

encontro^{BH}

Great
Place
To
Work.

GPTW |

CONFIRA NESTA
EDIÇÃO AS MELHORES
EMPRESAS DE MINAS
PARA TRABALHAR
SEGUNDO
RANKING 2025

O prefeito Álvaro
Damião na sede da
Prefeitura de Belo
Horizonte: "Não
podemos fazer política
com o fígado nem
com o coração. Faço
política para resolver o
problema das pessoas.
E, para isso, eu tenho
que ter aliados"

DECORAÇÃO |

ARQUITETAS DE BH
APONTAM AS ÚLTIMAS
TENDÊNCIAS DE
LUSTRES E LUMINÁRIAS
DA EUROLUCE 2025,
OCORRIDA EM MILÃO

ELE QUER UMA NOVA BH

Inspirado por grandes metrópoles do mundo que conheceu como radialista, Álvaro Damião vislumbra uma capital moderna, desburocratizada, com arranha-céus, trânsito fluido e vida noturna ativa





RESERVA
GREEN

4 QUARTOS

177 A 212M²

TORRE ÚNICA



As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação imobiliária registrada sob o R-5 da Matrícula 72.528 do Cartório do Office de Registro de Imóveis de Nova Lima.

Uma vista deslumbrante e um resort aos seus pés
cercado pela mata preservada

VISITE O
DECORADO

AVENIDA LUIZ
PAULO FRANCO, 300
BELVEDERE

ÚLTIMAS UNIDADES

CAPARÃO

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

*Em pleno coração de Ribeira del Duero,
encontra-se a vinícola Réquiem. Marcada
por vinhas antigas e uma produção
artesanal, limitada e exclusiva.*

Del
Maipo
Good Wine, Good Living



A black and white photograph of a wine bottle centered within a square frame. The frame is filled with a dense, chaotic arrangement of wine corks of various shapes and sizes, some with labels and others plain. The bottle is dark with a red cap. The label is white with black and red text. The overall composition is symmetrical and visually rich due to the texture of the corks.

Requiem

DIES IRAE



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- 10 ENTREVISTA**
Superintendente da Fundação Biodiversitas, Jorge Velloso destaca o protagonismo de Minas Gerais na conservação ambiental
- 18 TENDÊNCIA**
Temporada de festa junina, que deve trazer 3 milhões de turistas a MG, movimenta a capital
- 22 PROJETO ESPECIAL**
Confira o ranking das melhores empresas para trabalhar do GPTW 2025; pesquisa aponta que companhias premiadas tiveram alta no faturamento
- 36 VEÍCULOS**
Stellantis anuncia a fabricação de seu quarto modelo Jeep no Brasil, o SUV compacto Avenger, que chega em 2026 com tecnologia híbrida
- 40 PERFIL**
O cardiologista Lucas Lodi, coordenador Serviço de Hemodinâmica da Rede Mater Dei, conta sobre os grandes avanços na sua especialidade
- 44 MEIO AMBIENTE**
Referência no Brasil e no exterior, o mineiro Roberto Azeredo é recordista nacional em reprodução de aves ameaçadas de extinção em criadouro na RMBH
- 50 DECORAÇÃO**
Arquitetas de BH estiveram na EuroLuce, feira em Milão focada no universo da iluminação, e apontam as tendências em tecnologia e design do setor
- 56 DANÇA**
Uma das maiores companhias de dança contemporânea do mundo, Grupo Corpo faz 50 anos e prepara espetáculo com inédito protagonismo feminino
- 62 CULTURA**
Confira o que vem por aí no mês de junho na agenda cultural de Belo Horizonte
- 64 CAPA**
Prefeito Álvaro Damião conversa com a Encontro e conta de seus planos para a BH que vislumbra para o futuro
- 78 GASTRONOMIA**
A terra do pão de queijo é também do hambúrguer; traçamos um roteiro para vocês conhecer algumas casas e seus diferenciais

José Luiz Pederneiras/divulgação

56



Hans Geel/divulgação

50



92 ENCONTRO DELAS
Com 1.800 corredoras, 27ª edição mostra que a prova conquistou o coração de BH; confira as fotos!

ARTIGOS

16 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS
Empréstimos consignados para o setor privado

20 DAVID BRAGA
Fale em pé pra ser visto

30 LOUIS BURLAMAQUI
Por que os brasileiros são passivos?

76 RODRIGO A. FONSECA
Champagne - vinho manipulado? (parte 2)

98 RICARDO KERTZMAN
Pela revisão do Plano Diretor de BH

COLUNAS

34 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO
Mineradora adota tecnologia para modernizar transporte de colaboradores em área remota

42 CUIDADOS PET
Hora do banho: o guia para o primeiro spa do seu filhote

48 NUTRIÇÃO
Comidas quentinhas e com baixa caloria

72 NA MESA
O Capitão voltou

FOTO CAPA: Pádua de Carvalho

DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Marília Mendonça

JORNALISTAS COLABORADORES
Ana Helena Miranda
Alex de Oliveira
Daniela Costa
Jessica Couto
Sílvia Laporte
Patrícia Cassese

EDITOR DE ARTE
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA
Solange Rabelo

DIRETORA COMERCIAL
Andreza Braga

DEPARTAMENTO COMERCIAL (COLABORADORES)
Myrta Lobato
Rigleia Carvalho

ASSISTENTE COMERCIAL
Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO
André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO
Editora Encontro

IMPRESSÃO
EGL Editores

PARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO 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 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

 /revistaencontro
 revista_encontro

TIRAGEM
54.000
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

Ele tem adorado ‘prefeitar’

Foram praticamente quatro meses de espera. O primeiro contato com a assessoria de comunicação para o pedido de uma entrevista exclusiva com o então prefeito interino de Belo Horizonte, Álvaro Damião (União Brasil), aconteceu em 27 de janeiro. O encontro aconteceu apenas em 16 de maio. E deveria ser breve. Entre duas agendas importantes do dia, eu e o repórter Alex de Oliveira teríamos exatos 30 minutos para conversar com o agora, de fato, chefe do Executivo da capital. Nessa meia horinha, as fotos para a reportagem também deveriam ser feitas. Os assessores só se esqueceram de avisar isso a Damião.

Vindo de um “passeio” de lancha pela lagoa da Pampulha, chegou a uma das salas de reunião da PBH com entusiasmo visível, a cabeça a mil. E conversou. Como se não houvesse amanhã. Exímio comunicador, com palavras muito claras e pensamentos concatenados – não à toa foi radialista por três décadas –, não fugiu a nenhuma questão. Sim, a pressão foi grande. Confessou que teve colocada à prova sua capacidade política, de governabilidade e administrativa no decorrer dos primeiros meses deste ano por conta da situação delicada de todo o processo – primeiramente, a internação do prefeito eleito Fuad Noman e, depois, sua morte, no final de março. E, finalmente, sim, os desafios que enfrenta têm sido imensos.

A despeito disso, Damião contou também que tem adorado levantar todas as manhãs para “prefeitar”, termo que herdou de Fuad, único nome que fez a voz experiente de narrador esportivo engasgar durante a conversa. Nesta edição, contamos quem é o homem por trás dos microfones que herdou a administração de BH e quer fazer dela a capital do futuro, uma cidade moderna e com qualidade de vida.

Neste mês, contamos também quem já tem feito bonito para garantir um mundo melhor, seja nos negócios ou no meio ambiente. O resultado da pesquisa Melhores Empresas para Trabalhar em Minas Gerais 2025, realizada pela plataforma Great Place to Work (GPTW), traz as 75 companhias mais bem avaliadas no Estado pelos seus próprios funcionários. Vale conferir. Narramos ainda a história do senhor Roberto Azeredo, um mineiro que, com sua fundação, o Crax, é recordista em reprodução de aves ameaçadas de extinção e virou uma referência no Brasil e no exterior em preservação da natureza.

Ainda na esfera da mineiridade, uma reportagem repassa 50 anos de história do Grupo Corpo, mais importante companhia de dança contemporânea do país e uma das maiores do mundo, sob a ótica do feminino. Não dá pra perder!

Boa leitura! ■



Pádua de Carvalho

2^e3^o
QUARTOS
67 A 90 M²

*Vista espetacular e um rooftop
que combina exclusividade,
sofisticação e muito conforto.*

LAZER NO
ROOFTOP

COMODIDADES E
SERVIÇOS QUE DEIXAM
A VIDA MAIS PRÁTICA



CONHEÇA O DECORADO.
AGENDE UMA VISITA COM UM CONSULTOR.

 (31) 97171-7071 patrimar.com.br/vision

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS:

 **PATRIMAR**
Mude para melhor

“A conservação não pode depender apenas do poder público”

Superintendente da Fundação Biodiversitas, Jorge Velloso destaca o papel estratégico das Reservas Particulares do Patrimônio Natural na proteção da natureza no Brasil, o protagonismo de Minas na conservação ambiental e a urgência de apoio de empresas nacionais

▶ DANIELA COSTA

Em um ano emblemático para o meio ambiente, o Brasil se prepara para um duplo destaque no calendário global da sustentabilidade. Em novembro, Belém (PA) receberá a 30ª Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas (COP-30). Antes disso, porém, todas as atenções do setor ambiental se voltam para Minas Gerais: pela primeira vez, o Estado sediará o Congresso Brasileiro de Reservas Particulares do Patrimônio Natural (RPPNs), que terá a sua sétima edição realizada em julho, em Belo Horizonte. A escolha da capital mineira não é por acaso. Minas lidera, com folga, o ranking nacional de reservas particulares: são 399 RPPNs espalhadas pelo território estadual, protegendo mais de 117 mil hectares de florestas, campos rupestres e nascentes. Esses refúgios criados e mantidos por proprietários privados complementam o esforço das unidades públicas de conservação, ampliando corredores ecológicos e fortalecendo a proteção da biodiversidade.

Uma das organizadoras do congresso é a Fundação Biodiversitas, sediada na capital e referência nacional na conservação da biodiversidade e formulação de políti-

QUEM É

JORGE VELLOSO, 58 ANOS

ORIGEM

Salvador (BA)

FORMAÇÃO

Graduado em Administração de Empresas e especialista em Gestão Ambiental

CARREIRA

Superintendente da Fundação Biodiversitas, coordenador do Programa Biomas da Bahia (2019/2024), coordenador do Programa Floresta Legal na Bahia (2012/2019), superintendente da Associação de Municípios do Baixo Sul da Bahia (2009/2011), conselheiro estadual do Projeto Corredor Central da Mata Atlântica (2006/2009), coordenador de relações institucionais da Organização de Terras do Baixo Sul da Bahia da Fundação Odebrecht (2004/2006), fundador do Instituto Água Boa (2004).

cas públicas ambientais. Em entrevista à **Encontro**, o superintendente da fundação, Jorge Velloso, destaca a importância do evento, o papel estratégico das RPPNs na conservação da natureza e a urgência de apoio de empresas nacionais. “Quem cria uma RPPN está garantindo que aquela área estará preservada daqui a 100 anos, exatamente como está hoje. É como um selo de proteção perpétuo”, afirma ele.

ENCONTRO - A Fundação Biodiversitas é considerada uma das principais instituições ambientais do país. Como começou essa trajetória?

JORGE VELLOSO - A Biodiversitas nasceu há 36 anos, em Minas Gerais, fruto da iniciativa de cientistas comprometidos com a conservação. Desde o início, nosso trabalho foi orientado pela ciência e pelo desejo de transformar conhecimento em políticas públicas ambientais efetivas. A fundação investe na proteção de espécies da fauna e da flora nos ecossistemas brasileiros para que a natureza continue prestando os serviços essenciais: água, purificação do ar, madeira, alimentos, remédios que garantem a nossa existência. Desde 1988, a Biodiversitas se dedica à conservação de espécies ameaçadas ▶



Fotos: Quêli Unfer/divulgação

de extinção, ao gerenciamento de quatro reservas privadas que, juntas, protegem mais de 3 mil hectares localizados nos biomas da Mata Atlântica e Caatinga, e ao desenvolvimento de estudos científicos aplicados ao aprimoramento da gestão ambiental no Brasil.

Quais foram algumas das contribuições mais significativas da fundação para o meio ambiente no país?

A criação das listas de espécies ameaçadas no Brasil é um bom exemplo. Fomos pioneiros nesse processo, baseando-nos na metodologia da União Internacional para a Conservação da Natureza (UICN). Elaboramos as primeiras três listas nacionais, e o Ministério do Meio Ambiente deu continuidade a esse trabalho essencial. Em Minas Gerais, todas as listas vermelhas de espécies ameaçadas até hoje foram feitas pela Biodiversitas. Contribuímos também com a definição de áreas prioritárias para conservação em biomas como Mata Atlântica, Cerrado, Caatinga e Pampa, sempre em parceria com instituições renomadas. Os dados que produzimos embasam decisões dos governos federal e estaduais. Muitas unidades de conservação foram criadas a partir dessas informações, mostrando que ciência e política podem caminhar juntas.

O que são as Reservas Particulares do Patrimônio Natural (RPPNs) e qual a sua importância?

As Reservas Particulares do Patrimônio Natural (RPPNs) são unidades de conservação criadas e gerenciadas por proprietários particulares, com o objetivo de proteger áreas naturais e a biodiversidade. Sempre acreditamos que a conservação não pode depender apenas do poder público. Por isso, começamos a criar RPPNs e hoje mantemos quatro delas. Ajudamos também na criação de quase 100 RPPNs em todo o Brasil. Além de incentivar a criação de reservas, investimos recursos, acionamos parceiros internacionais e adquirimos áreas com populações de espécies criticamente ameaçadas. Se a pessoa já tem um fragmento de Mata Atlântica, por lei não pode derrubar. Ao transformá-lo em RPPN, apenas formaliza a proteção, ganha visibilidade e, no futuro, pode acessar recursos via editais ou parcerias. Ou seja, há bônus: proteção legal, segurança patrimonial e possibilidade de apoio técnico e financeiro. Infelizmente, muitos proprietários enfrentam ameaças como caça ilegal, grilagem e invasão. Quando um caçador abate, não é só um bicho que morre, é uma história que se rompe.

Quais RPPNs são mantidas pela Biodiversitas?

Temos a Estação Biológica de Canudos, na Bahia, voltada à proteção da arara azul, e outras três em Minas. A RPPN Mata do Passarinho é considerada uma área globalmente importante para conservação de aves e fica na divisa entre Bandeira, Jordânia e Macarani. A RPPN Mata do Sossego fica em Simonésia, onde protegemos uma das últimas populações do miquiqui-do-norte, o maior primata das Américas. Quando chegamos, havia apenas oito indivíduos, hoje estimamos cerca de 35, com vários registros de nascimentos. A RPPN Ninho da Tartaruga fica em Tombos e é o único projeto privado no Brasil voltado à conservação de quelônios (tartarugas, jabutis e cágados) de água doce. Até o final do ano, teremos ainda uma nova RPPN que reforçará a proteção

Fundação Biodiversitas/divulgação



A RPPN Mata do Passarinho, que fica no Norte de Minas e é considerada uma área globalmente importante para conservação de aves; reserva da Fundação Biodiversitas protege um dos últimos fragmentos de Mata Atlântica da região

“Estamos em um ano simbólico: as RPPNs fazem 35 anos, o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC) faz 25 anos e o Brasil vai sediar a próxima COP. A pauta ambiental está muito evidente no país”

dos miquiquis e se chamará Eduardo Bazem, em homenagem ao ambientalista que descobriu a espécie na região, nos anos 1990.

Qual é a principal diferença entre unidades de conservação públicas e privadas, como as RPPNs?

As públicas são fundamentais, mas sua criação costuma ser traumática. O Estado identifica uma área estratégica e cria uma unidade por decreto, sem necessariamente desapropriar os imóveis. Isso gera insegurança para os donos. Já as RPPNs nascem do desejo voluntário de conservar. São pacíficas, efetivas e seguras para quem cria. O proprietário continua sendo dono do local, apenas não pode intervir na área de preservação. Além disso, a propriedade se torna indisponível para desapropriação. Isso amplia a segurança patrimonial, algo que usamos, inclusive, como argumento para sensibilizar novos proprietários.

A Biodiversitas é uma das organizadoras do VII Congresso Brasileiro de RPPN, que será realizado em BH em julho. Qual a relevância desse evento para o Estado?

A Biodiversitas nasceu em Minas Gerais, que é um Estado muito importante para as RPPNs, pois é onde se concentra o maior número de reservas do Brasil. O evento ocorre no mesmo ano

em que o movimento RPPNista completa 35 anos de história. O corredor da Serra do Espinhaço é uma das áreas mais ricas e belas de floresta savânica do mundo, no cerrado mineiro, e hoje já temos 89 RPPNs criadas só nessa região. Isso sem contar os parques estaduais, municipais e federais. É uma demonstração de como o proprietário privado também quer proteger. A diferença é que ele precisa de apoio. Nesta edição do congresso, vamos abordar o contexto da crise climática e da perda de biodiversidade. Para isso, vamos reunir especialistas, gestores e ativistas em um fórum essencial para impulsionar o debate sobre a necessidade das RPPNs e sua importância para a conservação ambiental do país.

Qual a importância do evento no contexto da COP30, que acontecerá no Brasil em novembro?

A COP30 representa uma oportunidade vital para que países e comunidades se unam em esforços coletivos para proteger os ecossistemas. Neste cenário, as RPPNs emergem como ferramentas fundamentais na preservação da biodiversidade e na mitigação das emissões de carbono, além de promover práticas sustentáveis. Acreditamos que a conservação começa com o exemplo. Não basta defender ideias no papel. É preciso agir, adquirir áreas, proteger espécies, envolver comunidades e persistir. A natureza brasileira precisa de defensores comprometidos e é isso que nós somos.

Qual é a dimensão do esforço de conservação privada hoje no Brasil e do que se trata a lei de pagamento por serviços ambientais?

Hoje, temos cerca de 149 mil hectares de RPPNs no país. São áreas protegidas por proprietários privados que não geram nenhum custo ao governo, nem de desapropriação, nem de manutenção. O mínimo que se espera em troca são políticas públicas de apoio, mas infelizmente elas ainda são escassas. Já existe no Brasil uma lei de pagamento por serviços ambientais que visa incentivar a conservação e recuperação de recursos naturais por meio da remuneração de atividades que proporcionam serviços ambientais, como a preservação de florestas e a proteção de recursos hídricos, mas ela ainda é pouco aplicada. Esse é um dos nossos focos: transformar esses serviços em valor reconhecido. Em termos financeiros, o proprietário de uma RPPN não recebe praticamente nada do governo e manter uma RPPN não é fácil. Há custos com vigilância, monitoramento, manutenção de trilhas, equipamentos, regularização fundiária, georreferenciamento, desembaraço de inventários. Hoje, quem cuida da floresta, cuida por amor, por consciência, mas enfrenta grandes desafios.

O ICMS Verde pode ajudar os proprietários que têm RPPNs?

O ICMS Verde é uma boa ideia, mas mal executada. Em Minas Gerais, por exemplo, os municípios que têm RPPNs recebem uma fatia maior do ICMS, mas esse recurso vai para a prefeitura e não chega ao proprietário da RPPN. Entendemos que quem mantém a floresta deveria ter parte desse retorno e, por isso, estamos buscando soluções. Neste ano, fechamos uma parceria com o Sebrae Minas para criar o primeiro módulo



Localizada no município de Simonésia (MG), a RPPN Mata do Sossego foi criada para proteger o muriqui-do-norte, chamado "monocarvoeiro", uma das espécies mais ameaçadas de extinção de todo o mundo

“A maioria dos parceiros que nos ajudam são organismos internacionais. É lamentável que, mesmo com toda essa biodiversidade única, o setor privado brasileiro ainda invista tão pouco na conservação”

de planejamento e gestão de imóveis com RPPN no Brasil. A ideia é que o proprietário veja a floresta como um ativo, com plano de gestão, estratégias de sustentabilidade e geração de receita. Já vimos projetos que funcionam bem por três anos, com financiamento, contratação de guarda, monitoramento e, depois que o recurso acaba, tudo desmorona. Falta visão de longo prazo. O que precisamos é de gestão florestal e gestão do ativo ambiental, para que a RPPN tenha viabilidade contínua.

Quem são os parceiros que ajudam a manter essas áreas ativas?

A maioria dos parceiros que nos ajudam são organismos internacionais. No Brasil, temos dois grandes parceiros nacionais: a Seguros Unimed, que é nossa principal parceira para manutenção das reservas e custeio da fundação, e a TAESA, do setor de transmissão de energia. É lamentável que, mesmo com toda essa biodiversidade única, o setor privado brasileiro ainda invista tão pouco na conservação. Estamos em um ano simbólico: as RPPNs fazem 35 anos, o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC) faz 25 anos, e o Brasil vai sediar a próxima COP. A pauta ambiental está muito evidente. ■

GOVERNANÇA

GESTÃO RESIDENCIAL DE ALTO PADRÃO

Com 11 anos de estrada, Kelly Cruz confere excelência na prestação de serviço deste setor com a sua Organiza Casa 5 Estrelas

Em um mundo onde o tempo se tornou um bem cada vez mais valioso e a busca por qualidade de vida ganha mais destaque, o leque de serviços oferecidos pela empresária Kelly Cruz surge como uma solução para equilibrar essa instável balança da vida moderna. CEO da Organiza Casa 5 Estrelas, a profissional, com 11 anos de carreira no ramo da gestão residencial de alto padrão, vê seu nome consolidado como referência na área. Tudo graças a uma trajetória marcada por dedicação e inovação, atendendo famílias exigentes que buscam excelência em bem-estar doméstico. Características que, em sua biografia, sempre surgem aliadas a uma perspectiva holística sobre “o que significa transformar uma casa em um verdadeiro refúgio de harmonia e eficiência”, como ela descreve.

Para Kelly, aliás, a Organiza Casa 5 Estrelas vem se destacando neste mercado justamente por sua abordagem personalizada, que considera as particularidades de cada lar – e, até mesmo, de cada cômodo. E, por isso, vale diferenciar: enquanto muitos associam a organização doméstica a cenários extremos, como auxílio a acumuladores, Kelly e sua equipe focam nas residências que demandam um serviço refinado e discreto.

A história de Kelly neste mercado teve início no atendimento direto a residências de alto padrão, onde desenvolveu uma percepção apurada para detalhes que fazem toda a diferença no dia a dia. Ao longo dos anos, porém, a governanta master, gastrônoma e personal organizer percebeu que métodos convencionais não eram suficientes para atender às demandas desse nicho específico, que exige também atributos como discrição, personalização e um olhar estratégico para cada história.





oferecidos pela Organiza Casa 5 Estrelas refletem essa visão abrangente da gestão doméstica.

Na empresa, explica, cada solução é pensada para elevar o padrão de vida dos clientes – desde a criação de sistemas de gestão residencial, que transformam lares em espaços dinâmicos e equilibrados, até o recrutamento e treinamento de equipes domésticas. “Projetos de organização, por exemplo, otimizam ambientes inteiros, enquanto treinamentos especializados capacitam profissionais para atuar em residências de luxo, dominando técnicas de culinária, lavanderia e limpeza”, detalha.

Para aqueles que desejam seguir carreira nesse mercado, a Formação Governantas 5 Estrelas oferece um caminho estruturado, ensinando, sim, uma série de habilidades técnicas, mas, também, noções de etiqueta, gestão de pessoas e hospitalidade.

É que, para Kelly, a organização doméstica não pode ser vista como expressão de um talento inato, mas, antes, como uma ciência que pode ser aprendida e aplicada. E o “Método Organiza” é a materialização dessa crença. Fruto de anos de experiência prática e observação, o sistema foi desenvolvido pela empresária quando, lidando com residências de alto padrão, pôde perceber que a verdadeira transformação ultrapassa em muito a simples arrumação: envolve a criação de sistemas que promovem bem-estar, produtividade e tranquilidade.

Essa abordagem metódica tem impactado positivamente a vida de seus clientes, como relata Ana Paula, moradora da cidade de Lagoa Santa, na região metropolitana de Belo Horizonte. “Minha casa era um caos. Agora, tudo funciona com leveza”, constata. Outros, como o empresário Ricardo, destacam a profissionalização que Kelly trouxe para seus lares, mostrando que uma gestão residencial eficiente pode ser tão estratégica quanto a administração de um negócio.

Na Organiza Casa 5 Estrelas, com atendimento exclusivo, é a própria Kelly quem atende e cria cada sistema, pois, como ela costuma dizer, “cada casa é um caso”.



“A excelência operacional é um dos pilares do método, garantindo que cada tarefa, desde a limpeza até a gestão de equipes, seja executada com precisão. A discrição e a confidencialidade são valores fundamentais, especialmente para clientes que valorizam a privacidade. Além disso, a personalização permite adaptar soluções às necessidades específicas de cada família, criando rotinas que se integram perfeitamente ao seu estilo de vida”, assinala Kelly, que passa, imediatamente, a demonstrar como os serviços

ORGANIZA CASA 5 ESTRELAS

Avenida Agulhas Negras nº 700, Bairro: Mangabeiras
(31) 98405-3174 | E-mail: contato@organizacasa.com.br



Empréstimos consignados para o setor privado

No dia 12 de março de 2025, o Poder Executivo Federal publicou a Medida Provisória 1.292/2025, que criou o novo empréstimo consignado para o setor privado. O Ministério do Trabalho divulgou que, até 7 de maio de 2025, já haviam sido liberados R\$ 10,1 bilhões na nova modalidade, sendo o Banco do Brasil a instituição financeira com maior volume de empréstimos (R\$ 2,8 bilhões).

O mecanismo de consignação em pagamento para trabalhadores regidos pela CLT já existia, mas duas alterações foram fundamentais para escalar as contratações. Em primeiro lugar, a MP estendeu a possibilidade de contratação destas operações para os trabalhadores rurais, trabalhadores domésticos e diretores não empregados com direito a Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

Além disso, no formato anterior, o consignado privado dependia da celebração de um convênio entre o empregador do tomador do empréstimo e a instituição financeira que empresta os recursos. Como consequência, caso o empregado mudasse de emprego e o novo empregador não possuísse convênio com a mesma instituição financeira, as consignações seriam suspensas, o que, na prática, aumentava o risco dos bancos e limitava o alcance deste tipo de crédito.

Com as novas regras, a consignação independe de convênios individuais e passa a ser contratada diretamente por meio da Carteira de Trabalho Digital, no mesmo modelo do consignado público. O recolhimento dos valores consignados poderá ser realizado pelo empregador por meio do e-Social. Em caso de rescisão do contrato de trabalho, tal recolhimento é automaticamente redirecionado para o novo emprego do devedor.

Um ponto relevante é a autorização conferida pela MP para que o trabalhador utilize como garantias do empréstimo até 10% do saldo de sua conta vinculada do FGTS e até 100% da multa rescisória paga pelo empregador (que equivale a 40% do valor do saldo do FGTS).

Embora a garantia incidente sobre o saldo do FGTS já fosse permitida desde 2016, não havia sido objeto de regulamentação pela Caixa Econômica Federal. Com a MP 1.292/2025, espera-se que o Conselho Curador do FGTS analise a questão até o dia 15 de junho deste ano.

Apesar de ser um importante elemento do novo modelo de financiamento, a possibilidade de utilização do FGTS como garantia de empréstimos muda substancialmente a natureza do fundo. Projetado originalmente como uma reserva de segurança do empregado quando de sua rescisão contratual, parte dos recursos passa a ficar exposta aos riscos das operações financeiras realizadas.

Outro ponto de atenção é o fato de que a MP não fixou teto para os juros a serem praticados, que podem variar de acordo com a institui-

“É imprescindível um esforço de conscientização para que sejam compreendidas as condições e os riscos da operação e da outorga da garantia do FGTS”

ção financeira e o perfil do trabalhador. Segundo informações, os juros estão variando entre 3% e 6% ao mês. As altas taxas, combinadas com a facilidade da contratação, aumentam o risco de superendividamento do empregado. Com isso, torna-se imprescindível um esforço de conscientização para que sejam conhecidas e compreendidas as condições e os riscos da operação e da outorga da garantia do FGTS.

Por fim, destaca-se que há várias questões não endereçadas pela MP que podem gerar questionamentos futuros, como, por exemplo, como proceder em casos de trabalhadores afastados que passam a receber benefício do INSS, rescisões contratuais sem saldo suficiente para quitação da dívida, dentre outros. Há que se aguardar a tramitação no Congresso, a conversão em lei e a regulamentação respectiva. ■

SEU NOVO ENDEREÇO EM BH TEM NOME: SENSIA

2 E 3 QUARTOS COM SUÍTE | VARANDA GOURMET | LAZER PREMIUM

ÚLTIMAS UNIDADES



SENSIA
WAY

ESTORIL



Imagens reais do produto

SENSIA
PAMPULHA

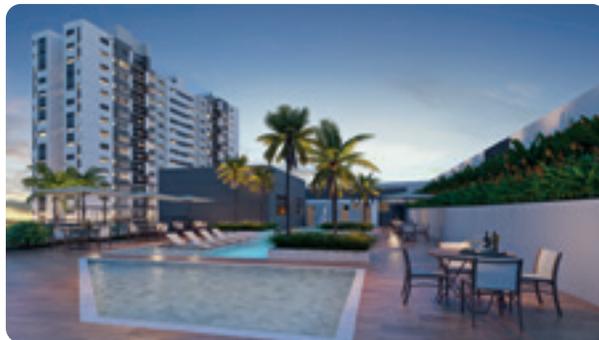
A 7 MIN. DA LAGOA

OBRAS INICIADAS



SENSIA
PARIS

VILA PARIS



Perspectivas artísticas

SENSIA
SERRA

SERRA

VISITE NOSSO CENTRO DE EXPERIÊNCIAS E CONHEÇA O DECORADO: AV. RAJA GABAGLIA, 3800

SAIBA MAIS
E ESCOLHA
O SEU SENSIA:



MEUSENSIA.COM.BR
(31) 97577-8000

SENSIA
INCORPORADORA

Material liberado em 22/05/2025. As imagens são meramente ilustrativas, buscando representar artisticamente o empreendimento. Móveis, objetos, revestimentos decorativos, equipamentos e demais acabamentos são apenas referências e não fazem parte do contrato de compra e venda da unidade. Consulte o memorial descritivo para obter detalhes sobre as características e materiais a serem entregues no empreendimento. Material destinado exclusivamente à divulgação do produto. Sensia Way: R-6-163.876 do 1º Ofício do CRI de Belo Horizonte. Sensia Pampulha: R-117-70251 do 5º Ofício do CRI de Belo Horizonte. Sensia Paris: R3-166.286 do 1º Ofício do CRI de Belo Horizonte. Sensia Serra: R.3-85595 do 2º Ofício do CRI de Belo Horizonte.

OLHA, ISSO AQUI TÁ MUITO BOM!

Temporada de São João deve atrair 3 milhões de pessoas a Minas Gerais; em Belo Horizonte, calendário dos arraiais está cheio de opções

▼ PATRÍCIA CASSESE

O fole das sanfonas já está afiado para servir de embalo àquele que, sem dúvida, é um dos períodos mais esperados do ano! Sim, está no ar a temporada das festas juninas. E as noites de temperaturas amenas do outono propiciam o clima ideal para conferir o compasso das quadrilhas e degustar, sem culpa nenhuma, os pratos e bebidas típicos da festa. Portanto, dá-lhe quentão, caldos, canjica, pipoca, pé de moleque, arroz doce e pamonha, para citar algumas das gostosuras da época.

Neste ano, a festa mineira vai ser mais que arretada. Com o Minas Junina 2025, programa inédito no país, mais de 400 municípios mineiros participarão das celebrações em 2025 com apoio do Estado. A expectativa é receber 3 milhões de turistas e movimentar mais de R\$ 20 milhões com os festejos neste ano.

Na capital, o Minas Junina será representado pelo Arraiá da Liberdade, promovido pela Fundação Clóvis Salgado e instalado nos jardins do Palácio da Liberdade, palco simbólico dessa integração entre capital e interior. Desse modo, nos dias 27, 28 e 29 de junho, dezenas de grupos de quadrilha, congos, catopês e outras expressões vindas de todas as regiões do Estado ocuparão o espaço.



Glaucimara Castro/BS-Fotografias/divulgação

Festas juninas já viraram tradição entre a moçada de Belo Horizonte e estão inseridos entre os eventos mais bacanas da cidade

CIDADE JUNINA 2025

Em sua 4ª edição, de 14 de junho a 26 de julho, a Cidade Junina 2025 traz o conceito "Isso é Tão a Gente!". A programação inclui shows, experiências e gastronomia típica. A programação tem início com Pedro Sampaio + Menos é Mais + Pagode da Malu + Locos. Já no dia 19, se apresentam Seu Jorge e Marcelo Falcão. Zé Ramalho e Falamansa são as atrações do dia 28 de junho. E tem, ainda, Cidade do Rock com Dia Mundial do Rock (parceria Jack Rock Bar), no dia 5 de julho; César Menotti & Fabiano (12/7), João Gomes + Silva (19/7) e, para encerrar, Cidade do Trap, com atração surpresa (26/7). **Cidade Junina. De 14 de junho a 26 de julho. Mirante Beagá (Rua Henriqueto Cardinale, 460 - Olhos D'Água, Belo Horizonte). Ingressos a preços variados, de acordo com a programação do dia. À venda no Sympla.**

Já o Arraiá de Belô chega à 46ª edição em 2025. Mais uma vez o público será apresentado à tradicional "Experiência Junina Completa", que inclui o Concurso Municipal de Quadrilhas, os shows musicais, além de diversas atividades gastronômicas. Até o fechamento desta edição, as datas ainda não haviam sido divulgadas.

Para servir de guia ao leitor, o **Encontro** listou alguns dos eventos já divulgados para reverenciar São João, São Pedro e Santo Antônio. Confira!



18/6 (QUARTA-FEIRA)

ARRAIÁ DO JÂNGAL

Com apresentação da cantora Tamiris Quaresma e DJ Adãozinho. Rua Outono, 523, Cruzeiro. Das 18h às 0h30. Gratuito até 19h30, com retirada pelo Sympla. Após esse horário, ingressos a R\$ 30, pela plataforma ou na portaria. Sujeito à lotação do espaço.

20/6 (SEXTA)

FESTA JUNINA DO REI DO PASTEL GOURMET

Open food e bebidas vendidas à parte. Música ao vivo e DJ Avenida Fleming, 272, Ouro Preto. Às 19h. Ingressos a partir de R\$ 109,90, no Sympla.

22/6 (DOMINGO)

SÃO JOÃO DA SAVASSI

Barraquinhas de comidas típicas, brincadeiras, danças, quadrilha e trio de forró. Praça Diogo de Vasconcelos, s/nº Savassi. A partir das 11h. Gratuito, com retirada de ingressos no Sympla.

27, 28 E 29 DE JUNHO

ARRAIÁ DA LIBERDADE

Grupos de quadrilha, congos, catopês e outras expressões vindas de todas as regiões do estado ocuparão o espaço. Palácio da Liberdade - Praça da Liberdade, Funcionários. Gratuito.

28/6 (SÁBADO)

CAMARIM NUTREAL JUNINA

A festa terá open bar e open food. Entre as atrações, Du Monteiro, Be Souza, Marcelo Coelho e DJ Xéu. Condomínio Miguelão, Nova Lima. A partir das 17h. A partir de R\$ 310 (ingresso feminino, 1º lote)

5/7 (SÁBADO)

FESTA DE SÃO JOÃO

Com show de Alceu Valença. Grande estrutura temática com barraquinhas e comidas típicas. Praça Quatro Elementos - Jardim Canadá/Nova Lima. Das 16h às 23h. A partir de R\$ 20 (espaço Tropicana), pelo Sympla. ■

14/6 (SÁBADO)

ARRAIÁ DO OLYMPICO

O evento contará com show da banda Biquíni, capitaneada por Bruno Gouveia, e de Alexandre Peixe. Olympico Club (Rua Professor Estevão Pinto, 783, Serra. Das 18h a 1h. A partir de R\$ 100, para sócios, e R\$ 150 para não sócios. @olympicoclub

ARRAIÁ SÃO BENTO

Com show de Bruna Lipiani. Festa também terá touro mecânico, espaço kids, além de jogos e brincadeiras típicas. Mirante Meet. Av. Raja Gabaglia, 2671, São Bento, Das 14h às 22h. Entrada gratuita até às 15h30. Depois, a partir de R\$ 15 pelo site www.arraiasaobento.com.br

ARRAIÁ DO LABAREDA

Shows com Quadrilha Milho Verde, Orquestra Mineira de Viola, Trio Lampião e Henrique e Manoel Labareda Clube (av. Portugal, 4.020, Itapoã). Das 16h a 0h. Ingressos a partir de R\$ 30, pelo Sympla.



Freepik



Fale em pé pra ser visto

O título não está errado, mas é a clareza na comunicação que faz você ser ouvido e lembrado, não é mesmo? A comunicação eficaz é um diferencial reconhecido entre bons profissionais de qualquer área, especialmente em um mundo dinâmico e competitivo. Conquistar a atenção das pessoas tornou-se um desafio constante e a capacidade de se expressar claramente e com impacto é mais essencial do que nunca. A frase “falar em pé para ser visto, falar alto para ser ouvido e falar pouco para ser aplaudido” resume a importância da oratória, que desempenha um papel crucial na forma como as ideias são percebidas e aceitas.

Ao contrário da crença popular que considera a oratória um dom inato, especialistas afirmam que essa habilidade pode ser desenvolvida por meio de prática e treino. Estudos em neurociência demonstram que a repetição é fundamental no processo de aprendizado, o que significa que a oratória deve ser encarada como uma habilidade a ser cultivada. A prática constante permite que profissionais aprimorem sua capacidade de se comunicar de maneira clara e convincente, aumentando sua confiança em apresentações e negociações.

ORATÓRIA AUMENTA FATURAMENTO

Além de ser uma habilidade técnica, a comunicação eficaz é fundamental na construção de relacionamentos interpessoais e no fortalecimento do trabalho em equipe. Quando os membros de um time empresarial conseguem se comunicar efetivamente, criam um ambiente colaborativo que favorece o compartilhamento de ideias e a resolução de problemas. Essa proximidade gerada pela boa comunicação é vital não apenas para a harmonia do grupo, mas também para a realização de negócios e o alcance de objetivos comuns.

É ESSENCIAL SABER ARTICULAR

Articular bem as ideias é essencial para uma comunicação eficiente, produtiva e construtiva. Os profissionais devem identificar os pontos importantes a serem transmitidos e destacar as informações que merecem maior atenção. Essa abordagem assegura que a mensagem central não se perca em meio aos detalhes, tornando a comunicação mais eficaz e envolvente. Quem domina essa habilidade tem mais chances de captar e manter a atenção dos ouvintes, facilitando a concretização de suas intenções.

GANHE VISIBILIDADE COM UMA BOA ORATÓRIA:

A oratória vai além de uma simples habilidade de apresentação, pois ela é um componente essencial para alcançar resultados tangíveis e duradouros no ambiente corporativo. O desenvolvimento dessa

“Ao contrário da crença popular que considera a oratória um dom inato, especialistas afirmam que essa habilidade pode ser desenvolvida por meio de prática e treino”

capacidade não apenas favorece a carreira individual, mas também fortalece a colaboração e o comprometimento no trabalho em equipe, tornando-se um pilar fundamental para o sucesso organizacional. Assim, investir no aprimoramento da oratória é uma estratégia que pode levar a resultados significativos e transformadores dentro das empresas.

Profissionais que conseguem se comunicar bem são mais propensos a se destacar em ambientes competitivos e a alcançar posições de liderança. A habilidade de se expressar de forma clara e persuasiva não apenas fortalece a credibilidade, mas abre portas para maior visibilidade, oportunidades de negócios e a construção de redes de contatos valiosas. Investir no desenvolvimento da oratória deve ser uma prioridade para todos que buscam prosperar em suas carreiras. ■

*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



45 anos. A soma das nossas histórias.

Aos 45 anos, somos a soma das nossas histórias. A história de quem nos sonhou primeiro, de quem nos escolhe para cuidar da saúde, de quem nos escolhe para caminhar profissionalmente e de cada unidade que trouxe sua experiência, desafios e personalidade ao longo do caminho.

Por isso, só temos a dizer: obrigada.

Resp. Técnico: Dr. Felipe Ligório - CRM-MG 56578



Pelo QR Code acesse
nosso site comemorativo:

www.materdei45anos.com.br

 **MaterDei**
Rede de Saúde

45
ANOS

com você,
por toda
a vida.

Great
Place
To
Work®

Melhores
Empresas
para Trabalhar 2025
Minas Gerais



MINAS EM ALTA

Pesquisa GPTW 2025 revela que empresas premiadas no Estado registraram 29% de crescimento no faturamento no último ano, com foco em inovação, na retenção de talentos e inclusão

▀ DANIELA COSTA

Um excelente lugar para trabalhar é aquele onde os colaboradores confiam na liderança, têm orgulho do trabalho que realizam e gostam dos seus colegas. É o que mostra a pesquisa Great Place to Work (GPTW) Minas Gerais 2025. Com uma metodologia global que está presente em mais de 170 países, o GPTW virou referência mundial quando o assunto é cultura organizacional. E não é só papo de RH. São os próprios colaboradores que colocam a mão na massa e dão o veredito, respondendo pesquisas que avaliam como é o dia a dia nas empresas. Nesta 12ª edição mineira, o crescimento impressiona: 341 empresas participaram da seleção, impactando mais de 204 mil colaboradores em todo o Estado. Em 2011, na primeira edição, foram 68 empresas e pouco mais de 71 mil pessoas envolvidas. “O aumento no número de empresas participantes mostra a força, em Minas Gerais, do movimento por ambientes de trabalho mais sólidos, com as pessoas no centro da estratégia”, diz Suellen Moreira, diretora de marketing do Great Place To Work Brasil.

Das empresas participantes neste ano, 75 entraram para o ranking das melhores (*confira no quadro ao lado*). A pesquisa aponta que as premiadas registraram um crescimento médio de 29% no faturamento em 2024, comprovando que um bom ambiente de trabalho também é lucrativo. “O que vemos nas empresas

premiadas é uma correlação direta entre clima organizacional positivo e resultados de negócio”, diz Suellen. Segundo a Agência Minas, no ano passado, Minas Gerais bateu a marca de R\$ 1 trilhão no Produto Interno Bruto (PIB), com crescimento de 3,1%. Isso coloca o Estado como a terceira maior economia do Brasil, atrás apenas de São Paulo e Rio de Janeiro. As empresas premiadas se distribuem em 13 setores de atuação, com destaque para o setor de tecnologia da informação, com 21 empresas representadas.

No perfil dos colaboradores, a faixa etária de 26 a 34 anos segue dominando (35%). Mas a fatia dos colaboradores com mais de 20 anos de casa apresentou um salto expressivo, indo de apenas 2% em 2023 para 12% em 2025. Isso mostra que a retenção de talentos é uma forte tendência. Para Suellen Moreira, as melhores empresas para trabalhar se destacam justamente por oferecerem ambiente com culturas de confiança, escuta ativa, oportunidades reais de crescimento e respeito. “Isso atrai e mantém profissionais que querem evoluir sem abrir mão de valores importantes.” O percentual de pessoas com até dois anos de empresa caiu de 54% para 41% entre 2023 e 2025, uma mudança considerável que confirma que os colaboradores têm permanecido mais tempo onde se sentem bem.

A posição das mulheres nas companhias mineiras ainda é controversa. Neste ano, elas ocupam 36% dos postos de trabalho das premiadas, percentual

que, segundo o Censo do IBGE de 2022, segue abaixo da proporção de mulheres na demografia nacional, que foi de 51,5%. A boa notícia é que na alta liderança houve um avanço significativo, com 33% dos cargos ocupados por mulheres, o maior percentual do triênio. Em 2024, o índice era de 25%. A presença feminina na média liderança, no entanto, não é tão animadora. Isso porque o percentual, que havia crescido de 33%, em 2023, para 36%, em 2024, caiu para 28% em 2025. A pesquisa aponta que a liderança de mulheres em cargos de CEOs das empresas mineiras ainda é baixa, preenchendo apenas 11% dos cargos das premiadas nesta edição.

Depois de uma pequena queda em 2024, a inovação voltou com tudo em Minas em 2025. O índice de empresas em nível acelerado subiu de 30% em 2024 para 38%. “No estágio ‘Acelerado’ do Índice de Velocidade de Inovação (IVR), as empresas não apenas geram ideias de alta qualidade, mas também têm uma alta velocidade para implementar essas ideias, o que pode resultar em 5,5 vezes mais crescimento de receita”, diz Suellen. No fim das contas, o recado é claro: empresas que cuidam das pessoas colhem bons frutos.

Apresentamos, a seguir, as fichas técnicas das companhias mineiras que foram do 1º ao 3º lugares. As empresas que figuram nas reportagens são aquelas que, depois de selecionadas pelo GPTW, apoiaram a iniciativa de **Encontro** de divulgar esse projeto.

SAIBA MAIS SOBRE O RANKING GREAT PLEACE TO WORK

341 empresas participaram da pesquisa GPTW - Minas Gerais 2025, representando mais de **204 mil funcionários**.

Destas, **75** foram selecionadas como os melhores lugares para trabalhar no Estado.

Para participar, além de contar com mais de **30 funcionários**, a empresa precisa estar sediada (com CNPJ) no Estado.

As empresas foram classificadas pelo número de funcionários em três categorias: **30 a 99**; **100 a 999**; e acima de **1 mil**.

20 são classificadas como de Pequeno porte; **35** como de Médio porte e **20** como de Grande porte.



COMO É FEITO O LEVANTAMENTO:



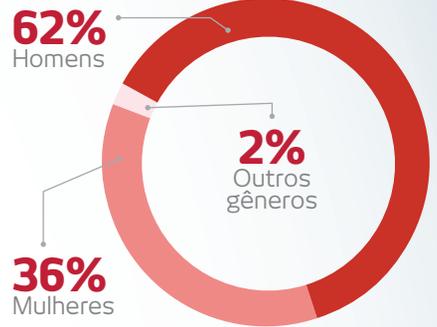
Pesquisa quantitativa com os funcionários – peso de **75%** na nota final

Avaliação de práticas culturais da empresa – peso de **25%** na nota final



38 é o Índice de Velocidade de Inovação das empresas premiadas (**8 pontos** a mais do que o verificado no ano passado)

GÊNERO DOS FUNCIONÁRIOS*



11% dos CEOs das empresas premiadas são **mulheres**, **2 pontos** a mais do que no ano passado

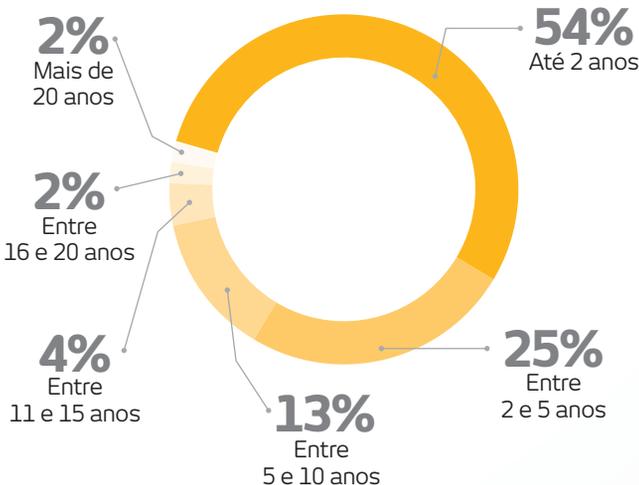
ÍNDICES DE CONFIANÇA NAS EMPRESAS PREMIADAS

91%	Camaradagem
91%	Orgulho
89%	Credibilidade
88%	Respeito
86%	Imparcialidade

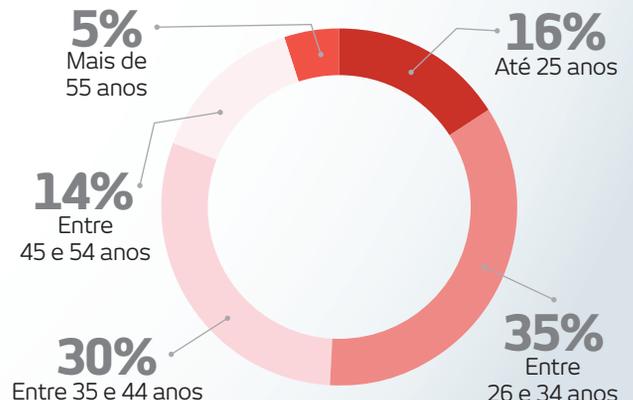
SEIS AFIRMATIVAS COM AS MAIORES MÉDIAS, SEGUNDO PERCEPÇÃO DOS COLABORADORES NAS EMPRESAS PREMIADAS

As pessoas aqui são tratadas independentemente de sua cor e etnia	98%
As pessoas aqui são tratadas independente de sua orientação sexual	98%
As pessoas aqui são tratadas independentemente de seu gênero	97%
Este é um lugar fisicamente seguro para trabalhar	96%
As pessoas aqui são bem tratadas independentemente de sua idade	96%
Quando se entra nesta organização, fazem você se sentir bem-vindo(a)	96%

QUANTO TEMPO OS FUNCIONÁRIOS TÊM DE CASA



FAIXA ETÁRIA DOS FUNCIONÁRIOS





EMPRESAS COM 30 A 99 FUNCIONÁRIOS



UaiRango

Setor: Tecnologia da informação
Sede: São João Del Rey (MG)

Total de funcionários: 36



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	28%
Entre 2 e 5 anos	58%
Entre 6 e 10 anos	14%
Entre 11 e 15 anos	0%
Entre 16 e 20 anos	0%
mais de 20 anos	0%

O que os funcionários mais valorizam:



Progesys

Setor: Consultoria em engenharia
Sede: Belo Horizonte (MG)

Total de funcionários: 54



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	44%
Entre 2 e 5 anos	40%
Entre 6 e 10 anos	9%
Entre 11 e 15 anos	2%
Entre 16 e 20 anos	4%
mais de 20 anos	0%

O que os funcionários mais valorizam:



Cartório 1º Ofício de Registro de Imóveis da Comarca de Belo Horizonte

Setor: Outros
Sede: Belo Horizonte (MG)

Total de funcionários: 97



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	24%
Entre 2 e 5 anos	16%
Entre 6 e 10 anos	22%
Entre 11 e 15 anos	29%
Entre 16 e 20 anos	9%
mais de 20 anos	0%

O que os funcionários mais valorizam:



4º • UNIMED SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO

5º • PROFITTO

6º • RUMO SOLUÇÕES

7º • GESUAS

8º • IPÊ DIGITAL

9º • CONQUISTA INTERMEDIADORA DE NEGÓCIOS

10º • TRUCK X

11º • INOVAMOBIL

12º • LABORATÓRIO IMUNE LTDA.

13º • CIENTEC ACELERADORA

14º • FUSÃO LIGAS

15º • S.G. IMÓVEIS

16º • MPA AUTOMAÇÃO E INTEGRAÇÃO

17º • LEAN SOLUTIONS

18º • OFÍCIO DO 2º REGISTRO DE IMÓVEIS DE MONTES CLAROS

19º • REDE INOVA DROGARIAS

20º • JDC TECH & PEOPLE

Fotos: Progesys/Divulgação



Juliana Junqueira, CEO da Progesys Latam: "Promover um ambiente de trabalho divertido e profissional cria um espaço onde todos querem estar e entregar o melhor"



Segundo lugar no GPTW 2025 MG na categoria pequenas empresas destaca a Progesys como uma organização que valoriza um ambiente de trabalho acolhedor, diverso e eficiente

Cultura do bem-estar

A Progesys conquista segundo lugar no GPTW mineiro com ambiente inclusivo e acolhedor

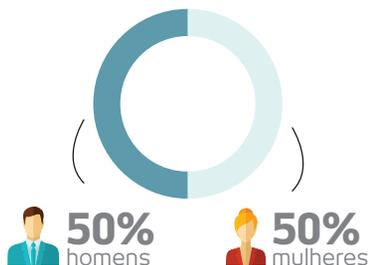
Em 2022, os mercados brasileiro e sul-americano de gestão de projetos ganharam um novo protagonista: a Progesys subsidiária do grupo canadense Progesys International. Com sede em Belo Horizonte, a empresa trouxe ao país soluções especializadas para setores industriais como mineração, siderurgia, energia, óleo e gás, além de infraestrutura. Apenas três anos após a sua chegada ao Brasil, a Progesys conquistou, em 2025, o segundo lugar no ranking *Great Place to Work* (GPTW), na categoria até 100 empregados. O reconhecimento reforça sua reputação como uma organização que valoriza um ambiente de trabalho acolhedor, diverso e eficiente.

A Progesys tem se destacado por promover uma cultura onde o bem-estar das pessoas está no centro. "Temos como promessas de marca fazer acontecer, ser responsivos e promover um ambiente de trabalho divertido e profissional. Isso cria um espaço onde todos querem estar e entregar o melhor", afirma Juliana Junqueira, CEO da empresa que atua na gestão de projetos

RAIO-X

20 ANOS DE EXPERIÊNCIA EM GESTÃO DE PROJETOS E TRANSIÇÃO PARA OPERAÇÕES EM TODO MUNDO

TRABALHADORES INCLUINDO CARGOS DE CHEFIA



As empresas que figuram nesta reportagem são aquelas que, além de selecionadas pelo GPTW, apoiaram a iniciativa da Encontro de divulgar esse projeto

PROMESSAS PROGESYS

TO GET THINGS DONE - FAZER ACONTECER

BE RESPONSIVE - SER RESPONSIVO

FOSTER A PROFESSIONAL AND FUN WORK ENVIRONMENT - PROMOVER UM AMBIENTE DE TRABALHO PROFISSIONAL E DIVERTIDO

e transição para operação no setor de engenharia.

A diversidade também se destaca como marca registrada da empresa. Já com histórico de 70% de presença feminina em um setor majoritariamente masculino, a unidade mantém hoje uma equipe equilibrada entre homens e mulheres. "Aqui, a inclusão acontece de forma natural. Contratamos com base na capacidade e no potencial das pessoas", reforça Juliana. Atualmente, a diretoria é composta por quatro mulheres e dois homens.

Para a CEO, selos como o GPTW fun-

cionam como incentivo à transformação das empresas em ambientes mais humanos. "É uma via de mão dupla: quando entregamos com responsabilidade e alegria, o cliente percebe. E todos ganham". Presente na América do Norte, África, Oriente Médio e Sudeste Asiático, o grupo Progesys já participou da entrega de mais de 140 instalações industriais em mais de 40 países. Além da gestão de projetos, atua em áreas como gerenciamento da engenharia, gerenciamento de construção, auditorias, prontidão operacional e comissionamento. ■

GRUPO PATRIMAR ESTÁ ENTRE AS MELHORES PELA 3ª VEZ SEGUIDA



Nathalia Gomes, Kawan Dutra, Fabiane Amorim, Alice Brandão,
Patrícia Veiga, Eder Lopes, Silvano Aragão, Larissa Castro,
Regiane Carvalho, Darci Vieira, Camilla da Silva e Renata Fernandes

Companhia ocupa a 15ª posição no ranking das melhores empresas com mais de mil funcionários para se trabalhar em MG e é a única do ramo da construção civil entre as 20 primeiras colocadas

O Grupo Patrimar – construtora e incorporadora mineira com atuação nas classes econômica, média e alta de Minas Gerais, Rio de Janeiro e interior de São Paulo - foi mais uma vez certificado pelo selo Great Place to Work (GPTW), ocupando, neste ano, classificação de destaque no ranking das melhores empresas para se trabalhar em Minas Gerais, local sede do grupo. A divulgação aconteceu na noite de 21 de maio. A companhia subiu uma posição em relação ao ano anterior, ocupando agora a 15ª colocação entre as melhores do Estado na categoria de empresas de grande porte, e segue como a única representante do setor da construção civil entre as 20 primeiras colocadas.

O reconhecimento reafirma o compromisso do Grupo Patrimar com a valorização das pessoas, gestão de carreiras, bem-estar no ambiente de trabalho e o incentivo à inovação que inspira as equipes e motiva. A companhia tem investido fortemente em políticas de desenvolvimento humano como ferramenta estratégica de retenção de talentos, crescimento e desenvolvimento de lideranças.

“Acreditamos que a base do nosso sucesso está nas pessoas que constroem o Grupo Patrimar todos os dias. Essa conquista é fruto de um trabalho constante para garantir que cada colaborador se sinta parte de um ambiente saudável e motivador”, destaca Alex Veiga, CEO do Grupo Patrimar.

A gestão de pessoas no Grupo Patrimar é guiada por três pilares: clima organizacional, perspectiva de crescimento e remuneração com benefícios. Com base nisso, e nos projetos de expansão da empresa, foi criado o plano estratégico Rota do Desenvolvimento, que estimula competências individuais, organiza equipes com foco em evolução e sucessão e promove o engajamento dos

colaboradores nos resultados do grupo. Lançado em 2020, o plano tem oito eixos e já apresenta resultados concretos, trazendo a companhia, pelo terceiro ano seguido, para a lista das melhores empresas para se trabalhar no país. Além disso, o projeto apoia o crescimento sustentável da empresa, que recentemente foi eleita a 8ª maior construtora do Brasil, segundo a revista *O Empreiteiro*, em 2024.

O Programa de Desenvolvimento de Líderes (PDL), que vem sendo trabalhado internamente com apoio da Fundação Dom Cabral, alinha os planos de carreira dos profissionais às estratégias de crescimento e sucessão da companhia. Outro ponto de desenvolvimento, é a universidade corporativa Construsapiens, criada em 2022, que capacita as equipes para os desafios do setor, apoiando os objetivos de negócio do grupo.

Para Silvano Aragão, diretor-executivo de Desenvolvimento Humano e Organizacional do Grupo Patrimar, o reconhecimento do GPTW também reflete a consistência do trabalho realizado nos bastidores para cultivar um espaço de escuta ativa, transparência e desenvolvimento contínuo.

“Trabalhamos todos os dias para que o Grupo Patrimar seja um lugar onde as pessoas se sintam valorizadas, respeitadas e em constante evolução. Desenvolvemos ações que vão desde o canteiro de obras até a alta liderança, com foco em aprendizado, comunicação transparente e gestão de clima organizacional. Ver esse esforço reconhecido em um ranking tão respeitado é um estímulo para seguirmos evoluindo”, finaliza Silvano.

O Grupo Patrimar também vem moldando a forma com que a companhia se conecta com as pessoas, focando na comunicação, onde o sentimento de transparência e pertencimento ganham materialidade perante as equipes. O processo, sistematizado a partir de 2021 com a estruturação dos canais de comunicação, amplia a gestão do clima organizacional, torna possível a expansão dos propósitos e fomenta a integração dos times.

Para Patrícia Veiga, diretora de ESG e Inovação, a virada estratégica para uma comunicação voltada para os times foi um acerto para a empresa. “Todo o processo tem nos tornado um espaço inovador e desejado por profissionais talentosos. Hoje, as pessoas têm orgulho de estarem e fazerem parte do Grupo Patrimar”, comemora Patrícia. ■

RAIO-X

1.752

TRABALHADORES*



1.359



393

132

CARGOS DE CHEFIA



60%



79 homens

40%



53 mulher

TEMPO DE CASA DOS COLABORADORES:

Menos de 2 anos	2%
Entre 2 e 5 anos	71%
Entre 6 e 10 anos	14%
Entre 11 e 15 anos	8%
Entre 16 e 20 anos	3%
mais de 20 anos	2%

FAIXA ETÁRIA**



*Temos 2795 colaboradores indiretos. As empresas que figuram nesta reportagem são aquelas que, além de selecionadas pelo GPTW, apoiaram a iniciativa da Encontro de divulgar esse projeto.



EMPRESAS COM 100 A 999 FUNCIONÁRIOS



BHS

Setor: Tecnologia da informação
Sede: Belo Horizonte (MG)

Total de funcionários: 213



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	54%
Entre 2 e 5 anos	31%
Entre 6 e 10 anos	10%
Entre 11 e 15 anos	1%
Entre 16 e 20 anos	1%
Mais de 20 anos	3%

O que os funcionários mais valorizam:



Sicoob Credicopa

Setor: Serviços financeiros e seguros
Sede: Patos de Minas (MG)

Total de funcionários: 227



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	48%
Entre 2 e 5 anos	30%
Entre 6 e 10 anos	12%
Entre 11 e 15 anos	6%
Entre 16 e 20 anos	3%
Mais de 20 anos	1%

O que os funcionários mais valorizam:



Energisa Minas Rio

Setor: Produção e Manufaturas
Sede: Cataguases (MG)

Total de funcionários: 907



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	19%
Entre 2 e 5 anos	12%
Entre 6 e 10 anos	22%
Entre 11 e 15 anos	24%
Entre 16 e 20 anos	12%
Mais de 20 anos	11%

O que os funcionários mais valorizam:



4º • CADENCE

5º • IRANI PAPEL E EMBALAGEM

6º • CONSÓRCIO NACIONAL EMBRACON

7º • ICROP

8º • LABORATÓRIO SABIN DE ANÁLISES CLÍNICAS

9º • QUEIMA DIÁRIA

10º • SICOOB CREDIPATOS

11º • UBYFOL AGROQUÍMICA

12º • SICOOB CREDICAF

13º • UNICRED EVOLUÇÃO

14º • ENACOM HANDCRAFTED TECHNOLOGIES

15º • SUPERGASBRAS

16º • LEVTV

17º • YOUX

18º • SYDLE

19º • TORO INVESTIMENTOS S/A

20º • A3 DATA

21º • GRUPO DATORA

22º • AVVALE BRASIL

23º • MED CENTER COMERCIAL LTDA

24º • ATKINS RÉALIS

25º • FUNDAÇÃO FORLUMINAS DE SEGURIDADE SOCIAL - FORLUZ

26º • SICOOB CREDICARPA

27º • DEMARCO

28º • SQUADRA TECNOLOGIA

29º • VERUM PARTNERS

30º • SICOOB CREDINACIONAL

31º • SICOOB UNIÃO CENTRO OESTE

32º • CULTURA AGROMAIS

33º • SICOOB CREDICOM

34º • TRIVENTO EDUCAÇÃO

35º • LEV TERMOPLÁSTICOS



EMPRESAS COM 1.000 OU MAIS FUNCIONÁRIOS

1º

Algar Telecom

Setor: Tecnologia da informação
Sede: Uberlândia (MG)

Total de funcionários: 4.142



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	37%
Entre 2 e 5 anos	19%
Entre 6 e 10 anos	21%
Entre 11 e 15 anos	14%
Entre 16 e 20 anos	5%
mais de 20 anos	4%

O que os funcionários mais valorizam:



2º

Localiza

Setor: Locação de veículos
Sede: Belo Horizonte (MG)

Total de funcionários: 20.762



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	52%
Entre 2 e 5 anos	27%
Entre 6 e 10 anos	13%
Entre 11 e 15 anos	5%
Entre 16 e 20 anos	2%
mais de 20 anos	1%

O que os funcionários mais valorizam:



3º

Afyra Participações

Setor: Educação
Sede: Nova Lima (MG)

Total de funcionários: 9.188



Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	36%
Entre 2 e 5 anos	27%
Entre 6 e 10 anos	20%
Entre 11 e 15 anos	10%
Entre 16 e 20 anos	4%
mais de 20 anos	3%

O que os funcionários mais valorizam:



4º • ALCOA

5º • SANKHYA GESTÃO DE NEGÓCIOS

6º • BANCO MERCANTIL

7º • KINROSS BRASIL MINERAÇÃO S.A

8º • HOTMART

9º • R&D MINERAÇÃO E CONSTRUÇÃO

10º • CNH

11º • SOTREQ

12º • GRUPO BAMAQ

13º • SEST SENAT MINAS GERAIS

14º • PATRUS TRANSPORTES

15º • PATRIMAR ENGENHARIA S.A.

16º • MILPLAN ENGENHARIA

17º • GRUPO ZEMA

18º • JALLES - UNIDADE SANTA VITÓRIA

19º • CARBEL AUTO GROUP

20º • BEM BRASIL ALIMENTOS



POR LOUIS BURLAMAQUI

Por que os brasileiros são passivos?

Por que, diante de tantos ciclos de corrupção, desigualdade, violência institucional e promessas frustradas, ainda parecemos aceitar as coisas como são, muitas vezes com um sorriso conformado no rosto e uma piada na ponta da língua?

A história do Brasil não é uma narrativa de ruptura. Ao contrário, é marcada por continuidades e conciliações. Desde o descobrimento – ou melhor, a invasão –, o povo que aqui habitava foi silenciado ou dizimado, e os que chegaram – os portugueses – trouxeram consigo uma estrutura social hierárquica e autoritária, que se reproduziu por séculos.

A escravidão, que por mais de 300 anos sustentou a economia colonial, não apenas brutalizou milhões de africanos, mas ensinou a muitos brasileiros que há os que mandam e os que obedecem – e que sobreviver requer adaptação e, não, enfrentamento.

A independência, proclamada em 1822, seguiu o mesmo padrão: um ato da elite, feito por um príncipe europeu, sem participação popular. E assim também foi a Proclamação da República, em 1889. De geração em geração, fomos educados a acreditar que “as coisas se resolvem lá em cima” e que o povo deve se conformar, esperar, se ajeitar.

Essa herança histórica se sedimentou nos hábitos culturais. Desenvolvemos uma sabedoria prática – o famoso “jeitinho brasileiro” – para contornar leis injustas, burocracias ineficientes e autoridades arbitrárias. Esse jeitinho não é sinal de burrice nem de malandragem apenas, mas de sobrevivência num sistema que raramente se importa com o bem comum.

Mas essa mesma estratégia de sobrevivência cobra seu preço: ela nos desacostuma da ação coletiva, da indignação que move o cidadão à praça pública. Ao contrário do “povo argentino que protesta”, o brasileiro prefere desabafar nas redes sociais ou fazer um churrasco de protesto – e, no fundo, manter tudo como está.

Para o filósofo grego Aristóteles, o ser humano é um animal político – ou seja, sua natureza só se realiza plenamente em comunidade. Para isso, é preciso participar da vida pública, não apenas obedecer às regras, mas questioná-las, melhorá-las, transformá-las.

Essa participação ativa exige virtude, que ele define como o meio-termo entre os extremos. Por exemplo, entre a covardia e a imprudência, está a coragem. Entre a submissão e a rebeldia cega, está a cidadania lúcida. O problema, portanto, não é a passividade em si, mas a ausência de hábito na virtude da ação coletiva e consciente.

Aristóteles também dizia que a virtude não nasce espontaneamente – ela se aprende, se cultiva, se pratica. E aqui talvez resida o cerne da nossa questão: não fomos educados para agir politicamente, mas para nos adaptar.

A elite política brasileira – nossa oligarquia corrupta e incompetente – sempre soube como alimentar a apatia popular com doses generosas de pão e circo: auxílios emergenciais, futebol, carnaval, novelas. Por

“A educação – especialmente a pública – precisa urgentemente formar cidadãos críticos, capazes de pensar, agir e transformar, não soldados ideológicos”

isso temos a expectativa do grande Pai ou grande mãe que vai salvar todos. E, como alerta o próprio Aristóteles, a política baseada no medo corrompe a cidade justa, pois paralisa o cidadão e o torna servo de paixões e não da razão.

Como inverter esse ciclo?

A educação – especialmente a pública – precisa urgentemente formar cidadãos críticos, capazes de pensar, agir e transformar, não soldados ideológicos. As escolas precisam ensinar que política não é palavrão, mas projeto coletivo de vida. Que ética não é moralismo religioso, mas compromisso com o bem comum.

E mais, precisamos cultivar novas narrativas: espírito empreendedor, o estado que serve ao cidadão e não serve dele, menos impostos e mais serviço. O brasileiro não é, por essência, passivo. Ele foi treinado para isso. Mas a essência da vida, como diria Aristóteles, é o movimento – e o povo brasileiro, quando se move, move montanhas. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor



Olegário.

PIZZA E CUCINA



A PIZZA OLEGÁRIO

- Fermentação natural
- Blend de mozzarella de búfala
- Farinha italiana
- Forno a lenha

Acesse promoções



Nossas unidades:

Lourdes | Jardins | Pátio
Vila da Serra | Alphaville

 **Olegariopizzaria**

 **Delivery: (31) 3291-5050**

EVOLUA: CINCO ANOS DE EXPANSÃO

A jornada da startup mineira que desafia o mercado tradicional de energia, mostrando que é possível ter luz mais barata e limpa

Imagine ter um desconto na conta de luz sem precisar instalar painéis solares no telhado, fazer obras ou investir alto. Parece bom demais para ser verdade? Pois é exatamente isso que a Evolua Energia, empresa nascida em Minas Gerais em 2020, vem fazendo. Em apenas cinco anos, a startup mineira já expandiu suas operações para oito Estados brasileiros e conquistou mais de 50 mil clientes, provando que a energia do futuro é limpa, acessível e digital.

O segredo está na Geração Distribuída (GD) de energia limpa e renovável. Funciona assim: a Evolua produz energia em grandes usinas – as chamadas fazendas solares – e a injeta na rede de distribuição da companhia elétrica local. Essa energia gerada se converte em créditos que são automaticamente abatidos da conta de luz do cliente, gerando desconto. Qualquer pessoa pode se cadastrar na plataforma Evolua e participar de um dos diversos planos.

“O processo é 100% digital e descomplicado. O cliente não precisa se preocupar com instalações, burocracia ou investimentos iniciais. É a forma mais fácil de economizar e ainda contribuir para um planeta mais verde”, afirma Tarcísio Neves, CEO da Evolua Energia. Para ele, o sucesso da empresa se deve a um foco inegociável no cliente. “Enxergamos o potencial da energia solar e decidimos investir pesado nesse mercado”, diz. “Com isso, ajudamos a fazer de Minas Gerais líder nesse segmento e a Geração



O CEO da Evolua, Tarcísio Neves (ao centro), cercado por seu diretor de Finanças de Controle Rodrigo Messano (esq.) e o CEO da Evolua ML e diretor de Marketing e Comercial João Campos: sucesso da empresa se deve ao foco inegociável no cliente

Distribuída se tornou a segunda maior fonte de energia do país.”

Desde 2020, quando começou focada em vender energia para outras empresas, a Evolua já abriu suas portas para o público geral e hoje está presente em mais de 2.300 municípios. Rodrigo Messano, diretor de Finanças e Controle da Evolua, celebra os

números: “Em 2024, ultrapassamos a marca de 185 GWh gerados, com um crescimento de 98% na receita em relação ao ano anterior.”

Esse avanço é impulsionado por uma gestão inteligente e investimentos robustos, que já superaram R\$ 1 bilhão em projetos. “Isso significa mais energia disponível, mais segurança para os clientes e um atendimento cada vez mais eficiente.”

Além da Geração Distribuída, a Evolua também atua no Mercado Livre de Energia (MLE), um espaço onde

Fazenda de painéis solares: em cinco anos, a startup mineira Evolua expandiu suas operações para oito Estados brasileiros e conquistou mais de 50 mil clientes por meio da energia limpa



Freepik

grandes empresas podem negociar a compra de energia diretamente, sem as amarras das tarifas reguladas. E o futuro promete ainda mais: a abertura total do mercado livre, prevista para 2027-2028, pode unificar os processos e trazer mais liberdade para todos os consumidores.

João Campos, CEO da Evolua ML e diretor de Marketing e Comercial, destaca o uso da Inteligência Artificial para facilitar a contratação, sem abrir mão do atendimento humano. "Em um mercado competitivo, preço e

relacionamento são os pilares da decisão do cliente", pontua. "A tecnologia, para a Evolua, é uma ferramenta para aproximar e simplificar, nunca para substituir o contato humano."

Os benefícios oferecidos pela empresa vão além da conta de luz. A companhia contribui para a geração de mais de 2.000 empregos e tem os pilares ESG (Ambiental, Social e Governança) em sua essência. "Gerar energia limpa, descentralizada e acessível já é, por si só, uma contribuição ambiental relevante", reforça Rodrigo Messano. Para

ele, empresas com forte compromisso ESG constroem relações mais sólidas e duradouras com clientes e parceiros.

Com mais de 60 usinas solares sob sua gestão e uma capacidade instalada superior a 200 MWp, a Evolua Energia se consolida como um dos nomes mais importantes do setor. Preparada para as mudanças do mercado, como a abertura total e a chegada de novas tecnologias, a empresa segue em sua missão de tornar a energia limpa mais acessível, construindo um futuro mais sustentável para todos.



GABRIEL GUIMARÃES E EDUARDO COUTO

MINERADORA ADOTA TECNOLOGIA PARA MODERNIZAR TRANSPORTE DE COLABORADORES EM ÁREA REMOTA

Fotos: divulgação

A J. Mendes, por meio da unidade Ferro+ Mineração, passou a utilizar a plataforma ICS, desenvolvida pela Cittati, com o objetivo de aprimorar a gestão do transporte de mais de 2.000 colaboradores em Congonhas (MG). A adoção da ferramenta permitiu à empresa autonomia sobre dados operacionais como quilometragem, pontualidade, ocupação e segurança, otimizando decisões e reduzindo custos logísticos.

Segundo Christian Silva, responsável pelo setor de transportes, a visibilidade proporcionada pela tecnologia permite acesso direto às informações e maior agilidade nas decisões. A operação da empresa envolve mais de 2.000 embarques diários em áreas com desafios de acesso e infraestrutura. A integração da plataforma com sistemas internos de RH e segurança reforçou o controle sobre frota e despesas, além de aprimorar os protocolos com alertas em tempo real para excesso de velocidade, movimentos bruscos e desvios de rota.



A iniciativa reflete uma tendência crescente de autonomia na gestão de transporte em grandes operações remotas. O uso do ICS fortaleceu o planejamento da frota com base em dados concretos e viabilizou maior controle estratégico das operações logísticas, além de consolidar a presença da Cittati

no setor de fretamento corporativo para mineração e agroindústria.

Fundada em 1966 por José Mendes Nogueira, a J. Mendes atua nos segmentos de mineração, agronegócio, aviação, gestão de imóveis e terminais, mantendo um histórico de inovação e compromisso com o desenvolvimento nacional.

MINEIROS CONCLUEM ANTECIPADAMENTE COMPRA DA ITAMINAS

Os empresários Daniel Vorcaro (Banco Master), os irmãos Gontijo (Grupo AVG) e os controladores da Agéo/Pottencial finalizaram antecipadamente a aquisição da Itaminas, tradicional mineradora com sede em Sarzedo (MG). A última parcela do negócio, no valor de US\$ 155 milhões, foi quitada antes do prazo previsto, novembro de 2025, por meio de recursos próprios e financiamento estruturado com a gestora Prisma Capital, via emissão de debêntures.

A operação marca a consolidação do grupo no controle da mineradora, que produziu 6,5 milhões de toneladas de minério de ferro em 2024 e planeja atingir 10 milhões em 2026. Com investimentos estimados em R\$ 1,5 bilhão nos próximos oito anos, a Itaminas pretende alcançar 15 milhões de toneladas anuais até 2030, focando na oferta de minério de alta qualidade para atender à demanda global por aço com menor emissão de carbono.

A companhia firmou contrato de longo prazo com o Porto Sudeste para facilitar suas exportações e iniciou a operação da área de Jangada, arrendada da Vale por 15 anos (renovável por igual período), reforçando sua capacidade produtiva.

ANGLOGOLD ASHANTI E ORQUESTRA OURO PRETO ANUNCIAM PROGRAMAÇÃO CULTURAL GRATUITA

Caio Leme/divulgação

A AngloGold Ashanti, em parceria com a Orquestra Ouro Preto, anunciou investimentos de R\$ 1,6 milhão em novos projetos culturais para 2025, reafirmando seu compromisso com a promoção da cultura em Minas Gerais. A temporada teve início em 3 de maio, com um show do multiartista Carlinhos Brown no Palácio das Artes, em Belo Horizonte, onde sucessos do cantor baiano ganharam versões orquestradas inéditas, sob a regência do maestro Rodrigo Toffolo.

Entre os destaques da programação estão o espetáculo *Lendas do Rock*, que ocorrerá em Sabará e Caeté nos dias 17 de julho e 1º de agosto, respectivamente, com releituras sinfônicas de clássicos de Beatles, Queen, Metallica e Pink Floyd. Já em 17 de agosto, Nova Lima será palco de um encontro inédito entre a Orquestra e o DJ Kvsh, unindo música eletrônica e orquestral em uma experiência contemporânea e gratuita para o público.



Segundo Fernando Claudio, diretor de Comunicação da AngloGold Ashanti, a iniciativa valoriza a diversidade musical e aproxima a população da produção artística. Para o maestro Rodrigo Toffolo, a proposta reforça a missão da Orquestra de democratizar o acesso à música de concerto, explorando novos diálogos entre o erudito e o popular. As apresentações são viabilizadas por meio da Lei Federal de Incentivo à Cultura.

Equinox Gold/divulgação



ANGELA VASCONCELOS, DA EQUINOX GOLD, ENTRE 50 PRINCIPAIS EXECUTIVOS DE FINANÇAS DO PAÍS

Angela Vasconcelos, vice-presidente de Finanças e Administração da Equinox Gold, foi destacada como uma das líderes do Top 50 Executivos de Destaque em Finanças de 2025, premiação promovida pelo 7th Experience. O reconhecimento ressalta a atuação da executiva ao longo dos últimos 12 meses, que resultou em uma economia de quase R\$ 10 milhões com o projeto Gestão de Contratos. “Receber este prêmio é uma honra e reflete o impacto do trabalho que realizamos na Equinox Gold. Esta conquista é resultado do empenho de toda a equipe”, afirmou Angela. A seleção considerou mais de mil indicações e avaliou cinco pilares: evolução profissional, visão estratégica, impacto nos negócios, inovação e liderança. Com formação em administração e contabilidade e MBA em auditoria, controladoria e financiamento, Angela é CFO Regional da Equinox Gold desde 2018. Também lidera iniciativas de Diversidade e Inclusão, trabalho que a levou a ser indicada em 2022 como uma das 100 mulheres mais inspiradoras do setor, segundo o Women in Mining UK (WIM). A Equinox Gold é uma mineradora canadense com sete minas em operação no Brasil, Canadá, EUA e México, além do projeto Greenstone em desenvolvimento. No Brasil, a empresa opera na Bahia, Maranhão e Minas Gerais, com planos de superar a marca de 1 milhão de onças anuais de ouro produzidas globalmente.

FUTURO DOS MUSEUS É DISCUTIDO EM SEMINÁRIO PROMOVIDO PELO INSTITUTO CULTURAL VALE

O Instituto Cultural Vale realizou, no Museu do Amanhã, no Rio de Janeiro, o seminário “O futuro dos museus em comunidades em rápida transformação”. O evento, que ocorreu em maio, integrou a programação oficial da 23ª Semana Nacional de Museus e marcou os cinco anos de atuação do Instituto.

A programação selecionou referências culturais de destaque no país como Hugo Barreto (Instituto Cultural Vale), Renata Motta (Museu da Língua



Fernando Frazão/Agência Brasil/divulgação

Portuguesa), Marcelo Velloso (Museu de Arte do Rio), Fabio Scarano (Museu do Amanhã), Yole Mendonça (Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro), Julia Rebouças (Inhotim) e Lucas van de Beuque (Museu do Pontal).

Os debates abordaram temas centrais para o setor cultural, como a descentralização do acesso à cultura, os acervos decoloniais, a valorização do patrimônio imaterial e a relação entre museus e juventudes.



O Avenger 4xe é uma versão híbrida com tração nas quatro rodas e características de um aventureiro puro sangue, capaz de enfrentar todos os tipos de terrenos: o mais recente lançamento para o mercado europeu

Jeep ELETRIFICADO

Stellantis anuncia fabricação de seu quarto modelo Jeep no Brasil. Será o SUV compacto Avenger, que chega em 2026 com tecnologia híbrida, marcando o início da gama eletrificada da marca no país

FÁBIO DOYLE

Na comemoração de 10 anos de produção no Brasil, iniciada com o Renegade, e mais de 1 milhão de SUVs vendidos desde 2015, a Jeep anuncia para 2026 o lançamento, com produção local, de seu quarto modelo, o Avenger. Trata-se de um SUV compacto, já produzido na fábrica de Tychy (Polônia) desde 2022, que irá completar a “família” Jeep no Brasil, com o Renegade, o Compass e o Commander. Conversas de bastidores dizem que será



produzido na fábrica de Porto Real, no Rio de Janeiro, e não em Goiana (PE) como seria de se esperar, já que se trata de um Jeep.

O anúncio da Stellantis sobre o novo modelo Jeep para o mercado brasileiro não adianta mais detalhes, mas tudo indica que o Avenger deverá dar início à gama de eletrificados da marca no Brasil. Atualmente, o Avenger só é

produzido na fábrica da Polônia nas versões 4x2 e 4x4, com motorização híbrida (a combustão e elétrica). O mais recente lançamento na Europa, há pouco mais de um mês, é o Avenger 4xe, que o mercado espera ser o escolhido para produção no Brasil a partir de 2026.

O Avenger 4xe é uma versão híbrida com tração nas quatro rodas e características de um aventureiro puro sangue,

capaz de enfrentar todos os tipos de terrenos. No mercado europeu é oferecido em três níveis de acabamento: Upland, Overland e a série exclusiva especial The North Face Edition. O trem de força de todas é o 4xe, que combina sistema híbrido com tecnologia 4WD (tração nas quatro rodas). O sistema híbrido de 48V traz um motor a combustão 1.2 turbo com potência de 145 hp, ▶

combinado com dois motores elétricos de 21 kW localizados na dianteira e na traseira. Essa configuração gera a tração nas quatro rodas e está conectada a uma transmissão automática de dupla embreagem de seis velocidades, o que permite o uso do modo 100% elétrico do veículo quando em baixa velocidade.

Esse conjunto dá ao Avenger 4xe a capacidade de potência de 145 hp, velocidade máxima de 194 km/h (10 km/h mais rápido do que a versão e-Hybrid 4x2). A aceleração de 0 a 100 km/h pode ser obtida em 9,5 segundos. O 4xe é a versão mais potente na linha de híbridos do Avenger, oferecendo adicionais 36 hp e 25 Nm de torque em comparação com a e-Hybrid FWD (tração dianteira), o que resulta em aceleração mais rápida e maior velocidade final, enquanto mantém “apenas um pequeno aumento na emissão de CO₂”.

Além da potência, outras características do Avenger 4xe foram aprimoradas. As capacidades de manobra foram otimizadas: 22 graus de ângulo de ataque,

21 graus de ângulo de inclinação e 35 graus de ângulo de saída. A distância em relação ao solo foi também aumentada em 10 mm para 210 mm, e de profundidade de mergulho foi para 400 mm, tornando-o mais robusto e versátil do que o modelo com tração dianteira.

Um componente chave do Avenger 4xe é o redutor 22,7:1 no eixo traseiro, que transmite um elevado torque de 1.900 Nm, garantindo tração “excepcional” em superfícies mais íngremes e desafiadoras. O fabricante informa que o veículo pode enfrentar encostas de até 40% em terrenos difíceis com cascalho e manter até 20% da tração quando o eixo dianteiro tiver pouco ou nenhum atrito.

Equipado com um sistema de tração integral inteligente, o Jeep Avenger 4xe assegura que as competências 4x4 estejam disponíveis quando for preciso. Dependendo do modo selecionado, a baixa velocidade (até cerca de 30 km/h), a tração permanente é mantida com divisão 50:50 de torque. A velocidades médias (de 30 a 90 km/h), o eixo traseiro

é acionado apenas quando solicitado; ao passo que a velocidades altas (acima de 90 km/h), o motor elétrico traseiro é liberado do eixo para otimização de consumo de combustível. Adicionalmente, o sistema “Selec-Terrain” permite que o condutor selecione manualmente a troca de modos para cada condição específica de dirigibilidade.

Há quem diga que o Avenger chega ao Brasil para substituir o Renegade, que completa agora 10 anos. Sua linha continua atual e as vendas razoáveis, apesar de se verificar uma queda de 28,2% na comparação de emplacamentos no Brasil: foram 13.615 unidades no acumulado dos cinco primeiros meses deste ano contra 18.957 unidades no mesmo período do ano passado, segundo a Fenabrave (Federação Nacional dos Distribuidores de Veículos Automotores). Há que se considerar também que o Avenger é menor em dimensões e espaço que o Renegade, que já é um SUV compacto. No mercado europeu, os dois modelos ainda convivem em harmonia. ■



PARA TOMAR O MELHOR CAFÉ, VOCÊ SÓ PRECISA TOMAR UMA DECISÃO

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

 Casa
nicolau
Máquinas Para Espresso e Café

Rua Catete, 669 – Alto Barroca
Belo Horizonte / MG (31)2555-7969

www.casanicolau.com.br

©  casanicolau





CHEGA DE PITACO!

CHAME QUEM ENTENDE. CHAME UM CONSULTOR DO SEBRAE.

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

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

Saiba mais: sebraemg.com.br
0800 570 0800

SEBRAE

A REVOLUÇÃO DA CARDIÓLOGIA VISTA POR DENTRO

Coordenador Serviço de Hemodinâmica da Rede Mater Dei, Lucas Lodi fala sobre sua trajetória, os avanços da sua especialidade e os desafios de liderar em um setor em constante evolução

▀ DANIELA COSTA

Aos 17 anos, Lucas Lodi estava dividido entre duas paixões improváveis: a medicina e a arquitetura. Mas, após cursar uma matéria de anatomia humana durante um intercâmbio estudantil nos Estados Unidos, ele não pensou duas vezes. Os resultados imensuráveis que a recuperação de um paciente pode ter selaram o seu destino. Trinta anos depois, ainda se emociona: “É algo tão gratificante que eu não trocaria isso por nada.” Aos 47 anos, Lodi é, hoje, um dos principais nomes da cardiologia intervencionista no país. “Quando conheci a especialidade, com todo o seu potencial, não tive a menor dúvida. Era uma área em expansão que unia tudo o que eu amava: a cardiologia, os procedimentos e a inovação tecnológica constante.”

Cardiologista Lucas Lodi, coordenador do Serviço de Hemodinâmica da Rede Mater Dei de Saúde: “Todo mundo quer uma solução mágica, mas saúde é construção diária”



Aparentemente, a paixão segue acesa. Formado há 24 anos e coordenador, há 11, do Serviço de Hemodinâmica da Rede Mater Dei de Saúde nas unidades Contorno, Nova Lima e Betim-Contagem, o especialista tem vivenciado intimamente, há décadas, a transformação da cardiologia moderna. E reflete sobre a passagem do tempo: “Se eu pensar no que aprendi na minha especialização e comparar com o que fazemos hoje, é quase outra especialidade. É uma área que evoluiu muito”, determina.

CAMINHADA A PASSOS LARGOS

Evolução que teve grandes saltos, conta ele, ainda na década de 60, com as primeiras UTIs cardiovasculares, passando pela trombólise nos anos 80, pela angioplastia nos anos 90 e, mais recentemente, por outros importantes avanços da cardiologia intervencionista. Os números falam por si. “Na década de 50, a mortalidade por infarto era de mais de 30%. Hoje, está em torno de 4%”, aponta Lodi, que faz questão de observar: “Isso é resultado da tecnologia, sim, mas também de um trabalho integrado entre equipes e protocolos bem definidos.”

O médico destaca que, até os anos 1980, o infarto agudo do miocárdio era praticamente uma sentença. “O paciente era internado apenas para tratar complicações. Só depois é que passou-se a tratar o infarto em si, com trombolíticos. Em seguida, vieram os stents, as angioplastias e, em 2008, foi realizado no Brasil o primeiro Implante Percutâneo de Válvula Aórtica (TAVI), o mesmo procedimento que o cantor Mick Jagger fez e que chamou a atenção do mundo”, conta.

O desenvolvimento da cardiologia intervencionista mudou tudo. Possibilitou desde intervenções minimamente invasivas para tratar válvulas cardíacas até o fechamento de malformações congênitas, muitas vezes descobertas só na vida adulta. Proporcionou, também, uma percepção mais completa do paciente. “Muita gente pensa que todo AVC vem do cérebro ou do pescoço, por exemplo, mas há casos em que ele tem origem no próprio coração. É preciso olhar o organismo como um todo”, destaca.

CADA MINUTO CONTA

Hoje, um dos principais indicadores dos avanços na área é o chamado “tempo

porta-balão”, intervalo entre a chegada do paciente ao hospital e a desobstrução da artéria. “Tempo é músculo. Cada minuto conta. Quanto menor o tempo, maior a chance de salvar vidas e preservar o coração”, afirma o cardiologista. Esse desafio virou missão. Sob o seu comando, o Serviço de Hemodinâmica se tornou um dos grandes trunfos da Rede Mater Dei, oferecendo diagnósticos e tratamentos de ponta para doenças cardíacas, neurológicas e vasculares.

“Na década de 50, a mortalidade por infarto era de mais de 30%. Hoje, está em torno de 4%. Isso é resultado da tecnologia, sim, mas também de um trabalho integrado entre equipes e protocolos bem definidos”

O segredo, diz, é contar com equipe especializada, protocolos bem alinhados e agilidade 24 horas por dia. “Para garantir a eficiência do serviço, é necessário uma equipe multidisciplinar completamente alinhada aos protocolos institucionais. O atendimento deve ser feito em até, no máximo, 90 minutos da entrada do paciente no hospital, segundo as metas internacionais. Tempo que temos reduzido gradativamente”, afirma.

O médico também é um ferrenho defensor da prevenção. “Todo mundo quer uma solução mágica, mas saúde é construção diária. Alimentação saudável, atividade física, controle do estresse, não fumar, evitar drogas e anabolizantes. Isso é o que realmente faz a diferença”, alerta. Casado e pai de três filhos, ele observa

como os tempos mudaram. “Hoje temos muito acesso à informação, o famoso doutor Google, mas precisamos aprender a filtrar o que é verdadeiro do que é falso e o que é relevante ou não.”

24 HORAS POR DIA

Especializado em uma área eminentemente técnica, capaz de realizar procedimentos complexos e de alto risco, Lodi não abre mão de manter o olhar clínico na condução de cada paciente. A experiência adquirida ao longo de 16 anos à frente do Serviço de Hemodinâmica do Hospital das Clínicas da UFMG e como coordenador da Rede Mater Dei de Saúde não só ampliou o seu conhecimento como também fortaleceu as suas convicções. “Foi o que me permitiu chefiar um setor altamente complexo e que funciona ininterruptamente 24 horas por dia, sete dias por semana”, afirma.

A trajetória também lhe trouxe expertise em conhecimento regulatório, gestão de processos, da qualidade e segurança do paciente e, não menos importante, sobre a gestão de pessoas. “Sem dúvidas, a liderança é apenas uma consequência de todo esse aprendizado. Uma construção de cada dia.”

OLHO NO FUTURO

Nascido em Belo Horizonte, Lodi iniciou sua caminhada na medicina em meados dos anos 1990. Formou-se pela UFMG e fez residência em clínica médica e cardiologia, além de mestrado e doutorado, pela mesma instituição. Após se especializar em hemodinâmica no Hospital Felício Rocho, liderou por 16 anos esse serviço no Hospital das Clínicas. Seguiu inovando. “A experiência que adquiri nesse período foi essencial para que eu me tornasse um profissional mais humano”, relata.

Também formador de jovens médicos, mantém os pés firmes no presente e os olhos no futuro. “Hoje, além de cuidar de pacientes, ajudo a construir o caminho para os que virão. Na docência, o objetivo é ensinar o residente a buscar a evidência científica através das ferramentas adequadas, sempre com um olhar crítico para separar o que é clinicamente relevante daquilo que não tem impacto na sobrevida e na qualidade de vida da população”, defende. ■



HORA DO BANHO: O GUIA PARA O PRIMEIRO SPA DO SEU FILHOTE

Receber um filhote em casa é sinônimo de fofura e novas aventuras! Entre as dúvidas que surgem, a mais clássica é: quando e como dar o primeiro banho nesse novo membro da família? Prepare-se para transformar esse ritual em um momento de cuidado e diversão!

Mas, antes de marcar o SPA do seu pet, lembre-se: o banho só entra em cena depois do primeiro ciclo de vacinas. Até lá, o sistema imunológico do peludinho ainda está se fortalecendo, e o indicado é evitar qualquer exposição desnecessária.

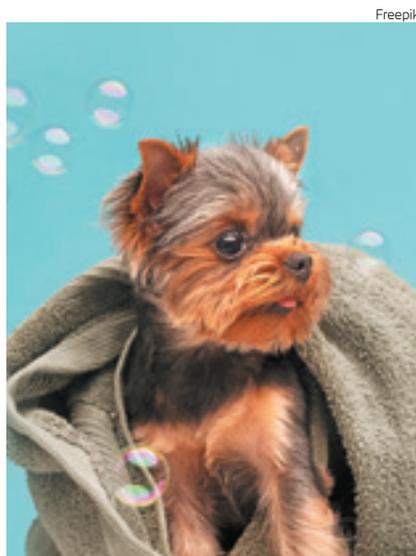
A vacina múltipla, também conhecida como V8 ou V10 (dependendo da abrangência da proteção), é um dos principais fatores a se considerar antes do banho. Ela é aplicada em doses sucessivas, com reforços em intervalos definidos pelo médico veterinário responsável.

Seguir corretamente o cronograma de vacinação é fundamental não apenas para o bem-estar do animalzinho, mas também para que ele possa explorar o mundo com segurança. A vacina múltipla protege contra uma série de doenças virais e bacterianas contagiosas, sendo um cuidado indispensável para a saúde do seu pet, bem como dos outros peludinhos ao redor.

SPA NO PET SHOP ESTÁ PROIBIDO?

Apesar da recomendação veterinária para aguardar o fim do protocolo vacinal, nem sempre é possível esperar tanto tempo, especialmente em casos em que o bichinho está muito sujo, como ocorre com animaizinhos resgatados das ruas ou até mesmo aqueles que, em casa, se envolveram em alguma travessura que terminou em lambança.

Para situações de extrema necessidade, alguns pet shops oferecem protocolos específicos de banho para filhotes, com ambientes rigorosamente higienizados e atendimento adaptado.



No entanto, cada caso deve ser previamente avaliado pelo veterinário.

E O HOME SPA?

Sim, é possível dar banho em casa em um filhote que não completou o ciclo de vacinação. Ainda assim, embora o ambiente doméstico ofereça menor risco de exposição a vírus e bactérias presentes em outros animais, especialistas recomendam que, sempre que possível, o tutor aguarde até que o bichinho esteja plenamente vacinado e que o primeiro banho seja feito por um profissional.

Lembre-se: banhos dados de forma incorreta podem causar problemas de pele, infecções respiratórias e até traumas.

Transformar o primeiro banho do seu peludinho em um momento divertido e cheio de amor é mais simples do que parece. Com vacinas em dia, produtos certos e um ambiente acolhedor, você garante um pet cheiroso e limpinho. Então, escolha um cantinho de beleza e curta o dia de SPA mais fofo da sua vida!

PASSO A PASSO DO BANHO CASEIRO

Caso você resolva dar banho no seu peludinho em casa, siga abaixo um passo a passo:

- 1) Preparação:** Escolha um espaço quentinho, sem correntes de ar.
- 2) Proteção:** Coloque algodão hidrofóbico em cada ouvido para impedir a entrada de água.
- 3) Temperatura certa:** Independente da estação do ano, use sempre água morna.
- 4) Produtinhos especiais:** Utilize produtos para filhotes, que têm fórmulas suaves e pH adequado.
- 5) Molhar com carinho:** Distribua jatos suaves no corpo, evitando olhos, focinho e ouvidos.
- 6) Massagem:** Espalhe os produtos com movimentos delicados, focando nas patas e na barriguinha.
- 7) Enxágue caprichado:** Jogue água morna até a remoção total dos produtos.
- 8) Secagem total:** Tire o excesso de água com uma toalha limpa e, após, finalize com secador morno a 20 cm de distância. Deixar o pet molhado pode ocasionar a proliferação de fungos e bactérias.
- 9) Toque final:** Escove os pelos com cuidado, coloque um acessório fashion e ofereça um petisco como recompensa. ■



Movimente
quando precisar

Faça seu
dinheiro
render com
**CDB Super
Poup!**

CDI
107% ↗
ao ano

- ✓ Seu dinheiro rendendo todos os dias
- ✓ Segurança garantida pelo FGC
- ✓ Invista **a partir de R\$ 50**

Central de atendimento
ao investidor:



0800 979 7201

Seg. a Sex., das 9h às 17h

bmg | INVEST

Baixe o App Bmg e abra sua conta!



1. O CDB Super Poup é um investimento em Certificado de Depósito Bancário (CDB) emitido pelo Banco BMG S. A., com prazo de 3 anos, taxa de rendimento de 107% do CDI, sem carência para resgate e com aporte mínimo de R\$ 50,00 (cinquenta reais). 2. Rentabilidade sujeita à incidência de IOF e Imposto de Renda. 3. As taxas são atualizadas diariamente e poderão sofrer alterações a qualquer momento. 4. A rentabilidade obtida no passado não garante rentabilidade futura. 5. O CDB Super Poup conta com a garantia do Fundo Garantidor de Créditos (FGC), até US\$ 250 mil, por CPF/CNPJ. 6. Esta comunicação é mera divulgação e não deve ser considerada uma consultoria de investimentos, financeira ou jurídica, oferta, recomendação, solicitação de oferta ou conselho para comprar ou vender qualquer produto financeiro. 7. Consulte previamente valor mínimo, remuneração, prazos, tributação, fatores e classificação de risco, bem como demais regras aplicáveis ao investimento em <https://www.bancobmg.com.br/investimentos/renda-fixa/cdb/superpoup/>. 8. Esta instituição segue os códigos de conduta da ANBIMA de regulação e melhores práticas para atividade de distribuição de produtos de investimento. Condições sujeitas a alteração sem aviso prévio.

O guardião das aves

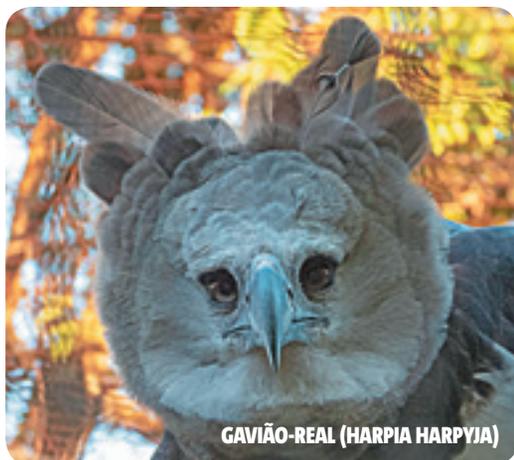
Referência no Brasil e no exterior, mineiro é recordista nacional em reprodução de aves ameaçadas de extinção em criadouro científico para reintrodução na natureza

▼ DANIELA COSTA

À primeira vista, a área às margens da BR-040, na saída para Sete Lagoas, no município de Contagem, parece apenas um recorte verde resistindo ao avanço da urbanização. Mas basta ultrapassar os portões para entender que ali pulsa um dos mais importantes projetos ambientais do Brasil: o Crax - Sociedade de Pesquisa da Fauna Silvestre, um centro de conservação científica de aves brasileiras ameaçadas de extinção. Foi lá que o mineiro Roberto Azeredo, 77 anos, construiu a sua base e entrou para a história tornando-se recordista nacional em reprodução desses animais em criadouro científico para reintrodução na natureza. O local, que hoje soma 60 mil metros quadrados, foi adquirido aos poucos e com recursos próprios do homem que nunca desistiu do seu propósito. Lá, mais de 600 espécies vivem sob sua proteção, entre elas



JACUTINGA (ABURRIA JACUTINGA)



GAVIÃO-REAL (HARPIA HARPYJA)



JAÓ-DO-SUL (CRYPTURELLUS NOCTIVAGUS)



CASAL DE GAVIÕES-REAIS (HARPIA HARPYJA)



MUTUM FAVA (CRAX GLOBULOSA)

A área com 60 mil metros quadrados abriga mais de 600 aves de espécies ameaçadas, entre elas mutuns, jacutingas, chachalacas-de-bico-ruivo, macucos, urumutum, e até a maior águia das Américas, a mítica harpia



JACUTINGA (ABURRIA JACUTINGA)

mutuns, jacutingas, chachalacas-de-bico-ruivo, macucos, urumutum, e até a maior águia das Américas, a mítica harpia.

“Quando comprei o primeiro pedaço de terra, disseram que eu estava ficando doido. Era só mato, nem rua tinha”, lembra. Nascido em Belo Horizonte, o administrador de empresas construiu uma trajetória sólida no setor financeiro, com passagens por bancos comerciais, corretoras e até mesmo como operador da antiga Bolsa de Valores de Minas. Mas foi longe dos números e das salas de reuniões que ele encontrou sua verdadeira vocação como conservacionista de aves.

“Minha história com os pássaros começou na infância. Lembro que, aos 4 anos, ganhei de presente do meu pai um canarinho-da-terra. Fiquei fascinado”. Apesar do amor pelas aves ter nascido cedo, a vida seguiu por outros caminhos até que Roberto estivesse pronto para investir de verdade nessa vocação. “Esperei ter meu primeiro trabalho para começar a investir, ainda que modestamente, no meu projeto”, explica. Só por volta dos 18 anos é que ele iniciou experiências de re-

produção com passeriformes (aves pequenas) e, mais tarde, com espécies de maior porte.

Um trabalho sério e comprometido de conservação. “O que eu faço não é prender aves em gaiolas. Meu objetivo é entender profundamente a biologia de cada espécie, criar protocolos de reprodução em cativeiro e, o mais importante, prepará-las para voltar à natureza”, afirma. Um trabalho feito com observação, paciência e muita dedicação.

Autodidata, relata que aprendeu tudo sozinho e com as próprias aves. “Não há curso universitário que ensine o manejo ▶

Pioneiro, o conservacionista de aves Roberto Azeredo é o criador do Crax, centro de conservação científica de aves brasileiras ameaçadas de extinção localizado em Contagem: “Como é que você vai proteger uma espécie que está desaparecendo sem reproduzi-la sistematicamente e devolvê-la à natureza?”, questiona.

diário dessas espécies. Elas são minhas professoras”. Diariamente, o conservacionista investiga o comportamento, os rituais de acasalamento, o tipo de ambiente ideal para cada espécie e até como elas se protegem de predadores. “Soltar uma ave na natureza não é largá-la ao acaso. É um processo. E, acredite, elas estão prontas. Mesmo nascidas fora da natureza, já carregam um instinto milenar que as guia.”

A jornada épica de Roberto teve início entre 1975 e 1979, quando decidiu resgatar da extinção o mutum-do-sudeste (*Crax blumenbachii*), ave imponente que habitava as matas da Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais e Rio de Janeiro. Determinado, ele financiou cinco expedições nas florestas das regiões.

As primeiras aves só foram encontradas na quarta e quinta viagens. Anos depois, ele não só conseguiu reproduzi-las em cativeiro como também as devolveu ao seu habitat natural. “Não sabia se elas conseguiriam se alimentar sozinhas ou se proteger de predadores. Mas, ao observar, percebi que sabiam escolher quais folhas comer, o que era ou não seguro. A natureza já está dentro delas”, conclui.

Preocupado com a variabilidade genética, buscou formar um grupo forte e saudável. Hoje, completa 50 anos de trabalho com a espécie. O saldo? Mais de 1.500 aves nascidas em seu criadouro, 432 solturas em quatro áreas onde o mutum estava extinto e quase 300 filhotes já nascidos na natureza a partir dos reintroduzidos. “Se a gente vê um filhote na mata, é sinal de que nasceram muitos mais. Eles se camuflam tão bem que quase não aparecem”, explica com entusiasmo.

E como se tudo isso não bastasse, Roberto também decidiu fazer o que ninguém jamais havia feito. Intrigado pelos insucessos da reprodução natural da maior águia das Américas, a *Harpia harpyja*, em criadouro científico, passou a investigar pessoalmente os métodos utilizados no Brasil e no mundo. Descobriu que, até então, todos os filhotes nasciam de ovos retirados do ninho e criados artificialmente, uma abordagem que tornava a ave dependente do ser humano e, portanto, inviável para soltura.

“Mas minha meta era outra. Eu queria que ela fizesse tudo sozinha: construí-



A JORNADA ÉPICA DE ROBERTO TEVE INÍCIO ENTRE 1975 E 1979, QUANDO DECIDIU RESGATAR DA EXTINÇÃO O MUTUM-DO-SUDESTE (CRAX BLUMENBACHII): MAIS DE 1.500 AVES JÁ NASCERAM EM SEU CRIADOURO, 432 SOLTURAS JÁ FORAM REALIZADAS E QUASE 300 FILHOTES JÁ NASCERAM NA NATUREZA

se o ninho, chocasse o ovo, alimentasse o filhote. E consegui”, conta. Ele não só provou que é possível criar a ave de forma natural, com mínima interferência humana, como também se tornou a primeira pessoa no mundo a conseguir a reprodução natural da *harpia* em cativei-

ro. “Fora do país, já haviam investido milhões de dólares nesse projeto e nunca haviam conseguido”, diz com satisfação.

O criador já foi citado pela revista *Pesquisa Fapesp*, um dos principais veículos de divulgação científica no Brasil, como a pessoa que mais entende dos hábitos do mutum-de-alagoas. A reportagem conta detalhes dessa paixão pelos chamados cracídeos, família de galináceos que inclui os mutuns, as jacutingas, os jacus e as aracuãs: A fim de encontrar o par perfeito, ele pode passar horas vendo as reações de aves postas para acasalar. “Azeredo é capaz de perceber que a fêmea não está à vontade com o macho e promover a troca de um dos indivíduos para encontrar o melhor par”, comentou, à época, Luís Fábio Silveira, vice-diretor do Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo (MZUSP). “Sem ele, não teríamos conseguido criar em cativeiro tantos mutuns.”

Roberto só lamenta, por entraves burocráticos, ainda não ter conseguido fazer a reintrodução da *Harpia harpyja* na natureza. Para ele, não há preservação verdadeira se a ave continua presa atrás de grades, por mais seguras que sejam. “Como é que você vai proteger uma espécie que está desaparecendo sem reproduzi-la sistematicamente e devolvê-la ao seu habitat natural?”, questiona.

Apesar da grandiosidade do seu trabalho, a sustentação financeira do seu centro de conservação não vem de patrocinadores permanentes e relata que toca tudo com ajuda da esposa, Elizabeth do Nascimento. “Mantemos a área basicamente com recursos próprios e sempre colocando a mão na massa. Seja domingo, feriado ou aniversário, as aves precisam ser alimentadas todos os dias”, diz. Pontualmente, algumas empresas colaboram com uma parte do projeto, mas não é algo constante. “A Cenibra é a única que nos patrocina há 35 anos, com parte das despesas”. Para o conservacionista de aves, não há preservação sem três palavras: restauração, reprodução e reintrodução. ■



Sua doação para o
Sesc Mesa Brasil pode
transformar a vida de
milhares de pessoas.

**Faça parte deste grande movimento
de solidariedade!**

DOE PELA CHAVE-PIX OU PELO QR CODE:
mesabrasilpix@sescmg.com.br



mesabrasil.sescmg.com.br |  [mesabrasilsescmg](https://www.instagram.com/mesabrasilsescmg)

Sesc

CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Senac

Sesc, integrado ao Sistema
Fecomércio MG

Doe agora e
transforme vidas.





COMIDAS QUENTINHAS E COM BAIXA CALORIA

Substitutos alimentares e dicas para aquecer o corpo com receitas que aquecem corpo e alma sem engordar

Inverno e frio combinam com alimentos de alta densidade calórica, principalmente para gerar um conforto interno... Temos, sim, vontade de comer mais nesta época, pois gastamos mais calorias para manter o corpo aquecido. Os alimentos mais abusados nessa estação são aqueles à base de leite gordo, creme de leite, catupiry, queijos cremosos e chocolates. Pratos como canjica, caldos, cremes, feijoada, fondue doce e salgado, quase sempre gorduras, muitas vezes acompanhadas de açúcares. Uma bomba para nosso corpo.

O problema é quando excedemos nas quantidades e não praticamos atividade física (por preguiça ou frio). A tendência desse abuso faz com que as calorias extras se transformem naquelas indesejadas gordurinhas...

Mas o que fazer para comer alimentos confortáveis nesse inverno e não engordar... ou comer e emagrecer?

Todos sabemos que existem individualidades bioquímicas e só quem pode te ajudar a perder peso de maneira adequada e personalizada é o profissional de nutrição. Mas também é claro que não podemos descartar a matemática de que, quando comemos mais do que gastamos, acumulamos. A balança positiva gera um ganho potencial e é um fato real.

Mas alguns alimentos ou fibras podem substituir algum ingrediente que já exista na receita, parcialmente ou totalmente, de forma a reduzir o índice glicêmico da receita ou diminuir as calorias.

Por exemplo: para engrossar uma sopa, em vez de usar batata, farinha de trigo ou amido

(que contêm calorias e carboidratos), podemos usar as fibras solúveis (que engrossam, não alteram o sabor e não contêm calorias). Elas podem ser adicionadas nas sopas no final das preparações ou no prato individual. Uma porção usual é uma colher de chá por dia por pessoa. Existem no mercado em pó e são ótimas opções também para quem tem o intestino desregulado.

Um outro exemplo de substituto é a queridinha do inverno em festas juninas: a canjica. Em vez de colocar leite integral, condensado e creme de leite na receita, sugiro o desnatado juntamente com a versão em pó desnatada, além de fibras para engrossar. Já para adoçar, você pode usar açúcar demerara ou de coco, mais um pouco de xylitol ou eritritol. Quem tolerar a estevia também é uma ótima opção.

Como economizamos na gordura do leite, dá para colocar um pouco mais de coco ralado e leite de coco, um bocado de amendoim e farinha de amendoim. Além disso, gosto de substituir parte do milho por chia em grãos, para aumentar mais ainda a proporção de fibras, que também atuam na função saciedade.

Para quem quer aproveitar o inverno e eliminar um pouco de peso, uma boa dica são os consomés de legumes (sopas quentes bem raladas, feitas apenas com legumes leves e de baixas calorias). Você pode fazer com legumes como abobrinha, cebola, alho poró, espinafre... e deixar batido com bastante água e ervas quentes, como pimenta caiena, gengibre e açafrão. Sempre antes das refeições, tome duas a três conchas de consommé quente de entrada para diminuir o tamanho do prato principal, saciar e acelerar o metabolismo.



LUZ em cena

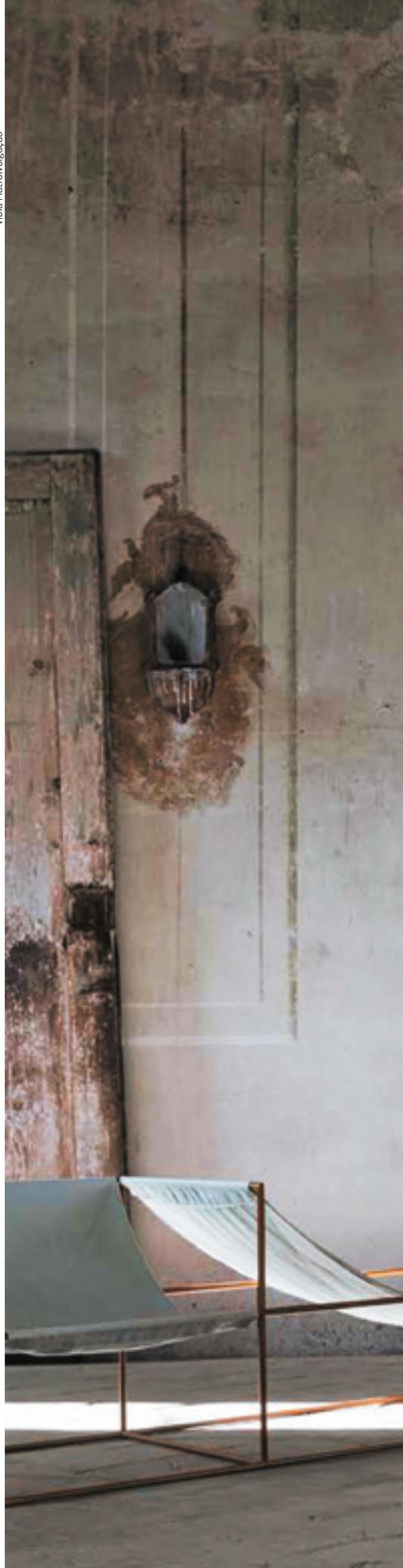
Arquitetas de BH estiveram na EuroLuce, feira em Milão focada no universo da iluminação, e apontam as tendências em tecnologia e design do setor

➤ ANA HELENA MIRANDA

Você presta atenção na sua luz? E, por luz, falamos não de algo etéreo e intocável, mas, sim, técnico e palpável. Este ano, a EuroLuce, feira bienal focada no universo da iluminação, trouxe ao Salão Internacional do Móvel de Milão as singularidades desse tema. Em um pavilhão de 32.400 metros quadrados, foi possível descobrir as novidades e inovações mostradas por 306 expositores de todo o mundo.

O LED continua mostrando seu poder, inovando a forma de iluminar ambientes. Os denominados Light-Emitting Diodes, semicondutores que transformam a energia elétrica em luz, já garantiam mais sustentabilidade ao processo e, agora, permitem também mais design. Cada vez menores, eles foram vistos não só em projetos luminotécnicos, mas também na decoração. Isso significa que a revolução chegou quando o assunto é a criatividade no desenho das luminárias, pois permitem que profissionais criem a peça perfeita. “A marca Flos, por exemplo, lançou várias luminárias decorativas com uma estética de obra de arte. Isso foi possível graças ao LED, que apresenta alto rendimento e ocupa pouco espaço”, explica a arquiteta Naty Vasconcelos.

Vibe Flat/divulgação





Arquivo pessoal



VIDRO E MATERIAIS NATURAIS COMO PROTAGONISTAS

■ PAOLA DUARTE, ARQUITETA

“O vidro está em tudo, com diferentes usos, formas, texturas e cores. Marcas como Foscarini, Flos, Vibia, Ingo Maurer e até os estúdios mais artesanais usaram o vidro canelado. Destaca-se também o uso de materiais naturais como fibras, cordas náuticas, couro e pedras naturais e uma novidade europeia: a pedra vulcânica. Há um apelo muito grande pela integração da sustentabilidade. O Studio David Pompa trouxe isso muito em evidência em toda coleção, inclusive com vidros recicláveis e luminárias produzidas a partir de fósseis”.

Essa revolução do LED faz com que não haja a separação entre projeto luminotécnico – feito por um especialista, de forma prática e técnica – e a iluminação decorativa, que costumava entrar em cena com o intuito de embelezar o ambiente. “Então, antigamente, o que a gente via era um projeto de iluminação cheio de embutidos no teto. Hoje em dia, não é mais necessário. Conseguimos otimizar o desenho usando menos luminárias, porém, mais eficientes. Temos, assim, mais formas de projetar a luz, além da downlight, que vai do teto para o piso”, completa Naty.

E, com tanta tecnologia e possibilidades de projetar e dimerizar a luz, é impossível dissociá-la de um projeto de automação. “A automação da iluminação ganha força com sistemas que se ajustam às necessidades dos usuários. Por simples toques ou diferentes comandos é possível regular cor e intensidade, criando atmosferas personalizadas e otimizando a eficiência energética”, explica a arquiteta Betânia Nascimento.

A seguir, você confere os highlights da feira pelos olhos das arquitetas Naty Vasconcelos, Betânia Nascimento, Paola Duarte, Renata Basques e Rafaela Mertens. ▶

BEM-ESTAR COMO TENDÊNCIA

■ NATY VASCONCELOS, ARQUITETA

“O grande diferencial, a meu ver, foi não haver mais essa separação entre luz técnica e decorativa, graças à evolução dos LEDs, que se tornaram menores e mais eficientes. A luz de um abajur, por exemplo, considerada decorativa, agora faz parte do projeto luminotécnico. A Flos ilustra bem esta tendência. Ela lançou várias luminárias com uma estética de obra de arte, mas dentro dela foram colocadas peças técnicas de alto rendimento, para que o usuário possa ter, na mesma peça, no mesmo investimento, tanto o aspecto decorativo quanto técnico. Outra tendência diz respeito ao nosso bem-estar. Já entendemos o impacto da claridade natural e suas variações ao longo do dia no nosso ciclo circadiano. Já a artificial tem a mesma intensidade e cor sempre. Se você está no seu escritório e acende uma luminária, a luz é a mesma sempre, tanto de manhã, à tarde ou à noite, sendo que o ideal é ela seguir o fluxo mais próximo do que acontece com o ciclo natural. De manhã, mais amarelada, meio-dia, mais branca, e, no final do dia, mais amarelada novamente. A Vibia lançou uma luminária que é uma falsa janela que vai variando de cor de acordo com o horário do dia. A dimerização não vai ser só sobre intensidade, vai ser também sobre a cor da luz.”

Federico Torra/divulgação





OBRA DE ARTE E NATURALIDADE

■ BETÂNIA NASCIMENTO, ARQUITETA

“A luz se transforma em elemento arquitetônico dinâmico, funcional e decorativo. Essa foi a premissa percebida na Euroluce 2025. Durante minha visita, ficou evidente que as luminárias deixaram de ser meros objetos utilitários para se tornarem protagonistas da cena arquitetônica. Com peças esculturais ou até minimalistas, a luz abraça todo o ambiente, estando cada vez menos presente nos tetos e se espalhando por todo o espaço em modelos decorativos de piso, bancada, parede. Objetos de desejo e arte que também iluminam. A interação entre a luz e a sombra foi explorada de maneira fascinante. O balé entre o que se ilumina e o que se oculta define a estética de um ambiente, acrescentando as mais diversas percepções e personalidade ao espaço. A procura por soluções fidedignas à iluminação natural continuou a ganhar força, ampliando a conexão entre o interior e o exterior que o ser humano busca com maior intensidade nos últimos anos, promovendo ambientes mais saudáveis”.

SUSTENTABILIDADE E PERSONALIZAÇÃO

■ RENATA BASQUES, ARQUITETA

"Este ano, fiquei impressionada, não só com a tecnologia, a inovação e o design, mas com a preocupação com a sustentabilidade. Um bom exemplo foi dado pela Foscarini, que utilizou a lava reciclada, material resultado de um processo inovador, patenteado pela marca. Os designers Andrea Trimarchi e Simone Farresin, da Formafantasma, também se preocupam, há algum tempo, com a sustentabilidade. Os LEDs e OLEDs estão cada vez mais tecnológicos e eles lançaram a Super Wire, pela Flos. Uma luminária linda com tecnologia de LED perfeita. Outra percepção: a necessidade de personalizar, dar a sua cara ao produto. A Flos também lançou a MAAP com Erwan Bourollec. Você pode colocar os ímãs onde quiser e mudar a cara da luminária, sempre com LED e sempre com essa característica de personalizar. Vários lugares ao longo de Milão mostravam soluções com as quais você coloca a peça onde quiser, como as da From Lightning, que você define a altura, o local etc. Por fim, eu fiquei muito feliz com a clara preocupação com a sustentabilidade e tudo que estamos fazendo para melhorar a crise climática no nosso mundo".



Cecilia Neves/divulgação



Divulgação



MENOS FORMA, MAIS ATMOSFERA

■ RAFAELA MERTENS, ARCA ARQUITETOS

“O que mais me encantou no quesito iluminação foram os lançamentos de Davide Groppi. Sempre admirei como ele projeta luminárias tão pequenas e quase invisíveis, mas tão potentes. E, nos lançamentos deste ano, ele ainda conseguiu se superar. Em se tratando de tendências vistas em Milão, a delicadeza do design se mantém para que a luz seja a protagonista. A proposta é olhar para a luz e não saber de onde ela vem, apenas sentir seu aconchego e seu efeito. Na luminária Vis-à-Vis, por exemplo, o metacrilato extremamente fino, translúcido e incolor esconde a tecnologia e torna a luz difusa e extremamente acolhedora. Além da delicadeza, outra forte tendência é de peças recarregáveis, com baterias com cada vez maior autonomia, permitindo, além de tudo, serem posicionadas livremente, como é o caso também da Vis-à-Vis. Em outros modelos – como as esferas e estruturas lineares transparentes suspensas – os fios praticamente somem, e o que flutua no espaço é só a luz. Essa leveza extrema traduz uma tendência que me tocou muito: menos forma, mais atmosfera.” ■

O Corpo feminino

Grupo mineiro, que tem sua trajetória de 50 anos bem marcada pela força das mulheres, prepara-se para lançar espetáculo com trilha sonora da compositora Clarice Assad

▀ SILVIA LAPORTE

Foi dançando a potência da mulher que, em 1976, o Grupo Corpo começou a fazer história. Primeiro espetáculo da companhia de dança que se tornaria uma das maiores do mundo, *Maria Maria* foi um marco. Com trilha sonora de Milton Nascimento, roteiro de Fernando Brant e coreografia do argentino Oscar Araiz, o balé foi apresentado em 14 países e entrou para os anais da arte contemporânea mundial. Em cena, a força, a raça, a gana e a mania de ter fé na vida de Maria, uma mulher do povo. No palco, as bailarinas Miriam e Marisa Pederneiras, Cristina Castilho, Izabel Costa e Carmen Purri mostraram ao mundo, juntamente com o restante do corpo de baile, a potência da dança brasileira.

Agora, no ano em que completa cinco décadas, o Corpo volta a jogar luz sobre o protagonismo feminino. Pela primeira vez em sua história, a companhia prepara um espetáculo que terá a

Cena do espetáculo *Maria Maria*, de 1976, que lançou a companhia criada um ano antes: trilha sonora que exalta a força da mulher

Arquivo Grupo Corpo/divulgação



trilha sonora assinada unicamente por uma mulher: a compositora, pianista, vocalista e educadora Clarice Assad, 47 anos. Também é inédita a forma como o novo espetáculo está sendo estruturado. Desta vez, o coreógrafo Rodrigo Pederneiras está trabalhando em um sistema singular de parceria. E, assim, mais uma presença feminina passa a ocupar um papel fundamental na construção da obra, para além de Clarice: estamos falando de Cassi Abranches, 51 anos, ex-bailarina do Corpo que já havia assinado um balé para o grupo, *Suíte Branca*, em 2015.

Ao assumir com galhardia a missão de compor a trilha para o novo espetáculo, Clarice passa automaticamente a integrar o time de mulheres que, atuando em postos e em momentos distintos da trajetória da companhia, injetam um outro olhar a essa história iniciada lá atrás, em 1975, por Paulo Pederneiras. Um time que, além das



Clarice Assad é a primeira mulher a compor para o conjunto mineiro: "O Grupo Corpo é uma grande referência, conhecido e reconhecido no mundo todo. É um enorme patrimônio brasileiro, que exporta o que há de melhor e mais belo da nossa cultura"

bailarinas que já passaram pelo grupo, também é composto por nomes de potência ímpar, como o da arquiteta e designer de figurino Freusa Zechmeister, falecida em dezembro do ano passado - portanto, uma perda ainda latente na companhia. Naturalmente, o sobrenome Pederneiras também se faz presente neste rol, por meio de Miriam, diretora de Projetos Sociais. A equipe é reforçada por Carmen Purri (a Macau), diretora de Ensino, e Cristina Castilho, diretora de Comunicação, entre outras não menos importantes.

Nascida no Rio de Janeiro, Clarice Assad transita com desenvoltura pelos mais diversos gêneros. Seu contato com o universo musical vem desde a infância – ela é filha de Sérgio Assad, do icônico Duo Assad, complementado por Odair, e sobrinha da violonista, cantora, percussionista e compositora Badi Assad. Entre os vários trunfos de sua trajetória, Clarice já foi duas vezes indicada ao Grammy – prêmio anual que destaca nomes da música internacional.

O convite para trabalhar com o Corpo, conta Clarice à **Encontro**, diretamente de Chicago, onde vive atualmente, ▶



CELEBRAÇÃO – Um livro sobre os 50 anos do Grupo Corpo, elaborado pelo Estúdio Campo e publicado pela editora BEI, vai reunir as fotos de José Luiz Pederneiras produzidas ao longo de décadas para os espetáculos da companhia.

surgiu por meio de um telefonema do compositor e violonista Arthur Nestroviski. “O Arthur é amigo do (músico, compositor e ensaísta) José Miguel Wisnik, parceiro do grupo há muito tempo, e que eu também adoro”, explica. Wisnik fez a ponte e, por uma feliz coincidência, a obra foi oficialmente encomendada a Clarice no dia do seu aniversário, 29 de fevereiro, no ano passado. A moça, claro, abraçou a tarefa na hora. “O Corpo é uma grande referência, conhecido e reconhecido em todo o mundo. É um enorme patrimônio brasileiro, que exporta o que há de melhor e mais belo da nossa cultura”, pontua..

A compositora revela que, ao se debruçar sobre a tarefa de compor a trilha, a primeira palavra que lhe veio à mente foi revolução. “A ideia foi tomando forma a partir do momento em que me sentei para compor”, rememora. O sentimento de que a humanidade estava entrando em uma nova fase, como se forças transformadoras estivessem se unindo para mudar a direção da história, fluiu livre na composição. Se o que está por vir é uma utopia ou uma distopia, não se sabe. “Mas para que a mudança aconteça, é preciso tombar muitos sistemas, muitas crenças, muitas coisas”, acredita ela. Só assim o novo pode ser construído.

Segundo Clarice, a música reflete esse sentimento em todo o seu curso. Assim, há momentos que soam mais orquestrais, como “um solo de violino que nos remete para o passado, mais barroco, e vai disso até sons eletrônicos e umas coisas que foram criadas com softwares de inteligência artificial bem lá no final, uma coisa bem caótica, muita informação da era digital, da era do ar”. No entanto, afirma, a obra não termina em desespero. “Depois vem



Com coreografia de Rodrigo Pederneiras, o espetáculo *Gira*, de 2017, teve trilha sonora da banda paulistana Metá Metá, integrada por Juçara Marçal (voz), Thiago França (sax) e Kiko Dinucci (guitarra)

José Luiz Pederneiras/divulgação

uma coisa completamente diferente, mais lúdica, mais contemplativa. Como se fosse um recomeço esperançoso”, descreve. A peça não tem título ainda, e nem o balé. Como em todas as obras anteriores do grupo, é a coreografia que define o nome, e ela ainda está sendo elaborada. “Até eu estou curiosa”, admite Clarice.

INEDITISMO

Por seu lado, Cassi Abranches conta como está sendo o desafio diferente de criar um balé “junto, mas separado”. “Eu e Rodrigo estamos trabalhando separadamente na trilha, cada um com metade da companhia. Desse modo, os bailarinos que estão comigo não sabem o que ele (Rodrigo) e os outros bailarinos estão fazendo - e vice-versa”, explica. A coreógrafa conta que, provavelmente em junho, um vai assistir aos movimentos criados pelo outro e, daí, vão decidir qual será a versão do balé que irá para o palco. Um processo

que ela própria entende como “ousado”: “Tem um vanguardismo que é a cara do Corpo. Acredito que ninguém no mundo tenha tido uma experiência como essa. Na verdade, não gosto de trabalhar com expectativas, prefiro manter os pés sempre no chão, mas entendo que a gente está dando o nosso melhor.”

Parte da história da companhia já há um bom tempo, Cassi dançou com o grupo por 12 anos. Mas admite que o que mais a encantava eram os momentos de criação. Em 2009, foi convidada a ministrar um laboratório para o Ballet Jovem do Palácio das Artes, extinto em 2015. O resultado foi o primeiro balé de Cassi, *Contracapa*. Ela continuou dançando na companhia por quatro anos, mas cada vez mais envolvida

2007

BREU

Obra com coreografia de Rodrigo Pederneiras e música de Lenine tem um dos figurinos mais icônicos de Freusa Zechmeister



Divulgação

ESPETÁCULOS QUE TIVERAM ALGUM PROTAGONISMO FEMININO

1976

MARIA MARIA
Espectáculo com música de Milton Nascimento, roteiro de Fernando Brant e coreografia de Oscar Araiz exalta a força da mulher brasileira

1981

INTERÂNEA
Ano em que a arquiteta e designer Freusa Zechmeister inicia a parceria com a companhia, criando o figurino do espetáculo

1988

MULHERES
Primeiro balé da companhia que tem coreografia de uma mulher, a inovadora bailarina alemã Susanne Linke, hoje com 80 anos

Os irmãos Pederneiras: a presidente do Grupo Cidadão, Míriam, com Rodrigo, José Luiz, Pedro e Paulo (da esq. para a dir.)



Janaina Patrocínio/divulgação

com a criação, inclusive coreografando para os colegas de equipe.

A partir do momento em que decidiu se dedicar totalmente à nova atividade, construiu um currículo impressionante. Além de *Suíte Branca*, do Grupo (2015) – foi a segunda mulher a coreografar para a companhia, a primeira foi a alemã Susanne Linke (*Mulheres*, 1988) – fez a abertura dos Jogos Paralímpicos de 2016. Ao lado do cubano Raúl Reinoso e do sueco Pontus Lidberg, foi convidada para elaborar um dos três momentos que compõem o espetáculo *Black Sabbath – The Ballet*, que mesclou o rock metal da banda inglesa e o talento do Birmingham Royal Ballet, uma das mais prestigiadas companhias de dança britânicas. Sem falar na criação da abertura do *Fantástico* e o badalado clipe *Girl from Rio*, de Anitta.

BASTIDORES

Cassi é casada com Gabriel Pederneiras, filho do primeiro casamento de Rodrigo Pederneiras, com Cristina Castilho, ex-

José Luiz Pederneiras/divulgação



No espetáculo *Parabelo*, de 1997, o trabalho da figurinista Freusa Zechmeister cria, de forma sublime, uma espécie de jogo de luz e sombra, que “veste” os bailarinos em cena

-bailarina e atual diretora de Comunicação do Grupo Corpo, onde ambos estão desde o começo. Ao lado de Carmen Purri, a Macau (que entrou para o grupo um pouco mais tarde como bailarina e hoje é diretora de Ensaio), Cristina lembra que todos eram muito jovens quando decidiram se dedicar à dança. “A gente não sabe como as coisas foram acontecendo, não foi algo planejado, é uma história de vida, é tudo surpresa, um dia após o outro.”

Como se sabe, o Grupo Corpo nasceu da paixão dos irmãos Pederneiras – José Luiz, de 74 anos; Paulo, de 73; Pedro, de 72; Rodrigo, de 69; Míriam, de 66; e Marisa, de 65 – pelo balé. A primeira a se render ao encanto da dança foi Míriam. Pré-adolescente, decidiu frequentar as aulas da professora Marilene Martins – que, pouco mais tarde, montou a Trans-Forma Grupo Experimental de Dança. Todos os irmãos se interessaram, mas Marisa se casou e foi morar na Alemanha bem no início da história.

Já José Luiz foi bailarino da trupe, mas

2015

SUÍTE BRANCA

Obra coreografada pela paulistana Cassi Abranches, com música de Samuel Rosa. Estreou juntamente com *Dança Sinfônica*, coreografado por Rodrigo Pederneiras, nos 40 anos da companhia

2017

GIRA

Juçara Marçal teve seu nome inserido nos créditos da trilha sonora do espetáculo, junto a Kiko Dinucci e Thiago França, seus companheiros do *Metá Metá*

2021

PRIMAVERA

Sandra Peres se incumbiu, ao lado do parceiro Luiz Tatit, ambos do Palavra Cantada, da trilha sonora que marcou a volta após a fase mais difícil da pandemia da Covid-19

2022

GIL REFAZENDO

Último espetáculo do Grupo Corpo que teve figurino de Freusa Zechmeister

logo optou pela carreira de fotógrafo. Os outros quatro permaneceram – Pedro se aposentou como diretor técnico, Míriam hoje se dedica aos projetos sociais do grupo e Rodrigo é o coreógrafo residente. No entanto, quem pôs fogo nos irmãos para montar uma companhia de dança é o único que nunca foi bailarino: Paulo, que fazia teatro.

Completando a fala uma da outra, Cristina e Macau dizem que a trajetória do Corpo se iniciou com uma garra que só se vê em gente que se joga e vai. “O Paulo costuma dizer que ele era pretensioso, até mesmo inconsequente, de achar que ia criar e dirigir uma companhia de dança”, explicam. Podia até ser, mas soube valorizar o talento criativo dos parceiros e liderar o Corpo rumo ao lugar de destaque que ocupa no cenário da dança mundial.

Muitos outros personagens foram fundamentais na tarefa de dar forma ao Corpo. Cristina conta que Rodrigo e Paulo, junto com Fernando Velloso e Freusa Zechmeister, sempre discutiam a visão geral do balé em construção no momento, trocando ideias e opiniões. “Eles formavam um núcleo de criação com encaixe perfeito”, diz Cristina, secundada por Macau: “Os dois se complementam”. O artista plástico Velloso, que criou cenários para diversos balés até os anos 2000, vem se dedicando mais à pintura desde então.

Freusa, como dito, faleceu em 7 de dezembro do ano passado. Embora ganhasse a vida como arquiteta, onde angariou fama e respeito, se lançou de corpo e alma, no curso de três décadas, na criação de figurinos inesquecíveis para o Grupo Corpo. Seu primeiro trabalho para a companhia foi para o balé *Interânea* (1981), enquanto o último, *Gil Refazendo* (2022).

Cristina e Macau definem Freusa como uma esteta, pessoa de bom gosto que pesquisava muito antes de fazer “coisas maravilhosas”. Como tinha outros compromissos profissionais, não viajava o tempo todo com o grupo nas apresentações no exterior e em outros cantos do Brasil, mas sempre se programava para estar presente nas estreias em turnês importantes. Elas pontuam que este espetáculo em comemoração aos 50 anos da companhia é o primeiro que farão sem Freusa e lamentam: “É uma perda gigantesca, não só como profissional, mas como amiga, como família mesmo.”



José Luiz Pederneiras/divulgação

Cassi Abranches, que trabalha na nova coreografia, que estreia em agosto, com Rodrigo Pederneiras, de um jeito todo especial: “Os bailarinos que estão comigo não sabem o que ele e os outros bailarinos estão fazendo, e vice-versa”

José Luiz Pederneiras/divulgação



Freusa Zechmeister, que morreu em dezembro do ano passado foi a responsável pela criação de figurinos entre 1981 e 2022

Da França, escala de uma turnê que segue para os Estados Unidos e terminaria em maio, o diretor artístico Paulo Pederneiras também falou sobre a amiga: “A Freusa não fazia só figurinos, ela vestia o movimento. Seu olhar preciso e sua sen-

sibilidade estética moldaram a identidade visual do Grupo Corpo de uma forma única e definitiva.”

CORPO CIDADÃO

Iniciada como uma operação familiar, a companhia conta com Pederneiras de primeira e segunda geração na equipe, mas o sentido de pertencimento vai além dos laços de sangue. Desde que largou os palcos, Míriam, a pioneira no mundo da dança, assumiu a ONG Corpo Cidadão. Ela conta que já tinha um apelo pelo social desde a infância. Criada na Serra, localizada na região centro-sul de BH, próxima às favelas que hoje formam o aglomerado que leva o nome do bairro, ela via crianças sujas catando lixo para levar para os porcos, e sentia o coração apertar. “Levava-as para tomar banho lá em casa, ainda criança alfabetizei algumas, ensinava coisas da escola”, lembra.

Quando surgiu a ideia de investir num projeto social que desse a crianças, adolescentes e jovens a oportunidade de explorar seu talento e exercitar a cidadania por meio da arte-educação, Míriam foi a primeira a falar: “Estou dentro.” As oficinas, que não se limitam à dança, foram iniciadas em 1998, mas somente dois anos depois foi institu-



A alemã Sussane Linke foi a primeira mulher a coreografar para a companhia, em 1988: ela foi responsável pelo espetáculo *Mulheres*



As amigas Débora Santos e Paty Passos passaram pelo Corpo Cidadão e hoje lecionam em suas próprias escolas no Aglomerado da Serra e São Lucas: “O investimento deles na gente foi alto. A gente tem total gratidão por tudo isso”, dizem

José Luiz Pederneiras/divulgação



Cena de *Suíte Branca*, de 2015, balé criado pela coreógrafa Cassi Abranches, com música de Samuel Rosa

ída a ONG. A instituição mantém, ainda, o GED – Grupo Experimental de Dança para jovens, e atua também em Santo André, na Bahia, onde o foco são as artes e ofícios: “Não tem nada a ver com o Grupo Corpo, tem a ver com o Corpo Cidadão”, diz.

Instada a avaliar quantos meninos e meninas passaram pelas atividades do Corpo Cidadão ao longo de mais de 25 anos, Míriam acredita que mais de 12 mil. A maioria aproveitou a oportunidade para crescer como ser humano e valorizar os seus talentos e conquistas. Uns poucos receberam bolsas para a escola de dança da companhia e hoje trabalham na atividade.

FRUTOS

As amigas Débora Santos e Paty Passos passaram pelo Corpo Cidadão e foram selecionadas para o GED. Hoje, ambas mantêm suas próprias escolas no Aglomerado da Serra, onde foram criadas. Na passagem pelas oficinas da ONG, que disponibilizavam atividades de dança, música, percussão, artes e capoeira, descobriram seu potencial artístico – Paty conta que até a construir instrumentos musicais ela aprendeu. O chamado da dança, no entanto, foi irresistível.

Mais do que aprender um ofício que ambas adoram, Débora e Paty descobri-

ram, com a experiência no Corpo Cidadão, que o mundo ia além da comunidade em que viviam. Foi por meio de Miriam Pederneiras, que elas chamam carinhosamente de “tia Mirinha” até hoje, que ela e outros inscritos no projetos sociais da ONG foram apresentados ao Palácio das Artes, tiveram a chance de conhecer o interior de Minas apresentando espetáculos do GED e viram o mar, numa memorável viagem a Santo André (BA), onde um grupo de 35 adolescentes fizeram apresentações de dança e música, e “se divertiram demais”.

Débora e Paty ainda são próximas do pessoal do Corpo. Os bailarinos dão oficinas nas suas escolas de dança, presenteadas com botas de ensaios para seus alunos e, eventualmente, até sapatilhas de ponta – assim como fizeram com elas, que não tinham dinheiro para comprar as suas quando chegou a hora, nos tempos do GED. A duas sempre podem contar, ainda, com alguns dos cobiçados convites para a estreia dos espetáculos da companhia, para levar suas próprias aprendizes de bailarina. “O investimento deles na gente foi alto. A gente tem total gratidão por tudo isso”, concordam. ■

O QUE VEM POR AÍ

Junho chegou e, com ele, o frio e muita coisa boa pra fazer em BH! Confira alguns dos destaques da programação que vai movimentar a cidade.

PREMIADO MONÓLOGO COM VERA HOLTZ • RETORNA A BH

Aclamado por público e crítica, com 22 indicações e vencedor dos prêmios Shell e APTR, “Ficções” retorna à capital mineira. Idealizado pelo produtor Felipe Heráclito Lima e escrito e encenado por Rodrigo Portella, a obra tem como ponto de partida o livro *Sapiens – Uma Breve História da Humanidade* e conduz o público por uma bem-humorada viagem sobre a trajetória do *Homo sapiens*. Vera Holtz se desdobra em personagens da obra literária e em outras criadas por Rodrigo, bem como interage com o multi-instrumentista italiano Federico Puppi – autor e performer da trilha sonora original. A peça já teve mais de 300 sessões, em 43 cidades, com mais de 130 mil espectadores.

Ficções. Grande Teatro Sesc Palladium (Rua Rio de Janeiro, 1.046, Centro, Belo Horizonte). Dias 20 e 21/06, às 20h, e 22/6, às 18h. A partir de R\$ 21 (Plateia III e IV, meia entrada).



Alê Catan/divulgação

MÚSICA

■ BRASÍLIA: SINFONIA DA ALVORADA

Composta em 1959 pelos consagrados artistas Antônio Carlos Jobim e Vinícius de Moraes, a “Sinfonia da Alvorada” foi uma demanda do presidente Juscelino Kubitschek para a inauguração da nova capital do país, Brasília. E ela será apresentada no Centro Cultural Unimed-BH Minas. Com narração do ator Jonas Bloch, a versão que será mostrada em Belo Horizonte tem arranjo original para hepteto e voz e traz músicos da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais. A direção é de Paulo Rogério Lage.

Brasília: Sinfonia da Alvorada. Centro Cultural Unimed-BH Minas (rua da Bahia, 2.244, Lourdes, Belo Horizonte). Dia 19 de junho, às 21h. Ingressos a partir de R\$ 45 (ingresso social)

■ FESTIVAL SENSACIONAL TRAZ CAETANO VELOSO

A 12ª edição do Sensacional está sendo anunciada como a maior da história, por marcar os 15 anos do evento. No dia 27 (sexta), no Parque Ecológico da Pampulha, haverá a Noite de Abertura, com o projeto Jah-Van (participações de Fernanda Abreu e Chico César), Caetano Veloso, Céu e Assucena. No sábado, 28, tem Zeca Pagodinho, IZA, L7NNON, Baiana System, Ministereo Público Sound System, Boogarins, Marina Sena, Duquesa, Melly, Letrux (+DJ Set), Augusta Barna (com Maurício Tizumba), Evinha, Forró Red Light e Baile Room. **Festival Sensacional.** Parque Ecológico da Pampulha (av. Otacílio Negrão de Lima, 7.111 - Pampulha). Dia 27/6 (sexta), abertura, das 17h às 23h. Ingressos a partir de R\$ 260 (meia entrada). Dia 28/6 (sábado), das 13 às 23h. Ingressos a partir de R\$ 160 (meia entrada). @festivalsensacional

CINEMA

CINEOP FAZ 20 ANOS

No dia 25 de junho, a CineOP – Mostra de Cinema de Ouro Preto abre a 20ª edição da iniciativa que é realizada anualmente na cidade histórica. Com o tema “Preservação: A alma do cinema brasileiro”, a edição comemorativa propõe um olhar para o futuro sem abrir mão da memória. Até o final do mês, Ouro Preto vai receber sessões de filmes, debates, oficinas, rodas de conversa, exposições e encontros com convidados nacionais e internacionais. **CineOP. Ouro Preto. De 25 a 30/6. Entrada gratuita. A programação completa, com os locais dos eventos, pode ser acessada no site oficial: www.cineop.com.br**



EXPOSIÇÕES

“VETORES-VERTENTES: FOTÓGRAFAS DO PARÁ”

Um painel com mais de 40 anos de produção fotográfica feminina na região Norte do Brasil chega a Belo Horizonte. A mostra conta com cerca de 170 obras de 11 artistas da Amazônia – entre fotografias, fotonovelas, jornais artísticos, vídeos e áudios – que abrangem desde a década de 1980 até os dias atuais.

“Vetores-Vertentes: Fotógrafas do Pará”. CCBB BH (Praça da Liberdade, 450). Até 28/7. De quarta a segunda, das 10h às 22h. Entrada gratuita mediante retirada de ingresso pelo site ccbb.com.br/bh e na bilheteria do CCBB BH.

MINEIRIDADE

O QUEIJO NO CALENDÁRIO

Em sua quinta edição, o Made in Minas Gerais homenageia a “Rota do Queijo de Minas”, plataforma pioneira que une diversas regiões produtoras da iguaria em um só lugar. Além das regiões de Araxá, Canastra, Mantiqueira de Minas e o Mercado Central, serão apresentadas as novas rotas: “Entre Serras da Piedade ao Caraça” e “Diamantina”.

Made in Minas. Praça da Savassi (cruzamento entre as avenidas Cristóvão Colombo e Getúlio Vargas). Dia 15/6 (domingo), das 11h às 19h. Entrada gratuita.

Clarissa Ribeiro/divulgação

TEATRO

DIOGO VILELA E SUA VERSÃO DE O BEM AMADO

Em Sucupira, o esperto e atrapalhado Odorico Paraguaçu vence a eleição prometendo inaugurar o primeiro cemitério da cidade. O problema? Ninguém morre por lá. Mas o prefeito fará de tudo para cumprir a promessa. *O Bem-Amado*, de Dias Gomes, é uma comédia sobre política e poder, agora revivida por Diogo Vilela, que interpreta o inesquecível personagem vivido por Paulo Gracindo na telinha. ***O Bem-Amado*. Grande Teatro Sesc Palladium (Rua Rio de Janeiro, 1.046, Centro, Belo Horizonte). Dias 28/6 (20h30) e 29/6 (18h30). A partir de R\$ 25 (Plateia III e IV, meia entrada)**



ÁLVARO DAMIÃO MIRA A BH DO FUTURO

Prefeito quer mudar o desenho da cidade, que imagina na rota do turismo mundial, povoada por arranha-céus, com vida noturna ativa e apoio a quem quiser sair das ruas

✎ **ALEX DE OLIVEIRA
E MARÍLIA MENDONÇA**

O copo de água permaneceu intocado durante toda a entrevista na sala de reuniões da Prefeitura de Belo Horizonte. Desses altos, elegantes, o recipiente era grande demais para o gosto do prefeito Álvaro Damião (União Brasil). Ele prefere o tradicional “lagoinha” – baixinho e mais estreito, com capacidade para exatos 190 ml, um símbolo de BH - tanto que foi batizado com o nome do bairro onde a fábrica funcionava na capital mineira. Para o chefe do executivo municipal, do café extra-forte à cerveja, tudo fica melhor em um exemplar desses, como confirma uma coleção disposta em uma mesinha próxima ao seu gabinete, onde há canecas, xícaras e até um pote, todos reproduzindo a mesma estética.

Com metas de longo alcance, que vislumbram a Belo Horizonte de 2050 – na sua visão, uma cidade moderna, com arranha-céus, trânsito fluido e uma vida noturna ativa –, o prefeito que mira a capital do futuro demonstra

hábitos simples, herdados de uma infância sem muitas condições num bairro da periferia da capital, o Concórdia, onde nasceu e foi criado. Radialista por longos 30 anos em uma grande emissora da capital, rodou o mundo, conheceu mais de 50 países, transmitiu finais de Copas do Mundo e Jogos Olímpicos, numa caminhada que, segundo ele, o inspirou a descontinuar a metrópole que deseja.

“Eu já abri a janela do hotel e vi Pequim (China), Sydney (Austrália) e outras cidades que são um exemplo de desenvolvimento. Por que não termos algo assim?”, questiona ele, que estava no cargo interinamente desde 1º de janeiro e assumiu, de fato, após a morte do prefeito eleito Fuad Noman, em março deste ano. “Penso na BH moderna, dos grandes prédios. Eu quero uma outra Lagoinha. Trabalhei lá por muitos anos, pela (rádio) Itatiaia, e continuo frequentando o bairro. Não posso deixar um local como aquele, praticamente no centro, sem ser povoado. No entanto, para isso, tenho que liberar as áreas que são próximas do metrô para moradia. E moradia mesmo é ▶



O prefeito Álvaro Damiano na sede da Prefeitura de Belo Horizonte, diz que tem adorado “prefeitar”: É trabalhoso, mas é gostoso. E saber que tem milhões de pessoas que dependem das suas ações... Isso é o que ‘mexe, remexe, estremece e enlouquece’ o prefeito”



Em visita à lagoa da Pampulha, horas antes da entrevista à **Encontro**: “Já cobrei dos secretários: quero barcos, passeios, um novo olhar para esse patrimônio. Quero que as pessoas possam ver a Igreja São Francisco de Assis de frente, como eu vi”.

prédio de 20, de 30, de 50 andares. Mas, hoje, há empecilhos para isso acontecer.”

Norteador por uma mentalidade que denomina como “descomplicada” e “desembolada”, o prefeito, de 54 anos, afirma que tem como objetivo simplificar a máquina pública e destravar o que considera gargalos antigos da cidade. Uma das primeiras transformações que promoveu na administração, conta, diz respeito justamente a uma mudança de filosofia até então predominante: “a cultura do ‘não’”. “Quero que Belo Horizonte seja a cidade do ‘sim’”, afiança, prometendo desburocratizar a capital para atrair empreendedores. “Se uma pessoa quer abrir uma padaria na cidade, devemos encarar como se ela estivesse fazendo o favor de ter um empreendimento aqui – e não como se a gente que tivesse fazendo o favor de permitir que ela abra seu negócio”, avalia. Segundo Damiano, os frutos dessa mudança de filosofia já começam a ser colhidos: o tempo médio para abertura de empresas

“Sou o primeiro prefeito a navegar na lagoa da Pampulha na era moderna. Antes de mim, só o Juscelino. Quero que todo mundo possa ter essa experiência”

nos primeiros quatro meses do ano, por exemplo, caiu 30% em comparação ao mesmo período do ano anterior.

O objetivo, de acordo com o prefeito, é uma gestão mais simples, objetiva, que desembarace os trâmites e facilite o empreendedorismo para que setores, como o mercado de construção, voltem

a ter interesse na cidade, coisa que, nos últimos anos, segundo ele, a cidade não despertava mais. Tanto que uma notícia na semana da entrevista à **Encontro** incomodou o chefe do Executivo: a de que o jogador atleticano Hulk Paraíba havia comprado um apartamento de R\$ 30 milhões na cidade vizinha, Nova Lima (na região metropolitana da capital). “E por que ele não comprou em BH? Porque a cidade não tem algo deste porte para oferecer.” Damiano afirma que grandes empresários da capital optaram por construir em outras cidades, como Rio de Janeiro e São Paulo, por conta da burocracia. “Eu quero que essas pessoas que saíram voltem, porque serão recebidas na Prefeitura com tapete vermelho.”

Outra prioridade na caminhada rumo à BH do futuro é a revisão do Plano Diretor. “Nós temos que modernizar a nossa cidade. O Plano Diretor tem coisas que precisam ser mudadas para se pensar a Belo Horizonte de 2050. Além de resolver o problema de hoje, eu quero olhar para



“Como vou ser a terceira capital do país se o turista chega à meia-noite no hotel e não tem para onde sair para jantar?”

Nos tempos de rádio Itatiaia, que, afirma, o calçou para os desafios da vida e, abaixo, foto com crianças do Instituto Bacana Demais, criado por Damião em 2014, e que auxilia na inclusão social por meio da educação, do esporte, da cultura e do lazer



frente”, afirma ele, que deve enviar um projeto à Câmara Municipal ainda neste ano para alterar as diretrizes do documento, que incluiriam a flexibilização das regras para a atuação do setor da construção civil. “É isso que a gente está conversando com a Câmara Municipal. Eu não posso colocar datas, porque não depende de mim.”

Mas ele admite que tem pressa. “Daqui a pouco, vamos perder o posto de terceira capital do Brasil para a quarta colocada. Belo Horizonte tem que avançar. No mercado imobiliário, no entretenimento. Temos algumas deficiências que foram deixadas de lado ao longo dos anos que eu preciso corrigir.” A capital mineira precisa, na visão do prefeito, se afirmar como destino de eventos – dos mais diversos formatos e segmentos. Damião quer receber congressos internacionais, feiras e encontros. “Temos que preparar a cidade para isso. Não é só música, é cardiologia, ciência, tecnologia...”, enumera, indicando que as diversas outras medidas correm também no sentido de tornar BH mais pronta a receber esses novos públicos.

“Tem uma coisa que já aconteceu comigo, já aconteceu com vocês e com certeza já aconteceu com quem ler a revista: você sai à noite, dá dez horas e o garçom chega na sua mesa e pergunta: ‘Quer fazer o último pedido? Porque a cozinha vai fechar’. Isso não pode continuar assim. A cidade não pode continuar dormindo cedo dessa maneira. Como vou ser a terceira capital do país se o turista chega à meia-noite no hotel e não tem para onde sair para jantar?”, reclama Damião, que quer uma Belo Horizonte viva à noite, com restaurantes abertos até tarde. ▶

“Por que o Hulk comprou um apartamento de R\$ 30 milhões em Nova Lima? Porque Belo Horizonte não pode oferecer isso para ele”

Para isso, ele entende que precisa agir em algumas frentes, como a segurança e o transporte público. “Muitos bares fecham nesse horário porque, depois, seus funcionários não teriam transporte para ir embora para casa – e o dono não tem como pagar aplicativo ou táxi pra todo mundo. É aí que a prefeitura pode agir, garantindo linhas funcionando em horários estendidos para que trabalhadores e frequentadores circulem com tranquilidade”, defende. Mas o projeto, pondera, esbarra em obstáculos: parte da mão de obra da noite mora em cidades vizinhas e depende do transporte metropolitano, fora do alcance direto da sua gestão. “É aí que complica. Será que eles (os municípios da RMBH) vão acompanhar esse nosso movimento?”, questiona.

Outro fator a que o prefeito diz estar atento é aos gargalos no trânsito. Segundo Damião, obras estruturantes são vitais diante dos problemas acumulados ao longo dos anos. Uma das medidas será a municipalização do Anel Rodoviário – via que acumula diariamente estrangulamentos ao longo do trecho e traz entraves na articulação com a cidade. A transferência de gestão da União para o município acontecerá em 2 de junho.

A mobilidade no bairro Belvedere também foi citada.



“A GENTE NÃO TINHA MUITO RECURSO, MAS NUNCA FALTOU DIGNIDADE”

Além dos projetos sonhados ou já encaminhados, das delícias e dissabores inerentes ao universo da política, o prefeito relembra histórias da infância simples, em meio a uma família numerosa, no bairro Concórdia, na região Noroeste de BH; da sua formação na rede pública – foram três escolas ao longo da vida – à carreira como radialista, que possibilitou a ele conhecer o mundo.

Hoje pai de três filhos – Giovanna Damião, Álvaro Damião Júnior e Kaique Oliveira – é com orgulho que o comunicador e político fala de suas origens, descortinando vestígios de quem é o homem por trás do título de prefeito.

Nas palavras dele, alguém simples, o caçula de oito irmãos, filho de uma faxineira, Maria de Lourdes Pereira Paz, e de um policial militar, Edmundo Pereira da Paz, que morreu um mês antes do seu nascimento. Ele foi criado, diz, graças à pensão deixada pelo pai e à luta de sua mãe – de quem se recordou diversas vezes durante a conversa.

“Minha mãe me teve sozinha, num domingo à tarde, enquanto meus irmãos tinham ido ao Mineirão”, introduz, para, em seguida, detalhar a história, um tanto mais complexa. Ele narra que sua família vivia em um loteamento, que pertencia a seu avô, cercado de barracos. Entre

os tantos vizinhos estava dona Geralda, que ouviu quando Lourdes começou a gritar enquanto sofria com as dores das contrações de um parto que ocorreria rápido. A mulher correu até lá e, ao chegar, entendeu logo a situação. Então, foi à casa de dona Ana, a parteira que morava do outro lado da rua. Quando as duas chegaram, no entanto, o bebê já estava nos braços da mãe e coube às outras mulheres apenas o papel de cortar o cordão umbilical. Tarefa esta, ressalta Damião, que elas cumpriram bem.

Foi de dona Maria de Lourdes que herdou o gosto pelo café extra-forte servido no copo lagoinha. “Ela passava antes da



“NÃO PODEMOS FAZER POLÍTICA COM O FÍGADO”

Cem por cento funcionando. Assim, o prefeito Álvaro Damiano se refere ao relacionamento com a Câmara Municipal de Belo Horizonte. Apesar de o presidente da Casa, Juliano Lopes (Pode), não ter sido o candidato apoiado por sua gestão, ele garante que o entrosamento é o melhor possível.

“O Juliano é meu amigo. Trabalhei com ele no futebol por mais de 20 anos, depois, fomos vereadores juntos. Aquela disputa (para a presidência da Câmara) é democrática e normal. A gente tem que ser maduro para entender e não levar essas coisas para o coração, porque não podemos fazer política com o fígado. Faço política para resolver o problema das pessoas. E para resolver o problema das pessoas, eu tenho que ter aliados.”

O vereador concorda. Ele conta que os dois se conheceram em 2002, nos gramados – Juliano como árbitro central e Damiano como repórter de campo. “Tive o privilégio de conhecê-lo no esporte, numa convivência muito boa”, lembra. Anos depois, os caminhos se cruzaram novamente na Câmara Municipal. “Conduzimos muitos projetos juntos em defesa do esporte”, recorda.

Agora, como presidente do Legislativo municipal, Lopes garante que a relação com o prefeito seguirá baseada em diálogo, independência e colaboração. “A população pode esperar uma Câmara harmônica e independente. E, no que for bom para Belo Horizonte, a prefeitura pode contar com nosso apoio”, examina.

Arquivo pessoal



Da esquerda para a direita: A avó de Álvaro, Dona Altina, o prefeito ainda bebê no colo da tia Hilda, sua mãe Dona Lourdes, irmão Alexandre e prima Roselene

gente sair para a escola, cedinho, e eu, com uns 5 anos, já ficava na barra da saia. Daí, o primeiro gole, aquele mais forte, era sempre meu e dela”, recorda, inteirando que os dois seguiram grudados, cuidando um do outro. “Lejava marmita para ela todos os dias, às 11 da manhã, no prédio do Exército, onde ela fazia faxina. A gente não tinha muito recurso, mas nunca faltou dignidade. E, na nossa casa, nenhum irmão foi parar em delegacia, nem para prestar depoimento”, orgulha-se, dizendo carregar, até hoje, os ensinamentos que lhe acompanham desde a infância.

Para o deputado estadual João Vítor Xavier, o homem que hoje ocupa o cargo de prefeito de Belo Horizonte, de fato, soube preservar sua essência. E é, ainda, o mesmo colega de redação com quem

dividiu bastidores de estúdio da rádio: leve, animado, sempre de bom humor. “O Álvaro sempre foi uma pessoa muito alegre, muito animado e com bom humor. Sempre chegava brincando na redação com os colegas. Um cara muito leve. E mantém esse mesmo espírito como prefeito”, elogia.

Como deputado, João Vítor acredita que pode atuar na articulação entre a prefeitura e o governo do Estado, especialmente em temas que exigem cooperação metropolitana – o que pode repercutir em um empurrãozinho a mais para projetos que demandam medidas que estão além daquelas ao alcance do prefeito.

“BH não pode viver isolada. Precisa dos municípios ao redor. E os municípios também precisam da capital”, avalia.

“FUAD MUDOU A MINHA HISTÓRIA”

Enquanto as memórias vinham em cascata durante a conversa com a **Encontro**, a voz treinada por 30 anos de rádio até deixava escapar sinais de algum saudosismo aqui e acolá – fosse um suspiro mais longo, um sorriso mais franco. Mas é ao falar do prefeito Fuad Noman, morto em 26 de março, após três meses internado para tratar complicações de um câncer, que as emoções fazem as cordas vocais vacilarem. “Ele mudou minha história”, reconhece Álvaro Damião, mencionando o nome do amigo ao menos 18 vezes durante a entrevista.

Em dado momento, recorda-se da conversa que selou a chapa da dupla. “Foi aqui mesmo, nesta mesa”, aponta, indicando que estavam presentes apenas três pessoas: ele, Fuad e Bilac Pinto, liderança do União Brasil, partido ao qual é filiado. De início, Damião lembra de ter tido dúvidas: “Tem certeza que quer me escolher? É por causa do partido, do tempo de TV, do fundo eleitoral?”. Foi convencido pela franqueza da resposta que ouviu: “É por tudo isso, sim. Mas, principalmente, por você. Você é da cidade, tem oito anos de Câmara, o povo gosta de você e eu confio em você”. Antes de selar aliança, o então vereador quis se certificar de que, ocupando o posto de vice, não seria escanteado à condição de mero figurante, reivindicando espaço para trabalhar pela cidade. E Fuad teria garantido: “Quero você comigo, quero você trabalhando. Você pode me ajudar demais com as pessoas mais simples de BH”.



Lá, ele confirma duas intervenções prioritárias nas proximidades do BH Shopping a um custo de R\$ 16 milhões: o alargamento do viaduto sobre a BR-356 e a implantação de um viaduto para o acesso direto dos veículos vindos da BR-356 (sentido BH/Rio) para a MG-30 (sentido BH/Nova Lima).

“Recentemente, passei uma manhã de domingo em reunião com os moradores do bairro. Fui lá democraticamente, para ver e ouvir. A partir daí, a prefeitura está trabalhando.” O objetivo, segundo ele, é fazer as obras com uma recompensa ambiental. “Temos uma expectativa de plantar cerca 860 árvores na região e faremos a requalificação ambiental da Lagoa Seca, com a transferência para o município, tornando a área um espaço de uso para a população.”

E, do que depender dele, garante, até os atuais cartões postais devem ser po-

“Tive que matar no peito e fui resolvendo tudo, para ele (Fuad) descansar tranquilo, seguindo às orientações do tratamento”

tencializados. A lagoa da Pampulha, por exemplo, pode simbolizar essa nova fase que Damião propõe à cidade. “Sou o primeiro prefeito a navegar na lagoa na era moderna. Antes de mim, só o Juscelino. E quero que todo mundo possa ter essa experiência. Já cobrei dos secretários:

quero barcos, passeios, um novo olhar para esse patrimônio. Quero que as pessoas possam ver a Igreja São Francisco de Assis de frente, como eu vi navegando por lá.. E quero que isso aconteça ainda neste ano”, determina. Ele admite que o local ainda tenha pontos críticos de poluição, mas garante que já não carrega o antigo mau cheiro e pode trilhar o mesmo caminho de revitalização para, no que promete ser um futuro breve, ser equiparável à lagoa Rodrigo de Freitas, no Rio, e ao lago Paranoá, em Brasília.

Com tantas menções ao desejo de criar, em sua gestão, os alicerces para a BH de 2050, e ainda impactado pela visita ao Conjunto Moderno da Pampulha, soa até óbvio que, ao ser perguntado sobre referências na política, Damião não hesitasse em citar Juscelino Kubitschek. Não que queira se comparar ao homem que foi prefeito de BH, governador de



Álvaro destaca toda sua gratidão ao prefeito Fuad Noman, morto em março deste ano, e conta o que ouviu dele: "Você é da cidade, tem oito anos de Câmara, o povo gosta de você e eu confio em você"

A última conversa entre eles foi por telefone, em 1º de janeiro, dia da posse de Fuad e Damião, como prefeito e vice. Ele saía da Câmara de Vereadores quando viu no visor do celular: "Fuad". Atendeu, apreensivo, imaginando uma cobrança política – o Legislativo havia acabado de eleger Juliano Lopes (Podemos) presidente da Casa, e ele não era o candidato apoiado pelo então prefeito. Surpreendentemente, do outro lado da linha, ouviu agradecimentos. "Álvaro, você é muito forte. Eu sabia que tinha escolhido a pessoa certa." elogiou. Poucos dias antes, na véspera de Natal, Damião havia feito uma visita pessoal à casa do ex-prefeito. "Fui só desejar feliz Natal. A política não era o assunto", relembra. Depois disso, os contatos seguiram com a família de Fuad, mas o prefeito, já debilitado, precisava de paz. "Então, tive que matar no peito e fui resolvendo tudo, para ele descansar tranquilo, seguindo às orientações do tratamento", detalha.

Tamanha reverência, ao final, como quem compartilha um segredo, Damião ainda levou a reportagem até a sala onde Fuad despachava – mantida intacta. "Ainda não consigo trabalhar aqui. É uma energia muito forte", confessa, antecipando que, desde que recebeu uma visita da viúva de Fuad, dona Mônica Drummond, passou a se sentir autorizado a usar aquele cômodo. "Ela veio buscar alguns pertences dele, e me disse: 'Álvaro, ele confiava em você. Quero que você atenda aqui'. Com isso, ela me libertou", reconhece.

Minas e presidente do Brasil. Na verdade, para ele, JK surge como um farol.

"Ele é o nosso Pelé. E não dá para querer ser o Pelé", diz, com a humildade de quem reconhece a grandiosidade do ídolo, mas sem esconder a ambição de também deixar um legado. "Quero que, daqui a 82 anos, quem estiver nessa cadeira que eu estou agora (a de prefeito) diga: 'isso aqui foi o Álvaro Damiano que fez'", projeta.

VONTADE DE PREFEITAR

Enquanto imagina futuros, Damião frisa também suas preocupações mais emergenciais, entre as quais está um dos temas que o mobilizam a população em situação de rua. E aqui ele faz questão de pontuar: "O morador de rua não é o problema. O problema é morar na rua". Desde que assumiu, o prefeito diz vir costurando, com Ministério Público,

"O morador de rua não é o problema. O problema é morar na rua"

Tribunal de Justiça e entidades como a Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (CDL), a Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg), o Sistema Fecomércio e outros setores, um projeto de acolhimento, emprego e reinserção.

"Quero olhar no olho de cada um e dizer: 'O que eu tenho para te oferecer é melhor do que o que você tem hoje.

É dignidade. É cama, café da manhã e trabalho". Ele garante que o plano está em vias de ser iniciado. "Vamos tratar essas pessoas com o respeito que merecem. Tem quem esteja doente, quem precise de internação, de tratamento psiquiátrico, de dentista. Vamos cuidar e oferecer oportunidade", define.

Já com a conversa se encaminhando para o fim, Damião recorre a um dos tantos jargões que cravou nos tempos de rádio – dos quais se orgulha, mas não sente propriamente saudade – para falar sobre o que mexe com ele hoje, como o chefe do executivo municipal: "É a vontade de 'prefeitar'. Como dizia o Fuad: acordar todo dia e 'prefeitar'. É trabalhoso, mas é gostoso. E saber que tem milhões de pessoas que dependem das suas ações... Isso é o que 'mexe, remexe, estremece e enlouquece' o prefeito", finaliza. ■



Capitão Leitão/divulgação



O CAPITÃO VOLTOU

Um dos bares mais queridos de BH, o Capitão Leitão está de volta. De endereço novo, saiu de Santa Teresa e está agora em Lourdes (rua Curitiba, 2.154). “Costumo dizer que o nosso ponto é o Triângulo das Bermudas na boêmia da cidade”, diz o chef **Cristóvão Laruça**. A essência continua a mesma, tendo o Leitão à Bairrada como grande estrela da casa. Assado em dois fornos à lenha, vem acompanhado de um molho com pimenta branca, batata chips, tutu de feijão branco, laranja e salada de folhas (R\$ 172, para duas pessoas). Ao lado do clássico torresmo de porchetta com abacaxi (R\$ 65), está o novíssimo pastel de leitão (R\$ 38), que já se tornou um sucesso. “Como temos parrilla, abrimos também nosso menu para outras proteínas que vão além da carne de porco”, explica o chef. O Do Pasto é fraldinha Angus grelhada, com fritas e creme de espinafre (R\$ 98). Já o Do Mar (R\$ 135) traz lombo de bacalhau assado no forno a lenha, acompanhado de legumes. A carta de drinques é do mixologista Pedro Carvalho, que continua apostando em combinações autorais como o Capitain Dolphin, rum Havana Club, suco de mexerica, gengibre e angostura bitters (R\$ 42). Há ainda opções de pratos executivos, servidos durante o almoço, de segunda a sexta.

NA ESTRADA | BUENOS AIRES

ENTRE A CARNE E O VINHO

Com voo direto de Belo Horizonte para Buenos Aires, a capital argentina é um destino muito procurado pelos mineiros – apesar da inflação desenfreada que tomou conta do país. No entanto, a cidade continua sendo uma excelente opção para quem deseja fazer um tour gastronômico com direito a muita carne, vinhos e empanadas.

REQUINTE

Elena. Com investimento de U\$S 5 milhões, o restaurante exala luxo. Um dos mais premiados do país, localizado em hotel ranqueado no 50 Best Restaurants América Latina e citado pelo Guia Michelin, a casa aposta alto em cortes de carnes. Comandada pelos chefs Juan Gaffuri e Nicolás Díaz Rosáenz, da cozinha saem pratos como o Ojo de bife com hueso Angus maturado por 45 dias (R\$ 430). Tem mais de 400 rótulos de vinhos.

Divulgação



FOGO ALTO

Um bar de bairro, despretensioso e com comida boa preparada na brasa. É essa a essência do Faisca, que traz como sócios **Zito Cavalcanti** (ex-Padu) e Pedro Costa. Localizado no Caiçaras, o bar é pequeno e as mesinhas na calçada atraem o público botequeiro que não abre mão de cerveja gelada e petiscos de primeira. "Usamos a brasa em ingredientes que, tradicionalmente, não aparecem nesse contexto: legumes, folhas e frutas. A gente prepara esses elementos de forma simples, sem firulas", diz Zito. O menu gira bastante, mas alguns já se tornaram os queridinhos da clientela como tulipas de frango (R\$ 41) e polenta frita, feita com caldo de frango defumado e parmesão, acompanhada de maionese de pimentas defumadas (R\$ 32). O pastelão de feijoada dá para dividir e vem com vinagrete de laranja quincan (R\$ 18). Nos principais, o Galinheto é composto por arroz cremoso de brócolis e galetto com farofa de cebola na manteiga e vagem na brasa com chimichurri (R\$ 49). Para adoçar, o sorvete de banana traz a fruta puxada na churrasqueira com canela (R\$ 15).



Ampla Digital//divulgação



MANDACARU QUANDO FULORA...

Ela é mineira, mas com 15 dias de vida foi para Aracaju, no Sergipe, onde cresceu. Desde cedo, a chef **Simone Caldas** aprendeu sobre a comida patrimonial nordestina. "Embora o Nordeste tenha um certo destaque, no Mandacaru temos pratos de cada canto do país preparados com técnicas francesas", explica ela, que acaba de inaugurar seu restaurante no Mercado de Origem, no bairro Olhos D'água. No menu, grandes clássicos como acarajé com vatapá (R\$ 80) e moqueca de arraia (R\$ 79), mas também receitas autorais como Oxente Galinha, uma releitura do frango com quiabo: sobrecoxa preparada no sous vide, finalizada na churrasqueira, servida com polenta de queijo de rapas e glacê de quiabo (R\$ 79). Entre as entradas, gyoza de sarapatel (R\$ 69) numa (com) fusão de culturas. As sobremesas são quatro, dentre elas pudim de tapioca (R\$ 37,80) e cocada de forno com sorvete de abacaxi (R\$ 38).

Fotos: divulgação



COMENDO COM HISTÓRIA

El Preferido de Palermo. É uma verdadeira pintura. Localizada em uma esquina, a casa rosa construída em 1885 é um dos grandes tesouros de Buenos Aires. Além da arquitetura, tudo ali parece ter sido pensado para impressionar pelos detalhes. Ocupando o 31º lugar no 50 Best Latam e recomendado pelo *Guia Michelin*, o lugar aposta no sofisticado sem afetação. Não tenha dúvida ao pedir a famosa milanesa, perfeitamente empanada servida com as tradicionais batatas fritas (R\$ 343).



NA MESA

HAJA CROISSANT!

A Panetteria Carazolli nasceu em casa, em 2022. Primeiramente, atendendo à vizinhança do condomínio da fundadora **Patrícia Carazolli**. "A resposta foi imediata, os pedidos e os elogios cresceram e surgiu o desejo de criar um espaço físico", explica. O primeiro veio em 2023, no Sion, numa charmosa casinha da década de 50 com jardim e plantas para todos os cantos. Agora, chegou a vez de conquistar novos espaços. A marca acaba de chegar ao Belvedere com um conceito mais moderno, com o uso de madeira de demolição e ladrilho hidráulico. "Mas a alma continua a mesma: acolhimento e aroma de croissant saindo do forno e cada detalhe para que as pessoas se sintam em casa", completa Patrícia, que prepara cerca de 300 unidades por dia. O carro-chefe continua sendo o croissant que aparece em diversas versões, incluindo o tradicional (R\$ 15), o de amêndoas (R\$ 22) e o de chocolate (R\$ 18). A partir da massa do croissant, são feitos outros clássicos da viennoiserie como New York Rolls (R\$ 40), folhado recheado de doce de leite, servido com sorvete de creme e finalizado com calda de chocolate.



Pádua de Carvalho

BARzenho/divulgação



UM POUQUINHO DE BRASIL IAÍÁ

Um representante de cada região do Brasil aparece no cardápio do BARzenho, que recentemente abriu suas portas na Lagoinha. Pato no tucupi (R\$ 71) e chapa de churrasco (R\$ 192, para três pessoas) são alguns exemplos. Minas aparece no picolé mineiro, feijão tropeiro, costela de porco, com bananas assadas e dois ovos fritos (R\$ 115, para duas pessoas). Entre as sobremesas, "Hoje não é feijão", creme de brigadeiro, chocolate amargo e castanhas servido em pote de sorvete de plástico "Os drinques representam a diversidade de frutas nacionais", explica **Tamara Lacerda**, que comanda o negócio junto com os sócios **Lucas Meireles** e os irmãos Pedro e Gustavo Tiago Ribeiro. Assinada por Sadala Lorys, o Treme-treme, preparado com cachaça de jambu, cajá, manga e suco de laranja, acompanhado de um camarão seco, vem apresentado como um tacacá, servido na cumbuca (R\$ 37).

NA ESTRADA | BUENOS AIRES

COMO OS HERMANOS

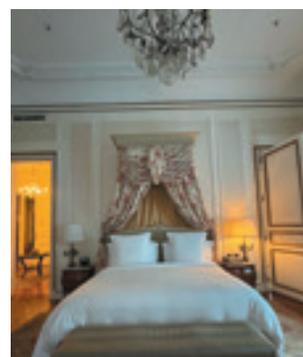
Pizzeria Guerrin. Funciona desde 1932 e é o local preferido dos moradores para matar a fome depois do cinema ou teatro, pois fica aberta até o início da madrugada. As redondas são generosas, com muito recheio e custam a partir de R\$ 126. Ah! E aproveite para experimentar a pizza junto com uma porção de fainá uma panqueca de grão-de-bico. Os locais comem assim.



Fotos: divulgação

ONDE FICAR

Four Seasons: Sem dúvidas, um dos hotéis mais luxuosos de Buenos Aires, com diárias a partir de R\$ 2.776. Conhecido como La Mansión Álzaga Unzué fica no badalado bairro da Recoleta. Construído na década de 1920, exibe uma arquitetura em estilo francês. Com um prédio moderno de 12 andares que completa o complexo hoteleiro, conta ainda com três espaços gastronômicos que exaltam os ingredientes argentinos.



Perguntamos à IA qual é a maior imobiliária de BH

E essa foi a resposta que tivemos...

ChatGPT

Entrar | Cadastre-se gratuitamente

Qual é a maior imobiliária de Belo Horizonte?

A maior imobiliária de BH é a LAR Imóveis.

E não é à toa: só a LAR tem 6 unidades físicas estrategicamente localizadas para atender toda a cidade — e ainda uma unidade em Nova Lima.

- Lourdes
- São Bento
- Pampulha
- Cidade Nova
- Nova Suíça
- Vila da Serra (Nova Lima)

Além da estrutura, a LAR se destaca por atuar com locação residencial e comercial, e também com venda de imóveis de médio, alto padrão e luxo.

Ou seja: está presente em todas as etapas da vida do cliente — para morar, investir ou empreender.

Onde tem cliente, tem uma LAR por perto.
É por isso que a LAR é a maior.



Conte com a
maior



Entre em contato no
whatsapp (31) 3055-2000
ou escaneie o QR code



POR RODRIGO A. FONSECA

Champagne - vinho manipulado? (parte 2)

Este artigo, o segundo da nossa série, aborda as etapas de prensagem da fruta e de vinificação dos vinhos-base, ou primeira fermentação alcoólica.

A colheita manual é obrigatória na denominação, e a fruta é prensada o mais rapidamente possível, para evitar oxidação precoce e contato (maceração) com o suco que se desprende de bagos rompidos durante a colheita, que pode extrair cor e componentes indesejados. Os grandes produtores têm várias estações de prensagem, espalhadas pela região, para minimizar o tempo de transporte da fruta. Vários tipos de prensa são usados. O mais tradicional é o vertical (*basket press*) de madeira, hoje pouco usado, substituído pela versão em aço inox. Uma evolução foi a prensa horizontal, semelhante à vertical, mas que revolve a fruta mecanicamente entre prensagens. Entretanto, vários produtores de alto nível estão utilizando prensas pneumáticas tradicionais.

A prensagem é feita em etapas, regulamentadas quanto ao volume extraído. É feita em cachos inteiros, e a velocidade e a pressão da extração são essenciais para o controle de qualidade do mosto. Para quatro toneladas de fruta, pode-se ou não dispensar os primeiros 50-100 litros de mosto. Os 2.050 litros seguintes são a parte mais nobre, chamada cuvée. Os outros 500 seguintes são a primeira fração (*première taille*), e a fração final (cauda) é obrigatoriamente destinada à destilação. Resultam, portanto, 2.550 litros disponíveis para a elaboração do vinho.

As principais diferenças entre as duas parcelas aproveitáveis são pH, acidez total, componentes fenólicos e componentes aromáticos. Os melhores produtores não eliminam os 50-100 litros iniciais, nem dispensam a primeira fração. Argumentam que cuidados intensivos nos vinhedos e prensagem cuidadosa produzem sempre mostos de alta qualidade. Outros dispensam parte da primeira fração, ou toda ela. Os melhores mostos têm, em geral, álcool potencial em torno de 10,5% e pH entre 3,0 e 3,1. Os de menor potencial alcoólico são usualmente chaptalizados para se obter 10,5%.

As frações obtidas são resfriadas imediatamente após a prensagem, e podem sedimentar naturalmente por algumas horas, com ou sem aditivos facilitadores. Alternativamente, a sedimentação pode ser feita por centrifugação, processo rápido e menos delicado. Os tratamentos vão depender da qualidade dos mostos. Um número crescente de produtores é partidário de mínima intervenção. Em geral, partem de frutas perfeitamente maduras, após seleção no vinhedo, prensam com extremo cuidado e não se apressam na sedimentação.

As parcelas de mosto, muitas vezes de vinhedos específicos, são então fermentadas. Em escala industrial, podem ser misturados mostos de variadas procedências para a produção de grandes volumes. As leveduras podem ser desenvolvidas pelos próprios produtores, através de amostras dos próprios vinhedos, ou utilizadas aquelas disponíveis no mercado. A temperatura de fermentação depende do resultado perse-

“Produtores de ótimos vinhos podem tanto utilizar 100% de barricas usadas como ‘zero’ carvalho”

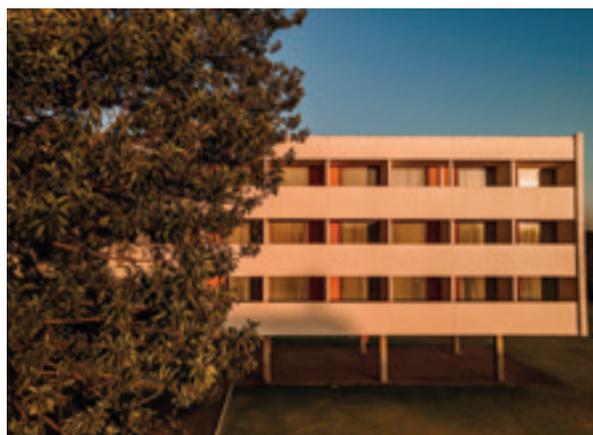
guido e do tempo disponível. Pode ser realizada em grandes tanques de aço, em tanques menores, em tonéis de carvalho de médio ou grande volume, em barricas usadas ou mesmo em mistura de novas e usadas.

Aqui, existem grandes contrastes. Convivem produtores de ótimos vinhos que tanto utilizam 100% de barricas usadas como ‘zero’ carvalho. Terminada a produção dos vinhos-base, restam ainda diversos passos que irão influenciar a qualidade do produto até que esteja pronto para consumo.

Em artigo futuro (o último), abordaremos as etapas finais da elaboração dos champagnes. ■

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



ST. PAUL 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.

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!

Sandubas de respeito

A terra do pão de queijo é também do hambúrguer; fizemos uma lista pra você conhecer alguns que estão entre os prediletos e contar o que esses estabelecimentos têm de especial

▸ CAROLINA DAHER

Dizem que o mineiro come quieto. Não é de ficar por aí contando vantagem – apesar de ter um orgulho danado da sua terra. É um povo que vê riqueza no prato, adora uma tradição. Mas o que poucos sabem é que, apesar das montanhas que fazem com que os nascidos em Minas Gerais sejam mais introspectivos, eles também adoram uma novidade. Pois nem só de pão de queijo é feito um lanche.

Prova disso é que Belo Horizonte tem sido um pólo de boas hamburguerias. Aliás, de ótimas, com um universo de sanduíches que vai muito além da carne, alface, queijo, molho especial num pão com gergelim. Criatividade, inovação, montagem, apresentação, sabor, complementos e molhos diversos podem compor um combo bem fora do comum. E, melhor, feito por gente bacana e que corre atrás. Demos um rolê pela capital para descobrir a história por trás dessas cozinhas e poder dizer por aí que o mineiro entende muito – também! – de hambúrguer.



Nimbos

Luli Moreira não pensa duas vezes antes de responder qual é a sua comida preferida: hambúrguer. E ele viu seu sanduíche ser eleito o melhor do Brasil em um ranking divulgado em janeiro deste ano, o Burger Fest 2024. Ao lado dos sócios Camila Ribeiro e Vitor Velloso, Luli tem uma trajetória de mais de uma década preparando a combinação perfeita de carne, pão, molho e acompanhamentos. “Durante esse tempo, deu para testar muitas coisas, melhores combinações, pickles, molhos... A intensa pesquisa vai além dos sabores, está também no preparo, na escolha dos fornecedores, equipamentos e logística”, explica. O blend de carnes é um ponto alto, assim como a maionese da casa, caprichada no alho e limão.

Funcionando na Savassi, perto da praça da Liberdade, o Nimbos pode ser considerado um bar de hambúrguer, com uma carta de drinques e cerveja sempre gelada. Por estar em uma rua tranquila, também é destino de quem quer fazer um lanche com toda família. Mais democrático, impossível. O sanduíche mais pedido desde a inauguração é o Shanblei, que leva requeijão de corte, rúcula, cebola caramelizada, mel e bacon (R\$ 42) e representa mais de 20% de todas as vendas. Para complementar, vale pedir uma porção de batatinhas fritas caseiras (R\$ 32), deliciosamente crocantes.



Foraster Burger

Localizado em uma casinha de esquina no Cidade Nova, o Foraster Burger surgiu de uma conversa entre amigos. Desde o início, em 2022, a ideia era criar uma hamburgueria capaz de elevar o sanduíche a um patamar de sabor e originalidade. E isso começa pela própria escolha dos nomes que batizam os hambúrgueres, todos inspirados em um filme do gênero Western, ou faroeste. Há o 1968 – Três Homens em Conflito, burger de 160 g, queijo mascarpone cremoso, gorgonzola, tiras de bacon, farofa de nozes e folhas de rúcula (R\$ 45); e o vegetariano 2007 - Os Indomáveis, proteína de soja com cenoura ralada, muçarela, semente de girassol levemente tostada, maionese defumada de alho, cebola roxa, alface e tomate confitado (R\$ 33).

O nome da casa vem de forasteiros, já que reflete a origem paulistana dos sócios Marcia de Paula Pereira e do chef Eliton Santos. São preparados, em média, 800 sanduíches por semana. O queridinho é o 1965 - Por Uns Dólares a Mais, burger de 160 g, queijo muçarela, bacon, maionese defumada de alho, cebola caramelizada no conhaque, servido no pão australiano (R\$ 38).

Para acompanhar, o que mais sai é a batata chips artesanal (R\$ 20). Se a fome é grande, dá ainda para complementar a refeição com petiscos como o bolinho de cupim com geleia de jabuticaba (R\$ 35). “Também oferecemos uma carta dinâmica de vinhos e cervejas, sempre trazendo novidades”, diz Marcia.





Burger do Bê

Brendol Batista não estava nada satisfeito na carreira de contador quando resolveu mudar de rumo. Apaixonado por hambúrguer, assim como a esposa e hoje sócia, Stéphane Oliveira, o casal resolveu juntar o útil ao agradável. Assim surgiu o Burger do Bê, localizado no bairro Marajó. "Fazemos diariamente nossos molhos, blend de carne, tempero da batata, além de soda italiana e chá da casa", explica Stéphane. O clássico é o Old School, uma releitura x-egg bacon, preparado com muçarela ou cheddar, bacon, ovo, maionese da casa, alface americana, tomate e cebola roxa no pão brioche (R\$ 36).

Outro que chama atenção é o PCQ, ou seja, pão, carne e queijo (R\$ 30). Menorzinho, o smashinho, carne smash de 80 g, muçarela, molho da casa, alface americana e tomate no brioche sai a R\$ 26. Os quatro molhos artesanais podem ser comprados à parte: maionese defumada, sweet chili, BBQ mineiro e maionese caseira (R\$ 3,50, cada um). São seis tipos de acompanhamento, entre eles o onion rings, 12 anéis de cebola empanados (R\$ 22). "Temos vontade de ir para um local maior e mais estruturado, mas não de abrir uma nova unidade", afirma Stéphane. ▶

Soul Jazz

“O nosso maior diferencial é o cuidado artesanal de cada etapa da preparação. Tudo é feito internamente, incluindo pães, petiscos, molhos e sobremesas. Até mesmo o sal defumado é feito na casa para dar um sabor especial para a batata frita”, assegura Bruno Costa, que tem como sócia a esposa, Maíra Marcolino. Com duas unidades da cidade, na Pampulha e no Santa Tereza, a Soul Jazz investe em uma experiência que alia comida e música.

A temática jazz veio da paixão do casal e de uma escolha estratégica, já que a primeira unidade, na Pampulha, fica próxima à UFMG, sempre uma referência na formação de músicos na capital. “Abrimos em 2007 e o jazz estava ganhando força na capital em festivais de rua, mas sem muito espaço dedicado ao estilo de forma fixa”, explica Bruno. E, por ali têm sempre apresentações ao vivo. Na Pampulha, às quartas e domingos às 19h;

e em Santa Tereza, às terças, quintas e sábados no mesmo horário. Lembrando que, toda terça, o jazz é à luz de velas e o último sábado do mês dedicado ao chorinho.

O sanduba mais pedido é o Take Five, cheddar, bacon, aioli, cebola caramelizada, alface e tomate no pão australiano (R\$35,91). Entre os destaques do cardápio estão o Soul Power, fraldinha 150 g, sticks de queijo Canastra empanados, cebola caramelizada, farofinha de bacon e alface com barbecue de goiabada cascão servido na focaccia (R\$ 46,91); e o Surf & Turf, que combina fraldinha 150 g, camarões empanados, cheddar maçaricado, creme de cogumelos com cream cheese e barbecue na focaccia (R\$ 45,91). O Back to Black, feito com black Angus, maionese de bacon, cebolas baby glaceadas, bacon, redução de aceto balsâmico (R\$ 39,31) é ideal para quem não abre mão de suculência.





American Bulls

Uma combinação de acém com peito e um acréscimo de 20% de gordura Angus. Esse é o segredo do American Bulls. “O nosso blend é o grande diferencial. A mistura garante sabor e suculência inconfundíveis a cada mordida”, explica o sócio Luiz Ferreira, que tem os irmãos Danilo e Douglas ao seu lado no negócio.

Diariamente, são produzidos na casa o molho american cheese (uma fusão artesanal de três queijos fundidos, empanado e frito por imersão, unindo cremosidade e crocância na medida), o pickles de cebola roxa, a geleia de bacon e o tomate confit. A marca conta com duas unidades, a pioneira no bairro Silveira e a da Pampulha, com vista para a Lagoa.

O grande campeão de vendas é o Explosão, blend de 160 g, duplo cheddar derretido, cebola chapeada junto à carne, disco de queijo fundido, bacon e maionese verde servido no pão branco (R\$ 44). O mais clássico é o Cheese Bacon, uma combinação de blend 160 g, duplo cheddar derretido, cebola chapeada junto à carne, fatias de bacon, maionese de mostarda defumada (R\$ 30).

E não dispense a palha italiana artesanal que aparece em nove diferentes versões, entre elas a tradicional (R\$ 8), de café (R\$ 8) e de Ninho com Nutella (R\$ 10). O sucesso é tamanho que o American Bulls prepara mensalmente cerca de 20 mil sanduíches. E a ideia é aumentar esse número. Em breve, a casa deve abrir uma filial na região Centro-Sul de BH.

Tchambows

Quando era criança, Rafael Novais ficava ansioso todo sábado esperando o pai chegar do trabalho. Era o dia de ir ao trailer de hambúrguer perto de casa. “Mais tarde, meu pai comprou uma chapa e, frequentemente, eu preparava sanduíches para minha família”, lembra. Mas foi ao se formar em TI e ingressar em uma empresa de tecnologia que oferecia um software de gestão alimentícia, que Rafael teve seu primeiro contato direto com hambúrguer artesanal.

“Foram várias viagens a São Paulo e entre umas dessas idas e vindas surgiu a ideia de abrir a minha própria hamburgueria”. Era o ano de 2016, quando, com a ajuda de amigos, começou a reformar um

imóvel da década de 1950 no Jardim Montanhês, onde funciona até hoje. A casa amarela, com capacidade para 40 pessoas, oferece mesas na parte interna, na varanda e na lateral, proporcionando a sensação de estar no quintal da casa de amigos.

A especialidade é o Tchambows UAI, blend bovino de 150 g, maionese de alho, queijo Minas derretido, crispy de couve e bacon caramelizado no melado de cana no pão com gergelim (R\$ 34,90). Para honrar a lembrança de menino, Rafael não deixou de fora um clássico dos trailers: o X-Egg-Bacon, pão com gergelim, blend de 170 g, bacon, ovo, queijo, alface, tomate e maionese da casa (R\$ 29,90). A batata chips é caseira e custa R\$ 6,90 a porção.





2B Blend

Certo dia, assistindo a um vídeo no Youtube, Renato Mendes viu um rapaz que preparava hambúrguer no seu apartamento e vendia pelo iFood. Mostrou para o amigo de infância Henrique de Freitas. "A minha mãe tem um restaurante fechado na parte de baixo de casa. A gente pode fazer isso", desafiou. E foi assim que, em 2020, nasceu o 2B Blend, em Contagem. "Nunca foi algo planejado do tipo 'vamos empreender'. O trem passou na nossa frente e pulamos nele", explica Henrique.

Eles apostam na qualidade dos insumos, treinamento da equipe e na apresentação dos sanduíches, que devem "deixar o cliente feliz antes mesmo de dar a primeira mordida". Os hambúrgueres são preparados com 100% de costela Angus e os molhos artesanais – barbecue, baconese, ketchup

de goiabada – além da cebola caramelizada e da farofa de bacon.

O sanduba mais pedido é o Brazil, pão brioche, muçarela empanada, queijo cheddar ou prato, alface americana e tomate e maionese da casa (R\$ 47,90). O 2B Sertão faz sucesso nas redes sociais e leva requeijão maçaricado, carne seca desfiada, 160 g de costela Angus e ketchup de goiabada (R\$ 49,90).

Como entrada, dá para pedir coxinhas de costela (R\$ 35,90, com 5 unidades) ou batata frita com cheddar e bacon (R\$ 37,90). Nas sobremesas, uma ousadia um tanto esquisita: smash de doce de leite, pão chapeado na manteiga, doce de leite, bananas fatiadas, queijo Minas flambado e caramelizado (R\$ 21,90). Há ainda uma versão com Nutella e morangos (R\$ 27,90).



Eddie

Pioneira. Primeira casa de hambúrguer artesanal de Belo Horizonte, o Eddie Fine Burgers nasceu em 2002. “Era um sonho antigo do meu pai. Ele tinha um amigo que morava em Nova York e, quando voltou, dizia que não conseguia comer um hambúrguer de verdade, no estilo americano por aqui”, explica a sócia Renata Rossi. Inspirado nas lanchonetes estadunidenses dos anos 50, o Eddie foi o responsável por tirar o hambúrguer do balcão e servi-lo como uma refeição de verdade.

Com cinco unidades na cidade, a primeira, localizada na casa amarela da rua da Bahia, em Lourdes, virou um ponto de encontro de diversas gerações. Tudo – ou quase – é produzido internamente. “Brinco que só não produzimos ainda o queijo e nem plantamos alface”, diz Renata. Artesanal no início ao fim, os pães, a carne e os molhos fazem a diferença no resultado das receitas.

O mais pedido é o mesmo desde o dia da inauguração, há mais de duas décadas. Carregando o nome do estabelecimento, o Eddie’s leva cheddar, bacon, cebola caramelizada no molho bbq e alface (R\$ 48). O cliente ainda tem a chance de fazer algumas trocas, como a carne bovina por frango, burger de grão de bico ou de soja.

São seis opções de acompanhamentos e entradas, mas nada substitui a boa e velha batata frita, que vem acompanhada de dois molhos (R\$ 29). Outro item que faz sucesso é o milkshake (de R\$ 32 a R\$ 35), preparado com sorvete feito na própria casa. Ele aparece nos sabores baunilha, chocolate, Ovomaltine, morango, Nutella e peanut (amendoim). E, para os saudosistas, o Eddie é um dos poucos lugares que oferece um dos grandes clássicos da culinária americana: banana split (R\$ 30), com direito a chantilly. ■

CADA VEZ MAIS ALTO

Novamente, a **Emive Franchising** está no ranking da ABF como uma das melhores franquias do Brasil! Esse reconhecimento mostra que estamos no caminho certo — com um modelo de negócio sólido, suporte real aos franqueados e resultados que crescem a cada ano.

Se você está pensando em empreender, essa é a hora de conhecer uma franquia que valoriza parceria, inovação e crescimento conjunto.

Estamos prontos para ir **ainda mais alto**. E você, tem interesse em conhecer a franquia que mais cresce no Brasil? Esse também pode ser o seu próximo grande passo.



Saiba mais:

Uma empresa **EMIVE**OO



Gilberto Kassab, Alexandre Silveira, José Francisco dos Santos, Ronaldo Caiado e Thales Fernandes



Elisa Costa e Fernando Passalio



José Setti Diaz e Carlos Eduardo Santos



Pedro Mesquita, José Francisco dos Santos, Ronaldo Caiado, Alexandre Figliolino e Pedro Freitas



José Francisco dos Santos, Ronaldo Caiado, José Raimundo Santos



Raul Lycurgo Leite, Ana Paula e Rafael Lycurgo Leite



José Francisco dos Santos, Domingos Sávio e Gilberto Kassab

ABERTURA DA SAFRA MINEIRA DE AÇÚCAR E ETANOL

Autoridades, empresários, líderes, entidades de classe e profissionais do setor participaram da 8ª Abertura da Safra Mineira de Açúcar e Etanol. A festa aconteceu em 25 de abril, na fazenda Santa Vitória, em Uberaba, e marcou o início da safra 2025/2026 da produção sucroenergética em Minas Gerais. O evento foi realizado pela Companhia Mineira de Açúcar e Álcool (CMAA), cujo presidente do Conselho de Administração é o empresário José Francisco dos Santos, em parceria com o Sindicato da Indústria da Fabricação do Álcool no Estado de Minas Gerais (Siamig Bioenergia), presidido pelo empresário Mário Campos. Fotos: Rumin filmes/divulgação



Mauricinho de Sá, Cássio Soares, Elisa Araújo, Paulo Sérgio Ferreira, Gilberto Kassab, Maria Clara Marra e Adalclever Lopes

2025/26

TÁ COM ETANOL. TÁ COM TUDO.



Luis Roberto Pogetti, Marcos Montes, Elisa Araujo, Gilberto Kassab, Alexandre Silveira, Carlos Eduardo Turchetto Santos, José Francisco dos Santos, Luiz Gustavo Turchetto Santos, Mario Campos, Thales Fernandes, Paulo Sergio Ferreira e Evandro Gussi



Rogério Nery, José Francisco dos Santos, Marcos Montes, Plínio Nastari, Arnaldo Jardim, Gilberto Kassabe e Cássio Soares



Carlos Eduardo, José Francisco, Alexandre Silveira e Evandro Gussi



Rodrigo Garcia e Paulino Garcia



Marcos Montes, Norival Bonamichi, Ronaldo Caiado, Marcelo Abdo e Aires Vigo



Graice Elias, Nikolas Elias, Ronaldo Caiado e Marcos Montes



Abner, Reginaldo Lopes, André Lamounier e Mateus Moura



José Francisco dos Santos, Carlos Colón, Paulo Sergio Ferreira, Elisa Araújo, Carlos Eduardo Turchetto Santos e Kohei Seyama

SOCIEDADE



José Francisco dos Santos, José Arcanjo Santos, José Raimundo Santos e José Geraldo Santos



Adalclever Lopes, José Francisco dos Santos, Chiara Biondini e Betinho Pinto Coelho



Alexandre, Weliton Prado, Rui Ramos, Mario Campos, Robert Lyra e Marcos Jorgi



Zé Vitor, Pablo Gontijo Resende, Domingos Sávio e Leonídio Bouças



Pedro Mesquita, Reginaldo Lopes e Luiz Gustavo Santos



Carlos Bordu e esposa Merrê Bicalho



Maurílio Biagi e Luiz Gustavo Santos



José Francisco dos Santos, Ronaldo Caiado, José Raimundo Santos e Gabriel Feres Junqueira



Clarissa Gonçalves, Gabriela Andri Yoshida e Henrique Calogeras



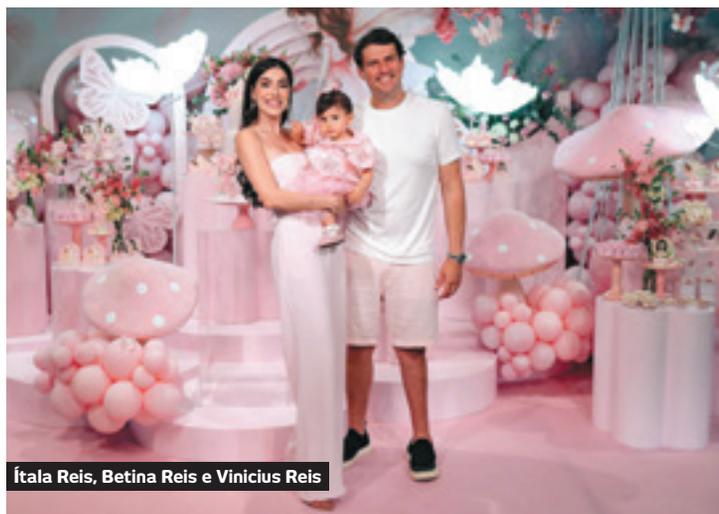
Fernando Rocha, José Francisco, Leandro Gois e Edson Rigotto



Carlos Melles, Carlos Colón e Antônio Carlos Arantes



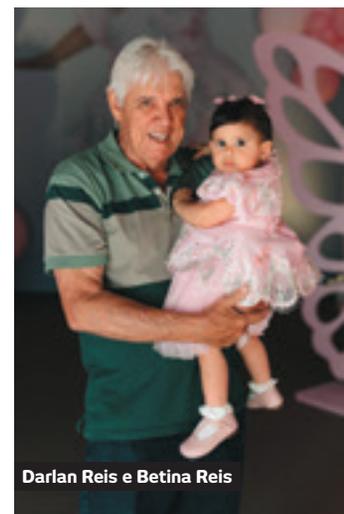
Fernando Fleury Santos, Daniel Resende, Cristiano Fleury Santos e Fernando Resende



Itala Reis, Betina Reis e Vinicius Reis



Catarina Leão, Rafaela Leão, Itala Reis e Betina Reis



Darlan Reis e Betina Reis



Mateus Soares, Luísa Soares, Betina Reis e Vinicius Reis

UM ANINHO DE BETINA NO REINO ENCANTADO DAS BORBOLETAS

O empresário Vinicius Reis e a cirurgiã dentista Itala Reis festejaram, no dia 5 de maio, o primeiro aninho da linda Betina. Com o tema jardim das borboletas, a festa aconteceu no espaço Villa Maria Recepções, em Sete Lagoas, e reuniu parentes e amigos para celebrar a vida da pequena. A alegria maior foi a presença dos avós paternos, Darlan Reis e Kleia Oliveira, e maternos, Haroldo Abreu e Daniele Dutra. Participação mais que especial ainda foi a da bisá, Maria Dutra. Fotos Illeison Vilella/divulgação.



Daniele Dutra, Itala Reis, Rafaela Leão, Maria Dutra e Maria Fernanda Lanza



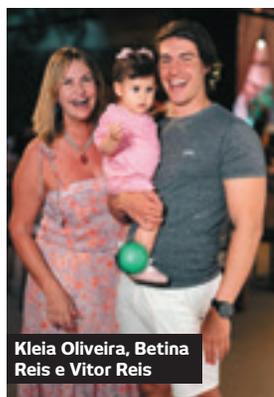
Vilmar Oliveira e Tania Avelar



Rafaela Abreu, Vinicius Reis, Itala Reis, Betina Reis, Leticia Abreu, Paulo Soares, Luiza Abreu



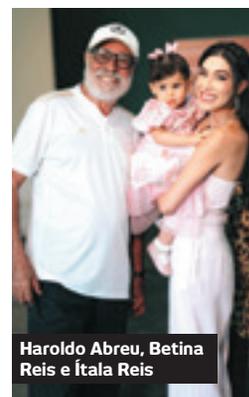
Luísa Lobato e Carolina Lobato



Kleia Oliveira, Betina Reis e Vitor Reis



Barbara Pimenta, Betina Reis e Barbara Mascarenhas



Haroldo Abreu, Betina Reis e Itala Reis



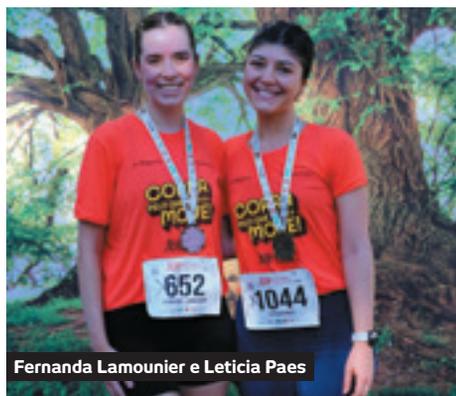
Maria Luisa Avelar, Betina Reis e Bernardo Avelar



Camilla Pereira, Alessandra Barbosa Batista e Claudiana das Graças Ferreira



Jancy Sousa, Ana Claudia Bigarella, Ana Maria Torres e Virgínia Nalon



Fernanda Lamounier e Leticia Paes

FORÇA FEMININA NA LAGOA SECA

Cerca de 1,8 mil corredoras lotaram a Lagoa Seca, no Belvedere, para a 27ª edição da **Corrida Encontro Delas Caixa**, no dia 25 de maio. Antes e depois da prova mais charmosa e querida de BH, as atletas e seus acompanhantes contaram com diversos mimos, como estande de massagem, delícias gastronômicas, área kids e distribuição de brindes. Na prova de 5k, quem levou a medalha de ouro foi Alessandra Barbosa Batista, seguida de Camilla Pereira Leite e Claudiana das Graças Ferreira. Já no percurso de 10km, o primeiro lugar foi de Ana Maria Torres, com Nancy Souza em segundo e Virgínia Nalon em terceiro. Uma manhã de alegria e superação que nem as baixas temperaturas conseguiram esfriar. Fotos: Edy Fernandes e Pádua de Carvalho



Amanda Torres e Elivania Moura



Juliana Gouveia



Thais Ozelami, Adrienne Paiva, Silmara Karmaluk e Elizabeth Gomes



Juliana Paula e Gerusa Lopes



Renata Borges e Jane Reis



Cleide Aguiar e Jaqueline Oliveira



Solimar Rodrigues, Mila Soares, Lilian Bicalho, Sofia Rachi, Maria Cristina Fleury, Tati Lopes e Amanda



Daiane Marciano, Luiza Lago e Lucia Helena



Renata Coluccini e Nayara Marçal



Maria Valadares e Maria Praça



Luciana Diniz e Lorena Freitas



Coruja Gui e Juliana Dias



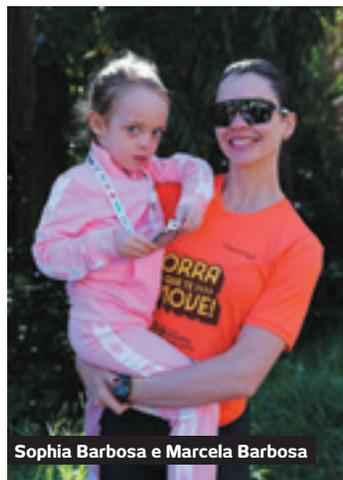
Paula Morais, Rafaella Carvalho e Clarissa Avelar



Roberta Rodrigues e Mariana Alves



Paula Pinheiro, Layssa Rego e Layla Sousa



Sophia Barbosa e Marcela Barbosa



Brenda Cardoso, Rita Coimbra e Victoria Menta

SOCIEDADE



Juliana Ribeiro e Julia Ribeiro



Lais Paiva e Luciene Correa



Karine Jardim e Amanda Silva



Erika Starling, Sheila Carvalho e Fernanda Araujo



Janayane Roberta e Tania Alves



Vania Machado e Naiara Cunha



Layssa Rego e Layla Sousa



Eliane Lamounier e Milton Carvalho



Carlos Rui, Graciana Silveira e Sanzio Carvalho



Astrid Duarte, Cleo Souza e Adriana Santiago



Rô Aguiar e Pamela Sarkis



Guto Stenner e Emily Bravo



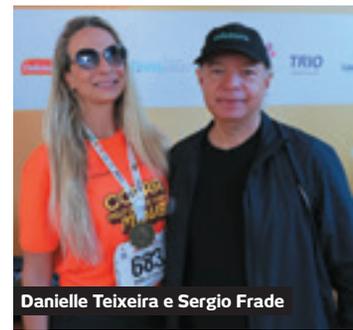
Rô Aguiar, Rafael Dias e Pamela Sarkis



Estande Mix FM



Margo Vasconcelos, Elen Fonseca, Pedro Martins, Andre Tristao, Claudete Goulart e Ana Mendes



Danielle Teixeira e Sergio Frade



Estande Santo Agostinho



Estande Três Corações



Estande Spa Express



Estande Epa



Estande Evolua



Estandes Tia Vânia e Ruy Store



Dailton Silva, Rodrigo Parreiras, Pedro Martins da Costa, Webert Coelho e Lucas Vasconcellos



Cassia Marchesi, Gabriela Souto, Prescila Emery, Gabriela Bacelar, Ligiane Magalhaes e Luara Grillo

Patrocínio



Realização



Apoio





Anderson Galvao, Felipe Lopes, Daniel Xavier



Wilkie Silveira, Fernando Augusto, Lucas Nogueira, Ana Adalgisa, Marcelo Passos, Denise Gouveia, Sheila Guilda e David Belo



Leonardo e Matheus Ferber



Ana Adalgisa, Lenio Gávio e Erika Vrandecic

BIOCOR REDE D'OR CELEBRA NOVA TECNOLOGIA EM EVENTO

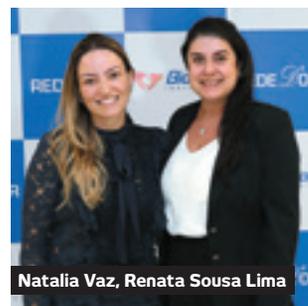
O Hospital Biocor Rede D'Or, em Nova Lima (MG), inaugurou uma nova sala de cirurgia robótica, equipada com o robô Da Vinci X. O sistema será utilizado em procedimentos de diversas especialidades, como urologia, cirurgia torácica, ginecologia, cirurgia geral, oncológica e bariátrica. A novidade foi celebrada em coquetel no dia 5 de maio, no auditório Mário Vrandecic, que contou com a presença do corpo médico e amigos. Fotos Edy Fernandes.



David Belo, Thainá Coelho, Júlia Ciriaco, Aline Campos, Denise Gouveia, Sheila Guilda, Marcelo Passos e Fernando Augusto



Mario Coutinho, Mauricio Barbosa e Eduardo Szuster



Natalia Vaz, Renata Sousa Lima



Aristoteles C oimbra, Claudia Vargas, Renata Kruger, Marcelo Passos



Lenio Gávio e Ektor Vrandecic



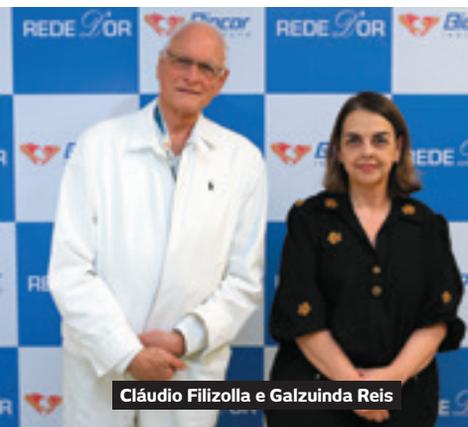
Marcelo Passos, Marcia Mendonca, Estevão Urbano



Aguilaldo Lopes, Natalia Vaz, Renata Sousa Lima e Matheus Pinhati



Gustavo Catizani, Cristiane Martins, Barbara e Erika Vrandecic e Márcio Costa



Cláudio Filizolla e Galzuinda Reis



Fabiano Argeu e Carlos Mapa



Ana Adalgisa, Érika e Bárbara Vrandecic



Barbara e Ektor Vrandecic



Erika Vrandecic, Aline Campos e Ektor Vrandecic



Thaisa Barbosa, Marcia Mendonca, Luciana Costa e Lincoln Cordeiro



Wilkie Silveira, Erika Vrandecic, Daniela Pinto e Carlos Mapa



Pela revisão do Plano Diretor de BH

As cidades, como os seres vivos, precisam respirar. Expandem-se, contraem-se, adaptam-se às condições climáticas, econômicas, culturais. E, como organismos vivos, adoecem. Belo Horizonte, nascida planejada e racional, hoje, sufoca. E parte importante desse sufocamento está nas amarras do atual Plano Diretor - um conjunto de normas urbanísticas que pretendia ordenar o crescimento, mas acabou por congelá-lo.

A revisão desse plano, portanto, não é apenas desejável: é necessária. Não se trata de um debate restrito a urbanistas e vereadores, mas de uma questão que afeta o morador de Venda Nova, o empresário do Barreiro, a jovem recém-formada do Buritis, o pedreiro que busca trabalho no Belvedere, o idoso que não encontra moradia no centro. Planejar a cidade é planejar o futuro coletivo.

O Plano Diretor de 2019, aprovado sob forte pressão ideológica e política, trouxe a BH uma rigidez paralisante. Um plano desajustado que nasceu na administração de Alexandre Kalil, sob coordenação da então secretária Maria Caldas. Sob o pretexto de “frear a especulação imobiliária”, adotou-se uma agenda ideológica que ignorou a complexidade da cidade e comprometeu sua capacidade de desenvolvimento.

MUDAR É CRESCER

O resultado é visível e risível: crescimento desordenado das cidades vizinhas, especialmente Nova Lima, que passou a absorver não apenas novos moradores, mas empregos e investimentos. O boicote ao setor imobiliário em BH – travado por restrições severas, recuos exagerados e uma lógica antieconômica – expulsou parte da classe média e do setor produtivo. Quem perdeu? A cidade, evidentemente.

Segundo dados do próprio setor da construção civil, apenas 4% do território urbano da capital mineira encontra-se viável para novos empreendimentos verticais. Isso significa menos moradia formal, preços inflacionados e a explosão do trânsito, já que boa parte dos trabalhadores vem de longe, em carros particulares, em vias incapazes de suportar o tráfego cada vez maior.

Belo Horizonte possui um dos setores da construção civil mais qualificados do país. As construtoras, ao longo das últimas décadas, desenvolveram tecnologia, excelência arquitetônica, responsabilidade ambiental e capacidade de execução em larga escala, não à toa o sucesso comercial além das fronteiras do Estado. Em vez de serem tratadas como vilãs, deveriam ser vistas como aliadas indispensáveis à modernidade e eficiência.

SIM AO DESENVOLVIMENTO

Elas não são apenas potentes agentes econômicos, mas parceiras estratégicas de urbanização e habitação dignas, pois a cidade precisa de regras claras, segurança jurídica e urbanismo que concilie inclusão com racionalidade. Precisa de adensamento próximo aos corredores de

“...a cidade precisa de regras claras, segurança jurídica e urbanismo que concilie inclusão com racionalidade”

ônibus, estímulos à moradia popular em regiões centrais e permitir prédios onde só existem casas térreas com quintal.

Felizmente, o cenário atual é promissor. A Câmara Municipal, sob a presidência do vereador Juliano Lopes, demonstra maturidade e disposição para um debate sério, equilibrado e plural. O prefeito Álvaro Damiano, atento às necessidades da população e defensor do desenvolvimento responsável, tem se posicionado a favor da revisão do Plano Diretor, desde que com critério técnico, diálogo aberto e foco no interesse público.

Tal revisão não é um capricho de empresários nem tampouco uma rendição ao capital. É tão somente uma chance de corrigir os excessos de uma legislação que travou a cidade, agravou a desigualdade social e empurrou para longe justamente quem não poderia. O resultado é este que se vê: uma BH envelhecida, cara, esvaziada, sem empregos e sem vitalidade econômica. ■

JUNTOS A GENTE CONSTRÓI O FUTURO



9ª cidade
com a melhor
qualidade
de vida do
Brasil*

*IPS/2025

OPRO



LEIA O QR
CODE E BAIXE
O NOVA LIMA
APP



DÚVIDAS? LIGUE 156

DÉBORA
NASCIMENTO
TEIXEIRA

ROBÔ *Da Vinci* X

chega ao
Biocor Rede D'Or



RESPONSÁVEL TÉCNICO: BRUNA CORDEIRA VIANDECCO
DOUTORA EM FÍSICA (UFF)

Essa tecnologia oferece a você:

Câmera 3D de
altíssima definição;

Braços mecânicos com
movimentos em 360°

Precisão milimétrica para
operar em espaços de
difícil acesso manual.

Converse com seu médico e entenda as melhores opções para você.



Para agendamento de consultas e exames:
Ligue em nossa Central de Atendimento
(31) 3289-5040 / 3003-3230



REDE D'OR