompê-los por brigas contornáveis, e manter-se firme em sua conduta honesta, já é o grande favorito à Prefeitura de BH em 2028. ■



Fany[®]
bombons



**Presente
nos melhores
encontros!**



Sion: Rua Pium-í, 1636 . 3227.2445 | Ponteio Lar Shopping . 3286.2742 | Pátio Savassi . 3288.3161
Siga nossas redes sociais (Facebook e Instagram) e visite nosso site: www.fanybombons.com.br

Ritual de transformação

Capital mineira e região metropolitana abrigam vários ateliês de cerâmica que têm sido cada vez mais procurados por quem busca saúde e bem-estar

▸ DANIELA COSTA

Das mãos suaves ao toque da terra molhada, o barro é colhido e, como magia, transformado em argila. De sua natureza bruta e impura renasce com leveza e propósito, moldando-se em formas e histórias. Torna-se cerâmica em processo que requer modelagem, queima, pintura. Milenares, essas peças marcam passagens e guardam parte da memória da humanidade. Hoje em dia, seu poder de transformação tem transcendido a matéria e alcança um papel na busca pela saúde e pelo bem-estar.

O poder terapêutico da técnica da cerâmica tem chamado a atenção de cada vez mais adeptos, que buscam, por meio da atividade artesanal, aprender a lidar com a ansiedade, expectativas e frustrações. Para eles, nas pontas dos dedos o tempo desacelera e apenas o momento presente importa. Quem pratica garante que a capacidade de concentração é desenvolvida, assim como a coordenação motora e o convívio social. Outra lição, a paciência.

Divulgação



No ateliê do ceramista Murilo Siqueira, muitos alunos chegam por indicação de terapeutas e psicólogos: "Produzir cerâmica requer muita disciplina, dedicação que leva os alunos a terem aqueles momentos somente para eles, esquecendo-se de todo o resto"

UMA EXPERIÊNCIA
ÚNICA EM ALUGUEL
DE CARROS



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


ARENA MRV

PATROCINADORA
OFICIAL





VISITE A NOSSA
**LOJA CONCEITO
NA ARENA MRV**



FALE CONOSCO  **(37) 99819 9872**

Rua Cristina Maria de Assis, 202 - Califórnia, BH - MG,
entrada pelo estacionamento E1

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

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

WWW.MMALUGUELDECARROS.COM.BR

MIM
Aluguel de carros



“A argila é uma professora exigente, possui seu próprio tempo e necessidades que devem ser respeitadas”, afirma o ceramista Lenine Lucas Lopes da Silva, da Cerâmica Raiz, em Brumadinho. Polo de referência na produção de cerâmica no estado, o entorno da Serra da Moeda, onde mora, acolhe cerca de 20 ateliês com grande diversidade artística. Lenine explica que tanto para a cerâmica artesanal, utilitária ou decorativa, o processo de produção é o mesmo. Em seu ateliê, os insumos utilizados, como argilas, esmaltes e óxidos para pintura, são locais e a confecção das peças é completamente artesanal. “Sem dúvida, é uma jornada de autoconhecimento.” Na criação da cerâmica, diz ele, o calor do forno é um verdadeiro rito de passagem, onde o convite é para desvelar o mistério do nascimento, da transformação e da permanência.

Para a arte educadora e terapeuta Vanessa Soares Castro Barbosa (à dir.), a cerâmica transforma a maneira de perceber e pensar: “O uso da argila no processo psicoterapêutico auxilia muito na cura emocional”, diz ela, ao lado de Ana Cláudia Sales da Silva e Sônia Cunha



Muito divulgada, a arteterapia é uma prática terapêutica que emprega recursos artísticos para promover o bem-estar e a saúde mental e emocional. Praticada a partir da década de 1930 no Brasil, é utilizada nas mais diversas atividades artísticas, a exemplo da pintura, desenho, dança, fotografia, música, literatura e audiovisual. O objetivo é ajudar cada indivíduo a se expressar e a conseguir comunicar os seus sentimentos. “Mesmo após 40 anos de profissão, ainda me emociono ao falar sobre a cerâmica”, diz a ceramista Bernadette Santiago (atelier.bs). Para ela, a transformação da argila em peças únicas e cheias de significado é algo indescritível. “Uma conexão de alma”, revela. Uma de suas alunas, a médica acupunturista Jandyra Moraes, vai mais além: “A vida vivida com arte nos aproxima da beleza e do sagrado ▶



CHEGA DE PITACO!

CHAME QUEM ENTENDE. CHAME UM CONSULTOR DO SEBRAE.

Na hora de cuidar do seu negócio, é melhor chamar quem entende. O Sebrae oferece consultorias sob medida para pequenos negócios em todas as fases, da ideia ao mercado.

Descubra todas as possibilidades das consultorias do Sebrae para melhorar sua empresa.

Saiba mais: sebraemg.com.br
0800 570 0800

SEBRAE



é isso o que a cerâmica me proporciona”. O trabalho com a argila também a ajuda a refinar os movimentos com as mãos, a auxiliando em sua profissão.

Em seu ateliê, em Nova Lima, Bernadette Santiago ensina aos alunos a fabricação da cerâmica, ao mesmo tempo em que aprendem a lidar com as perdas, desenvolver a paciência e respeitar o processo. “Colocar a peça no forno é um exercício de desprendimento, pois é o fogo que define o resultado final”, diz ela. Ao moldar o barro, os praticantes se envolvem em um ato sensorial que ajuda a liberar esforço e a reduzir a ansiedade. A atividade manual também estimula o sistema nervoso, promovendo um estado de relaxamento. Para os ceramistas, cada peça finalizada reflete a conexão criada com a “Mãe Terra”. O processo criativo, feito à mão livre, também seria uma forma de expressão segura e sem julgamentos. “Eu me interessei pela cerâmica como forma de sair de um burnout que tive exercendo a advocacia”, afirma Camila Garcia Gonçalves dos Santos. O primeiro contato foi a convite da mãe, que participava das aulas. “Não larguei mais. Além de estar mais calma e paciente, me

A ceramista Bernadette Santiago ensina aos alunos a fabricação da cerâmica, ao mesmo tempo em que aprendem a lidar com as perdas, desenvolver a paciência e respeitar o processo: “Colocar a peça no forno é um exercício de desprendimento, pois é o fogo que define o resultado final”, afirma, com Rita Garcia, Monica Ribeiro, Helen Vieira, Camila Garcia, Jandyra Moraes e Jaqueline Reis



sinto realizada profissionalmente”.

Em Belo Horizonte e região metropolitana, é comum alunos se reunirem em ateliês de cerâmica para participar de vivências que incluem o acompanhamento de todo o processo de fabricação das peças. Um deles é o da ceramista e design de interiores Ana Cláudia Carolino de Sales da Silva. Após criar a Aceramicabh, ela se especializou na cerâmica artesanal contemporânea. “Foi onde me encontrei. Para mim, trabalhar com a argila é uma verdadeira terapia. Percebo que cada vez mais pessoas têm buscado a técnica com o mesmo objetivo.” Nos cursos e workshops que ministra, ela observa que a arteterapia com cerâmica ajuda a melhorar a autoestima e a autoconfiança dos alunos. Isso porque criar algo tangível com as próprias mãos fortalece a percepção de competência e de realização. Cada etapa do processo requer dedicação completa ao momento presente.

Aos 29 anos, Murilo Siqueira faz parte da terceira geração de uma família de ceramistas. Nas oficinas que realiza no Ateliê Siqueira, em Belo Horizonte, boa parte dos alunos chega por indicação de especialistas como terapeutas e psicólogos. “Produzir ▶

pra tudo
que você
imaginar



ourocard

Usar meu
Ourocard
para comprar
no exterior e contar
com IOF reduzido*.

Ourocard.
Usa
que
tem!

Para fazer compras fora do Brasil ou em sites internacionais, basta habilitar seu cartão Ourocard para uso no exterior. Os gastos serão lançados na fatura com a taxa de conversão do dólar americano para o real.

Tudo isso com IOF reduzido* pra você comprar com tranquilidade.

**IOF reduzido
para cartões
selecionados.
Consulte em
bb.com.br/useourocard*



use o seu)))

bb.com.br/useourocard



cerâmica não é um processo fácil, requer muita disciplina até que a peça seja finalizada”, diz. “Essa dedicação leva os alunos a terem aqueles momentos somente para eles, esquecendo-se de todo o resto.”

Seja em grupo ou apenas com o professor, a arte da cerâmica tem contribuído também para o fortalecimento de vínculos e o sentimento de pertencimento. Para a arte-educadora e terapeuta Vanessa Soares Castro Barbosa, experimentar a cerâmica não apenas estimula o desenvolvimento criativo, como também transforma a maneira de perceber e pensar. “Ao colocar as mãos na argila e moldá-la, somos conduzidos a um olhar interior, encontrando espaços para reflexões profundas”, afirma. Sua preferência é a confecção das xícaras que, segundo ela, remetem ao convívio e ao compartilhamento de bons momentos. “Sem dúvida, o uso da argila no processo psicoterapêutico auxilia muito na cura emocional.” Exemplo disso é a médica pediatra Helen Vieira Rosa, que superou um quadro de depressão surgido durante a pandemia. “Foi indicação dos próprios médicos buscar a cerâmica. Comecei sem muitas expectativas e, para minha surpre-

O poder terapêutico da cerâmica atrai cada vez mais adeptos, que aprendem a lidar com a ansiedade, expectativas e frustrações: “A argila é uma professora exigente, possui seu próprio tempo e necessidades que devem ser respeitadas”, diz o ceramista Lenine Lucas Lopes da Silva



sa, não quis mais parar. Descobri talentos que nem imaginava.” Devota de santos, ela se orgulha de já ter confeccionado um São Francisco, uma Nossa Senhora de La Salette e um São Miguel Arcanjo. “Gosto muito de fazer figuras. Espero continuar fazendo os meus santinhos e outras peças pelo resto da vida.” ■

#FICAADICA

BH recebe dois tradicionais eventos ligados ao artesanato. Confira!

FEIRA NACIONAL

■ Expominas (av. Amazonas, 6200, Gameleira). Dias 4 a 6/12, das 14h às 22h. Dias 7 e 8/12, das 10h às 22h. A partir de R\$ 15 (via Sympla). Direto na bilheteria R\$ 20, com cash back de R\$ 5 para utilizar em compras no evento.

FEIRA DE CERÂMICA DE MINAS GERAIS

■ Estacionamento elevado do Mercado Central (av. Augusto de Lima, 744, Centro). Dias 6 e 7/12, das 9h às 19h, e 8/12, das 9h às 15h. Entrada gratuita. Informações: www.feiradeceramicamg.com.br



BLUE FRIDAY WIZKIDS

**O FUTURO DO SEU FILHO
COMEÇA COM INGLÊS!**

**GARANTA
R\$ 600**

DE DESCONTO AO MATRICULAR!



Metodologia exclusiva



Professores que acompanham o aprendizado



Aulas lúdicas com interação de tecnologia



Avaliações internacionais sem custo

MATRICULE JÁ!



 3261-2110

 98327-2089





POR LOUIS BURLAMAQUI

O amor líquido

Eu tenho dois casais de amigos que se conheceram e começaram a se relacionar por meio de redes de encontro. Já ocorreu algo similar em volta de você?

Na era contemporânea, os algoritmos e a inteligência artificial (IA) estão remodelando as dinâmicas sociais de maneiras antes inimagináveis. A metáfora do “amor líquido”, cunhada pelo sociólogo Zygmunt Bauman, descreve um tipo de relacionamento fluido e transitório, que ganha novos contornos em tempos de algoritmos. Aplicativos de namoro, como Tinder, Bumble e outros, tornaram-se mais que plataformas de encontros. Eles são, hoje, espelhos de um mundo onde o afeto, a conexão e até o amor estão sujeitos à lógica dos algoritmos.

A promessa dos aplicativos de namoro é simples: usar IA para facilitar conexões e promover relacionamentos compatíveis. No entanto, o que muitos não percebem é que esses aplicativos operam baseados em sistemas que priorizam não só as preferências declaradas, mas também o comportamento do usuário. O “match” que aparece em sua tela é o resultado de uma complexa equação que combina seus dados demográficos, comportamentos de deslizar para a esquerda ou direita e, por vezes, até o tempo que você passa observando fotos específicas.

O impacto disso vai além da simples conexão inicial. As pessoas começam a pensar em si mesmas e em seus potenciais parceiros através de métricas, “matches”, e “likes”. Esse tipo de interação, mediada por algoritmos, tem o potencial de transformar a forma como enxergamos a intimidade e o compromisso. Cada vez mais, as relações se tornam transações temporárias, com base em um senso de “disponibilidade” constante e uma facilidade crescente de alternância entre parceiros.

A fluidez que caracteriza o amor líquido se intensifica ainda mais nos aplicativos de namoro. A facilidade de acesso a novas opções cria um senso de que sempre há algo (ou alguém) melhor disponível com apenas alguns cliques. Estudos mostram que a maioria dos usuários desses aplicativos acaba em um ciclo interminável de busca por parceiros, muitas vezes desistindo de uma conexão antes de explorá-la totalmente. O relacionamento se transforma, então, em uma experiência de consumo, onde a “aquisição” de uma nova conexão é seguida de uma inevitável obsolescência, como em produtos tecnológicos.

Essa prática molda as expectativas que as pessoas têm em relação ao amor. Ao contrário de uma busca por comprometimento e aprofundamento, a expectativa é de velocidade, intensidade instantânea e, frequentemente, descartabilidade. Isso gera uma sensação de fragilidade nas conexões, onde a vulnerabilidade é vista como um risco desnecessário e a superficialidade se torna a moeda corrente.

A PERSONALIZAÇÃO QUE ISOLA

Paradoxalmente, enquanto os algoritmos dos aplicativos de namoro buscam “personalizar” a experiência de cada usuário, oferecendo opções que se alinham às suas preferências, isso também pode criar um isolamento maior. A personalização excessiva pode fazer com que as pes-

“Aplicativos de namoro, como Tinder, Bumble e outros, tornaram-se mais que plataformas de encontros. Eles são, hoje, espelhos de um mundo onde o afeto, a conexão e até o amor estão sujeitos à lógica dos algoritmos.”

soas se envolvam apenas com aqueles que já pensam, se comportam ou até se parecem com elas, limitando o encontro com o “outro” na sua verdadeira diversidade.

Embora a IA esteja remodelando como nos conectamos, o desafio maior é manter a profundidade e a qualidade das relações em meio a um mar de escolhas e interações rápidas. O amor em tempos de algoritmos se torna mais vulnerável à efemeridade, e o compromisso sólido muitas vezes é deixado de lado em favor da novidade. Há uma ansiedade crescente em não se comprometer muito cedo, em parte alimentada pela vasta gama de opções que estão literalmente na palma da mão.

O verdadeiro desafio em tempos de amor líquido e algoritmos é resgatar a profundidade e o comprometimento em meio à abundância de opções, abraçando a complexidade do relacionamento humano em vez de tratá-lo como um produto de consumo. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor

Brasília com conforto



Segundo dados da revista científica *"The Lancet Public Health"*, 450 milhões de pessoas estão apostando, das quais 80 milhões apresentam algum distúrbio associado à prática

Alerta: Aposta não é investimento

Questão das bets e dos games virtuais como o Jogo do Tigrinho tem ganhado destaque pela rápida deterioração social e já há pesquisadores que indicam quadro de risco à saúde pública



▸ ALEX BESSAS E MARÍLIA MENDONÇA

Quando disse o “sim” no altar, há cerca de dois anos, Luana* (nome fictício) não imaginava que se separaria tão depressa de Alan* (nome fictício), seu primeiro e único namorado. Tampouco, poderia prever o motivo para o fim daquele sonho a dois: o vício em apostas virtuais, também conhecido como ludopatia.

“Começou quando a gente namorava. Eu achava uma atividade recreativa. No começo, foi tudo às mil maravilhas. Ele conseguia ganhar dinheiro, realmente entrava. Mas também saía fácil”, lembra. Encarado como um negócio sério, uma fonte extra de rendimento, a prática era uma atividade sedutora para o então marido. Até que as perdas foram se tornando irreparáveis. Mas Alan não conseguia mais parar. Tornou-se uma compulsão.

Hoje, a história do ex-casal se junta a tantas outras relacionadas à crescente popularização dos serviços de apostas virtuais no Brasil e no mundo. É o que aponta a revista científica “*The Lancet Public Health*”, que classifica o problema como “epidêmico” e sinaliza para um quadro de risco à saúde pública mundial em um cenário em que, em todo o globo, 46,2% dos adultos e 17,9% dos adolescentes fizeram alguma aposta em 2023, seja em bets ou em cassinos digitais, como o Jogo do Tigrinho. Os dados apurados pelo periódico dão conta que 450 milhões de pessoas estão apostando, das quais 80 milhões apresentam algum distúrbio associado à prática.

“Nós estamos em uma situação gravíssima, seja do ponto de vista da saúde pública ou da economia”, enfatiza o doutor em psicologia social Cláudio Paixão Anastácio de Paula, lembrando de um estudo do Santander que aponta: as apostas on-line podem ter um impacto negativo de 0,6% a 2,1% do PIB brasileiro neste ano.

Ele cita que esses jogos têm dinâmica muito diferente de outros já institucionalizados no Brasil, como a Mega-Sena. “Nela, você tem uma probabilidade de ganhar pequena, mas constante. Já no caso desses novos jogos, o valor do prêmio muda a cada minuto, e as probabilidades de ganhar também”, situa, sublinhando que o dinamismo do formato favorece o vício.

Além do expressivo estrago econômico, o tamanho do problema pode ser mensurado ao se observar o exponencial crescimento do número de registros de atendimentos relativos ao jogo patológico na Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), serviço que integra o SUS. De acordo com dados do Ministério da Saúde, na comparação entre o total de casos do tipo em 2022, quando as apostas on-line foram legalizadas no país, e os sete primeiros meses de 2024, esse volume quase triplicou, indo de 841 naquele para 2.406 entre janeiro e julho deste ano. ▶

“É importante destacar que os dados referem-se a atendimentos e não a pessoas, uma vez que uma mesma pessoa pode ser atendida mais de uma vez”, esclarece o informe da pasta, argumentando que a RAPS já acolhe a demanda por esse tipo de atendimento.

Historicamente, a proibição de apostas esportivas, jogos de azar e cassinos no Brasil, em 1946, se deu por “questões morais, jurídicas e religiosas”, mas guarda relação, entre outros fatores, com a preocupação, já à época, com o vício, as dívidas e os problemas sociais. Uma paisagem registrada por Nelson Rodrigues (1912-1980) no clássico *A Falecida*, publicado há mais de 70 anos. Na tragicomédia teatral, o personagem Tuninho não concede o último desejo da esposa, Zulmira, de ter um enterro luxuoso. Ao contrário, lhe compra o caixão mais barato possível e vai em seguida para o Maracanã, ver o jogo entre Vasco e Fluminense e apostar todo o dinheiro que tinha na vitória do seu cruzmaltino. Comédia rodrigueana das mais rasgadas. Mas, a vida como ela é.

A trama, de certa maneira, reflete o relato de Luana, que teve um desenrolar nem um pouco engraçado: “Quando ele começou a perder, a se afundar, manteve tudo em segredo”, conta, inteirando que, quando se casaram, Alan provavelmente já acumulava dívidas, algo nunca revelado a ela. “No começo, ele cuidava das contas. Eu até transferia parte do meu salário para ele gerir”, detalha, contando que descobriu o rombo por acaso, ao encontrar correspondências de cobranças. “A gente tinha só seis meses de casamento”, lamenta. Então, confrontado, ele admitiu ter perdido o controle. Mas, àquela altura, as circunstâncias já eram críticas. “Já havia contratado empréstimos, financiamentos... Foi fazendo uma nova dívida para cobrir a outra. Virou uma bola de neve, que me engoliu: quando dei por mim, já tinha empréstimo no meu nome também”, indica. História que tem se repetido em tantas famílias no país.

Frente ao desafio de recompor as finanças, Luana tomou as rédeas da situação. “Passei a fazer a gestão dos nossos gastos e fui atrás de um emprego formal para ele, que relutou até aceitar”, diz. A vida seguiu assim por cerca de um ano e dois meses. “Estávamos nos reestruturando aos poucos.



Pádua de Carvalho

“Estamos em uma situação gravíssima, seja do ponto de vista da saúde pública ou da economia”

**CLÁUDIO PAIXÃO
ANASTÁCIO DE PAULA**
doutor em psicologia social

Mas, em junho, ele voltou a apostar”, conta. “Quando descobri, ele tentou me convencer que tinha voltado a ganhar dinheiro, que estava ‘dando certo’, mas nunca cogitou parar. No fim, entre o casamento e o vício, ele ficou com o último”, conclui a jovem,

FIQUE ATENTO AOS SINAIS

Caso se identifique, procure ajuda:

- ❗ Você tem tido preocupação excessiva com as apostas?
- ❗ Tem necessidade de apostar quantias cada vez maiores para alcançar a mesma satisfação?
- ❗ Sente-se culpado ou ansioso após apostar, mas continua a fazê-lo?
- ❗ Fica irritado ou ansioso ao tentar parar?
- ❗ Tem mentido, escondido ou minimizado gastos com apostas?
- ❗ Tem negligenciado suas responsabilidades?
- ❗ Admite arriscar relacionamentos importantes em prol dos jogos?
- ❗ Tenta recuperar perdas apostando ainda mais?
- ❗ Tem feito empréstimos recorrentes e de valores cada vez maiores?
- ❗ Tem perdido interesse em hobbies e interações sociais que antes eram prazerosas?

Fonte: Nexo Jornal

que deu entrada nos documentos para do divórcio por meio da Defensoria Pública. “Hoje, não tenho condições de arcar com essas despesas”, diz.

SISTEMA DE RECOMPENSA

Enquanto se recupera do rombo financeiro, Luana tenta se reerguer emocionalmente. Para ela, que se sente trocada, é difícil entender o acontecido. Mas, talvez, ajude saber que o tipo de vício que lhe custou o casamento é forte por estar associado a padrões primitivos do cérebro, que foram importantes para a sobrevivência da espécie.

Em outras palavras: o problema, claro, não é ela, mas um comportamento adoecido e rapidamente enraizado ao cotidiano do marido e “naturalizado” pela fisiologia cerebral, como explica Bruno Rezende de Souza, líder do Laboratório ▶

Hplus
HOTELARIA

hplus.com.br

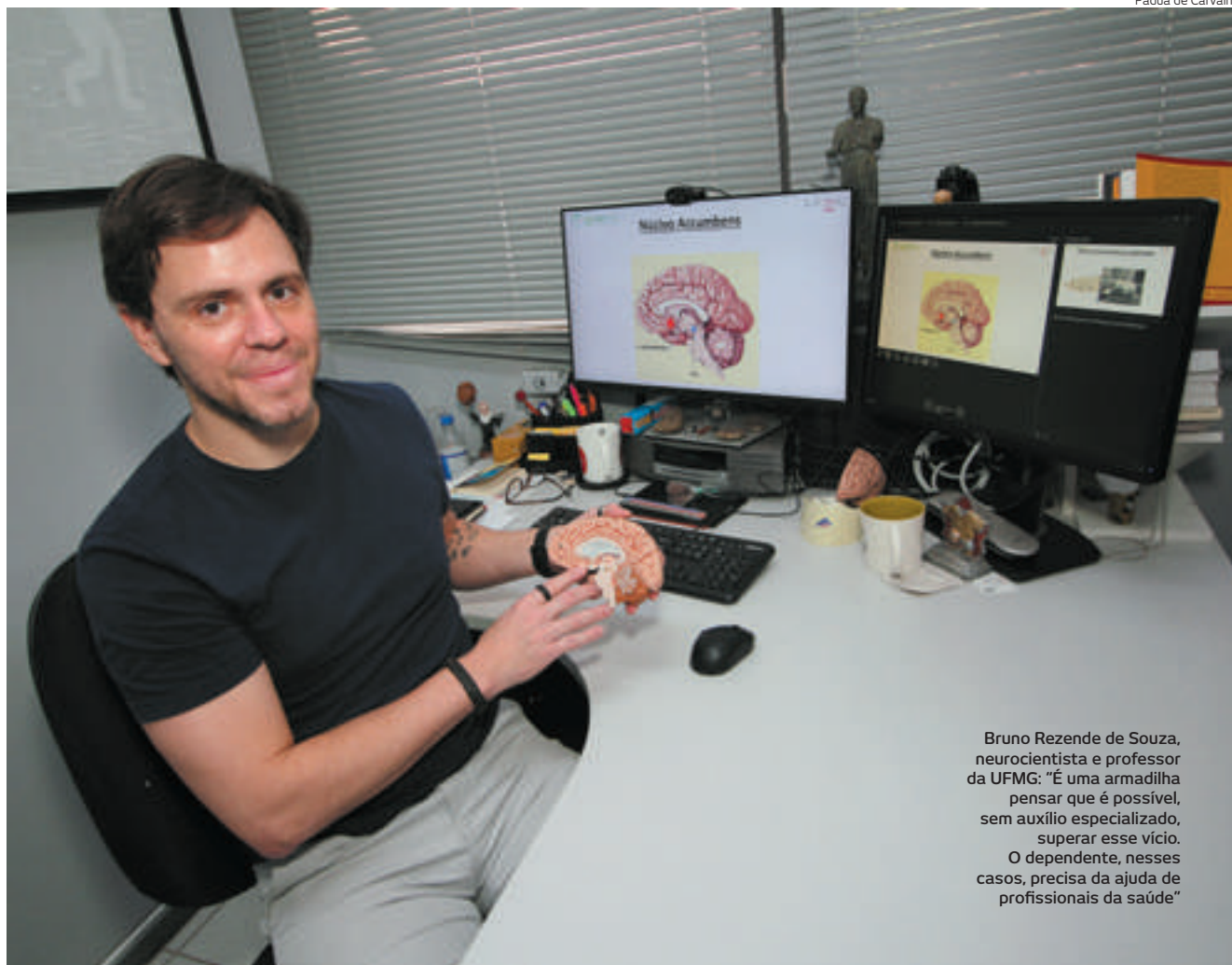
15 hotéis pelo Brasil

Desde 2002 administrando hotéis com alta rentabilidade, transparência e eficiência.

Entre em contato

desenvolvimento@hplus.com.br 61 9989-2856





Bruno Rezende de Souza, neurocientista e professor da UFMG: “É uma armadilha pensar que é possível, sem auxílio especializado, superar esse vício. O dependente, nesses casos, precisa da ajuda de profissionais da saúde”

NeuroDEv, neurocientista e professor do Departamento de Fisiologia e Biofísica da Universidade Federal de Minas Gerais. O estudioso detalha que um desses padrões se relaciona com o mecanismo de repetição de comportamentos, que cria, a um só tempo, a motivação para uma ação ser recorrente e a sensação de prazer, que surge como uma recompensa. “Hoje, conhecemos melhor esse mecanismo de repetição, que ocorre na região do cérebro chamada núcleo accumbens, associado à dopamina, neurotransmissor conhecido como ‘molécula do prazer’”, explica. Um dos achados recentes mostra que a substância não é liberada só quando a pessoa conclui a ação, mas também um pouco antes disso acontecer. “Ou seja, há dois picos de liberação: um, que leva à motivação do organismo de fazer algo, e outro, que leva à sensação de prazer por

“Nosso organismo busca repetir um comportamento que nos deu prazer”

BRUNO REZENDE DE SOUZA, líder do Laboratório NeuroDEv, neurocientista e professor do Departamento de Fisiologia e Biofísica da UFMG

ter feito aquilo”, detalha, citando que o mecanismo é acionado em diversas situações, seja ao comer, praticar atividade esportiva, adquirir algo novo ou jogar.

Mas, obviamente, para o sistema de recompensa ser ativado, para o jogo ser atrativo, a pessoa precisa ganhar em algum momento. “Se não, ela terá um

primeiro pico de dopamina, vai se sentir estimulada a jogar, mas não terá um segundo pico, ficando frustrada”, explica. Por isso, situa, as bets oferecem pequenos prêmios para seus usuários, como bônus semanais para serem gastos no jogo, criando a falsa sensação de ganho. “Assim, enganam o cérebro”, diz. A acessibilidade e a disponibilidade contínua dessas plataformas de jogos on-line também aumentam os riscos.

O especialista reconhece existirem grupos sociais mais suscetíveis ao vício. “Há o fator genético, que pode provocar mutações, deixando a sinalização dopaminérgica mais sensível a estímulos externos”, cita, ponderando, no entanto, que os genes não são determinantes para o desenvolvimento do problema e lembrando que o fator ambiental também precisa ser considerado. ▶

ESCUTAR, PLANEJAR, AGIR. FAÇA CHUVA OU FAÇA SOL.

A ASSEMBLEIA TRABALHA PARA MINAS LIDAR MELHOR COM A CRISE CLIMÁTICA.

Nós somos parte do clima. Por isso, a Assembleia Legislativa criou grupos técnicos, ouviu a sociedade e incentivou projetos de inovação e tecnologias para Minas lidar melhor com a seca e chuva extremas.

Em dezembro, os deputados estaduais finalizam o plano que trata de acesso a água, previsibilidade do clima, resposta a calamidades e planejamento ambiental. E vão acompanhar todo o trabalho para garantir que as soluções saiam do papel, reduzindo o impacto da crise climática na vida dos mineiros.

Compromisso com o presente e com as gerações futuras.



ACOMPANHE
ESSE TRABALHO
DA ASSEMBLEIA

[almg.gov.br/
criseclimatica](http://almg.gov.br/criseclimatica)



**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DE MINAS GERAIS**

Poder e voz do cidadão



“Como o nosso organismo está em busca de repetir um comportamento que nos deu prazer, a gente fica buscando, no ambiente, algo que nos leve a ele”, cita, ilustrando a situação com a experiência dos nossos ancestrais, que, tendo satisfação ao comer um fruto, guardavam informações sobre características daquela vegetação e, com isso, conseguiam repetir o feito mais facilmente. “Logo, quanto menos enriquecimento ambiental tivermos, pior, porque o cérebro vai buscar só uma coisa para repetir”, aponta.

Souza aponta que, em um sistema político, social e econômico em que boa parte dos prazeres são limitados pelo poder aquisitivo, quanto mais pobre ou isolado, mais vulnerável ao vício esse indivíduo estará. Nesse cenário, claro, a disponibilidade, a facilidade de acesso e a publicidade pioram tudo, pois qualquer coisa que nos lembra aquele prazer vai gerar o primeiro pico de dopamina, nos motivando ao comportamento viciado. “Daí a importância de um controle rigoroso de propaganda das bets, semelhante ao que ocorre com o cigarro”, diz.

Além disso, o neurocientista destaca serem importantes ações políticas que favoreçam o enriquecimento ambiental de espaços públicos. “Onde há mais parques públicos, cinemas gratuitos e quadras esportivas de uso comunitário, por exemplo, as bets competem com outros pequenos prazeres, que nos distraem de prazeres muito fortes”. Reforça a tese os conhecidos experimentos com camundongos que mostram

uma considerável redução do uso de cocaína quando esses animais, em laboratório, estão em ambientes enriquecidos social ou ambientalmente.

O neurocientista também defende a implementação de campanhas educativas, com informações sobre os riscos associados aos jogos de apostas digitais e sobre serviços especializados no tratamento do problema. “É o mais crucial: precisamos ir à fonte, reduzindo o lucro dos donos dessas plataformas, porque, se as regras forem fortes, as taxas altas e houver rigor na fiscalização e combate à lavagem de dinheiro, conseguiremos desestimular essa ansiedade pelo lucro a qualquer custo”, afirma.

AJUDA DEVE SER ESPECIALIZADA

Em relação às formas de tratamento, o neurocientista Bruno Rezende de Souza é enfático: “É uma armadilha pensar que é possível, sem auxílio especializado, superar esse vício. O dependente, nesses casos, precisa da ajuda de profissionais da saúde, como psicólogos e psiquiatras, que, em conjunto, vão trabalhar a dessensibilização de gatilhos ambientais e emocionais que levam ao comportamento”. As alternativas, prossegue, incluem desde terapias individuais até modalidades em família ou com um grupo de apoio, como ocorre no Alcoólicos Anônimos (AA).

REGULAMENTAÇÃO DAS BETS É PASSO IMPORTANTE

A partir de 1º de janeiro de 2025, o mercado de jogos on-line e apostas esportivas, também conhecidos como “bets”, passará por uma transformação significativa no Brasil. Nessa data, entram em vigor novas regras que exigem que as operadoras obtenham licenças no país, além de passar a recolher impostos. A regulamentação também estabelecerá limites para a publicidade dos jogos, criará medidas de proteção aos consumidores e implementará políticas de prevenção e tratamento para jogadores compulsivos.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Jogo Responsável (IBJR), que representa 75% do mercado brasileiro, as iniciativas foram pensadas para ajudar a evitar o uso abusivo, conter a compulsão e combater o vício. Em comunicado divulgado amplamente no país, a organização defende que trabalha para desenvolver “um ecossistema de apostas online sustentável, seguro, confiável e que gere benefícios para toda a sociedade”.

Entre outras obrigatoriedades, as bets vão contar com reconhecimento facial, ferramenta essencial para coibir que menores de 18 anos apostem. Os usuários poderão estabelecer parâmetros nas plataformas definindo limites máximos de tempo jogado, assim como perda financeira. Outras medidas já foram antecipadas, como o bloqueio do uso do cartão de crédito. Também será adotada uma



Para quem convive com pessoas que sofrem com o jogo patológico, Souza diz que apresentar possibilidades de tratamento pode ajudar. Estimular outras atividades de lazer e sociabilidade é outra medida positiva, assim como é fundamental não julgar – o que não significa ser leniente e acobertar o vício: o dependente precisa compreender os efeitos dela e lidar com suas consequências.

Por outro lado, o pesquisador acredita que a completa proibição das apostas não é a solução. “É uma medida que, historicamente, nunca funcionou. A Inglaterra já tentou proibir o café, os Estados Unidos já tentaram proibir o álcool. Nunca deu certo. O que precisamos, portanto, é buscar medidas inteligentes para mitigar o problema.”

ONDE BUSCAR APOIO

JOGADORES ANÔNIMOS

▶ Grupo Nova Vida. Av. do Contorno, 4.777, Funcionários, na Sede do Abraço. Encontros às terças e quintas, a partir das 18h.

INSTITUTO BRASILEIRO DE JOGO RESPONSÁVEL (IBJR)

▶ Foca na promoção do jogo responsável e na prevenção do vício. Site: ibjr.org

A Prefeitura de Belo Horizonte informa que a pessoa com compulsão por jogos pode receber tratamento na rede SUS-BH por meio da Política de Saúde Mental.

nova terminação nos domínios para as bets na internet, indicando sua legitimidade: .bet.br. Somente as marcas autorizadas terão este domínio para melhor identificação pelos apostadores.

Além disso, as plataformas deverão seguir regras rigorosas no combate à fraude, à lavagem de dinheiro e à publicidade enganosa. Segundo o governo federal, a nova regulamentação exigirá que as operadoras registrem o CPF dos jogadores. O intuito dessa medida é permitir o monitoramento do histórico dos apostadores, com o objetivo de proteger sua saúde mental e financeira.

Governo Federal e organizações de saúde mental também têm promovido campanhas de conscientização para alertar sobre os riscos do vício em apostas e fornecer recursos para tratamento.

Enquanto a regulamentação do setor de apostas on-line segue em discussão, algumas empresas testam mecanismos que respondam ao problema do vício e da lavagem de dinheiro. Caso da plataforma SeuBet, que, em informe à imprensa, diz investir em sistemas de monitoramento para identificar padrões de comportamento de risco ou suspeitos. Só neste ano, foram 136 jogadores bloqueados, 375 contas limitadas e 344 afiliados banidos, totalizando 855 contas. Vinicius Barrel, CEO da SeuBet, ainda ressalta que a plataforma oferece suporte ao cliente 24 horas por dia e incentiva “práticas de apostas conscientes”.

AURORA* (NOME FICTÍCIO)

“Meu chão caiu em um poço de culpas. Mas aquela era apenas parte da verdade”

“Meu filho é um menino lindo, educado, inteligente, querido por todos. Afetivo, com um senso de humanidade muito forte, respeitoso, companheiro. Aos 22 anos, morava em uma república em outra cidade para fazer faculdade numa universidade federal. Tudo seguia dentro da mais pura normalidade quando ele me contou que havia cometido uma “mancada”: perdeu dinheiro em uma aposta e o valor da mesada não havia sido suficiente naquele mês. Socorri, não falamos mais nisso e controlei as contas dele por uns meses. Tempos depois, percebi que suas compras e passeios extrapolavam a pensão que recebia do pai. A justificativa era que havia economizado. E como sempre o incentivei a poupar e investir, estava tudo certo. Ele estava amadurecendo! Foi quando o notei extremamente prostrado, sem energia. Me pediu para trancar a faculdade e trabalhar. Achei estranho e o pressionei. Como somos muito companheiros, ele acabou soltando tudo. Um rombo enorme nas contas, problemas com agiotas, dívidas com a república estudantil, com os amigos. Meu chão caiu em um poço de culpas. Mas aquela era apenas parte da verdade. Um tempo depois, ele caiu em tentação novamente. Foi quando pediu arrego de verdade. Não conseguia parar de jogar. Relatamos ao pai, que deu todo o apoio. Conversamos juntos, falamos sobre terapia, tratamentos e, principalmente, sobre o quanto ele era bom e capaz. Passou a trabalhar com o pai e voltou para a faculdade e para a academia. Contas controladas mais uma vez. Ele, então, falou que estava bem, forte. Pediu privacidade nas contas. Não durou dez dias. Desta vez, o rombo foi menor. Desde então, seguimos nesta luta. Que muitas vezes sinto que é ingloria, porque os estímulos são muitos. O Poder Público tem de proibir as propagandas. Instigam muito. Durante os jogos ficam dando insights, artistas felizes, as mensagens são de que você sempre vai ganhar. É um absurdo. Entendo que proibir não é o caminho, mas tem de tirar esse glamour. Como foi feito em publicidades de bebida e cigarro. As casas de apostas também têm de ter um controle de “ganha e perde”. Um mecanismo no sistema dando alertas. E ter um suporte do governo nesta regulamentação é muito importante. Enfim, seguimos na luta. Meu filho é forte e somos uma família companheira, que dará a ele todo o apoio possível. Ele vai sair dessa.” ■

*Advogada



GABRIEL GUIMARÃES E EDUARDO COUTO

ANTT APROVA CONSTRUÇÃO DE RAMAL FERROVIÁRIO EM MINAS GERAIS

Em uma decisão importante para a logística de transportes em Minas Gerais, a Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT) autorizou a Cedro Participações a construir um ramal ferroviário de aproximadamente 30 quilômetros entre Itaúna e São Joaquim de Bicas. Essa linha tem o potencial de reduzir o tráfego diário de cerca de 5 mil caminhões na BR-381, uma das rodovias mais perigosas do Brasil, ajudando a diminuir os índices de mortalidade no trecho. O investimento estimado para o projeto é de R\$ 1,5 bilhão, com potencial de gerar milhares de empregos e reduzir emissões de carbono em até 40 milhões de toneladas por ano. Além dos ganhos ambientais, a ferrovia promete diminuir os custos logísticos, beneficiando toda a cadeia produtiva de minério de ferro da região de Serra Azul.



Divulgação

INVESTIMENTOS BILIONÁRIOS EM TERRAS RARAS EM ARAXÁ

Em outubro, o Governo de Minas – por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e da Invest Minas, dirigidas pelo secretário Fernando Passalio e por João Paulo Braga, respectivamente –, acompanhado pela Federação das Indústrias de Minas Gerais (Fiemg), presidida por Flávio Roscoe, protagonizaram um importante acordo com a mineradora australiana St George. Por meio do Memorando de Entendimentos (MOU), assinado em Sydney, na Austrália, a mineradora irá investir 2 bilhões de reais de recursos privados, em Araxá, com foco em extrair Nióbio e Elementos de Terras Raras (ETRs). O Projeto Araxá, denominação dada ao empreendimento, contempla a construção da mina em 2026 e previsão de início de operações em 2027, com expectativa de atingir uma produção anual de até 20 mil toneladas de nióbio e



Renee Nowytargeter/divulgação

Elementos de Terras Raras. O secretário Fernando Passalio destacou a importância do momento para Minas, como responsável pela indução de investimentos: “Essa assinatura é resultado de um trabalho do estado em diversas frentes: captação junto ao mercado, elaboração e execução

de políticas públicas, bem como a criação de um ambiente atrativo, amigo de quem quer empreender e gerar empregos para nossa região. São 400 empregos que possuem um potencial muito maior na ponta, movimentando várias cadeias e a economia mineira como um todo”.

TERRA BRASIL MINERALS INTENSIFICA CAPTAÇÃO DE INVESTIMENTOS ESTRANGEIROS PARA MINERAÇÃO

A Terra Brasil Minerals, assessorada pela Genial Investimentos, tem intensificado as rodadas de apresentação de seus empreendimentos minerários, com a finalidade de captar recursos relevantes da ordem de 2,5 bilhões de reais, para atendimento de seu planejamento de captação no triênio de 2025/2027. O foco principal da companhia é o desenvolvimento dos empreendimentos para consequente produção de fósforo e potássio, tendo por origem o mineral kamafugito, rico em fosfato, potássio e terras raras. A empresa é sediada em



Divulgação RHI

Belo Horizonte e seus direitos minerários estão localizados na região de Patos de Minas. Tais produtos têm grande relevância para a produção de fertilizantes, essenciais para o agronegócio e cultivo de alimentos. O CEO da Terra Brasil, Eduardo Duarte, reiterou seu anseio com o êxito das captações: “Nossa expectativa é que acertemos mais rapidamente com esses investidores que já estão aí, para que, nos próximos anos, possamos estar colocando no mercado nosso produto final, o fertilizante, carro chefe do grande volume de minérios da Terra Brasil”.

HYDRO E VALE INVESTEM R\$ 6,5 MILHÕES EM CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE DA AMAZÔNIA

A Hydro e a Vale anunciaram um investimento de 6,5 milhões de reais em um projeto voltado para a conservação da biodiversidade em Paragominas (PA), onde é realizada a extração de bauxita pela Mineração Paragominas. A parceria, que envolve o Fundo de Sustentabilidade Hydro (FSH) e o Instituto Tecnológico Vale – Desenvolvimento Sustentável (ITV), visa enfrentar as mudanças climáticas e mitigar a perda de biodiversidade na Amazônia. Por meio dessa colaboração, serão conduzidas pesquisas para desenvol-

ver indicadores de impacto na biodiversidade e implementar ações que incluem o mapeamento de perdas e ganhos, monitoramento da fauna e flora e criação de estratégias de recuperação ambiental. O projeto, iniciado em 2022, em Carajás (PA), será ampliado para outras áreas da Amazônia, com o objetivo de definir métricas de desempenho para preservar o bioma. Eduardo Figueiredo, diretor de Sustentabilidade da Hydro, destacou que as pesquisas contribuirão para direcionar investimentos ambientais e promover

benefícios ecológicos, econômicos e sociais na região. A iniciativa também está alinhada à Declaração de Posicionamento de Natureza do ICMM, que estabelece diretrizes para minimizar os impactos ambientais e buscar um impacto líquido neutro (NNL) por meio da hierarquia de mitigação — prevenção, minimização, recuperação e compensação. Segundo o diretor científico do ITV, Guilherme Oliveira, essa parceria reforça o compromisso das empresas com o equilíbrio entre a mineração e a conservação da biodiversidade na Amazônia.

ARCELLORMITTAL LIDERA RANKING TOP OPEN CORPS

O ranking Top Open Corps, divulgado em outubro, trouxe uma boa notícia para a ArcelorMittal, que figurou no primeiro lugar na categoria geral Ranking 100 Open Corps, bem como manteve sua posição de liderança no segmento Mineração e Metais. A premiação ocorreu no Rio de Janeiro, no dia 17 de outubro, às vésperas do Dia da Inovação (19 de outubro). A edição deste ano do Ranking 100 Corps atingiu patamar recorde de inscritos, com 7,5 mil empresas participantes que buscaram o destaque e reconhecimento de empresas líderes em inovação aberta. A premiação também apresenta as 100 startups brasileiras mais atraentes para



Divulgação

o mercado corporativo, por meio do Ranking 100 Open Startups. O Grupo Arcelor tem posição de destaque em razão de seus recorrentes investimentos em Pesquisa & Desenvolvimento (P&D), contando com 14 unidades de Centros de P&D, ao redor do mundo. São mais de 1,7 mil pesquisadores responsáveis pelo fomento de parcerias

com os poderes públicos e iniciativa privada locais. Em BH, o Centro de Inovação ArcelorMittal para a Indústria (Ciami) promove a conexão com toda a rede de institutos de pesquisa do Senai no Brasil e parceiros no exterior para o fomento de iniciativas de P&D. O Ciami de BH é uma parceria da ArcelorMittal com a Fiemg e o Senai.



VEM DE BETIM A NOVA

Fiat inaugura produção de híbridos com motores flex nos modelos Fastback e Pulse; nova tecnologia traz como benefício adicional, em MG, isenção do pagamento do IPVA

FÁBIO DOYLE

Um dos destaques deste mês de novembro no setor automotivo brasileiro é a chegada dos primeiros SUVs híbridos-flex da Fiat: Pulse e Fastback. São os primeiros eletrificados do grupo Stellantis fabricados no país. Outros virão, nas diversas marcas da Stellantis, segundo anunciou o fabricante na primeira apresentação da tecnologia Bio-Hybrid, em agosto do ano passado.

Um motor elétrico se une a um motor flex a combustão movido a etanol, combustível renovável que reduz as emissões de CO₂, ou gasolina. Isso, nas palavras da marca, “significa mais eficiência e menor pegada ambiental”.

O sistema mild-hybrid (híbrido leve), utilizado no Pulse e Fastback, permite que o motor elétrico atue em baixas velocidades, ideal para o trânsito urbano, melhorando a economia de combustível

e proporcionando condução suave. Outro ponto positivo é que ele recupera energia durante as frenagens. Dessa forma, a Fiat explica que a solução é mais acessível, com menores custos de manutenção e a mesma performance desejada.

As versões híbridas do Fastback e do Pulse estão equipadas com o motor T200 Flex aliado ao câmbio CVT de sete velocidades, 1.0 turbo com potência de 130cv e 20,4 kgfm de torque. O conjunto promete maior eficiência energética, entregando performance e o melhor custo-benefício, informa o fabricante. No ciclo urbano, o Fastback, teve uma redução no consumo de combustível de 11,5% na gasolina (9,8% no etanol), e no Pulse o percentual é de 10,7% tanto na gasolina, quanto no etanol.

O sistema híbrido da Fiat possui um motor elétrico multifuncional que substitui o alternador e o motor de partida. Esse sistema híbrido dual-battery é capaz



Motor elétrico se une a um motor flex a combustão: mais eficiência e menor pegada ambiental

TECNOLOGIA BIO-HYBRID

Fotos: Fiat/divulgação



As versões híbridas do Fastback e do Pulse estão equipadas com o motor T200 Flex aliado ao câmbio CVT de sete velocidades

de gerar torque adicional para o motor térmico do veículo e energia elétrica para carregar as baterias de chumbo-ácido de 68Ah e de íon de lítio de 11Ah, ambas de 12V, que fornecem energia ao motor elétrico. O sistema gera potência de até 3kW.

Segundo as imagens divulgadas pela Stellantis em 2023 do sistema Bio-Hybrid na plataforma do Fiat Pulse, a bateria adicional de 12 V está instalada sob o banco do motorista. O posicionamento mais comum é no espaço do pneu estepe, mas como isso eliminaria o pneu sobressalente, ainda necessário no Brasil com suas ruas mal cuidadas e esburacadas, a solução foi arranjar um lugar alternativo.

A tecnologia adotada pela Stellantis nessa primeira fase de eletrificação é simples, com foco em reduzir as emissões e de fácil adaptação em sua gama atual. Esse sistema híbrido leve de 12 volts já é usado já é usado pela Fiat na Europa, no Panda e no 500, mas lá o ▶

motor a combustão que faz parte do conjunto é 1.0 Firefly aspirado e com câmbio manual.

O Fastback e o Pulse com tecnologia híbrida estarão disponíveis em duas versões, Audace e Impetus. A versão Audace oferece recursos como carregador por indução, sistema multimídia de 10,1 polegadas e a nova cor Azul Amalfi. Já a versão Impetus soma itens como cluster digital de 7 polegadas e faróis de neblina.

IPVA ISENTO

A isenção do IPVA para os híbridos da Fiat vendidos em Minas Gerais deverá ser outra vantagem competitiva para as novas versões do Pulse e Fastback. De acordo com a legislação atual, o governo de Minas Gerais oferece 100% de isenção para veículos elétricos e híbridos fabricados no estado. Por enquanto, esses lançamentos Fiat serão os únicos a se beneficiarem desse incentivo.

No restante do país a situação desse benefício, quando oferecido, é mais abrangente e não se restringe à produção no estado. No Nordeste, Estados como Ceará, Pernambuco e Rio Grande do Norte oferecem 100% de isenção do IPVA para carros elétricos e híbridos, enquanto outros, como Piauí e Maranhão, não possuem benefícios ou têm políticas específicas apenas para elétricos.

No Norte, a maioria dos estados ainda não oferece benefícios fiscais para veículos elétricos ou híbridos.

No Centro-Oeste, o destaque é o Distrito Federal, com 100% de isenção do IPVA para elétricos e híbridos, enquanto outros estados ainda não adotaram medidas incentivadoras.

No Sul, o Paraná oferece isenção total para veículos elétricos e híbridos, enquanto Santa Catarina ainda não apresenta benefícios. Já no Rio Grande do Sul, há isenção de IPVA para modelos totalmente elétricos, mas os modelos híbridos não usufruem desse benefício, bem como motores movidos a gás natural.

Em São Paulo, a Assembleia Legislativa de São Paulo (Alesp) aprovou em setembro de 2023 um Projeto de Lei que cria incentivos fiscais para os proprietários de veículos elétricos. O PL também foi modificado para contemplar apenas veículos híbridos que possam ser movidos a etanol ou automóveis movidos



Os dois modelos eletrificados chegam nas versões Audace e Impetus, com o motor 1.0 turbo T200

PREÇOS SUGERIDOS PARA TODAS AS VERSÕES PULSE E FASTBACK APÓS O LANÇAMENTO DOS HÍBRIDOS

Pulse Drive 1.3 CVT	R\$ 103.990
Pulse S-Design 1.3 CVT	R\$ 111.990
Pulse Audace T200 Hybrid AT	R\$ 125.990
Pulse Impetus T200 Hybrid AT	R\$ 140.990
Pulse Abarth 1.3 Turbo AT	R\$ 159.990
Fastback Turbo 200 1.0 CVT	R\$ 119.990
Fastback Audace T200 Hybrid AT	R\$ 151.990
Fastback Impetus T200 Hybrid AT	R\$ 161.990
Fastback Limited Edition Powered by Abarth 1.3 Turbo AT	R\$ 162.490

Fonte: Fiat / Stellantis

a hidrogênio. Vale lembrar que a capital paulista oferece restituição de 50% do tributo para proprietários de veículos elétricos e híbridos, bem como isenção do rodízio para ambas as categorias.

O Rio de Janeiro, por sua vez, estabelece abatimento do imposto para carros elétricos na alíquota de 0,5% e híbridos de 1,5%, assim como os veículos movidos a gás natural. Já para automóveis produzidos para funcionar movidos apenas a álcool, a alíquota é de 2%.

A chegada das versões híbridas do Pulse e Fastback cria também a expecta-

tativa de aumentar a participação desses modelos no mercado brasileiro. No caso do Pulse, sua posição no ranking de emplacamento, segundo a Fenabrave (associação dos revendedores), estava no 19º lugar no acumulado de 2024 até setembro último, com 28.640 unidades. Já o Fastback estava no 15º lugar com 35.600 unidades emplacadas.

Com relação aos preços sugeridos anunciados pela montadora, as versões híbridas, quando comparadas com as versões anteriores, sem o motor elétrico, estão R\$ 2 mil mais caras. ■

A IMPORTÂNCIA DA PRESENÇA DIGITAL

Especialista em marketing pessoal, Dr. LinkedIn explica que não basta apenas vender uma imagem na rede profissional; é preciso construir e consolidar a sua marca de forma autêntica e verdadeira

Muito se fala sobre marketing pessoal, mas será que todos sabem como utilizá-lo e qual a sua importância em âmbito profissional? Ao contrário do que muitos acreditam, não se trata apenas de “vender” uma imagem, mas, principalmente, de construir e consolidar a sua marca no mercado de forma autêntica e verdadeira. Um processo que, quando feito da maneira correta, transmite quais talentos e competências cada pessoa possui, criando conexões e atraindo oportunidades. “Com os avanços tecnológicos, a presença digital se tornou um marco divisório e quem sabe se posicionar online se destaca em meio à concorrência”, explica Alessandro Feijó, professor de marketing pessoal e branding na PUC do Rio Grande do Sul e mais conhecido como Doutor LinkedIn. Não por acaso, diz ele, o LinkedIn é a maior rede profissional do mundo, chegando a 1 bilhão de usuários ativos em 2023. Destes, 75 milhões são brasileiros, o que representa mais de 60% da força de trabalho do país.

Lançada em 2003 pelo empresário americano Reid Hoffman, a rede social nasceu com o propósito de formar um canal de conexões profissionais online, permitindo aos usuários criar perfis que destaquem suas experiências e habilidades, e viabilizando a interação com outros especialistas e empresas. O que tornou a plataforma extremamente atrativa para aqueles que querem alavancar as suas carreiras ou para organizações que buscam talentos e desejam melhorar a sua imagem



Fabiano Scheck/divulgação

“Investir no LinkedIn é investir em uma ferramenta poderosa que pode abrir as portas para um crescimento contínuo e relevante em sua carreira”, diz Alessandro Feijó, mais conhecido como Dr. LinkedIn

no mercado. No entanto, para que seus recursos sejam usados de forma efetiva, é preciso estar atento ao “pulo do gato”. A dinâmica é simples: o LinkedIn não é sobre amizade mas, sobre contatos profissionais. Por isso, em vez de seguir amigos, é preciso seguir marcas, empresas e pessoas com as quais se possui interesses em comum. E o que não faltam são opções. Cerca de 60 milhões de instituições já são cadastradas na rede.

“Sem dúvidas, o LinkedIn tornou-se uma das principais ferramentas

de conexão e desenvolvimento no mercado de trabalho atual. Um verdadeiro ambiente de networking onde profissionais de todas as áreas podem mostrar suas habilidades, compartilhar conquistas e criar conexões”, diz Alessandro Feijó. Mineiro, de Belo Horizonte, ele destaca que a presença digital precisa ser cuidada e estar sempre atualizada. Especializado em ajudar as pessoas a se destacarem no LinkedIn, ele avalia que para entrar na mira dos headhunters, os caçadores de talentos, é preciso ganhar visibilidade. “Ter um perfil bem estruturado e que comunique suas competências e experiências de maneira clara, permite que os recrutadores o encontrem com mais facilidade”. Ele mesmo já foi contratado para fazer palestras no exterior através da rede. No Brasil, já percorreu vários estados dando cursos e consultorias sobre o tema.

Com vasto conteúdo de artigos, postagens de líderes de mercado e oportunidades de cursos e certificações, o LinkedIn permite que os usuários acompanhem as tendências de suas áreas de atuação e adquiram novas competências. Por isso, detalhes como saber qual a melhor foto para usar no perfil, que conteúdo publicar, quais conexões realizar e o que as versões gratuitas e pagas proporcionam fazem toda a diferença no resultado final. “Investir no LinkedIn é investir em uma ferramenta poderosa que pode abrir as portas para um crescimento contínuo e relevante em sua carreira”, diz Alessandro.

POTENCIALIZE O SEU PERFIL COM O DR.LINKEDIN:

@dr_linkedin @dr.linkedin
LinkedIn: www.linkedin.com/in/alessandrofv
Contato: (71) 99413-3180



CHUVA E PETS: COMO CUIDAR DO SEU PELUDINHO NOS DIAS MOLHADOS

Ah, a chuva! Que alívio ela traz depois desse período extremamente seco que enfrentamos, né? Para muitos agora é o momento ideal para relaxar em casa, mas para quem tem um peludinho sabe que esses dias exigem um pouquinho mais de atenção. Se você já viu seu pet voltando de um passeio todo molhado ou encarando a janela com aquela carinha de “vamos sair?” já sabe que o cuidado com eles muda quando o tempo fecha. Que tal descobrir como deixar esses dias mais tranquilos e seguros para seu bichinho?

A água da chuva pode trazer alguns riscos invisíveis, como microrganismos e bactérias que podem causar doenças como leptospirose, salmonelose, entre outras. Além disso, o animalzinho molhado fica sujeito a lesões e a alergias na pele. Por isso, fique de olho nele após o contato com a chuva. Sinais como diarreia, vômito, secreção nasal, apatia ou febre podem ser indicativos de infecção. Certifique-se de que a vacinação do seu peludinho esteja em dia e, caso ele apresente qualquer anormalidade, procure um médico veterinário.

Para dar uma forcinha para os papais e mães de pets nesses dias úmidos, seguem algumas dicas preciosas:

- **Passeios sob controle:** Seu bichinho precisa gastar energia, mas tente esperar a chuva passar antes de sair. Se isso não for possível, invista numa capa de chuva. Quando o temporal estiver forte, opte por brincadeiras dentro de casa para mantê-los ativos.

- **Pele e pelos protegidos:** Seja para os que saem para passear ou os que apenas correm pelo quintal, secar bem seu animalzinho é uma etapa crucial. A umidade no pelo pode causar irritações na pele, fungos e até problemas mais graves. Portanto, toalhas felpudas e secadores de cabelo em temperatura média podem virar seus grandes aliados. Outra opção é correr para um pet shop para tomar um banho e fazer a seca-



gem. Lembre-se de dar uma atenção especial às patinhas e orelhas.

- **Ambiente quentinho:** Em dias frios, principalmente se seu peludinho tem pelo curto, prepare uma caminha acolhedora, com cobertores e mantas, em um cantinho sem correntes de ar.

- **Prevenção de parasitas:** A umidade favorece pulgas, carrapatos e fungos. Reforce a aplicação de antiparasitários e fique de olho em sinais de coceira ou vermelhidão.

- **Alimentação e hidratação:** Seu pet pode ficar mais preguiçoso nos dias chuvosos, o que pode afetar o apetite. Garanta uma boa alimentação e água sempre fresca. Se quiser, ofereça um alimento mais quentinho, como ração úmida ou até comidas naturais levemente aquecidas.

- **Atenção aos bichinhos sensíveis:** Se o seu animalzinho é mais sensível ao barulho, trovões e chuva forte podem ser estressantes. Nesse caso, crie um ambiente seguro e tranquilo onde ele possa se aconchegar e acalmar. Brinquedos interativos ou uma música relaxante podem ajudar.

Com esses cuidados, os dias chuvosos podem ser muito mais tranquilos e até divertidos, tanto para você quanto para o seu peludinho. Afinal, não há nada melhor do que aproveitar o aconchego de casa, sabendo que seu companheiro está seguro, seco e confortável. Depois de uma tarde de aventuras molhadas ou de brincadeiras dentro de casa, descansar ao lado do seu pet é a recompensa perfeita! ■

VALORIZANDO A INDIVIDUALIDADE E O TALENTO



Uma escola focada em
reconhecer,
identificar e
estimular
o desenvolvimento
dos **talentos** e as
altas habilidades
dos seus
alunos.

SELEÇÃO DE
NOVOS ALUNOS
PARA 2025



INFORMAÇÕES
(31)9 7257-7143



Colégio Edna Roriz
Escola Internacional

O QUE VEM POR AÍ

Espectáculo teatral inédito na cidade e a celebração da obra de um grande gênio da nossa música compõem a agenda cultural de dezembro. O último mês do ano também chega recheado de bons shows. Vem com a gente!

SANGUE: ALDEIA TEATRAL, REFLEXO DO MUNDO

Durante a montagem do texto de um grande autor francês, já falecido, dois atores recebem a notícia da revogação de seus direitos autorais. Por meio da batalha para anular essa decisão, o autor e diretor Kiko Marques parte de sua aldeia, o teatro, para propor uma discussão universal sobre poder e dominação, eurocentrismo e violência de gênero. No palco, grande elenco, composto por Carol Gonzales, Leopoldo Pacheco, Marat Descartes e Rogério Brito. Inédita, a peça *Sangue* foi criada em celebração aos 35 anos do Centro Cultural Banco do Brasil, que teve sua primeira sede inaugurada em 1989, no Rio de Janeiro. O espetáculo já passou por Rio, São Paulo e segue, de BH, para Brasília.

Centro Cultural Banco do Brasil Belo Horizonte (Praça da Liberdade, 450, Funcionários), de 6 a 30/12, sempre de sex. a seg., às 20h.

A partir de R\$ 30 (meia-entrada). Mais informações em bb.com.br/cultura



Heloisia Bortz / Divulgação

CENA 3X4

O projeto, uma das mais importantes iniciativas de incentivo à criação e compartilhamento de processos teatrais da cidade, encerra a programação de 2024 com um trabalho que une dois coletivos: Caras Pintadas e Cia. El Individuo na peça *Antes Ele do que Eu!*. Em cena, a figura de um palhaço que carrega um baú com memórias de um circo decadente do sertão.

***Antes Ele do que Eu!*, da Cia El Individuo e Caras Pintadas. Teatro Espanca! (Rua Aarão Reis, 542, Centro), Dia 5/12, às 20h. Centro Cultural São Bernardo (Rua Edna Quintel, 320, São Bernardo), 6/12, às 14h. Entrada gratuita.**

TEMPO DE CELEBRAR

■ TONINHO HORTA E CONVIDADOS CANTAM TERRA DOS PÁSSAROS

Um gênio da música mundial, um disco icônico, um milhão de amigos. Esse encontro acontece no show que Toninho Horta fará para celebrar os 45 anos do álbum *Terra dos Pássaros*. Gravado em 1976, nos Estados Unidos, o trabalho foi uma produção independente que lançou alguns clássicos da música brasileira, como *Beijo Partido*. O guitarrista vencedor do Grammy interpretará o disco ao lado de amigos como Joyce Moreno, Wagner Tiso e Nivaldo Ornelas.

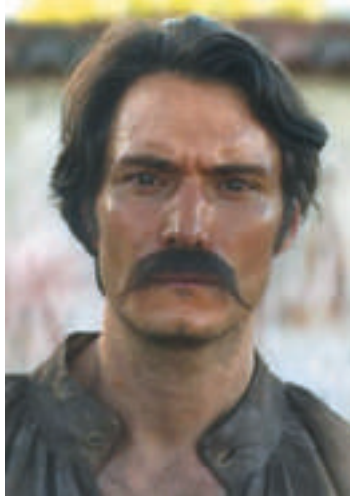
Sesc Palladium (r. Rio de Janeiro, 1.046, Centro). Dia 7/12, às 20h. A partir de R\$ 50 (meia-entrada, plateia 3) na bilheteria da casa ou pelo site sympa.com.br.



Moto Uehara/divulgação

CLÁSSICO NO STREAMING

Expectativa para a estreia da série “Cem Anos de Solidão”, baseada na obra máxima de Gabriel Garcia Marquez (1927-2014), que sempre duvidou que as histórias da família Buendía e sua fantástica Macondo pudessem ser levadas ao cinema. Originalmente publicado em 1967, o livro consagrou o brilhantismo do autor, que venceria o Prêmio Nobel de Literatura 15 anos depois. A série colombiana terá os primeiros oito episódios lançados mundialmente em 11 de dezembro. A segunda parte chegará ao catálogo em outra data ainda não especificada. “Cem Anos de Solidão”, direção de Laura Mora e Alex García López. Estreia 11/12, na Netflix



Netflix/divulgação

Lori Moreira/divulgação

**A FOTOGRAFIA:
MEMÓRIAS E
FUTURO DO CIRCO**



A partir de uma memória de infância, o premiado ator Ricardo Ikie construiu uma longa trajetória na cultura do circo que desemboca em seu primeiro trabalho solo, *A Fotografia*. Em cena, o palhaço Canhoto, um fotógrafo do circo Paradise que tem sua profissão questionada – seria mesmo um artista? – e enfrenta desafios diante da evolução tecnológica. Com palhaçaria, máscara teatral e bonecos, o espetáculo, dirigido pelo multiartista Ronaldo Aguiar, coloca sob reflexão o risco de extinção da instituição circense.

Parque Nossa Senhor da Piedade, dia 1/12, às 11h; Centro Cultural Vila Marçola, dia 6/12, às 10h; Praça Floriano Peixoto, dia 7/12, às 11h; Parque Lagoa do Nado, dia 8/12, às 11h, e Centro Cultural Usina de Cultura, dia 14/12, às 11h. Acesso gratuito. Mais informações: @ricardo.ikier e @ciacaxanga

MPB4: UMA TRAJETÓRIA DE MÚSICA E HISTÓRIA

Belo Horizonte terá a oportunidade de assistir a um “resumo” de seis décadas de serviços prestados à música brasileira. Assim o MPB4, um dos mais longevos e importantes grupos musicais do país, traduz o especialíssimo *60 anos de MPB*, álbum lançado pela gravadora Biscoito Fino, em julho deste ano. A obra contou com participações luxuosas como Alceu Valença, Chico Buarque, Edu Lobo, Francis Hime, Guinga, Ivan Lins, João Bosco, Milton Nascimento e Paulinho da Viola, para fazer uma bela síntese dos caminhos em que o grupo se cruzou com a música brasileira. O MPB4 se apresentará na capital mineira com os remanescentes Aquiles Reis e Milton Lima dos Santos Filho, o Miltinho. Dalmo Medeiros e Paulo Malaguti Pauleira substituem os saudosos Antônio José Waghbi Filho (1943-2012), o Magro, e Ruy Faria (1937-2018).

Grande Teatro Cemig Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, Centro). Dia 13/12, às 21h. A partir de R\$ 75 (meia-entrada, plateia superior) na bilheteria da casa ou pelo site eventim.com.br

ORQUESTRA OPUS & GERALDO AZEVEDO

Grande Teatro Cemig Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, Centro). Dia 6/12, às 20h30. A partir de R\$ 45 (meia-entrada, plateia superior) na bilheteria da casa ou pelo site eventim.com.br.

JÃO E BANDA – ESPECIAL DE NATAL

BeFly Hall (av. Nossa Sra. do Carmo, 230, São Pedro). Dia 5/12, às 21h. A partir de R\$ 140 (meia, arquibancada prata) na bilheteria da casa ou pelo site sympla.com.br.

BAILE DO MAGAL

BeFly Minascentro (av. Augusto de Lima, 785, Centro). Dias 5 e 6/12, às 21h. A partir de R\$100 (meia, setor superior) na bilheteria do teatro (r. Curitiba 1.264) ou pelo site sympla.com.br.

OSWALDO MONTENEGRO CELEBRANDO 50 ANOS DE ESTRADA

Grande Teatro Cemig Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, Centro). Dia 7/12, às 21h. A partir de R\$ 80 (meia-entrada, plateia superior) pelo site www.eventim.com.br

INFORMATION SOCIETY, KON KAN E DOUBLE YOU

BeFly Hall (av. Nossa Sra. do Carmo, 230, São Pedro). Dia 12/12, às 21h. A partir de R\$110 (meia-entrada, cadeira superior prata) na bilheteria da casa ou pelo site sympla.com.br.

ZÉ RAMALHO – SHOW DOS SUCESSOS VOLUME 2

BeFly Hall (av. Nossa Sra. do Carmo, 230, São Pedro). Dia 13/12, às 22h. A partir de R\$ 120 (meia-entrada, 3º lote, arquibancada), na bilheteria da casa ou pelo site sympla.com.br.

“CARMEN – UM ESPETÁCULO DE DANÇA E MÚSICA”

Grande Teatro Cemig Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, Centro). De 19 a 22/12, às 19h. A partir de R\$ 70 (meia-entrada), na bilheteria da casa ou pelo site eventim.com.br.

ALMIR SATER

BeFly Hall (av. Nossa Sra. do Carmo, 230, São Pedro). Dia 20/12, às 21h. A partir de R\$ 110 (meia-entrada, setor superior), na bilheteria da casa ou pelo site sympla.com.br.



O artista plástico Lu Soares transforma versos em imagens, retratando figuras humanas e encontros sociais: "É através dos desenhos e pinturas que conto histórias"

Memórias, formas e outras histórias

Sob o olhar do artista plástico Lu Soares, palavras ganham cor e vida nas telas

▀ DANIELA COSTA

Memórias afetivas são como sementes cultivadas, cujas flores exalam perfumes que não nos escapam. Talvez por isso, o cheiro forte da tinta a óleo traga de volta à lembrança a infância do artista plástico Lucas Soares, 39 anos. Nascido e criado em Belo Horizonte, ele se lembra dos momentos em que brincava enquanto o pai, que na “vida real” exercia o ofício de contador, passava as horas livres concentrado em suas telas no reservado ateliê na casa da família. O encanto do filho foi tingindo com cores e histórias as folhas de papel. “O desenho sempre fez parte da minha trajetória”, enfatiza. A mãe, então professora, via talento naquele singelo ato infantil que, por vezes, mandava plastificar para guardar.

Na escola, uma de suas mestras ensinava gramática lendo livros, alimentando o campo fértil de sua imaginação. “O que mais me interessava era dar vida às histórias por meio dos desenhos”, conta Lu, como gosta de ser chamado. Com a chegada da adolescência, vieram tam-

bém as responsabilidades. A ânsia do artista de se expressar acabou sendo reprimida pela necessidade de seguir um rumo mais certo. Inspirado em sua aptidão pelos esportes, aos 18 anos decidiu cursar nutrição.

Sem se encontrar na área, mudou o trajeto drasticamente, optando por seguir o caminho do pai na contabilidade. “Foi nessa época que cheguei a trabalhar como bancário e acabei me sentindo aprisionado naquela situação. O que eu queria mesmo era escrever versos e desenhar”. Com papel e caneta na mão, o artista se encontrava. No silêncio da página em branco, todo um universo se descortinava, lhe permitindo transformar palavras em imagens. Atraído pelo processo de criação e desenho, acabou se formando em arquitetura, profissão que exerce até os dias atuais.

A conexão com a arte voltou com toda a sua força, refletida em quadros com pinturas abstratas e expressionistas, cujo convite remete à introspecção e inquietude. “Gosto muito de representar a figura humana. Dos meus versos nascem minhas imagens”. Outro tema de interesse são os encontros sociais. Em uma exposição coletiva com obras sobre a Mona Lisa, ele a retratou no carnaval. O desequilíbrio estético e a transgressão visual são características marcantes em suas telas. Atualmente, Lu Soares se prepara para uma futura exposição individual onde aproximadamente 24 obras serão apresentadas. ■



Pinturas abstratas e expressionistas: cores fortes e o desequilíbrio estético são características marcantes das obras do artista

NOVO ATELIER

CURSOS:

PINTURA SOBRE TELA

DESENHO ARTÍSTICO

AQUARELA

 31 97558 5555

Rua Pernambuco, 1002,
3 andar. Savassi



COMO AUMENTAR A IMUNIDADE NO FINAL DO ANO

No mês de novembro iniciamos oficialmente a entrada de comemorações e festas de final de ano, não é verdade? Mais uma etapa está se encerrando e o período traz consigo toda a carga de estresse e cansaço acumulados ao longo da jornada. É normal que as pessoas cheguem a essa fase mais estafadas, física e emocionalmente. Diante desse cenário, é importante focar em uma alimentação equilibrada para reforçar o sistema imunológico, especialmente com a chegada do verão e o aumento de interações sociais nas tradicionais reuniões de confraternização com amigos, colegas de trabalho, família.

Os encontros em excesso, aliados ao aumento do consumo de álcool e a uma alimentação desequilibrada, podem favorecer o aparecimento de viroses e doenças relacionadas com a baixa imunidade. Para blindar o seu corpo, confira algumas dicas de nutrientes e alimentos essenciais para que você não faça parte dessa estatística.

AUMENTE O CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM:

Vitamina C: As frutas cítricas frescas são ricas nesse nutriente. Você pode adicionar um limão espremido em cima da comida, beber um suco natural feito na hora ou ingerir uma laranja ou tangerina após as refeições. O kiwi também é uma ótima fonte desta substância. Coma pelo menos duas porções de frutas por dia, frescas e naturais, e elas vão te oferecer fibras e vitamina C.

Vitamina D: Além da exposição solar, pode ser obtida em alimentos com alto teor de gorduras saudáveis. Ovos e peixes gordurosos, como o salmão, são ricos nessa vitamina. Você ainda pode tomar uma dose mínima por dia em cápsulas gelatinosas, de 2000UI.

Zinco: Mineral presente em carnes, sementes e leguminosas (feijão, ervilha, lentilha). É muito importante para o nosso corpo aumentar a produção de células do sistema imunológico.

Selênio e Antioxidantes: Presentes em castanhas, grãos integrais, peixes, frutas, raízes e legumes com cores fortes, ajudam a proteger as células contra o estresse oxidativo causado, principalmente, por toxinas, corantes, agrotóxicos e outros poluentes, além de gorduras satu-



radas. O estresse oxidativo prejudica as funções vitais das células e aumenta os danos. O açafraão-da-terra é um poderoso antioxidante e anti-inflamatório amplamente encontrado na nossa região de Minas Gerais.

logurtes naturais, kombucha e kefir: São alimentos ricos em probióticos (bactérias do bem), que ajudam a equilibrar a microbiota intestinal, questão diretamente relacionada com o aumento da imunidade.

Além de reforçar a imunidade com alimentos específicos, é importante também ter um sono adequado e reparador e praticar atividades físicas com frequência, mesmo que em baixa intensidade, como caminhadas e pilates.

Mesmo com dias intensos no final do ano, é possível ter uma rotina de exercícios e uma alimentação saudável complementar. Se tiver dúvidas ou necessitar de informações mais específicas, entre em contato!

Por aqui, finalizo com uma receita poderosa de um shot para aumentar a sua imunidade. Você pode ingerir pela manhã ou antes de dormir.



ÁGUA: 100 ml

LIMÃO ESPREMIDO: 1 unidade

AÇAFRÃO EM PÓ: 1 ponta e colher

SPIRULINA EM PÓ: 1 ponta de colher

PRÓPOLIS EM GOTAS: 5 gotas

EMBRULHA PARA VIAGEM

Com a possibilidade de entregar comidas das mais variadas com apenas um clique, delivery se consagrou definitivamente no hábito dos mineiros



Ari Balabram e Ana Luiza Martins Kierulff, da Fany Bombons, vencedores da categoria Chocolateria/Doceria: "o delivery se tornou uma nova forma de se conectar

CAROLINA DAHER

O movimento de motoqueiros é intenso. Um vai e vem recorrente que vai trançando a cidade de uma ponta a outra. Nos baús, seguem pizzas, sanduíches, saladas, sorvetes, comida de tudo quanto é jeito para matar a fome de quem não abre mão do conforto de casa. Há também aqueles que preferem almoçar no trabalho, entre uma reunião e outra. Os motivos para pedir uma refeição são muitos, mas a conclusão é uma só: o delivery entrou definitivamente na vida do brasileiro. Para Rodrigo Cataldi, sócio do Varanda 1389, o mercado já tinha uma tendência de mudança, mas a chegada do Covid-19 e o isolamento forçado fez com que isso acelerasse. "Hoje, não consigo enxergar um restaurante funcionar sem delivery. É uma questão cultural, o cliente aprendeu a pedir. E é bom para os dois lados – conforto e comodidade para quem recebe e mais uma ferramenta de venda para o restaurante", diz Rodrigo.

Ari Balabram, da Fany Bombons, concorda. "Acredito que nenhuma empresa sobreviva sem o delivery. Ele se tornou uma nova forma de se conectar aos clientes e de estar ativo no mercado", afirma o empresário, para quem não vale tudo na entrega. Para ele, é preciso cultivar ao máximo a mesma qualidade da loja física. Tanto que, na Fany Bombons, apenas os produtos que podem ser congelados vão ao consumidor em casa. Até mesmo o destacado chocolate quente da doceria.

Essa ideia de não precisar sair para comer algo diferente ganhou um fôlego extra em 2011, com o nascimento do iFood, líder de delivery na América Latina, com mais de 40 milhões de clientes. Não é raro ver uma criança de pouca idade pedir aos pais para "pedir um iFood" e não só em memes engraçadinhos na internet, mas também na vida real. A empresa brasileira foi criada com um conceito simples: por meio da tecnologia aproximar clientes, parceiros e entregadores de forma prática. Deu certo, ou melhor, certíssimo. No Brasil, movimentam 100 milhões de pedidos por mês, por meio de um ecossistema formado por 310 mil entregadores, 350 mil estabelecimentos parceiros e presente em mais de 1.500 cidades. O impacto financeiro do negócio no mercado também aumenta a cada



Os irmãos Pedro e Agilberto Martins à frente da pizzaria Olegário e do japonês Udon, vencedores em suas categorias



Renata Andrade, do Eddie Fine Burgers: da tele-entrega à moda antiga aos 1.500 pedidos por semana por aplicativos

ano. Em 2023, as atividades do iFood movimentaram R\$ 110,7 bilhões em diversos setores da cadeia produtiva nacional, o que corresponde a 0,55% do PIB (Produto Interno Bruto), segundo pesquisa realizada pela Fipe, Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas). Isso sem contar o volume de outros aplicativos como Rappi, Uber Eats e próprios dos estabelecimentos.

Ao voltar o olhar para Minas Gerais, Belo Horizonte é a cidade com o maior número de pedidos no estado. Entre as preferências de consumo dos moradores da capital aparecem os hambúrgueres, com 4,5 milhões de pedidos entre janeiro e setembro de 2024, seguidos por pizzas, com 1,9 milhão. Pratos com cortes de aves aparecem em terceiro e açaí em quarto, com cerca de 1,2 milhão e 1,1 milhão de pedidos, respectivamente. Já em relação a horários de consumo, à noite o consumidor utiliza mais o serviço, especialmente aos finais de semana. No horário do almoço, a tendência durante a semana é escolher pratos à base de frango, enquanto os cortes bovinos dominam aos sábados e domingos.

Diante deste cenário, **Encontro** fez uma pesquisa em suas redes para que os belo-horizontinos escolhessem os seus estabelecimentos preferidos no sistema

NO BRASIL, O IFOOD
TEM **310 MIL**
ENTREGADORES
E MOVIMENTA
100 MILHÕES DE
PEDIDOS POR MÊS

"O delivery se tornou uma nova forma de se conectar aos clientes e de estar ativo no mercado"

ARI BALABRAM
FANY BOMBONS

de delivery. Ao longo de duas semanas, o leitor pôde votar por meio do site oficial da revista, marcando seus favoritos ou indicando outros nomes. Os vencedores podem ser conferidos nas páginas a seguir. Foram 17 categorias, contemplando a diversidade gastronômica da capital mineira.

A lista sugerida teve como critério casas já reconhecidas pelos clientes por sua qualidade e que não são exclusivamente delivery. Nossas sugestões foram baseadas, ainda, em estabelecimentos que foram reconhecidos nas três últimas edições de **Encontro Gastrô**, com curadoria de nossa equipe de gastronomia.

O restaurante mais votado foi o Varanda 1389 e reflete o empenho e a cultura da casa. Foi exatamente pensando em atender a paladares diversos que Rodrigo Cataldi fez do seu estabelecimento um lugar onde todos os gostos são atendidos em um só clique. Tendo como base de cardápio da culinária brasileira, abriu outras frentes criando as categorias Massa e Forneria, com receitas italianas; Bar e Parrilla, voltado para carnes; Fresh, com comidas naturais; e Confeitaria, dedicada a sobremesas. "Um dos nossos diferenciais é que atendemos toda a família em um só lugar. Dá para o pai pedir feijoada, a mãe salada e o filho, picanha", afirma Rodrigo.

Com mais de 10 mil pedidos por semana, o prato mais pedido da casa é o tropeiro. O mineiro pode até usar e abusar da tecnologia, mas quando se fala de comida é a tradição que faz o coração bater mais forte. ■

BOCA DO FORNO

Festinha em casa a qualquer momento

Empresa familiar tem experiência na entrega de produtos há mais de 40 anos e hoje 50% do faturamento vêm desse serviço

✎ CAROLINA DAHER

Uma torta, 100 salgados, 75 doces e 4 litros de suco. Esse é o kit de festas da Boca do Forno de número 4 e atende até 20 crianças. Há também o kit escola, em que salgadinhos e docinhos são servidos em caixas individuais. “Dá para montar uma festa inteira sem precisar de sair de casa. Inclui até utensílios como balões, garfos, copos, pratos e vela”, diz a sócia Patrícia Bernis.

Com meio século de história, a empresa familiar investe em delivery desde quando o termo não estava na moda. “Fazemos entrega desde a década de 1980”, afirma a sócia. “Hoje, o delivery é de total importância. As pessoas querem comodidade e é bom para os dois lados, já que conseguimos atender mais gente, mesmo fora da loja”, completa. O público que busca por esse serviço é diverso, desde pessoas que querem um



“Hoje, o delivery é de total importância. As pessoas querem comodidade e é bom para os dois lados, já que conseguimos atender mais gente, mesmo fora da loja.”

PATRÍCIA BERNIS, SÓCIA

lanche no trabalho até para quem precisa organizar uma festinha de última hora. O cardápio não é o mesmo nas 15 unidades espalhadas pela capital, por isso há uma variação de opções. Algumas unidades oferecem além dos salgados, doces e tortas, também saladas, galinha e lasanha.

A Boca do Forno é um daqueles lugares que ocupam um espaço especial no coração do belo-horizontino que, com certeza, já matou a fome com a famosa coxinha com Catupiry de lá ou mesmo apagou as velinhas de aniversário fincadas em um bolo encomendado na lanchonete. No delivery, a coxinha é a rainha e aparece como a mais pedida.

Contabilizando as entregas de festas, mais os pedidos pelo aplicativo ou diretamente na loja, o delivery hoje representa cerca de 50% do faturamento da marca que conta com motoqueiros próprios e está no aplicativo desde 2019.

Débora Gabrich/divulgação



ULURU CAFÉ

Rapidez e autonomia na resolução de problemas. Essas palavras resumem bem o delivery da casa, que entrega lanches, brunch e almoço executivo.

Desde a inauguração do serviço, o Uluru preza pela agilidade do momento do pedido até a chegada ao cliente e treina sua equipe para atender qualquer tipo de reclamação. “Nossa resposta padrão é: ‘podemos mandar um novo lanche?’”, garante o proprietário André Carvalho.

Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 99690-2908. Mais 3 endereços. Pedidos: iFood. @uluru.cafe



Entre as muitas opções de doces e salgados da Boca do Forno, há novidades como a Torta Pistache: bolo branco recheado com brigadeiro branco e pistache



Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377. Mais 14 endereços. Pedidos: iFood e pelo site www.bocadoforno.com.br.

Pádua de Carvalho



A PÃO DE QUEIJARIA

A confeitaria faz de tudo para que os pedidos feitos pelo delivery sejam iguais aos da loja física, tanto pela agilidade quanto pela montagem dos sanduíches de pão de queijo.

"Prezamos por manter a qualidade e o visual dos pedidos", alicerça o sócio-proprietário Paulo Lassi. Por isso, o estabelecimento investe em uma equipe bem treinada e em embalagens feitas especialmente para o serviço de entrega.

Av. Álvares Cabral, 356, Lourdes, (31) 3653-5524. Mais 3 endereços. Pedidos: iFood. @apaodequeijaria



FANY BOMBONS

Lanche completo em um clique

Com três endereços na cidade, empresa faz mais de 120 entregas de sobremesas e também de salgados por semana

▶ CAROLINA DAHER

As tortas são enviadas congeladas. Até mesmo o chocolate quente, um dos símbolos das Fany Bombons, é enviado desse jeito para que o cliente descongele em casa. Essa foi a forma que a doceria encontrou para que os seus produtos cheguem de forma perfeita ao seu destino. “As que não podem ser congeladas, não estão no delivery”, explica Ari Alberto Balabram, filho da fundadora e quem atualmente administra o negócio ao lado da mulher, Ana Luiza Martins Kierulff. Ao todo, são mais de 20 sabores de tortas e bolos.

Com a expertise de quatro décadas de mercado, a Fany tem se adaptado aos novos tempos. “Acredito que nenhuma empresa sobreviva sem o delivery. Ele se tornou uma nova forma de se conectar aos clientes e de estar ativo no mercado”, diz Ari. “Há um novo público que prefere a qualidade e o diferencial do seu pro-



“Acredito que nenhuma empresa sobreviva sem o delivery. Ele se tornou uma nova forma de se conectar aos clientes e de estar ativo no mercado”

ARI BALABRAM, SÓCIO

duto sem necessariamente experienciar a loja física”, completa. Por semana, são feitas cerca de 120 entregas de bombons, sobremesas, biscoitos, salgados e bolos que saem das três unidades da cidade. A famosa torta de chocolate da Fany, com recheio de brigadeiro e cobertura trufada, é a mais procurada. Todos os sabores também são vendidos em fatias.

Para quem pensa que a marca se restringe a ofertar apenas chocolate, engana-se. Há uma seção de sanduíches, como o preparado com queijo e nozes, além de panqueca, tortinhas e até cachorro-quente. Ou seja, o cliente não fica restrito apenas à sobremesa e pode fazer uma refeição completa apenas com um clique. “Cada vez mais o consumidor tem buscado a praticidade e o conforto do delivery. Mas, acho que nada se compara à experiência de um café quentinho, um pedaço de torta e uma prosa com os amigos. Um bom encontro não pode faltar”, diz Ari.

Paulo Márcio



ESPETACULAR DOCERIA

Como trabalha com produtos delicados, o transporte é uma preocupação importante. Então, a chef-proprietária Elisa Dayrell criou um delivery próprio feito exclusivamente de carro: “Também temos um atendimento personalizado: deixamos o cliente por dentro de toda a rota do pedido”. A Espetacular ainda manda mimos para quem faz aniversário, como uma vela com felicitações em francês.

R. Grão-Pará, 629, Santa Efigênia.
Pedidos: (31) 2535-0790 (fixo)
ou (31) 98888-0790 (WhatsApp).
@espetacular_doceria





SÃO MAIS DE **20 SABORES** DE TORTAS E BOLOS, ALÉM DE DOCES: HÁ **40 ANOS** A FANY BOMBONS É SINÔNIMO DE QUALIDADE EM BH

R. Pium-i, 1.636, Sion, (31) 3227-2445. Outros 2 endereços. Pedidos: iFood. @fanybombons

Divulgação



O GRANULADO

Fazer um pedido aqui é como ter a experiência da belíssima doceria em casa. A ideia das proprietárias Mônica e Joana Macedo, mãe e filha, é fazer com que seus clientes sintam um pedacinho do Granu no próprio lar. Dessa maneira, as embalagens são feitas com muito esmero: "Temos muito cuidado para que a apresentação dos pedidos chegue em perfeito estado aos clientes, como um carinho", explica Mônica. R. Orange, 67, São Pedro, (31) 99661-3396. Pedidos: iFood e Rappi. @ogranulado



EDDIE FINE BURGERS

Entrega tradicionalíssima

Casa implantou o serviço ainda em 2002, com atendentes de telefone e motoqueiros contratados; hoje, terceirizados, pedidos chegam a 1.500 por semana

▶ PATRÍCIA CASSESE

O serviço de delivery sempre foi um braço importante para o Eddie Fine Burgers, assegura Renata Andrade, proprietária da marca que se tornou icônica na cidade pela qualidade dos hambúrgueres artesanais. “Desde 2002, quando abrimos e implantou um delivery à moda antiga, com atendentes de telefone e motoqueiros contratados. Então, é um serviço que cresceu junto com a marca Eddie”. À época, a empresa chegou a ter 15 operadores, e, nos finais de semana, uma frota de 40 motoqueiros à disposição para as entregas.

Já há alguns anos, seguindo uma tendência de mercado, o sistema de delivery do Eddie Fine Burgers é terceirizado. “Aliás, fomos um dos pioneiros a migrar para esse tipo de serviço”. Renata lembra que os itens mais pedidos sempre acompa-



“Assim que o prato fica pronto, já embalamos e entregamos ao motoqueiro *just in time*”

RENATA ANDRADE, PROPRIETÁRIA

nharam a lógica dos campeões de venda nos pontos físicos. “Ou seja, os nossos chamarizes, como o hambúrguer que leva o nome da casa, um best-seller, bem como o cheeseburger, um clássico mundial”. A eles, ela acrescenta o milkshake, um hit do Eddie.

Por lá, a média semanal de pedidos via delivery gira em torno de 1.500. “Lembrando que operamos com delivery nas cinco lojas da marca”. Quanto aos cuidados, Renata cita o uso de embalagens que permitem um bom acondicionamento dos produtos. “A dos sanduíches, por exemplo, é térmica, o que o mantém aquecido por mais tempo”. Do mesmo modo, o diálogo com o serviço de entrega é constante, de modo a otimizar o processo. “Assim que o prato fica pronto, já embalamos e entregamos ao motoqueiro *just in time*”, pontua.

Divulgação



MADERO

A experiência do delivery do Madero começa já na escolha dos hambúrgueres nos aplicativos de entrega: as fotos revelam um sanduíche mais apetitoso que o outro. Os lanches chegam quentinhos e podem ser acompanhados de batata frita ou de outras delícias, como pastel, coxinha e chicken fingers. Molho barbecue e maionese completam a iguaria. E ainda tem opção de pedir o kit de sanduíches para serem montados em casa. BR-356, 3.049, Belvedere, e mais seis endereços. Pedidos: iFood e aplicativo do Grupo Madero. Horários e dias de funcionamento variam de acordo com a unidade. @maderobrasil





SEGREDO DO SUCESSO É O USO
DE BOAS EMBALAGENS
E O DIÁLOGO CONSTANTE
COM O SERVIÇO DE ENTREGA

R. da Bahia, 2.652, Lourdes, e mais 5 endereços. Pedidos pelo iFood. @eddiefineburgers

Divulgação



JERÔNIMO

Também do grupo Madero, o Jerônimo preza pela pontualidade na entrega dos pedidos. Com a premissa de oferecer sanduíches saudáveis, gostosos e com toque de chef, em tamanhos que vão do pequeno ao extragrande, o restaurante ainda oferece uma qualidade bem semelhante à servida nos restaurantes físicos. Além dos sanduíches, o cardápio contempla coxinha, frango empanado, batata frita, salada e doces.

BR-356, 3.049, Belvedere, e mais 4 endereços. Pedidos: iFood e app do Grupo Madero. @jeronimoburger



LULLO GELATO

Vai até com a casquinha!

Delivery cresceu na pandemia – passando de 3,6% a 20% das vendas – e é um desafio constante para a área de gelatos

▸ **CAROLINA DAHER**

A principal filosofia da Lullo é oferecer uma experiência de gelato artesanal em qualquer lugar. Isso, claro, inclui a casa dos clientes: “Desde que introduzimos o delivery, percebemos que ele não só aumenta o nosso alcance, mas também fortalece a fidelidade do consumidor”, diz a proprietária Cristiane Temporão. Durante a pandemia, o serviço foi fundamental para que a marca pudesse manter a conexão com o público. “Aprendemos muito sobre como nos adaptar e ele passou a representar uma fatia considerável do faturamento, com crescimento anual constante de 10 a 15%”, completa, dando como exemplo que, em 2019, o valor era de 3,69 de representatividade e, hoje, é de 20,15% do valor das vendas.

Além dos clientes fiéis, frequentadores das lojas, novos consumidores chegam à marca pelas plataformas iFood e Rappi. São pessoas que buscam o gelato para ser servido em reuniões familiares, encontros de amigos e até confraternizações corporativas. Semanalmente, são despachados entre 200 e 275 sorvetes pelo serviço de entrega. Realizar delivery de gelato, no entanto, traz desafios específicos. A logística precisa garantir que o produto chegue ao seu destino com a mesma textura e sabor que é oferecido na loja física. Para isso, a equipe passa por treinamentos constantes.

Entre os sabores mais pedidos, estão o Stupendo (pistache crocante, chocolate branco e frutas vermelhas; caramelo com flor de sal) e o Toalha Felpuda (bolo gelado de coco). Há também opções sem leite, açúcar e veganas. Os gelatos seguem em embalagens que variam de 355 ml a 1.300 ml. As casquinhas artesanais também estão disponíveis, assim como caldas de chocolate, caramelo, Nutella e pistache.

CASQUINHAS ARTESANAIS E CALDAS TAMBÉM PODEM ACOMPANHAR OS PEDIDOS DE GELATOS DE VÁRIOS SABORES: A LULLO AINDA TEM OPÇÕES SEM LEITE, AÇÚCAR E VEGANAS



“Desde que introduzimos o delivery, percebemos que ele não só aumenta o nosso alcance, mas também fortalece a fidelidade do consumidor”

CRISTIANE TEMPORÃO, PROPRIETÁRIA



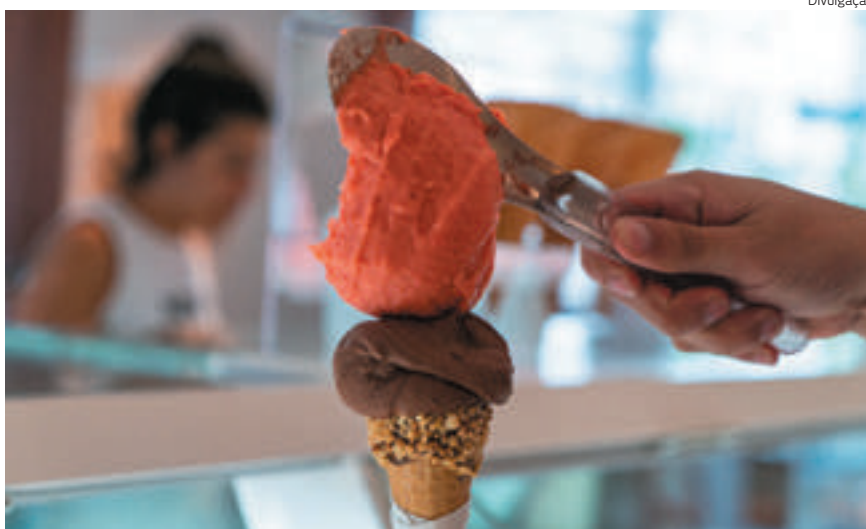
R. Antônio de Albuquerque,
617, Savassi, (31) 3656-0625.
Mais 2 endereços. Pedidos:
iFood e Rappi. @lullogelato



MI GARBA!

Transportar uma sobremesa tão delicada como um gelato é um desafio, uma vez que ele precisa ser chegar na temperatura e consistência ideais. Pensando nisso, a Mi Garba! usa "embalagens especiais com isolamento térmico", garante o sócio-fundador da casa Luca Lenzi. O serviço de entrega, a propósito, foi o propulsor da marca, que expandiu para novos consumidores que preferem saborear o gelato no conforto de casa.

Av. Bandeirantes, 1.725, Loja 5, Mangabeiras, (31) 3586-1012.
Mais 7 endereços. Pedidos: iFood e Rappi. @migarbagelateria



BACIO DI LATTE

As opções de delivery não se restringem somente ao gelato: tem casquinha, picolé, bolos, doces, creme de pistache, doce de leite e até bebidas alcoólicas. A casa especializada em gelatos italianos artesanais usa de diferentes serviços de entrega, como aplicativo próprio e terceirizado, para enviar qualquer um dos produtos selecionados em segurança para a casa do cliente.

Pátio Savassi, av. do Contorno, 6.061, Savassi.
Mais 4 endereços. Pedidos: iFood. @baciophilatte



VIANNEY

Clientes e negócio satisfeitos

Padaria vê no formato grande oportunidade para aumento de vendas e maior alcance de público

▶ PATRÍCIA CASSESE

O delivery é essencial para o cliente Vianney, affiança Shayene Campos, gerente de vendas do espaço que é uma mescla de empório, padaria e restaurante. “São pessoas que têm um dia a dia muito corrido, mas, ao mesmo tempo, não abrem mão dos produtos que temos. Além disso, de um modo geral, o delivery é sinônimo de comodidade, acessibilidade, agilidade, segurança e variedade. É uma grande oportunidade para aumento de negócios e maior alcance de público”, diz.

Shayenne conta que, em média, a Vianney recebe cerca de 2.500 pedidos por mês. “Sem dúvida, o domingo é o melhor dia de venda. Do mesmo modo, é perceptível um aumento de vendas em períodos noturnos e em épocas de chuvas. Entretanto, há um crescimento de demanda, mas com uma certa dificuldade na logística, em função do deslocamento e disponibilidade de motoqueiros”.

Sobre as opções disponíveis para entrega da Vianney que têm mais saída pelo sistema de delivery, Shayene diz que são os sushis, as pizzas, o poke e os pratos de almoço. Já sobre a preocupação para que a comida conserve a integridade durante o deslocamento, ela cita a utilização de lacre de segurança e embalagens apropriadas para receber produtos quentes (que mantenham a temperatura). “Também utilizamos seladora, para impedir vazamentos nas embalagens. Tem dado supercerto”, afirma.



DOMINGO É O MELHOR DIA DE VENDA DA CASA. HÁ TAMBÉM AUMENTO NAS SAÍDAS EM PERÍODOS NOTURNOS E EM ÉPOCAS DE CHUVAS



“O delivery é sinônimo de comodidade, acessibilidade, agilidade, segurança e variedade para o cliente”

SHAYENE CAMPOS, GERENTE DE VENDAS DA VIANNEY



R. Aimorés, 200, Funcionários.
Pedidos: iFood, Rappi
e Food to Save, bem como
por whatsapp (31 98405-9204)
telefone fixo (31 3227-2071).
@padariavianey



BONÍSSIMA

Quando o assunto é delivery, experiência é o que não falta à padaria. São mais de 20 anos atendendo empresas e pessoas físicas. Mas o que a Boníssima faz para se manter entre as melhores na categoria? "Nossos colaboradores são orientados a separarem as encomendas com os olhos dos clientes, sempre preocupados em selecionar os melhores produtos para a entrega", responde a SEO, Natália Carneiro.

Av. Raja Gabaglia, 220, Gutierrez. Mais 3 endereços. Pedidos: iFood, Rappi e pelos sites e telefones próprios de cada unidade. @bonissimaraja



DU PAIN

Nem todos os pedidos encontrados nas lojas físicas da Du Pain estão disponíveis no delivery. Isso porque a padaria envia para entrega "apenas produtos que mantêm a sua qualidade durante o transporte", salienta a sócia, Raquel Brandão. Além de aplicativos de entrega, a padaria oferece o serviço via WhatsApp, que garante atendimento personalizado aos clientes, e se prepara para lançar um e-commerce.

Av. Augusto de Lima, 744 e mais 1 unidade. Pedidos: iFood e delivery próprio pelo telefone (31) 99673-0350 (WhatsApp). @du.pain.



OLEGÁRIO PIZZA E FORNERIA

Ela é a preferida!

Com amplo serviço de entrega, rede de pizzarias investe constantemente em melhorias no negócio para continuar oferecendo qualidade

▾ SÍLVIA LAPORTE

A massa é fininha e o recheio generoso. Não por acaso, a Olegário se tornou uma das mais premiadas pizzarias da cidade em duas décadas de mercado. E desde 2017 entrega na casa do cliente itens feitos com ingredientes frescos, com qualidade e agilidade. Segundo o empresário Agilberto Martins, que ao lado do irmão Pedro Martins administra a Rede Gourmet BH, grupo do qual a pizzeria faz parte, para prestar um bom atendimento no delivery é preciso manter o foco no tempo de entrega, qualidade e embalagem.

Reunir informações no processo operacional para analisar dados e transformá-los em soluções eficazes é o que mantém a operação em constante evolução. Para alcançar esse objetivo, o delivery do grupo conta com uma equipe robusta, que recebe sugestões,



“Nosso objetivo é manter um crescimento de 10% ao ano, para garantir saúde financeira e continuar a agregar valor ao negócio”

AGILBERTO MARTINS,
SÓCIO-DIRETOR
DA REDE GOURMET

críticas e elogios dos clientes e aponta oportunidades de melhoria. Além disso, antes de incluir novo prato no cardápio de entrega são feitos testes para avaliar a qualidade do pedido após o transporte. Como resultado, o delivery representa hoje entre 10% e 20% do faturamento da Rede Gourmet, e a previsão é que a porcentagem aumente. “Nosso objetivo é manter um crescimento de 10% ao ano para garantir saúde financeira e continuar a agregar valor ao negócio”, diz Agilberto Martins.

A Olegário trabalha com os principais marketplaces do mercado: iFood, Rappi e Inter Delivery. Também oferece atendimento próprio via central telefônica, WhatsApp e aplicativo exclusivo da Rede Gourmet BH. A pizza é o produto mais pedido, nos mais variados sabores, mas o cardápio para entrega inclui diversas opções de carnes, aves, peixes e massas, além de menu executivo.

Paulo Márcio



BAROLIO

Garantir um tempo de entrega ágil é a principal missão da Barolio quando se trata de delivery. Dessa forma, a pizza, preparada com fermentação natural e com ingredientes de qualidade, chega fresca e quente na casa do cliente. “Buscamos garantir uma entrega veloz sem comprometer o processo de fabricação”, diz o sócio-proprietário da pizzeria, Mateus Hermeto. **Al. Oscar Niemeyer, 1.033, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3879-5519. Mais 2 endereços. Pedidos: iFood, Rappi, pelo site deliverydireto.com.br/barolio e telefones (31) 3786-1359 (fixo e WhatsApp). @barolio**



PIZZA CAPRESE DA
OLEGÁRIO: RESTAURANTE
TAMBÉM TEM PRATOS
COM AVES, PEIXES E
MASSAS VARIADAS



Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes, (31) 3292-4692. Mais 4 endereços. Pedidos: aplicativo da Rede Gourmet BH, iFood, Rappi ou Inter Delivery, por WhatsApp ou pela central telefônica do grupo. @pizzariaolegario

Divulgação

PIZZARIA MANGABEIRAS

Pizza em 30 minutos. Esse é o tempo máximo que um cliente tem que esperar quando pede uma redonda pelo aplicativo da Mangabeiras.

O estabelecimento, que há 50 anos trabalha com delivery de pizzas e massas, oferece ainda outros canais de atendimento, como aplicativos terceirizados, e-commerce e telefone fixo, gravado na cabeça de muitos pelo jingle que ficou famoso na cidade.

Av. Afonso Pena, 4.200, Cruzeiro, (31) 3211-1777. Mais 5 endereços. Pedidos pelo iFood, pelo Rappi, pelo aplicativo da pizzaria, pelo site mangabeiras.com.br e pelo delivery próprio pelos telefones (31) 3211-1777 (fixo e WhatsApp). @pizzariamangabeiras



RULLUS BISTRÔ

A meta é dobrar o faturamento

De mudança para a nova sede, grupo aposta no setor e projeta crescer 100% com o negócio de entrega em domicílio

▾ **SÍLVIA LAPORTE**

Criado em 2020, o serviço de entrega em domicílio do Rullus Buffet,

o Rullus em Casa hoje responde por 10% do faturamento do grupo comandado por Túlio Pires, que inclui ainda bistrôs, café, espaço de eventos e outros empreendimentos gastronômicos destinados aos mais diversos tipos de público: “Temos uma perspectiva bem ousada de crescimento. Acreditamos que o setor tem muito potencial e nossa meta é dobrar os números”, afirma ele. “Principalmente, com a mudança da sede, em 2025, que vai aumentar nossa estrutura”.

O cardápio do delivery é variado. A proposta não é vender comida, mas uma experiência gastronômica em casa, como explica Túlio Pires. Tudo o que sai para entrega é feito na hora, com a qualidade e a apresentação cuidadosa que são características do bufê. Há opções para todos os gostos: do tradicional lombo assado com molho ferrugem acompanhado de farofa (feita com farinha de mandioca, ovos, bacon e abobrinha) ao arroz de pato com couve frita. Sem falar das muitas opções de entrada, salgados e sobremesas. Os mais pedidos, porém, são o Cacio e Pepe (linguine ao creme fresco com molho parmesão) com fraldinha braseada na cerveja preta e farofa de amêndoas; os estrogonofes de filé ou de frango com batata palha e arroz e a feijoada.

Os pedidos podem ser feitos por aplicativos como iFood e Rappi, mas a casa trabalha também com entrega própria, no app ou no site Rullus em Casa, por moto ou carro: dependendo do tamanho do pedido e do endereço.



“Temos uma perspectiva bem ousada de crescimento. Acreditamos que o setor tem muito potencial”

TÚLIO PIRES, PROPRIETÁRIO DO GRUPO RULLUS

OPÇÕES PARA TODOS OS GOSTOS: PROPOSTA NÃO É VENDER COMIDA, MAS UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA EM CASA



Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 49, Vila da Serra, Nova Lima. (31) 99620-2370. Mais 1 endereço. Pedidos: iFood, Rappi, app ou site Rullus em Casa. @rullusbistro



D'ARTAGNAN

O bistrô aderiu ao delivery durante a pandemia. A crise de saúde passou, mas os clientes gostaram tanto do serviço que a casa "tomou gosto pela coisa" e passou a investir ainda mais nas entregas. "Nós nos preocupamos com a embalagem, que pode ir ao forno, e em oferecer diferentes canais para os clientes pediram os pratos, como site, aplicativo, telefone fixo e celular", destaca a maîtresse Denise Rache. **R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes. (31) 3295-7878. Pedidos: deliverydireto.com.br/dartagnan e tel.: (31) 99999-0621. @dartagnanbistro**



CAÊ RESTAURANTE E BAR

Os pedidos feitos via delivery vão montados todos bem separados até a casa do cliente, para que, ao serem servidos, provoquem uma sensação semelhante à de comer no restaurante. "A batata-palha chega crocante", diz o chef Caetano Sobrinho. O foco do serviço de entrega do Caê está na embalagem funcional e bem executada. Entre os pratos mais solicitados está o frango com catupiry. **R. Outono, 314, Carmo. (31) 2528-2244. Pedidos: iFood @caerestaurantebar**



VASTO

Tecnologia de ponta na entrega

Cerca de 15% do faturamento total da casa vêm do formato, que alcança, aproximadamente, 250 pedidos mensais

▮ CAROLINA DAHER

Com um ano de inaugurado, o Vasto ficou conhecido como a “casa de carnes do Coco Bambu”, mas seu cardápio vai além dos cortes, todos oriundos de raças britânicas. “Oferecemos ainda frutos do mar e pratos exclusivos do nosso menu, incluindo comida japonesa”, diz o sócio Elias Bachá.

O estabelecimento em Belo Horizonte funciona no mesmo local do Coco Bambu, no Anchieta, mas em andares distintos. O Vasto tem uma arquitetura inspirada nos bares de Nova York, incluindo um bar em estilo americano, e música – normalmente jazz – ao vivo. Mesmo com todo o investimento estético, há ainda os clientes que preferem fazer a refeição em casa. Cerca de 15% do faturamento total vêm do delivery, que alcança, aproximadamente, 250 pedidos mensais.

Entre os pratos mais pedidos, estão a costela de dianteiro quatro ossos – entre 1kg e 1,2 kg de carne in natura de black angus acompanhada de maionese de batata e o filé mignon vem com risoto de funghi. “Atualmente, 80% do nosso cardápio estão disponíveis para delivery. Utilizamos embalagens de alta tecnologia, hermeticamente fechadas, que garantem a preservação do frescor e o sabor dos ingredientes até a mesa do cliente”, diz Elias.

Os pedidos podem ser feitos pelo aplicativo do Coco Bambu, com a vantagem de receber uma cocada de forno como cortesia por todos os pedidos feitos por ali. Além disso, o Vasto ainda está presente nas plataformas iFood e Rappi. “Nossa logística de entrega é própria, garantindo mais agilidade e cuidado, para que a experiência tenha a mesma qualidade oferecida no restaurante”, completa Elias.



ATUALMENTE,
80% DO CARDÁPIO
DO RESTAURANTE
ESTÁ DISPONÍVEL
PARA DELIVERY



“Utilizamos embalagens de alta tecnologia, hermeticamente fechadas, que garantem a preservação do frescor e o sabor dos ingredientes até a mesa do cliente”

ELIAS BACHÁ, sócio

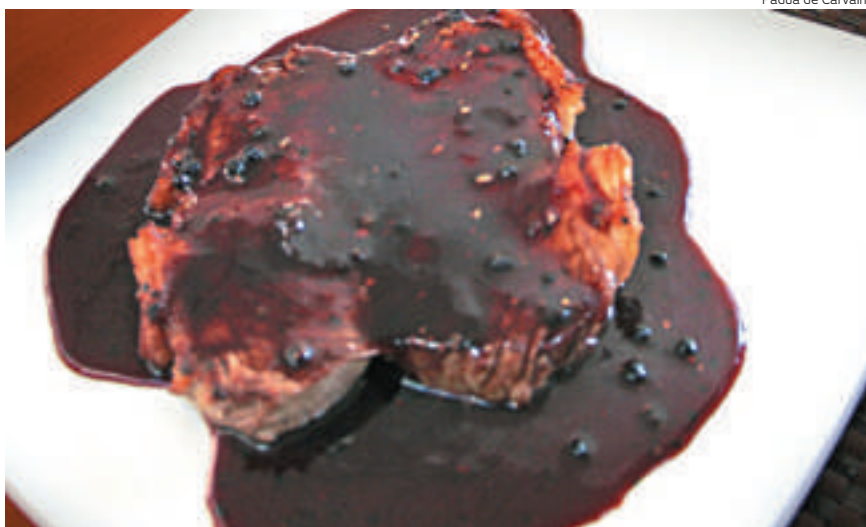


R. Francisco Deslandes, 900 - Anchieta. Pedidos pelo iFood e pelo aplicativo do Coco Bambu. @vastobh



POBRE JUAN

Antes de enviar o pedido, o restaurante Pobre Juan certifica-se de que a carne chegue na textura e temperatura certas para seus clientes. "A alta qualidade das embalagens é inegociável", assinala Marcelo Maia, diretor de marketing da rede. O estabelecimento preocupou-se em fazer pesquisas e testes dos recipientes, além de estudarem técnicas de cocção que ajudam a preservar o calor e a temperatura das carnes. **BR-356, 3.049 e Olegário Maciel, 1.600, Santo Agostinho. (31) 2551-8067. Pedidos pelo iFood, Rappi e pelo site [@restaurantepobrejuan](http://delivery.pobrejuan.com.br/pobrejuan)**



PARRILLA DEL MERCADO

Especializado em carnes nobres, o Parrilla Del Mercado envia seus pedidos por meio de aplicativos de entrega terceirizados. Para que as carnes cheguem quentinhas e saborosas, o restaurante aposta em boas embalagens e em tempo de entrega rápido. O delivery foi adotado na pandemia e passou a integrar o dia a dia do estabelecimento. Dentre os destaques, estão o bife parrillero, o ancho e o filé mignon ao molho de gorgonzola. **R. Opala, 10, Cruzeiro. (31) 3227-6399. Pedidos pelo iFood. @parrilladelmercado.**



DONA LUCINHA

O sabor da tradição

Trabalhando com entrega bem antes de aderir ao delivery, casa viu crescer o negócio e montou um endereço só para a distribuição

▸ **SÍLVIA LAPORTE**

Atualmente à frente do restaurante Dona Lucinha, inaugurado em 1990, Márcia Nunes conta que, em 2015, entregava caixinhas de feijão tropeiro na casa dos clientes do Armazém Dona Lucinha, que gerenciava na época. Paralelamente, seu irmão Leandro Clementino, responsável pela unidade da praça da Liberdade, fazia experiências de entrega de comida, também em caixinhas, mas em hotéis. No entanto, o delivery da marca foi oficialmente iniciado durante a pandemia, como ocorreu com praticamente todas as empresas do ramo.

“Treinar a equipe para um processo de produção bem diferente do dia a dia do restaurante foi um grande desafio”, diz Márcia; assim como encontrar embalagens capazes de acomodar as comidas caldosas da culinária mineira com segurança”, de modo que chegassem quentinhas na casa do cliente. Quando o comércio pôde reabrir as portas na cidade, o Dona Lucinha da Padre Odorico manteve a entrega em domicílio. “No entanto, nosso faturamento lá vem 95% do presencial e apenas 5% do delivery”, diz Márcia.

Na unidade II, 100% do faturamento vêm das entregas, segundo a gerente de delivery da marca, Paloma Clementino. O frango com quiabo e o feijão tropeiro são os mais pedidos pelos clientes. “A feijoada, às sextas, sábados e domingos, também faz sucesso, assim como os doces mineiros em compota, doce de leite, arroz doce e goiabada”, diz Paloma. A parceria com o iFood, segundo ela, agiliza a entrega do grande volume de pedidos e dá mais segurança ao cliente, que pode acompanhar o trajeto do motoboy e conversar com ele.



RESTAURANTE TEM UNIDADE APENAS PARA ATENDER OS PEDIDOS: FRANGO COM QUIABO É UMA DAS PREFERÊNCIAS DO PÚBLICO

“Treinar a equipe para um processo de produção bem diferente do dia a dia do restaurante foi um grande desafio”

MÁRCIA NUNES, SÓCIA DO DONA LUCINHA



R. Padre Odorico, 38, Savassi,
(31) 2127-0788.
Pedidos: iFood e Rappi
@donalucinharestaurante



XAPURI

O restaurante entrou para o delivery na pandemia e precisou desbravar o negócio "na marra". "Foi como aprender a pilotar avião em voo", lembra o proprietário Flávio Trombino. Felizmente, o modelo deu certo e hoje o serviço representa 12% do faturamento do estabelecimento. Cuidado com a embalagem é a principal preocupação do Xapuri, especialmente quando há pratos caldosos, como frango ao molho pardo.

R. Mandacaru, 260, Trevo, Pampulha, (31) 3496-6198.
Pedidos: iFood e site do restaurante. @xapurirestaurante



PALADINO

Área verde vasta, espaço kids e a tradicional comida mineira podem ser encontrados no restaurante, que há 23 anos está instalada na Pampulha. Em 2019, o Paladino passou a levar os pratos mais pedidos para a casa dos clientes. No delivery, é possível solicitar desde a costela de porco até feijoada e pratos executivos. A agilidade é o diferencial da entrega, já que os pratos são preparados, em média, em até 20 minutos.

Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas/Pampulha, (31) 99918-4169.
Pedidos: iFood. @restaurante_paladino



SÁTIRA GASTROBAR

Salvação nos dias de chuva

Estabelecimento, que atende a cerca de 700 pedidos por mês, observa aumento de demanda em tempos chuvosos

▮ PATRÍCIA CASSESE

Oferecer máxima conveniência. Assim a analista de marketing do Sátira Gastrobar, Pollyana Sales, decreta a forma como o serviço de delivery da casa foi projetado. “O objetivo é atender a necessidades dos nossos clientes e levar nossos produtos diretamente para o conforto das suas casas”. Atualmente, são cerca de 700 pedidos por mês, com os dias de maior movimento sendo às sextas e aos sábados. “Curiosamente, observamos um aumento nos pedidos durante dias de chuva, o que reforça a importância do serviço em diferentes condições.”

Por lá, os pratos mais pedidos são o filet mignon com arroz cremoso, parmegiana, stroganoff de filé, hambúrguer, croquete de rabada e fish and chips. Para garantir que o prato chegue à casa do cliente com a qualidade do servido nas casas, Pollyana explica que todo o processo é rigorosamente controlado: “Ou seja, desde o recebimento do pedido, passando pela preparação na cozinha, até o embalagem, com pacotes sempre vedados e lacrados para garantir a segurança e qualidade dos alimentos”.

A entrega é gerida por meio da plataforma iFood, “com a qual estabelecemos parceria há um bom tempo”. Pollyana acrescenta que, embora evidentemente a marca não tenha ingerência quanto à logística externa (de transporte), o Sátira conta com uma pessoa exclusivamente dedicada a monitorar as entregas. “Dessa forma, asseguramos uma experiência tranquila e minimizando qualquer desconforto para o cliente”, complementa.



A CASA CONTA COM
UMA PESSOA
EXCLUSIVAMENTE
DEDICADA A
MONITORAR
AS ENTREGAS
TERCEIRIZADAS

“Nosso processo é rigorosamente controlado, desde desde o recebimento do pedido, passando pela preparação, até o embalagem com pacotes sempre vedados e lacrados”

POLLYANA SALES, ANALISTA DE MARKETING



Al. Oscar Niemeyer,
1369 - Loja 45, Vila da Serra,
Nova Lima e mais 2 endereços.
Pedidos pelo iFood.
@satira.brasil



ALMANAQUE CHOPERIA

Tradicional bar e choperia que oferece uma gama de bebidas e comida - tendo o rocambole de torresmo de barriga como carro chefe -, o Almanaque leva a mesma experiência do restaurante para a casa dos clientes. Para isso, investe em embalagens herméticas que mantêm a temperatura, sabor e qualidade dos alimentos. Hoje, o serviço de entrega corresponde a 20% do faturamento da casa, que conta com três unidades em BH e Nova Lima.
R. Pium-í, 675, Anchieta, (31) 3287-9044 e mais 2 endereços.
Delivery próprio (31) 3047-2759 e pelo iFood. @almanaqueoficial



ARMAZÉM MEDEIROS

Comida de boteco raiz e caseira dentro de casa. É assim que o Armazém Medeiros, fundado em 2009, se destaca no serviço de entrega. Desde que aderiu ao delivery, há dois anos, a casa trabalha para que os petiscos, sanduíches e combos de carnes na parrilla do restaurante tenham o mesmo sabor quando levados até o endereço do cliente. "A marmita mantém a qualidade do produto. Esse é o nosso lema", destaca Marcílio Diniz Cruz, proprietário do estabelecimento.
R. Rio de Janeiro, 2.221, Lourdes, (31) 3275-2665.
Pedidos pelo iFood. @armazem_medeiros



MAËVA

Negócio dentro do negócio

Atualmente, entregas correspondem a 50% da receita da casa que, para dar conta dos pedidos, formou uma equipe apenas para o delivery

▸ PATRÍCIA CASSESE

Com a proposta de oferecer uma comida saudável, o Maëva ganhou o gosto dos belo-horizontinos desde que foi criado há 26 anos, ainda como Marietta. Lucia Helena, uma das sócias (junto à irmã, Eliza Helena), conta que o delivery ganhou peso em 2020. “Na verdade, tínhamos essa tradição no Marietta, porém, com a pandemia, as vendas por delivery triplicaram”. Mesmo com o restabelecimento à normalidade, o serviço de entrega em domicílio (hoje feito tanto por uma empresa terceirizada quanto por um app próprio) segue em alta.

Tanto que, atualmente, corresponde a 50% da receita do Maëva. Para dar conta dos pedidos, uma equipe foi formada apenas para o delivery. “Ou seja, é um negócio dentro do nosso negócio”. Lucia credita o fenômeno à adoção do sistema híbrido de trabalho por parte de algumas empresas no pós-pandemia. Mas não só. “As pessoas estão procurando uma alimentação mais saudável, e, ao mesmo tempo, existe a questão da praticidade”, aponta, referindo-se ao corre-corre dos tempos atuais.

Some-se a isso o fato de que o pedido de refeições por delivery evita o desperdício de alimentos, como legumes e verduras, muitas vezes comprados em excesso, no caso das refeições preparadas em casa. No Maëva, as campeãs de vendas são as Saladas Criadas (montadas a gosto do cliente). Mas o pão de queijo com whey protein tem registrado alta nos pedidos. Ciabattas e sanduíches são outras opções recorrentes. Atualmente, o Maëva tem cinco unidades em BH – quatro trabalham com delivery (até 21h), inclusive em fins de semana e feriados.



SALADAS MONTADAS AO GOSTO DO CLIENTE SÃO AS **CAMPEÃS** DE VENDA, MAS O PÃO DE QUEIJO COM WHEY PROTEIN REGISTRA ALTA NOS PEDIDOS



“As pessoas estão procurando uma alimentação mais saudável e, ao mesmo tempo, praticidade”

LUCIA HELENA, SÓCIA



**R. Fernandes Tourinho, 235,
Savassi, e mais 4 endereços.
Pedidos: entrega pelo próprio
aplicativo. @maeva**



PROJETO SABOR

Fundado há 20 anos com a missão de oferecer comida saudável aos clientes, o Projeto Sabor foi se adaptando e incluiu no cardápio a comida brasileira. No delivery, além de manter a qualidade e apresentação dos produtos, o destaque é a vasta opção disponível, como grelhados, massas, moquecas, risotos, dentre outros. "Temos clientes que fazem refeições diariamente conosco. Então, nos preocupamos em ter diversidade sempre com o mesmo padrão da casa", ressalta o proprietário Igor Andrade. Av. Consul Cadar, 127, São Bento, (31) 3342-1373 e mais 3 endereços. Pedidos: site elivery.projetosabor.com.br e tel.: (31) 2536-2014. @projetosabor



NÉCTAR DA SERRA

No mercado desde 1993, o Néctar é especializado em comida saudável e natural. Todos os produtos são frescos e preparados sem conservantes, com destaque para os sucos feitos com frutas in natura. No delivery, os campeões de venda são o açaí, sucos, sanduíches, grelhados e saladas. As embalagens são adequadas para que os produtos sejam entregues com a qualidade, temperatura e aparência original. Av. Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31) 3281-1466 e mais 1 endereço. Pedidos: iFood @nectardaserra



RESTAURANTE DO PORTO

Sabor da terrinha em casa

Fundado em 1969 e atualmente com dois endereços na capital, estabelecimento tem na entrega um dos pontos fortes do seu negócio

▶ **PATRÍCIA CASSESE**

Um dos mais tradicionais restaurantes da capital mineira, dedicado principalmente à culinária portuguesa (mas também com pratos da cozinha brasileira no cardápio), o Restaurante do Porto foi fundado em 1969, por José da Costa Duarte, o “Saldanha”. Mas o empresário nem imaginava que um dos destaques de seu negócio, mais de 50 anos depois, seria um sistema que levaria suas iguarias lusitanas, como o Bacalhau à Gomes de Sá, até a casa de seu cliente.

De acordo com Edvaldo Pereira Viana, gerente administrativo na unidade Lourdes, desde que foi implantado, o sistema de delivery tornou-se um dos pontos fortes da receita do estabelecimento. Entre os pratos mais pedidos, ele cita o Cidade de Braga, o Cidade de Lisboa, o Arroz de Braga, o Bacalhau



“O interessante é que não só os pratos portugueses fazem sucesso no nosso delivery, mas também brasileiros, como a moqueca”

EDVALDO PEREIRA VIANA
GERENTE ADMINISTRATIVO
NA UNIDADE LOURDES

Grelhado com Arroz de Braga e, claro, um prato da cozinha lusitana que caiu no gosto dos brasileiros: o Bacalhau à Gomes de Sá.

Mas as moquecas e filés também são itens bastante solicitados. Para garantir a qualidade da comida durante o percurso entre o restaurante e a casa do cliente, Edvaldo conta que, no caso de pratos que têm acompanhamentos, esses são enviados em invólucros separados, com fechamento à vácuo.

Atualmente, o Restaurante do Porto se desdobra em duas unidades na cidade. Além da unidade Lourdes, a outra fica na confluência dos bairros Sagrada Família e Cidade Nova. Vale lembrar que cada uma tem a sua administração. Ambas as casas funcionam de segunda a segunda, a partir das 11h. O encerramento depende do dia da semana, mas, à exceção do domingo, quando a cozinha se encerra mais cedo, é bem estendido.

Divulgação



VILA ÁRABE

Com 19 unidades em BH, a Vila Árabe se consolidou como um dos principais restaurantes da culinária mediterrânea da capital. O serviço de entrega começou em 1997, quando o estabelecimento foi criado.

“Nosso delivery começou com um telefone, um papel e uma caneta”, relembra Michelle Gaby Madi, proprietária da casa. O serviço se modernizou para manter a qualidade.

“Nosso produto é artesanal e, se não transportado com cuidado, se desfigura”, ressalta. Dentre os campeões de venda: os quibes, esfiha, coxinha e sanduíches árabes.

R. Pernambuco, 781, Savassi, (31) 3262-1600 | (31) 3262-1800. Pedidos: site da loja ou iFood. @vilaarabe





PARA GARANTIR A QUALIDADE NO PERCURSO RESTAURANTE/ CASA DO CLIENTE, ACOMPANHAMENTO DOS PRATOS SÃO ENVIADOS EM INVÓLUCROS SEPARADOS E COM FECHAMENTO À VÁCUO

R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, e r. Conselheiro Lafaiete, 2.099. Pedidos: aplicativo de cada unidade e iFood. @restaurantedoportolourdes e @restaurantedoportooficial

Divulgação



TABERNA BALTAZAR

O desafio de levar o aroma e sabor da culinária portuguesa dentro de marmitas foi minuciosamente pensado pela Taberna Baltazar, restaurante que está há 75 anos no mercado. Desde a sacola que embala o pedido até o recipiente para manter a temperatura da comida foram planejados. "Prezamos também pela rapidez e agilidade. O cuidado é para manter a experiência mais próxima do que estivesse no restaurante", diz Flávia Baltazar, sócia do estabelecimento.

R. Oriente, 571, Serra. Pedidos: WhatsApp (31) 3223-7908 | (31) 7145-7597 ou iFood. @tabernabaltazar



CASA DOS CONTOS

Desafio vencido com trabalho

Este restaurante quase cinquentenário teve de reinventar-se na pandemia para sobreviver, como muitos outros, e hoje contabiliza os números

▸ SÍLVIA LAPORTE

Às vésperas de completar o cinquentenário, em 2025, a Casa dos Contos é um dos mais tradicionais restaurantes de Belo Horizonte. Frequentada por um público fiel, a casa é conhecida não só pela boa comida, como também pelo incentivo à cultura: foi o primeiro restaurante da cidade a abrir os seus salões para artistas plásticos exporem suas obras e se tornou ponto de encontro do pessoal do teatro e do cinema, intelectuais e estudantes.

Quando a pandemia chegou, não houve outra saída: “Fomos obrigados a pensar no delivery com muita urgência, porque não tínhamos mais o salão”, conta a proprietária, Maria Leonor Xavier. Embalagens apropriadas, mão de obra interna, canais de entrega do produto, tudo isso teve de ser providenciado a toque de caixa: “Foi bem desafiador, mas nos abriu um novo mercado”. Quatro anos depois, a marca tem uma



“(O delivery) foi bem desafiador, mas nos abriu um novo mercado. Temos só de agradecer todo esse aprendizado”

MARIA LEONOR XAVIER,
PROPRIETÁRIA

loja dedicada ao delivery no Centro da capital mineira, responsável por 30% do faturamento da empresa, e está abrindo outra, no bairro Castelo, para atender a região da Pampulha, e a perspectiva é que o mesmo resultado seja alcançado na segunda unidade. O que começou como um problema emergencial se transformou em uma excelente oportunidade de ampliar o negócio: “Temos só de agradecer todo esse aprendizado”, resume Maria Leonor.

A casa trabalha com o iFood e o Anotar AI. O cardápio do delivery é mais enxuto, mas a clientela encontra nele os pratos que fizeram a fama do restaurante, que fica na Savassi. “Os nossos pratos que mais saem, os queridinhos, são o filé surprise, à milanesa e recheado com presunto e muçarela, e o parmegiana, tanto o de frango quanto o de filé”, afirma Maria Leonor. Os pratos executivos, oferecidos de segunda a sexta-feira, também fazem sucesso.

Divulgação



BOLÃO

Reduto da boemia de Belo Horizonte, o bar está há 63 anos no bairro Santa Tereza oferecendo comidas simples e supersaborosas. Os famosos espaguetes – com a célebre almôndega – e mexidão da casa são os destaques no delivery. Mas, além das massas, o restaurante também faz entrega de guarnições, bebidas e pudim de sobremesa. Tudo isso para que experiência dos clientes seja completa e remeta ao renomado bar.

Praça Duque de Caxias, 288, Santa Tereza, (31) 3463-0719. Pedidos: Delivery: Ifood e pelo tel.: (31) 99512-1915. @bolaosantatereza





PRATOS EXECUTIVOS E RECEITAS TRADICIONAIS FAZEM SUCESSO ENTRE OS PEDIDOS: CARDÁPIO MAIS ENXUTO PARA AS ENTREGAS

Norte, 1.065, Savassi, (31) 3317-0144. Pedidos: iFood e site da casa www.restaurantecasadoscontos.com.br. @casadoscontos

Pádua de Carvalho



CANTINA DO LUCAS

Patrimônio Cultural de BH, a história do Lucas se funde com a da capital mineira. Ao longo de seis décadas, o restaurante oferece cardápio variado – são mais de 60 pratos –, com comida saborosa. O delivery começou na pandemia e, com o sucesso, algumas opções de refeição são exclusivas para entrega. “Criamos pratos executivos somente para quem prefere comer em casa ou no local de trabalho”, ressalta Antônio Mourão, o “sr. Mourão”, gerente do local. Av. Augusto de Lima, 233, Loja 18, Ed. Maletta, Centro, (31) 99309-0047 | 3226-7153. Pedidos: iFood e pelo tel.: (31) 99309-0047. @cantinadolucas



VARANDA 1389

O gigante do delivery

Restaurante é destaque na plataforma iFood em volume de pedidos

➤ CAROLINA DAHER

Dez mil entregas por semana. O número fica ainda mais exorbitante quando se leva em conta que a média é de dois pratos a cada pedido, ou seja, 20 mil refeições atravessam a cidade a cada sete dias saindo das duas unidades do Varanda 1389, no Lourdes e Buritys. O restaurante é um case de sucesso no iFood, plataforma com a qual o estabelecimento trabalha com exclusividade. “Estamos entre os que mais vendem no estado”, diz Rodrigo Cataldi, que comanda o negócio ao lado dos sócios Fernanda e Bernardo Fonseca. E isso só tende a crescer: no ano que vem, o trio pretende abrir mais uma unidade na capital, a princípio na região da Pampulha.

Para dar conta de tal proeza, Rodrigo tomou uma decisão assim que resolveu aderir ao serviço de entregas, no início da pandemia, em 2021. Dividiu as cozinhas, ou seja, em cada unidade há dois espaços distintos, um para atender o salão e outro exclusivamente do delivery. “Um acaba atrapalhando o outro, então isso, a meu ver, é de extrema importância”, afirma.

Com um cardápio amplo, o restaurante, que começou oferecendo comida brasileira, acabou abrindo outras possibilidades e hoje tem as seções Massa e Forneria, com receitas italianas; Bar e Parrilla, voltado para carnes; Fresh, com comidas mais naturais; e Confeitaria, dedicado a sobremesas. “Um dos nossos diferenciais é que atendemos toda a família em um só lugar. Dá para o pai pedir feijoada, a mãe salada e o filho, picanha”, afirma Rodrigo. O prato mais vendido é o tropeiro, que vem com arroz branco, ovo frito e linguiça de lombo. Mantendo a tradição de trazer o que o brasileiro gosta de comer, é possível pedir no Varanda alguns clássicos como feijoada completa, filé Oswaldo Aranha e estrogonofe de frango.



EM 2025, CASA
PRETENDE TER MAIS
UMA UNIDADE NA
CAPITAL, A PRINCÍPIO NA
REGIÃO DA PAMPULHA

“Um dos nossos diferenciais é que atendemos toda a família em um só lugar. Dá para o pai pedir feijoada, a mãe salada e o filho, picanha”

RODRIGO CATALDI, sócio



**Av. Álvares Cabral, 1389,
Lourdes e mais 1 endereço.
Pedidos: site varanda1389.com.br, iFood e Rappi.
@varanda1389**



VERDINHO

Desde 2011, casa se destaca por oferecer uma diversidade no bufê a quilo. Além da comida saborosa, o restaurante conta com shows e playground infantil. Há seis anos, ingressaram no serviço de delivery e mantém o mesmo padrão em suas marmitas. "Além da qualidade e várias opções do cardápio, também temos agilidade na entrega e preço justo. Oferecemos todo um conjunto para o cliente", exalta Soraya Hazana, sócia do estabelecimento.
**Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, São Bento, (31) 3293-4047.
Mais 2 endereços. Pedidos: iFood e pelo telefone (31) 98441-6815.
@verdinhhobh**



AMADEUS

A versatilidade pode definir o Amadeus, que conta com cardápio completo para café da manhã, almoço, jantar e happy hour. E, no serviço de delivery, a variedade também é o forte da casa. O restaurante oferece pratos com frango, boi, porco, peixe, massas, risotos e saladas. O cliente ainda tem a opção de montar o próprio prato. Além disso, o restaurante faz entrega de sobremesas e bebidas, inclusive cervejas especiais.
**R. Alagoas, 701, Savassi, (31) 3261-4292.
Pedidos: iFood. @amadeusrestauranteebar**



ANELLA RISTORANTE

Um negócio estável

Com entrega própria, casa tem faturamento de 10% a 15% com o sistema e não tem planos de expansão imediata

▶ SÍLVIA LAPORTE

Quando a pandemia da covid-19 obrigou os restaurantes a fechar seus salões, o Anella estava preparado, pois já atendia em sistema de delivery havia um ano. As vendas eram muito baixas, representando entre 1% e 2% do faturamento, mas enquanto a mudança do modelo de negócios presencial para o on-line foi brusca e traumática para muitos empreendimentos, para esta casa foi mais tranquila: “Pagamos as nossas contas, não mandamos funcionários embora e não ficamos devendo a ninguém”, afirma o chef-proprietário Theodoro Peluso. Hoje, o delivery responde por algo entre 10% e 15% das vendas.

O Anella não mantém parceria com aplicativos de entrega. Os pedidos são feitos por telefone ou pelo link contido no Instagram da casa. O cardápio do delivery é o mesmo do restaurante e os mais pedidos, tanto num quanto noutro, são a lasanha à bolonhesa, o Spaghetti Broccoletti (com camarão e brócolis) e o bife ancho com fettuccine. A previsão é de que a participação do delivery no faturamento do Anella se mantenha estável. Theodoro não tem interesse em ampliar o serviço, pelo menos por enquanto, porque já trabalha com sua capacidade de produção: “Se eu abrisse mais o atendimento por telefone e no sistema, venderia mais, mas não dou conta”, diz.

A proposta da casa, inaugurada em 1986 por Marlene e Paolo Peluso, pais de Theodoro, é servir massas e molhos artesanais inspirados nas receitas de família. O restaurante ocupa o espaço onde funcionava o Pastifício Peluso, criado por seu avô, imigrante italiano de quem herdou o nome, patriarca de um clã dedicado à gastronomia. Em anexo, funciona o salão de festas Anella Spazio, outro empreendimento bem-sucedido da marca.

PRATOS COMO O GNOCCHI ALLA MILANO ESTÃO NO CARDÁPIO DO DELIVERY: TODOS PODEM SER PEDIDOS PARA ENTREGA EM DOMICÍLIO



“Se eu abrisse mais o atendimento por telefone e no sistema, venderia mais, mas não dou conta”

THEODORO PELUSO, CHEF-PROPRIETÁRIO



Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia.
Pedidos: Tel.: (31) 3441-8748 e
Instagram @anellaristorante



CANTINA PIACENZA

Uma verdadeira "trattoria" italiana em BH. Assim é esta cantina, que desde 2008 tornou-se um lugar intimista para degustar massas, risotos, peixes, carnes e vinhos. A casa também se consolidou no delivery, serviço que oferece desde 2016. Para que a experiência do cliente seja satisfatória, o restaurante investe em produtos de primeira qualidade: "Usamos ótima embalagem, que pode ser levada ao forno e no micro-ondas. Temos de manter o padrão", afirma o chef-proprietário Américo Piacenza.
R. Rio Grande do Sul, 1.236, Santo Agostinho. (31) 2515-6092/ 98426-5440.
Pedidos: iFood. @cantinapiacenza



GENNARO

Um "pedaço" da Itália, com várias opções de massas e risotos, pode ser encontrado no endereço. Além do sabor típico e apresentação impecável dos pratos, a casa valoriza a qualidade e agilidade no serviço de entrega. No delivery, o cliente tem a possibilidade de montar o menu em três tempos: com entrada, prato principal e sobremesa. O estabelecimento ainda oferece bebidas naturais e alcoólicas, incluindo vinhos especiais, para quem opta por fazer a refeição no conforto do lar.
R. Santa Catarina, 1235, Lourdes, (31) 3140-7400. Pedidos: iFood e pelo tel.: (31) 99925-1543 @gennarorestaurante



UDON

Experiência para crescer mais

Com amplo serviço de entrega, restaurante da Rede Gourmet tem cardápio enxuto e com bom custo-benefício; meta é crescer 10% ao ano

▾ SÍLVIA LAPORTE

Há 15 anos, o restaurante japonês Udon foi inaugurado na capital mineira com a proposta de oferecer um cardápio onde tradição e inovação andavam lado a lado, em um ambiente sofisticado. O serviço de delivery foi incorporado em 2017 à operação da Rede Gourmet, do qual faz parte, comandada pelos irmãos Agilberto e Pedro Martins. Os desafios enfrentados no início foram muitos, mas com muito planejamento, estratégia e acompanhamento conseguiram alcançar o objetivo de oferecer um serviço de qualidade.

Hoje, a entrega em domicílio representa entre 10% e 20% do faturamento da Rede Gourmet, e a meta é manter uma média de crescimento de 10% ao ano. “O mercado de delivery, com sua rápida expansão, nos desafia a nos reinventarmos



“O mercado de delivery, com sua rápida expansão, nos desafia a nos reinventarmos constantemente”

PEDRO MARTINS,
SÓCIO-DIRETOR
DA REDE GOURMET

constantemente” afirma Pedro Martins, sócio-diretor da Rede Gourmet. Para ele, a autoavaliação contínua e “olhar para o mercado como um guia para os próximos passos” são o caminho para o crescimento da operação.

O cardápio do delivery é enxuto e os pratos foram selecionados entre os favoritos da clientela do restaurante com maior custo-benefício. Entre as opções, há rolinhos primavera de camarão ou de filé com legumes como entrada e, para aqueles que não abrem mão de pratos quentes, o polvo grelhado (robata) com batatas e molho de páprica picante é uma boa sugestão. No entanto, os combinados (com 18, 24, 32 ou 48 peças) são, certamente, os campeões de vendas. Os pedidos podem ser feitos pelo aplicativo da Rede Gourmet BH, iFood, Rappi ou Inter Delivery, por WhatsApp ou pela central telefônica do grupo.



ROKKON

A qualidade da comida, com ingredientes sempre frescos, é marca registrada da casa, característica típica do estabelecimento especializado na culinária japonesa que também foi transferida para o delivery. No serviço de entrega, o padrão é o mesmo, o que confere o sabor e a beleza do prato. De casa, além das iguarias tradicionais, também é possível comprar hambúrgueres de atum, shimeji e salmão. O Rokkon ainda possui quatro pontos de saída para delivery.

Av. Professor Mário Werneck, 500, Buritis, (31) 3275-2940 | 99669-0573.
Pedidos: iFood ou pelo site rokkon.com.br. @rokkonbr



OS COMBINADOS
(COM **18, 24, 32** OU **48** PEÇAS)
SÃO OS CAMPEÕES DE VENDAS:
PRATOS FORAM SELECIONADOS
ENTRE OS FAVORITOS DA
CLIENTELA DO RESTAURANTE



Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 3243-8035 e mais 1 endereço. Pedidos: Aplicativo da Rede Gourmet BH, iFood, Rappi ou inter delivery, por whatsapp ou pela central telefônica do grupo @udonbh.



KANPAI

Ambiente agradável, intimista e o melhor: com comida japonesa da melhor qualidade. Assim pode ser definido o Kanpai, que preza pelo bom atendimento. Todas essas qualidades, de pratos feitos com ingredientes frescos, selecionados e com montagem de encher os olhos, estão presentes no serviço de delivery. Além disso, o estabelecimento destaca a agilidade como diferencial para fidelizar e atrair mais clientes que optam por degustar as iguarias típicas do Japão no conforto de casa.

R. Pium-í, 1.122, Anchieta. R. Tomaz Gonzaga, 388, Lourdes, (31) 99555-1883. Pedidos: iFood, tel.: (31) 99555-1883 e pelo site kanpaibh.goomer.app/menu. @kanpaibh



COCO BAMBU

Toneladas de camarão

Pratos com o fruto do mar estão entre os mais pedidos do restaurante para entrega

➤ CAROLINA DAHER

O mineiro é declaradamente apaixonado por camarão. Inaugurado em julho de 2018, a rede cearense Coco Bambu veio matar a fome de mar dos belo-horizontinos. Com cinco unidades na cidade, as casas recebem mais de 80 mil clientes por mês e vendem cerca de 84 toneladas de camarão por ano. E se os números não mentem, no delivery o sucesso também pode ser medido por eles. Para se ter uma ideia, a média de entregas do Coco Bambu na capital e região metropolitana é de 2.500 pedidos por semana! “Nossa estrutura e logística garantem que os pratos cheguem com a qualidade e o sabor característicos da marca, proporcionando a experiência do restaurante em casa”, diz o sócio Elias Bachá.

Com um cardápio imenso – são mais de 200 opções – há comida para tudo quanto é gosto. “Alguns dos nossos pratos possuem montagem e apresentação cuidadosamente elaboradas, então optamos por não incluí-las no delivery para que a experiência gastronômica seja preservada exatamente como foi planejada”, afirma Elias. Isso não significa menos possibilidades para o cliente, já que 80% do menu podem ser recebidos em casa.

Entre os pratos mais pedidos estão o Camarão Coco Brasil, camarão empanado recheado com Catupiry, servido sobre arroz cremoso com camarões e molho de moqueca, acompanhado de batata palha e farofa de pão; e o Camarão Internacional, camarão sobre arroz com molho branco, ervilhas e presunto, gratinado com muçarela e guarnecido com batata palha. Há ainda outras incontáveis opções para quem dispensa frutos do mar. A carne-de-sol do sertão, por exemplo, faz muito sucesso entre a clientela: arroz de leite coberto com carne de sol desfiada e refogada na manteiga da terra com cebola roxa, nata e coentro, gratinada com queijo coalho e servida com macaxeira frita.

MÉDIA NA CAPITAL E
REGIÃO METROPOLITANA
É DE **2.500 PEDIDOS**
POR SEMANA



“Nossa estrutura e logística proporcionam a experiência do restaurante em casa”

ELIAS BACHÁ, sócio



Av. Francisco Deslandes, 900.
Mais 4 endereços. Pedidos:
pelo site do restaurante e pelo
iFood. @cocobambubhoficial



ALGUIDARES

Há 29 anos, o tradicional tempero baiano pode ser degustado no Alguidares. O diferencial da casa, conforme destaca a chef Deusa Prado, são os camarões e peixes de alta qualidade. No delivery, o desafio é manter o sabor caseiro e a apresentação do prato. Para isso, o restaurante investe nas embalagens. "Tudo é planejado para a comida não entornar. Além disso, nos preocupamos com a agilidade da entrega", destaca Deusa, que é proprietária do estabelecimento. R. Pium-í, 1037 - Sion, (31) 3221-8877 | 2555-8134. Pedidos: iFood e site deliveryapp.neemo.com.br/delivery/5365/menu. @alguidares



CAMBURI

Especialista em frutos do mar, a casa está presente em BH desde 2018. O alto rigor no preparo dos pratos é observado tanto no atendimento presencial quanto no delivery. "Esse cuidado faz com que cada cliente se sinta em casa e seja parte da nossa família", destaca Marcelo Dalcin, proprietário do restaurante. Para a entrega das refeições por meio de motoboy, o desafio foi encontrar embalagens adequadas, "já que os frutos do mar têm um tempo de cozimento delicado". R. Minas Novas, 13, bairro Cruzeiro, (31) 3568-4001 | 97599-1087. Pedidos: iFood. @camburibh





SOY LOCO POR TI, AMERICA

Bernardo Silva/divulgação



Parece mesmo que a onda de transformar antigos casarões em restaurantes veio para ficar. O Gabo é a coroa da rainha no momento. Localizado na Savassi, o estabelecimento ocupa um dos 11 imóveis remanescentes levantados pela comissão construtora de Belo Horizonte. Erguida em 1897, a casa abriga agora um espaço que se divide entre cafeteria, bar de coquetéis e restaurante. O nome é em homenagem ao escritor Gabriel Garcia Marques e tem como missão trazer uma autêntica comida latino-americana. A cozinha fica por conta da chef e sócia **Ornela Mattos** (sentada, de branco), ex-Tupis e Florestal, que aposta no preparo de vegetais – mas sempre com um toque mineiro. Tem desde milho na brasa no crocante de parmesão (R\$ 30) a patacones, discos de banana-da-terra fritos ao estilo colombiano (R\$ 34). Já a carta de drinques leva a assinatura da dupla Jazmine e **Guilherme Costa** (primeiro da esq. para a dir., em pé), um dos sócios da casa, ao lado de **Pedro Pedreira, Gabriel Motta, Thales Campomizzi** (em pé, da esq. para a dir.), **Augusto Franco** e **Bárbara Bullis** (sentados). A Michelada é preparada com um sour de maracujá, cachaça, purê de abacaxi e uma pitada de sal (R\$ 28).

TODO MUNDO É ARTISTA

Casa de arte que mistura ateliê de cerâmica com cafeteria. Assim é a Tinta la Vida, no Belvedere. Ao chegar no espaço, o cliente escolhe qual peça gostaria de pintar. São 30 opções de utensílios, sendo xícaras, pratos, cumbucas... A experiência de ser artista por duas horas sai por R\$ 168, com exceção de cinco objetos maiores que custam um pouco mais caro. “Apesar de ser comum na Europa, esse é o primeiro modelo de negócios desse tipo no Brasil”, diz a proprietária, a farmacêutica **Danielle Siqueira**. E entre uma pincelada e outra, dá também para alimentar o seu lado glutão. O cardápio da cafeteria é básico e conta com porções como pão de queijo com carne de panela (R\$ 18) e tilápia empanada com molho de mel (R\$ 16). Há também a chance de tomar uma taça de vinho tinto por R\$ 19.

Karine Rosa/divulgação



CASA ROSA

Outra casa antiga que virou reduto de quem gosta de comer bem é o Pão do Furtini, no Santo Antônio, bem na esquina da rua Carangola com Primavera. A padaria/cafeateria deixou o edifício Maletta e se instalou em um imóvel de 420 metros quadrados construído em 1909. "Já foi batizada carinhosamente de casa rosa", diz **Rodrigo Furtini** (à dir.), que tem como sócio **Bernardo Mosci**. "No primeiro andar, fica a padaria, que trabalha exclusivamente com fermentação natural", completa Rodrigo. O cardápio é bem amplo e tem almoço executivo (R\$ 35,90) de terça a sexta. Os pratos mudam a cada semana, mas uma das opções que vira e mexe aparece é o arroz de rabada (rabada cozida e desfiada, glaceada no sofrito com alho assado e cebola, acompanhado de rúcula). As tostadas são um clássico da casa, sendo a de parma, pera e creme de brie (R\$ 42) – pão de fermentação natural, fatias de parma, pera fatiada, creme de queijo brie, xerém de castanha-do-pará e fio de mel – uma das mais pedidas. Há ainda opções de brunch. Nessa categoria, o que faz sucesso é a rabanada do Furtini (R\$ 32): brioche da casa, creme de natas, caramelo salgado e frutas secas.



Divulgação

Florence Zyad/divulgação



ALTÍSSIMO NÍVEL

Localizado no Belvedere, o Espaço Altíssimo abriu com a proposta de ser cenário de eventos corporativos e sociais de pequeno e médio porte. No entanto, a demanda fez com que a chef **Carol Machado** – leia-se Confraria da Carol – expandisse os horizontes. Toda sexta-feira a casa abre para almoço com um menu composto por couvert, entrada, prato principal e sobremesa, além de uma taça de vinho da H.O (Menin Wine Company) de cortesia (R\$ 220, por pessoa). "Os clientes se sentem em casa. Muitos chegam ao meio-dia e saem só às 6 horas da tarde. Virou um ponto-de-encontro", diz Carol. Os cardápios mudam a cada semana e contam sempre com duas opções. Recentemente, entre os pratos principais estavam o salmão crocante acompanhado de risoni ao pesto, tomates assados e rúcula selvagem; e o denver steak ao brodo com purê de couve-flor defumada, minialface grelhada e pickles de cebola.

NA TERRA DAS MONTANHAS

Quando pensou em um nome para seu restaurante, **Mateus Batista** queria algo que fosse familiar a qualquer mineiro, mas que não fosse óbvio. "Ladeira é uma coisa que a gente encontra em qualquer cidade mineira. BH é cheia de ladeiras e a minha casa em Itabirito fica no topo de uma", explica. É exatamente da terra-natal do chef que vem sua inspiração para a criação do cardápio do Ladeira, que acaba de abrir suas portas no Mercado Novo. "Todos os pratos têm relação com o tempo que vivi na cidade e alguns ingredientes são trazidos de lá, inclusive alguns produzidos pelos meus pais que continuam morando em Itabirito", completa. Entre os beliscos, ou seja, petiscos, está a coxinha de costela (R\$ 36,80). Entre os principais, bife de porco, polenta de milho crioulo e couve refogada (R\$ 54,90).

Flavia Cristi/divulgação





rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Velho e novo mundos – influências mútuas

Côt, ou Malbec, é uma variedade originária da região de Cahors, no sudoeste francês, de onde se espalhou pela França e outros países, notadamente a Argentina. Sua história nesses dois países tem muitos aspectos interessantes, e não poucos altos e baixos.

Cahors é uma pequena cidade entre Toulouse e Bordeaux. Na região, se cultivava vinhas há mais de 2 mil anos. Teve seu auge no século XIV. Apelidado de vin noir de Cahors, devido à sua cor muito profunda, o vinho local foi muito utilizado para dar cor e corpo aos clarets bordaleses. A Côt passou, então, a ser cultivada nas mais diversas sub-regiões de Bordeaux a partir do século XVIII. Entre outros, os châteaux Cheval Blanc, Lafite e Latour já tiveram extensos vinhedos de Malbec na era *pré-phyllloxera* (cerca de 1860), e até hoje é uma das variedades permitidas na região.

Devastados pela praga *phyllloxera*, e replantados com híbridas americanas, os vinhedos de Cahors decaíram até que, em 1947, diversos produtores se uniram para restaurar sua reputação replantando Malbec, o que deu origem à denominação Cahors em 1971. O estilo tradicional era então de vinhos austeros, ácidos e tânicos, que precisavam de guarda para evoluir e mostrar suas qualidades, limitando sua atratividade.

Nos últimos 25, 30 anos, uma nova mentalidade passou a privilegiar uvas perfeitamente maduras, com taninos mais gentis, e extração mais suave. Os vinhos ganharam elegância, profundidade e acessibilidade mais cedo. A transformação contou com a participação de enólogos renomados e com investidores que anteviram o potencial da região. O sucesso internacional dos malbecs argentinos foi um estímulo adicional para Cahors, proporcionando maior visibilidade e abrindo novos mercados. Atualmente são 4.200 hectares de vinhedos, 81% de Malbec.

A Côt chegou na Argentina, em 1853, levada por Michel Aimé Pouget, francês contratado por Domingo Faustino Sarmiento, futuro presidente do país, para estabelecer um viveiro de mudas em Mendoza, visando a produção de vinhos de alta qualidade. Sarmiento se inspirou em Bordeaux, onde a Malbec era amplamente cultivada. Em 1955, a Malbec era a variedade mais plantada em Mendoza, com 48 mil hectares. Seguiram-se três etapas distintas.

A crise financeira dos anos 1970 reduziu a área de vinhedos para 14 mil hectares. O preço tornou-se o fator determinante de vendas, e a qualidade dos vinhos despencou. No final dos anos 1980, teve início uma evolução fundamental. Nicolás Catena, então na familiar Bodegas Esmeralda, tinha percorrido distintas regiões produtoras de vinhos finos. Inspirado pela guinada de qualidade dos californianos, decidiu produzir em Mendoza vinhos de alta gama.

Na mesma época chegaram em Mendoza alguns expoentes da enologia mundial: o francês Michel Rolland, o americano Paul Hobbs e os italianos Alberto Antonini e Robert Cipresso. Além de prestarem consultoria a vinícolas da região, investiram em vinícolas próprias, ainda ativas. Nessa segunda etapa, os vinhos passaram a mostrar aroma e frutado intensos, cor profunda e potência, resultado de colheitas mais tardias, uso mais intenso de carvalho e bodegas bem higienizadas, despertando a atenção da crítica internacional.

“Quer se busque o perfume, o frutado intenso e os taninos suaves, com acidez menos marcante dos argentinos, ou os vinhos mais clássicos e mais frescos de Cahors, ganham os consumidores bem-informados.”

O aumento de vendas e de exportações propiciou a atual terceira etapa, com a busca por maior refinamento, elegância e marcas de terroir nos produtos, processo longo que resulta de experimentações com densidades de plantação, rendimentos, seleção otimizada de clones quanto ao vigor e resistência a doenças, solos, maiores altitudes, otimização da irrigação, sempre buscando a perfeita maturação fruta, e utilização de modernas tecnologias de produção. São 47 mil hectares de Malbec, 84% deles nas várias sub-regiões de Mendoza.

As duas origens diferentes mostram as influências de seus climas, solos e altitudes, com vinhos cada vez melhores. Quer se busque o perfume, o frutado intenso e os taninos suaves, com acidez menos marcante dos argentinos, ou os vinhos mais clássicos e mais frescos de Cahors, ganham os consumidores bem-informados. ■

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

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](https://www.instagram.com/kubitschekplaza)
[+55\(61\) 3329 3333](tel:+556133293333)



Luiza Cavadal Rocha, Alessandra Barbosa Batista e Victoria Lorrane Benedicto Nascimento



Juliana Cristina, Cleonice Ferreira Duarte dos Santos, Raimunda Silva e Mariana Ayres



Alessandra Duarte



Izabelle Vieira



Público



Rachel Carvalho

ENCONTRO DELAS-CAIXA ANIMA MANHÃ DE DOMINGO

Nem a chuva nem a manhã um tanto fria (para os padrões atuais de Belo Horizonte) conseguiram arrefecer os ânimos das centenas de corredoras que lotaram as ruas do entorno da Lagoa Seca, no Belvedere, para a 26ª edição da corrida Encontro Delas - Caixa. A largada foi exatamente às 8h e no percurso de 5 quilômetros o alto do pódio foi ocupado por Alessandra Barbosa Batista, seguida por Luiza Cadaval Rocha e Victoria Lorrane Benedicto Nascimento. Já as medalhas da prova de 10 quilômetros foram entregues para Raimunda Silva (1º lugar), Juliana Cristina (2º) e Mariana Ayres (3º). Antes e depois da prova o público pôde desfrutar de serviços de massagem, opções gastronômicas e farta distribuição de brindes. Realizada pela **Encontro** e pela TBH Esportes, a corrida contou com patrocínio na Caixa, Governo Federal, Laboratório São Marcos, Nestlé, 3 Corações, EPA, Unimed BH, Track & Field e TFS Esportes; e com apoio da Del Maipo, Solutions, Gatorade, Pratique e Maéva. Fotos: Edy Fernandes e Pádua de Carvalho.



Largada



Cíntia Reis



Guilherme Moreira e Viviane Nunes



Ação Unimed - Mude 1 Hábito



Fernanda Rocha, Rachel Russo e Rafaella Veloso



Isabelle Magalhães

Eduarda Caetano, Vânia Augusta e Laura Oliveira

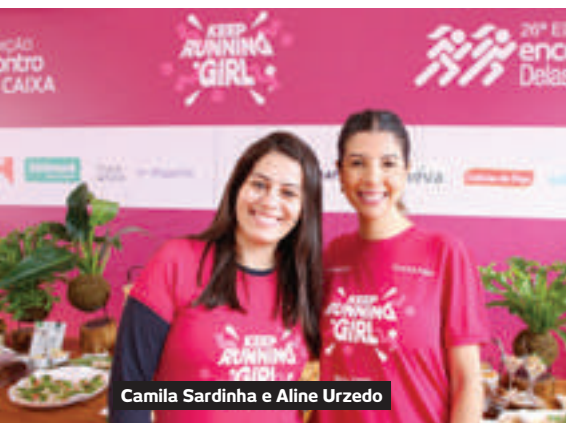


Carolina Saraiva



Helder Guimarães e Monique Moura

SOCIEDADE



Camila Sardinha e Aline Urzedo



Laila Magalhães e Paula Murta



Fernanda Castro e Tavani Vaneli



Ana Frade, Sérgio Frade, Luísa Bedetti



Paola Mendes e Arielle Freitas



Espaço Epa



Moema Lima, Fred Lima e Ágata Utsch



Najla Ribeiro Nazar, Eliana do Vale e Fernanda Henriques



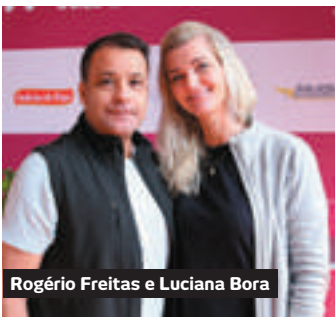
Mariane Ladeira e Cristhiano Nunes



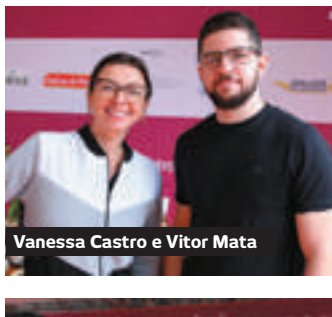
Espaço Light FM



Renata Lana e Marcela Costa



Rogério Freitas e Luciana Bora



Vanessa Castro e Vitor Mata



Ação Caixa - Distribuição de sementes



Mel Assunção



Paulo Braz e Ana Crsitina Grego



Jaqueline Almeida

Tem interesse em conhecer o formato de franquias que mais cresce no Brasil? Confie na

9^a
maior
microfranquia
do Brasil*.



*De acordo com a ABF
(Associação Brasileira
de Franchising).



Saiba mais:



Uma empresa **EMIVE**∞

SOCIEDADE



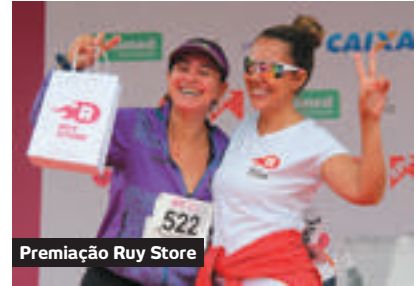
Manoela Martins, Mascote Praticão e Jhenifer Silva



Espaço Kids



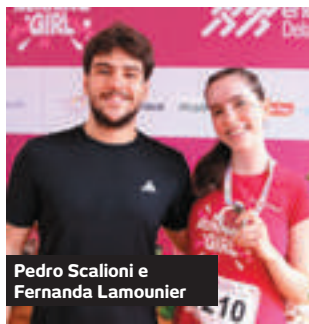
Premiação Maeva



Premiação Ruy Store



Espaço Delícias do Trigo



Pedro Scalioni e Fernanda Lamounier



Espaço Nestlé



Espaço 3 Corações



Espaço São Marcos/Dasa



Espaço Anjos da Guarda

PROMOÇÃO

ESTADO DE MINAS



REALIZAÇÃO

encontro



APOIO



PATROCÍNIO



GOVERNO FEDERAL



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



2024 não acabou, ainda dá tempo de mudar.

Agora é só escolher a unidade mais próxima da maior imobiliária de BH para encontrar seu próximo LAR.

**LAR
NOVA SUÍÇA**



Av. Barão Homem de Melo, 270

**LAR
PAMPULHA**



Av. das Palmeiras, 717

**LAR
CIDADE NOVA**



Av. Cristiano Machado, 1323

**LAR
SÃO BENTO**



Av. Bento Simão, 128

**LAR
LOURDES**



Av. do Contorno, 7320

**LAR
VILA DA SERRA**



Alameda Oscar Niemeyer, 1369

Compre seu imóvel

20% de sinal e restante até 420 meses*

Alugar é com a LAR

Sem fiador e sem burocracia*





Orquestra Mineira de Violas



1º Lugar



Maria do Carmo e Leão do Rei da Picanha

MÚSICA, ALEGRIA E COMIDA BOA

Após 30 dias de pratos criativos e saborosos preparados por 39 bares de Belo Horizonte, o Festival Botecar 2024 anunciou seus vencedores em uma concorrida festa no dia 18 de novembro, no Mercado do Cruzeiro. O grande campeão foi o Armazém Medeiros, com o prato "Eu não tenho medo de comer quietinho": cupim assado com molho especial da casa, queijo coalho, melado de cana e alecrim. Fotos: Edy Fernandes e Pádua de Carvalho.



Vinicius Pereira e Isabella Pedrosa



Os Campeões Botecar 2024



Reinaldo Antunes e Débora Gomes



Sarah, Mozart e Samira Bicalho



Selma e Érica Arantes



Jaqueline e Pedro da Mata



Jesus Ferreira e Elisabete Teofilo



Peninha e Marcilio Cruz



Rafaela De Moro e Thiago Vago



Marcial Santos Ribeiro, Denise Lage e Peninha



Marcelo Pereira e Branca Machado



Glayce Lima, Leonardo Giovanni, Milton Silva, Malú e Luana Giovanni



Denise Pimenta, João Rezende e Audrey Galinari



Eliana e Aldrin Costa



Iasminne Rocha e Leônidas Silva



Arthur Henriques e Isadora Ferreira



Carlos, Mel, Pedro e Bernardo Rocha



Juliana e Samuel Costa



Eva Maria Parreira, Eduardo Augusto Parreira e Amanda Bitencourt



Daniel Rosa, Amélia Pedra, Maria do Carmo Prado e Carlos Freitas



Cristina Zacarias e Ana Beatriz Carvalho

SOCIEDADE



Celso de Castro, Ana de Castro e Athos Alcântara



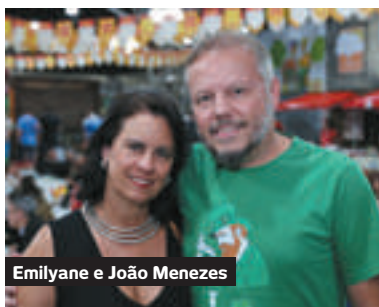
Graziela Goulart e Alexandre Duarte



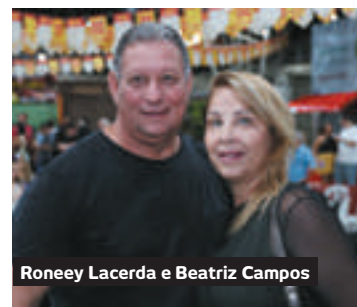
Júlia Lima, Marcelo Fraga e Jaqueline da Mata



Barraca Dona Farofa



Emilyane e João Menezes



Roney Lacerda e Beatriz Campos



Pedro Anchieta e Willian Romão



Mauro Willer e Paulo Moraes



Marcílio Pimentel, Ronildo Santos, Geraldo Fraga e Leopoldo Siqueira



Marcela Rodrigues e Maressa Gonçalves



A festa no Mercado do Cruzeiro



Patrocínio:



Promoção: encontro



Apoio: Decisão

Realização:



CULTURA E TURISMO





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.



Patricia Soutto Mayor e Clesio Barbosa



Christiano Parreiras, Alexandre Mello e Ênio Fonseca



Fernando Vasconcelos e Baby Vasconcelos



Valéria e Maurício Campos

CELEBRAÇÃO DE LAÇOS CULTURAIS E HISTÓRICOS

Clesio Barbosa e Patricia Soutto Mayor Assumpção lançaram, no último dia 30 de outubro, no Palácio da Liberdade, em BH, o livro, *Vinícolas de Minas Gerais e Portugal*, uma seleção de vinícolas e receitas da culinária mineira e portuguesa feita pela autora, com fotografias de Odilon Názaro Nicolau e Victor Schwaner Gontijo. Amigos estiveram presentes para prestigiar a dupla. A obra foi lançada também em Lisboa (Portugal). Fotos: Tião Mourão.



Patricia Soutto Mayor, Romeu Zema e Clesio Barbosa



Fabiano Peixoto, Fabiana Peixoto, Luiz Fernando e Olga Soares



Alexandre Mello, Fabiano Peixoto e Fabiana Peixoto



Vera Faria, Leônidas Oliveira e Ângela Alvarenga



Patricia Alves da Cruz e José Roberto Nunes Mauro



Solange Guerra, Pedrinho, Pedro Guerra, Angélica Lima e Adelário Bezerra



Renan Lopes, Renata Lima, Andrezza Lima, Angélica Lima, Mônica Lima, André Lima e Nathália Scalione



Pedro Guerra, Bruna Lacerda, João Guerra, Pedro Charam, Tatiana Charam e Angélica Lima



Tatiana Xavier, Angélica Lima, Marcela Jardim e Pedro Guerra



Marcelo Marques, Patrícia Zschaber, Fabiano Carvalho e Angélica Lima



Geane Corniglion, Luísa Lobato, Angélica Lima, Pedrinho Guerra e Wania Triginelli

FESTA PARA PEDRINHO

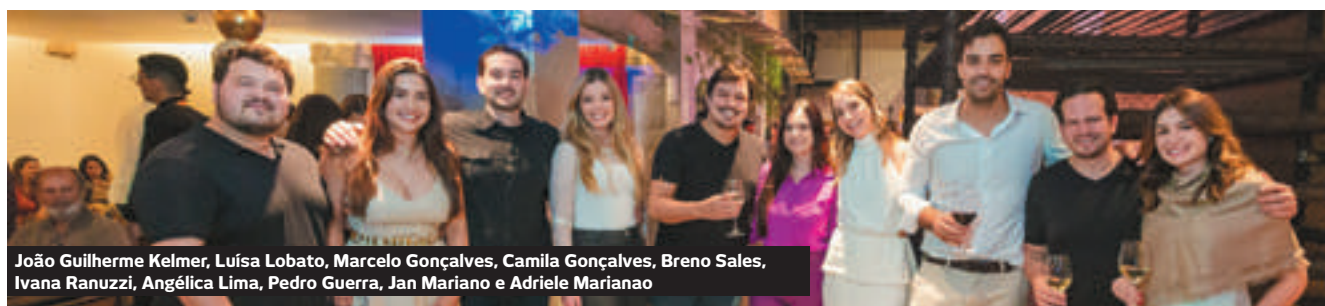
A Casa do Sol Studios, no bairro Olhos d'Água, ficou ainda mais animada para a festa de 1 ano de Pedrinho Guerra, filho de Angélica Lima e Pedro Guerra. Com o tema Circo, a comemoração do primeiro aniversário deste lindo garotinho reuniu família e amigos, para alegria dos pais, dos avós paternos, Solange Guerra e Adelário Bezerra, e da avó materna, Mônica Lima. Fotos: Leonardo Benfica.



Magdalena Bezerra, Angélica Lima, Pedrinho Guerra, Pedro Guerra e Adelário Bezerra



Lucas Esteves, Théo Esteves, Rhaíssa Esteves, Joaquim Vieira, Jéssica Marques, Felipe Vieira, Conrado Carvalho, Ana Salgado, Lia Carvalho, Angélica Lima e Ana Flávia Villalta



João Guilherme Kelmer, Luísa Lobato, Marcelo Gonçalves, Camila Gonçalves, Breno Sales, Ivana Ranuzzi, Angélica Lima, Pedro Guerra, Jan Mariano e Adriele Mariano



Para o amor entrar

Recentemente assisti ao filme *Um Amor de Verdade*, e uma frase dele me marcou: “Existe uma quantidade certa de lágrimas no mundo. Quando alguém para de chorar, outro alguém começa”. Acho que em algum lugar deve ter muita gente rindo, porque todas as lágrimas estão concentradas bem perto daqui...

Na semana passada, duas amigas terminaram seus namoros e uma outra encontrou o ex de quem ainda gosta. No fundo, a dor das três é a mesma, talvez a daquela que ainda não esqueceu seja até maior, visto que ela está sofrendo há mais tempo... O que eu disse para as três também foi muito parecido, aquela ladainha de sempre do “ele não te merecia”, “alguém melhor está guardado pra você”, “tem tanta gente querendo te fazer feliz”... Essas coisas decoradas que a gente fala, mas que sabe que não diminui em nada a dor de quem escuta. Porque nada melhora mesmo. Uma vez eu terminei um namoro. E também já estive do outro lado. Nem adianta contestar, a dor de quem termina é infinitamente menor do que a dor de quem simplesmente tem de concordar com o término.

Estranho é que os sintomas do começo e do fim de um namoro são mais ou menos os mesmos, mas motivados por sentimentos diferentes. A pessoa não tem vontade de comer, fica com o olhar vago, se lembra de cada palavra dita e não se importa caso o mundo acabe naquele minuto. Seja causando felicidade ou tristeza, amor é coisa que influi para valer no humor, na vida e até no peso de qualquer pessoa.

Geralmente, quem acabou de sofrer uma decepção acha que nunca mais vai se apaixonar. E realmente ela não se apaixona mesmo, enquanto não resolver deixar isso acontecer. Paixão não vem sem consentimento. A pessoa tem de estar livre. Com o coração aberto. Um coração preenchido pela dor não dá espaço para paixão nenhuma entrar.

Por isso é que algumas pessoas seguem achando que têm algum trauma que não permite que elas gostem de mais ninguém, sem entender que, para gostar de alguém, elas, primeiro, têm de expulsar o “motivo do tal trauma” de dentro delas. Basta conseguir isso, e a paixão não tarda a bater na porta. O problema é que frequentemente queremos que essa paixão surja como uma nova chance para aquele amor antigo...

Como já dizia Guilherme Arantes em uma de suas músicas: “Pra que ficar juntando os pedacinhos do amor que se acabou, nada vai colar...”. O que acontece é que a gente muda dia após dia. Só que, quando participamos assiduamente da vida de alguém, não notamos essa mudança, porque a acompanhamos diariamente. É assim como o cabelo, por exemplo. Eu não noto o meu crescendo, mas, se alguém não me vê há alguns meses, quando encontrar comigo vai dizer que ele cresceu. O mesmo acontece com as pessoas.

Quando um casal termina, eles param de acompanhar as mudanças imperceptíveis um do outro e passam a perceber nitidamente o que está diferente a cada vez (esporádica) que se encontram. O problema é que a gente quer que aquela pessoa, a “nossa” pessoa, continue exatamente do

“Paixão não vem sem consentimento. A pessoa tem que estar livre. Com o coração aberto. Um coração preenchido pela dor não dá espaço para paixão nenhuma entrar.”

jeito que era no momento do término. Por isso é que, quando um casal volta, demora tanto para reencontrar a sintonia. É difícil entender que a pessoa de agora já não é mais aquela do passado, aquela por quem se apaixonou. Se insistir nisso, vai continuar apaixonado por uma ilusão. Por alguém que não existe mais em lugar nenhum, a não ser nas lembranças...

O conselho que eu deixo, então, para as minhas amigas desiludidas é que elas deixem os ex-amores partirem o quanto antes... Na verdade, eles já se foram, o que resta são recordações dolorosas, que impedem o aparecimento de uma novidade.

Assim como o antigo amor trouxe para perto as tais lágrimas do mundo, um novo pode enviá-las para bem longe... Talvez seja assim com os sorrisos também. Um número determinado, que fica circulando pelo mundo, procurando um coração livre para entrar... ■

A exclusividade
da Armani/Casa
e o pioneirismo
da Patrimar
juntos em um
lançamento
imobiliário nunca
visto no Brasil.

Reconhecida por seus empreendimentos de luxo, a Patrimar traz para o Brasil a inédita e desejada assinatura Armani/Casa para um empreendimento que vai ressignificar o conceito de viver. Uma união para celebrar a natureza, o design e o luxo. Aguarde. Em breve você vai viver em um Armani/Casa. By Patrimar.

ARMANI / CASA



PATRIMAR

CENTRO MÉDICO BIOCOR REDE D'OR

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

Especialidades Clínicas e Cirúrgicas

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



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

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

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