

# encontro

## TECNOLOGIA

BRASIL VIVE  
EPIDEMIA DE  
GOLPES VIRTUAIS;  
SAIBA COMO  
SE PROTEGER

## NEGÓCIOS

PARTE DA  
HISTÓRIA DE BH,  
LALKA COMPLETA  
100 ANOS COM  
SEDE DE CRESCER

Tostes no  
escritório da  
Savassi, em frente  
ao quadro de  
Burler Marx: "Para  
empreender no  
Brasil, hoje, não  
basta ser corajoso;  
é preciso ter uma  
força sobrenatural.  
Porque não  
precisamos lutar  
contra o mercado,  
mas contra o  
próprio Estado"



# ELE ESTÁ COM AS RÉDEAS NAS MÃOS

Cortejado pela política e dono de uma das maiores bancas de advocacia do Brasil, com 600 funcionários e mais de 250 mil processos ativos, Marcelo Tostes é também um dos principais criadores de cavalos mangalarga marchador do país. Hoje, investe ainda para se tornar celebridade nas redes sociais

> LANÇAMENTO EM MARÇO

\_1 SUÍTE

55<sub>M<sup>2</sup></sub>

+ LAVABO

VILA DA SERRA; VALE DO SERENO

**\_ROOFTOP  
COM UMA VISTA  
DESLUMBRANTE**

**selfie**  
sereno

**\_ESTAR NO TOPO FAZ TOPO SENTIDO**

**CAPARÃO**

# ESTATE CHARDONNAY



## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Amarelo intenso com bordas douradas. Apresenta frutas tropicais, entre elas abacaxi, manga e banana, como notas refinadas de mel. É equilibrado, com taninos macios e um elegante final tostado sutil.

## CASTAS

100% Chardonnay.

## ENVELHECIMENTO

3% por um período de 6 a 8 meses em barricas de carvalho americano.

## COLHEITA

Colheita mecânica durante o mês de março.

## HARMONIZAÇÃO

Excelente companheiro para peixes grelhados, crustáceos, massas e queijos em geral.

## TEMPERATURA DE SERVIÇO

Servir entre 12 a 14°C.

ALCOOL 13%Vol.





Del  
Maipo  
Good Wines, best times

*Del Maipo*



**Vamos celebrar o início do ano com vinhos leves e refrescantes!**

**Conheça nossa seleção especial de brancos exclusivos para o verão.**



@delmaipowines

www.delmaipo.com.br



**10 ENTREVISTA**  
Coronel Jordana, primeira comandante-geral do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais, fala sobre o desafio de ser mulher em uma corporação majoritariamente masculina

**18 ECONOMIA**  
No ano do seu centenário, Lalka tem planos de aumentar vendas e de expandir seus produtos tanto no país quanto no exterior

**22 TECNOLOGIA**  
Advogado pioneiro em direito digital, Alexandre Atheniense lança livro e aponta: Brasil vive uma epidemia de golpes virtuais

**28 SAÚDE**  
Belo Horizonte ganha espaço inédito dedicado ao suporte e à recuperação do paciente oncológico e vascular fora do ambiente hospitalar

**34 COMPORTAMENTO**  
Número de pessoas que optam por serem veganas é cada vez maior; especialistas orientam sobre como adotar este tipo de dieta sem déficit nutricional

**40 VEÍCULOS**  
Em sua nova geração, o 2008, SUV médio compacto da Peugeot é uma interessante opção em termos de custo-benefício

**46 PERFIL**  
Empresária mineira Bella Falconi celebra 40 anos em 2025 realizando o sonho de viver entre as montanhas e com um ano cheio de projetos

46



**52 MATURIDADE**  
Como a maturidade pode ser uma aliada em desafios e conquistas na segunda metade da vida

**58 PET**  
Mercado pet friendly ganha força e espaços que recebem a bicharada se multiplicam na capital mineira



72

## 62 CIDADE

Cenário de grandes obras da literatura nacional e de seus escritores, Belo Horizonte tem pontos em que autores podem ser revistos e reverenciados

## 72 MÚSICA CLÁSSICA

Sala Minas Gerais completa dez anos como ícone de excelência do erudito no Estado, no Brasil e na América Latina

## 76 CULTURA

Confira o que vem por aí no mês de março na agenda cultural de Belo Horizonte

## 78 CAPA

Conheça o advogado mineiro e empreendedor Marcelo Tostes, que construiu sozinho um dos maiores escritórios de advocacia do país

## 90 GASTRONOMIA

Típicas do Natal, as deliciosas rabanadas podem ser encontradas em BH o ano inteiro

## ARTIGOS

### 16 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS

LGPD: dados de clientes são de responsabilidade das empresas

### 26 DAVID BRAGA

Mantenha a sua carreira em movimento

### 38 LOUIS BURLAMAQUI

Trabalho significativo: a nova moeda do sucesso profissional

### 88 RODRIGO A. FONSECA

Tannat – para quem deseja se surpreender

### 98 RICARDO KERTZMAN

Trump quer machucar o mundo

## COLUNAS

### 32 NA ESTRADA

Na terra de todos os santos

### 50 NUTRIÇÃO

Marmitas saudáveis

### 44 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO

Acordo de reparação atinge 75% de execução das medidas pactuadas em Brumadinho

### 56 CUIDADOS PET

tratamento de pelagem para pets: o segredo para um banho e tosa ainda mais eficiente

### 86 NA MESA

Cozinha de balcão e vinho de expressão

DIRETOR-GERAL/EDITOR  
André LamounierEDITORES COLABORADORES  
Alessandro Duarte  
Fábio Doyle  
Marília Mendonça  
Neide MagalhãesJORNALISTAS COLABORADORES  
Alex de Oliveira  
Daniela Costa  
Jessica Almeida  
Marcelo Fraga  
Milton Luiz  
Patrícia CasseseEDITOR DE ARTE  
Roger SimõesEQUIPE DE ARTE  
Antônio de Pádua CarvalhoGERENTE ADMINISTRATIVA  
Solange RabeloDIRETORA COMERCIAL  
Andreza BragaDEPARTAMENTO COMERCIAL  
(COLABORADORES)  
Agata Utsch  
Myrta Lobato  
Rigleia CarvalhoASSISTENTE COMERCIAL  
Roberta MagalhãesDISTRIBUIÇÃO  
André Lima / Encontro LogPROJETO GRÁFICO  
Editora EncontroIMPRESSÃO  
EGL EditoresPARA ANUNCIAR  
comercial@revistaencontro.com.brATENDIMENTO AO LEITOR  
redacao@revistaencontro.com.br**FALE COM A ENCONTRO BH**

Comentários sobre o conteúdo editorial da **Encontro**, sugestões e críticas a matérias, enviar para [cartas@revistaencontro.com.br](mailto:cartas@revistaencontro.com.br) ou para o endereço rua Buenos Aires, 10º andar - Carmo - CEP: 30315-570, Belo Horizonte, MG. Cartas e mensagens devem trazer o nome completo e o endereço do autor. Por motivos de espaço ou clareza, elas poderão ser publicadas resumidamente.

Releases: [redacao@revistaencontro.com.br](mailto:redacao@revistaencontro.com.br)

 /revistaencontro  
 revista\_encontro

**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



**MARÍLIA MENDONÇA / EDITORA**  
[mmendonca@revistaencontro.com.br](mailto:mmendonca@revistaencontro.com.br)

# A vida presta

Assisto a um pequeno vídeo que apareceu pra mim, do nada, nessas recordações do Google que pipocam nos nossos celulares e geram pequenas felicidades em horrinhas de descuido. Eu me lembro que era junho. Fazia frio. Na imagem, eu apareço atravessando uma piscina a nado. Senti um orgulho de mim mesma. Aprendi a nadar aos 51 anos de idade. Um ano antes, havia pedido demissão, após um quarto de século, de um trabalho que me realizou intensamente, mas não me fazia feliz mais. Iria recomeçar aos 50. E tudo certo.

Cada vez mais mulheres têm alcançado suas maiores realizações na segunda metade da vida. É um movimento que tem até nome, *late bloomers*. Que o diga a atriz Fernanda Torres, que aos 59 anos prova que o sucesso não tem limite de idade e que vem disseminando, aos quatro ventos, como foi bom o fato de a indicação ao Oscar ter acontecido neste momento de sua vida. “É preciso maturidade para enfrentar essa maratona”, disse. Nesta edição, contamos como o amadurecimento tem ajudado muitas mulheres a vivenciar esse desabrochar tardio.

No entanto há quem, antes mesmo dos 50, já tenha chegado ao topo e tenha gana e espírito empreendedor para seguir rumo ao infinito e além. É o caso do mineiro Marcelo Tostes, que você conhecerá nesta edição. Sucesso absoluto aos 53 anos, ele não para. Polêmico e avesso a comportamentos preestabelecidos, o advogado tatuado e que não usa ternos construiu sozinho uma dos maiores escritórios de advocacia do país, tendo começado ainda muito novo, em 1999, “com 500 reais no bolso”. Apaixonado por cavalos desde meninote, investiu no hobby e fez dele um empreendimento. Não bastasse, dentre outros diversos negócios que tem em vários estados – o que faz com que se desloque apenas de helicóptero para ganhar tempo –, ele vislumbra a possibilidade de se enveredar para os lados da política.

E, falando em idade e sucesso, abordamos o centenário da Lalka, a simbólica fábrica de balas e chocolates artesanais que faz parte da memória afetiva da cidade, tendo marcado a infância e juventude de uma boa parcela dos belo-horizontinos. Hoje, aos 100 anos, segue fazendo história e quer levar seu gostinho particular e azedinho a outros lugares deste mundão.

Boa leitura! ■



Marcelo Tostes, advogado

# MORE OU INVISTA NOS MELHORES BAIRROS DE BH.

SENSIA  
WAY

## ESTORIL

Região de constante expansão e valorização.



SENSIA  
PARIS

## VILA PARIS

Uma das regiões mais nobres de BH.



2 ou 3 quartos com suíte e varanda gourmet



Lazer premium equipado e decorado

SAIBA MAIS  
E ESCOLHA  
O SEU SENSIA:



[MEUSENSIA.COM.BR](https://meusensia.com.br)

 (31) 97577-8000

SENSIA  
INCORPORADORA

# “É preciso ter vocação para se tornar um bombeiro militar”

Primeira comandante-geral do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais fala sobre o desafio de ser mulher em uma corporação majoritariamente masculina, suas conquistas ao longo da carreira e seus planos de gestão

▸ DANIELA COSTA

Ela chegou para mudar a história e tem plena consciência de seu papel pioneiro. A coronel Jordana de Oliveira Filgueiras Daldegan conta que a paixão pelo militarismo a acompanha desde cedo e tem motivo de ser. Uma de suas principais referências é o avô paterno, ex-sargento da Polícia Militar. A mulher que quebra um ciclo de 113 anos de comandos majoritariamente masculinos, ingressou no CBMMG em 2000, na primeira turma de oficiais formados após a separação do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar. “Uma quebra de paradigmas que, na verdade, teve início há 32 anos, em 1993, quando a primeira turma de mulheres foi admitida. Coincidentemente, a turma 113”, diz. Outra peça do destino, conta, foi o fato de não ter sido selecionada na primeira chamada do concurso do qual participou. “Uma das militares selecionadas acabou desistindo em seu primeiro serviço de sentinela e eu era a primeira candidata excedente.”

Primeira mulher comandante-geral do CBMMG, a coronel é muito comunicativa, adora contar histórias e lembrar a sua trajetória na instituição. Em sua passagem como chefe da Assessoria de Comunicação Organizacional do CBMMG, esteve à frente de ocorrências históricas de repercussão no cenário internacional, como a queda

## QUEM É

JORDANA DE OLIVEIRA FILGUEIRAS DALDEGAN, 44 ANOS

### ORIGEM

Belo Horizonte (MG)

### FORMAÇÃO

Curso de Oficiais do CBMMG, pela Academia de Polícia Militar de MG, finalizado em 2003. Especialização em administração pública e gestão de pessoas, pela Escola de Governo da Fundação João Pinheiro. Especialização em gestão estratégica e políticas públicas. Curso de gestão de recursos de defesa pela Escola Superior de Guerra (ESG) do Ministério da Defesa.

### CARREIRA

Foi subcomandante do 3º Batalhão de Bombeiros Militar; assessora-bombeiro militar da Presidência da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, atuando como chefe de gabinete do Comando-Geral e diretora de Assuntos Institucionais da corporação. Comandante-geral do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais.

do viaduto Guararapes, o rompimento da barragem em Brumadinho, a queda da rocha em Capitólio e o acidente com a cantora Marília Mendonça. Sobre os planos de gestão, ela é categórica: “Não me preocupo em realizar grandes mudanças. Quero melhorar a qualidade de vida do militar em seu trabalho, entendendo que por debaixo das fardas existem pessoas e que só através delas é possível alcançar os nossos objetivos institucionais”.

**REVISTA ENCONTRO – Em 113 anos de corporação, pela primeira vez uma mulher fica à frente do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais. O que isso representa para a sra. e para as mulheres de modo geral? CORONEL JORDANA FILGUEIRAS DALDEGAN –** Tenho plena consciência de que é um momento histórico que abre precedentes para que mais mulheres ocupem espaços majoritariamente masculinos. Uma quebra de paradigmas que, na verdade, teve início há 32 anos, em 1993, quando a primeira turma de mulheres foi admitida no CBMMG. A turma 113 ingressou nas fileiras da corporação, desafiando estereótipos e quebrando barreiras. Entre as pioneiras está a coronel Daniela Lopes Rocha da Costa, primeira mulher a ocupar um cargo de chefe do Estado-Maior no estado. Foram essas ▸



mulheres que abriram o caminho para que pudéssemos chegar aqui. O número é emblemático para todos nós e, coincidentemente, nos 113 anos da instituição, outra mulher assume o comando.

## **A sra. faz parte da primeira turma de oficiais do Corpo de Bombeiros Militares de MG (CBMMG) formada após a desvinculação da Polícia Militar. Como foi essa trajetória?**

Em 2000, tivemos a primeira turma de aspirantes a ter formação exclusiva de bombeiro. Dos 36 militares, cinco eram mulheres, todas na ativa até hoje. Como a nossa formação foi de oficial, já iniciamos nos cargos de gerência liderando os homens, o que nos colocou à prova o tempo todo. Apesar da pouca idade – eu tinha 23 anos na época –, tive de aprender a compreender aquele contexto e também a aproveitar a oportunidade. O simples fato de ser mulher nos colocava em desvantagem e tínhamos de lutar para poder atuar no operacional e para exercer, de fato, a função que havíamos escolhido e não atuar apenas no serviço administrativo.

## **O que a levou a seguir essa carreira?**

Sempre gostei do militarismo. É uma área que me atrai muito. A princípio, eu pensava na aeronáutica, mas com o tempo fui mudando de ideia. Por ser neta de militar, sempre tive o meu avô paterno como minha principal referência. Na época, ele era sargento da Polícia Militar, mas nunca incentivou nenhum dos seus sete filhos a ser militares e, de fato, ninguém escolheu a profissão. O curioso é que entrei na corporação como excedente na turma do ano 2000. Uma das militares selecionadas desistiu em seu primeiro serviço de sentinela e o setor de recrutamento disponibilizou a vaga. Eu era a primeira excedente na fila e o destino já conspirava a meu favor. Tinha de ser nos bombeiros mesmo.

**Os reajustes salariais concedidos pelo governo do estado aos servidores da área de segurança pública, em Minas, ficaram abaixo da inflação acumulada nos últimos 10 anos. A informação está no relatório final do Tema em Foco, relativo aos anos de 2023 e 2024, aprovado pela Comissão de Segurança Pública. Como a sra. avalia a questão?**



**“Quero melhorar a qualidade de vida do militar em seu trabalho, entendendo que por debaixo das fardas existem pessoas e que só através delas é possível alcançar os objetivos institucionais”**

É sempre um assunto que está em evidência e que é uma necessidade, como em qualquer outra profissão. Estamos em constante diálogo com o governo para achar soluções que viabilizem, de fato, uma recomposição salarial para a categoria, valorizando o serviço prestado por toda a tropa.

**O governador Romeu Zema disse que, entre os motivos que o levaram a escolhê-la para assumir o Comando-Geral, estão sua disposição em servir e sua humildade. A definição está correta?** Isso depende muito do momento da carreira em que a pessoa me conheceu. Lá, no início, eu era uma tenente bem rigorosa. Acredito que, pelo fato de ser mulher e ser muito jovem na época, em um ambiente completamente masculino, eu tenha me tornado mais dura. Mas, com o tempo, a tendência é irmos

aprendendo e amadurecendo. O serviço de bombeiro nos mostra que tudo precisa ser feito em equipe e que, se não tivermos humildade para aprender com os nossos subordinados e com os nossos superiores, não estamos preparados para a função. Aprendi que é preciso associar o militarismo à gestão de pessoas, aproveitando o que cada um tem de melhor a oferecer em benefício da corporação e, consequentemente, da população.

## **Seu antecessor, o coronel Erlon Botelho, priorizou a continuidade de ações iniciadas na gestão anterior, como o fomento na evolução do Sistema de Informações do Serviço de Segurança Contra Incêndio e Pânico (Infoscip). Quais são as metas de sua gestão?**

Temos um planejamento estratégico que chamamos de Plano de Comando, que teve início em 2015 e finda em 2026. Então, estou pegando o seu último biênio. Acredito nas pequenas mudanças do dia a dia e que tragam melhoria coletiva. Por isso, não me preocupo em realizar grandes mudanças institucionais. A nova atividade de Perícia de Incêndio, que permite compreender as causas para implementar melhorias nas normas de prevenção e trabalhar a elaboração de medidas mais assertivas neste campo, trouxe avanços enormes para a corporação. Assim como outras iniciativas. Então, cabe a mim dar continuidade a tudo o que tem sido feito e obtido resultados positivos. Quero melhorar a qualidade de vida do militar em seu trabalho, entendendo que por debaixo das fardas existem pessoas e que só através delas é possível alcançar os objetivos institucionais. A tecnologia não adianta de nada, se eu não tiver o militar.

**Em 2015, o limite prudencial no CBMMG foi de 6.112 de bombeiros militares. Esse limite foi estabelecido para cumprir a Lei de Responsabilidade Fiscal e os Pareceres da Advocacia-Geral do Estado. Esse efetivo seria suficiente para atender a demanda do estado?** Atualmente, nosso efetivo conta com 6 mil militares. De fato, existe um déficit na corporação, mas temos buscado soluções para minimizar o impacto gerado na sociedade. Uma delas é o investimento em tecnologia para prever possíveis crises climáticas e elaborar ações preventivas. ▶



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

# Hospital Mater Dei Nova Lima

Estrutura completa para realização de exames de imagem com agilidade e segurança que você precisa.



Consulte os  
convênios atendidos

- Ressonância Magnética
- Tomografia Computadorizada
- Ultrassonografia geral
- Ultrassonografia obstétrica
- Ecocardiograma
- Holter
- Mapa
- ECG - Eletrocardiograma
- Endoscopia Digestiva
- Colonoscopia
- RX
- Doppler arterial e venoso

Acesse o App Meu Mater Dei ou ligue  
(31) 3339-9800 e agende o seu exame.

Conheça:  
[materdeinovalima.com.br](http://materdeinovalima.com.br)



**+ Mater Dei**  
Hospital Nova Lima

Oscar Niemeyer, 61 - Vila da Serra - Nova Lima

Nas ocorrências que envolvem maior complexidade também recorremos a uma gama de parceiros para nos ajudar a fazer frente (no trabalho) e dar uma resposta positiva à sociedade.

## Como a sociedade pode agir para auxiliar o trabalho dos bombeiros e não sobrecarregar a corporação?

Em primeiro lugar, seria adotando medidas de autoproteção. É preciso entender que a maioria das ocorrências que atendemos é provocada pela ação humana. Então, saiu um alerta de chuvas intensas e alagamentos, não se arrisque. Não junte lixo e folhas e coloque fogo, sabendo do risco de provocar um incêndio. Não beba e ache que pode pegar o carro e dirigir em segurança. Não dirija em alta velocidade. Não entre na piscina, lago etc., se você não sabe nadar ou se for em área de risco. Não vá para a praia, clube e se esqueça de monitorar as crianças. Tem de ter o sentinela da hora. Tudo o que foi falado aqui resulta da imprudência e irresponsabilidade humana e acaba sobrecarregando a corporação. O efetivo nunca será suficiente se a população não se conscientizar.

## Sendo casada com um coronel e mãe de dois filhos, como foi recebida por sua família a notícia de sua nomeação como comandante-geral da corporação?

Tenho dois meninos, um de 13 anos e outro de 18. Apesar de o pai e a mãe serem bombeiros militares, nenhum dos dois quis entrar para a profissão. Mesmo assim, sempre me entenderam e apoiaram. Percebo o quanto se sentiram orgulhosos quando souberam da minha nomeação. A todo momento, me disseram: “Mãe, fica tranquila, que nós vamos te ajudar”. Pra mim, a família é o sentido de tudo e como conheci o meu marido após entrar para os bombeiros, sempre digo que a corporação me deu tudo. O meu melhor programa para relaxar é estar com a minha família e com os nossos amigos.

## Qual a sua avaliação sobre a situação das buscas em Brumadinho? O trabalho dos bombeiros continua?

Já se passaram seis anos da tragédia e são mais de 2.200 dias em que o Corpo de Bombeiros continua em operação. O único momento em que houve uma pausa foi no



“Aprendi que é preciso associar o militarismo à gestão de pessoas, aproveitando o que cada um tem de melhor a oferecer em benefício da corporação e, conseqüentemente, da população”

período da pandemia. Em respeito a todas as famílias afetadas, mantivemos o nosso compromisso de encerrar as buscas somente quando 100% do rejeito fosse vistoriado. Do volume de 10,5 milhões de metros cúbicos de rejeitos, em Córrego do Feijão, 84% do material já foi verificado. Acreditamos que as buscas devam encerrar-se ao longo deste ano. Desde o rompimento da barragem, em 25 de janeiro de 2019, a corporação trabalhou incansavelmente, em condições extremas, inclusive embrenhados na lama tóxica. O que levou o CBMMG a desenvolver, junto ao Ministério da Saúde, protocolos de monitoramento de contaminação por metais pesados, acompanhando a saúde dos bombeiros diariamente.

## Como a sra. enxerga o papel heroico que o Corpo de Bombeiros possui aos olhos da sociedade e como avalia que esse respeito tenha sido conquistado?

Esse apreço se deve ao comprometimento desses homens e mulheres que saem todos os dias de suas casas para trabalhar, vestir a farda e se dispor a assumir um plantão, tendo a consciência de que poderão ser os responsáveis por salvar mais uma vida naquele dia. É o serviço diário que cada bombeiro e bombeira faz em todos os municípios em que estamos presentes. A nossa atividade, por si só, é um ato de servir. Estamos sempre prontos porque, quando o bombeiro é chamado, é sempre para uma situação difícil. Por isso digo que não basta querer. É preciso ter vocação para se tornar um bombeiro militar. O mineiro, realmente, tem motivos para se orgulhar do Corpo de Bombeiros que tem.

## O agravamento da crise climática e a alta incidência de tragédias ambientais como as queimadas e as inundações impactaram o trabalho da corporação?

Sim, sem dúvida. Esses extremos climáticos impactam diretamente em nosso serviço. Costumo falar que, lá atrás, quando eu estava na operacional, tínhamos dois períodos no ano: o período de chuva e o período de estiagem. Então, na chuva tínhamos de outubro até o finalzinho de janeiro ou, no máximo, fevereiro. E depois ia de junho ao início de setembro. Hoje, temos visto um grande desequilíbrio climático que gera danos enormes e tem sobrecarregado bastante a corporação. Para tentar sanar o máximo das demandas e evitar o seu agravamento, temos investido em planejamento, na antecipação de ações e em tecnologia.

## Ao longo de sua carreira a sra. já passou por alguma situação inusitada?

Várias! Bombeiro é bombeiro 24 horas por dia. Na gravidez do meu segundo filho, já quase com oito meses de gestação, estava voltando para casa quando presenciei a queda de um motoqueiro que ia pouco à frente do meu carro – dirigi até o último momento. Logo me prontifiquei a ajudar, desci do carro e me apresentei à vítima. Quando o rapaz, que estava caído no chão, me viu, ele se assustou mais do que eu com o acidente, dizendo: “Mas você está grávida!”. Eu disse para ele a ficar calmo que, pelo menos, acionar os bombeiros eu poderia. Esse episódio resume bem a missão que assumimos ao escolher ser bombeiros militares. ■

Araiane Gervásio

aluna

Senac em Minas

SEENAC:

MOVIMENTO

AGORA

## MBA em:

- Gestão de Projetos
- Gestão Educacional
- Gestão Empresarial
- Gestão Estratégica de Pessoas
- Gestão Financeira e Controladoria
- Gestão Gastronômica e Hoteleira



Especialização em Gastronomia  
e Práticas Alimentares

Alcance suas  
metas profissionais.

Matricule-se e faça parte  
do #MovimentoSenac



Senac em Minas

☎ 31 3057-8600

0800 724 4440 | mg.senac.br

  
**Senac**

CNC | Fecomércio MG  
Sindicatos Empresariais | Sesc

Integrado ao Sistema  
**Fecomércio MG**



# LGPD: dados de clientes são de responsabilidade das empresas

Em recente decisão proferida na sessão de julgamento realizada no dia 3 de dezembro de 2024, o Superior Tribunal de Justiça (STJ) entendeu que os agentes de tratamento de dados têm a obrigação legal de tomar todas as medidas de segurança esperadas pelo titular para proteção de suas informações, valendo-se de sistemas “*estruturados de forma a atender aos requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança e aos princípios gerais previstos na LGPD e às demais normas regulamentares*”, nos termos do art. 49 da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

Em outras palavras, o STJ decidiu que a empresa tem responsabilidade perante os clientes que tiveram seus dados vazados, ainda que o vazamento tenha ocorrido em razão de ataque hacker. Isso porque, ainda que tenha havido ato ilícito de terceiro, é dever da empresa garantir proteção adequada.

No caso julgado pela Corte Superior, o sistema da Eletropaulo foi invadido, resultando no vazamento de dados pessoais não sensíveis. A empresa recorreu do acórdão do Tribunal de Justiça de São Paulo (TJSP), alegando que o caso dos autos se configura como compartilhamento ilícito de dados, decorrente de ataque cibernético, razão pela qual não estaria sujeita a responsabilidade.

Ao analisar o recurso, o ministro relator Ricardo Villas Bôas Cueva aplicou o disposto no art. 43 da LGPD, segundo o qual os agentes de tratamento somente não serão responsabilizados quando provarem que o dano é decorrente de culpa exclusiva do titular dos dados ou de terceiro, exigindo, portanto, que a empresa comprove a adoção de medidas de segurança para evitar o ataque, o que não foi feito pela Eletropaulo. Segundo o voto do relator, a empresa deixou de “*adotar medidas de segurança técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais da recorrida de acessos não autorizados (incidentes de segurança e ataques hacker)*”.

Além disso, o ministro ressaltou que os agentes de tratamento devem ser capazes de demonstrar a eficácia dos programas de proteção e segurança por elas adotados, em conformidade com a LGPD. O *compliance* de dados, portanto, assume importância central ao determinar não apenas a obediência às regras legais e boas práticas, mas também a comprovação da efetividade dos programas de conformidade. Ou seja, a implementação de um *compliance* robusto inclui tanto a adoção de medidas eficientes como a capacidade de comprová-las. Com isso, as empresas serão capazes de mitigar os riscos de segurança e, conforme o caso, demonstrar que não houve negligência em caso de vazamento de dados.

O ministro relator ainda destacou que a inclusão da proteção e o tratamento de dados pessoais no rol dos direitos e garantias fundamentais da Constituição (art. 5º, LXXIX), pela Emenda Constitucional nº

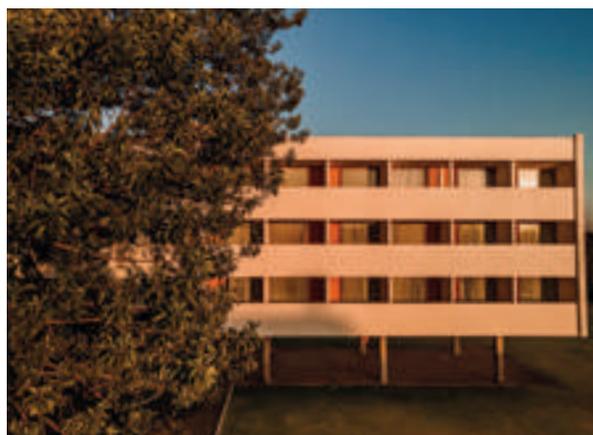
“O STJ decidiu que a empresa tem responsabilidade perante os clientes que tiveram seus dados vazados, ainda que o vazamento tenha ocorrido em razão de ataque hacker. Isso porque, ainda que tenha havido ato ilícito de terceiro, é dever da empresa garantir proteção adequada”

115/2022, inaugurou um novo capítulo no ordenamento jurídico brasileiro no que tange aos direitos de personalidade, à liberdade e à autodeterminação informativa. Como consequência, o dever de proteção é mais do que uma obrigação contratual, é um reflexo de direito fundamental à privacidade e à segurança informacional.

A decisão do STJ deve servir como um sinal para as empresas se adaptarem em relação ao entendimento do Judiciário sobre a importância da conformidade com a LGPD para fins de responsabilização. ■

# HOSPEDAGEM EM BRASÍLIA É COM A **PLAZA BRASÍLIA HOTÉIS**

A Plaza Brasília Hotéis é uma rede genuinamente brasiliense, com hotéis de diferentes perfis nos três setores hoteleiros da cidade, para atender viajantes com diferentes interesses na capital federal. Cada hotel da rede oferece ambientes cuidadosamente projetados, preocupados em oferecer conforto e segurança, com intuito de criar momentos memoráveis para os hóspedes.



BRASÍLIA PALACE HOTEL



KUBITSCHKEK PLAZA HOTEL



MANHATTAN PLAZA HOTEL

O Brasília Palace Hotel destaca-se por sua arquitetura modernista e pela rica história que carrega, sendo um verdadeiro ícone da capital. Já o Kubitschek Plaza Hotel oferece uma experiência acolhedora, celebrando a gastronomia e a hospitalidade mineira em homenagem a Juscelino Kubitschek. O Manhattan Plaza Hotel, por sua vez, preza pelo conforto e segurança, com suítes espaçosas e vistas deslumbrantes da cidade. Por fim, o St. Paul Plaza Hotel proporciona uma hospedagem econômica, com um atendimento familiar e uma estrutura completa de lazer para seus hóspedes.



ST. PAUL PLAZA HOTEL

O orçamento da sua hospedagem ou de seu evento pode ser feito em uma única Central. Nosso consultor irá lhe orientar na escolha do hotel que mais se encaixa na sua necessidade.

Será um prazer receber seu contato!

As balas beijinho, assim como as de maçã, são vendidas em outros Estados e exportadas para os EUA e Canadá: little kisses e red apple



# Quem já experimentou, levanta a mão!

No ano de seu centenário, a Lalka, primeira fábrica de bombons, balas e chocolates artesanais da capital, tem planos de aumentar vendas e expandir seus produtos tanto no país quanto no exterior

▶ PATRÍCIA CASSESE

Não é exagero dizer que, para muitos belo-horizontinos, o ato de colocar uma guloseima da Lalka na boca (em particular, as balas azedinhas, como a de sabor maçã) é o gatilho para se deixar invadir pela chamada “Síndrome de Proust”. Para quem não conhece, o termo provém do clássico *À Procura do Tempo Perdido*, do escritor francês Marcel Proust (1871-1922), obra na qual a questão da memória afetiva é um dos pontos centrais. É justamente no livro *Para o Lado de Swann*, o primeiro dos sete volumes, que está o episódio que tornou a “síndrome” conhecida mundo afora. Nele, o narrador mergulha, em uma xícara de chá, uma madeleine (o clássico bolinho francês em forma de concha), e imediatamente é reportado a um tempo passado pautado pela felicidade e, assim, invadido pela inefável sensação de prazer e conforto.

A comparação se faz pertinente diante de um marco que emerge no bojo deste 2025: os 100 anos de criação desta que responde pela primeira fábrica de bombons, balas e chocolates artesanais de Belo Horizonte. Foi em 1925 que o imigrante polonês Henryk Grochowski fundou a fábrica Lalka – ali, no bairro Floresta. Realizava, assim, um sonho que acalentava desde o momento em que afivelou as malas para embarcar em um navio, junto ao pai, com destino ao Brasil, em 1912.

Há um século o negócio vem passando de pai para filho. Henryk, o fundador,



Roberto Grochowski (terceiro da esq. para dir.) comanda a empresa hoje, ao lado dos sobrinhos, representantes da quarta geração da família nos negócios: Henryk Grochowski (esq), Roberto Grochowski Júnior e Bruno Grochowski (dir.)

morreu cedo, em 1952. Para não deixar o negócio fenecer, Stanislaw Grochowski, seu filho, não hesitou em assumir prontamente o comando. Hoje, a Lalka continua a ser um negócio familiar, tendo, à frente, Roberto Grochowski, 67 anos, filho de Stanislaw, bem como seu filho, também chamado Roberto, e os sobrinhos Henryk e Bruno. Atualmente, a fábrica produz, por mês, três toneladas de balas e duas toneladas de bombons e chocolates. Para 2025, há perspectivas de 15% de aumento no faturamento em relação a 2024. Roberto cita o objetivo da empresa de expandir as vendas internas, bem como o incremento nas exportações, abarcando, inclusive, o mercado europeu.

Além da tradicional loja da fábrica, na avenida Contorno, 1.875, na Floresta, a Lalka mantém uma loja na avenida Getúlio Vargas, 1.599, na Savassi, e uma filial no Minas Shopping – esta tocada por um outro sobrinho de Roberto. No entanto, o contingente de fãs das guloseimas (e são cerca de 140 produtos ativos) tem, hoje, outras vias de acesso aos produtos, incluindo físicos. Em BH, por exemplo, alguns deles são comercializados em lojas como a Made in Beagá, bem como nas bombonnières da Rede Cineart. Outros estados do Brasil também passaram a ter

## MUITA HISTÓRIA

Em 1912, o primeiro destino do primeiro Henryk Grochowski no Brasil foi o Rio de Janeiro. Aliás, registre-se que foi na cidade serrana de Petrópolis, onde foi trabalhar em uma confeitaria, que fez os primeiros cursos no país visando se aperfeiçoar em um universo – o dos doces – que já há tempos o atraía. Na verdade, em sua bagagem, ele já tratou de incluir algumas receitas com o firme propósito de colocá-las em prática por aqui, assim que possível.

Uma curiosidade: nesse período inicial de chegada ao país, Henryk

fez amizade com ninguém menos que aquele que, mais tarde, se tornaria o fundador da icônica fábrica de chocolates Garoto – o alemão Heinrich Mayerfreund. A sintonia entre os dois foi tanta que o nome inicialmente pensado para batizar o negócio de Henryk foi “Garota”, resvalando a cumplicidade estabelecida. No entanto, o polonês acabou optando por Lalka, que significa “boneca” em sua língua pátria. Nessa altura, Henryk já morava em Belo Horizonte, e a fábrica, como já assinalado, tinha o bairro Floresta como ponto de localização.

acesso às delícias – caso da Confeitaria Colombo, no Rio de Janeiro. O Empório Fasano é outro ponto de revenda. E há, claro, as encomendas on-line, que podem ser enviadas, inclusive, a outros estados.

Vale frisar, porém, que, no caso das vendas para fora de Minas Gerais, ela se limita às balas. É que, desde os seus primórdios, o chocolate Lalka não leva conservantes

em sua receita (é feito a partir de apenas quatro ingredientes), portanto, exigiria condições muito particulares de acondicionamento e transporte, como aponta Roberto. “Já a bala, fechada, aguenta bem, é bem diferenciada”, diz ele.

O produto também já é comercializado no exterior, onde o sabor azedinho (que se mantém até o final) conquistou paladares. ▶

Em 2021, a empresa iniciou seu processo de exportação das balas mais vendidas e tradicionais, sabores maçã e beijinho (*red apple e little kisses*), para os Estados Unidos e Canadá. E segue com o projeto de ampliação, com o objetivo de chegar à Europa. “O investimento nos planos de expansão em 2025 será 12% maior que o ano anterior”, informa Roberto, que não revela mais. “Esses projetos em andamento não podem ainda ser divulgados, pois estamos na fase de elaboração das estratégias”, ressalta.

Sobre os produtos que mais têm saída, além das balas, ele cita o licorzinho, a casquinha de laranja, o bombom de cereja e o pé de moleque, que leva amendoim e chocolate, bem como a língua de gato. “A linha diet também faz muito sucesso, pois os produtos efetivamente têm o mesmo sabor que os da linha tradicional”, afiança. As guloseimas são oferecidas a granel, sendo que o cliente pode montar caixas personalizadas (ou, ainda, optar por arranjos em canecas e afins). Um outro chamariz são as embalagens que trazem, impressas, imagens de pontos icônicos da capital mineira, como a Igrejinha da Pampulha, reforçando a ligação com a cidade.

Em termos de datas, o empresário informa que, já há alguns anos, o Natal responde pelo ápice das vendas, pelo fato de mobilizar o consumidor por um período mais estendido, em torno de um mês. Outras efemérides que impactam nas vendas são a Páscoa e, claro, o Dia dos Namorados, Dia das Mães, Dia dos Pais e Dia das Crianças.

O filho de Stanislaw gosta de contar que, todo dia, invariavelmente, aparecem, nas lojas, pessoas que trazem consigo histórias ligando a Lalka à memória afetiva. “Hoje mesmo (no dia da entrevista), uma senhora passou aqui (na filial da Savassi) e contou que ‘roubava’ muita bala na loja da Floresta (risos). Na verdade, meu pai estrategicamente colocava no balcão um vidro grande, cheio delas. E a garotada realmente entrava lá, levantava a tampa, enchia a mão de balas e saía correndo. Meu pai fingia que não via”, diverte-se.

No futuro, um sonho romântico de Roberto Grochowski é criar um esquema de visitação da fábrica para crianças. “Desde mais novo, sonho em encher um ônibus



Vera Carneiro (esq.) com a filha Patrícia Azevedo, que conta que frequenta a loja desde criança e que a unidade da Savassi foi seu ponto de encontro, na adolescência, com o então namorado, hoje marido, Pedro

Fotos: Arquivo pessoal

## LINHA DO TEMPO

**O fundador Henryk Grochowski e a família; a segunda geração, capitaneada por Stanislaw Grochowski e a atual administração, comandada por Roberto Grochowski e que tem no grupo os sobrinhos**



## UM BRINDE

Para comemorar os 100 anos da Lalka, o restaurante Montê BH (Praça da Estação, 104) criou um drinque inspirado na icônica bala de maçã. A ideia, de acordo com o estabelecimento, foi “despertar sentimentos de nostalgia”. “A parceria entre o Montê e a Lalka surgiu de uma afinidade entre nossas propostas. Na verdade, sempre admiramos o trabalho da fábrica, que valoriza ingredientes e técnicas que mantêm a tradição ao mesmo tempo em que surpreendem



Di Lacerda/divulgação

o paladar”, revela Pedro Lobo, sócio do grupo que opera o Montê.

Não bastasse, Lobo conta que a proposta do Montê se alinha à da Lalka no sentido de buscar experiências gastronômicas que unam memória afetiva e criatividade. “Essa colaboração é uma forma de ampliar esse conceito, e com um drinque que dialoga com o nosso menu”. A bebida foi criada pelo mixologista Lucas Mendes e traz, em sua composição, vodca, aperol, xarope de bala Lalka, limão-siciliano, albumina e maçã desidratada.

de crianças para conhecer a fábrica, em uma experiência da qual elas saíam com uma espécie de kit”, conta. Ele mesmo, quando criança, visitou fábricas como as da Itambé ou da Coca-Cola. “É uma coisa que fica na memória”, sustenta, fazendo, espontaneamente, nova alusão à obra de Proust.

## FÃS DE CARTEIRINHA

Não é difícil encontrar, na cidade, pessoas que se assumem fãs inveteradas e dispostas a compartilhar histórias que entrelaçam afeto, memória e perpassam gerações de famílias da capital. Caso da jornalista aposentada Ofélia Lúcia Pedrosa Bhering, cujas lembranças remontam aos anos 1970. “De 1967 a 1973, fiz o ginásio e magistério (que nem existem mais) no Colégio São José, vizinho à Lalka ‘mãe’. À

época, eu morava no bairro São Paulo. Não existia ainda a avenida Cristiano Machado, então, gastava cerca de uma hora e 10 minutos para chegar à escola, pela manhã. E andava uns 15, 20 metros da descida do ônibus à escola, trajeto que repetia na volta para casa. Não é exagero dizer, pois, que as balas e chocolates da Lalka adoçavam essa rotina.”

Ofélia lembra que, como o dinheiro era curto, muitas vezes deixava de merendar para comprar a bala de maçã, o licorzinho e o tabletinho de chocolate ao leite. “Meus filhos conheceram a Lalka por causa desse meu afeto. Certamente, Nuno, meu neto, conhecerá também”, conta ela, que faz dos doces também uma prova de afeto. “Bernardo, um sobrinho muito querido, mora na cidade do Porto, em Portugal, e, sempre que vem ao Brasil, a primeira

coisa que faço é comprar a bala de maçã para esperá-lo. É o meu jeito de dizer o quanto o amo”, compartilha.

Empreendedor e diretor de empresas, Carlos Leoni, 44 anos, entende que, no curso do tempo, a fábrica se tornou muito mais do que uma simples doceria, mas um pedaço vivo da história de Belo Horizonte. “É um ponto de afeto e tradição que atravessa gerações”, afirma ele, que, paulistano, diz ter sido calorosamente acolhido pela cidade. Hoje, pontua, a tradição dos doces (“até mesmo aquele pequeno alívio para dias difíceis”) também marca a vida dos filhos. “Minhas pequenas preciosidades que nasceram aqui. E, se Deus quiser, por muitos anos desfrutarão dessas relíquias adocicadas.”

A pedagoga Patrícia Azevedo, 59 anos, se recorda dos tempos de infância, quando os pais e avós a levavam à loja do bairro Floresta “para escolher chocolates nas vitrines apetitosas”. À época, a preferência da menina recaía sobre os que tinham formatos de bichinhos. Já a mãe aproveitava para comprar por lá o chocolate granulado usado em casa no preparo de doces. Mais tarde, por uma dessas tramas do destino, ela começou a namorar Pedro, primo de Roberto, filho do fundador. “A Lalka Savassi era o nosso ponto de encontro”, rememora. Hoje, o apreço à marca alcança a quinta geração da família. “Começou com meus avós, seguiu com meus pais, a minha geração, a dos meus filhos e, agora, segue com a minha neta, Marina, de 3 anos.” ■



Pádua de Carvalho

# Brasil vive epidemia de golpes virtuais

**Advogado pioneiro em direito digital, Alexandre Atheniense lança livro em que esquadrinha processos movidos pelas vítimas; avanço da tecnologia, falta de medidas de segurança adequadas e impunidade favorecem cenário no país**

▸ ALEX DE OLIVEIRA

Nos últimos anos, os alertas sobre novos golpes digitais na praça foram se tornando cada vez mais comuns. Tanto que, hoje, comunicados e desmentidos públicos parecem já ocupar espaço obrigatório nos calendários oficiais, obedecendo até um cronograma já aguardado. No começo do ano, por exemplo, ocorreram os episódios do falso desconto do IPVA, das guias mentirosas do IPTU e até outras taxas inventadas pelos golpistas.

A situação ilustra bem a ousadia dos criminosos digitais, um grupo que se aproveita de qualquer brecha e, sem medo da polícia ou da Justiça, usa até insígnias e brasões oficiais para conseguir dinheiro fácil, lesando um sem-número de vítimas. E esta é apenas uma face do problema. Afinal, além de usar as instituições para ludibriar a população, esses estelionatários também são hábeis em se passar por outra pessoa. Quem nunca passou ou presenciou a situação de ver um suposto conhecido pedir dinheiro em um “novo número” de WhatsApp? Ou nunca viu ou ouviu falar dos casos de hackeamento de contas no Instagram, quando os bandidos usam o perfil de uma pessoa para anunciar a falsa venda de objetos, móveis e eletrodomésticos?

Esta reportagem poderia seguir listando mais dúzias de exemplos do que parece um ilimitado mosaico de modalidades de delitos virtuais. Um amplo horizonte de possibilidades que, no Brasil, constitui um cenário epidêmico, como avalia o advogado Alexandre Athenien-



se, um dos pioneiros do direito digital no país, com experiência de mais de 30 anos na área como advogado e professor. Ele lançou recentemente o livro *Golpes Digitais – Estudo de Jurimetria* (Ed. Conhecimento Livraria e Distribuidora, 230 páginas, R\$ 200), em que aplica modelos estatísticos para compreender como o tema é tratado nos processos e nas decisões judiciais.

Com base nos achados de sua pesquisa, o especialista é categórico ao afirmar que o país tem registrado um crescimento exponencial de fraudes e crimes cibernéticos, impulsionado pelo avanço da tecnologia, pelo aumento do uso da internet e pela falta de medidas de segurança adequadas por parte das autoridades, dos usuários e das empresas. “Além disso, a ampliação do acesso a meios digitais sem a devida educação sobre segurança cibernética tem contribuído para a vulnerabilidade da população. Golpes como Pix, *phishing*, fraudes bancárias, clonagem de WhatsApp e engenharia social são cada vez mais comuns. O cenário é agravado pela dificuldade na identificação e punição dos criminosos, bem como pela demora em instituir medidas de enfrentamento mais eficazes, com o uso da inteligência artificial para acompanhar e a evolução das práticas ilícitas na internet”, diz.

Atheniense expõe que duas razões principais o levaram a se debruçar sobre o tema. Primeiramente, ele quis analisar a fundo dezenas de decisões dos tribunais sobre a questão, sobretudo depois da pandemia, quando foi observada uma pulverização desse tipo de crime, o que levou a uma mudança

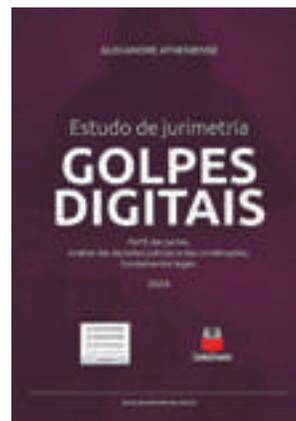
na tendência dos casos julgados. “Antes, as vítimas não eram tratadas realmente como vítimas, pois os tribunais as consideravam como indivíduos sem rigor no controle das senhas pessoais dos serviços on-line. Este fato as tornava responsáveis pelo golpe”, contextualiza. “Com a proliferação dos casos no Brasil, é difícil encontrar hoje algum magistrado que não tenha sido também atingido por uma fraude ou conheça algum parente ou amigo que tenha sofrido um crime cibernético. A partir dessas situações, os tribunais mudaram a tendência no sentido de penalizar empresas que ofertam serviços on-line, pois entenderam que as vítimas poderiam, em alguns casos, ter sofrido alguma falha de segurança na relação de consumo ou mal tratamento de dados pessoais”, complementa.

Um segundo fator que levou à escrita e lançamento do livro tem a ver com a escolha da abordagem do estudo no formato de jurimetria. “Nosso país carece de informações estatísticas sobre crimes digitais a partir de fontes confiáveis. Os processos que estão em trâmite na justiça brasileira não são classificados de forma



Fotos: Divulgação

O advogado Alexandre Atheniense, especialista em direito digital: “Meu objetivo com o livro é também chamar a atenção das autoridades para gerar métricas sobre os golpes digitais, para que possamos ter políticas públicas mais eficientes”



Publicação analisou 351 processos do Tribunal de Justiça de São Paulo, entre 2020 e 2023, e identificou 38 modalidades de delitos

temática de maneira contextualizada com os delitos praticados. Os tribunais seguem uma classificação de natureza das medidas judiciais elaborada há mais de 20 anos pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), que não contempla nenhuma informação sobre esses golpes”, analisa. “Em outras palavras, sem dados estatísticos sobre o tema, não existem políticas públicas a serem tomadas pelo Judiciário, Polícia Militar, Civil e Federal sobre o real impacto disso, perdas

## NÃO CAIA NESSA!

Confira medidas preventivas para evitar golpes digitais

### 1. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

- ❗ Evite compartilhar informações sensíveis (CPF, endereço, telefone) em sites não confiáveis.
- ❗ Desconfie de solicitações de dados via e-mail, SMS ou WhatsApp, especialmente de bancos e instituições financeiras.
- ❗ Ative a autenticação de dois fatores (2FA) em contas bancárias, redes sociais e aplicativos de mensagem.
- ❗ Utilize senhas fortes e exclusivas para cada serviço e altere-as periodicamente.

### 2. ATENÇÃO A TENTATIVAS DE GOLPES COMUNS

- WhatsApp:** nunca forneça códigos de verificação recebidos por SMS.
- Motoboy:** bancos não enviam motoboys para recolher cartões.
- Falso Leilão e Boleto Falso:** Sempre verifique a autenticidade das empresas antes de realizar pagamentos.
- SIM Swap:** peça à operadora bloqueios adicionais para troca de chip e monitore sua linha telefônica.

### 3. EDUCAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO

- ❗ Fique informado sobre novas modalidades de golpes e compartilhe informações com familiares e amigos.
- ❗ Evite clicar em links desconhecidos recebidos por e-mail, SMS ou redes sociais.
- ❗ Sempre confira os detalhes de boletos bancários, verificando o destinatário antes de efetuar pagamentos.

## POR QUE O BRASIL SE TORNOU O PARAÍSO DOS CRIMES DIGITAIS?

Na avaliação do advogado Alexandre Atheniense, o Brasil é um dos países mais vulneráveis aos golpes virtuais por uma combinação de fatores estruturais, culturais e tecnológicos. Entre as principais razões, está o alto uso da internet e tecnologia bancária. “Estamos entre as populações mais conectadas do mundo, com grande parte das transações financeiras sendo realizadas digitalmente. O país também possui um dos sistemas bancários mais avançados, com ampla adoção de pagamentos eletrônicos, Pix e carteiras digitais. Isso cria um ambiente muito atrativo para golpistas”, afirma.

O baixo nível de educação digital também é uma das causas. Apesar da popularização do acesso à in-

ternet, muitos brasileiros ainda não possuem conhecimento adequado e compartilham dados sensíveis sem a devida precaução. O especialista cita também a impunidade e o fato de que a legislação brasileira, apesar de avanços como o Marco Civil da Internet e a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), ainda enfrenta desafios na punição de cibercriminosos.

A popularidade das redes sociais e a confiança excessiva em informações recebidas por esses meios também contribuem para a disseminação de fraudes. A Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) divulgou recente estudo que constatou que os brasileiros são os piores em reconhecer notícias falsas no mundo.

financeiras que poderiam sensibilizar as autoridades com medidas mais efetivas de enfrentamento”, acresce.

No livro, Atheniense extraiu, a partir de cada decisão judicial, mais de 40 referências que permitiram analisar cenários inéditos, sintetizando dados sobre o perfil das vítimas de cada espécie de delito, as teses jurídicas vencedoras e outras julgadas improcedentes, a duração média dos processos, o valor das penalidades, o perfil do ramo econômico de cada empresa mais acionada judicialmente, dentre outras conclusões.

Entre os achados, a publicação, que analisou 351 processos do Tribunal de Justiça de São Paulo (TJSP) entre 2020 e 2023, identificou 38 modalidades de crimes, com foco nos oito mais recorrentes: Golpe do Boleto Falso; Golpe do Falso Leilão; Golpe do Motoboy; Golpe do WhatsApp; Golpe da Falsa Vaga de Emprego; Golpe do Empréstimo Fraudulento; Golpe do Perfil Falso; e Golpe do SIM Swap (clonagem de chip de celular).

Ele também constatou que o perfil dos atingidos varia a depender do tipo de delito. Idosos, por exemplo, são mais afetados pelo golpe do motoboy e do empréstimo, enquanto jovens adultos são alvos da falsa vaga de emprego. Já as empresas frequentemente acionadas incluem instituições financeiras, operadoras de telecomunicações e plataformas digitais. Os bancos são os réus mais comuns nos casos de boletos falsos, empréstimo fraudulento e golpe do WhatsApp. No livro há também o apontamento quanto à efetividade das ações judiciais em cada tipo desses crimes. “Meu objetivo também foi chamar a atenção das autoridades para gerar métricas sobre a questão, para que possamos ter políticas públicas mais eficientes. Por exemplo, hoje, quando uma pessoa cai no golpe do Pix, vai denunciar pelo Boletim de Ocorrência Digital no site da Polícia Civil, e não existe a opção de classificar o incidente como tal. Ou seja, não temos estatísticas sobre se esses casos foram os que mais causaram prejuízos no ano de 2024”, examina, para, em seguida, questionar: como esperar algum investimento do Estado para combater o problema se nem sequer existem dados suficientes para revelar a extensão dos prejuízos causados? ■

## O QUE FAZER, CASO SE TORNE VÍTIMA

### 1. AÇÃO IMEDIATA PARA REDUÇÃO DE DANOS

- ▶ Registre o crime na delegacia, preferencialmente em uma especializada em crimes cibernéticos.
- ▶ Entre em contato com o banco e a operadora de celular para relatar a fraude.
- ▶ Acompanhe movimentações bancárias para identificar uso indevido dos seus dados.

### 2. COLETA DE PROVAS

- ▶ Guarde e-mails, mensagens e registros de transações fraudulentas para apresentar em uma ação judicial.
- ▶ Tire prints e salve conversas e links suspeitos que possam demonstrar o golpe.
- ▶ Solicite extratos bancários e histórico de movimentações para demonstrar prejuízos.

### 3. MEDIDAS JUDICIAIS E DEFESA DOS DIREITOS DA VÍTIMA

- ▶ Acione judicialmente instituições financeiras e plataformas digitais que tenham falhado na segurança e não tenham solucionado o reembolso do prejuízo extrajudicialmente num prazo não superior a 15 dias desde a denúncia do incidente.
- ▶ Baseie sua ação na responsabilidade objetiva das empresas, especialmente em golpes bancários.
- ▶ Exija a aplicação da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) em casos de vazamento ou uso indevido de informações pessoais.



# Mantenha a sua carreira em movimento

Construir uma carreira exitosa é um desafio que demanda uma combinação de esforço, dedicação e perseverança. O caminho não é pavimentado por facilidades; ao contrário, é repleto de obstáculos que exigem investimento de tempo, estudos e prática contínua. Cada etapa da jornada profissional oferece oportunidades de aprendizado, mas requer que o indivíduo enfrente desafios e se reafirme constantemente. Essa disposição para enfrentar e superar adversidades contribui significativamente para o desenvolvimento de competências e habilidades, as tão faladas *soft skills*, aumentando a capacidade de lidar com situações complexas e imprevisíveis.

Além das habilidades técnicas, a maturidade emocional se destaca como um pilar fundamental nessa trajetória. Saber gerenciar emoções, cultivar resiliência e manter o equilíbrio nos momentos de pressão são competências essenciais para quem busca alcançar o sucesso. Essa maturidade permite que os profissionais se mantenham focados em seus objetivos, mesmo diante dos desafios. Ao combinar o aprendizado contínuo e a aplicação prática com uma base emocional sólida, os indivíduos se tornam mais preparados para se destacar em suas carreiras e alcançar conquistas duradouras ao longo do tempo.

## ATUALIZE-SE

Manter a carreira em constante evolução é um desafio que demanda estratégia, aprendizado contínuo e capacidade de adaptação. Um dos primeiros passos é investir em educação e no desenvolvimento de habilidades. Isso envolve não apenas buscar certificações e cursos relevantes, mas também manter-se atualizado sobre as tendências do seu setor. Da mesma forma, a fluência no idioma inglês continua sendo um grande diferencial no mercado. Participar de workshops, seminários e conferências pode enriquecer seu conhecimento, expandir suas perspectivas e ajudar a construir uma rede de contatos valiosa.

## SEJA PROATIVO

Cultivar a proatividade envolve buscar novas oportunidades e ser o agente de mudanças na própria carreira. Profissionais que se mostram dispostos a assumir projetos desafiadores, buscar feedback e se adaptar às necessidades da empresa estão em uma posição privilegiada para crescer. Além disso, a construção de um portfólio diversificado de experiências, que inclua diferentes funções e responsabilidades, não só enriquece o currículo, mas também amplia a visão e as habilidades do profissional.

## TENHA AUTOCONHECIMENTO

O autoconhecimento é essencial para construir uma carreira bem-sucedida, pois permite que os profissionais identifiquem suas principais habilida-

“O autoconhecimento é essencial para construir uma carreira bem-sucedida, pois permite que os profissionais identifiquem suas principais habilidades, valores e paixões”

des, valores e paixões. Essa compreensão facilita o reconhecimento das áreas em que podem se destacar, alinhando suas escolhas profissionais às suas verdadeiras aspirações. Além disso, conhecer a si mesmo possibilita a definição de objetivos de carreira mais claros e realistas, garantindo que as metas sejam não apenas alcançáveis, mas também significativas e motivadoras.

## COMUNIQUE-SE BEM

Uma comunicação eficaz permite que os profissionais expressem suas ideias e opiniões de maneira clara e convincente, facilitando a troca de informações e a colaboração em equipes. Aqueles que dominam essa habilidade são mais capazes de influenciar e engajar colegas, clientes e líderes, criando um ambiente favorável para a inovação e a resolução de problemas. Além disso, a comunicação é fundamental para o desenvolvimento de relacionamentos interpessoais positivos. ■

\*David Braga é CEO, board advisor e headhunter da Prime Talent Executive Search, conselheiro e professor da Fundação Dom Cabral (FDC). Autor do livro *Contratado ou Demitido – Só Depende de Você*, atua ainda como conselheiro da ONG ChildFund Brasil e da ACMinas e é presidente da Associação Brasileira de Recursos Humanos de Minas Gerais (ABRH-MG). @davidbraga | @prime.talent

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

**9<sup>a</sup>**  
**maior**  
microfranquia  
do Brasil\*.



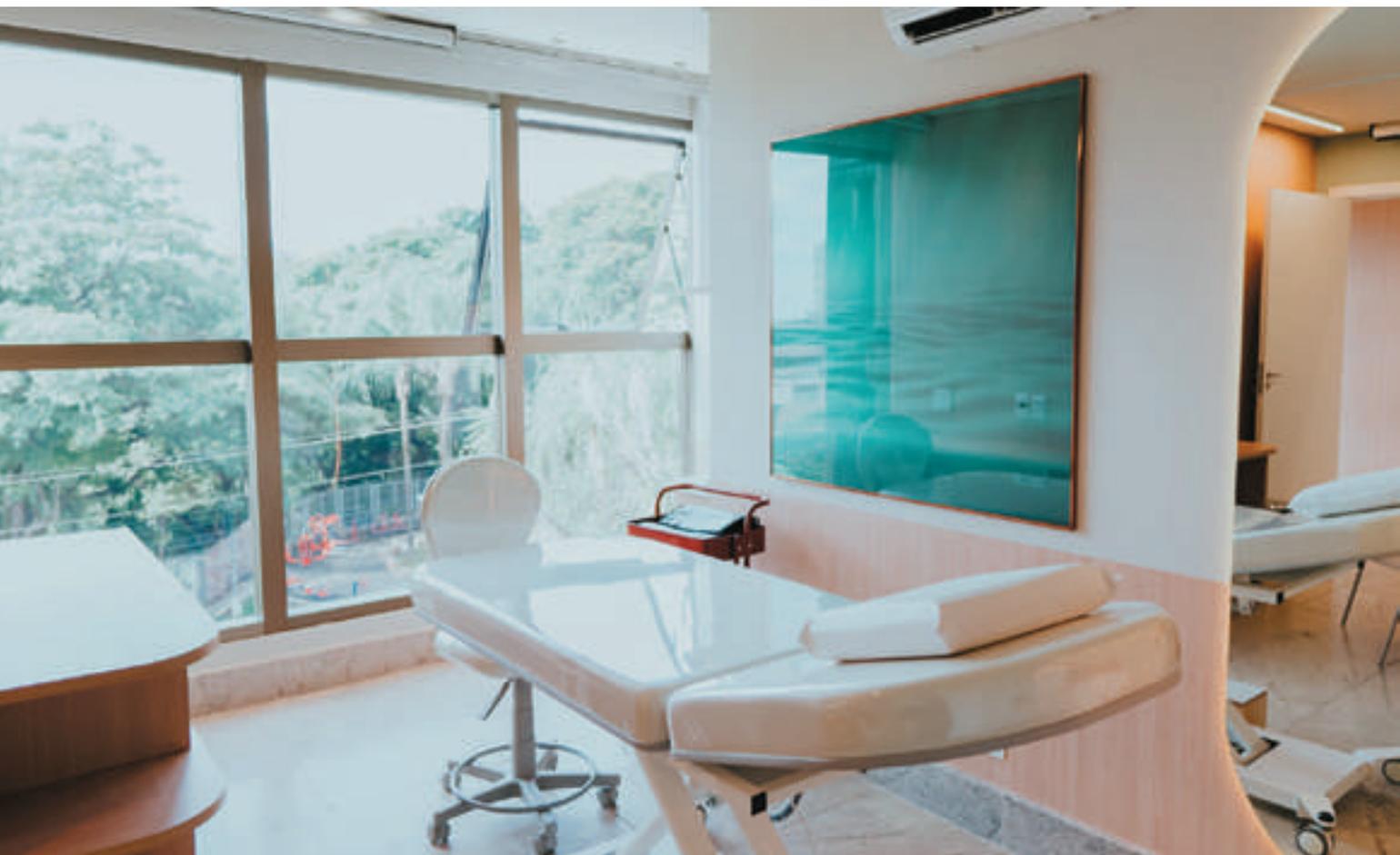
\*De acordo com a ABF  
(Associação Brasileira  
de Franchising).



Saiba mais:



Uma empresa **EMIVE**∞



# Suporte humanizado

**Espaço em BH, inédito no país, oferece apoio individualizado e integrado a pessoas em tratamento vascular ou oncológico fora do ambiente hospitalar**

▀ **PATRÍCIA CASSESE**

No dia 4 de fevereiro, Dia Mundial do Câncer, pesquisadores do Instituto Nacional de Câncer (Inca) alertaram que, a cada minuto, 40 pessoas são diagnosticadas com a doença em todo o planeta. Tendo o Brasil como recorte, a Estimativa 2023, documento estatístico referente à incidência deste mal, aponta que, para cada ano do triênio 2023-2025, são esperados 704 mil casos novos, com destaque para as regiões Sul e Sudeste. O aumento de registros de casos, claro, se dá por fatores diversos, inclusive um considerado positivo, o acesso maior a exames de detecção precoce. De todo modo, todo este panorama impõe um

desafio: assegurar qualidade de vida às pessoas que estão se submetendo a um tratamento oncológico.

Foi exatamente a constatação da existência de uma lacuna no acompanhamento desse tipo de paciente que suscitou o empreendedor Eduardo Vêras a estudar com mais profundidade esse mercado e, junto a outros dois sócios, idealizar a For Healing – Cuidados Oncológicos e Vasculares Integrados. Trata-se de um espaço pensado para propiciar uma abordagem multidisciplinar integrada, que coloca o paciente como centro do modelo de cuidados, o chamado *patient centricity*, oferecendo um suporte complementar ao tradicional tratamento oncológico, de maneira abrangente e coordenada. Em



Espaço foi pensado para acolher o paciente oncológico e transmitir um conceito de paz e serenidade até mesmo no layout

outras palavras, um local pensado para tornar mais confortável, acolhedor e leve o percurso rumo ao que o próprio nome da iniciativa tão bem resume: a cura.

Inaugurada em dezembro de 2024, e localizada em um ponto nobre da cidade, a avenida Bandeirantes, 912, no Mangabeiras, a For Healing traz, em sua equipe, profissionais com vasta experiência nas áreas de oncologia e também doenças vasculares. Em entrevista a **Encontro**, Véras conta que o embrião de tudo surgiu no bojo de conversas com vários especialistas na área, em especial com a fisioterapeuta oncológica Tereza Vale, hoje sua sócia. “Já há algum tempo Tereza vinha apontando a existência dessa lacuna”, diz, referindo-se a um empreendimento voltado a esses cuidados de forma integrada. “Mais recentemente, fui estudar o mercado, conversar com diversos profissionais ligados ao setor, e vi que, de fato, os pacientes mereciam esse tipo de assistência, ainda não oferecida,

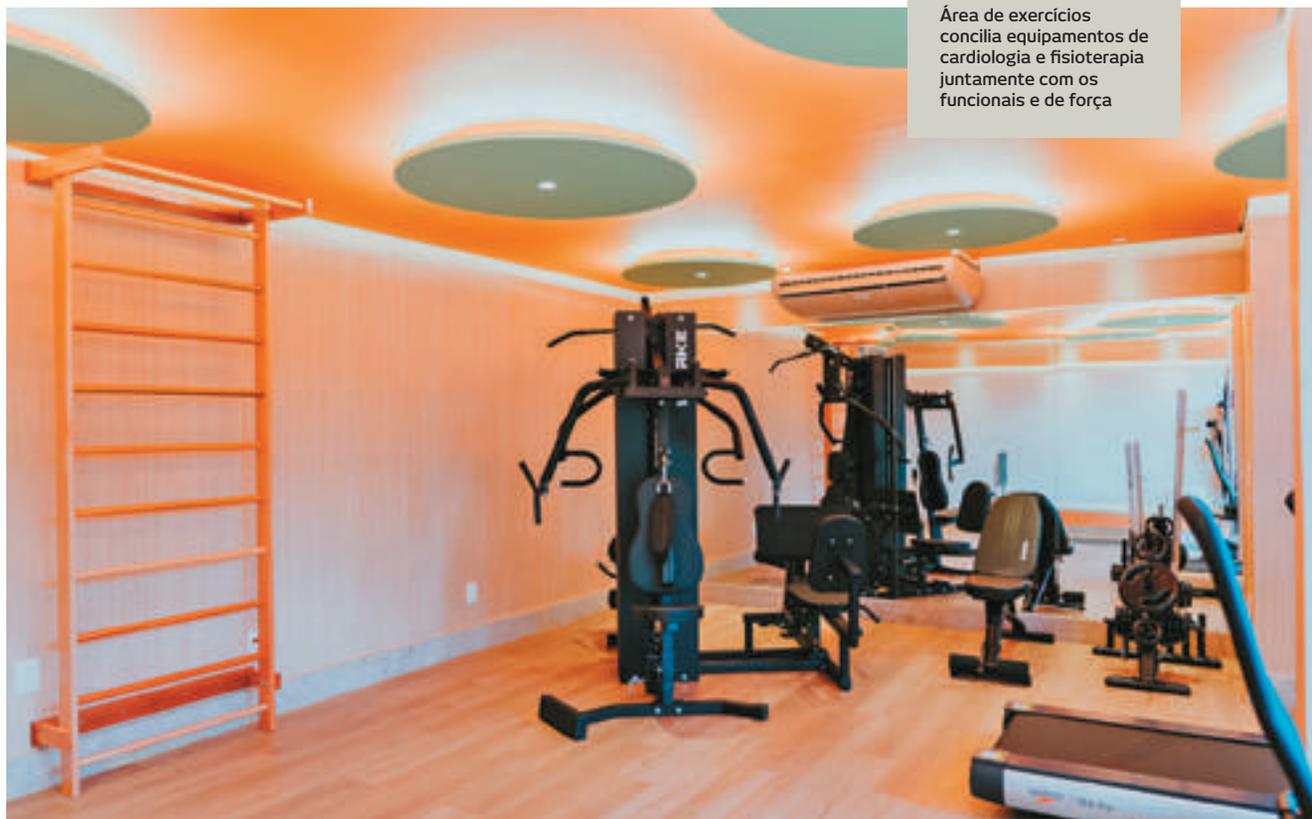


Eduardo Véras, sócio da For Healing: “Os pacientes mereciam esse tipo de assistência, ainda não oferecida, em formato integrado, humanizado e longe de ambientes hospitalares, em nenhuma cidade do Brasil. A For Healing é a precursora desse modelo; um posicionamento inédito no país”

em formato integrado, humanizado e longe de ambientes hospitalares, em nenhuma cidade do Brasil. A For Healing é a precursora desse modelo; um posicionamento inédito no país”, afirma.

O espaço se apoia nos pilares da fisioterapia, nutrição e psicologia como disciplinas do suporte complementar do corpo e mente do paciente em fase de tratamento oncológico. Para gerar uma experiência leve e direcionada, toda a linha de cuidado é coordenada pela enfermagem. “Mesmo existindo uma atuação específica de cada uma dessas vertentes, aqui há todo um conceito de integração, com foco no acolhimento, atenção e cuidados, ampliado pelo conjunto de equipamentos de tratamento com alto nível tecnológico. ▶

Área de exercícios concilia equipamentos de cardiologia e fisioterapia juntamente com os funcionais e de força



Tudo isso, evidentemente, propicia uma qualidade de vida ao paciente oncológico e vascular, inclusive preparando-o para o período pós-conclusão do protocolo de tratamento indicado pelo médico que o acompanha”, diz.

Na prática, na For Healing o paciente que adentra o espaço passa inicialmente por consultas em todas as áreas citadas para que suas necessidades sejam detectadas com precisão. A partir daí, são propostos ciclos. “Como se fosse um clube. Desse modo, o paciente adere a ele e passa a ter acesso a todo o escopo oferecido pelo centro, ou seja, fisioterapia, nutrição, psicologia e apoio da enfermagem quando o contexto do paciente exige”, informa Véras.

### PATIENT CENTRICITY

Eduardo Véras lembra que iniciativas similares podem ser encontradas em hospitais de referência em tratamentos oncológicos, como o Sírio-Libânes e o Albert Einstein, ambos situados em São Paulo. No entanto, diz, mesmo com ambientes diferenciados, são atendimentos que se dão no âmbito hospitalar. Oferecer uma

alternativa foi, pois, a semente do negócio.

Outro passo importante foi encontrar o imóvel adequado para a instalação do empreendimento. “No caso, um espaço adequado para acolher bem o paciente oncológico, transmitir um conceito de acolhimento, paz e serenidade até mesmo no layout, uma verdadeira experiência *patient centricity*. Ou seja, todos os ambientes e serviços foram pensados de modo a garantir acolhimento, o bem-estar e o conforto”, diz Véras.

Essa atenção aos detalhes se estende aos chamados serviços orbitais, como uma cozinha bem estruturada. Já no quesito serviços, a disponibilização de motorista e manobrista, para assegurar a tranquilidade na entrada e saída de pacientes e acompanhantes no espaço. Não bastasse, a área de exercícios concilia equipamentos de cardiologia e fisioterapia juntamente com os funcionais e de força, com destaques para os aparelhos desenvolvidos especificamente para dar suporte às necessidades específicas dos pacientes oncológicos. São itens que exigiram um investimento alto, mas considerados imprescindíveis pela administração.

### AGENDA PARALELA

Outro ponto a ser explorado é a estruturação de uma agenda de encontros, ciclos de palestras e workshops sobre o tema-chave da clínica, como forma de manter o paciente sempre bem informado e ciente das evoluções que a medicina hoje tem para combater a doença. Já introduzido, há a oferta de terapêuticas complementares, que, lembra Véras, comprovadamente contribuem para o bem-estar do paciente, oncológico e/ou vascular. “Assim, oferecemos práticas como reiki, acupuntura e, em alguns casos, massoterapia, que são terapias cientificamente aprovadas”, afirma.

Um outro nicho no horizonte é a introdução da medicina do esporte, que, lembra o empresário, pode contribuir muito no curso do tratamento do paciente oncológico. “É sabido que esse paciente é submetido a uma queima calórica muito maior, já que gasta mais energia para o combate à doença. Hoje, é possível mensurar o consumo metabólico naquele momento do tratamento, uma informação vital para a nutricionista elaborar a dieta,



A For Healing traz, em sua equipe, profissionais com vasta experiência nas áreas de oncologia e também doenças vasculares

assim como para o fisioterapeuta ter um parâmetro para desenvolver um trabalho de força personalizado e, então, prescrever exercícios direcionados. Não bastasse, por meio deste aparelho é possível também avaliar a parte pulmonar e cardíaca do paciente”, informa.

Mesmo com o pouco tempo de funcionamento do centro, Eduardo Vêras se diz impressionado com o feedback já aferido. “Todos os pacientes que atendemos até hoje ficaram positivamente impressionados com o que oferecemos aqui e confirmam que faltava um espaço dedicado como este para tornar sua jornada contra a doença mais leve e fácil. Quanto a mim, efetivamente me preparei muito para este momento e me sinto orgulhoso pelo propósito da For Healing, que entendo ser muito nobre. Como investidor, eu poderia ter apostado, por exemplo, em uma startup de tecnologia, mas resolvi investir na essência dessa proposta de suporte ao paciente oncológico e, confesso, estou muito feliz”, finaliza. ■



# Café Perfeito

Descubra as melhores opções aqui!

Transforme seu dia a dia com as máquinas de café da Casa Nicolau. Disponíveis para venda, aluguel e comodato, escolha a sua e descubra o prazer de momentos deliciosos em casa ou no escritório.

**Casa nicolau**  
Máquinas Para Espresso e Café



[www.casanicolau.com.br](http://www.casanicolau.com.br)  

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



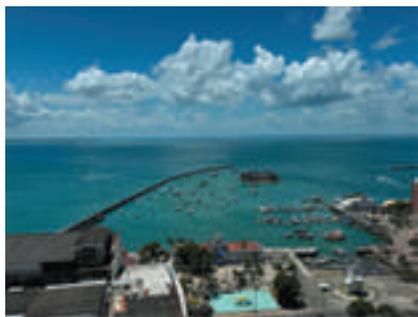
# NA TERRA DE TODOS OS SANTOS

Afirmar que mineiro adora uma praia é chover no molhado. Todo mundo sabe. A nova coluna **Na Estrada** traz para você dicas de viagem e gastronomia pelo mundo afora. Afinal, viajar é maravilhoso. Tanto quanto voltar para a nossa terra. A gente estreia em Salvador, na Bahia de Todos os Santos. Terra do sol, da fé e de uma comida cheia de sabor e história.

E um passeio imperdível na capital baiana é visitar o Mercado Modelo. Além de garantir comprinhas – lá você acha desde as roupas em richelieu usadas pelas baianas até castanha-de-caju fresca – você precisa separar um tempinho para visitar a Galeria do Mercado, inaugurada em 2024. A parte subterrânea, ao nível do mar, foi toda reformada e ganhou obras de artistas consagrados como Rubem Valentim e Mario Cravo Junior. O jovem talento Vinicius S/A assina uma instalação com cerca de 15 mil lâmpadas reutilizadas para compor a obra *Lágrimas de São Pedro*. Tudo isso em meio a passagens, colunas e corredores fundados em 1860. @mercadomodelodabahia

## PARA DESCANSAR COMO REI

As nossas dicas são dois hotéis que ficam no Centro Histórico. Construídos na década de 1930, eles foram restaurados e adaptados aos luxos modernos. Ambos têm rooftop com piscina e vista para a Baía de Todos os Santos.



**Fera Palace Hotel.** Em art déco, foi revitalizado com projeto do arquiteto dinamarquês Adam Kurdahl. Diárias a partir de R\$ 1.400 + taxas. @ferahoteis



**Fasano.** Fica no prédio onde funcionou o jornal *A Tarde* durante 45 anos. Diárias a partir de R\$ 2.068 + taxas. @fasano

## COMER BEM É LEI

**Origem.** Um dos restaurantes mais emblemáticos de Salvador é o Origem. Comandado pelos chefs **Lisiane Arouca** e **Fabrizio Lemos**, ele está entre os 100 melhores da América Latina pelo *Worlds 50 Best Restaurants*.

O espaço oferece menu-degustação usando produtos locais e ingredientes nobres como vieira, polvo e carabineiro. As sobremesas, assinadas por Lisiane, são uma ode às frutas locais como mangaba, umbucujá e tamarindo. O valor é de R\$ 360 por pessoa. @restauranteorigem

**Megiro.** É a versão boteco do Origem. Também sob a tutela de Fabrizio Lemos e Lisiane Arouca, o bar traz um cardápio descomplicado e com fortes raízes baianas. O rissole de camarão é uma receita da mãe do chef e merece aplausos. Nos principais tem maniçoba e sarapatel entre os clássicos. Não deixe de experimentar o pirão CBX, carne de sol, fumeiro e pirão de aipim. @megiroboteco

**Boia.** Pelas mãos Kaywa Hilton, o Boia trabalha principalmente com a sazonalidade dos ingredientes. O chef costuma dizer que o seu peixe preferido é o pescado no dia, mais fresco, impossível. Dica importante: não ignore os snacks. O bao de dendê com siri crocante e geleia de pimenta é inesquecível, assim como a sobremesa de creme montê de mel, sorvete de boursin de cabra e honeycomb e mel de uruçú. @boiarestaurant

Fotos: Leonardo Freire/divulgação



## NO TABULEIRO *Chef patissier de primeira, Lisiane Arouca indica onde comer três sobremesas que fazem parte da culinária baiana*

**Bolinho de estudante** dos tabuleiros das baianas de acarajé Cira; Dinha e Regina. Quitanda feita de tapioca granulada, coco ralado, açúcar e canela. @acarajedacira / @acarajedadinha / @acarajedaregina

**Pão delícia** das cafeterias Tortarelli e Viva Gula. Fofinho e um pouco pegajoso, o pãozinho é polvilhado com queijo e pode ser recheado. É obrigatório nos cardápios de todas as comemorações baianas. @tortarelli / @vivagula

**Cocada de forno da Casa de Tereza.** O coco está presente em diversas receitas baianas. A cocada de forno é crocante por fora e úmida por dentro. @casadetereza\_

# Reinventando o paladar



Para a analista de educação Cláudia Almeida, ser vegana não é um sacrifício: "Comecei a buscar novas receitas, a provar novos sabores e a descobrir outras formas de usar os alimentos. Fora isso, ter a consciência tranquila é realmente libertador"

Seja pela saúde, pelo meio ambiente ou pelos animais, o número de pessoas que optam por tirar do prato a carne e outros alimentos de origem animal é cada vez maior; especialistas orientam sobre como adotar a dieta vegana sem ter déficit nutricional

▀ DANIELA COSTA

Iogurte vegano de amêndoas, hambúrguer de grão-de-bico, leite de arroz caseiro, estrogonofe de cogumelos, nhoque de banana-da-terra, maionese de abacate, coxinha de jaca. Nos dias de hoje, uma rápida busca na internet ou pelos cardápios de restaurantes da cidade revela um universo de receitas inovadoras, que provam que é possível comer de forma saborosa e variada sem ingredientes de origem animal. Apesar de algumas dessas combinações ainda causarem estranhamento em muita gente, uma coisa é certa: seja pela saúde, pelo meio ambiente ou pelos animais, o número de pessoas que optam por tirar a carne do prato é cada vez maior. Segundo a última pesquisa do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope) sobre o assunto, realizada em 2018, 14% da população do país, cerca de 30 milhões de brasileiros, já se consideram vegetarianos. Esse número representa um aumento notável de 75% em comparação com os dados de 2012, indicando uma mudança significativa nos hábitos alimentares. Para essas pessoas, a decisão não significa necessariamente abrir mão do prazer à mesa, pelo contrário, pode ser um convite para explorar novos ingredientes e reinventar o paladar.

Mas, embora o vegetarianismo esteja presente no Brasil desde 1914, quando o jornalista e poeta paraibano Carlos Dias Fernandes lançou o livro *Proteção aos Animais*, esse estilo de vida ainda levanta muitas dúvidas, especialmente sobre a viabilidade de uma alimentação de origem apenas vegetal. Seria mesmo possível manter uma dieta equilibrada e saudável? No vegetarianismo, todas as carnes – seja vermelha, frango ou peixe – são excluídas do cardápio, mas existem diferentes vertentes dentro desse universo. Algumas pessoas ainda consomem ovos e laticínios (ovolactovegetarianismo), adotam uma alimentação sem qualquer produto de origem animal (veganismo).

Mais do que uma dieta, o veganismo é tido como um estilo de vida, no qual o consumo e a utilização de qualquer produto advindo da exploração de animais não é admitido, o que inclui alimentos, roupas, calçados e cosméticos. Um movimento usado para pressionar práticas mais humanas nas indústrias.

No quesito alimentar, os especialistas em nutrição garantem que, com acompanhamento, planejamento e conhecimento, é perfeitamente possível atender às necessidades nutricionais do corpo. Neste sentido, é primordial a orientação de um nutrólogo ou nutricionista. O profissional é capacitado para realizar o programa adequado, otimizar a oferta de nutrientes, pedir exames periódicos e evitar os riscos de deficiências. “A falta de um plano nutricional leva muitas pessoas a suprimir esses alimentos sem substituí-los adequadamente por fontes vegetais, prolongando a carência de proteínas, ferro, zinco, cálcio e vitaminas D e B12”, explica o nutrólogo Rodrigo Wagner Andrade Abreu, do Instituto Abreu.

Por outro lado, diz ele, com a ingestão adequada de proteínas, carboidratos e micronutrientes é possível ser vegano e ser saudável. O primeiro passo é ampliar a consciência e o paladar para descobrir a grande variedade de alimentos disponíveis, entre eles frutas, verduras e legumes. “É um erro muito comum deixar de comer alimentos de origem animal e passar a consumir alimentos sem origem animal, mas ultraprocessados e ricos em sódio, açúcares e outros aditivos”, explica o nutricionista Guilherme Disciacati. Para não cair nessa armadilha e nem passar



As gêmeas Gabriela e Rafaela Araújo montaram o Las Tortas Salgadaria Veg, com várias opções de salgados veganos: “O veganismo me deu a oportunidade de fazer da minha alimentação um ato revolucionário”, diz Gabriela

DE ACORDO COM PESQUISA DE **2024** DA CONSULTORIA SKYQUEST, O MERCADO GLOBAL DE **ALIMENTOS VEGANOS** FOI AVALIADO EM **US\$ 20,77 BILHÕES** EM **2021** E, ATÉ **2030**, DEVE ALCANÇAR OS **US\$ 36,3 BILHÕES**

a comer somente carboidrato – e dá-lhe macarrão e batata frita! – a dica é planejar as refeições semanais sempre incluindo proteínas vegetais (lentilhas, grão-de-bico, tofu, feijão e ervilha), carboidratos complexos, frutas e vegetais variados.

Com aptidão para a cozinha, as gêmeas Gabriela e Rafaela Araújo, 35 anos, apostam na diversidade dos alimentos. Tanto que decidiram montar o Las Tortas Salgadaria Veg, serviço que disponibiliza várias opções de salgados por encomenda. “Sempre estive envolvida em movimentos sociais e ambientais. O veganismo me deu a oportunidade de fazer da minha alimentação um ato revolucionário, contra a exploração das outras espécies”, diz Gabriela. Ela se diverte ao ver o quanto as pessoas ainda ficam chocadas ao comer um hambúrguer de proteína de ervilha ou um churrasco “completo” com direito a linguiça vegetal e se surpreenderem com o sabor. “Basta querer experimentar. Eu realmente vejo essa prática como uma possibilidade de transformar o mundo.”

A nutricionista e chef de cozinha ▶

Pamela Archibusacci Sarkis garante que a culinária vegana pode ser acessível, nutritiva e muito apetitosa. “De maneira geral, a organização esta alimentação segue o mesmo padrão de um plano alimentar comum. O que difere é o objetivo de cada um e a proporção de nutrientes que cada pessoa vai precisar para suprir suas necessidades sem ganhar peso e gordura corporal”, diz ela. Sua opinião vai ao encontro da primeira série sobre veganismo exibida em canal aberto na televisão brasileira no início deste ano. Apresentado na TV Brasil, o *Quero Ser Veg* revelou quais são os principais mitos que envolvem a adoção de uma alimentação totalmente baseada em vegetais.

Entre os temas discutidos estavam o custo da comida vegana, a praticidade no dia a dia, o sabor das refeições, o valor nutricional e a ideia de que o este estilo de vida é apenas uma “modinha”. Curiosamente, ao contrário do que a maioria acredita, essa dieta também traz benefícios nutricionais, auxiliando na redução do risco de doenças crônicas como diabetes, hipertensão e doenças cardíacas. O maior consumo de fibras, antioxidantes e fitoquímicos promove a saúde intestinal e aumenta a imunidade. Por ser rica em vitaminas e minerais, a dieta também potencializa a melhora nos níveis de energia. “A verdade é que a alimentação vegana é bem simples e tem como base os cinco principais grupos alimentares, que são as frutas, legumes, cereais integrais (arroz, milho e trigo), as leguminosas (feijões, lentilha, grão-de-bico e ervilha) e as oleaginosas (castanhas, amêndoas, nozes e sementes)”, explica a nutricionista Maria Júlia Rosa, especialista em medicina vegetariana e nutrição humana, que participou do Congresso de Alimentação Vegetariana, em Portugal, em novembro passado, evento dedicado à discussão científica e sociopolítica da alimentação de base vegetal.

Já para o nutrólogo Adriano Faustino, o mito de que esta dieta é cara não se sustenta. “Caro é comer picanha”, brinca ele. O médico lembra que o consumo de carne e outros alimentos de origem animal têm ação inflamatória no organismo, o que não ocorre neste modelo. Outra dica do especialista é a suplementação: “Existem boas fontes de proteína vegana



O empresário Rodrigo Figueiredo de Abreu Oliveira, na foto com a gerente comercial Julie Ferreira Campos, largou o emprego de bancário, abriu a fábrica de congelados Veggie Roots e idealizou o festival e feira Paraíso Veg em BH: “Ser vegano é algo simples para mim. No self service, por exemplo, sempre tem arroz, feijão e salada”

que, quando feitas da maneira correta, só trazem benefícios”.

O empresário Rodrigo Figueiredo de Abreu Oliveira, 40 anos, sabe bem quais são eles. Em 2018, tornou-se vegano, largou o emprego de bancário e abriu a fábrica de congelados Veggie Roots. Sem se dar por satisfeito, idealizou o Paraíso Veg, festival e feira que acontece mensalmente em Belo Horizonte (confira a agenda em @paraisoveg), que dissemina o estilo de vida e fortalece os produtores da capital mineira e região metropolitana. “Quando mudei a minha dieta, muitos bares só tinham opção de batata frita para quem não come carne”, brinca ele. E foi exatamente essa lacuna no mercado que o fez enxergar o potencial que o segmento tem. “Com o tempo, ser vegano se tornou algo simples para mim. No self service, por exemplo, sempre tem arroz, feijão e salada. Com o que economizo no

açougue, dá para comprar muito mais alimentos no sacolão.”

Vários movimentos têm incentivado a redução do consumo de carne. No próximo 20 de março, mais uma vez será celebrado o “MeatOut Day”, ou Dia Mundial sem Carne. Criada pela ONG Farm Animal Rights Movement, a data busca promover um debate sobre o consumo de produtos de origem animal. Já o movimento global Veganuary, também adotado no Brasil, incentiva a experiência de passar pelo menos um mês do ano, a começar por janeiro, sem consumir alimentos de origem animal, o que inclui carne, peixe, ovos, leite e mel. A empatia pelas demais espécies leva os veganos a adotar um estilo de vida no qual o uso de couro, lã, seda e a prática de atividades como circos, zoológicos, caça, touradas e rodeios não são aceitáveis.



A médica veterinária Ana Luiza Leroy Alves Marques sempre teve aversão ao consumo de carne vermelha: “Depois que assisti a um documentário, não consegui comer nem peixe mais; o veganismo é uma forma de viver em harmonia com os valores em que acredito”

Somente em 2024, mais de 2,1 mil novos produtos e opções de receitas foram lançados durante o Janeiro Vegano em todo o mundo. De acordo com pesquisa de 2024 da consultoria SkyQuest, o mercado global desses alimentos foi avaliado em US\$ 20,77 bilhões em 2021 e, até 2030, deve alcançar os US\$ 36,3 bilhões. Mas é necessário fazer um alerta: fique de olho nos rótulos – o fato de o produto ser vegano não necessariamente indica que é saudável. Muitos são ultraprocessados, com muitos químicos, corantes e aromatizantes, o que pode causar prejuízos à saúde. “Comecei o processo de transição para o veganismo em 2008. Primeiro me tornei vegetariana e depois senti que não fazia sentido, dentro do meu propósito, seguir consumindo ou usando produtos de origem animal”, diz a analista de educação Cláudia Almeida, 50 anos. Apaixonada por gatos, ela defende que não são apenas os animais tidos como pets que necessitam de cuidado e proteção. Além disso, ser vegana, diz ela, não é um sacrifício. “A escolha me levou a buscar novas receitas, a provar novos sabores e a descobrir outras formas de usar os alimentos. Fora isso, ter a consciência tranquila é realmente libertador.”

Em alguns casos, o próprio organismo rejeita o consumo de carne. É o que relata a médica veterinária Ana Luiza Leroy Alves Marques, 32 anos, que desde criança teve aversão ao consumo de carne vermelha. O gosto e a textura nunca agradaram ao seu paladar. “Cheguei a consumir peixe, frango e embutidos por alguns anos. Aos poucos, e ainda sem consciência nenhuma das questões ambientais e de direito animal, fui enjoando também.” Em 2015, ela se tornou ovolactovegetariana, dieta que consiste em consumir ovos, leite e laticínios, além de alimentos de origem vegetal. Finalmente, em 2017, durante o curso de graduação, tornou-se vegana. “Para mim, é uma forma de viver em harmonia com os valores em que acredito: respeito, compaixão e cuidado com o planeta e todos os seres que nele habitam”, diz Ana Luiza. Uma decisão que, segundo a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), se baseia em uma escolha ética, saudável, sustentável e socialmente justa. ■

## BASES ALIMENTARES DA ALIMENTAÇÃO VEGANA

- ▶ Frutas, verduras e legumes
- ▶ Cereais integrais e grãos (arroz, milho, trigo, quinoa, aveia, amaranto, polvilho, etc.)
- ▶ Leguminosas (feijões, lentilha, grão-de-bico, soja, ervilha, edamame)
- ▶ Oleaginosas (castanhas, amêndoas, nozes, amêndoas, avelãs, amendoim, pistache, etc.)
- ▶ Sementes (chia, linhaça, gergelim, semente de abóbora e de girassol, etc.)
- ▶ Gorduras e óleos vegetais (abacate, azeitona, coco, azeite virgem, etc.)

### BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS DA DIETA ITENS DE ORIGEM ANIMAL

- ▶ Redução do risco de doenças crônicas como diabetes, hipertensão e doenças cardíacas
- ▶ Maior consumo de fibras, antioxidantes e fitoquímicos, que promovem saúde intestinal e aumentam a imunidade
- ▶ Potencial melhora nos níveis de energia devido à dieta rica em fitoquímicos, vitaminas e minerais
- ▶ Dieta anti-inflamatória e antioxidante

### PRINCIPAIS ERROS COMETIDOS

- ▶ Deixar de comer alimentos de origem animal e passar a consumir alimentos veganos ultraprocessados e ricos em sódio, açúcares e outros aditivos
- ▶ Cair na armadilha de comer só carboidratos
- ▶ Não ter acompanhamento nutricional para fazer as suplementações necessárias

# A IMPORTÂNCIA DO VISUAL

Nova geração do SUV médio compacto: modelo é equipado, em todas as versões, com o motor turbo 200, 1.0 litro de três cilindros, que gera 130 cv de potência máxima a 5.750 rpm abastecido com etanol





## Em sua nova geração, o 2008, SUV médio compacto da Peugeot, apresenta sensível evolução em todos os aspectos, principalmente no estilo mais robusto, tornando-se interessante opção em termos de custo-benefício

▀ FÁBIO DOYLE

O modelo 2008 da Peugeot se destaca na gama de oferta da marca francesa, desde que foi lançado, lá se vão quase 10 anos. E agora, já era hora, a nova geração desse SUV médio compacto, sob o guarda-chuva da Stellantis, chegou ao mercado em agosto do ano passado apresentando estilo e design totalmente novos, além de inovações importantes. Nossa reportagem rodou 537 quilômetros com a versão GT (topo de linha) e concluiu que o novo 2008 da Peugeot honrou as qualidades do antecessor e realmente evoluiu.

No visual, as novidades começam pela nova “assinatura luminosa”, caracterizada por três garras verticais que acomodam as luzes DRL em LED, integradas nas inserções do para-choque. Para completar o conjunto, as luzes de ré e os piscas também são em LED. Na lateral do Novo Peugeot 2008, o destaque fica por conta das rodas de liga-leve diamantadas de 17.

O carro é maior que a geração anterior, mas mantém dimensões adequadas para uso nos centros urbanos em termos de manobrabilidade. O porta-malas do 2008 com motor a combustão é de 419 litros. O volante é o Sport Drive, de menor diâmetro que o usual e base achatada. O revestimento é em couro e incorpora os comandos do sistema multimídia (fontes de áudio e telefone), bem como os controles de volume e voz.

Outro destaque é o painel de instrumentos de 10” em posição mais elevada com tela de comandos por toque de fácil alcance e na linha de visão do motorista. Logo abaixo, como um miniteclado de piano, está a “série de teclas de alternância, para acesso direto às principais funções do veículo”. No centro do painel está o sistema de entretenimento i-Connect, que dispõe de uma tela touchscreen de 10,3 polegadas de alta definição, com respostas semelhantes às de um smartphone.

O sistema multimídia possui, ainda, seis alto falantes (quatro alto falantes + dois Tweeters) e quatro entradas USB, sendo 3 USB-C e 1 USB-A. Outra novidade que não podia faltar é o espelhamento sem fio dos sistemas Apple CarPlay e Android Auto, que permite conexão com os recursos do smartphone sem o uso do cabo.

O acabamento interno prima pela qualidade. No novo 2008 ele recebe revestimento Carbon em todas as versões, enquanto o acabamento e o estilo dos bancos variam de acordo com a configuração, podendo mesclar tecido e couro, revestimento 100% em couro, ou Alcantara. ▸



Design interno: volante Sport Drive, de menor diâmetro que o usual e base achatada, chama a atenção e torna mais fácil e agradável a manobrabilidade



Painel de instrumentos de 10": em posição mais elevada com tela de comandos por toque de fácil alcance e na linha de visão do motorista

Alguns elementos exclusivos na versão GT são os pedais esportivos e soleira Peugeot em alumínio, tapetes com bordado GT e costura verde em detalhes internos e painéis de porta. Há ainda o foco de luz com a marca Peugeot no solo ao abrir a porta dianteira; um detalhe que parece exótico, mas também tem seu lado de segurança, ao sair do veículo em locais escuros.

A lista de itens de série se iguala à de veículos que chamamos de completos. Um destaque é o Visio Park 360° (versões Allure e GT), sistema de assistência que integra câmeras dianteira e traseira que proporcionam uma visão geral do entorno do veículo. No modelo avaliado, o sistema carregamento de smartphone por indução mostrou-se instável e pouco eficiente.

## MOTOR E CONSUMO

O novo Peugeot 2008 é equipado, em todas as versões, com o motor turbo

200, 1.0 litro de três cilindros, que gera 130 cv de potência máxima a 5.750 rpm abastecido com etanol (125 cv com gasolina), e torque máximo de 20,4 kgfm a 1.750 rpm tanto com etanol quanto com gasolina.

O desempenho atende às expectativas para um carro desse perfil, sem grandes arroubos de potência, e se casa bem com o câmbio CVT de sete velocidades, que dispõe de três modos de funcionamento: automático, manual e sport.

Em nossas medições de consumo, após rodar mais de 500 quilômetros no trânsito urbano de Belo Horizonte, com poucas escapadas para as rodovias no entorno da cidade, o consumo médio obtido com gasolina, de acordo com o computador de bordo, foi de 8,8 km/litro.

Também no quesito segurança, o novo 2008 é completo. Entre os itens disponíveis para toda a gama estão, por exemplo, freios com ABS e distribuição eletrônica

de frenagem, programa eletrônico de estabilidade (ESP), acendimento automático das luzes de emergência após frenagem brusca, piloto automático e limitador de velocidade, cintos de segurança de três pontos para todos os passageiros, sistema Isofix para fixação de cadeirinhas infantis, Hill Assist e freio de mão com acionamento elétrico. Para completar, os veículos contam com quatro airbags, sendo dois dianteiros e dois laterais, e seis airbags no caso das versões GT, adicionando dois de cortina.

Na versão GT, o pacote de série é mais amplo, incluindo alerta de ponto cego, alerta de colisão, frenagem de emergência automática, auxílio de farol alto, reconhecimento automático de sinalização de velocidade e detector de fadiga, além de alerta e correção de permanência em faixa.

Como atrativos de venda do novo Peugeot 2008, a marca oferece "três anos de garantia com disponibilidade de veículo reserva, três revisões pelo preço de uma (R\$732) e serviços de atendimento premium, assistência completa e gratuita 24 horas por dia, sete dias por semana, reboque gratuito, socorro mecânico, hospedagem, serviço de despachante, entre outros", informa o fabricante em seu material de imprensa no lançamento.

## VERSÃO ELÉTRICA

Antes de lançar a nova geração do 2008 com o motor turbo 1.0, a estreia do novo modelo no mercado brasileiro aconteceu há cerca de um ano, na versão eletrificada, no caso um BEV, 100% elétrico. Nessa modalidade, a potência sobe para 158 cv (torque de 260 Nm). A capacidade da bateria é de 54 kWh com autonomia máxima de 261 km PBEV (Inmetro).

## PREÇOS COMPETITIVOS

Os preços de lançamento do 2008, em agosto de 2024, foram de R\$ 119.990 para a versão Active, R\$ 129.990 para a Allure e R\$ 149.990 para a GT. Hoje estão mais altos. A versão GT, avaliada por nossa reportagem, estava sendo ofertada no showroom da concessionária Automax de Belo Horizonte por R\$ 175.990. Mas pelo e-commerce, ou faturamento direto de fábrica, seu preço cai para R\$ 156.990, informou o vendedor da concessionária. ■



# Pré-lançamento

Apartamentos ao lado do **Life Center**

**1&2** quartos  
com suíte

Até R\$70 mil  
de desconto no  
pré-lançamento

**lazer**  
premium

Mensais a partir de  
**R\$2.999**



Garanta o desconto no  
whatsapp **(31) 9522-4009**  
ou escaneie o QR code

VENDAS  
**LAR**  
IMÓVEIS

INCORPORADORA  
E CONSTRUTORA  
**F2**  
INCORPORADORA

OPERAÇÃO DE SERVIÇOS  
E LOCAÇÕES  
**xtay**



POR LOUIS BURLAMAQUI

# Trabalho significativo: a nova moeda do sucesso profissional

Em 2018, visitei a empresa norte-americana Adobe, no Vale do Silício (EUA). A empresa criou o PDF, o Photoshop, mas é infinitamente mais abrangente que seus produtos históricos. O mais impressionante na visita foi descobrir que centenas de pessoas talentosas trabalhando no Google, Facebook, Amazon, Microsoft, entre outras, faziam fila de espera para trabalhar na Adobe por um salário menor. A VP de Talentos da companhia me disse: “Hoje, o trabalho significativo surge como uma nova ‘moeda’ do sucesso. Eles se identificam com nosso propósito.”

Com o advento de novas gerações no mercado de trabalho, especialmente os millennials e a geração Z, a busca por propósito e significado tornou-se uma força motriz na escolha de profissões e empresas. Pesquisas mostram que cerca de 70% dos jovens profissionais consideram o impacto social do trabalho tão importante quanto a remuneração. Para eles, a pergunta “Quanto vou ganhar?” está sendo substituída por “O que este trabalho representa para mim e para o mundo?”

Essa transição é reflexo de mudanças culturais e sociais mais amplas.

Ao buscar um trabalho significativo, os profissionais também estão redefinindo sua identidade. A profissão não é mais apenas “o que você faz”, mas também “quem você é”. Este conceito ressignifica a relação entre carreira e vida pessoal. Afinal, dedicar cerca de um terço da vida a algo que não ressoe com o coração pode gerar frustração, ansiedade e até esgotamento.

Empresas que entendem essa dinâmica já começaram a ajustar suas estratégias. Elas não apenas oferecem salários competitivos, mas também promovem uma cultura de propósito, inclusão e impacto. Programas de voluntariado, sustentabilidade e crescimento pessoal são agora parte integrante de pacotes de benefícios, atraindo talentos que buscam alinhar seus valores às missões empresariais.

Por mais encantador que seja o conceito de trabalho significativo, sua busca não é desprovida de desafios. Encontrar ou criar significado no que fazemos exige reflexão, autoconhecimento e, muitas vezes, coragem para abandonar o caminho tradicional. Há um custo emocional ao romper com expectativas sociais e familiares em busca de algo mais alinhado com os próprios valores.

Além disso, há a pressão econômica. Nem todos têm o privilégio de escolher um trabalho baseado em propósito, quando há contas a pagar e necessidades imediatas a suprir. No entanto, a transição não precisa ser abrupta ou total. Construir significado no trabalho pode ser um processo gradual, que começa com pequenas ações diárias, como identificar o impacto positivo de suas tarefas ou participar de projetos que promovam inovação e bem-estar.

## SIGNIFICADO COMO SINÔNIMO DE SUCESSO

O trabalho significativo não exclui a busca por estabilidade financeira, mas redefine suas prioridades. Quando profissionais encontram propósito

“O trabalho significativo não exclui a busca por estabilidade financeira, mas redefine suas prioridades”

em suas carreiras, eles relatam maior satisfação, engajamento e, paradoxalmente, maior produtividade. Estudos apontam que colaboradores que percebem significado em suas atividades são até 50% mais motivados e 33% mais propensos a permanecerem nas empresas a longo prazo.

Esse novo modelo também oferece benefícios para as organizações. Empresas que promovem culturas de significado não só atraem os melhores talentos, como também desfrutam de um clima organizacional mais colaborativo e inovador. O propósito coletivo, alinhado às metas individuais, cria um ciclo virtuoso que impacta positivamente o resultado financeiro e a reputação da marca.

À medida que o trabalho como fonte de propósito ganha força, o desafio será integrar essa nova perspectiva aos sistemas tradicionais. Educação, políticas públicas e modelos de gestão precisarão se adaptar para fomentar ambientes que incentivem o florescimento humano e o impacto social.

Diversas empresas mineiras já adotam a cultura do propósito como forma de engajamento. Algumas já colecionam maior engajamento e menor *turnover*.

A verdadeira riqueza não está apenas no que acumulamos, mas no que construímos e compartilhamos ao longo do caminho. Essa é a nova moeda do trabalho. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor

# 15 hotéis pelo Brasil

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

**Entre em contato**

desenvolvimento@hplus.com.br 61 9989-2856





GABRIEL GUIMARÃES E EDUARDO COUTO

## ACORDO DE REPARAÇÃO ATINGE 75% DE EXECUÇÃO DAS MEDIDAS PACTUADAS EM BRUMADINHO

Em 2021, a Vale assinou o Acordo de Reparação Integral com o Governo do Estado de Minas Gerais, Ministérios Públicos Federal e Estadual e Defensorias Públicas do Estado com a previsão de investimentos estimados de R\$ 37,7 bilhões, em razão do rompimento da barragem B1, em Brumadinho. Dentre as obrigações previstas no acordo, parte relevante das ações está inseridas no

município de Brumadinho. Dos valores comprometidos, as indenizações já consumiram mais de 10% do total acordado, representando R\$ 3,8 bilhões de pagamentos já efetivados até o momento. As ações diretamente vinculadas ao município contemplam aportes voltados para a diversificação econômica do município, a fim de reduzir sua dependência com o setor mineral. Entre as

medidas, está o fortalecimento do turismo na cidade, que tem em seu território um dos maiores museus a céu aberto do mundo, o Inhotim. Merecem destaque ainda as medidas para ressignificação do Córrego do Feijão, cujas atividades comerciais estão sendo amparadas por meio de consultorias técnicas e investimentos estruturais, selecionados por meio de escutas da população.



Fotos: Divulgação

## SAMARCO ALCANÇA A MARCA DE 9,7 MILHÕES DE TONELADAS PRODUZIDAS EM 2024

2024 foi um ano muito importante para a Samarco, quando a empresa alcançou a produção de 9,7 milhões de toneladas de minério de ferro, entre pelotas e finos. Desde o rompimento de sua estrutura de rejeitos em Mariana (2015), com a consequente retomada de suas atividades em 2020, o ano passado foi o com o maior volume produzido. Sua produção desde 2020 perfaz o volume total de 35,41 milhões de toneladas, e a empresa alcançou o percentual de 60% de sua capacidade. A estimativa é alcançar 15 milhões de toneladas em 2025. Para implementar essa nova fase são estimados investimentos da ordem de R\$ 1,6 bilhão, com destaque para destinações na área de saúde e segurança. Embora os números de seu volume produtivo impressionem, o presidente Rodrigo Vilela destacou os benefícios sociais e estruturais da empresa para as comunidades de sua in-



fluência: “O ano de 2024 marcou a nossa história com a ampliação de 30% para 60% da nossa capacidade produtiva instalada, demonstrando o compromisso da Samarco com a recuperação econômica, manutenção de sua função social e reparação definitiva da Bacia do Rio Doce”.

## PROMOTOR LUCIANO BADINI REASSUME CAOMA

O Promotor de Justiça **Luciano Badini** foi nomeado pelo Procurador-Geral de Justiça, Paulo de Tarso, como novo coordenador do Centro de Apoio Operacional do Meio Ambiente (Caoma), do Ministério Público de Minas Gerais (MPMG). A gestão de Badini sucede o trabalho exemplar do promotor Carlos Eduardo, que liderou importantes iniciativas e consolidou o papel do Caoma como protagonista na fiscalização ambiental e no diálogo estratégico com os diversos setores da sociedade. Em se tratando do setor mineral, o Caoma teve um papel fundamental nos com-



plexos desastres de Mariana e Brumadinho, ao desempenhar uma função essencial para garantir reparações e soluções efetivas. Badini também teve

uma atuação destacada como membro do Compom, órgão do MPMG, um importante legado deixado pela gestão do Procurador-Geral de Justiça, Jarbas Soares Júnior. O Compom tem sido uma importante ferramenta de construções autocompositivas de resolução de conflitos. No Compom tramita o procedimento que viabilizará robustos investimentos para redução do tráfego de carretas de minério nas rodovias BR-040 e da BR-356, uma importante solução para a segurança de seus usuários que convivem com índices alarmantes de acidentes fatais.

## AMIF REÚNE LÍDERES DA SIDERURGIA

Em fevereiro, a Associação Mineira da Indústria Florestal (AMIF) promoveu, em Belo Horizonte, o Forest Leaders Forum, um evento que reuniu líderes das principais siderúrgicas brasileiras que produzem aço verde. O encontro reforçou o compromisso do setor com a sustentabilidade, destacando o papel estratégico do carvão vegetal de origem florestal como alternativa renovável na produção de aço. Durante o fórum, foram debatidos temas como a necessidade de ampliar os investimentos em tecnologias voltadas à redução das emissões de carbono – um desafio que ainda envolve altos custos de produção. Além disso, foi discutido o papel do mercado na valorização do aço com menor pegada de carbono, garantindo a disposição dos consumidores em pagar um valor adicional por produtos mais sustentáveis.



Outro ponto central foi a defesa de uma abordagem coletiva para a descarbonização, que envolve não apenas o setor siderúrgico, mas também políticas públicas, incentivos fiscais e o engajamento de toda a cadeia produtiva. Entre os participantes do evento estavam Everton Negresio (foto), CEO aços longos da ArcelorMittal Brasil; André Lacerda, VP sênior da Vallourec América do Sul; Silvia

Nascimento, presidente da Aço Verde do Brasil; e Frederico Ayres, presidente da Aperam América do Sul. O fórum também contou com a presença do secretário de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais, Fernando Passalio. A mediação ficou sob responsabilidade de Paulo Hartung, ex-governador do Espírito Santo e presidente da Indústria Brasileira de Árvores (IBA).

## RESÍDUOS ORGÂNICOS VIRAM ADUBO

Com 58 anos de trajetória pautada pela inovação, sustentabilidade e compromisso com o meio ambiente, o Grupo J. Mendes dá mais um passo importante em direção a um futuro sustentável. Resíduos orgânicos, antes destinados a aterros sanitários, agora são transformados em adubo orgânico de alta qualidade por meio de um processo de compostagem nas unidades Ferro+ e JMN Mineração. A iniciativa foi desenvolvida com base na busca por tecnologias inovadoras e sustentáveis, como a composteira elétrica da Topema Innovations, capaz de converter resíduos orgânicos em matéria orgânica em apenas 18 horas. O processo começa com a coleta e triagem cuidadosa dos resíduos nas unidades de mineração, garantindo que apenas materiais orgânicos sejam processados. O resultado é um adubo de alto valor, distribuído gratuitamente para comunidades locais, produtores rurais e feiras agropecuárias, em parceria com a Emater e prefeituras.



Bella Falconi lançou recentemente *Bela Transformação - Cuide do seu corpo, renove sua mente e alimente seu espírito*, um projeto que ela define como "especial"

Fotos: Weber Padua/Divulgação

# PERTO DOS 40, MELHOR DO QUE NUNCA

Pioneira das redes sociais, a empresária mineira Bella Falconi celebra quatro décadas em maio e um ano cheio de projetos relacionados aos seus múltiplos negócios, além do lançamento do seu quarto livro

## ▸ PATRÍCIA CASSESE

Bella Falconi é uma daquelas pessoas cujo nome definitivamente dispensa apresentações – afinal, é difícil encontrar alguém que nunca tenha ouvido falar da belíssima mineira que, só no Instagram, ostenta o feito de ter mais de 4 milhões de seguidores. Muitos deles começaram a segui-la quando despontou como musa fitness, ainda em 2012. Nem demorou e ela se tornou referência em saúde, qualidade de vida e boa forma nas redes. No entanto, inquieta que só, a nutricionista tinha outras facetas a mostrar. Entre elas, a de empresária bem-sucedida, cristã, esposa, mãe e, não bastasse, palestrante, artista musical, podcaster, apresentadora, escritora...

Ela, que em maio deste ano chega orgulhosa e feliz aos 40 anos de vida, vive um momento único em que, além de projetos mil, celebra um lar ainda com cheirinho de novo – mora há menos de um ano em uma belíssima casa em Nova Lima, com vista para as montanhas, junto ao marido, o empresário e agente de marketing digital Ricardo Maguila, e às filhas do casal, Victoria e Stella. A realização de um sonho.

A empresária, que voltou a residir no Brasil pouco antes da pandemia, após uma longa temporada nos Estados Unidos – país em que viveu por 13 anos e onde empreendeu, se formou em nutrição pela Northeastern University e se consagrou com umas das referências em conteúdo de bem-estar e saúde –, conversou com **Encontro** sobre sua vida atual, bem como compartilhou alguns dos projetos para este 2025.

### BOA FASE

Nascida em Uberlândia, no Triângulo Mineiro, Izabela Nunes Falconi, ou só Bella, define o último ano como “marcante”, por conta de conquistas especiais, tanto no campo pessoal quanto profissional. “Realizei o sonho de morar em uma casa com vista para as montanhas, um desejo que carreguei por muito tempo e que agora trouxe ainda mais paz e inspiração ao meu dia a dia. Ainda na vida pessoal, eu celebrei 10 anos de casamento com Maguila, um momento maravilhoso com minha família, filhas e amigos”, diz.

---

“Antes de sermos um corpo, nós temos um espírito. Sem o corpo, nosso espírito não possui habitação. Nosso espírito é, em última análise, o sopro de Deus”

---

Outro momento recente marcante foi o lançamento de seu quarto livro, *Bela Transformação – Cuide do seu corpo, renove sua mente e alimente seu espírito*, um projeto que ela define como “especial”, por refletir muito do que acredita. “Além disso, vivi momentos de crescimento e aprendizado ao desenvolver empreendimentos que me encham de orgulho: minhas marcas de roupas, Le Quo; de suplementos, Nutri Vitale, e de velas, a Bougie Royale; a plataforma Elas em Transformação, que oferece cursos e mentorias; e minha linha de móveis em parceria com a Maná”, lista.



“Fazer um podcast de oito episódios foi a concretização de um grande sonho: ser apresentadora. Mais do que isso, foi uma oportunidade única de compartilhar aquilo em que acredito”

### SOPRO DIVINO

O livro, vale dizer, tem lhe rendido incontáveis feedbacks de leitoras que se sentiram tocadas pela mensagem e que, não bastasse, compartilharam como as informações as ajudaram em suas jornadas. “É muito gratificante saber que meu trabalho pode fazer a diferença na vida delas e de suas famílias. Muitas vezes, a ênfase da saúde fica no corpo físico e esquecemos do espírito. Por isso, achei fundamental unir a teologia à nutrição de uma forma prática para trazer essa visão mais integral da saúde”, diz.

Para Bella, a mensagem é bem assertiva. “Veja, antes de sermos um corpo, nós temos um espírito. Sem o corpo, nosso espírito não possui habitação. Nosso espírito é, em última análise, o sopro de Deus. Temos sede e necessidade de certas coisas que, muitas vezes, nosso corpo não consegue perceber. Mas, quando negligenciamos o nosso espírito, o nosso corpo sente. O mesmo se aplica à mente. Há questões emocionais que precisam ser resolvidas para que nos tornemos fisicamente mais saudáveis. E as nossas emoções também estão conectadas com a nossa vida espiritual. Ou seja, tudo começa na teologia”, afirma.

Vale ressaltar que a escritora sempre gostou de compartilhar suas experiências e vivências sobre os cuidados com o corpo, mente e espírito. “Continuo em busca de conhecimento nessas áreas,



e esse processo me inspira a escrever e a transmitir para outras pessoas o que aprendi”, conta.

### COMPOSIÇÕES INÉDITAS

Apaixonada por música e poesia, Bella Falconi começou a compor como um hobby, praticado até no banho. Mesmo assegurando que nunca pensou nesta faceta como uma profissão, ela revela que tem várias músicas prontas, inéditas. “Apesar de ser autodidata na maior parte do processo, valorizo o aprendizado contínuo e sempre busco me especializar naquilo que me proponho a fazer. Acredito que unir a liberdade do autodidatismo com a estrutura de novos conhecimentos enriquece ainda mais o resultado das minhas obras.”

As letras, eventualmente, ela entrega a algum profissional para gravar. “Nunca fiz aula de canto, de fato não pretendo cantar.” Em relação às melodias, explica que costuma apresentar a ideia – o esqueleto – cantarolando e gravando no celular. Depois, os músicos se incumbem de desenvolvê-las.

### PROJETOS

Incansável, Bella está, atualmente, envolvida em vários projetos, tanto no lado empreendedora quanto como autora. “No campo empresarial, tenho a minha colaboração com a Jokers Socks, onde criamos meias para adultos e crianças com versículos bíblicos. Em breve, teremos novos modelos. Também lancei a minha nova marca de roupas, além de uma linha de velas artesanais chamada Bougie Royale e uma linha de suplementos com a Pharma Science.”

Outra aposta é o lançamento de um curso com ensinamentos sobre saúde, envolvendo os pilares corpo, mente e espírito, com o apoio de outros profissionais. “Além disso, em breve vou lançar uma consultoria on-line chamada Team Bella Falconi.”

### ACIMA DE TUDO, MÃE

Com organização, comunicação e o apoio de toda a família, Bella Falconi diz conseguir equilibrar o seu tempo entre os compromissos profissionais e a família. “Mesmo em dias corridos,

---

“Realizei o sonho de morar em uma casa com vista para as montanhas, um desejo que carreguei por muito tempo e que agora trouxe ainda mais paz e inspiração ao meu dia a dia”

---

consigo ter momentos dedicados às minhas meninas, a Victoria e a Stella. Procuo conversar bastante com elas e transmitir os valores nos quais acredito de uma forma simples, para que possam compreendê-los desde pequenas. Sou muito orgulhosa de cada uma delas, cada uma com o seu jeitinho único e especial, além de serem extremamente inteligentes.”

### NA REAL COM BELLA FALCONI

Já há muitos anos Bella Falconi atua como comunicadora, seja nas redes sociais, em livros ou em palestras. A comunicação está profundamente integrada à maneira como ela vive a vida, sempre buscando transmitir ideias e inspirar pessoas. Foi nesse bojo que emergiu o podcast Na Real com Bella Falconi, lançado há um ano. “Realizar o programa de oito episódios foi a concretização de um grande sonho: ser apresentadora. Mais do que isso, foi uma oportunidade única de compartilhar aquilo em que acredito, abordando diversos temas ligados aos pilares espírito, corpo e mente.”

Nesta iniciativa em particular, Bella contou com a parceria do psiquiatra Ismael Sobrinho e da nutróloga Ana Claudia Cançado. “Foi uma experiência extremamente enriquecedora e gratificante, que me trouxe um sentimento de realização e aprendizado”, sintetiza.

### MODA

Uma das meninas dos olhos de Bella Falconi é a grife Le Quo, por ela criada, e que tem como sócia a estilista Danielle Benício. “Nossa filosofia é criar peças que não apenas expressam estilo, mas também inspiram confiança e autoestima. Queremos que as mulheres se sintam lindas, fortes e conectadas consigo mesmas ao vestirem algo que realmente represente quem são”. A alfaiataria é um clássico da nossa marca, cujo lema, salienta Bella, é o luxo cotidiano. “Algo que não saia de moda, que seja versátil e elegante.”

Um diferencial são os botões invisíveis na barra das calças, o que permite encurtá-las para serem usadas com tênis. “Ou seja, bainha instantânea. Valorizamos o investimento de nossas clientes e queremos que elas tenham peças que não somente permanecerão atuais a vida toda, como também sejam versáteis.”

### BODAS DE ESTANHO

No ano passado, Bella Falconi e o marido, Ricardo Maguila, renovaram os votos do casamento em Ouro Preto, experiência que ela define como cheia de significados. “Veja, eu amo casar! Desta vez, tivemos a alegria de contar com a presença de familiares e pessoas que amamos, além de nossas filhas, que levaram as alianças e tornaram o momento ainda mais especial e emocionante.”

No cômputo geral, ela diz formar com Maguila um casal que valoriza muito a família, a comunicação, o equilíbrio e os momentos a dois. “Sempre buscando maneiras de manter vivo o nosso amor e o companheirismo que construímos ao longo dos anos. A renovação de votos foi uma oportunidade de falar sobre o amor de Cristo e sobre a importância da família.” Eles vivem hoje em Nova Lima, no que ela chama de “a casa dos sonhos”, assinada pelo arquiteto Leonardo Rotsen.

À noite, Bella gosta de olhar para as estrelas e ter o que chama de seu momento de conexão com Deus. “Me traz muita paz. Sinto que agora consigo equilibrar minha vida profissional e pessoal, estando perto das pessoas que amo e dedicando meu tempo às coisas que realmente me fazem feliz”, diz. ■



# MARMITAS SAUDÁVEIS

Comida de verdade que fala, né? Comida da casa de mãe, de avó. Comida comida, gente! De acordo com o dicionário, comida é aquilo que se come ou é próprio para comer; alimento. Estamos tão acostumados com produtos industrializados e não saudáveis que comida de verdade virou quase um mito, enquanto a de mentira virou a nova forma de se sustentar em um mundo moderno e de falta de tempo.

Nunca foi tão valorizado o alimento feito com carinho, com ingredientes de qualidade. Isso porque tempo é dinheiro e as pessoas não querem perdê-lo cozinhando para si mesmas. Neste contexto, um modelo está retornando e virando um estilo de vida: fazer marmitas para a semana. Esse formato antigo de se alimentar no trabalho e até mesmo em escolas e faculdades tem se tornado superatual. Especialmente, também, devido às restrições alimentares e alergias de um grupo seletivo de pessoas.

Mas qual a vantagem de fazer a própria comida para levar? Você consegue controlar o que coloca no prato, cozinha com alimentos de qualidade e tem a opção de comprar orgânicos, de usar gorduras saudáveis na cocção ou até de fazer a comida sem gorduras. Pode também controlar a quantidade de sal e de temperos e a proporção de macronutrientes de acordo com seu plano alimentar (carboidratos, gorduras, proteínas).

Além disso, você pode usar panelas de ótima qualidade e que não contaminam os alimentos com metais pesados, como as de aço cirúrgico, que são as melhores para essa finalidade.

## **Mas como preparar as marmitas se não temos tanto tempo?**

Você pode fazer um cardápio mais simples e mais repetido. Por exemplo, faça cada receita em dobro ou triplo e congela para a semana seguinte. A vantagem é que reduz o tempo e o custo. A desvantagem é que vai repetir alguns pratos durante a semana ou durante o mês.

## **Mas, nutri, o alimento congelado não perde nutrientes?**

É melhor perder um pouco de nutrientes e comer uma comida de qualidade do que ingerir um prato com muita gordura, gordura saturada, muito sal e com metais pesados.

Se você gosta de cozinhar, aprenda a fazer as marmitinhas. É possível fazer um cardápio simples de acordo com o orçamento da sua família ou um menu mais sofisticado. Ou ensinar sua funcionária a fazer. Tudo é possível se você quiser mudar.



Fotos: Instagram Fernanda Torres/reprodução



Mais do que demonstrar inquestionavelmente que, sim, “a vida presta”, atriz Fernanda Torres é prova viva de que determinadas conquistas são não apenas possíveis como melhor aproveitadas na maturidade

▀ JESSICA ALMEIDA

Fernanda Torres já ganhou. Independentemente do resultado da noite de 2 de março, quando seriam conhecidos os vencedores do Oscar 2025, a atriz de 59 anos – já premiada com o Globo de Ouro, na categoria de Melhor Atriz em Filme de Drama e, até o fechamento desta edição, indicada ao prêmio máximo do cinema por sua atuação no filme *Ainda Estou Aqui*, de Walter Salles –, conquistou o mundo.

Desde que o filme começou a despontar em premiações internacionais, têm sido praticamente diárias as enxurradas que inundam as redes sociais do carisma inesgotável de Fernanda, em entrevistas e encontros com estrelas de Hollywood, e de sua exuberância em trajes elegantírrimos de grifes de alta costura como Chanel, Burberry e Prada, seja em ensaios fotográficos, capas de revista ou aparições em tapetes vermelhos de outras premiações. No meio desse turbilhão, as falas da atriz sobre um certo tema apontam para uma transformação social que, mesmo incipiente, indica horizontes de futuro bastante animadores: os que dizem respeito ao envelhecimento, especialmente o feminino.

A herdeira da grande dama da dramaturgia brasileira Fernanda Montenegro, 95 anos, diz ficar feliz que o reconhecimento internacional e toda essa repercussão estejam acontecendo

# SE HÁ VIDA, HÁ TEMPO PARA DESABROCHAR

Fernanda em diversos momentos da maratona do Oscar: “Quando o filme foi ovacionado em Veneza, entendi que ia ter que ter cabeça, ter calma e fazer o que fosse necessário, que eu não sabia o que era, sem enlouquecer, segurando os meus cavalos”



numa fase da vida em que ela se encontra mais madura, próxima de completar 60 anos. Em entrevista ao canal GloboNews no dia das indicações ao Oscar, ela afirmou que encarar tudo o que tem vivido demanda muita maturidade. “Porque é uma maratona. Quando o filme foi ovacionado em Veneza, entendi que a onda ia ser grande e que eu ia ter de ter cabeça, ter calma e fazer o que fosse necessário, que eu não sabia o que era, sem enlouquecer, segurando os meus cavalos”, afirmou.

Falamos como essa carregam o potencial para reduzir o estigma de que existiria um limite etário para as conquistas da vida e que, depois de certa idade, não haveria mais espaço para crescer e desejar novas realizações, seja no campo profissional, das relações ou pessoal. Na língua inglesa, existe um termo para designar aquelas pessoas que levam mais tempo “do que o esperado” para alcançar feitos ou ter reconhecimento por suas habilidades e capacidades. São os *late bloomers*, que, traduzindo livremente, seria algo como quem desabrocha tardiamente.

Uma pesquisa de 2019 realizada na Dinamarca constatou que, em média, os vencedores do Prêmio Nobel fizeram suas descobertas fundamentais aos 44 anos. Nos Estados Unidos, uma pesquisa publicada pelo periódico de economia *The American Economic Review* revelou que 45 anos é a idade média do empreendedor naquele país. Além disso, a probabilidade de uma startup deslanchar aumenta significativamente quando a pessoa por trás do empreendimento passa dos 25 aos 35 anos, e o sucesso permanece em trajetória ascendente após os 50.

Aqui, no Brasil, a pesquisa Empreendedores 50+, o futuro do Brasil, feita em 2022 pela consultoria Empreendabilidade, mostra que os profissionais acima de 50 anos têm mais chances de sucesso na abertura de um negócio. O levantamento também apontou que a população com mais de 55 anos representa 30,7% do total de empreendedores no Brasil. Dados coletados a partir de conversas com mais de 32 mil executivos de diversos segmentos demonstram que profissionais maduros conseguem lidar com a pressão, tomam melhores decisões, aceitam mais riscos, têm mais e mais diversas vivências, entre outras características.

Certamente, foi o acúmulo de ba-

---

“É maravilhoso que não tenhamos que ser eternamente jovens para ter personagens interessantes. A indústria está mudando e é emocionante fazer parte disso”

**FERNANDA TORRES**

---

gagem que permitiu que a especialista em análises faciais Cris Alves, 43 anos, pedisse exoneração de um cargo público que ela havia conquistado por via de concurso – e que garantia não apenas um presente, como uma perspectiva de futuro confortáveis, do ponto de vista financeiro –, para investir no ramo da imagem pessoal. Formada em fisioterapia, ela enveredou por esse caminho em busca de um hobby. No entanto, usando do próprio conhecimento adquirido na graduação, conseguiu não apenas avançar rapidamente no aprendizado das habilidades para prestar consultoria de imagem, como foi capaz de apresentar novas perspectivas para esse mercado.

Por alguns anos, ela se manteve com as duas ocupações, mas em determinado momento as coisas ficaram inconciliáveis. Em 2019, pediu exoneração. Pouco depois, se deparou com a pandemia. “E o online se tornou a minha maior unidade de negócio. Foi onde eu me estabeleci, dentro e fora do Brasil”, conta. Tudo isso só foi possível graças ao repertório que ela acumulou ao longo dos anos. “Porque todas as experiências que nós vivemos contribuem para aquilo que fazemos. Seja como servidora, ou advogada, ou vendedora ambulante na praia, tudo serve para o que a gente pretende fazer na sequência. Ninguém recomeça do zero. E, se a pessoa souber aproveitar, constrói algo muito único no posicionamento dela dali pra frente, independentemente da carreira em que ela esteja”, garante. ▶

No livro *Late Bloomers: The Hidden Strengths of Learning and Succeeding at Your Own Pace*, publicado no Brasil pela nVersos Editora com o título *Antes Tarde do que Nunca: O poder da paciência em um mundo obcecado pelo sucesso precoce*, o jornalista Rich Karlgaard explica que pessoas que desabrocham mais tarde – ou mesmo que encontram ainda mais sucesso do que já experimentaram – tendem a ser qualitativamente diferentes, e a ter um conjunto diferente de habilidades que são, em sua maioria, invisíveis ou desencorajadas pelo sistema educacional convencional.

A análise da professora, pesquisadora e orientadora de carreira Vanessa Cepellos vai na mesma direção. “Esse segmento da população, dos profissionais mais maduros, muitas vezes traz um acúmulo muito valioso, um olhar diferente, que foram sendo construídos ao longo dos anos e do desenvolvimento das habilidades. Geralmente, são pessoas mais leais, que têm melhor ética de trabalho, são mais pontuais, enfim, uma série de atributos importantes, que muitas vezes não são tão valorizados”, argumenta.

Essas pessoas em geral têm que inventar seus próprios caminhos. Os que florescem mais tarde “materializam seu potencial muitas vezes de maneiras novas e inesperadas”, escreve Karlgaard, “surpreendendo até mesmo aqueles que são mais próximos deles”. Isso se aplica tanto a Cris Alves quanto a Fernanda Torres, que por muitos anos exercitou capacidades relacionadas à comédia para alcançar um pico de reconhecimento em um papel de drama. Pode não parecer, mas as coisas estão diretamente relacionadas.

Portanto, não se trata de uma leitura pertinente somente ao campo do empreendedorismo formal, mas a empreitadas de quaisquer naturezas. A escritora britânica Bernardine Evaristo, 65, recebeu o Booker Prize, que premia as melhores obras lançadas em língua inglesa, aos 60 anos, pelo livro *Garota, Mulher, Outras. Em Manifesto: Sobre nunca desistir* (ambos publicados no Brasil pela Companhia das Letras), ela reflete sobre a importância de ter trilhado todo o percurso que levou àquela conquista, naquele momento da vida.

“Eu não poderia ter escrito este romance quando era jovem porque só estava interessada em criar personagens jovens. (...) Só agora que vivi um bocado, escutei um bocado, tive um bocado de experiências e testemunhei um bocado de coisas – sobretudo nos meus relacionamentos e interações com mulheres negras – esse livro se tornou realizável. Finalizei-o aos 60 anos de idade – com um passado significativo atrás de mim e diante de um futuro com menos anos do que já vivi”, escreve a autora, que acabou por se livrar do tabu em torno do envelhecimento.

“Gosto do fato de que as pessoas saibam minha idade, e com certeza não tenho vergonha dela. Espero ser um modelo para mulheres mais jovens que temem pelo próprio futuro assim que completam 25 anos e para mulheres mais velhas cuja exclusão é reforçada em todos os níveis da sociedade. Nem preciso dizer que, à medida que envelhecemos, precisamos nos cuidar cada vez mais, mas nunca é tarde demais para começar a fazer isso” diz Bernardine, em outro trecho do livro.

Buscar novos desafios e realizações a qualquer tempo da vida é também uma forma de encontrar mais sentidos e propósitos.



“(Essa parcela de profissionais) Geralmente são pessoas mais leais, que têm melhor ética de trabalho, são mais pontuais, enfim, uma série de atributos importantes, que muitas vezes não são tão valorizados”

**VANESSA CEPellos**

Foi o que aconteceu com a professora de língua portuguesa Risolina Ribeiro, 70 anos, que resolveu retornar ao posto de aluna após mais de 30 anos como docente para fazer mestrado e doutorado. “Ao navegar pelas palavras de Guimarães Rosa, lembro que ‘nada em rigor tem começo e coisa alguma tem fim’, mas tenho a certeza de que as surpresas agradáveis ou não fazem parte do percurso”, afirma.

Ela argumenta que tanto a disciplina, determinação, organização e coragem extremas que precisou enfrentar no percurso, como o contato com outros pesquisadores, as trocas de ideias e aquisição de conhecimentos inerentes ao processo foram altamente recompensadores. “Não quero ter a terrível limitação de quem vive apenas do que é passível de fazer sentido: Eu não: quero uma verdade inventada”, diz ela, citando Clarice



“Todas as experiências que nós vivemos contribuem para aquilo que fazemos. (...). Ninguém recomeça do zero. E, se a pessoa souber aproveitar, ela constrói algo muito único no posicionamento dela dali para a frente, independentemente da carreira em que ela esteja”

**CRIS ALVES**

Lispector. “Dessa forma, procuro criar novas e interessantes realidades que me tornam mais feliz e realizada em minha vida pessoal e profissional.”

A própria Eunice Paiva, personagem real cuja interpretação vem rendendo todo esse reconhecimento para Fernanda Torres, foi uma mulher assim. Dilacerada pelo assassinato de seu marido pelo regime militar, ela soube se reinventar. Retomou os estudos, se formou em direito aos 48 anos e se tornou importante ativista pelos direitos humanos no Brasil, especialmente os direitos dos indígenas.

A perspectiva de Risolina se torna ainda mais pertinente quando levamos em conta o envelhecimento da população. As projeções populacionais mais recentes do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) estimam uma vida de,



Bernardine Evaristo, em imagem da capa de seu livro *Manifesto: On Never Giving Up*; na obra, ela reflete sobre a importância de ter trilhado todo o percurso que levou à conquista do importante Booker Prize aos 60 anos

em média, 76,8 anos para bebês que nascerem no país em 2025. Além disso, as pessoas com mais de 65 anos, que hoje representam 10% da população, devem chegar a 25% até o ano de 2050. Vanessa Cepellos observa que continuar valorizando somente atributos relacionados à juventude, praticando o chamado etarismo, pode ser um tiro no pé.

Essa é uma questão que tem contornos específicos para as mulheres, o que é chamado de feminização do envelhecimento. “O envelhecimento é um fenômeno feminino. Além de terem uma expectativa de vida maior do que a dos homens, elas, por exemplo, podem ser consideradas velhas para o mercado de trabalho aos 40 anos, enquanto com os homens isso não acontece antes dos 50”, explica.

Ainda que haja uma jornada longa e tortuosa pela frente, os primeiros passos já começaram a ser dados. E isso também se reflete nas falas de Fernanda Torres sobre o momento que vive, quando diz do aumento da abertura da indústria cinematográfica para narrativas mais maduras e diversas. “Este ano tem sido incrível para mulheres acima de uma certa idade”, disse a atriz à revista norte-americana *Variety*, referindo-se a performances como a de Nicole Kidman, em *Babygirl*, e a Demi Moore, em *A Substância*. “É maravilhoso que não tenhamos de ser eternamente jovens para ter personagens interessantes. A indústria está mudando, e é emocionante fazer parte disso”, diz a diva brasileira. ■



# TRATAMENTO DE PELAGEM PARA PETS: O SEGREDO PARA UM BANHO E TOSA AINDA MAIS EFICIENTE

Quem não adora ver seu peludinho limpo, cheiroso e com pelos brilhantes após um banho? Ao contrário dos gatos, que se limpam sozinhos, os cães necessitam de banhos com maior frequência, especialmente aqueles que passeiam e ficam expostos à sujeira das ruas.

Alguns tutores optam por dar banho em casa, enquanto outros preferem a comodidade e o profissionalismo de um pet shop. Independentemente da sua escolha, um cuidado extra pode fazer toda a diferença: o tratamento dos pelos! Pode parecer bobagem, mas esse procedimento não só melhora a aparência, como também contribui para a saúde da pele e da pelagem. Quer saber mais? Confira algumas dicas e benefícios dessa prática:

## Por que o tratamento dos pelos é importante?

Os fios perdem nutrientes, água e massa ao longo do tempo devido a diversos fatores internos e externos. Quando isso acontece, os pelos ficam sem brilho, ressecados e quebradiços. Por esse motivo, é preciso hidratar, nutrir e reconstruir a pelagem danificada.

Além disso, fios bem cuidados facilitam a escovação, reduzem a formação de nós e evitam o acúmulo de sujeira e umidade, que podem ser ambientes propícios para fungos e bactérias. Manter os pelos saudáveis também contribui para o equilíbrio cutâneo, prevenindo irritações e infecções.

## Os produtos certos fazem toda a diferença...

Não basta pegar qualquer creme e passar no seu bichinho! Os produtos utilizados devem ser específicos para pets, pois suas necessidades são diferentes das nossas. Existem xampus, condicionadores e máscaras formulados especialmente para eles, garantindo segurança e eficácia. Ao utilizar qualquer desses itens, siga as instruções do fabricante e, nos casos que necessitam de enxágue, certifique-se de remover

Fotos: divulgação



**Cher fazendo detox: Lama Negra no ofurô**



**Kika faz cronograma de pelagem mensalmente**



**O cãozinho Gucci**

completamente o excesso com água morna para evitar irritações.

## Já ouviu falar em cronograma de pelagem?

Essa prática é eficaz para manter os pelos do seu animalzinho lindos e saudáveis, uma rotina de cuidados que envolve três etapas essenciais:

### 1. Hidratação: Repondo a umidade perdida

É a etapa que visa repor a água nos fios, essencial para manter a maciez e a flexibilidade. Indicada para todos os tipos de pelos, especialmente os ressecados e sem brilho. Esse processo ajuda na restauração do movimento natural dos fios, além de prevenir a quebra e a formação de nós.

### 2. Nutrição: Devolvendo os lipídios essenciais

Foca na reposição de óleos e lipídios, fundamentais para manter a oleosidade equilibrada e o brilho. Essa etapa é especialmente benéfica para pelos com excesso de volume e frizz. Ao nutrir os fios, promove-se a selagem das cutículas, manutenção da hidratação e prevenção do ressecamento, resultando em uma pelagem mais brilhante e saudável.

### 3. Reconstrução: Restaurando a estrutura dos fios

Destinada a pelagens mais fracas, quebradiças ou elásticas. Seu objetivo é restaurar a estrutura original dos pelos, repondo proteínas e aminoácidos essenciais, como a queratina. Isso fortalece e protege os fios, devolvendo a densidade e resistência da pelagem.

Embora seja possível realizar esses cuidados em casa, contar com profissionais especializados é o ideal. Eles podem avaliar as necessidades específicas do seu peludinho e utilizar produtos adequados para cada tipo. Caso opte pela alternativa caseira, certifique-se de usar produtos próprios para animais e fique atento a sinais como ressecamento, descamação ou feridas. Nesses casos, consulte um médico veterinário.

Cuidar da hidratação do seu animalzinho não é apenas uma questão estética, mas também uma demonstração de carinho e preocupação com o bem-estar dele. ■



# O EMBAIXADOR

• *Classic* •

---

26.04.25

---

ESTÁDIO  
MINEIRÃO

BELO HORIZONTE-MG



## SETOR DE MESAS

MESA EXCLUSIVE

MESA OURO

MESA PRATA

MESA BRONZE

## INDIVIDUAL

EMBAIXADOR

CADEIRA CAMAROTE  
CLASSIC

CADEIRA INFERIOR

CADEIRA SUPERIOR

ADQUIRA O SEU LUGAR EM [BALADAPP.COM.BR](http://BALADAPP.COM.BR)

# Muito mais que uma tendência

Para atrair e fidelizar os clientes, um número cada vez maior de estabelecimentos na capital mineira adotam a política pet friendly, permitindo a presença de animais em seus espaços

Ao lado do carismático golden retriever Thor, a professora Ana Cristina Gomes Santos Hostt aproveita as guloseimas da Ville Boca do Forno, no bairro de Lourdes: "Poder estar com ele em um ambiente acolhedor é como um abraço pra mim"



## ▮ DANIELA COSTA

Com cerca de 150 milhões de bichos de estimação, segundo o censo do Instituto Pet Brasil de 2021, o Brasil é o terceiro país em número de animais domésticos no mundo. De olho nas tendências, empresários de todo o país têm encontrado uma solução estratégica: unir o útil ao agradável. E, em Belo Horizonte, a situação não é diferente. Para atrair e fidelizar os clientes, um número cada vez maior de estabelecimentos passou a adotar a política pet friendly, permitindo a presença de animais em seus espaços. Dessa forma, os peludos agora são bem-vindos em lugares como bares, restaurantes, cafés, shoppings e até hotéis, que buscam transformar a experiência da clientela.

Um movimento que reflete não apenas uma mudança de comportamento dos consumidores, mas também uma evolução na forma como os negócios se estruturam para atender às novas demandas da sociedade. Inaugurado em 2022, o restaurante Berilo Cozinha & Drinks, localizado na Savassi, já nasceu pet friendly. “Hoje, os consumidores buscam experiências que vão além da eficiência e da inovação, e a conexão emocional é a chave para que se sintam mais acolhidos”, diz a empresária Cecília Ramirez, sócia-diretora da Rede de Restaurantes A Granel. O local possui áreas abertas onde os cães e gatos podem permanecer e também disponibiliza vasilhas próprias com água e petiscos, além de um espaço instagramável para aquele selfie com a bicharada.

Quem já aprovou o atendimento vip do Berilo foi a artista plástica Marina Mascarenhas, tutora da chihuahua Guadalupe, de 2 anos, que adora esbanjar seu charme por lá. “Ter a opção de sair para um almoço e não precisar deixá-la sozinha em casa é um grande diferencial para mim”, diz Marina. Um diferencial que já provou gerar maior engajamento e fortalecer a identidade das marcas. Estabelecimentos que oferecem estrutura adequada para os pets, como bebedouros, áreas específicas e até serviços exclusivos, criam laços com os seus consumidores, que tendem a priorizar esses locais em futuras compras ou visitas.



Quem já aprovou o atendimento vip do Berilo Cozinha & Drinks, na Savassi, foi a artista plástica Marina Mascarenhas, na foto com o marido, Frederico Ganz: “Ter a opção de sair para um almoço e não precisar deixar a Guadalupe sozinha em casa é um grande diferencial para mim”

## 10 LUGARES PARA IR COM O SEU PET EM BH

A Pão de Queijaria	Rua Antônio de Albuquerque, 856 - Funcionários
Berilo Cozinha & Drinks	Rua Fernandes Tourinho, 503 - Savassi
Café com Letras	Rua Antônio de Albuquerque, 781 - Savassi
Hamburgueria CJS	Avenida do Contorno, 6.026 - Savassi
Lullo Gelato	Rua Antônio de Albuquerque, 617 - Savassi
Morada Mexicana	R. Antônio de Albuquerque, 369 - Savassi
Néctar da Serra	Av. Bandeirantes, 1839 - Mangabeiras
Pizza 1780	Rua Antônio de Albuquerque, 749 - Savassi
Pet Café	Rua Sergipe, 1.187 - Savassi
Ville Boca do Forno	Rua Antônio Aleixo, 331 - Lourdes

Inaugurado em 1993, o Néctar da Serra desde sempre foi amigo dos animais, mesmo antes de ter surgido o conceito. “Na época, nem se ouvia falar nisso. Mas, como começamos em um local que tinha um janelão voltado para a calçada, em um ambiente informal no estilo praia, a galera ia fazer um lanche e já aproveitava para levar seus bichinhos,” conta a empresária Júnia Quick. Hoje, nas duas unidades, Savassi e Mangabeiras, os animais continuam sendo bem-vindos. “Foi um movimento natural para nós. Já nascemos com essa tendência e, com o aumento das famílias com pets em BH, acabou se tornando um atrativo a mais”. A publicitária Luciana Campos e a cadelinha Lolla, da raça Pomsky, de 9 meses, adoram curtir o ambiente do local. “É perfeito para que ela possa se distrair e socializar. Acredito que essa cultura seja uma evolução no comportamento social e de consumo”, diz Luciana.

Desde a sua inauguração, há 10 anos, a sorveteria Lullo Gelato, na Savassi, também optou por ser pet friendly. “Como o nosso negócio diz muito sobre encontros entre pessoas que se gostam, os bichinhos não poderiam ficar de fora”, diz a empresária Cristiane Temporão. Para ela, é mais do que uma tendência: “É uma forma de inclusão.” É lá que o casal Felipe Galvão de Assis, empresário, e Gabriela Romanelli Santos Fratezi, gerente de produtos, se refresca ao lado do pastor australiano Apolo, de 4 anos. “O nosso critério para escolher qual programa fazer é baseado nos locais serem ou não pet friendly”, diz Felipe. Gabriela acrescenta: “Eles já vivem tão pouco, que fazemos o máximo para aproveitar cada minuto ao seu lado.”



A publicitária Luciana Campos e a cadelinha Lolla, da raça pomsky, adoram curtir o ambiente do Néctar da Serra, no bairro Mangabeiras: “Acredito que a cultura pet friendly seja uma evolução no comportamento social e de consumo”

## VAI SAIR COM SEU ANIMALZINHO? CONFIRA DICAS



### PROTEÇÃO EM PRIMEIRO LUGAR

Nunca saia sem a coleira e a guia. Elas devem estar em boas condições e bem fixadas.



### IDENTIFIQUE SEU ANIMAL

Ao sair, sempre coloque uma plaquinha com o nome dele e com o seu telefone para contato.



### CONFIRA AS REGRAS DO LOCAL

Veja se seu animal está dentro dos padrões permitidos pelo estabelecimento. Não deixe de consultá-los antes de levar seu bichinho.

### SEU PET ESTÁ CONFORTÁVEL?

Observe se seu animalzinho está à vontade. Muitas vezes, a movimentação de pessoas e os barulhos em excesso podem estressá-lo. É preciso respeitar seu limite.





Sempre que possível, o casal Felipe Galvão de Assis e Gabriela Romanelli Santos Fratezi se refresca na sorveteria Lullo Gelato, na Savassi, junto com o pastor australiano Apolo: “O nosso critério para escolher qual programa fazer é baseado nos locais serem ou não pet friendly”

Para a professora Ana Cristina Gomes Santos Hostt, não há como negar o fato de os animais serem tidos como uma importante fonte de apoio emocional. “Tanto que a ciência já comprovou que o contato com eles resulta na liberação de neurotransmissores de prazer e bem-estar”, diz. Ao lado do carismático Thor, um golden retriever de 2 anos, ela e as filhas costumam sair para saborear as guloseimas da Ville Boca do Forno, no bairro de Lourdes. “Poder estar com ele e com minhas filhas em um ambiente acolhedor é como um abraço para mim”, diz Ana. Proprietária do local, a empresária Patrícia Bernis conta que a casa é pet friendly desde 2011 e que, por isso, acabou se tornando um point para os amantes da bicharada. “Não há como negar que a comodidade de poder fazer um lanche ou, até mesmo almoçar, tendo o seu ‘melhor amigo’ ao lado, é um grande diferencial e não uma tendência passageira.”

Tornar um negócio pet friendly vai além de simplesmente permitir a entrada de animais. Neste sentido, é preciso o tutor estar atento se o local garante a segurança, o conforto e a higiene de todos os clientes. De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), as políticas pet friendly, que variam de estado para estado ou até mesmo de um município para outro, devem ser seguidas.

Em Belo Horizonte, os estabelecimentos que aceitem a presença dos animais devem exibir claramente o selo Pet Friendly, instituído pela Lei nº 11.449, de 18 de janeiro de 2023, regulamentada pela Prefeitura. O comunicado pode ser feito através de avisos na entrada. Além disso, de acordo com o site da PBH, para que cães e gatos frequentem o estabelecimento, será preciso estar acompanhado do tutor e estar vermifugado e imunizado com a vacina antirrábica. Será obrigatório o uso de coleiras ou peitorais e guias, além de focinheira quando necessário, considerando o porte e raça. Em relação aos gatos não será permitida a entrada fora do dispositivo de transporte apropriado. Outro ponto importante a ser ressaltado: os tutores são responsáveis pela conduta de seus animais. Portanto, é importante que seu bichinho saiba se comportar, que atenda a comandos e não incomode o colega da mesa ao lado. ■

### COMIDINHA

Lembre-se de levar um petisco e garanta que ele não vá passar vontade de comer.



### NÚMEROS 1 E 2

Sempre tenha saquinhos para recolher as necessidades do seu bichinho. Se ele estiver acostumado a se aliviar somente em áreas externas, não o deixe muito tempo em locais fechados.



Bernardo Sabino, filho do escritor belo-horizontino Fernando Sabino: "No memorial, não tem somente o Fernando Sabino escritor. Tem também o cineasta e o editor (...). O público vai conhecer um lado dele que poucos conhecem"

Pádua de Carvalho

# Belo Horizonte é um livro aberto

# Ponto de partida ou rito de passagem na trajetória de grandes escritores, capital ganha novos espaços dedicados a eles : o Memorial Fernando Sabino, no Mercado de Origem, e as estátuas inéditas da escritora Carolina Maria de Jesus e da antropóloga Lélia Gonzalez, no Parque Municipal

▀ MILTON LUIZ

Fernando Sabino (1923-2004) dizia que a Praça da Liberdade era sua “segunda casa”. A residência onde nasceu e viveu infância e adolescência, na rua Gonçalves Dias, 1.458, foi das primeiras a ser construída no entorno do local (onde hoje funciona a Escola de Design da Universidade Estadual de Minas Gerais). Na juventude, atravessou-a inúmeras vezes para nadar no Minas Tênis, clube pela qual foi campeão sul-americano nos 400 m nado costas (a prova foi extinta e o recorde permanece com ele até hoje). Com Hélio Pellegrino, Otto Lara Resende e Paulo Mendes Campos, encerrou as noitadas “puxando angústia” num daqueles bancos. Até mesmo a lua de mel de Sabino foi lá: em 1944, após se casar com Helena, filha do então governador Benedito Valadares, passou a noite de núpcias no Palácio da Liberdade. “Tenho um áudio do meu pai falando que a Praça da Liberdade era o seu quintal. Acho um absurdo fazerem o Circuito (Cultural) e não fazerem nada dele. Tem só umas estatuinhas. Em Itabira, tem a Casa de Drummond; em Porto Alegre, de Mário Quintana; e em Salvador, de Jorge Amado. Belo Horizonte tem uma riqueza literária, mas não tem um museu”, aponta Bernardo Sabino, filho do escritor e presidente do Instituto Fernando Sabino.

Um museu dedicado aos seus grandes escritores, a cidade ainda não tem. Mas um passo importante para corrigir essa lacuna foi dado recentemente com a abertura do Memorial Fernando Sabino. Iniciativa do Instituto Fernando Sabino, em parceria com o Mercado de Origem e a Prefeitura Municipal de Belo Horizonte, o espaço é uma experiência imersiva no universo do escritor, jornalista, cronista e contista que fez da cidade cenário de sua literatura. No memorial, até a sala do apartamento de Sabino no Rio de Janeiro é reproduzida (os sofás são réplicas idênticas). Na estante, livros que ele presenteou ou recebeu dos amigos (um deles tem a dedicatória de Manuel Bandeira). Há raridades, como as primeiras edições de *O Homem Nu*, de *Deixa o Alfredo Falar* e até obras encontradas hoje só em sebos. No centro, uma mesa com uma das várias máquinas de escrever que teve.

Fotos: Arquivo pessoal



Fernando Sabino é autor de obras como *O Menino no Espelho*, *Encontro Mercado* e *O Grande Mentecapto*; escritor, jornalista e cronista foi vencedor de inúmeros prêmios e teve parte da obra adaptada ao cinema

Na entrada do Mercado de Origem, quem “recebe” o público é a galinha Fernanda, aquela que o menino Fernando, em *O Menino no Espelho*, salvou de ser servida ao molho pardo no almoço de domingo da família. Dentro do prédio, pequenas instalações remetem à obra e ao garoto, que lia livros andando pelas ruas da capital mineira, “trombando” nos postes. “Volta e meia chegava com um galo na testa, porque ia lendo pelo caminho e dava com a cabeça num poste. Em Belo Horizonte, havia muito poste na rua”, recordou o escritor na crônica *Iniciação*. Até mesmo o menino que sonhava ser piloto de avião e construiu no quintal de casa sua própria aeronave, com carrinho de pedal e pás de ventilador, está lá. Quem passeia pelos corredores do mercado pode acompanhar a “linha do tempo” que reconta a trajetória do belo-horizontino e deparar com as estátuas dos “Quatro Cavaleiros do Apocalipse” (as esculturas de Sabino, Otto, Pellegrino e Paulo Mendes Campos de lá são diferentes das que estão na entrada da Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais, na Praça da Liberdade).

Quem for ao memorial também terá contato com uma faceta pouco conhecida dele: a do Sabino que esteve atrás das câmeras. Em parceria com o diretor David Neves, o mineiro fundou, em 1972, a produtora que ganhou o sugestivo nome de Bem-Te-Vi. Numa TV, instalada na estante, são exibidos os 10 curtas que a dupla produziu sobre escritores brasileiros. São pequenos documentários de 10 minutos, entre eles preciosidades como *O Fazendeiro do Ar*, em que Carlos Drummond de Andrade, sempre introspectivo, surpreende e aparece brincando de se esconder atrás dos pilotis do Palácio Capanema, no Rio de Janeiro, e *Um Contador de Histórias*, em que o escritor gaúcho Erico Veríssimo faz mágicas com sotaque paraguaio e imita um samurai em ritual de haraquiri diante dos netos. “No memorial, não tem somente o Fernando Sabino escritor. Tem também o cineasta e o editor, que teve uma relação singular com o mundo literário (com o também escritor Rubem Braga, ele fundou as editoras do Autor, de 1960 a 1966, e Sabiá, de 1967 a 1972). O público vai conhecer um lado do Fernando Sabino que poucos conhecem”, destaca Bernardo.

Para os amantes da literatura, a grande “joia” do acervo são as cartas que Sabino trocou com Mário de Andrade entre os anos de 1942 e 1945 (ano da morte do paulistano). O diálogo epistolar teve início quando o mineiro, então com 18 anos e ainda um autor desconhecido, enviou um exemplar de seu primeiro livro, *Os Grilos Não Cantam Mais* (1941) para o “papa do modernismo”. “Foram três anos de uma correspondência intensa”, define Bernardo sobre as trocas com o autor de *Macunaíma*.

Foi Pedro, irmão de Bernardo, que encontrou as 26 cartas originais em uma pasta comum, em Juiz de Fora (apenas uma é datilografada, as outras são escritas à mão). No Mercado de Origem, estão expostos fac-símiles de oito. As demais estão em processo de conservação preventiva e documentação, trabalho que deve ser finalizado nos próximos meses, segundo a museóloga Polianna Dias. Quem for ao memorial, poderá levar uma versão digital das cartas para casa: basta apontar o celular para um QR Code.

Bernardo revela que foi aprovado em São Paulo um projeto para transformar a troca de cartas entre Sabino e Mário de



Entre as joias do memorial estão 10 curtas que Sabino produziu com o diretor David Neves e que trazem, entre outras coisas, imagens raras dos escritores Carlos Drummond de Andrade e Erico Veríssimo

Andrade em um musical, com direção do maestro mineiro Wagner Tiso e participação da cantora Verônica Sabino, também filha do escritor mineiro. E, recentemente, foi encontrada a escrivãzinha onde Sabino escreveu *O Encontro Mercado*, e Bernardo pretende incorporá-la ao memorial.

Presidente da Fundação Doimo e diretor do Mercado de Origem, Bernard Martins afirma que a pretensão é fazer do local um dos grandes centros culturais de Belo Horizonte. “Nada melhor do que trazer aquele que é talvez o maior escritor de Belo Horizonte e um dos maiores do Brasil. Todo mundo que nasceu em Minas Gerais leu por algum momento Fernando

Sabino, seja por dever escolar ou por gosto”, ressalta o dirigente.

Segundo a secretária municipal de Cultura, Eliane Parreiras, “o memorial é um sonho antigo da família de Sabino, e Belo Horizonte tinha essa dívida de ter um espaço dedicado a ele na cidade”. De acordo com Bernardo, o projeto do memorial no Mercado de Origem envolve várias ações, entre elas mostras de cinema, workshops, biblioteca e edições do *Encontro Mercado com Fernando Sabino*, projeto itinerante de incentivo à leitura direcionado a crianças e adolescentes que já visitou 90 cidades e alcançou quase 1 milhão de alunos, das redes pública e privada.

## COM LÉLIA E CAROLINA, CIRCUITO GANHA "GINGADO" E BH DEIXA DE SER "PÁLIDA"

Tarde de sexta-feira, 10 de janeiro, Parque Municipal Américo Renné Giannetti, centro de Belo Horizonte. Um menino corre em direção às duas estátuas posicionadas diante do Teatro Francisco Nunes e aponta para uma delas: "Mãe, olha lá a Maria Carolina!" Mesmo invertendo os primeiros nomes, ele não esconde a alegria ao ver a escultura da autora da obra *Quarto de Despejo: Diário de uma Favelada*, livro lançado na década de 1960 que se tornou um marco da literatura brasileira e um best-seller mundial. Estar em um lugar seguro e, principalmente, que faz parte da infância dos belo-horizontinos foram determinantes para que a jornalista e mestre em relações étnico-raciais Etiene Martins escolhesse o local como cenário da homenagem à escritora Carolina Maria de Jesus (1914-1977) e à antropóloga e filósofa Lélia Gonzalez (1935-1994).

Ter as duas no espaço urbano da cidade é histórico. São as primeiras estátuas de pessoas negras não só no Circuito Literário de Belo Horizonte, mas na cidade. Segundo o Inventário dos Monumentos, produzido pela Empresa Municipal de Turismo (Belotur), a capital mineira tinha cerca de 131 monumentos em 2008, mas nenhum dedicado a uma pessoa negra. Isso só mudou em 2023, quando Anita Santos, uma das fundadoras do Movimento Nacional de População em Situação de Rua, ganhou um busto no Parque Municipal. Mas é um busto, não uma estátua.

Essa ausência de representatividade foi observada por Etiene, idealizadora do projeto, quando, no Rio de Janeiro, deparou com a estátua de Mercedes Baptista, primeira bailarina negra do Teatro Municipal. "Vi que era uma mulher negra e aquilo me encantou. Fiquei me perguntando por que Belo Horizonte só tinha estátuas de pessoas brancas, a maior parte de homens, se nós, negros e mulheres de todas as cores, somos a maioria?", questionou a jornalista.



Estátuas da escritora Carolina Maria de Jesus e da antropóloga e filósofa Lélia Gonzalez, inauguradas em 2024

Cissa Otoni/divulgação



A jornalista Etiene Martins (dir.) ao lado da integrante do Movimento de Mulheres Negras, Jozeli Rosa e da deputada estadual Bella Gonçalves

Etiene então, decidiu interromper esse apagamento e iniciou uma pesquisa minuciosa para decidir quem seriam as primeiras homenageadas. Chegou aos nomes de Lélia Gonzalez e Carolina Maria de Jesus, reconhecidas internacionalmente, mas ainda pouco conhecidas (principalmente Lélia) no estado onde nasceram.

Para viabilizar financeiramente o projeto, contou com o apoio de outra integrante do Movimento de Mulheres Negras, Jozeli Rosa, da deputada estadual Bella Gonçalves (PSOL/MG), que destinou R\$ 424 mil em emendas parlamentares, e da Secretaria Municipal de Cultura. "O legislativo não pode colocar as estátuas nas ruas, tem de ser o executivo. Jozeli e Bella procuraram a secretaria para falar da proposta e eles compreenderam que ela dialogava com o Circuito Literário. Foi um belo encontro", define a jornalista. De acordo com Eliane Parreiras, a prefeitura já tinha como compromisso que as pró- ▶

ximas homenageadas do projeto seriam mulheres e negras. “Tivemos a felicidade de, a partir da concepção da Etiene Martins e Jozeli (Rosa), junto com o mandato da Bella (Gonçalves), receber essa proposta”, destaca. “As estátuas de Lélia e Carolina são a versão da história da população negra de Belo Horizonte. No dia 30 de junho de 2024 (data da inauguração), esse artefato que chamamos de estátua e ornamenta a cidade, ganhou um gingado, uma sonoridade diferenciada. Nossa cidade deixou de ser pálida e se tornou minimamente colorida”, afirma Etiene.

### UMA INTELLECTUAL GIGANTE

Lélia Gonzalez nasceu dia 1º de fevereiro de 1935 em Belo Horizonte, filha de Acácio Joaquim de Almeida – homem negro, ferroviário, nascido após a Lei do Ventre Livre –, e de Urcinda Seraphina de Almeida – de ascendência indígena, analfabeta e empregada doméstica. O sobrenome Gonzalez herdou do primeiro marido, filho de pais espanhóis. Foi a penúltima de 18 filhos. Aos 7 anos, mudou-se com a família para o Rio de

Janeiro (o irmão Jaime de Almeida tinha se destacado no Atlético Mineiro e foi convidado a jogar pelo Flamengo, levando toda a família junto). Na capital fluminense, concluiu o ensino médio no tradicional Colégio Pedro 2º, escola pública muito frequentada pela elite de um Rio de Janeiro ainda capital federal. Posteriormente, formou-se em história, geografia e filosofia na então Universidade do Estado do Guanabara (hoje Universidade Federal do Rio de Janeiro).

Autora de dois livros, além de inúmeros ensaios acadêmicos e artigos, Lélia foi pioneira em relacionar gênero, raça e classe, antes mesmo do conceito de interseccionalidade ser consolidado pela jurista negra Kimberlé Crenshaw, em 1989, nos Estados Unidos. Num país que vivia sob o regime militar na década de 1970, ela desconstruiu o mito da democracia racial, apropriado pela ditadura para reforçar que no Brasil não existia racismo. Combativa, a antropóloga criticou aqueles que pouco fizeram para mudar isso, fossem eles pessoas brancas ou negras.

Ela também enaltecia aqueles que denunciavam a discriminação racial, como o apresentador Chacrinha (1917-1988). Numa entrevista à jornalista Cidinha Campos, o Velho Guerreiro declarou que nas emissoras em que trabalhou era proibido as câmeras focalizarem diretamente o auditório, para que os negros não fossem mostrados; só podiam ser focalizados de passagem ou de costas. Para falar desse depoimento em que Chacrinha “pôs os pingos nos is ou o preto no branco”, escreveu uma carta elogiosa: *Alô, Alô, Velho Guerreiro, Aquele Abraço*.

Para Rubens Rufino, filho de Lélia Gonzalez, a mãe agora volta para sempre à cidade onde nasceu. “É icônico aquele local, aquela árvore abraçando e protegendo Lélia e Carolina”, diz. “Minha mãe saiu de Belo Horizonte muito cedo. Mas tinha lembranças da cidade e da casa onde morou. Contava que, ainda criança, gostava de ficar debaixo da mesa para ler. Com 5 anos, já lia. Era flamengueista, mas tinha como segunda paixão o Atlético Mineiro. Quando o Galo jogava, se não era contra o Flamengo, ela torcia

## CAROLINA MARIA, CONHECIDA NO MUNDO, NEM TANTO EM SEU PAÍS

A estátua de Lélia no Parque Municipal é a primeira da antropóloga no Brasil. Já a de Carolina Maria de Jesus é a segunda: a primeira está no bairro de Parelheiros, em São Paulo, onde a escritora comprou um sítio e morou com os três filhos nos últimos oito anos de vida. Filha de Carolina, a professora Vera Eunice de Jesus lembra que a estátua que fica na capital paulista provocou controvérsia por exibir a escritora descalça. “Os professores e historiadores criticaram porque disseram que o sapato é o marco do empoderamento do negro (na época da escravidão, negros escravizados eram proibidos de usar sapatos e praticar o ato se tornou um símbolo, status de liberdade).” Com a estátua e a polêmica instaladas em São Paulo, Vera Eunice confessa que na inauguração da escultura da mãe, em Belo Horizonte, a primeira coisa que

reparou foram os pés. “Olhei para os sapatos. Estava perfeita.”

Há 25 anos, Vera tenta organizar o acervo e recuperar os manuscritos da mãe (muitos deles contêm textos inéditos), espalhados por Sacramento (MG), cidade natal da escritora, São Paulo e Curitiba. Segundo ela, há fotos e manuscritos guardados na casa de Audálio Dantas, o jornalista que descobriu a autora de *Quarto de Despejo*. O livro conta, de forma contundente, o cotidiano na extinta favela do Canindé, em São Paulo, a partir do olhar de Carolina Maria, uma catadora de papel. A obra, traduzida em mais de 13 idiomas, teve mais de um milhão de exemplares vendidos fora do país. “Antes de morrer, minha mãe deixou uma carta. Nela, fez alguns pedidos, um deles que eu não deixasse a memória dela morrer. Para escrever, ela usava



Capa do livro *Carolina Maria de Jesus: Um Brasil para os Brasileiros*, organizado por Hélio Menezes e Raquel Barreto; obra traz catálogo que documenta exposição realizada no Instituto Moreira Salles, em SP, em 2022



Lélia Gonzalez foi exaltada pela intelectual estadunidense Angela Davis em passagem ao Brasil: "Por que vocês precisam buscar uma referência nos Estados Unidos? Eu aprendo mais com Lélia Gonzalez do que vocês comigo"

e vibrava muito. Ficava muito emocionada", recorda o economista, que dirige o Instituto Memorial Lélia Gonzalez.

A antropóloga dominava o inglês, francês e espanhol, teve uma trajetória gigante e provavelmente foi a intelectual negra brasileira que mais circulou internacionalmente no seu tempo. Ela cunhou termos como "amefricanidade" e "pretuguês", este para se referir à influência que os idiomas de origem africana têm no português falado no Brasil, e que é objeto de estudo de pesquisadores, intelectuais e movimentos sociais. No entanto, sempre foi vista mais como ativista do que propriamente como intelectual. E Rubens constata: "Minha filha é formada em história, e na faculdade ela nunca viu um texto da avó", aponta.

Lélia Gonzalez faleceu em 10 de julho de 1994, vítima de infarto, dois meses depois de ter sido eleita chefe do Departamento de Sociologia e Política da PUC-Rio, um cargo inédito para uma mulher negra. Este ano marca seus 90 anos de nascimento e está previsto o lançamento de um livro de textos inéditos da antropóloga.

cadernos com cinco folhas que achava no lixo. Se a pessoa fosse lá em casa e pedisse um desses cadernos, ela dava, e a pessoa não devolvia. Não quero que esse material fique guardado em gavetas, guarda-roupa ou na minha casa", determina ela, que quer reuni-los e expô-los em alguma instituição para o público.

Carolina teve apenas dois anos de estudo formal. Ajudada pela patroa da mãe, Maria Leite de Barros, frequentou o Colégio Allan Kardec, de Sacramento (a primeira escola espírita do Brasil). Na cidade, há lembranças de viagens, fotos, recortes de jornais, anotações e cadernos com inéditos. Segundo a professora, esse material está guardado dentro de uma caixa ("uma espécie de sapateira") no prédio que hoje é o Arquivo Público Municipal.

Ela comenta que adorou ver a mãe eternizada no Parque Municipal ao lado de Lélia Gonzalez. "Minha mãe sempre foi e ainda é muito criticada pela escrita dela. Ela não escreveu na norma culta

do português, que, aliás, ela falava muito bem. Escrevia palavras cultas, mas o pessoal só pensa na gramática." Segundo Vera Eunice, quando a Companhia das Letras relançou os dois volumes de *Casa de Alvenaria (Osasco e Santana)*, a opção dela e das integrantes do conselho editorial, entre elas a escritora mineira Conceição Evaristo, foi não modificar nada. "Optamos por publicar do jeito que ela escrevia, e fomos muito criticadas. Conceição Evaristo fala que minha mãe escreve o mineirês (um estilo capturado pelo sotaque mineiro e por termos muito usados em Minas Gerais como 'minino', 'ritira'). Já Lélia diz que a literatura de Carolina é o pretuguês", aponta Vera Eunice.

Em dezembro de 2023, mais um título inédito de Carolina chegou às livrarias: foi lançado *O Escravo*, romance que ela escreveu na década de 1950. A Companhia das Letras tem o projeto de lançar romances, poesias, músicas, teatro e narrativas curtas da escritora, a partir dos cadernos originais espalhados

pelo país. Vera Eunice revela ainda o objetivo da construção do Memorial Carolina Maria de Jesus em Sacramento, com conversas em andamento com o Ministério da Cultura.

Carolina Maria de Jesus encanta Etiene Martins pela forma como ela denuncia a maldade humana: "Carolina catava reciclável e comida no lixo para dar para os filhos. Tem uma parte do livro *Quarto de Despejo* em que ela vê um grupo de pessoas descarregando tomates de um caminhão e alguns caem no chão. Ela tenta pegar e o dono a repreende com o olhar. Ela recua e fica parada, esperando. Quando o caminhão sai, ele passa por cima e amassa todos os tomates. Aqui, ela faz uma reflexão sobre a mesquinha humana. Carolina dizia que a favela não era lugar para morar, que a favela é o quarto de despejo de uma cidade. Ela falava de sua dor numa perspectiva pessoal que também é coletiva. Já a Lélia conseguiu coletivizar isso através da academia", define Etiene. ▶

ROTEIRO LITERÁRIO DE BH

Confira abaixo espaços que homenageiam escritores mineiros que fizeram história na literatura brasileira:

MEMORIAL FERNANDO SABINO

Inaugurado em dezembro de 2024, o espaço é uma experiência de imersão na história e legado de um dos maiores escritores brasileiros. Além de reunir livros da coleção pessoal (um deles traz uma dedicatória de Manuel Bandeira), o acervo exhibe objetos pessoais, como uma de suas máquinas de escrever. A "joia" do acervo são as cartas que Sabino trocou com Mário de Andrade, entre os anos de 1942 e 1945, encontradas dentro de uma pasta, em Juiz de Fora. Entrada franca.

Fotos: Pádua de Carvalho



**Mercado de Origem, rua Adriano Chaves e Matos, 447, bairro Olhos d'Água**



ESTÁTUAS DE LÉLIA GONZALEZ E CAROLINA MARIA DE JESUS

A inauguração das duas esculturas é um marco histórico na cidade, já que são as primeiras estátuas de pessoas negras não só no Circuito Literário, mas em Belo Horizonte. Lélia Gonzalez é referência internacional nos estudos de gênero, raça e classe. Já Carolina Maria de Jesus é uma das primeiras autoras negras publicadas no Brasil. Seu livro *Quarto de Despejo: Diário de uma Favelada* (1960) foi traduzido para 13 idiomas e distribuído em 40 países. As estátuas estão posicionadas diante de um importante espaço cultural da capital mineira, o Teatro Francisco Nunes.



**Parque Municipal Américo Renné Giannetti, Centro**

ESTÁTUAS DE CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE E PEDRO NAVA

Eixo de ligação entre a parte administrativa do estado (Praça da Liberdade) e o centro comercial, a rua da Bahia era o "território literário" da Belo Horizonte do início do século XX. Drummond e Nava eram alguns dos assíduos frequentadores. Na época, Drummond estudava farmácia (e escrevia no *Diário de Minas*) e Nava, medicina. Os dois integravam o chamado "Grupo do Estrela", formado por jovens literatos que se reuniam à noite no extinto Café e Confeitaria Estrela (esquina de rua da Bahia com rua Goitacases). Outro lugar a que os escritores iam sempre era o Bar do Ponto (rua da Bahia, esquina com avenida Afonso Pena). Aberto em 1907, tinha esse nome por ficar de frente para o abrigo dos bondes, demolido na década de 1950 para dar lugar a um abrigo modernista, onde hoje funciona o Mercado das Flores. No local em que ficava o Bar do Ponto foi inaugurado, em 1978, o Othon Palace (hoje fechado e cercado por tapumes).



**"Praça do Encontro", rua Goiás esquina com rua da Bahia, Centro**

Uairlen Valerio



ACADEMIA MINEIRA DE LETRAS

A princípio, a academia foi instalada num prédio da rua Carijós. Em 1987, o então presidente da instituição, Vivaldi Moreira, transferiu a instituição para o palacete Borges da Costa, prédio em estilo eclético. A exemplo da Academia Brasileira e Francesa, é integrada por 40 membros. Em 2023, fez história ao eleger o primeiro indígena, o filósofo Ailton Krenak (isso antes de a Academia Brasileira de Letras fazê-lo). Fez história novamente, ano passado, ao eleger a primeira escritora negra, Conceição Evaristo, um dos grandes nomes da literatura brasileira.



**Rua da Bahia, 1.466, Lourdes**



## ESTÁTUAS DE FERNANDO SABINO, OTTO LARA RESENDE, PAULO MENDES CAMPOS E HÉLIO PELLEGRINO – OS QUATRO CAVALEIROS DO APOCALIPSE

“Os quatro cavaleiros de um íntimo Apocalipse”, apelido dado por Otto Lara Resende ao quarteto, se encontravam para “puxar angústia” num banco da Praça da Liberdade noite adentro. O hábito foi retratado de forma ficcional em *O Encontro Marcado*, lançado em 1956: “Quando a cidade dormia e a noite avançava”,

Eduardo Marciano (alter ego de Sabino) e seus amigos Hugo e Mauro também brincavam de “puxar angústia”. Mas o que era “puxar angústia”? “Era abordar um tema habitual, como *el sentimiento trágico de la vida, la recherche du temps perdu, to be or not to be*”, escreveu o escritor.



“Encontro Marcado”, Praça da Liberdade, 21



## ESTÁTUA DE ROBERTO DRUMMOND

O autor de *Hilda Furacão* era tão apaixonado pela Savassi que, além de caminhar diariamente por lá, transformou o nome da praça em verbo: savassear. “Eu savasseio, tu savasseias, todos nós, ricos e pobres, loucos e poetas, brancos e pretos, e amarelos e vermelhos, savassiamos no doce embalo do bairro que é um território livre, cada vez mais vasto, onde a liberdade é amante e musa”, escreveu Drummond, que dizia que a Savassi era a “Ipanema de Minas Gerais”, tinha o hábito de visitar as livrarias da região para saber como andavam as vendas de seus livros.



Rua Antônio de Albuquerque, 595, Savassi



## ESTÁTUA DE MURILO RUBIÃO

Nos jardins da Biblioteca Pública, Murilo Rubião vai ao encontro dos “Quatro Cavaleiros do Apocalipse” segurando o *Suplemento Literário*. Foi Rubião quem criou, em 1966, o periódico que vinha encartado nas edições de sábado do *Minas Gerais*, diário oficial do estado. Durante as 172 edições que organizou (ele esteve à frente do *Suplemento* até dezembro de 1969), a publicação não se restringiu à literatura e abriu espaço para teatro, cinema e artes plásticas.

A presença de Rubião próximo ao quarteto vintanista é uma referência simbólica ao laço de amizade que existia entre eles.



Jardins da Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais



## ESTÁTUA DE HENRIQUETA LISBOA

Primeira mulher a ser eleita para a Academia Mineira de Letras e uma das poucas a fazer parte de uma cena poética dominada por homens à época, Henriqueta Lisboa é considerada pela crítica um dos grandes nomes da lírica modernista. A escritora nasceu em Lambari, em 1901, mudou-se com a família para o Rio de Janeiro, em 1924, e veio definitivamente para Belo Horizonte em 1935. A estátua foi instalada perto do prédio onde ela viveu por mais tempo em Belo Horizonte, mais de duas décadas. No poema *Belo Horizonte Bem Querido*, ela fala com apreço da capital mineira.



Rua Pernambuco, 1.332, Funcionários



Wikipédia/divulgação

## RECUPERAÇÃO DE ESTÁTUAS VANDALIZADAS CUSTOU R\$ 200 MIL AOS COFRES DA PREFEITURA

Nos últimos anos, as esculturas do Circuito Literário de Belo Horizonte sofreram com atos de vandalismo e ação do tempo e precisaram passar por um trabalho de restauro que envolveu a remoção, recuperação e instalação das obras, o que custou R\$ 200 mil aos cofres da prefeitura. “Quando cheguei à prefeitura, em junho de 2022, vi que as estátuas estavam muito danificadas. O Drummond estava sem a mão, com um dos óculos quebrado. No caso da escultura da Henriqueta Lisboa foi triste: por ser mulher, ela sofreu uma série de agressões. A do Murilo Rubião tinha tombado. Algumas delas também sofreram oxidação e precisaram receber um tratamento para voltar à cor original. Elas tiveram de ser retiradas do local onde estavam, e por um período não puderam ser vistas pela população, que sentiu a falta delas”, conta a secretária municipal de Cultura, Eliane Parreiras.

As estátuas voltaram ao circuito em março de 2023, de forma diferente. “Agora,



O artista plástico Leo Santana, autor das esculturas do Circuito Literário de BH: “É preciso criar na população uma visão de apego, de cuidado, fazer com que ela tenha consciência de que as estátuas não são da prefeitura ou do governo do Estado, são dela. A gente tem que aprender a gostar do que temos e do que somos”

reforçamos o sistema de segurança. Há câmeras com sensor vinculadas diretamente ao Cope (Centro Integrado de Operações de Belo Horizonte). Além disso, o público pode interagir com as obras: placas afixadas nas esculturas têm QR Codes que dão acesso a uma plataforma digital com informações sobre o homenageado, em português e inglês”,

afirma Eliane, acrescentando que o objetivo é fortalecer esse circuito em 2025 com a criação de novos roteiros. “Essas esculturas não são um busto. Elas estão colocadas de maneira que se vinculam à cidade, como se estivessem conversando, e se encontrando. Isso gera uma identificação grande com o público”, diz.

Autor das estátuas, Leo Santana

## FILHO RECORDA OS PASSEIOS COM O PAI E A AVENTURA DE SUBIR OS ARCOS DE SANTA TEREZA

Filho do escritor e presidente do Instituto Fernando Sabino, Bernardo Sabino conta que, nas vindas a Belo Horizonte, o pai fazia com ele o percurso da sua “cidade fantasma”, andando a pé e falando dos lugares que tinham desaparecido. “Procuro nestas ruas mal-

-assombradas a cidade invisível onde vivi até a juventude”, escreveu o escritor em *Visita a Minas, Alguns Fantasmas* (1974). Mas, nas últimas vezes em que estiveram na cidade, o pai já estava diferente, avesso a entrevistas, resabiado, devido à repercussão negativa de *Zélia, uma Paixão* (biografia autorizada da ex-ministra da economia do governo Fernando Collor, que ele lançou em 1991). “Meu pai parou de dar entrevistas, não falava com ninguém. Ficou decepcionado com vários amigos”, conta.

O pai deu a volta por cima, segundo Bernardo, ao receber o Prêmio Machado de Assis da Academia Brasileira de Letras, pelo conjunto da obra, em 1999. Na cerimônia de premiação, um desembargador, ex-juiz de menores, pediu a palavra

e revelou que Sabino tinha doado um valor considerável a instituições destinadas a crianças carentes. “Esse mesmo desembargador disse, naquele dia, que não era a primeira doação do meu pai, que ele tinha entregue todo o dinheiro que ganhou com o livro da Zélia, em 1992, para uma instituição de caridade. Ninguém sabia, nem a família”, relata.

Segundo ele, apesar de ser reverenciado por várias gerações, Sabino não está entre os maiores para quem faz crítica literária no país. “Na lista dos tops deles, estão Clarice Lispector, Guimarães Rosa, Carlos Drummond de Andrade... Mas conheço gente que o coloca no mesmo patamar desses autores e até além deles”, assegura. Dos livros do pai, diz se identificar muito com *O Grande*

acredita que para barrar o vandalismo só há uma saída: educação, escolar e cultural. “É preciso criar na população uma visão de apego, de cuidado, fazer com que ela tenha consciência de que as estátuas não são da prefeitura ou do governo do estado, são dela. Temos de aprender a gostar do que possuímos e do que somos”, afirma o escultor e artista plástico, que em parceria com a Base Projetos Especiais desenvolve o projeto do Circuito Literário desde 2003: as primeiras foram as de Carlos Drummond de Andrade e Pedro Nava.

Mineiro de Teófilo Otoni, mas morando em Belo Horizonte desde 1986, Santana desenha, faz a concepção da peça, modela a estrutura e os detalhes da figura em argila. As etapas seguintes ficam sob a responsabilidade da equipe da Fundação Ana Vladia, que trabalha na fundição em bronze. O trabalho, ainda hoje realizado da mesma forma que era feito na Idade Média, leva de três a quatro meses para ser finalizado. Cada estátua pesa em média de 150 a 180 quilos. “O bronze é centenário, talvez até milenar, um metal de alta durabilidade e que resiste ao tempo. Se não for depredado ou derretido, vai ser visto por várias gerações”, diz.

Para retratar de forma fiel o homenageado, o artista se apoia em recursos visuais. Examina fotos e vídeos. A partir deles, escolhe a expressão definitiva. Também faz pesquisas: se é escritor, lê livros;



A secretária municipal de Cultura, Eliane Parreiras: “Essas esculturas estão colocadas de maneira que se vinculam à cidade, como se estivessem conversando, se encontrando. Isso gera uma identificação grande com o público”

se é músico, ouve as canções. “Quando li *Quarto de Despejo*, de Carolina, fiquei destruído. Uma mulher favelada, que estudou até o segundo primário. O mundo todo sabe dessa mulher, e o que mudou desde que ela escreveu esse livro? Fico orgulhoso de ter tido a oportunidade de fazer a estátua dela”, salienta.

Santana não esquece a cena que presenciou na inauguração da estátua de Roberto Drummond. Diante da escultura, um repórter entrevistava uma senhora. “Acha que ficou parecido com o Roberto Drummond?”, perguntou o jornalista. “Parece”, respondeu ela, sem muita convicção. “O repórter apontou para mim e disse que era eu quem tinha feito a escultura. Ela era irmã do Roberto Drummond (risos). Ela não achou parecido, mas olhei do nariz à testa dela e achei idêntico a ele”. Naquele mesmo dia, assistiu a outra reação bem diferente, que o deixou emocionado: a viúva Beatriz fez um carinho no rosto do escritor. “Ali percebi que tinha cumprido minha missão”, conta.

O escultor revela que gostaria muito de fazer a estátua de outro homem preto, o ator Grande Otelo (1915-1983), antes que o mineiro de Uberlândia seja definitivamente esquecido. Desde sua primeira escultura em bronze (a de Carlos Drummond de Andrade, do calçadão de Copacabana), optou por retratar os homenageados em tamanho real e fora do pedestal. Acredita que quando o homenageado “desce do pedestal”, aproxima as pessoas, dá oportunidade ao público de brincar com elas. Pesquisa divulgada recentemente revelou que o Carlos Drummond de Andrade dele, em Copacabana, é o segundo monumento mais visitado do Rio de Janeiro, só perdendo para o Cristo Redentor, no Corcovado. “Mas aí não tem jeito, competir com Ele, não dá (risos).”



Arquivo pessoal

*Mentecapto*. “O Viramundo tem a pureza que meu pai tinha. Ele se preocupava primeiro com o outro. A família sempre descobria que meu pai tinha coberto um mendigo na rua, adotado uma criança cadeirante. No livro *O Menino no Espelho*, na hora em que o menino encontra o homem sentado na beirada da caixa de areia, escuta dele: ‘Você quer saber o sucesso para ser feliz o resto da vida?’ O menino diz: ‘Quero’. E o homem responde: ‘São três palavras: pense nos outros’. Essa era a essência do meu pai”, conta.

Assim como Fernando, Bernardo resolveu se aventurar e escalar os arcos do Viaduto Santa Tereza. Aproveitou a visita de um jornalista baiano que queria conhecer um dos símbolos de BH, e se arriscou na empreitada. “Fomos de ma-

drugada. O viaduto é largo. Não é difícil subir, descer é que é punk. Quando eu já estava descendo, um guarda apareceu. O policial ameaçou nos prender. Fui salvo porque conhecia um ajudante de ordens do governador”. Mas o militar deixou passar batido e mandou essa: “Olha só, seu pai não foi o primeiro a subir nesse viaduto, não. O Carlos Drummond de Andrade fez isso antes”, relembra Sabino com bom humor.

Sabino morreu na véspera de completar 81 anos, em 11 de outubro de 2004, em decorrência de um câncer no esôfago. Em sua lápide, no cemitério São João Batista, no Rio de Janeiro, a frase ele pediu para ficar gravada: “Aqui jaz Fernando Sabino, nasceu homem, morreu menino”. ■

# Sala Minas Gerais: Uma década de excelência

Temporada 2025 é dedicada aos 10 anos do espaço; regente Fabio Mechetti rememora processo de concretização, desde a escolha do local à constante busca da perfeição

Sala Minas Gerais lotada durante apresentação da Orquestra Filarmônica: estimativa é de que, anualmente, o espaço receba uma média de 100 mil pessoas

## ▶ ALEX DE OLIVEIRA

Não é sem motivo que toda a temporada 2025 da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais seja inteiramente dedicada à celebração dos 10 anos da Sala Minas Gerais, encarada pelos envolvidos como a concretização de um sonho, um grande sonho erguido a muitas mãos. As comemorações tiveram início em fevereiro e seguem por todo o ano. Em março, é dada a largada às séries Presto e Veloce, que homenageiam duas efemérides: os 150 anos do maestro francês Maurice Ravel e os 50 anos da morte do compositor russo Dmitri Shostakovich. Também neste mês, nos dias 13 e 14, a violinista argentina Pilar Policano, de apenas 17 anos, vai executar um dos concertos mais populares do austríaco Wolfgang Amadeus Mozart. A celebração de Ravel segue na abertura das séries Allegro e Vivace, nos dias 20 e 21,

Eugênio Sávio/divulgação



Fabio Mechetti, diretor artístico e regente titular da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais: "Volta e meia, conversamos sobre possíveis ajustes que podem ser feitos, para melhorar ainda mais a experiência em termos de absorção e difusão de som"



## ORQUESTRA FILARMÔNICA DE MINAS GERAIS

**SALA MINAS GERAIS**  
Rua Tenente Brito Melo,  
1.090, Barro preto

**8/3, às 18h**

Fabio Mechetti, regente  
Obras de Gershwin, Copland,  
Barber, Bernstein

**13 e 14/3, às 20h30**

Fabio Mechetti, regente,  
Pilar Policano, violino  
Shostakovich, Mozart, Ravel

**20 e 21/3, às 20h30**

Fabio Mechetti, regente,  
Leonardo Hilsdorf, piano  
Ravel, T. Yoshimatsu,  
Mussorgsky

**Ingressos à venda no site**  
[www.filarmonica.art.br](http://www.filarmonica.art.br) e na  
bilheteria da Sala Minas Gerais

Rafael Motta/divulgação

quando a Filarmônica também recebe o pianista brasileiro Leonardo Hilsdorf, que apresenta o concerto *Memo Flora*, do japonês Takashi Yoshimatsu.

Os convidados, claro, chegam com expectativa para as apresentações, afinal, a Sala Minas Gerais completa sua primeira década em atividade como um dos principais espaços de concertos da América Latina, com ambiente de escuta extremamente sensível, capaz de promover uma experiência musical única. Além de uma referência, o local também preza pela função social de proporcionar mais acesso e oportunidades para o público em geral, com apresentações gratuitas. A estimativa é que, anualmente, o espaço receba uma média de 100 mil pessoas.

Antes de ousar ser realidade, porém, a Sala Minas Gerais pareceu, por muito tempo, um desejo impossível, daqueles que somem na linha do horizonte. Até que a necessidade

bateu à porta – e, como reza o provérbio, a necessidade é a mãe da invenção. “Quando começamos os trabalhos com a Filarmônica, nos nossos primeiros sete anos, dividíamos espaço com os corpos artísticos e com outras atividades do Palácio das Artes. E isso não facilitava nossa vida por várias razões. A primeira delas, a agenda de concertos: não podíamos construir uma agenda própria, do jeito que fazemos hoje, com assinantes e um calendário organizado, porque só podíamos tocar em períodos em que o Grande Teatro não receberia outras atrações”, recorda o regente Fabio Mechetti, 67 anos, diretor artístico da orquestra.

As limitações, diz, representavam um impedimento em relação à missão da orquestra, que foi concebida para ser uma companhia de excelência. “Houve o entendimento, na época, por parte do governo do estado, de que, se fosse para realmente levar a sério a proposta de termos uma ▶

Divulgação



“Um dos prazeres do público mineiro é comparecer à belíssima Sala Minas Gerais, patrimônio da cidade de Belo Horizonte, para assistir aos concertos da Filarmônica sob o comando do excepcional maestro Fabio Mechetti. Sempre que posso estou lá, presente. Parabéns pelos dez 10 anos.”

**TOSTÃO**  
Cronista esportivo,  
participou como jogador  
das Copas de 1966 e 1970.  
É formado em medicina.

orquestra de qualidade internacional em Minas Gerais, então seria preciso ter um espaço de nível acústico à altura desse projeto”, assinala.

## PRAÇA DA LIBERDADE QUASE FOI O DESTINO

Curiosamente, um dos espaços candidatos a receber uma sala de concertos estava no entorno da Praça da Liberdade: no caso, o prédio que hoje sedia o Memorial Minas Gerais Vale. “Mas havia questões impeditivas, como as dimensões do lugar e o fato de ser uma edificação tombada. Chegou-se até a cogitar uma construção subterrânea, o que, a meu ver, não faria muito sentido pelo alto custo de uma empreitada assim”, reflete o maestro.

Outro potencial destino, estudado à época, seria o edifício onde, atualmente, funciona a Casa Fiat de Cultura ou o prédio onde funciona o Departamento Estadual de Trânsito de Minas Gerais (Detran-MG). “Mas todas as opções apresentavam alguma limitação em relação ao que desejávamos realizar”, diz.

E assim, por eliminação, quase como em um achado, entrou no radar o terreno na rua Tenente Brito Júnior, na altura do número 1.090, no Barro Preto, região Centro-Sul de BH. “Era um lugar que estava vazio e seria destinado ao futuro prédio do Tribunal de Justiça de Minas Gerais (TJMG), mas, por intermédio do então governador (Antonio Anastasia), foi feita uma troca: o TJMG ficou com o antigo prédio da Oi, na avenida Afonso Pena, e nós, felizmente, herdamos esse terreno, que se provou ideal para nossos projetos, tanto em termos de tamanho quanto de localização”, afirma Mechetti.

## A MUITAS MÃOS

Com endereço certo, o próximo passo foi o planejamento do que viria a se tornar um centro cultural, que inclui não apenas a Sala Minas Gerais como também as sedes da Rádio Inconfidência e da Rede Minas, respectivamente, os canais radiofônico e televisivo mantidos pelo poder público estadual de Minas Gerais.

O projeto da Sala Minas Gerais não chegou pronto. Pelo contrário. “Uma das boas coisas que aconteceram, e que garantiu a qualidade do espaço, foi essa



Fabiana Figueiredo/divulgação

“Por todo o Brasil e pelo mundo se espalhava, há 10 anos, a bela notícia da excelência da Orquestra e da Sala Minas Gerais, em nosso estado.

Ver uma das apresentações de tamanho brilho tornou-se desejo de muita gente. Hoje, posso testemunhar a empolgação de nossa filha e amigos que também apreciam os concertos e prestigiam esse lugar tão mágico que é a casa da Filarmônica.”

**FERNANDA TAKAI**  
Cantora e compositora

característica gregária de todos envolvidos e o comprometimento de se iniciar o projeto pelo coração dele: a acústica”, diz Mechetti. “Convidamos o arquiteto acústico José Augusto Nepomuceno, que talvez esteja entre os profissionais que gozam de mais prestígio neste ramo, não só no Brasil, tendo comprovada experiência em projetos nessa seara, como na construção da Sala São Paulo”, elogia o regente.

Depois, juntaram-se ao projeto, desenhando a estrutura do prédio em si, os arquitetos Jô Vasconcellos e Rafael Yanni. “Eles foram a mãe e o pai dessa construção”, ressalta. Desde a escolha das pedras na entrada até a cor vermelha presente no foyer e os espaços de convivência, tudo foi pensado para que o público também se sentisse em casa, antes, durante e depois das apresentações.

### ENTRE VIOLINOS E SERROTOS

Mechetti recorda que o grosso do processo de construção foi feito com auxílio tecnológico e uso de recursos como maquetes acústicas para prever, da melhor maneira possível, o funcionamento do ambiente com a orquestra no palco, além, é claro, da própria orquestra, que era levada, nos últimos seis meses de construção, ao local para tocar, verificar o resultado prático e perceber os ajustes que precisavam ser feitos.

A primeira apresentação, estreando a casa nova, foi realizada no dia 27 de fevereiro de 2015, em um apoteótico concerto ao som da *Segunda Sinfonia*, de Gustav Mahler, também conhecida como *Ressurreição*. “Porém, mesmo depois da inauguração, a sala continuou sendo afinada. Nos nossos primeiros três meses ali, as obras ainda estavam acontecendo. Então, a gente ensaiava em meio ao barulho de serras e britadeiras”, diz Mechetti, que hoje acha graça da situação.

### EM CONSTANTE EVOLUÇÃO

Agora, mesmo passados 10 anos, Fábio Mechetti e José Augusto Nepomuceno seguem perseguindo a perfeição em um constante processo de afinação da Sala Minas Gerais, encarada como um instrumento, talvez o mais precioso, da Filarmônica de Minas Gerais. “Volta



Jose Pederneiras/divulgação

“A Filarmônica é um dos projetos culturais mais vencedores dos últimos tempos. Sob a direção do excelente maestro Fabio Mechetti, está entre as melhores do país. Indissociável dela, a Sala Minas Gerais oferece ao público uma experiência musical única. Juntas, elevam a música a um patamar extraordinário — um orgulho para Minas, que abriga uma orquestra de nível internacional.”

**PAULO PEDERNEIRAS**  
Diretor Artístico do Grupo Corpo

e meia, conversamos sobre possíveis ajustes que podem ser feitos, para melhorar ainda mais a experiência em termos de absorção e difusão de som, por exemplo”, diz.

Ainda há tempo, também, para novos grandes sonhos. “Originalmente, o espaço foi projetado para ter um órgão de tubos, que já tem um destino certo: o paredão ao fundo do coro, que já está preparado, em termos de infraestrutura, para acomodar os motores, foles, a parte elétrica do equipamento. Mas estamos falando de algo que é custoso... Todo órgão é feito sob medida, normalmente com empresas internacionais”, afirma, admitindo que, apesar de tudo, ainda nutre o sonho de ver mais este projeto consumado. “Esse órgão representa toda uma tradição cultural mineira, dialogando, por exemplo, com as nossas igrejas barrocas. Essa realização, portanto, seria como uma coroação e uma homenagem à tradição da música mineira.”

### IMPACTO SOCIAL

Para Diomar Silveira, diretor-presidente da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais, a noção de valor público da instituição está baseada no seu impacto social. “Desde a criação da Filarmônica, em 2008, que a cena musical mineira, no campo da música sinfônica, transformou-se completamente. A abertura da Sala Minas Gerais, em 2015, aprofunda ainda mais essa transformação”, afirma. “Hoje, Minas Gerais é uma referência nacional e internacional neste gênero musical, graças à qualidade da programação oferecida ao público e às características arquitetônicas e acústicas da sala”, complementa.

De acordo com Silveira, juntas, orquestra e sala proporcionam, além de uma rica experiência para os ouvintes, também a educação musical para as crianças, por meio dos concertos didáticos; fomento a novos talentos, com o Laboratório de Regência e Tinta Fresca; profissionalização de jovens, com a Academia Filarmônica. Além disso, propicia ainda “a criação de empregos que a cadeia produtiva gera, e, dentre tantos outros resultados e impactos, impulsiona o turismo, que aqui vem em busca de uma produção cultural de excelência.” ■

# O QUE VEM POR AÍ

## UM ENCONTRO INUSITADO NO TEATRO

A estrela de cinema Marilyn Monroe, o cientista Albert Einstein, o jogador de beisebol Joe DiMaggio (que foi casado com Marilyn) e o senador Joe McCarthy. O encontro fictício desses quatro personagens famosos em um hotel de Nova York, no distante 1953, é o mote do espetáculo **Insignificância – Uma Comédia Relativa**. Com texto do dramaturgo e diretor de teatro, cinema e televisão inglês Terry Johnson, a peça é baseada no livro lançado em 1983.

O elenco reúne os atores Cássio Scapin, Amanda Acosta, Marcos Veras e Norival Rizzo, nos papéis do cientista, da atriz, do jogador de beisebol e do senador, respectivamente. A direção é de Victor Garcia Peralta.

**Grande Teatro Unimed-BH/Cine Brasil. Av. Amazonas, 315, Centro. Dia 8/3 (21h) e 9/3 (19h). Ingressos a partir de R\$ 100 (inteira). Classificação: 16 anos. Vendas pelo site Eventim.**

João Caldas/divulgação



## MÚSICA

### ■ ROXETTE UK EM TURNÊ

Quem curte (ou já curtiu) baladas em inglês, certamente vai lembrar-se destas músicas: *Spending my Time*, *Listen to Your Heart*, *Fading Like a Flower* e *Must Have Been Love* – esta última, um sucesso da trilha sonora do filme *Uma Linda Mulher*. Dona dessas faixas, a dupla sueca **Roxette** (formada pela cantora Marie Fredriksson e pelo guitarrista Per Gessle), que fez fama nos anos 1980/90 e ainda toca nas rádios retrô, chega a BH e ainda faz uma passagem por Divinópolis (a 120 km da capital), com a turnê *Brasil 2025*. Trata-se da primeira vez que o grupo se apresenta em solo brasileiro. Além das duas apresentações em MG, o Roxette vai passar por mais oito cidades do país, como Blumenau (SC) e São José dos Campos (SP).

**BeFly Minascentro. Av. Augusto de Lima, 785, Centro. 21/3, às 21h. Ingressos: <https://bileto.sympla.com.br/event/>**

Fotos: Divulgação



## EXPOSIÇÃO

### OS TERRITÓRIOS REFLEXIVOS DO ARTISTA

Até abril, as obras do artista plástico e jornalista Walter Sebastião podem ser conferidas no Instituto Pedro Moraleida. **Avistamentos** traz pinturas, desenhos e gravuras, sob a curadoria da artista plástica Thereza Portes, que também tem obras expostas no espaço, ao lado da também artista plástica Daniela Goulart. São, ao todo, 40 obras criadas de 2015 a 2025, reunidas em três séries: quintal, no escuro e calendário, além de dois cadernos de desenhos e o álbum de gravuras *Certas Noites*. Vivendo em Bichinho (distrito de Prados, no Campo das Vertentes, MG), depois de décadas em BH, o juiz-forano Walter Sebastião conta sobre o seu trabalho: "Tenho linguagem que incorpora manchas, rasuras, erros, esboços, o incompleto, o histórico, o imaginário, etc. São tramas de elementos que, sonho meu, puxasse fruição lúdica, mas que levassem para territórios reflexivos." **Instituto Pedro Moraleida. Rua dos Inconfidentes, 732, loja 2, Savassi. Até abril. De terça a sexta-feira, das 15h às 19h. Entrada franca.**



Divulgação

## CINCO DÉCADAS DE SHOWBIZZ

Dos idos de 1970 para 2025: **Lobão**, cantor e compositor, vai comemorar seus 50 anos de carreira no palco, como deve ser. Ele promete uma noite com as canções que marcaram o pop-rock nacional e por isso mesmo o roteiro inclui *Vida Bandida*, *Me Chama*, *Cena de Cinema* e *Vida Louca Vida*, só para citar algumas. A história do artista começou com a banda Vímana, depois com a passagem pela Blitz e, já na carreira solo, com discos e hits que o levaram ao topo das paradas nacionais. No show que comemora essa longevidade musical, Lobão (guitarra e voz) divide a cena com Guto Passos (baixo e vocal) e Armando Cardoso (bateria). **Grande Teatro do Palácio das Artes. Av. Afonso Pena, 1.537, Centro. 15/3, às 21h. Ingressos a partir de R\$ 110, na bilheteria do teatro e pelo site Eventim.**

## CINEMA



Enda Bowe/divulgação

### PARA REVER UM ATOR PREMIADO

Vencedor do Oscar de Melhor Ator no ano passado, por *Oppenheimer*, o ator irlandês Cillian Murphy é o protagonista do longa-metragem **Pequenas Coisas Como Estas**, com direção de Tim Mielants. O drama narra a história de um vendedor de carvão e madeira da pequena Wexford, cidade da Irlanda, que se revolta com o tratamento dado a jovens mulheres, a maioria mães solo muito marginalizadas pela sociedade. O elenco ainda tem Emily Watson e Clare Dunne. Cillian começou sua carreira como cantor de uma banda de rock e tem uma conhecida parceria com diretor Christopher Nolan, com quem já fez filmes como *Batman Begins* (2005). **Estreia nos cinemas em 13/3.**

### O VALOR DA AMIZADE EM UM FILME

O cineasta e artista plástico belo-horizontino Cao Guimarães registrou, durante 30 anos, a **amizade** com colegas artistas, usando os mais variados recursos técnicos, do computador a filmes Super-8 e 16mm, passando por gravações de secretárias eletrônicas e fitas cassete. O resultado disso é o documentário **Amizade** (85 minutos), que é "uma celebração sobre passar tempo juntos e envelhecer". Cao, que já realizou 12 filmes, diz que decidiu "revisitar essas imagens" e escolheu o tema, "porque, para mim, a amizade sempre foi o exercício por excelência da alteridade e, além disso, também é, como o cinema, uma escultura no tempo". **Estreia nos cinemas em 13/3.**



Divulgação

# DIREITO, CAVALOS, HELICÓPTEROS, E... POLÍTICA?

Empreendedor serial, dono de uma banca de advogados com 600 funcionários e um haras com 400 animais, Marcelo Tostes tem negócios tão distintos como a franquia de uma importadora de vinhos e uma empresa de loteamentos. Mas ele quer ir além – e não descarta disputar eleições futuramente

## ▶ ALESSANDRO DUARTE

O advogado Marcelo Tostes mal tinha completado 5 anos de idade quando o cantor Gilson lançou seu maior sucesso, a música *Casinha Branca*, aquela que traz os versos: *Eu queria ter na vida simplesmente/ um lugar de mato verde/ pra plantar e pra colher/ ter uma casinha branca de varanda/ um quintal e uma janela/ para ver o sol nascer*. Pode-se dizer que, desde aquela época, seu sonho era tão singelo quanto o do potiguar radicado no Rio de Janeiro. Uma fazenda, alguns cavalos (sua paixão) e uma cerquinha branca, na qual ele pudesse se debruçar para apreciar o horizonte. “Tenho uma foto, bem pequenininho, numa charrete, com meu irmão e um primo, e eu estou com a rédea na mão”, lembra. “Eu já sabia o que queria.” Como se vê na imagem ao lado, os desejos do pequeno Marcelo foram realizados. Mais do que isso. Bem mais. Seu haras, o M Tostes, localizado em Itabirito, a 60 quilômetros de Belo Horizonte, tem 300 hectares, por onde circulam 400 cavalos da raça mangalarga marchador. Fundado em 2014, é considerado um dos 10 principais haras da raça no país, com ganhões avaliados em mais de 10 milhões de reais e clínica veterinária de ponta.

O super haras de Itabirito é apenas um dos seus muitos

empreendimentos. O principal é, claro, a banca de advocacia que leva seu nome, um colosso com 250 mil ações em curso, 600 profissionais contratados e escritórios em São Paulo, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Vitória, Porto Alegre e Brasília. Fora do Brasil, está em Lisboa, de onde ajuda empresas brasileiras interessadas em ingressar na Europa e companhias europeias que desejam investir no Brasil. Um dos maiores e mais respeitados escritórios de advocacia empresarial do país, tem como palavras-chave “Qualidade, Simplicidade e Tecnologia”, que refletem seu modo de ser e de pensar. Desde o início da década passada, Marcelo, que tem 53 anos, só usa gravata em solenidades que exigem o traje ou quando está em algum tribunal. “Eu sempre falei que a gravata é um símbolo de distanciamento do advogado para com o cidadão comum. Ela não traz nenhum resultado prático. Não significa competência”, diz. “Sou o único do Conselho Federal da OAB que não usa gravata. O único.” As mangas da camisa dobradas deixam à mostra do interlocutor algumas tatuagens, inclusive uma no antebraço direito onde se lê “Faith” (fé, em inglês).

Fé que ele garante nunca lhe faltou. Assim como disposição para estudar e trabalhar. O espírito empreendedor se manifestou desde cedo. Ainda criança, pegava um saco de manga no sítio de seu avô, em Muriaé, e trocava ▶

Marcelo, no haras de Itabirito: "Eu costumo dizer que quando você consegue ganhar dinheiro com seu hobby é porque está no caminho certo"





Em sua sala do escritório na Savassi, com um quadro assinado por Burle Marx: banca tem 600 funcionários e está presente em seis capitais brasileiras, além de Lisboa, em Portugal

Paulo Márcio/reprodução

com feirantes por uma volta de charrete. Estudante de direito na PUC-Minas, seu primeiro emprego foi um estágio em uma agência da Caixa Econômica Federal, no início da década de 1990. Ganhava um salário mínimo. Como os vencimentos eram poucos, começou o que considera seu primeiro empreendimento. O intervalo dos funcionários da Caixa era 9 da manhã, mas as lanchonetes próximas só abriam às 10. Viu aí uma oportunidade: vender sanduíches naturais aos colegas. Acordava às 5h30 para preparar os sanduíches que comercializaria logo mais. Conseguia multiplicar seus ganhos por três. Pouco tempo depois, começou a trabalhar em uma loja de roupas. Estava pensando um pouco à frente. “Sabia que precisaria ter ternos para ingressar em um estágio, mas o único jeito de comprar era com o desconto de vendedor”,



Marcelo (à esq.), com a rédea da charrete na mão, ao lado do primo Ricardo e do irmão Júlio César: “Desde pequenininho, eu já sabia o que queria”

lembra. No meio do curso, começou a estagiar no escritório do advogado Alexandre Figueiredo. Ficou lá sete anos. “Saí para montar meu próprio escritório em 1999. Tinha 500 reais no bolso e faltavam dois meses para me casar”, diz. “Quem me apoiou muito foi a mãe de minhas filhas, Alécia Bicalho.” Os dois ficaram oito anos casados e são pais da estudante de arquitetura Ana Vitória, de 22 anos, e da estudante de direito Eduarda, de 19. Atualmente, Marcelo está namorando, depois de um término conturbado com uma ex-modelo (que ele pede para não citar o nome - “ela não merece”). Ele trata do caso, que teve repercussão na imprensa, com tranquilidade. “Foi uma grande lição. Saí muito forte.”

Mais velho de três irmãos, o advogado perdeu o pai, o engenheiro Júlio César, aos 21 anos de idade. Sua mãe, Elvina, está com 76. Juntos, os dois assinaram um livro sobre o avô materno de Marcelo, o advogado Hélio Tostes, que foi candidato a prefeito de Muriaé, e é sua grande inspiração. Marcelo estudou no Colégio Loyola e lembra que, todos os anos, sua mãe precisava ir à escola negociar bolsas de estudo, “por não ter como pagar mensalidades para três meninos”. Entre os irmãos (Júlio César e João Paulo), ele era o que tirava as piores notas. “Eu sempre passava com 60, então, quando ia buscar as notas no fim do ano era um aperto no coração, porque a recuperação podia estar próxima.” Quando decidiu prestar vestibular para direito, sabia que estava seguindo uma tradição de família. Seu tataravô, bisavô, avô e um tio foram advogados, mas nenhum em Belo Horizonte. Aqui, ele “começou do zero”, como gosta de dizer. Com escritório próprio, não demorou para se destacar. Em 2011, aos 39 anos, saiu em uma capa da revista **Encontro BH**, ao lado de dois colegas, com o título “As feras do direito”. “Ainda tinha cara de bebê”, brinca, ao folhear um exemplar que guarda com carinho em seu escritório belo-horizontino, na Savassi. Na reportagem, ele era apresentado aos leitores como um expoente do direito comercial, com grande gosto pela prática e por negociações. “Marcelo Tostes demonstra, dia após dia, que qualificação, vontade e dedicação são elementos fundamentais para o sucesso profissional. Advogado incansável e combativo,



O helicóptero H130 da Airbus, com capacidade para seis passageiros, foi comprado no ano passado: “É um prazer e uma ferramenta essencial para quem tem pouco tempo a perder no trânsito”

empresário obstinado e inovador são características indissociáveis, presentes na forma de atuar, viver e se relacionar”, afirma Gustavo Chalfun, atual presidente da OAB-MG. “Quem o conhece sabe que ele é um obstinado, um advogado altamente qualificado que trabalha para oferecer as melhores soluções jurídicas para seus clientes e que também se dedica à missão de servir à classe como conselheiro federal da OAB.”

Na advocacia, tem fascínio pela tecnologia. Ainda na década de 1990, começou a dar aulas na Faculdade Milton Campos sobre direito virtual, uma matéria completamente nova. “No Brasil inteiro só havia dois professores que davam aula sobre esse assunto na época”, diz. Em 1999, deu uma palestra no Superior Tribunal de Justiça (STJ) a respeito de “Crimes virtuais e processo eletrônico”, em uma época

em que a internet no Brasil era discada, lenta e precisava de uma linha telefônica para funcionar. Em 2016, começou a estudar inteligência artificial, o que hoje considera praticamente uma obrigatoriedade em qualquer escritório. Para ele, os profissionais que não se adequarem a essa nova realidade certamente estarão completamente fora do mercado em cinco anos. “Não precisamos inventar a roda, mas trazer a roda mais moderna para o nosso cliente.”

A trajetória bem-sucedida como advogado possibilitou que, além do haras – onde mantém uma coleção de estribos antigos com cerca de 70 peças, sendo uma das mais raras um exemplar português de 1700 –, Marcelo se consolidasse como um empreendedor serial. Hoje, ele tem diversas empresas: um escritório de compra e venda de companhias; duas empresas ▶



Em frente à estante onde guarda os muitos troféus ganhos por seus cavalos: cinco dos principais ganhões da raça mangalarga marchador estão no seu haras, alguns avaliados em mais de 10 milhões de reais

que fornecem soluções de tecnologia para as áreas jurídica e de publicidade; um coworking; uma empresa de consultoria para pequenos e médios empresários; e uma franquia da importadora de vinhos Grand Cru. Até o final de abril, ele deve lançar em Itabirito o Condomínio Haras do Passo, um loteamento com 200 lotes de, em média, 2 mil metros quadrados cada um, com toda a estrutura de uma fazenda, além de áreas náutica, de lazer e de esportes. “Ao abrir a porta de sua casa, o morador tem tudo que uma fazenda oferece, cavalos, galinhas, porcos, vacas...”, diz. “Mas ao fechar a porta, todo o trabalho fica para trás.” O investimento para colocar um negócio dessa envergadura de pé gira em torno de 70 milhões de reais e o Valor Geral de Venda (VGV) – indicador que estima o valor total da receita de um empreendimento imobiliário – é de 300 milhões de reais.

Para que o projeto saísse do papel e obtivesse todas as licenças foram necessários seis anos. O advogado aproveita a fala sobre a burocracia para pregar contra



Vista aérea da propriedade onde será construído o Condomínio Haras do Passo, um loteamento com 200 lotes de 2 mil metros quadrados cada um, em Itabirito: investimento de 70 milhões de reais e o Valor Geral de Venda (VGV) estimado em 300 milhões de reais

## O ENCONTRO COM PABLO MARÇAL

Pronto para passar uma temporada no exterior, Marcelo Tostes recebeu a ligação de uma corretora de imóveis perguntando se gostaria de alugar sua casa no Jardim Europa, bairro de altíssimo luxo na capital paulista. Em um primeiro momento, o advogado rechaçou a ideia. “Mas depois reconsiderei, em função do valor que ela propôs”, lembra. Dias depois, quem bate à porta: Pablo Marçal. O coach, que se transformaria no polêmico candidato à prefeitura de São Paulo, era o tal locador. Conversa vai, conversa vem... os dois ficaram amigos. Marcelo cancelou a viagem para o exterior e resolveu ajudar na campanha de Pablo. Como a casa já estava alugada, teve de se mudar para o flat da filha. Além de advogar para o candidato do Partido Renovador Trabalhista Brasileiro (PRTB), ele se transformou no maior financiador da campanha, com mais de 300 mil reais doados, segundo dados do Tribunal Superior Eleitoral (TSE). “A princípio, eu organizei jantares e reuniões para mostrar as ideias diferentes de um empresário para a cidade de São Paulo”, conta. “O Pablo é, talvez, uma das pessoas mais inteligentes que eu já conheci, com a impulsividade de um jovem empresário que tem em mente a mudança da cultura e da relação do governo com a população.”

Ao explicar por que seu cliente havia divulgado um laudo falso contra o deputado federal Guilherme Boulos (Pso), na antevéspera do primeiro turno, em suas redes sociais, uma entrevista de Marcelo repercutiu em rede nacional. O laudo, que trazia uma assinatura forjada, relatava o encaminhamento do adversário para uma emergência psiquiátrica em 2021 e indicava ainda que ele teria testado positivo para o uso de cocaína. “Ele publicou simplesmente o documento que recebeu”, disse o advogado, à época. Apesar da polêmica, o advogado mineiro – que apoiou o ex-presidente Jair Bolsonaro e considera o deputado federal Nikolas Ferreira (PL) “um grande expoente da política brasileira” – pretende continuar se manifestando politicamente e não descarta disputar eleições futuramente. “As pessoas precisam deixar de ter medo. Enquanto existirem pessoas que ficam em cima do muro, teremos de conviver com políticos de menor qualidade”, afirma.

Divulgação



Marcelo Tostes com o candidato a prefeito de São Paulo, Pablo Marçal, para quem advogou e doou 300 mil reais: “O Pablo é, talvez, uma das pessoas mais inteligentes que eu já conheci, com a impulsividade de um jovem empresário que tem em mente a mudança da cultura e da relação do governo com a população”



Na capa de **Encontro** em 2011, aos 39 anos, listado entre “As feras do Direito” em Minas Gerais: reportagem destaca que ele já era visto como um expoente em “direito comercial, com grande gosto pela prática e por negociações”

as dificuldades dos empreendedores e o “Custo Brasil”. Segundo ele, o Estado não vê o empreendedor como parceiro e gerador de negócios, mas como simples pagador de impostos. “Quando o Estado passar a entender que o empresário é o motor da economia, certamente vai facilitar os negócios. Com os negócios aumentando, a roda passa a ser de crescimento virtuoso e não mais de um crescimento com sacrifício.” É por esse pensamento que Marcelo está cada vez mais entusiasmado com a política e por nomes como o coach Pablo Marçal, o deputado federal Nikolas Ferreira e o ex-presidente Jair Bolsonaro. Ele não descarta, inclusive, se candidatar no futuro (**veja quadro**). “Para empreender no Brasil, hoje, não basta ser corajoso, é preciso ter uma força sobrenatural. Porque não precisamos lutar contra o mercado, mas contra o próprio Estado.”

Apesar da demora em obter as licenças necessárias para lançar o Condomínio Haras do Passo, o empreendimento chega em um momento em que esse mercado está em alta. Segundo um estudo da consultoria Brain em 300 cidades mineiras, a pedido da Associação das Empresas de Loteamento e Desenvolvimento Urbano de Minas Gerais (Aelo-MG), do Sindicato ▶

Leandro Alves/RG Comunicação/divulgação



O presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun: "Quem o conhece sabe que ele é um obstinado, um advogado altamente qualificado que trabalha para oferecer as melhores soluções jurídicas para seus clientes e que também se dedica à missão de servir à classe como conselheiro federal da OAB"

da Indústria da Construção Civil no Estado de Minas Gerais (Sinduscon-MG) e da Câmara do Mercado Imobiliário e Sindicato da Habitação de Minas Gerais (CMI/Secovi-MG), o setor fechou 2024 com um VGV próximo de 3 bilhões de reais, o que representa um crescimento de 25% em relação ao ano anterior. Os lançamentos de loteamentos fechados no terceiro trimestre de 2024 triplicaram em relação ao mesmo período de 2023. "Os resultados mostram que o mercado de loteamentos em Minas tem uma forte demanda reprimida, com a intenção de compra alcançando 48%, o melhor patamar histórico já registrado", afirma Flávio Guerra, cofundador e presidente da Aelo-MG, vice-presidente do Sinduscon-MG e diretor do CMI/Secovi-MG.

Para dar conta de tantos compromissos, Marcelo não abre mão de outro prazer: voar. Ele costuma se deslocar da capital para o interior e outros estados em um helicóptero. Está na sua terceira aeronave. As duas primeiras foram um Robson 44, para voos curtos e no máximo três pessoas; e um AS 350 B3, da Airbus, com capacidade para cinco passageiros.



Arquivo pessoal

Em família: Marcelo Tostes, com a mãe, Elvina, e as filhas Ana Vitória e Eduarda (à dir.)

Divulgação



Antigo Colégio Dom Bosco, no distrito de Cachoeira do Campo, em Ouro Preto, em obras; local será uma unidade do resort Vila Galé, que abrigará um centro equestre M Tostes: primeiro encontro entre Marcelo e o fundador do grupo, Jorge Rebelo de Almeida, foi num McDonald's do aeroporto de Guarulhos

No ano passado, comprou um H130, também da Airbus, com capacidade para seis passageiros, além do piloto. Da família Esquilo, a máquina atinge 237 km/h em sua velocidade de cruzeiro e tem autonomia de pouco mais de 600 quilômetros sem precisar reabastecer. Em meados de fevereiro, por exemplo, ele decolou de Belo Horizonte, visitou quatro haras parceiros no interior do Rio de Janeiro, passou pelo interior de Minas e dormiu no interior de São Paulo. Um roteiro simplesmente impossível de fazer de carro. "O helicóptero é uma ferramenta essencial

para quem tem pouco tempo a perder no trânsito", diz. "Até já pensei em tirar brevê, mas desisti, para não voar sozinho."

A falta de tempo, aliás, lhe rende encontros inusitados, que depois entram para a sua lista de histórias boas para contar. Foi assim com Jorge Rebelo de Almeida, fundador e presidente do grupo hoteleiro Vila Galé. Há muito, o empresário português, que vai inaugurar, no primeiro semestre, uma unidade da sua rede em Ouro Preto, tentava um contato com o advogado belo-horizontino. O motivo: a criação de um centro equestre que in-

## FOCO É ENGRANDECER O MANGALARGA MARCHADOR

Um buchicho circula nos corredores da Associação Brasileira dos Criadores do Cavallo Mangalarga Marchador (ABCCMM), no Parque da Gameleira. Marcelo Tostes seria candidato à presidência da entidade, que tem mais de 24 mil filiados. A atual presidente, a médica Cristiana Gutierrez, termina seu mandato no final do ano e não pode ser reeleita. "Somente sairei candidato se esse for o consenso do grupo que trabalha para engrandecer a raça." E esse é o grupo da situação? "Cristiana Gutierrez tem feito um trabalho muito especial à frente da associação, principalmente no que concerne à parte técnica e ao incentivo ao esporte como fomentador da raça. Eu defendo um melhor incentivo aos pequenos e médios criadores, sem os quais a raça acaba. Mas é inquestionável o excelente trabalho da atual gestão", afirma.

Para o advogado, mais que uma paixão, criar cavalos é negócio. E sério. No Haras M Tostes, 100% das atividades são informatizadas e, portanto, controladas. "Nossos equipamentos de transferência de embriões, por exemplo, são os mais modernos do Brasil." Sobre o uso de substâncias consideradas como doping em animais, ele é radical. "Isso é um absurdo. Criadores que adotam essa prática têm que ser banidos." Segundo Tostes, essa tem sido uma das principais bandeiras da atual presidente. "Nenhum outro dirigente da ABCCMM conseguiu enfrentar o problema. Foi preciso que uma mulher o fizesse. O legado de Cristiana Gutierrez para a raça é indiscutível." Quando se lançou candidata à presidência, em 2021, Cristiana não teve o apoio de Marcelo Tostes. Hoje, no entanto, ele reconhece sua liderança. "Ela é dedicada, correta e corajosa."

Edy Fernandes



Marcelo com a atual presidente da ABCCMM, Cristiana Gutierrez, e o vice-governador Mateus Simões, em evento do haras M Tostes na 41ª Exposição Nacional do Cavallo Mangalarga Marchador: estande do advogado é dos mais badalados e prestigiados do Parque da Gameleira

tegraria o complexo na cidade histórica. Após diversas tentativas da administração do grupo via WhatsApp – ignoradas por Marcelo por achar que se tratavam apenas da divulgação do marketing do resort –, finalmente um encontro foi marcado. Mas, claro, em se tratando de agendas concorridas de ambos os lados, não seria tão simples assim. O primeiro contato pessoal entre os dois, cuja conexão foi tão grande que hoje se denominam “amigos de outras vidas”, aconteceu num McDonald’s do aeroporto de Guarulhos. Sim. Entre intervalos de voos, os dois

amantes da boa comida e do bom vinho se reuniram por horas numa mesinha da lanchonete para se conhecerem pessoalmente e traçar os primeiros planos do empreendimento conjunto. Deu *match*. O Vila Galé Collection Ouro Preto – um resort no antigo Colégio Dom Bosco, no distrito de Cachoeira do Campo – contará com o Centro Equestre M Tostes, que vai tanto gerir cavalos da raça mangalarga marchador no local para diversão e aulas de hipismo para os hóspedes quanto promover competições, palestras e eventos abertos a qualquer raça.

Mais um negócio do empreendedor cheio de ideias na cabeça, do cidadão inconformado com os rumos da política no país e do advogado acostumado a lidar com negócios de bilhões de reais, que se sente realizado mesmo ao descer do helicóptero em seu haras. Ali, ele se lembra do Marcelo de 5 anos, que trocava sacos de manga para passear de charrete e vê que realizou bem mais que o sonho de uma fazenda com alguns cavalos e uma cerquinha branca. Somente uma coisa não mudou. Ele continua com as rédeas na mão. ■



Bia Braz/divulgação/divulgação



## COZINHA DE BALCÃO E VINHO DE EXPRESSÃO

A paixão por vinhos de **Cacau e Pablo Teixeira** vai além do Cabernet Butiquim. Eles acabam de assumir a tradicional Rex Bibendi, uma das pioneiras em distribuição e representação de vinhos na capital com mais de 30 anos. Ao lado da fundadora da marca, **Dulce Ribeiro**, o espaço ganha novo perfil gastronômico, com menu assinado por Jana Barrozo. Os pratos têm perfumes de regiões vinícolas icônicas como França, Itália e Portugal. Com o conceito de Cozinha de Balcão, tudo é preparado sob os olhos dos clientes. "A ideia é oferecer vinhos que conversem com o cardápio e, ao mesmo tempo, apresentem novas possibilidades ao público", explica Pablo. Na carta, destaque para os produtores mineiros como o Maria Maria Sauvignon Blanc (R\$ 188), da Serra da Mantiqueira, e o Chardonnay Primeira Estrada (R\$ 179), produzido em Caldas. O famoso pato clássico do Rex Bibendi vem repaginado em forma de arroz caldoso com pato desfiado, ervilha torta e coração de pato na brasa (R\$ 79). O pato também aparece em diversos pontos da decoração, com projeto assinado pela Balsa Arquitetura.

## HISTÓRIA & CAFÉ

Localizada em um dos 11 casarões remanescentes da Comissão Construtora de Belo Horizonte, a nova unidade da Copa Cozinha é um passeio pelas origens da capital. "A casa tem história e quisemos respeitar cada camada dela", diz **Maíra Sette** (à esq., ao lado das sócias **Cristina Gontijo** e **Julia Queiroz**). O novo endereço na Savassi segue a mesma identidade das lojas no Mercado Novo e Floresta: decoração carregada de tradição e móveis vintage. "As pinturas parietais de 1896 são um deslumbre e vale parar um minutinho para admirar", completa Maíra. Com capacidade para 80 pessoas, o espaço oferece um café completo para duas pessoas por R\$ 90. A opção vem com dois pães sovados na chapa com casquinha de queijo derretido; duas bebidas (café, chá gelado ou suco); uma fatia de bolo; uma porção de quitanda (biscoitinho quebra-quebra de canela ou coco); um crocante (massa amanteigada recheada de goiabada ou doce de leite); uma tortinha preguiçosa salgada (frango desfiado ou alho-poró com requeijão); e quatro pães de queijo.

Divulgação



lara Morselli/divulgação



## DE ALTO NÍVEL

O olhar se perde assim que se cruza a porta do Su. Uma paleta de cores vibrantes se funde a um mobiliário sofisticado e tecidos bordados em estilo oriental que cobrem as paredes dos dois salões, com capacidade para 174 pessoas. O Su, fundado em São Paulo em 2019, abriu as portas do DiamondMall no fim de 2024. “Estamos muito entusiasmados por trazer nossa essência para Belo Horizonte e integrar esse cenário tão vibrante. Os mineiros, com seu olhar apurado para a excelência, nos acolheram de forma incrível”, diz **Gabriel Abrão**, sócio do Grupo Attivo, detentor da marca. O menu foi pensando para agradar o público local e ganhou algumas receitas como o quiabo com teriyaki e gergelim torrado (R\$ 32) e a cheesecake de goiabada (R\$ 40). Entre os clássicos, a aposta é começar pelo katsusando, sanduíche japonês preparado com barriga de porco cozida por cinco horas e empanada, acompanhada de tonkatsu sauce, maionese e sunomomo (R\$ 42). Para os principais, a Seleção do Chef traz oito sushis especiais por R\$ 168.

Divulgação

## VIDA NA SAVASSI!

O Baxo nasceu com a proposta de ser uma pracinha a céu aberto, onde todo mundo é bem-vindo. “É um ambiente descomplicado e descontraído para o público se conectar com música, arte, cultura e uma boa experiência gastronômica em um único lugar”, explica **Júlio Nunes**, que comanda o negócio com os sócios **Guilherme Garcia Amaral Silva** e Maria Fernanda Manna. O cardápio é variado e foi elaborado pela chef Julia Puello, vinda do Rio de Janeiro. Um queridinho é o croquete de rabada com mostarda Dijon e ketchup de curry (R\$ 34, com quatro unidades). Boas opções são os yakitoris, espetinhos japoneses que aparecem em quatro sabores como o de coraçãozinho (R\$ 24) com molho oriental de amendoim e alga nori com salsa temperada; e couve-flor (R\$ 20) servido com azeite de páprica, farofa crocante de amendoim e limão-siciliano. São 14 opções de drinques, entre clássicos e autorais, como o Jabuticaba (Jameson, limão e purê e espuma de jabuticaba, R\$ 30).



Pádua de Carvalho



## UMA ONDA EM SANTA TERESA

Inaugurado em outubro, o restaurante Pescados da Esquina traz o mar e os rios para o bairro mais boêmio da cidade. “Sou nascida e criada em Santa Teresa. Além disso, já temos aqui Santa Esquina Grill e o Espeto da Esquina. É um carinho muito grande pelo bairro”, explica **Priscila Castro Monteiro**, que tem como sócio o marido, Ricardo Monteiro, e o irmão, Pedro Castro. Na categoria entradas, os mais pedidos são o pastel de camarão (R\$ 13,50) e a empada de camarão (R\$ 13,50). “O mineiro ama e não tem como não amar: o crustáceo é realmente delicioso”, conta Priscila. Já entre os principais, a traíra inteira acompanhada de arroz, pirão, batata frita e salada (R\$ 159,90) dá para ser compartilhada por até três pessoas. Na categoria individuais, o arroz de bacalhau (R\$ 44,90) é uma das opções.



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

# Tannat – para quem deseja se surpreender

Quem aprecia vinhos gosta de descobrir novas regiões e rótulos subavaliados, capazes de provocar emoções e mais que justificar seus custos. Boas surpresas não são comuns, mas existem. Em artigo recente, abordamos a variedade Malbec, originária da Gasconha, no sudoeste francês, que se espalhou pelo mundo, notadamente na Argentina, de onde ganhou o mundo. Esta mesma região francesa tem outra variedade fascinante, não menos interessante, e que também chegou ao Hemisfério Sul, especificamente no Uruguai – a Tannat. Vale a pena comparar, contrastar e se surpreender com os vinhos desta variedade.

A Tannat é originária da denominação Madiran, que tomou o nome desta pequena cidade situada 140 quilômetro a oeste de Toulouse, entre o Atlântico e o Mediterrâneo, onde dá origem à maioria dos vinhos locais. Com uma área plantada de cerca de 1.400 ha de vinhas tintas, 70% delas de Tannat, esta variedade não atingiu a popularidade da Malbec, por razões diversas. Entre estas, a área plantada é pequena, a exportação é inferior a 20% da produção, e 20% das vendas são feitas diretamente nas vinícolas, mas sobretudo porque seu estilo é bem peculiar.

Suas características principais são cor bem profunda, elevado conteúdo de taninos e ótima acidez. Esse conjunto poderia afastar grande número de consumidores, mas seus vinhos são também complexos, com frutas vermelhas e negras, notas de pão torrado, couro, ervas, alcaçuz e especiarias. São longevos e podem ser potentes (álcool, concentração). A relativamente alta precipitação regional, cerca de mil mm por ano ou mais, pode ter contribuído para a adaptação da variedade, de casca espessa para auto-proteção, e fonte de cor, taninos e anti-oxidantes.

Quando do estabelecimento da denominação, os vinhos eram, geralmente, rústicos e demandavam guarda para se tornarem mais acessíveis, o que não ajudou na sua popularização. Com o passar dos anos, o desenvolvimento de técnicas de cultivo e vinificação mais adequadas à variedade e a nova mentalidade de vinhateiros mais jovens proporcionaram expressivo ganho de qualidade. Otimização da maturação e extrações mais suaves foram chaves para este sucesso, assim como a invenção na região, em 1991, pelo produtor Patrick Ducournau, da técnica de micro-oxigenação, para acelerar a integração e o desenvolvimento dos vinhos sem perda de qualidade. Esta foi autorizada em 1996 pela União Européia, e é amplamente empregada em grandes vinhos de Bordeaux e em inúmeros outros países. Em Madiran, a Tannat pode ser mesclada com Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Fer Servadou, mas obrigatoriamente a predominância é da primeira. Nos vinhos de mais alta gama, predomina amplamente.

Fora de seu habitat, foi no Uruguai que a Tannat ganhou notoriedade, e se tornou a variedade mais plantada no país, com 1.555 ha (2024), 27% da área cultivada. Mudanças francesas foram introduzidas pelo imigrante basco Pascual Harriagu, e em 1870. Mais de século depois proporcionou ao Uruguai uma identidade como país vinícola: é o único produtor

“Fora de seu habitat, foi no Uruguai que a Tannat ganhou notoriedade, e se tornou a variedade mais plantada no país, com 1.555 ha (2024), 27% da área cultivada”

no mundo onde existem quantidades significativas dessa variedade. A área plantada excede a de Madiran, mas não a da França, resultado de sua adaptação ao solo e ao clima locais. Seus vinhos são mais frutados e têm taninos mais suaves que os franceses, mantendo o bom frescor. Os melhores vinhos são excepcionais.

Andrew Jefford, importante autor, recentemente citou fatos interessantes sobre Tannat e Madiran. A região é praticamente desconhecida; quem compra uma garrafa pode nem ter ideia do que vai beber ao abri-la; invariavelmente a reação de quem bebe é de surpresa, choque, e quase pânico antes de dizer “que diabos é isso?”, ao observar quão extraordinário, poderoso, diferente e capaz de mudar referências é o vinho. E continua: “Sempre que me perguntam onde na França se encontra a melhor relação qualidade-preço, ou qual é a região menos conhecida produtora de vinhos finos, minha resposta é sempre Madiran (\*)”. Acredito que algo muito semelhante pode ser dito sobre os bons uruguaios! ■

(\*) *The World of Fine Wine*, March 27, 2024, Madiran: France’s uncut Diamond

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

24/03

20h

SEGUNDA

TURNÊ 2025

BELO HORIZONTE - MG

BEFLY MINASCENTRO

BELO HORIZONTE

CÍNTIA CHAGAS  
Chique, chiquíssima.

REALIZAÇÃO REGIONAL

ESPAÇO  
**PR** PATRICK®  
RIBEIRO  
VITÓRIA AIRPORT

REALIZAÇÃO

TIM  
SOCIETY  
PROMOÇÕES LTDA.

INGRESSOS

 blueticket

# Natal o ano inteiro

Confira cinco lugares em BH onde é possível encontrar uma rabanada de janeiro a dezembro

▼ CAROLINA DAHER

Religiosamente, a rabanada é servida na noite da véspera e na manhã de Natal. Esse delicioso hábito é herança portuguesa. Mas a receita não é necessariamente lusa. Reza a lenda que a origem da sobremesa se deu no Império Romano. Na verdade, rabanada é um daqueles exemplos máximos de reaproveitamento de alimentos e, talvez por isso mesmo, esteja presente em vários lugares do mundo com nomes e sotaques distintos. A base, no entanto, é sempre a mesma: pão amanhecido, geralmente uma mistura de leite e ovos, óleo para fritar e um acabamento com açúcar e canela.

Na França, é conhecida como *pain perdu*, ou seja, “pão perdido”. Em vários países da América Latina, é conhecida como *torrija*, *torreja* ou *tostada*. Nos Estados Unidos, *french toast*. E, no Marrocos, *khobz belbid*. Por aqui, seguimos o termo usado em Portugal. Mas há variações na terrinha, que também a chama de fatias douradas ou fatia de parida, já que o doce era ofertado a mulheres que acabaram de dar à luz para que, supostamente, produzissem mais leite.

Se por aqui e em Portugal, a rabanada aparece na época do Natal, na Espanha o *pan* – como é chamada por lá – é obrigatório na Semana Santa e durante toda a Quaresma. Para a nossa alegria, agora não é preciso mais esperar as datas comemorativas para comer essa sobremesa que tem gostinho de festa. Conheça cinco lugares em Belo Horizonte nos quais a rabanada está presente no cardápio o ano inteiro.



## *Pacato*

"A rabanada, além de ser quase uma unanimidade, traz aquela memória do Natal e dos encontros de família. Então, pensamos em fazer todo mundo se reconectar com esse sentimento durante o ano inteiro", explica Caio Soter, chef do Pacato. No restaurante, a sobremesa é preparada com uma rosca de leite feita ali mesmo e depois infundida em leite aromático para que fique bem saborosa. Na sequência, é frita até que fique dourada. "O segredo, para mim, é deixar crocante por fora sem ressecar por dentro, mantendo a umidade e o sabor da infusão", diz o chef. No Pacato, ela é servida com sorvete de nata e doce de leite (R\$ 45,80).



## *Dop Café*

Foi um dos primeiros endereços a servir rabanada o ano todo na capital. "Estávamos buscando opções de doces para compor o cardápio que acompanhassem bem o café e fossem simples de ser produzidos, com insumos de qualidade e bem democráticos", explica a proprietária Adriene Cobra. Na cafeteria, uma das mais respeitadas quando o assunto é curadoria de grãos, a rabanada é feita com brioche da padaria Bonomi, encharcada na calda de uísque e baunilha e caramelizada na frigideira. Vai acompanhada de chantilly e raspas de limão (R\$ 22). "Muitos clientes dizem que só vêm ao Oop por causa da sobremesa", diz Adriene, que acha que o doce é bem-vindo a qualquer hora do dia. "No café da manhã, da tarde e até após o almoço, com um expresso."



## Zuzunely

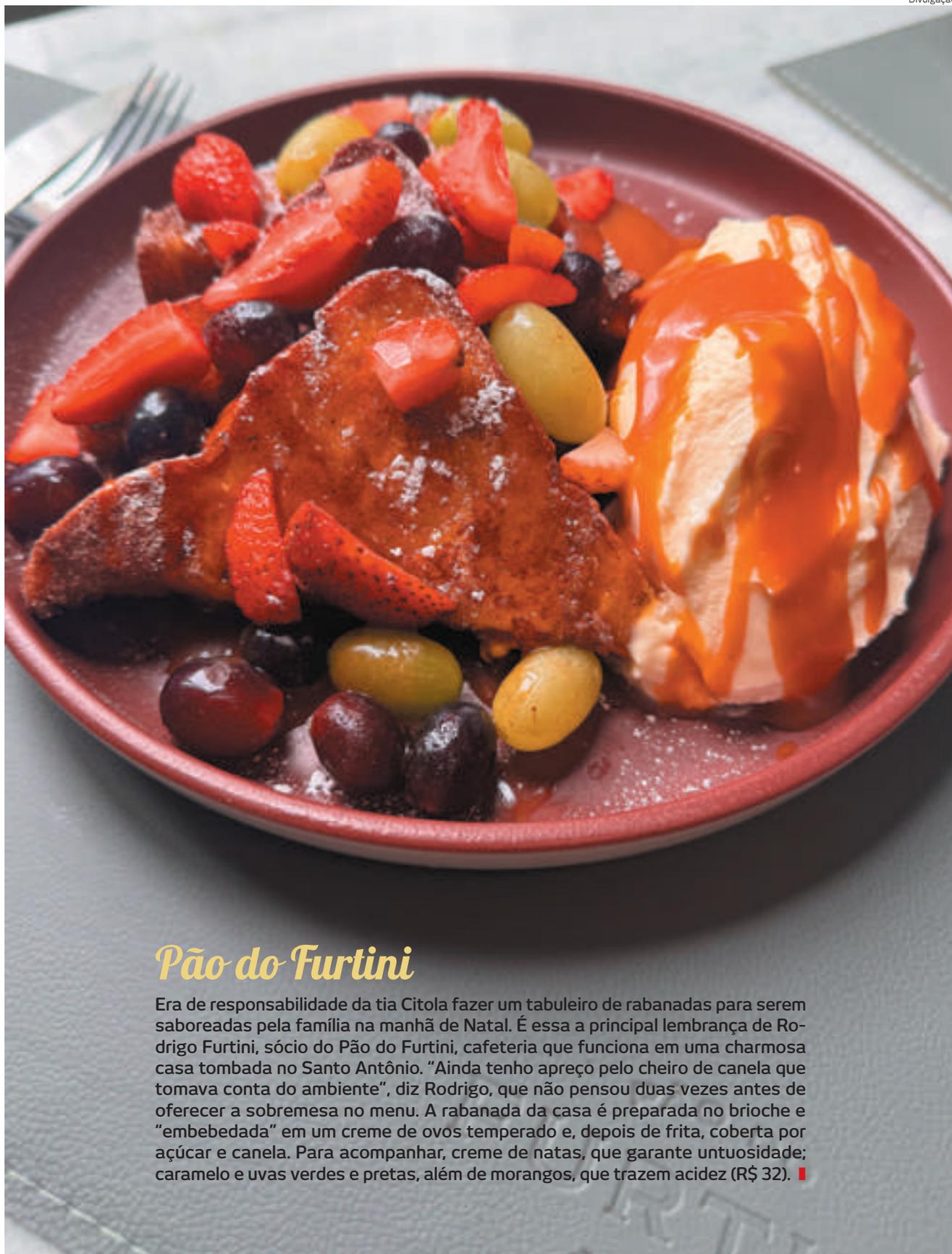
Dá para comer rabanada sentado na sala da antiga casa do escritor Fernando Sabino. A Zuzunely, no Santo Agostinho, é especializada em brunch, ou seja, aquela refeição em que café da manhã e almoço se misturam e que virou febre na capital nos últimos anos. “Não penso na rabanada apenas como um prato de Natal. No contexto do brunch são muito comuns as *french toasts*”, explica a chef Bruna Haddad. A que aparece no cardápio é preparada com brioche feito na casa, uma mistura de leite, ovo e especiarias e, depois, frita na manteiga. Em seguida, é empanada em uma mistura de açúcar e canela e servida com os acompanhamentos da estação – como maçãs cozidas, caramelo salgado e sorvete de cumaru. A mais recente leva frutas frescas, caramelo de limão siciliano e sorbet de amora da Alento (R\$ 39). É a sobremesa mais vendida. “Para acompanhar, indico o bom e velho café coado ou o *iced latte*, se preferir algo mais refrescante”, completa Bruna.



## Fofo de Belas

Está lá no Instagram da Fofo de Belas: "essa rabanada estava divina". O recado veio da cliente Ana Costa. Mas ela não é a única a se render à sobremesa do espaço, que funciona como cafeteria, restaurante e padaria, localizado no Lourdes. A ideia de ter o doce no cardápio veio das muitas viagens do proprietário Carlyne Ferreira à França. "Nossa inspiração é o *pain perdu*, tão comum nos brunches lá", diz. A sobremesa é preparada com pão de fôrma da casa mergulhado em creme de baunilha e, em seguida, frita por imersão. Para polvilhar, mistura de açúcar e canela. Como acompanhamento, creme inglês feito com baunilha e Bourbon e uma bola de sorvete (R\$ 38). "Estará no menu o ano todo porque acreditamos que é uma sobremesa afetiva", afirma Carlyne.





## *Pão do Furtini*

Era de responsabilidade da tia Citola fazer um tabuleiro de rabanadas para serem saboreadas pela família na manhã de Natal. É essa a principal lembrança de Rodrigo Furtini, sócio do Pão do Furtini, cafeteria que funciona em uma charmosa casa tombada no Santo Antônio. “Ainda tenho apreço pelo cheiro de canela que tomava conta do ambiente”, diz Rodrigo, que não pensou duas vezes antes de oferecer a sobremesa no menu. A rabanada da casa é preparada no brioche e “embebada” em um creme de ovos temperado e, depois de frita, coberta por açúcar e canela. Para acompanhar, creme de natas, que garante untuosidade; caramelo e uvas verdes e pretas, além de morangos, que trazem acidez (R\$ 32). ■



Paulo Maurício Siqueira, Sérgio Leonardo e Rafael Lara



Sérgio Leonardo, Gustavo Chalfun e Beto Simonetti



Giza Chalfun, Gustavo Chalfun, Isabelle Chalfun e Alice Chalfun



Marcelo Tostes e Michelly Siqueira



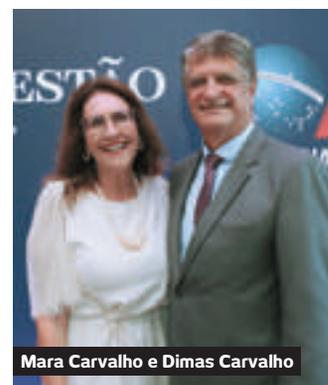
Fávio Nazar, João Ferreira, Marco Antônio Freitas, Ramon Tasso e Sérgio Leonardo



Leonardo Sodré e Ana Paula Sodré



Marcelo Galizzi e Frederico Abelha



Mara Carvalho e Dimas Carvalho

## POSSE NA OAB-MG E NA CAAMG

O presidente da Ordem dos Advogados do Brasil, Seção Minas Gerais (OAB-MG), para o triênio 2025-2027, Gustavo Chalfun, e a nova presidente da Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais (CAAMG), Ângela Botelho, tomaram posse no último dia 6 de fevereiro. Participaram da solenidade, na Sala Minas Gerais, entre outras autoridades, o presidente do Conselho Federal da OAB do Brasil, Beto Simonetti, e o presidente da OAB-MG 2022-2024, Sérgio Leonardo. Fotos: Edy Fernandes.



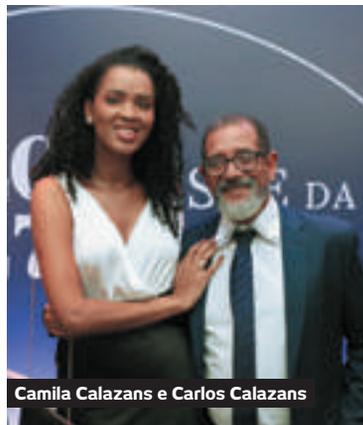
Virginia Afonso, Ângela Botelho, Fabrício Gonçalves e Cristiane Procópio



Paulo de Tasso, Mônica Aragão, Karin Emmerich e Estevão Lucchesi



Cláudia Leal e Brigadeiro Avellar



Camila Calazans e Carlos Calazans



Sérgio Murilo Braga, Mônica Aragão, Fátima Braga e Luiz Carlos Gamboja



Sérgio Pessoa e Flávio Nazar



Rafael Horn, Núbia de Paula, Beto Simonetti, Fernanda São José e Gustavo Chalfun



Felipe Pinto e Antônio de Salvo



Lafayette de Andrada, Misabel Derzi e Sérgio Leonardo



Valter Lobato



Rogério Santiago e João Henrique Café



Cristiane Damasceno e Nathália Damasceno



# Trump quer machucar o mundo

Aviso aos intolerantes e binários, presos no labirinto do “nós contra eles”: não. Não sou Lula nem Bolsonaro, muito antes pelo contrário, como até mesmo os paralelepípedos de Belzonte sabem muito bem. Alguns, por isso, me chamam de isentão, como se um ser humano livre, independente e com mais de dois neurônios não pudesse não gostar e não apoiar ou o péssimo ou o ainda pior.

Tal disclaimer é importante pois baterei, metaforicamente falando, claro, em Donald Trump, do início ao fim desta coluna, de forma absolutamente irrefutável, ou seja, sem viés – quem não entendeu, sugiro procurar o significado do substantivo. Nada do que vem a seguir, portanto, é opinião; são fatos. O juízo de valor consequente é seu, querido leitor. Entenda como quiser.

Com duas semanas completas do novo mandato – que pareciam 10 anos –, o bufão alaranjado sacudiu os pilares da economia da América do Norte, afastou os Estados Unidos de organismos internacionais, humilhou nações aliadas, ameaçou outras tantas e iniciou seu plano (fake) de deportação em massa, que fará muito barulho, sim, mas sem nenhuma novidade drástica.

## DIVIDIDOS ELES ESTÃO

Os cidadãos dos EUA, aliás, estão longe de concordar com Trump. Muitos analistas brasucas se impressionam pela vitória republicana recente, sem levar em conta, porém, a franca divisão do país. Se pouco mais da metade dos americanos concorda, por exemplo, com as deportações, cerca de 60% discordam do perdão aos criminosos do 6 de janeiro de 2021 – e outros que tais.

Até o momento em que escrevo esta coluna, não há pesquisa de opinião a respeito das sobretaxas às importações do México e Canadá, países vizinhos que têm, ou melhor tinham até Trump rasgar, um acordo comercial com os Estados Unidos. Ao enfraquecer o bloco, contudo, o republicano enfraquece o próprio país, e mais, a região interamericana como um todo.

Os açodados, limitados e pouco estudados dirão: “Faz ele muito bem! Está cuidando do seu país em primeiro lugar”. Bem, não se cuida da maior potência militar, a mais bem-sucedida democracia e a nação mais rica do planeta, cuja moeda é o pilar das transações comerciais e parte significativa das reservas cambiais dos demais países, na base do “tiro, porrada e bomba” como faz Trump.

## PROTAGONISMO DE DÉCADAS

Os Estados Unidos da América só são o que são graças à política de expansão comercial, política e cultural ocorrida durante – e principalmente – após a chamada Guerra Fria. No mundo binário – capitalismo contra socialismo – o planeta só progrediu porque o Ocidente capitalista, liderado pelos EUA, venceu a batalha pelos corações humanos. Do contrário, a pobreza e a miséria imperariam.

“Os Estados Unidos da América só são o que são graças à política de expansão comercial, política e cultural ocorrida durante – e principalmente – após a chamada Guerra Fria.”

O que o “diabo louro” está fazendo agora é justamente o oposto. Está isolando a nação americana do resto do mundo, desprezando aliados históricos e tratando nações amigas com autoritarismo, arrogância e desdém. No Brasil, o isolacionismo trumpista servirá ainda a dois péssimos propósitos, com impactos incertos, principalmente em 2026, ano eleitoral que promete não ser nada fácil.

Se virem as barreiras tarifárias prometidas, nossa balança comercial sofrerá bastante, o que servirá de combustível, a depender do baque, para mais depreciação do real. Na política, um “inimigo externo” é tudo o que o governo petista quer para tentar recuperar a popularidade, e usará a situação para justificar seus erros econômicos e, principalmente, reforçar a ideia do tal Sul Global.

Para piorar, Trump, com seu jeito desprezível, irá manter acesa, em território tupiniquim, a polarização extrema que vimos em 2022 e início de 2023, pois fornece o tipo de alimento que os intolerantes anseiam, para a alegria do outro lado que se apresenta como o “partido do amor”, acorrentando o país em uma dicotomia nociva, não apenas à democracia, mas ao desenvolvimento que insistimos em não ter. ■

## Brasília com conforto





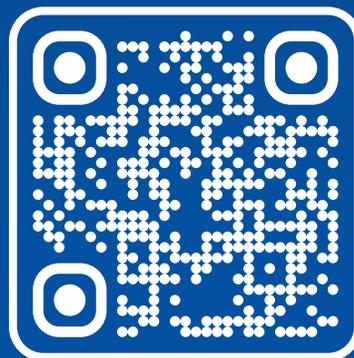
## Tem pedido de exame ou nova consulta?

**Melhor já deixar agendado!  
É rápido e prático.**

- Horário de Funcionamento do Centro Médico:

**7h às 19h, de segunda a sexta-feira  
e de 7h às 11h, aos sábados.**

- Você pode fazer seu agendamento em um de nossos canais: (31) 3289-5040 ou 3003-3230
- Ou na recepção da unidade.



### **Agilidade nos resultados:**

Ao realizar seus exames conosco, os resultados chegam mais rápido ao seu médico.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: ERIKA CORREA VRANDECIC - CRM 28946-MG / RQE: 12167



**REDE D'OR**