

encontro

EM EBULIÇÃO

PESQUISA DA
FECOMÉRCIO-MG
E ABIC APONTA
QUE MERCADO
DE CAFETERIAS
ESTÁ EM PLENA
EXPANSÃO

BELEZA

TECNOLOGIA
SUL-COREANA
TEM CONQUISTADO
BELO-HORIZONTINAS
QUE BUSCAM
UMA PELE MAIS
FIRME E JOVEM



ARTE DE LIDERAR

Diretora-presidente do Instituto Inhotim, Paula Azevedo comanda o maior museu a céu aberto da América Latina que, perto de chegar aos 20 anos, alcança sustentabilidade financeira e é parte importante do desenvolvimento social e econômico ao seu redor

Paula Azevedo preside o Instituto Inhotim desde 2024 e é uma exceção no cenário das artes, que raramente têm uma mulher no comando; com larga experiência na direção de entidades culturais como o MAM-SP e o Instituto Tomie Ohtake, ela gere hoje um orçamento anual de mais de R\$ 90 milhões



An architectural rendering of a modern building with a lush garden. The building features a white facade with large windows and a balcony with a glass railing. The garden is filled with various plants, including palm trees, tall thin trees, and large leafy plants. The scene is set during the day with soft lighting.

HOUSE GARDEN

Presente em Lourdes

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.



4 SUÍTES
1 POR ANDAR

CAPARAÓ

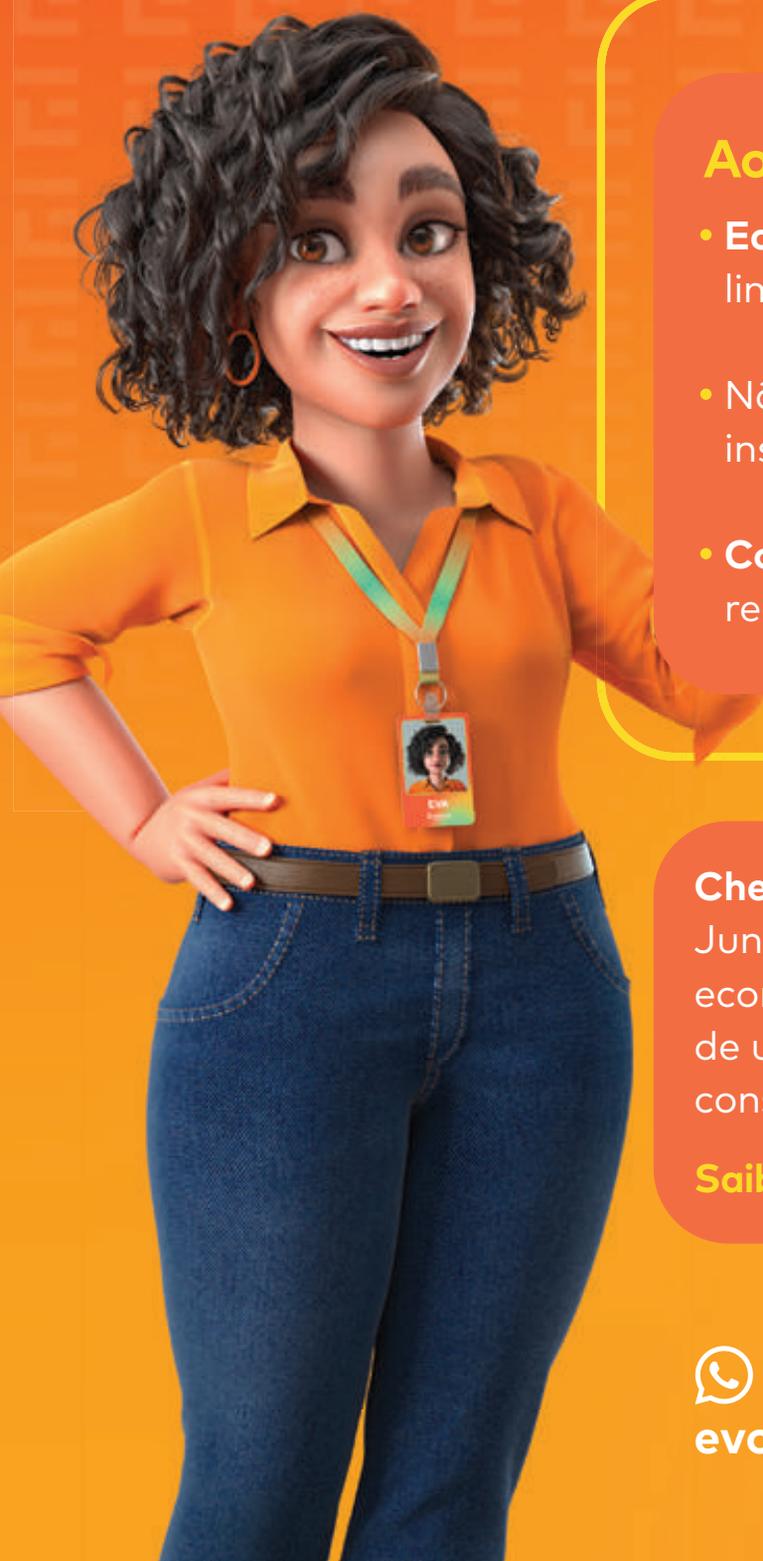
(31) 4009-7007 | www.caparao.com.br



Na Evolua Energia, acreditamos que **um futuro sustentável começa com escolhas inteligentes no presente.**

Economize até

25% na sua
conta de luz!



Ao escolher a Evolua, você:

- **Economiza na conta de luz** com energia limpa, econômica e renovável.
- Não precisa reformar, investir e nem instalar placas solares.
- **Contribui para um futuro sustentável**, reduzindo os impactos ambientais.

Chegou a hora de evoluir com a gente!

Junte-se a milhares de mineiros que já economizaram e aproveite os benefícios de uma energia mais econômica e consciente.

Saiba mais e faça sua adesão hoje mesmo!

 (31) 97238-1339
evoluaenergia.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, Better Life



A black and white photograph of a wine bottle with a red cap, centered in a tray filled with numerous wine corks. The bottle's label is white and features the brand name 'Requiem' in a large, elegant script font. Below the name, 'DIES IRAE' is printed in a smaller, red, serif font. A circular logo with a stylized 'R' is positioned below the text. At the bottom of the label, 'RIBERA DEL DUERO' and 'DENOMINACION DE ORIGEN' are printed in a small, black, sans-serif font. The corks surrounding the bottle are of various shapes and sizes, some with visible text and logos, creating a textured, golden-brown background. The entire scene is framed by a decorative, gold-colored border.

Requiem

DIES IRAE



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACION DE ORIGEN

12 ENTREVISTA
Marcello Faria, CEO da Legatio International Business Consulting, destaca números do comércio bilateral entre Minas e Portugal e defende novos contornos na relação

18 NEGÓCIOS
Pesquisa Fecomércio MG/ABIC aponta: Mercado de cafeterias está em plena expansão; em 2023, 51% dos brasileiros declararam ter o hábito de frequentar esses locais

28 BELEZA
Tecnologia coreana indolor e com resultado rápido, radiofrequência monopolar vem sendo buscada na capital por quem quer firmeza e rejuvenescimento da pele

34 SAÚDE
Consumo habitual de ultraprocessados tem impactos diretos no corpo humano e especialistas defendem maior esclarecimento da população sobre o tema

44 VEÍCULOS
Superesportivo AMG GT: Mercedes Benz apresenta ao Brasil a nova geração do carro, que é híbrido e reúne potência, beleza, aerodinâmica, conforto e grande espaço interno

52 PET
Como a cidade de Nova Lima está transformando a relação entre poder público, protetores de animais e população por meio da adoção de políticas públicas eficientes

58 PERFIL
Ator Jonas Bloch celebra o sucesso da filha Débora no remake de "Vale Tudo", fala de sua ligação com Minas, da paixão por Lavras Novas e dos projetos no cinema, no teatro e na TV

62 CINEMA
Produtora Raquel Hallak repassa as duas décadas da CineOP e reafirma papel de resgate e preservação do evento na preservação da memória do audiovisual do país

66 CULTURA
Confira o que vem por aí no mês de julho na agenda cultural de Belo Horizonte

Divulgação

44



ARTIGOS

24 **PATRICIA DE CASTRO VÉRAS**
Gradiente e Apple disputam termo 'iPhone' na Justiça brasileira

32 **DAVID BRAGA**
Sua oratória impacta em sua vida e carreira

42 **LOUIS BURLAMAQUI**
Como a IA pode contribuir para o declínio cognitivo das novas gerações

82 **RODRIGO A. FONSECA**
Champagne - vinho manipulado? (parte 3)

98 **RICARDO KERTZMAN**
A miséria do debate político nacional

COLUMNAS

48 **ENCONTRO COM A MINERAÇÃO**
Anglo American e Prefeitura de Conceição do Mato Dentro firmam acordo histórico de R\$ 500 milhões

50 **CUIDADOS PET**
Manejo low stress: o bem-estar dos peludinhos na ida ao pet shop

56 **NUTRIÇÃO**
Qual a melhor cerveja para quem quer emagrecer?

78 **NA MESA**
Escolhido pela vizinhança

FOTO CAPA: Denise dos Santos/divulgação



Clara Resorts/Divulgação

75

Taiza Krueder, CEO do grupo Clara Resort, celebra empreendimento em Inhotim e anuncia expansão do Clara Arte até 2029

68 **ARTES PLÁSTICAS**
Cecília Dutra se dedica a retratar a essência das sibilas, profetisas da antiguidade greco-romana que eram respeitadas e temidas por reis e imperadores

70 **CAPA**
Sob a liderança da diretora-presidente Paula Azevedo, Instituto Inhotim alcança sustentabilidade financeira e caminha para maior democratização do espaço

84 **ENCONTRO GASTRÔ**
Confira as novidades desta edição do Prêmio Gerdau de Gastronomia, que vai eleger os melhores da cidade em 38 categorias

86 **GASTRONOMIA**
Palco do primeiro festival de gastronomia criado no Brasil, Tiradentes é destino da boa mesa 365 dias do ano; confira roteiro com o que há de imperdível na cidade

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

Comentários sobre o conteúdo editorial da **Encontro**, sugestões e críticas a matérias, enviar para cartas@revistaencontro.com.br 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

Você tem fome de quê?

A gente é o que a gente come. Já dizia Hipócrates – talvez não assim, de forma tão coloquial. Mas é do que ingerimos que tiramos tudo o que nos ajuda a delinear quem somos. O filósofo grego se referia à questão nutricional. Eu me atrevo a estender o escopo. Arte, natureza e história também são comida. Quanto mais fruição nestes sentidos, melhor pessoa, acredito, nos tornamos. Nesta edição de **Encontro**, passamos por diversos tipos de alimento. Para o corpo, a alma, a mente.

Passamos por Inhotim, onde fomos abastecer o espírito de cultura e natureza para conhecer Paula Azevedo. A diretora-presidente do instituto nos conta como é gerir o museu, que chega aos 20 anos, em 2026, mais relevante do que nunca e já como gente grande – alcançou a sustentabilidade financeira e é parte fundamental do desenvolvimento social e econômico da região ao seu redor.

Para nutrir a mente, acompanhamos a CineOP – Mostra de Cinema de Ouro Preto (**foto**), que completa duas décadas se dedicando a dar visibilidade a verdadeiros tesouros escondidos em cinematecas, arquivos, redes de TV e museus. Uma jornada por um patrimônio que nos ajuda a promover discussões e reflexões para entendermos o passado, alimentarmos o presente e provermos o futuro.

Vamos descobrir também que nem tudo que reluz é ouro quando nos deparamos com opções ditas saudáveis no supermercado. Muitas vezes travestidos de benéficos, produtos ultraprocessados têm gerado uma verdadeira epidemia de obesidade e doenças ligadas a ela. Mas como identificá-los? Especialistas nos contam e nos ajudam a reencontrar o que é comida de verdade.

Já o nosso cafezinho tem impulsionado negócios na capital mineira. Uma pesquisa da Fecomércio MG e Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), que a **Encontro** adianta nesta edição, aponta um crescimento exponencial na busca por cafeterias e donos de estabelecimentos indicam uma exigência maior em relação à qualidade. Os números reforçam não apenas uma tradição mineira, mas também o papel da bebida como um atrativo turístico do nosso Estado.

Boa leitura e bom apetite! ■

Leo Lara/divulgação



E M B R E V E



Imagem aérea do local

Imagem ilustrativa

O LANÇAMENTO MAIS EXCLUSIVO DO BETÂNIA

VIVA NA TRANQUILIDADE DA AV. DOM JOÃO VI, A POUCOS PASSOS DA PRATICIDADE DA RUA ÚRSULA PAULINO

TORRE ÚNICA

2 QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET

LAZER PREMIUM

VISITE O CENTRO DE EXPERIÊNCIAS SENSIA: AV. RAJA GABAGLIA, 3800

CADASTRE-SE
PARA RECEBER
INFORMAÇÕES EM
PRIMEIRA MÃO:



MEUSENSIA.COM.BR
(31) 97577-8000

SENSIA
INCORPORADORA

Consulte o memorial descritivo para obter detalhes sobre as características e materiais a serem entregues no empreendimento. Material destinado exclusivamente à divulgação do produto. As vendas serão realizadas somente após a obtenção do Registro de Incorporação.

“O mercado português tem sido percebido pelas empresas mineiras como uma grande oportunidade”

CEO da Legatio International Business Consulting, Marcello Faria, destaca à Encontro dados de estudo sobre o comércio bilateral entre Minas e Portugal e defende novos contornos na relação de negócios, com foco em diversificação e cooperação estratégica; café, azeite, vinho e peixes seguem como pilares das transações, mas cosméticos, autopeças e tecnologia aeroespacial ganham força

▶ ALEX DE OLIVEIRA

Mesmo com a distância geográfica, a relação comercial entre Minas Gerais e Portugal é marcada por constância e tradição. Mas há espaço para dar novos contornos a essa relação, com foco em diversificação, valor agregado e cooperação estratégica. É o que defende Marcello Faria, CEO da Legatio International Business Consulting, consultoria especializada em Relações e Negócios Internacionais. A empresa apresentou, em junho, um estudo sobre as relações bilaterais entre as duas localidades durante a 1ª Semana de Portugal de 2025.

A divulgação dos números deste mercado foi um dos pontos altos da programação do evento, realizado em Belo Horizonte e na cidade de Montes Claros, no Norte de Minas. Os dados chamaram a atenção não apenas pelo volume (US\$ 62,3 milhões em exportações mineiras para Portugal, contra US\$ 61,1 milhões em importações), mas também pela capilaridade. Setenta e um municípios mineiros venderam para o país europeu em 2024. Cinco deles - Lagoa Santa, Patrocínio, Itajubá, Varginha e Alfenas - responderam por mais da metade do total exportado. Nas importações, Contagem, Uberlândia, Vespasiano, Belo Horizonte e Nova Lima lideraram, concentrando 70% do volume.

“A principal característica do comércio entre Minas e Portugal é sua estabilidade e durabilidade”, avalia o gestor ao analisar os dados, que foram levantados por meio de uma

QUEM É

MARCELLO FARIA, 30 ANOS

ORIGEM

Santo Antônio do Monte (MG)

FORMAÇÃO

Graduado em Relações Internacionais e pós em Estudos Diplomáticos e em Direito Internacional

CARREIRA

CEO da Legatio International Business Consulting, secretário municipal de Desenvolvimento Econômico do município de Santo Antônio do Monte e professor no curso de pós-graduação em Direito Aduaneiro da PUC

parceria com a Câmara Portuguesa de Comércio no Brasil - Minas Gerais. Em entrevista à Encontro, Faria destaca que, entre 2020 e 2024, o fluxo comercial entre os dois territórios manteve um padrão contínuo e sólido, sem grandes oscilações de queda ou de expansão. “Isso demonstra uma notável sustentação”, avalia. “E se deve, em grande medida, à consolidação de produtos muito tradicionais, como o azeite ▶

Minas. Foi analista de Relações Internacionais da Associação Comercial e Empresarial de Minas (ACMinas), coordenador do Núcleo de Internacionalização Acadêmica (Numies) do Governo de Minas Gerais, diretor de Promoção de Exportações e Comércio Exterior e superintendente de Atração de Investimentos, Diversificação Econômica e Comércio Exterior na Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico.

e o vinho portugueses, e o café mineiro”, situa. Confira abaixo os melhores trechos da conversa.

ENCONTRO - Qual a conclusão do estudo sobre o comércio bilateral entre Minas e Portugal realizado pela Legatio International Business Consulting em parceria com a Câmara Portuguesa de Minas Gerais?

MARCELLO FARIA - O comércio bilateral entre Minas Gerais e Portugal tem como principal característica sua estabilidade e durabilidade; o fluxo de negócios entre as partes mantém um padrão contínuo e sólido, sem grandes oscilações de queda e nem de expansão, demonstrando uma notável sustentação. É importante destacar que a solidez destas trocas comerciais está amparada na consolidação de fornecimento e abastecimento de produtos muito tradicionais da pauta exportadora de ambas as partes. No lado português, temos um histórico muito relevante de fornecimento de azeite de oliva para Minas, sendo responsável por aproximadamente 83% de toda a importação mineira deste produto. Outro item que se destaca historicamente nas compras mineiras é o vinho – Portugal é o 3º maior fornecedor deste produto ao Estado, participando com 17% das compras internacionais. E, por fim, temos as importações de peixe congelado, no qual o país europeu é o principal fornecedor, participando com 61,3% do total importado aqui. Nestes produtos, Portugal é um campeão, apresentando grande competitividade e longevidade de fornecimento.

E do lado mineiro? Quais são nossas principais ofertas?

O produto mais tradicional de nosso fornecimento para Portugal é o café, com um histórico de séculos de entrega contínua, um item muito consolidado nas nossas trocas comerciais e no qual Minas Gerais tem imbatível competitividade nas compras internacionais portuguesas. Todavia, observamos que, de um modo gradativo, estão ganhando força nas exportações mineiras para Portugal produtos muito interessantes e de maior valor agregado, como cosméticos (especialmente preparações capilares), autopeças e também artigos vinculados à construção civil, como pedras ornamentais para construção, ce-

AS RELAÇÕES COMERCIAIS ENTRE MINAS E PORTUGAL NO ANO DE 2024:

O café é o produto mais exportado pelos mineiros ao país europeu, movimentando **US\$ 29,1 MILHÕES**, o que corresponde a **46,8%** das exportações;

O produto português mais importado por Minas foi o azeite de oliva, com compras que giraram em torno de **US\$ 29,8 MILHÕES**, quase metade **(48,8%)** do total de importações;

Portugal é o **13º DESTINO** das exportações mineiras e o **12º MAIOR** fornecedor europeu ao Estado.

“ De modo gradativo, estão ganhando força nas exportações mineiras para Portugal produtos como cosméticos, autopeças e artigos vinculados à construção civil”

râmicas, dentre outros. Isso indica que o mercado luso tem sido percebido de modo crescente pelas empresas mineiras como uma grande oportunidade para a internacionalização de seus produtos.

O café continua sendo o carro-chefe das exportações. Há motivo de preocupação com essa concentração?

O café é, historicamente, o principal produto de destaque das exportações mineiras para Portugal; a nossa média anual de fornecimento para este mercado fica sempre entre US\$ 15 e US\$ 20 milhões e isto é muito interessante, dadas as dimensões mais modestas de consumo desta iguaria pelos portugueses. Inclusive, desde 2022, temos observado um fortalecimento em termos de valor. Em 2024, por exemplo, as vendas chegaram a US\$ 29,1 milhões, e este foi o melhor resultado desde 2011. De modo algum existe algum aspecto negativo nesta concentração, isso só evidencia a nossa grande competitividade cafeeira junto ao mercado português e a solidez do nosso fornecimento.

Nosso produto é realmente reconhecido lá fora?

Acredito que podemos trabalhar melhor a agregação de valor do produto e o enaltecimento da origem dos cafés, evidenciando que são produtos brasileiros de alta qualidade. Nós somos excelentes produtores e comerciantes, mas precisamos aprimorar a nossa comunicação que valoriza o item, porque, na maior parte das vezes, os nossos cafés passam despercebidos para o consumidor final, uma vez que são absorvidos pelas marcas locais que torram e o comercializam sem valorizar a origem. Existe, sim, uma alta tributação na União Europeia para a importação de cafés já torrados. Todavia, podemos trabalhar nichos de mercado que estejam dispostos a pagar mais pelo nosso produto, principalmente os especiais. Por exemplo: hotéis e restaurantes de alto padrão voltados, principalmente, ao segmento turístico (que é fortíssimo em Portugal), redes de supermercados de produtos importados ou de alto padrão, assim como a internacionalização de nossas empresas de torrefação, que ofereceriam o produto torrado in loco, mas com a “cara do Brasil e de Minas Gerais”. Portanto, existem, sim, abordagens estratégicas nas quais podemos valorizar ainda mais a tradicionalidade da presença do café na nossa pauta exportadora.



A 15ª edição da Festa Portuguesa integrou a Semana de Portugal e levou mais de 4.000 pessoas ao entorno do Museu Histórico Abílio Barreto, no bairro Cidade Jardim

A pesquisa destaca oportunidades nos setores aeroespacial e agritech. O mercado está preparado para isso?

As trocas comerciais referentes ao setor aéreo são relevantes, porque abrangem desde combustível de aviação até peças e partes de aeronaves. Todavia, esta dinâmica está muito vinculada à presença das companhias aéreas portuguesas já instaladas no território do Estado. Então, o que vemos majoritariamente é a movimentação rotineira desta capacidade instalada, o que também é excelente. Em termos de expansão de negócios neste setor, enxergo dois caminhos muito interessantes. O primeiro refere-se ao potencial de negócios para empresas portuguesas de cargas aéreas que queiram operar aqui. Minas Gerais tem necessidade de voos de carga para o comércio internacional, e isto abriria grandes possibilidades para diversos setores nos quais o Estado tem produções de muita qualidade e capacidade. Cito como exemplo: frutas, medicamentos, equipamentos médicos, produtos têxteis, calçados, jóias e pedras preciosas, dentre outros. Sendo Portugal, naturalmente, uma porta de entrada para a União Europeia, voos de carga que conectassem melhor a oferta mineira com a demanda portuguesa e europeia teriam, ao meu ver, uma importante margem de sucesso de negócios. Ainda no segmento aéreo, enxergo que poderiam haver oportunidades de negócios no âmbito do setor de defesa. Minas Gerais tem um importante conjunto de empresas neste segmento, especialmente na região Sul do Estado, e como temos observado

“**Acredito que podemos trabalhar melhor a agregação de valor do café e o enaltecimento da sua origem, evidenciando que são produtos brasileiros de alta qualidade**”

um crescente investimento português e europeu neste segmento, acredito que empresas e investidores portugueses encontrariam oportunidades interessantes em Minas Gerais.

No agro, há como fazer bons negócios em relação aos vinhos e azeites produzidos aqui?

Em relação ao agritech, gostaria de chamar a atenção para a pauta de atração de investimentos portugueses para território mineiro. Ainda nas últimas perguntas, comentamos sobre o azeite e o vinho, itens em que a primazia portuguesa é inquestionável. Todavia, Portugal tem uma limitação natural de capacidade produtiva, pensando, inclusive, nas dimensões territoriais que tem disponível. Minas Gerais vem investindo nos últimos anos na estruturação de cadeias produtivas em ambos os segmentos agrícolas, e o temos feito com as melhores técnicas produtivas, com agregação tec-

nológica e com investimentos, inclusive, governamentais. Portanto, temos plena capacidade de absorver investimentos portugueses nestes segmentos, desde que empresas portuguesas estejam dispostas a incrementar sua produção fora de seu território. E podemos encontrar outras oportunidades semelhantes em outros setores também. Acredito que há bons negócios neste segmento para empresas portuguesas.

As políticas públicas podem contribuir para fortalecer esse comércio bilateral?

Em absoluto! As trocas comerciais são uma manifestação majoritariamente sob a tutela da iniciativa privada. Todavia, o ambiente que as fortalece e promove é estruturado por meio de políticas públicas em diversos âmbitos, como questões tarifárias, desburocratização de processos aduaneiros e fiscalizatórios, investimentos em infraestruturas de apoio, leis de incentivo, programas de apoio ao comércio exterior, conscientização quanto ao uso de regimes aduaneiros especiais, dentre outros. Da mesma forma, os governos federal e estadual possuem uma capacidade extraordinária de emprestar sua institucionalidade para processos de abertura de mercado, promovendo produtos e serviços brasileiros e mineiros no exterior, e facilitando o matchmaking entre empresas mineiras e estrangeiras. Certamente, as trocas comerciais com Portugal podem ser muito bem impulsionadas e promovidas com medidas como estas. ■

EDUCAÇÃO

COLÉGIO BERNOULLI VALE DO SERENO COMPLETA SEIS MESES DE ATIVIDADES E ABRE PROCESSO PARA NOVOS ALUNOS

Unidade aberta desde fevereiro combina inovação, formação global e foco no desenvolvimento integral dos estudantes; processo admissional para 2026 já está aberto

O que torna uma escola capaz de transformar vidas vai muito além do conteúdo das aulas. É a combinação entre um projeto pedagógico consistente, uma equipe dedicada e um ambiente que favorece a aprendizagem. Quando esses elementos caminham juntos, o conhecimento se torna mais significativo, e a formação dos alunos ganha profundidade, propósito e impacto.

É com esse compromisso que o Colégio Bernoulli no Vale do Sereno, em Nova Lima, tem atuado. Atendendo estudantes da Educação Infantil ao Ensino Médio, a escola oferece uma proposta pedagógica reconhecida nacionalmente, aliada a uma infraestrutura completa e



MATRÍCULAS ABERTAS PARA 2026

O processo admissional para o ano letivo de 2026 já está aberto. Famílias interessadas podem agendar uma visita guiada e conhecer de perto a proposta da unidade Vale do Sereno. Para mais informações, acesse o site do Bernoulli.



Os ambientes da unidade Vale do Sereno são pensados para acolher, inspirar e estimular a autonomia desde os primeiros anos: destaque para a valorização do protagonismo estudantil e do aprendizado ativo em todos os segmentos

moderna a um corpo docente qualificado e acolhedor. A unidade, inaugurada em fevereiro de 2025, já está com o processo de admissão de novos alunos aberto para 2026.

Seguindo o princípio de “Um Bernoulli para cada fase”, a unidade foi estruturada respeitando as particularidades e as necessidades dos alunos em cada etapa do desenvolvimento escolar, contribuindo para sua formação integral. “Sempre acreditamos que a

educação precisa ter propósito. Nosso compromisso é preparar os estudantes não apenas para provas, mas para os desafios da vida”, destaca o sócio-fundador Rommel Domingos.

Os ambientes da unidade Vale do Sereno são pensados para acolher, inspirar e estimular a autonomia desde os primeiros anos, valorizando o protagonismo estudantil e o aprendizado ativo em todos os segmentos. “Acreditamos que cada etapa da formação merece atenção especial, com estratégias pedagógicas e espaços pensados para o momento de vida de cada aluno”, afirma o diretor da unidade, Márcio Ribeiro.

INOVAÇÃO E FORMAÇÃO GLOBAL

No Bernoulli, a infraestrutura tecnológica e os recursos digitais ampliam as possibilidades de ensino e aprendizagem, preparando os estudantes para o futuro. Além disso, o colégio apresenta programas de imersão em inglês para todos os segmentos, com uma carga horária diferenciada em Língua Inglesa para os alunos da Educação Infantil e do Ensino Fundamental Anos Iniciais e o programa Live English para as turmas do Ensino Fundamental Anos Finais e do Ensino Médio.

Aprendizado na prática e período integral

Mais do que formar alunos com alto desempenho, o Colégio Bernoulli acredita na importância de desenvolver competências socioemocionais, físicas e criativas. A unidade no Vale do Sereno conta com espaços esportivos de ponta e incentiva a prática regular de atividades físicas como parte do processo formativo. A cultura Maker também é um dos pilares da proposta pedagógica, com laboratórios e projetos que estimulam o raciocínio lógico, a resolução de problemas e o trabalho em equipe.

Um outro diferencial é a oferta do período integral. Com modelos flexíveis que variam de dois a cinco dias por semana, a criança é acolhida em um ambiente saudável e seguro, além de ter acesso a diferentes atividades que auxiliam na sua formação pessoal e escolar.

“No período integral, os alunos demonstram maior autonomia, responsabilidade, empatia e habilidades de convivência, pois a modalidade permite vivências práticas e reflexivas, com mediação constante, o que fortalece a autorregulação emocional, a resiliência e a capacidade de trabalhar em grupo”, complementa a coordenadora pedagógica da Educação Infantil, Letícia Porto Almeida.

CONVIVÊNCIA

O projeto arquitetônico foi pensado para valorizar os momentos de troca e conexão entre os alunos. Ambientes abertos, áreas verdes e espaços de convivência estão presentes para favorecer o bem-estar, a socialização e a construção de vínculos positivos ao longo da trajetória escolar.

A retomada do café

Pesquisa da Fecomércio e Associação Brasileira da Indústria de Café mostra crescimento exponencial na busca por cafeterias após a pandemia

▶ ALEX DE OLIVEIRA*

A mais recente pesquisa da Fecomércio MG e da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) confirma o que já é visível a olho nu nas ruas de Belo Horizonte: o mercado de cafeterias está em plena expansão. Em 2023, 51% dos brasileiros declararam ter o hábito de frequentar este tipo de estabelecimento – número seis vezes maior que os 9% registrados em 2021, quando a pandemia da Covid-19 inviabilizou temporariamente parte desses negócios. Essa retomada expressiva, portanto, se dá como resposta à reabertura dos espaços após a crise sanitária, mas também é expressão de uma paulatina transformação nos hábitos de consumo da população, que agora se mostra mais preocupada com questões como a

qualidade, a experiência e a socialização.

Na capital mineira, o estudo “O Mercado do Café - Cafeterias”, antecipado a **Encontro**, mostra que esse movimento já se reflete em números: em 2024, a cidade contava com 7.582 estabelecimentos registrados nas categorias da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) que englobam lanchonetes, casas de chá, sucos e restaurantes – incluindo cafeterias. “Esse cenário reforça não apenas a tradição mineira do café com pão de queijo, mas também o papel da bebida como atrativo turístico do Estado”, afirma Mário Arthur Brandão de Sousa, presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de BH. “Em BH, por exemplo, há uma ampla rede de cafeterias – mais de 180 listadas e avaliadas por visitantes em plataformas

como o TripAdvisor – que integram a experiência gastronômica buscada por quem visita Minas Gerais.”

Para Mário Arthur, os dados evidenciam um fenômeno estruturante. “O consumo per capita de café aumentou 52% desde 1996. E o Brasil, além de maior produtor, é também o segundo maior consumidor mundial. Isso cria um ambiente extremamente favorável para as cafeterias, que hoje são mais do que pontos de venda: são espaços de vivência cultural e gastronômica”, diz. Segundo ele, esse crescimento contínuo é explicado tanto pelo viés da tradição quanto pelo da inovação. Minas Gerais, com 28,1 milhões de sacas produzidas em 2024, lidera a produção nacional – o Brasil exportou mais de 50,6 milhões de sacas no mesmo ano, movimentando



Fotos: Bel Diniz/divulgação

As sócias Julia Gontijo, Cristina Gontijo e Maíra Sette (da esq. para a dir.), do Copa Cozinha, trouxeram a tradição da quitanda e do cafezinho mineiro para a capital. Hoje, têm três unidades em Belo Horizonte: "Prestigiamos os pequenos produtores. O café que servimos é o Jatiboca, cultivado em Orizânia, na Zona da Mata mineira, com torra média e sabor adocicado", diz Maíra



NÚMEROS

PORCENTAGEM DE BRASILEIROS QUE DIZEM FREQUENTAR CAFETERIAS

2023	51%
2021	9%
2019	48%

EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE CAFÉ NO BRASIL (kg/pessoa/ano)

1996	3,30
2000	3,70
2005	4,00
2010	4,70
2015	4,90
2020	4,79
2024	5,01

PRODUÇÃO EM 2024 (em sacas de 60 kg)

Minas Gerais	28.122.150
Espírito Santo	14.783.600
São Paulo	5.620.583
Bahia	4.149.000
Rondônia	2.837.250

Fonte: Pesquisa "O Mercado de Café - Cafeterias"



R\$ 12,5 bilhões. E o consumo interno segue robusto: foram 21,9 milhões de sacas consumidas no país no último ano – quase o dobro do que se consumia em 1996. O setor também responde por uma expressiva geração de empregos, com crescimento contínuo dos vínculos formais e da remuneração média.

MERCADO EM EXPANSÃO

Diversas cafeterias da cidade estão aproveitando o bom momento e expandindo sua atuação. A Copa Cozinha, por exemplo, nasceu da amizade entre as irmãs Júlia e Cristina Gontijo e a amiga Maíra Sette, em 2018 no Mercado Novo. O espaço foi um dos primeiros a ocupar

o segundo andar do local, então praticamente vazio, e desde o início a proposta era clara: resgatar a tradição da quitanda e o gosto pelo cafezinho mineiro. O sucesso foi tanto que, em 2020, a Copa ganhou uma charmosa casa no bairro Floresta, com quintal e ambiente acolhedor. Em janeiro deste ano, a marca inaugurou sua terceira ▶

unidade, na Savassi, em um investimento de R\$ 650 mil e um faturamento mensal de R\$ 300 mil. Todas as casas mantêm a mesma essência: cardápio simples e afetivo, focado em quitandas frescas, receitas tradicionais e um café especial de pequenos produtores. O grão servido é o Jetiboca, cultivado em Orizânia, na Zona da Mata mineira, com torra média e sabor adocicado. “Nas três unidades da Copa Cozinha, são consumidos, em média, 2 mil xícaras e 227 quilos de café por mês”, afirma Maíra.

Ela conta que a Copa Cozinha é hoje um espaço para todas as idades, onde famílias inteiras se reúnem para o café da manhã ou o brunch, um hábito que cresce cada vez mais na capital mineira. “A gente percebe que desde 2018 um número cada vez maior de pessoas tem se identificado com esse tipo de programa diurno”, diz. Com foco no resgate das memórias afetivas, o local também promove oficinas infantis de quitandas aos sábados, ensinando às novas gerações os sabores da roça. Um convite carinhoso para saborear Minas no prato e na xícara.

PÚBLICO MAIS EXIGENTE

Luiz Felipe Torrent, um dos sócios do Grumo Café, que funciona no bairro Santo Agostinho, também confirma o que os números da pesquisa sugerem: estamos vivendo em um franco processo de popularização dos grãos especiais e do hábito de beber café fora de casa. “O mundo do café de alta qualidade, que antes parecia tão distante, reacendeu, de certa forma, um orgulho e paixão do brasileiro – principalmente do mineiro – pela bebida. As pessoas têm explorado muito as diversas formas de preparo, do cappuccino aos cafés gelados, passando pelos drinques e, principalmente, valorizado o preparo do coado com grão de qualidade, moído na hora e preparado com um método que potencialize o sabor. Até muita gente que dizia nem gostar de café descobriu um universo com menos amargor e mais sabores e complexidades”, diz.

A trajetória dele próprio, aliás, é emblemática dessa transformação. “Meu gosto pelo café começou desde cedo, na mesa de casa. Já o interesse mais profundo surgiu com 16 anos quando comecei a frequentar algumas cafeterias – muito



Luiz Felipe Torrent, um dos sócios do Grumo Café: “O mundo do café de alta qualidade, que antes parecia tão distante, reacendeu, de certa forma, um orgulho e paixão do brasileiro – principalmente do mineiro – pela bebida. Até muita gente que dizia nem gostar de café descobriu um universo com menos amargor e mais sabores e complexidades”

Bel Diniz/divulgação



O clássico cafezinho e o drinque com espresso duplo, xarope de limão siciliano, laranja e quinino, água com gás e gelo: os pedidos favoritos dos frequentadores do Grumo Café



Fotos: Reprodução Instagram/@grumocafe

escassas e ainda naquele modelo de franquia – com o meu pai. Bem mais tarde, em 2015 ou 2016, comecei a ter acesso ao café especial e seu universo e passei a pesquisar bastante”, conta. “Em 2018, conheci a Marília Balzani, do Café Magrí, e me encantei com o ofício de barista – pouco tempo depois fiz um curso com ela mesma e mergulhei de vez nesse mundo”, lembra, acrescentando que a abertura da casa ocorreu em dezembro

de 2022, ocupando um casarão histórico em estilo art déco, erguido em 1935, que já abrigou o escritório regional do Ministério da Cultura.

Barista há cinco anos, Mariana Fretz, que atua na unidade da Savassi do OOP Café, concorda que a pulverização das cafeterias na cidade vem de uma virada de chave na forma como essa bebida é consumida. “A gente talvez não tivesse tantas opções antes porque ele era bebido



Mário Arthur Brandão de Sousa, presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de BH: O consumo per capita de café aumentou 52% desde 1996. E o Brasil, além de maior produtor, é também o segundo maior consumidor mundial. Isso cria um ambiente extremamente favorável para as cafeterias, que hoje são mais do que pontos de venda: são espaços de vivência cultural e gastronômica”

em casa, quase como um ato religioso. Então, não havia essa necessidade de sair só para isso”, reflete, acrescentando que essa concepção foi se alterando progressivamente e, depois da pandemia, explodiu. “De 2021 para cá, realmente, aumentou muito a quantidade de cafeterias, que estão sempre cheias. E imagino que tem a ver com essa mudança de entendimento, com mais pessoas descobrindo o prazer de tomar um cafezinho com alguém, acompanhado de algumas comidinhas e um bom papo. Enfim, virou também uma oportunidade de encontrar amigos e papear. Não é só tomar aquela xícara corriqueira do café da manhã ou do pós-almoço, sabe?”.

BEBIDAS DIVERSIFICADAS

A pesquisa da Fecomércio MG e da ABIC confirma que as cafeterias estão se consolidando como o terceiro principal local de consumo de café no Brasil, atrás apenas das residências e dos ambientes de trabalho. “O crescimento no número de cafeterias em Belo Horizonte e no Brasil acompanha uma demanda cada vez maior da população dos centros urbanos por espaços de encontro e convivência”, afirma. “A principal motivação para frequentar esses locais é a interação social em um ambiente aconchegante,

Fotos: Reprodução Instagram/divulgação



Unidade da OOP: aposta na torrefação própria e na curadoria de grãos, percorrendo fazendas sobretudo de Minas Gerais, mas também do Espírito Santo e da Bahia, atrás de perfis que vão do frutado ao caramelo



tranquilo e acolhedor, com serviços e produtos de qualidade. Essa demanda vem impulsionando a abertura constante de novas cafeterias, principalmente no pós-pandemia.” Segundo ele, a conclusão é que esse mercado permanece em “plena efervescência”. Embora ainda predominem as casas tradicionais e os produtos adquiridos em supermercados (63%) e atacarejos (25%), já é possível observar uma tendência de diversificação e sofisticação, com um número crescente de consumidores se permitindo experimentar cafés filtrados, gelados, com infusões, bebidas alcoólicas à base de café e grãos de diferentes regiões – inclusive com características sensoriais que lembram frutas, nozes ou chocolate .

O OOP Café, que em um dialeto africano significa aberto, é testemunha do crescimento deste mercado na capital mineira. O lugar, que começou com dez lugares na Savassi mesmo, onde Mariana atende, precisou ser ampliado. Depois, ainda vieram filiais em outros pontos da cidade, chegando até ao Inhotim. “Só na unidade da rua Fernandes Tourinho, num turno de dez horas, moemos em média o equivalente a 40 litros de café coado. E os pedidos (de recomposição de estoque) precisam ser semanais”, diz. Para a barista, a mudança de hábito dos bebedores de ▶

Reprodução Instagram/ @cafenicbh



Fachada do Café Nice, que será reformada durante revitalização do espaço: placas de comunicação e quadros de fotografias antigas vão compor o ambiente interno

“MUITO ANTES DO CONCEITO DE ‘CAFETERIA’ SE TORNAR POPULAR, O CAFÉ NICE JÁ ERA UMA REFERÊNCIA”

Elo entre o passado e o presente da capital, o Café Nice é marca viva da relação afetiva do belo-horizontino com as cafeterias. Fundado em 1939, na Praça Sete, como Casa de Chá e Leitaria, o local cresceu juntamente com a cidade e, recentemente, foi abraçado por ela durante campanha de mobilização popular para revitalizar o espaço. Aos 85 anos, o Nice quase teve as portas fechadas no último ano e, após reforma, vai ser reinaugurado na segunda quinzena deste mês de julho.

Deteriorada pelo passar do tempo, a casa chegará com pintura fresca, restauração de equipamentos antigos, melhorias operacionais e na comunicação visual. E o tradicional cafezinho, passado no coador de pano e cujo o aroma atraiu do cidadão comum no vaivém das ruas a políticos renomados, também surge com novidade.

“Com a revitalização, vamos oferecer duas novas opções: um café gourmet e um café premium, também preparados no coador de pano, mantendo o ritual que é marca registrada da casa”, afirma Douglas Issa, coordenador da campanha “Abraça o Nice”. A ação levantou fundos por meio de uma campanha de financiamento coletivo e conquistou patrocinadores como a CDL-BH e o Banco Mercantil. A estimativa é que a requalificação tenha um custo de cerca de R\$ 280 mil.

“O trabalho seguiu preservando o charme e a memória que fazem do Nice um ícone de BH. Muito antes do conceito de ‘cafeteria’ se tornar popular, ele já era uma referência. E hoje, vivemos um verdadeiro resgate desses espaços, com uma nova geração se encantando pelo ritual do café. O Nice se insere nesse movimento como um elo entre o passado e o presente, mantendo viva uma tradição que inspira e conecta pessoas”, ressalta. **(Marília Mendonça)**

café vem acompanhada de uma maior preocupação com a qualidade. Afinal, se antes o público da cidade se contentava com aquele expresso de cápsula, hoje essas máquinas de extração instantânea já estão nas casas dos fãs da infusão, de maneira que, quando saem, essas pessoas esperam encontrar um café mais bem extraído. “Hoje, os clientes querem um grão mais específico, um preparo que ressalte a acidez ou o corpo. E isso exige uma formação mais apurada.”

COMO VINHOS E CERVEJAS

Por isso, o OOP aposta na torrefação própria e realiza uma curadoria de grãos, percorrendo fazendas, sobretudo de Minas Gerais, mas também do Espírito Santo e da Bahia, atrás de perfis que vão do frutado ao caramelo. “A terceira onda do café abriu um novo leque de possibilidades. Assim como vinhos e cervejas artesanais, o café passou a ser apreciado por suas nuances, aromas e sabores”, afirma.

Luiz Felipe, do Grumo, também percebe essa busca por qualidade e um desejo maior dos bebedores de explorar possibilidades dos grãos especiais. “Hoje, estamos descobrindo o café que nós mesmos produzimos, mas que era um produto que, há poucos anos, praticamente não conhecíamos”, pontua. Ele ressalta que o desenvolvimento dos conhecimentos em relação ao grão são todos muito recentes. “E Minas, que produz alguns dos melhores cafés do mundo, agora tem tido a oportunidade de experimentá-lo, tendo no crescimento da oferta de cafeterias um pilar fundamental nesse processo de reaprendizado sobre as possibilidades que a bebida tem a nos oferecer”, avalia ele. No Grumo, a opção também é prioritariamente por grãos mineiros, que são trabalhados em duas torrefações de BH – a Roast Cafés e a Pluri Cafés Especiais. “Acreditamos que privilegiar os circuitos curtos contribui muito para uma alimentação mais sustentável”, defende o empreendedor, que vende, das bebidas à base de café, de 600 a 700 copos por mês. Copos, não xícaras: o coado da casa, por exemplo, tem 170 ml – mais que três vezes o volume do café que tradicionalmente era servido na xícara de 50 ml. ■

*Colaborou Daniela Costa

TRÊS DÉCADAS DE CREDIBILIDADE

EXC Seguros, empresa mineira com grande destaque nacional, celebra em setembro 30 anos em vendas e gestão de planos de saúde

Pádua de Carvalho

Em setembro deste ano, a mineira EXC Seguros completa três décadas de atuação no mercado com uma marca impressionante: milhares de vidas seguradas e a posição consolidada como a maior corretora de gestão de benefícios de Minas Gerais, título que mantém com destaque há quase oito anos consecutivos. Fundada com o propósito de oferecer soluções completas e humanizadas em seguros, a empresa cresceu mesmo em meio aos desafios econômicos do país. Nos últimos seis anos, enfrentando um cenário nacional complexo e instável, conseguiu manter um ritmo de crescimento constante, graças a uma filosofia centrada na excelência no atendimento, inovação em gestão de saúde e foco genuíno no bem-estar dos clientes.

Mérito que o CEO Marco Paulo Mascarenhas Júnior e Luciana Hermeto se orgulham de ter conquistado. "Percebemos que, para oferecer um serviço realmente diferenciado aos nossos clientes, era fundamental começar garantindo a mesma qualidade de atendimento dentro da nossa própria organização", diz Marco Paulo. Atendendo a grandes empresas da área corporativa em Minas Gerais, a corretora também tem presença forte em praças estratégicas como São Paulo, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Pará, atendendo empresas dos mais variados setores, de construção civil a grupos hospitalares, passando por indústrias, varejo, bancos e multinacionais. Entre os clientes atendidos, destacam-se nomes como Arezzo & Co, Banco Inter, Patrimar, Grupo Zelo, MRV, Milplan, Direcional Engenharia, Orto-crin, Cera Ingleza e Mason Holding, entre outras.

Com 70% do faturamento voltado para seguros de benefícios, especialmente saúde, vida e odontológico,



Marco Paulo Mascarenhas Júnior, fundador e CEO da EXC Seguros: "A maior conquista de uma empresa é fazer parte da vida das pessoas com relevância, confiança e credibilidade. A EXC Seguros é o espelho de uma missão de vida, que está pautada em melhorar, acolher e transformar a vida do próximo"

a EXC se diferencia no mercado por oferecer uma gestão 360° em saúde corporativa, com o maior corpo médico próprio do Brasil, atendimento 24 horas por dia, sete dias por semana, e um modelo de serviço altamente humanizado que extrapola as práticas tradicionais do setor. Essa visão inovadora e centrada em pessoas garantiu à empresa quatro premiações consecutivas no ranking GPTW (Great Place to Work), inclusive com reconhecimento em primeiro lugar no segmento de corretoras de saúde. Além disso, foi duas vezes premiada com o Prêmio Ser Humano pela ABRH (Associação Brasileira de Recursos Humanos), com cases de gestão que transformaram culturas organizacionais inteiras atra-

vés de ações estratégicas em saúde e qualidade de vida.

À frente da EXC Seguros desde sua fundação, Marco Paulo tem papel central na construção dessa trajetória. Formado em Administração, com especialização em Marketing e Gestão de Pessoas, ele também atua fortemente no ecossistema corporativo mineiro como conselheiro da ABRH Minas Gerais e diretor do Instituto Brasileiro de Executivos de Finanças (IBEF-MG). Seu perfil atuante e visão estratégica ajudaram a consolidar a EXC como um dos nomes mais respeitados do mercado brasileiro de seguros. "A maior conquista de uma empresa é fazer parte da vida das pessoas com relevância, confiança e credibilidade", diz o CEO.

EXC SEGUROS

exclusiveseguros.com.br

[exclusiveseguros_oficial](#)



Gradiente e Apple disputam termo 'iPhone' na Justiça brasileira

A disputa judicial entre a brasileira Gradiente (IGB Eletrônica) e a gigante americana Apple pelo uso da marca iPhone no Brasil é um dos casos mais emblemáticos envolvendo propriedade intelectual no país.

Em 2000, a Gradiente solicitou ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) o registro da marca "G Gradiente Iphone" para celulares, tendo o pedido sido deferido apenas em 2008. A Apple, por sua vez, lançou o iPhone nos Estados Unidos em 2007 e iniciou as vendas no Brasil em 2008. O conflito começou quando a companhia nacional, em 2012, lançou seu primeiro aparelho com o mesmo nome.

Após o lançamento da Gradiente, a Apple entrou com uma ação na Justiça Federal do Rio de Janeiro para anular o registro da marca concorrente, sob a alegação de que o termo "iPhone" já estava amplamente associado aos seus produtos globalmente. A norte-americana também pleiteou o cancelamento do registro da Gradiente por caducidade, ou seja, argumentado que a empresa não utilizava a marca de forma contínua, o que justificaria sua perda.

No Brasil, a Lei de Propriedade Intelectual, em seu art. 129, adota o critério da anterioridade formal, ou seja, quem requer o registro primeiro tem preferência. O debate jurídico, portanto, é travado entre a aplicabilidade deste princípio versus o reconhecimento da notoriedade estabelecido pelo art. 126 da mesma lei, que assegura proteção especial a marcas notoriamente conhecidas, mesmo que não registradas no país.

A disputa subiu aos tribunais superiores, sendo que, recentemente, em maio de 2025, a empresa brasileira foi vitoriosa em julgamento da 3ª Turma do Supremo Tribunal de Justiça (STJ), que manteve a anulação de uma sentença anterior favorável à Apple, que havia declarado a caducidade da marca "G Gradiente Iphone". A anulação se deu por questões processuais e, apesar do resultado, a Apple não está impedida de utilizar o nome iPhone no Brasil.

A controvérsia continua no Supremo Tribunal Federal (STF), que reconheceu a repercussão geral do caso em 2022, o que significa que a decisão tomada deve ser replicada nos casos semelhantes em curso nas instâncias inferiores.

O julgamento foi iniciado no plenário virtual da Corte, tendo o relator Dias Toffoli votado a favor da Gradiente, destacando que o sistema brasileiro de marcas privilegia quem primeiro solicita o registro. Ele ressaltou que a Apple demorou a contestar o uso da marca pela Gradiente, o que, segundo ele, compromete a segurança jurídica.

Por outro lado, os ministros Luiz Fux e Luís Roberto Barroso votaram a favor da Apple. Fux argumentou que a companhia norte-americana foi responsável por tornar o termo "iPhone" amplamente conhecido e

"Se o STF decidir a favor da Gradiente, a Apple poderá ser impedida de usar a marca 'iPhone' no Brasil e forçada a buscar uma composição com a empresa brasileira, o que poderia incluir o pagamento de royalties"

que conceder exclusividade à Gradiente poderia prejudicar a inovação e a concorrência. Barroso destacou que o termo "iPhone" está fortemente associado à Apple e que permitir seu uso exclusivo pela Gradiente poderia confundir os consumidores.

Após proferido voto de outros ministros, o relator solicitou destaque, levando o caso ao plenário físico do STF, onde será reiniciado. Até o momento, não há previsão de quando o julgamento será retomado.

Qualquer que seja, a decisão final gerará impactos relevantes na interpretação da Lei de Propriedade Intelectual, sem falar das consequências econômicas para as empresas envolvidas. Se o STF decidir a favor da Gradiente, a Apple poderá ser impedida de usar a marca "iPhone" no Brasil e ser forçada a buscar uma composição com a empresa brasileira, o que poderia incluir o pagamento de royalties. Além disso, a Gradiente poderia buscar indenizações por uso indevido da marca. ■

Patrícia Campos de Castro Vêras é advogada, mestre em direito administrativo, procuradora do Estado e sócia do escritório Veiga, Hallack Lanzotti, Castro Vêras

**Nossa história
é por você.
Nosso futuro
também.**



Resp. Técnico: Dr. Felipe Ligorio - CRM-MG 58578

No começo da nossa história está a obstetria. E, no começo da vida de inúmeras pessoas, está a Rede Mater Dei.

A primeira consulta de pré-natal, o parto de um filho tão desejado, a finalização de um tratamento ... Tudo isso faz parte do nosso dia a dia e nunca deixa de ser encantador.

Desde 1980, muita coisa mudou, é verdade. Mas a gente segue com o mesmo amor de antes, movendo a tecnologia de hoje e do futuro.



Pelo QR Code acesse
nosso site comemorativo:

www.materdei45anos.com.br

MaterDei
Rede de Saúde

45
ANOS

**com você,
por toda
a vida.**

ENERGIA SOLAR EM ASCENSÃO NO BRASIL

Fonte limpa e econômica está entre as mais procuradas, com crescimento de 22% ao ano no país; empresa mineira contribui para democratizar acesso

O cenário energético brasileiro está em plena efervescência, com o sol despontando como a principal fonte de um futuro mais limpo e econômico. As projeções são ambiciosas: a Agência Internacional de Energia (IEA) estima uma expansão anual de 22% na geração solar brasileira entre 2025 e 2027. Esse “boom” é impulsionado por uma combinação de fatores: a crescente demanda elétrica, a necessidade de suprir gargalos energéticos após crises hídricas e a busca global por fontes mais limpas e sustentáveis. Nesse cenário de transformação, a empresa mineira Evolua Energia emerge como um facilitador, permitindo que qualquer consumidor participe dessa revolução sem a necessidade de grandes investimentos ou instalações complexas.

“O crescimento das fontes renováveis é um movimento global e o Brasil não está ficando para trás”, afirma Tarcísio Neves, CEO da Evolua Energia. A energia solar, em especial, tem avançado num ritmo acelerado, puxada pela queda de custos, avanços tecnológicos e pela urgência climática. “Aqui no país, esse movimento ganhou ainda mais força com as crises hídricas, os incentivos às renováveis e a possibilidade dos consumidores gerarem sua própria energia com a geração solar distribuída.”

É exatamente nesse ponto que a Evolua se diferencia: a empresa aposta na geração distribuída compartilhada, um modelo que permite ao consumidor acessar os benefícios da



Fotos: Evolua/divulgação

O CEO Tarcísio Neves: “Quem assina a Evolua não tem custos com manutenção ou gestão da usina. Tudo isso fica com a gente. O cliente entra, recebe o desconto na conta e fica. E mais: sabe que está ajudando o planeta com uma fonte limpa de energia.”

energia solar de forma descomplicada e totalmente on-line. “Funciona igual a um serviço de streaming, só que de energia solar”, explica Tarcísio. “O cliente contrata a Evolua e é conectado diretamente a uma das nossas usinas solares espalhadas por Minas

e outros sete estados, e começa a receber créditos de desconto direto na conta de luz. Não precisa instalar nada, não tem obra, não tem dor de cabeça.”

Essa proposta de valor – economia no bolso, zero investimento inicial e serviço descomplicado – tem atraído e fidelizado clientes em um ritmo acelerado. Em cinco anos, a empresa já atendeu mais de 51 mil pessoas físicas e jurídicas. “Quem assina a Evolua não tem custos com manutenção ou gestão



Usina fotovoltaica instalada em Montes Claros: Evolua investiu R\$ 900 milhões em projetos de energia renovável, resultando em 180 MWp de capacidade de geração



da usina. Tudo isso fica com a gente. O cliente entra, recebe o desconto na conta e fica. E mais: sabe que está ajudando o planeta com uma fonte limpa de energia.”

A presença da Evolua em oito estados e mais de 2,3 mil municípios é resultado de uma estratégia bem

definida, alinhada com as perspectivas do setor. “A promulgação da Lei 14.300 em 2022 trouxe mais segurança jurídica para a Geração Distribuída, que hoje atinge 40 GW de capacidade instalada no Brasil, consolidando-se como a fonte que mais cresce na matriz elétrica”, explica o CEO.

Para os consumidores mais céticos, a Evolua Energia oferece uma proposta irrecusável. “O cliente não paga nada para entrar, não precisa investir em placa e ainda começa a ver desconto na conta logo nos primeiros meses”, garante Tarcísio. Além disso, a saída é flexível, sem multa, apenas com aviso prévio. Essa solidez é sustentada por um investimento de R\$ 900 milhões em projetos de energia renovável, resultando em 180 MWp de capacidade de geração. Com usinas próprias e arrendadas, a Evolua garante autonomia e estabilidade na entrega, oferecendo contratos vantajosos e crescimento responsável. “Nosso compromisso continua firme: entregar energia limpa, mais barata e descomplicada para milhões de brasileiros, com escala e propósito”, finaliza Tarcísio.

O segredo das coreanas ao alcance das brasileiras

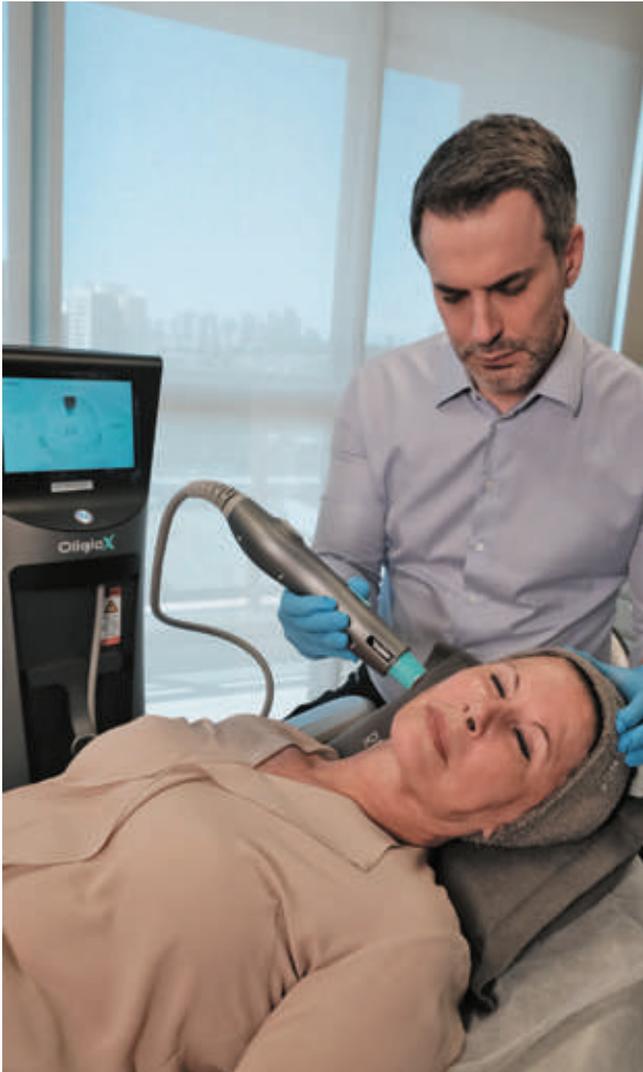
Indolor e com resultado rápido, radiofrequência monopolar, técnica aperfeiçoada pela Coreia do Sul, é a tecnologia sensação do momento na busca do viço, firmeza e rejuvenescimento da pele

Apesar dos preços salgados, produtos e técnicas sul-coreanas têm sido os queridinhos das mulheres em busca de uma pele melhor

LAURA MARIA

Uniforme, lisa, iluminada e com viço: a pele das coreanas, apelidada de “skin glass” (pele de vidro, em tradução literal do inglês), tornou-se sonho de consumo ao redor do mundo entre quem deseja uma cútis perfeita. Por trás do sucesso das asiáticas, existem, é claro, fatores como genética, pouca exposição solar e uma alimentação saudável. Mas há também o uso de produtos poderosos e a realização regular de procedimentos estéticos. Nos últimos anos, os dermocosméticos da Coreia do Sul, como óleos de limpeza, sérums, tônicos e loções hidratantes, se tornaram febre no Brasil. E, mais recentemente, uma tecnologia pouquíssimo invasiva e indolor chegou por aqui prometendo tratamento avançado de rejuvenescimento da derme.

Trata-se da radiofrequência monopolar, uma técnica que envolve ondas eletromagnéticas que atingem camadas mais profundas do tecido. Esta tecnologia já existia no Brasil, mas as fabricantes coreanas aperfeiçoaram o tratamento para ser menos desconfortável possível. O protocolo aqui é feito por meio de aparelhos das marcas Oligio X, Volnewmer, Coolfase e TenTherma. Presidente da Sociedade Brasileira de Dermatologia Regional Minas Gerais, a médica Michelle Diniz explica como a técnica atua na pele: “Ela gera um campo eletromagnético de alta frequência que aquece os tecidos por resistência elétrica. O calor promove desnaturação



O dermatologista Renato Soriani, juntamente com outros profissionais médicos, desenvolveu o protocolo K-lift: o tratamento é individualizado e precisa de avaliação prévia



Renata Meyer, dermatologista da clínica que leva o seu nome, utiliza do Coolfase: ela garante que o procedimento é praticamente indolor e a recuperação, imediata

do colágeno, neocolagênese, elastogênese e retração tecidual”, evidencia.

Em outras palavras, essa tecnologia pode “despertar o colágeno”, fazendo com que o corpo produza mais a proteína estrutural do tecido, o que resulta na melhoria da flacidez natural da pele com efeito natural. Dessa maneira, há redução das linhas finas, redefinição do contorno do rosto e rejuvenescimento de áreas mais delicadas, como entorno dos olhos e pálpebras. “A vantagem desse procedimento é que não estamos injetando nada na face e, por isso, não alteramos o formato do rosto, apenas melhoramos a qualidade dessa pele, devolvendo firmeza e viço. Além disso, é um procedimento sem downtime – o paciente não fica com marcas na pele –,

CUSTO DA EXCELÊNCIA

Confira a média dos preços do método de radiofrequência monopolar

Na área dos olhos:

R\$ 2.500

Rosto inteiro:

R\$ 6.000

Rosto inteiro e pescoço:

ATÉ R\$ 9.000

rápido e com pouca dor”, acentua a médica Fernanda Fonseca, membro da Sociedade Brasileira de Dermatologia (SBD).

Fernanda é dermatologista da Clínica da Pele, localizada no bairro Belvedere e um dos espaços em Belo Horizonte que oferece o procedimento. No local, a especialista usa o Oligio X, que chegou ao Brasil em 2024. “O aparelho é uma radiofrequência monopolar de terceira geração, ou seja, que já foi ajustada e aprimorada para entregar melhores resultados. Ele é fabricado na Coreia do Sul, sob normas rígidas de segurança e importação. Além disso, conquistou o Prêmio Nacional da Coreia – Confiança do Consumidor por dois anos consecutivos, 2023 e 2024”, ressalta. ▶

A médica ainda analisa que o diferencial do Oligio X é seu sistema de resfriamento a gás. “Este detalhe permite uma entrega mais efetiva da energia do aparelho na pele, que vai se refletir em uma melhor resposta ao tratamento. Além disso, ele possui uma ponteira específica para ser usada na região das pálpebras, local comum de queixa de envelhecimento e com poucas opções para estimular o colágeno dessa região. Também pode ser usado em todo o rosto e pescoço, promovendo uma retração da pele, melhora das linhas finas e da qualidade da pele”, observa.

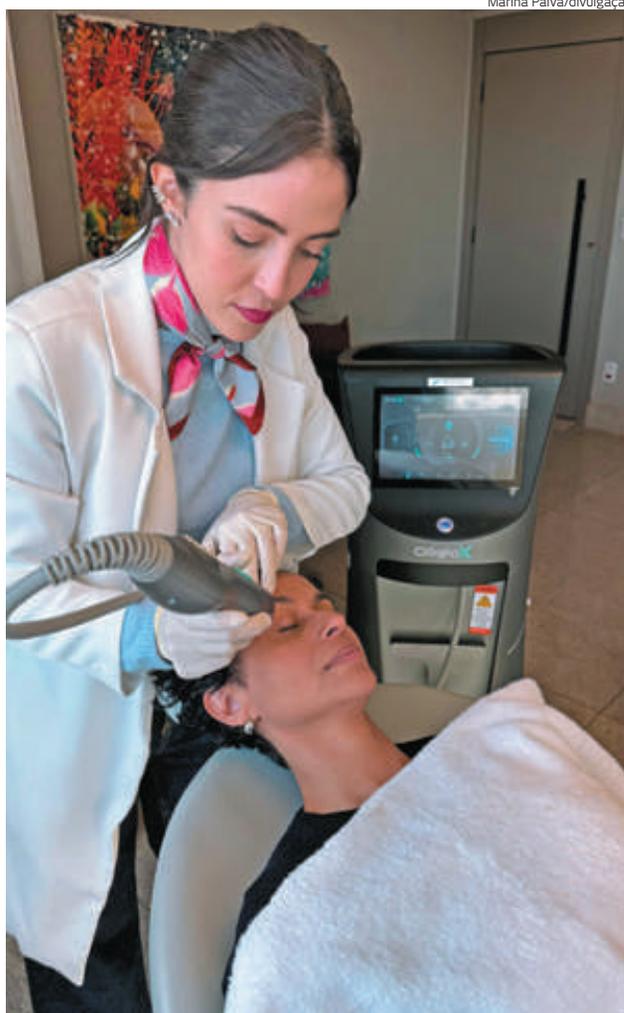
Outra clínica em Belo Horizonte que utiliza o método é a da dermatologista Renata Meyer, localizada no bairro Santo Agostinho. O espaço, que leva o nome da especialista, conta com o Coolfase. “O diferencial do Coolfase é a capacidade de promover o aquecimento profundo ao mesmo tempo em que resfria a camada mais superficial da pele. Isso torna o procedimento praticamente indolor e com recuperação inexistente, ou seja, sem necessidade de tempo de repouso. Já é uma tendência muito forte na Coreia do Sul, e outras marcas ainda devem entrar neste mercado”, explica Renata.

Aos 43 anos, a gerente de recursos humanos Angélica Gorino Mendes passou pelo procedimento com o Coolfase. Ela se submeteu ao procedimento há cerca de um mês e destaca que percebeu um resultado imediato. “Logo após a sessão, já percebi que a flacidez diminuiu e que meu rosto clareou”, afirma, confirmando ter sentido “zero dor.” “Além disso, foi super rápido. Só senti o rosto um pouco mais quente, mas foi momentâneo, nada que incomodasse”, celebra. Angélica aponta que nunca foi muito afeita à skincare, mas, agora, se sente mais motivada a cuidar da pele.

QUANTO CUSTA, FREQUÊNCIA E QUEM PODE FAZER

O valor do tratamento com a radiofrequência monopolar varia de acordo com o local aplicado. Na área dos olhos, por exemplo, uma sessão custa cerca de R\$ 2.500; se for rosto inteiro, aproximadamente R\$ 6.000, e, caso envolva pescoço também, o valor pode subir até R\$ 9.000. Já em relação ao público, qualquer pessoa acima de 18 anos pode fazer o tratamento. “Não existe restrição médica, mas como o investimento é alto, são pessoas com mais de 35 anos que mais procuram pelo protocolo”, explica o dermatologista membro titular da Sociedade Brasileira de Dermatologia (SBD), Renato Soriani, à frente do Clínica Renascence, localizada em Ribeirão Preto, no interior de São Paulo.

Em parceria com outros médicos, ele desenvolveu o protocolo K-lift, que utiliza a radiofrequência monopolar como terapia estética. “O K é associado à Coreia, mas, neste caso, é porque existe um sistema de ligamentos no rosto que, ao ser desenhado, se assemelha à letra ‘K’. Ele se localiza principalmente na frente da orelha e ao longo da linha da mandíbula. Durante a aplicação no rosto todo, o objetivo é, justamente, reforçar essa estrutura natural”, pontua. O médico explica que a frequência do procedimento depende do grau de envelhecimento da pele. “Pessoas com pele mais jovem podem fazer uma sessão de manutenção a cada ano ou nove meses. Já uma pele de idade mais avançada pode exigir três sessões



Marina Paiva/divulgação

O recente aparelho Oligio X, que chegou ao Brasil em 2024, é utilizado pela médica Fernanda Fonseca: “A vantagem desse procedimento é que não injetamos nada na face, apenas melhoramos a qualidade dessa pele”

de uma só vez e outra nove meses depois. O tratamento é individualizado e precisa de avaliação médica”, esclarece.

ASSOCIAÇÃO COM OUTROS CUIDADOS E CONTRAINDICAÇÕES

Para um resultado mais promissor, a radiofrequência monopolar pode ser associada com outras intervenções, como ultrassom microfocado, botox, laser, peeling, ácido hialurônico e bioestimulador de colágeno. Mas, por mais que não existam restrições em relação aos procedimentos, algumas pessoas não devem se submeter ao tratamento. “Existem contraindicações absolutas, como uso marcapasso cardíaco ou de dispositivos eletrônicos implantáveis, além de gestação, neoplasias ativas ou histórico recente de câncer. Pessoas com dermatites ou infecções ativas na área tratada, como herpes, feridas abertas e queimaduras, doenças autoimunes em atividade, trombose venosa profunda na região a ser tratada e presença de corpo estranho metálico não-isolado na região também não devem fazer”, salienta a dermatologista, mestre e doutora pela UFMG, Michelle Diniz.

GOVERNANÇA

EXCLUSIVIDADE E EXCELÊNCIA PARA O SEU LAR

Conforto, discrição e eficiência: em um cenário onde a rotina pede cada vez mais praticidade sem abrir mão da sofisticação, os serviços de gestão residencial vêm ganhando mais destaque. Atenta a essa demanda, a Organiza Casa 5 Estrelas oferece soluções sob medida para famílias que valorizam um lar funcional, acolhedor e bem administrado.

Fundada por Kelly Cruz, profissional com mais de dez anos de atuação em residências de alto padrão, a empresa é referência em organização e gestão doméstica personalizada. Seu trabalho parte de um diagnóstico criterioso, que

leva em conta as particularidades da casa e da família. A partir daí, são implantados sistemas de organização, rotinas de manutenção, gestão de equipes e treinamentos exclusivos.

“O objetivo não é apenas organizar objetos, mas transformar a casa em um espaço de harmonia, onde tudo funciona com fluidez”, garante Kelly. Ela é a criadora do Método Organiza, que alia planejamento, estética e desempenho para garantir resultados reais na rotina doméstica.

Entre os serviços oferecidos estão a organização de ambientes com lógica

funcional, a criação de cronogramas operacionais e a supervisão de equipes. Já o treinamento Governantas 5 Estrelas é um programa completo para a formação de profissionais capacitados a atuar com excelência em residências sofisticadas.

Além da otimização dos espaços, a Organiza Casa 5 Estrelas entrega benefícios tangíveis: ganho de tempo, redução de desperdícios e mais leveza no dia a dia dos moradores. Tudo com um atendimento altamente personalizado e o acompanhamento direto da fundadora em cada projeto.

Pádua de Carvalho



Kelly Cruz, criadora do Método Organiza, que alia planejamento, estética e desempenho para garantir resultados reais na rotina doméstica: “O objetivo não é apenas organizar objetos, mas transformar a casa em um espaço de harmonia, onde tudo funciona com fluidez”

ORGANIZA CASA 5 ESTRELAS

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

www.organizacasa.com.br

[@organizacasa5estrelas](https://www.instagram.com/organizacasa5estrelas)



Sua oratória impacta em sua vida e carreira

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 se tornou 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 um ponto-chave para uma comunicação eficiente, produtiva e construtiva. Os profissionais devem identificar quais são os pontos mais importantes a serem transmitidos e enfatizar as informações que merecem especial atenção. Essa abordagem garante que a mensagem central não se perca entre os detalhes, tornando a comunicação mais eficaz e envolvente. Aqueles que dominam essa habilidade têm mais chances de captar e manter a atenção de seus ouvintes, facilitando a realização 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

“Além de ser uma habilidade técnica, a comunicação eficaz é fundamental na construção de relacionamentos interpessoais e no fortalecimento do trabalho em equipe”

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 também 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

Disciplina e foco

a base para bons
investimentos

Estratégia, preparo e dedicação.

Quanto mais você se prepara e
escolhe as melhores opções,
maiores os resultados.

Não importa se você é conservador,
moderado ou arrojado. Se o seu
perfil é de campeão, o Bmg Invest
é para você.

-  Investimentos de curto, médio
e longo prazos
-  Ideal para quem busca rentabilizar
o patrimônio
-  Liquidez diária ou no vencimento

 Acesse o App e conquiste
seus objetivos.



Central de Atendimento do Banco Bmg
0800 979 7201
Segunda a sexta, das 9h às 17h



Marcelo Melo
Tenista brasileiro

bmg | INVEST

O PESO MAIS QUE VISÍVEL DOS ULTRAPROCESSADOS

Alimentos ultraprocessados, além de ter um teor elevado de açúcar, sódio e/ou gordura saturada, possuem normalmente três aditivos cosméticos: aromatizantes, corantes e adoçantes sem açúcar (edulcorantes), substâncias que não têm função nutricional e entram nas fórmulas para reforçar cor, sabor e textura



Muitas vezes sob uma roupagem saudável, esses produtos, ricos em aditivos químicos, açúcar e gorduras, levantam preocupações sobre seus fortes impactos na saúde mundial

▸ **MARÍLIA MENDONÇA**

Um belo dia a gente resolve mudar. Amanhece como o queridíssimo personagem Hirayama (Koji Yakusho), do clássico moderno “Dias Perfeitos” (Wim Wenders, EUA, 2023), se levanta, rega as plantas, sai pela porta de casa, olha para o céu, respira bem fundo. E decide que, ao contrário do protagonista do filme que leva uma vida povoada de repetições, daqui pra frente, tudo vai ser diferente. Vamos fazer exercícios diários e opções alimentares mais saudáveis. Trocar o pão francês pelo integral, apostar nos iogurtes fitness, passar no supermercado e lotar o carrinho de barrinhas de cereais e de proteína para não cair na tentação de comer bobagens entre as refeições.

Mas nem tudo que reluz é ouro e o que muita gente não sabe é que produtos vendidos como saudáveis, absolutamente, não são. Ao contrário. Basta uma olhada mais atenta no rótulo para descobrir que aquele famoso produtinho não vale por um bifinho. O iogurte de morango tem tudo, menos morangos. O pão integral é feito com farinha de trigo enriquecida e conservantes e as barras de cereais, ah, essas nem se fala - podem ser repletas açúcar, gordura ou sódio adicionado.

Toda essa contradição aponta para uma questão que tem fomentado discussões calorosas no Brasil e no mundo: o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. Criados na Segunda Guerra Mundial (1939-1945) como uma solução prática - facilmente transportáveis e com alta durabilidade -, esses itens ricos em açúcar e gorduras visavam garantir a sobrevivência dos soldados no front. Mas se popularizaram, ganharam um investimento massivo das indústrias e, numa sociedade cada vez mais apressada, passaram a ser alternativas convenientes e baratas.

Não é difícil perceber que, no corre nosso de cada dia, é cada vez mais comum trocar o arroz com feijão por uma lasanha congelada ou um pacote de salgadinho. Rápidos, práticos e saborosos, essas mercadorias se tornaram presença constante nas mesas. No entanto, por trás das embalagens sedutoras e de uma propaganda intensa, escondem-se riscos reais para a saúde. ▶

A cada dia surgem mais estudos que associam a demasiada ingestão de ultraprocessados ao aumento da obesidade e das chamadas Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) - cânceres, diabetes e doenças respiratórias e cardiovasculares crônicas.

De acordo com Organização Mundial da Saúde (OMS), dentre outras entidades, as DCNT estão entre as dez maiores causas de morte no mundo. Dados da Fiocruz apontam que em 2019, uma pessoa morreu prematuramente, a cada seis horas, por consequência do consumo de ultraprocessados no Brasil.

Esses alimentos são perigosos porque possuem altos valores de sódio, gorduras e substâncias sintéticas, poucos nutrientes e uma quantidade mínima de ingredientes naturais. Em países como os Estados Unidos e Reino Unido, a porcentagem do consumo chega a 80% da refeição diária. O Brasil não está numa situação tão crítica: cerca de 20% da dieta dos brasileiros é composta de ultraprocessados. Mas este é um número crescente e especialistas defendem um trabalho de conscientização e de educação alimentar e nutricional da população para reduzir os danos à saúde.

“Muitos desses produtos passam por um marketing que os associa à saúde, mas, na prática, são pobres em nutrientes e ricos em aditivos”, explica a nutricionista Márcia Sathler, 36 anos. Para a profissional, é importante abrir os olhos e buscar maiores informações. “Se você consome este tipo de produto, minha proposta é refletir. Não é um julgamento. É sobre ter conhecimento. Saber o que se está comendo e decidir conscientemente se quer prosseguir com o mesmo hábito. Isso é poder”, afirma.

Atuando há anos no acompanhamento dos impactos da alimentação na saúde de seus pacientes, a nutróloga Ana Cláudia Cançado concorda. “É muito importante um movimento de esclarecimento para a população, que vira vítima dos recados na embalagem. Temos histórias das primeiras propagandas de leite condensado, que era anunciado como substituto do leite materno. Este tema segue muito nublado. Sempre me deparo com pessoas com muitas dúvidas. Pois uma barra de cereal ou de proteína não representa um alimento saudável, de qualidade. E é vendido como.”

Aliada à falta de educação nutricional



Reprodução Instagram/Rita Lobo

Rita Lobo e seu best seller *Panelinha* (Ed. Senac São Paulo, 480 páginas, R\$ 150): A chef e apresentadora sempre foi uma defensora dos pilares do Guia Alimentar para a População Brasileira

vivida pela população, um fator leva, paradoxalmente, a uma maior confusão: o over delivery de conteúdos em redes sociais — vídeos, listas, mitos, modismos — que confundem mais do que esclarecem. “Entre dietas da moda, promessas de detox e produtos rotulados como ‘sem glúten’, ‘sem lactose’ ou ‘com ferro’, perdemos o essencial: saber o que, de fato, é comida”, afirma a médica.

Mas, o que, de fato, é comida e verdade? “Eu não como nada que minha avó não reconheceria como alimento; comida de verdade é aquilo que brota”. A frase de Ana Cláudia sintetiza, de certa forma, a definição do Glossário Saúde Brasil, do Ministério da Saúde, que aponta como comida de verdade aquela fornecida

pela natureza e que passa pelo mínimo de processamento possível. Mas nem tanto ao céu. Nossa avó não reconheceria, por exemplo, o “antioxidante ácido ascórbico” nos ingredientes de uma água de coco. No entanto, trata-se da vitamina C adicionada para evitar o escurecimento da bebida. As nuances sobre o tema são muitas e o aprendizado é diário.

Mas há verdades que seguem incontestáveis: o nosso arroz com feijão é uma dupla imbatível - mesmo passando pela indústria para beneficiamento e empacotamento. Temos ainda os legumes, frutas, leites, verduras, carnes frescas, peixes, ovos, leguminosas (como grãos de bico e lentilha), grãos integrais... São infinitas as possibilidades. E se esses produtos forem

A chef de cozinha, apresentadora de TV e escritora Bela Gil e seu novo livro: *Quem vai fazer essa comida?* (Ed. Elefante, 184 páginas, R\$ 60), em que volta ao tema da alimentação saudável, mas questiona que a conta cai sempre em cima das mulheres da família



minimamente processados, ainda assim, estão na categoria dos benfeitores.

TERMO FOI CRIADO POR UM BRASILEIRO

Foi um estranhamento — a queda dos dados de desnutrição no Brasil em contraponto a um aumento da obesidade e doenças ligadas a ela — que motivou o médico e epidemiologista brasileiro Carlos Monteiro, da Faculdade de Saúde Pública da USP, a propor um novo olhar sobre os alimentos. No começo dos anos 2000, ele e sua equipe foram atrás do que explicaria o fenômeno.

A conclusão, baseada em dados dos inquéritos de compra de alimentos feitos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e

Estatística (IBGE) desde meados dos anos 1970, foi que a população vinha substituindo a compra de ingredientes culinários como sal, açúcar e óleos, e de alimentos como arroz, feijão e mandioca, por itens prontos para consumo, como macarrão instantâneo, bolachas, embutidos e refrigerantes.

Em 2009, Monteiro e pesquisadores do Nupens/USP (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo) propuseram uma classificação com o objetivo de categorizar os alimentos com base no grau de processamento industrial a que foram submetidos. Chamado de Classificação Nova, o sistema definiu quatro grupos de viveres: in natura ou minimamente

processados, ingredientes culinários, processados e os ultraprocessados - termo cunhado pelo cientista brasileiro é adotado hoje em dia pela OMS para classificar alimentos que passam por processos industriais extensivos e é discutido no mundo inteiro.

O estudo influenciou significativamente o desenvolvimento do *Guia Alimentar para a População Brasileira*, documento oficial do Ministério da Saúde que visa orientar a população sobre escolhas saudáveis (*confira quadro nesta página*). O manual, que completou dez anos em 2024 e está disponível gratuitamente no site bvsmis.saude.gov.br, é acessível e descomplicado. Além de determinar e exemplificar as diferenças entre alimentos industrializados e ultraprocessados - sim, são diferentes —, enfatiza os riscos à saúde associados deste último grupo, cujos ingredientes englobam aditivos como corantes, adoçantes e aromatizantes. Essas substâncias não têm função nutricional — entram nas fórmulas para reforçar cor, sabor e textura

A ideia é simples. Nem todo alimento que passa por um processo industrial é um vilão. “Todo ultraprocessado é industrializado, mas nem todo industrializado é ultraprocessado”, esclarece a nutricionista Márcia Sathler. E é importante compreender esses pontos. Arroz empacotado? É industrializado. E está tudo bem. É um grão que passou por processamento para facilitar seu consumo. Ao olhar para o rótulo, identificamos apenas um ingrediente: arroz.

Outro exemplo que ilustra bem é o morango. A fruta em si, comprada na feira, é o alimento in natura. O morango lavado e selecionado, vendido no supermercado, é considerado minimamente processado. A geleia artesanal, que é feita com o cozimento da fruta e tem açúcar adicionado, torna-se um alimento processado. Já os biscoitos recheados, misturas em pó ou bebidas prontas com sabor morango são os ultraprocessados. Geralmente, nesses casos não existe sequer adição da fruta de verdade, mas apenas produtos que simulam o gosto, cheiro e a cor.

“A base da nossa alimentação deve ser de alimentos in natura e minimamente processados. Devemos evitar os ultraprocessados. Existe uma recomendação mínima de tolerância? Não. A regra de ▶

ouro do Guia Alimentar vai ser evitar. E aí há uma série de discussões em torno disso”, afirma a nutricionista.

E como há. A própria Associação Brasileira de Nutrologia (Abran) contesta a radicalização. De acordo com a professora doutora Eline de Almeida Soriano, médica nutróloga e diretora da instituição, a Abran critica a classificação Nova, que popularizou o termo “ultraprocessado”, pela falta de critérios técnicos claros e rigor metodológico. “A associação não considera adequado generalizar todos os alimentos industrializados como prejudiciais, uma vez que o processamento industrial seguro pode ser fundamental para garantir segurança sanitária, preservar nutrientes e ampliar o acesso alimentar.”

O aumento do consumo de produtos industrializados ocorreu principalmente nas últimas décadas, em paralelo com a urbanização e mudanças nos padrões de vida. Contudo, a entidade alerta que o problema não é necessariamente o processamento em si, mas o desequilíbrio alimentar que pode surgir do consumo excessivo de produtos de baixo valor nutricional. “Pesquisas mostram um crescimento significativo no consumo de alimentos industrializados globalmente, mas é fundamental distinguir entre produtos que oferecem valor nutricional adequado e aqueles que são nutricionalmente pobres”, afirma Eline Soriano.

“HOJE EU TENHO NOJO DE COMIDA CONGELADA”

Luiza Glória, 37 anos, teve uma vida baseada em dietas restritivas e lutas contra a balança. Em alguns períodos, o seu comer era um processo compulsivo, que gerava culpa e sofrimento. Tudo mudou quando, há alguns anos, a supervisora de produção e conteúdo da Rádio UFMG Educativa resolveu buscar a ajuda de uma profissional da área da nutrição com uma abordagem diferente. “Durante um ano, minha prioridade foi pensar minha alimentação para, finalmente, ficar em paz com a comida. Comida deve ser prazer, não tortura.”

Foi quando ela iniciou o que podemos chamar de um processo de investigação dos ingredientes. “Na hora da compra, passei a observar que havia um molho de tomate pronto com muitos ingredientes desconhecidos no rótulo e uma quan-



Francisco Dumont/divulgação

A nutróloga Ana Cláudia Cançado defende tolerância zero aos ultraprocessados: “A gente vai envelhecer. Não tem dúvida. E quando chegar o momento difícil – uma doença, uma cirurgia, um desgaste físico – quem tiver mais músculo, menos inflamação, sono bom e alimentação de verdade vai estar mais forte.”



Arquivo pessoal

A nutricionista Márcia Sathler, 36 anos, orienta seus clientes sem julgamentos: “A mudança precisa fazer sentido. Trocar o pão de forma integral industrializado por um da padaria ou integral artesanal? Ótimo. Fazer pipoca na panela em vez de usar micro-ondas? Melhor ainda.”

tidade enorme de açúcar. Mas, ao lado, havia outro apenas com tomate e ácido cítrico, uma substância da própria fruta, portanto, muito mais próximo do natural. E fui entendendo o que é melhor. Meu paladar foi mudando. Não suporto mais tanto sal, por exemplo, ou tanta gordura”.

Hoje, com uma consciência maior sobre nutrientes, ela consegue fazer melhores escolhas e trocas. Mas, apesar de ter eliminado muitos itens da sua lista de compras – “hoje eu tenho nojo de comida congelada” – a jornalista afirma que é difícil, “diria até impossível”, falar que cortou todo o ultraprocessado da sua vida. “Às vezes, eu penso: ‘Nossa, vou tomar coquinho’. Mas não é mais todo dia, nem toda semana. Penso que dá pra dá para fazer essas trocas diariamente e, quando realmente tiver vontade, eu tomo.” Sem culpas.

O mesmo aconteceu com a jornalista Danielle Pinto. Foi a chef, apresentadora e escritora Rita Lobo quem despertou nela o interesse pelo tema. À frente do programa *Cozinha Prática*, do GNT, por 12 anos, Rita sempre se dedicou à defesa do *Guia Alimentar para a População Brasileira*. “Foi lendo *Panelinha*, o primeiro livro dela, que fui entender o guia alimentar, do qual eu, assim como a maior parte das pessoas, nunca tinha ouvido falar.” A partir desta leitura, ela passou a pesquisar os estudos do epidemiologista Carlos Monteiro e, ao buscar a ajuda de

uma nutricionista para melhorar seus hábitos, já estava bem consciente da importância das escolhas.

“Comecei a aplicar aqueles princípios na minha vida de uma forma bem prática”, conta. A leitura dos rótulos virou rotina. Por um tempo, levou a ferro e fogo a opção. No entanto, hoje em dia, consegue abrir exceções. “Se estou num aeroporto, é mais complicado achar um produto de qualidade, então, não sofro mais por isso.” Mas Danielle acredita que é importante seguir atento. De acordo com ela, para evitar este tipo de produto, é necessário um esforço individual, mas ele não é suficiente se não houver também um esforço político. “Não dá pra colocar na conta da mãe que está exausta e que não tem dinheiro para essa responsabilidade. É preciso estar muito atento a isso também.”

Pensa o mesmo Luiza Glória, que virou uma defensora das causas alimentares saudáveis. “A alimentação é algo básico de todo mundo, então, precisa ter uma atenção melhor em todas as todas as esferas, é uma questão de saúde pública. Os ultraprocessados não nutrem e é a

outra face da obesidade, da desnutrição. Todos os dias surgem alimentos novos nas prateleiras, eles são mais baratos. Em contrapartida, a alimentação in natura é mais cara. Então, para a maior parte da população, o acesso é mais fácil a esses produtos. Comprar laranja e fazer um suco? Quantas vezes é mais caro do que comprar um pacotinho de suco em pó?”

Para ela, o caminho é a proibição de certos tipos de aditivos e um incentivo para baixar o preço dos alimentos in natura, como apoiar a agricultura familiar para que seja a base da alimentação. Além, claro, de disseminar a conscientização sobre esse tema. “Essa discussão é fundamental.”

ENTRE O IDEAL E O POSSÍVEL

Segundo a Ana Cláudia Cançado, o consumo habitual de ultraprocessados tem impactos diretos e profundos no corpo humano, incluindo processos inflamatórios crônicos, piora do sistema imunológico, doenças metabólicas, autoimunes e até degenerativas. “O sistema imunológico é como um porteiro. Quando vê muita coisa que não reconhece, entra em estado

de alerta constante. E, quando cansado, começa a atacar o que não deveria — inclusive nossas próprias células.”

E a nutrição, afirma a profissional, é o planejamento do corpo para os imprevistos. “A gente vai envelhecer. Não tem dúvida. E quando chegar o momento difícil — uma doença, uma cirurgia, um desgaste físico — quem tiver mais músculo, menos inflamação, sono bom e alimentação de verdade vai estar mais forte.” Em outras palavras, o corpo saudável é um tanque de guerra silencioso.

Tanto para Márcia quanto para Ana Cláudia, Luiza e Danielle, os ultraprocessados, assim como a obesidade, são menos um problema individual e mais uma questão de saúde pública. Para as especialistas, reverter esse cenário depende de educação, acesso, políticas públicas e ânimo para enfrentar uma indústria bilionária. Mas também começa em casa, na lista de compras, na escolha da marmita, na lancheira do filho. E, acima de tudo, na consciência de que comida é muito mais do que nutrição: é identidade, cultura, saúde e, como bem lembra a nutróloga, ▶

Café

EM TODOS OS MOMENTOS DO DIA

Casa
nicolau
Máquinas Para Espresso e Café

Vários tipos de café e a mais exclusiva linha de máquinas para residências e empresas. Disponíveis para venda, aluguel e comodato.



www.casanicolau.com.br
@casanicolau

“é o seu corpo dizendo que quer viver mais e melhor.”

“É difícil deixar a praticidade de lado. É a vida também”, reconhece a médica. Em um mundo em que mães preparam lancheiras às 6h da manhã, executivos almoçam em frente ao computador e famílias inteiras dependem do micro-ondas, o arroz com feijão, um franguinho e salada viraram artigo de luxo.

Mas a proposta para melhorar a alimentação não é nostálgica. Ninguém precisa fazer pão ou iogurte do zero. No entanto, é preciso se reconectar, ao menos em parte, com a comida de verdade. “A gente se distanciou. Perdemos o ‘saber fazer’. Hoje, para muitos, cozinhar um feijão é um desafio. Mas será que é mesmo tão difícil?”, questiona Márcia. A alimentação caseira, mesmo com ingredientes simples e minimamente processados, é um caminho de volta à saúde e à autonomia alimentar.

Ainda assim, ela reconhece: a mudança não é fácil. É estrutural. “É menos sobre força de vontade individual e mais sobre saúde pública. O que precisamos é de políticas que ajudem as famílias a escolher melhor. Taxar ultraprocessados, por exemplo, pode ser um começo”, sugere, citando a oportunidade aberta com a Reforma Tributária e o trabalho de organizações como o Idec e a Aliança pela Alimentação Saudável.

COMO IDENTIFICAR OS ULTRAPROCESSADOS?

Normalmente, não é difícil identificar um produto ultraprocessado. Basta ler o rótulo. Se tiver listas extensas, com produtos que não conhecemos, não temos na nossa despensa e não conseguimos reproduzir em casa, bingo! “Se te peço pra fazer uma paçoquinha, você consegue. Sal, açúcar, amendoim e uma receitinha na mão e, com certeza sai a guloseima. Mas se eu te pedir um produto que contenha mono isso, hidrato de não sei o quê, emulsificante, espessante... Não tem como, não é?”, desafia a nutricionista Márcia Sathler.

De acordo com a nutróloga Ana Cláudia Cançado, uma das pistas mais simples para identificar um ultraprocessado é a durabilidade. “Quando você pega um produto com validade de um ano, que não precisa nem ir à geladeira... Isso é puro conservante. Eu brinco: nem o fungo quis colonizar aquilo ali”, comenta. Já um pão fresco, um queijo de verdade, mofam — e essa é a melhor das notícias.

Novas regras de rotulagem, que entraram em vigor no Brasil em outubro de 2023, também visam facilitar a identificação. Uma delas foi a inclusão de selos com o termo “alto em” acompanhada de uma lupa, indicando a presença excessiva de nutrientes como açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. Além disso, a tabela nutricional passou a ser padronizada, com letras pretas em fundo branco, com informações como açúcares totais e adicionados, valor energético e nutrientes por 100 g ou 100 ml, bem como o número de porções por embalagem.

APLICATIVO AUXILIA NAS ESCOLHAS

O Desrotulando é um aplicativo que ajuda a escolher os alimentos industrializados mais saudáveis. Com uma proposta educativa e prática, o app analisa as informações nutricionais dos produtos e atribui uma nota de 0 a 100, baseada na qualidade dos ingredientes e no valor nutricional. O funcionamento é simples: o usuário escaneia o código de barras do produto com a câmera do celular e, em poucos segundos, a ferramenta exibe uma análise detalhada do alimento, destacando pontos positivos e negativos. Além disso, sugere opções semelhantes com melhor avaliação nutricional.



DESCASQUE MAIS, DESEMBALE MENOS

O Guia Alimentar para a População Brasileira, documento do Ministério da Saúde, explica com alguns exemplos a diferença entre os tipos de alimentos:

ALIMENTOS IN NATURA

▶ São obtidos diretamente de plantas ou animais. Não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Exemplos: legumes, verduras, tubérculos, castanhas, nozes, carne bovina, suína, aves e pescados frescos.



ALIMENTOS PROCESSADOS

▶ São fabricados, essencialmente, com adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processados. Eles são derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais.

Exemplos: queijos, pães, sardinhas enlatadas, frutas em calda e frutas cristalizadas.



Fotos: Freepik



ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

▶ Alimentos in natura que foram submetidos a algum tipo de processo como moagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento. Não sofrem agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias.

Exemplos: farinhas de mandioca, milho ou trigo, macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água, leite pasteurizado, ovos, chá, café



ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

▶ Formulações industriais prontas para consumo, feitas com ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em casa (carboximetilcelulose, açúcar invertido, maltodextrina, frutose, xarope de milho, aromatizantes, emulsificantes, espessantes, adoçantes, entre outros).

Exemplos: salgadinhos de pacote, refrigerantes e bebidas adoçadas, macarrão instantâneo, biscoitos recheados, chocolate, sorvetes e pães de forma.

Segundo Ana Cláudia, “a recomendação realmente é mirar no zero e tirar os ultraprocessados completamente da alimentação.” Mas, se não é possível, faça as melhores escolhas. “Você quer chocolate? Tudo bem. Mas qual chocolate? Dá para encontrar um com menos açúcar, sem gordura hidrogenada, com ingredientes de verdade”, legítima Márcia.

A nutricionista caminha no mesmo sentido com seus clientes. Ela conta que seu papel profissional, nesse cenário, é mais de guia do que de juíza. “A mudança precisa fazer sentido. Trocar o pão de forma integral industrializado por um da padaria ou integral artesanal? Ótimo. Fazer pipoca na panela em vez de usar micro-ondas? Melhor ainda.”

Mas é preciso, de acordo com a nutróloga, um despertar coletivo e, inclusive, institucional. Para Ana Cláudia, falta informação até para quem deve promover a saúde. “Tem ultraprocessado em CTIs. A nutrição ainda é subestimada, inclusive nos hospitais”, afirma. “Muitos médicos ainda não acreditam no que uma boa nutrição poderia fazer pelos pacientes. Se o corpo está desnutrido, ele não vai tolerar uma quimioterapia, não vai reagir a uma infecção. E parte da internação hospitalar poderia ser evitada com comida de verdade.”

Apesar do rigor, a profissional defende leveza na relação com a comida. “A exceção não te mata. O que adoce é o hábito.” A chave, segundo ela, está no equilíbrio, na consciência, e no costume de abastecer a despensa com itens saudáveis. ■





POR LOUIS BURLAMAQUI

Como a IA pode contribuir para o declínio cognitivo das novas gerações

Nos últimos anos, a Inteligência Artificial (IA) tem transformado profundamente a maneira como vivemos, aprendemos, trabalhamos e nos relacionamos. Plataformas de geração automática de conteúdo, assistentes virtuais, algoritmos de recomendação e sistemas de automação cognitiva passaram a mediar grande parte da experiência humana. Ao mesmo tempo, cresce uma inquietação no campo da sociologia e da educação: será que, ao facilitar tanto nossas vidas cognitivas, a IA não está também atrofiando certas capacidades humanas fundamentais, especialmente em nas novas gerações?

Antes de tudo, é importante lembrar que inteligência não é apenas a capacidade de memorizar informações ou resolver problemas técnicos. Inteligência envolve raciocínio crítico, imaginação, autonomia reflexiva, construção simbólica e capacidade de julgamento moral. É um atributo que se desenvolve por meio de experiências complexas, erros, tentativas, conflitos cognitivos e contato com o diverso.

A IA, ao se antecipar às nossas necessidades e oferecer respostas prontas, poupa o esforço de pensar – e esse “atalho cognitivo” é sedutor. Mas há um custo.

A TERCEIRIZAÇÃO DO PENSAMENTO

O uso constante de ferramentas de IA para escrever, pesquisar, calcular, responder e até decidir tem gerado um fenômeno sociológico conhecido como “terceirização cognitiva”. Ou seja, em vez de aprender a pensar, os sujeitos aprendem a pedir que pensem por eles. Com isso, há uma perda progressiva de autonomia intelectual e de profundidade reflexiva.

Estudos iniciais em neurociência e psicologia educacional já apontam indícios de que jovens que dependem excessivamente de tecnologias inteligentes desenvolvem menos resiliência cognitiva, têm dificuldade de sustentar atenção por longos períodos e demonstram menor capacidade de abstração e criatividade em contextos desestruturados – justamente os que exigem pensamento próprio.

O FIM DO TÉDIO E DA CURIOSIDADE

A inteligência se forma em grande parte na ausência de respostas imediatas. A curiosidade nasce do não saber. O tédio, que muitas vezes é o motor da invenção, desaparece num mundo em que tudo é instantâneo e hiperestimulado por IA. Aplicativos que completam redações, resolvem exercícios, indicam tendências, sugerem ideias, criam imagens, falam por você — tudo isso, embora útil, reduz a exposição dos jovens à frustração e ao silêncio, que são necessários ao amadurecimento mental.

As novas gerações estão crescendo num ambiente onde a profundidade se tornou opcional. A IA oferece resumos, tópicos, conclusões e explicações prontas. O hábito de ler um livro inteiro, construir uma tese ou elaborar um argumento complexo cede lugar a pílulas de conhecimento

“É urgente que famílias, escolas e políticas públicas se mobilizem para cultivar ambientes onde o pensamento seja valorizado, onde o erro seja permitido, onde a dúvida não seja imediatamente suprimida por uma resposta algorítmica”

reciclado. Isso favorece uma cultura de aparências cognitivas – onde se parece saber, sem de fato compreender.

Não é à toa que vemos um crescimento de discursos polarizados, baixa tolerância à ambiguidade e aumento da desinformação. Esses fenômenos não são apenas políticos; são sintomas de um colapso da cognição crítica.

O PAPEL DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

A responsabilidade de reverter esse declínio não é da tecnologia – é nossa. A IA, como qualquer ferramenta, é neutra em essência. Tudo depende de como a usamos. A questão é: estamos educando as novas gerações para dominarem a IA, ou para serem dominadas por ela?

É urgente que famílias, escolas e políticas públicas se mobilizem para cultivar ambientes onde o pensamento seja valorizado, onde o erro seja permitido, onde a dúvida não seja imediatamente suprimida por uma resposta algorítmica. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor



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



O trabalho de engenharia e design no desenvolvimento do carro buscou conceitos de dimensões ampliadas, com assentos 2+2: resultado é um automóvel de alta performance, mas adequado para o uso diário

UM NOVO SONHO DE CONSUMO

Mercedes Benz apresenta ao Brasil a nova geração, híbrida, do superesportivo AMG GT, que reúne potência, beleza, aerodinâmica, conforto e, por incrível que pareça para um esportivo 2+2, grande espaço interno

 **FÁBIO DOYLE**


Para quem ama automóveis, tecnologia e velocidade, um superesportivo, com certeza, povoa os sonhos. Porsche, Ferrari, Maserati e Lamborghini são algumas marcas de desejo. A realização, entre o preço do carro, taxas, tributos e emplacamento, exige ter sobrando no “caixa” algo em torno de R\$ 2 milhões. Isso para o consumidor brasileiro. Lá fora, na Europa e EUA, é um pouco menos. A escolha fica agora mais difícil com a chegada ao Brasil de um exemplar da icônica e cobiçada Mercedes Benz, em sua mais recente versão, carregado de tecnologia, potência e conforto. É o novo Mercedes-AMG GT 63 S E Performance Coupé, o carro madrinha das corridas de Fórmula 1, que tem preço sugerido no país de R\$ 1,7 milhão.

Impossível não se apaixonar ao ver de perto – e mesmo de longe – o AMG GT, agora na segunda geração. A tecnologia é híbrida (daí o “E”, de elétrico) unida a um motor AMG 4.0 litros V8 biturbo, com potência de 816 cv, que acelera o carro de 0 a 100 km/h em 2,8 segundos. O Mercedes-AMG GT 63 S E Performance é o quinto veículo criado de forma independente pela Mercedes-AMG – a divisão esportiva da marca alemã – depois do SLS, da primeira geração do GT de duas portas, do GT Coupé de 4 portas e do SL. Pela primeira vez, o coupé esportivo transmite sua potência com o sistema de tração integral totalmente variável AMG Performance 4MATIC+.

A arquitetura esportiva AMG, com estrutura de alumínio composto, permite que o carro seja configurado como um modelo 2+2 lugares. Para um esportivo dessa categoria, isso significa um interior confortável para os passageiros e bom espaço para bagagens. A combinação de alumínio, aço, magnésio e compósitos de fibra na sua construção objetivou garantir rigidez máxima com peso reduzido, explica o fabricante.

O trabalho de engenharia e design no desenvolvimento do carro buscou conceitos de dimensões ampliadas, com assentos 2+2, que resultou em um automóvel de

A característica exclusiva do novo modelo topo de linha da série AMG GT é a parte traseira: a novidade é a tampa integrada de carregamento plug-in e o nome do modelo destacado em vermelho

alta performance, mas adequado para o uso diário, garante a Mercedes. A longa distância entre eixos (2.700 mm), os balanços curtos e o para-brisa inclinado conferem ao novo AMG GT uma aparência compacta e poderosa e ao mesmo tempo sóbria. Com

certeza não é um carro “cheguei”, como é comum entre os concorrentes. A grade do radiador específica da AMG, profunda e larga, cria uma presença marcante. Os faróis são equipados com Digital Light. As luzes diurnas têm a assinatura característica de três “pontos de luz”. As lanternas traseiras horizontais de LED possuem um design refinado e tridimensional, alinhado à assinatura luminosa dos faróis dianteiros. Elas contam com luzes de seta dinâmicas e a animação “coming home/leaving ▶

home” de série. O difusor traseiro, com saídas duplas de escape integradas, completa o visual dinâmico da parte traseira.

O espaço interno, em se tratando de um coupé esportivo 2+2, é realmente um caso à parte. A grande tampa traseira, que pode ser aberta sem o uso das mãos, facilita o acesso ao bagageiro. O trem de força do novo AMG GT 63 S E Performance combina o motor V8 biturbo de 4,0 litros da AMG no eixo dianteiro com uma unidade de propulsão elétrica no eixo traseiro. Ela integra um motor elétrico de 204 cv, síncrono permanente com transmissão de duas marchas com acionamento elétrico e diferencial de deslizamento limitado mecânico no eixo traseiro.

A bateria também está posicionada acima do eixo traseiro. Esse design compacto oferece várias vantagens, explica o fabricante: “O motor elétrico age diretamente sobre o eixo traseiro e, portanto, consegue converter sua potência de forma mais direta em propulsão. Isso proporciona um impulso extra ao arrancar, acelerar ou ultrapassar. À medida que o deslizamento no eixo traseiro aumenta, a força motriz do motor elétrico também é transferida para as rodas dianteiras, conforme necessário”.

As baterias exigem uma temperatura definida para entrega ideal de energia. Se elas ficarem muito frias ou muito quentes, podem perder potência temporariamente ou até precisar ser desligadas para evitar danos quando a temperatura estiver excessivamente alta. A base do alto desempenho da bateria de 400 volts AMG, então, é a refrigeração direta inovadora: pela primeira vez, as 560 células são resfriadas individualmente. Elas estão constantemente rodeadas por um fluido refrigerante à base de um líquido não inflamável. Comparado com a água, o fluido refrigerante tem uma capacidade térmica duas a três vezes maior e armazena mais energia térmica. Para a refrigeração direta, os especialistas da AMG precisaram desenvolver novos canais de resfriamento milimétricos cuja largura corresponde à altura das células cilíndricas.

POTÊNCIA ELÉTRICA DISPONÍVEL

A estratégia de operação básica é derivada do conjunto de potência híbrida criado pela equipe Mercedes-AMG PETRONAS Fórmula 1. Como na principal categoria do automobilismo, a máxima



Um dos muitos destaques no interior são os assentos esportivos AMG com ajuste elétrico, revestido em couro napa: combinação de um bom suporte lateral com excelente conforto para longas distâncias

propulsão está sempre disponível quando o condutor precisar dela – por exemplo, para acelerar de forma potente nas saídas de curva ou ao realizar ultrapassagens. O conceito de bateria independente possibilita o compromisso ideal entre máxima dinâmica de condução e eficiência. Todos os componentes estão perfeitamente coordenados: o aumento no desempenho pode ser sentido e medido imediatamente, explica a Mercedes.

Os programas de condução AMG Dynamic Select – “Elétrico”, “Battery Hold”,

“Comfort”, “Slippery”, “Sport”, “Sport+”, “RACE” e “Individual” – são adaptados à nova tecnologia de acionamento. Eles oferecem uma ampla gama de experiências de condução – de eficientes a dinâmicas. Os programas de condução adaptam parâmetros importantes, como a resposta do acionamento e da transmissão, a característica da direção, a suspensão e o som. Os programas são selecionados por meio do botão AMG e do display central no console central ou via os botões de direção AMG.



A arquitetura esportiva AMG, com estrutura de alumínio composto, permite que o carro seja configurado como um modelo 2+2 lugares: para um esportivo dessa categoria, isso significa um interior confortável para os passageiros e bom espaço para bagagens

DE OLHO NOS NÚMEROS

Conheça alguns dados técnicos do lançamento da Mercedes Benz

Sistema Híbrido	AMG GT 63 S E PERFORMANCE
Layout	P3: motor à combustão na dianteira, motor elétrico no eixo traseiro
Potência	cv – 816
Torque	Nm – 1.420
Motor à combustão	V8 de 4.0 litros biturbo com injeção direta
Cilindrada	3.982 cc
Potência	612/5.750-6.500 cv/rpm
Torque	850/2.500-4.500 Nm/rpm
Motor Elétrico	Permanentemente Síncrono (PSM)
Potência	204 cv
Torque	320 Nm
Capacidade energética	6,1 kWh
Autonomia elétrica	13 Km
Tração	AMG Performance 4MATIC+ (totalmente variável)
Transmissão	AMG SPEEDSHIFT MCT 9G
Sistema de freios	de cerâmica AMG de alta performance
Rodas/Pneus	295/35 R20 (f) / 305/35 R20 (t)
Comprimento / largura / altura	(mm) – 4.728 / 2.100 / 1.354
Entre-eixos	2.700 mm
Porta-malas	203-562 l
Peso	2.195 kg
Tanque combustível / reserva	70/10 l
Aceleração	0-100 km/h em 2.8 s
Velocidade Máxima	320 km/h
Preço sugerido	R\$ 1.697.900,00

Fonte: Mercedes-Benz do Brasil

AERODINÂMICA ATIVA E SUSPENSÃO

O elemento aerodinâmico ativo, que fica escondido no assoalho do veículo, na frente do motor, contribui para o comportamento de condução. Este perfil de carbono é exclusivo da AMG. Ele reage à posição dos programas de condução AMG e se estende automaticamente para baixo cerca de 40 milímetros a uma velocidade de 80 km/h, aumentando a pressão aerodinâmica e melhorando a estabilidade.

Outro componente ativo é o aerofólio traseiro retrátil, integrado à tampa do compartimento de bagagem. Ele altera sua posição dependendo das condições de condução. A equipe de aerodinâmica da AMG adaptou o software de controle para o AMG GT 63 S E Performance, ajustando vários parâmetros. Entre eles estão a velocidade de condução, a aceleração longitudinal e lateral, e a velocidade da direção no cálculo. Dependendo do programa de condução selecionado, o aerofólio assume cinco novas posições angulares a partir de 80 km/h, para otimizar a estabilidade de condução ou reduzir a resistência ao ar.

Com a suspensão AMG Active Ride Control com estabilização semiativa de rolamento, os amortecedores, que podem ser ajustados adaptativamente em extensão e compressão, também possuem elementos hidráulicos semiativos interconectados. Eles substituem os estabilizadores transversais convencionais de barra de torção e reduzem os movimentos de rolamento da carroceria.

TRASEIRA EXCLUSIVA

A característica exclusiva do novo modelo topo de linha da série AMG GT é a parte traseira. A novidade aqui é a tampa integrada de carregamento plug-in e o nome do modelo destacado em vermelho. O emblema “E Performance” na lateral indica o sistema de propulsão. Para o Brasil, o híbrido é equipado com rodas de liga leve AMG de 20 polegadas. Com a ajuda de numerosos sensores, câmeras e radares, os sistemas de assistência à condução monitoram o tráfego e os arredores. Os condutores são apoiados por diversas soluções – em situações cotidianas, por exemplo, pelo controle de distância, direção e mudança de faixa. Em caso de perigo, os sistemas ajudam a reagir adequadamente a uma colisão iminente. ■



GABRIEL GUIMARÃES E EDUARDO COUTO

EVENTO DO CORREIO BRAZILIENSE REÚNE AUTORIDADES E EMPRESÁRIOS EM BRASÍLIA

Fotos: divulgação

O evento "Brasil em Transformação: a mineração no Brasil e no exterior", realizado em 10 de junho, em Brasília, pelo jornal Correio Braziliense, reuniu autoridades, empresários e especialistas para discutir os rumos e os desafios do setor mineral no país. A abertura contou com a presença de Ana Paula Bittencourt (secretária nacional interina de Geologia, Mineração e Transformação Mineral), do senador Izalci Lucas (PL-DF), do deputado Zé Silva (Solidariedade), que preside a Frente Parlamentar da Mineração Sustentável, além de representantes do setor privado como Francisco Siemsen Bulhões (PRIO), José Carlos Martins (Cedro Mineração), Tatiana Pinheiro (Galapagos Capital), Raul Jungmann (Ibram) e Paulo Ayres Barreto (Aires Barreto Advogados).

Na condição de anfitrião e apresentador do evento, André Lamounier, vice-presidente institucional do Correio e diretor geral da Encontro, destacou



a relevância do setor para a economia brasileira. "A mineração é um dos maiores motores da economia", afirmou, ao lembrar que o ramo foi responsável por US\$ 48 bilhões em exportações em 2023, o que representou 25% das vendas externas do país. Lamounier também apontou os desafios trazidos pela reforma tributária e defendeu uma discussão equilibrada sobre competitividade, sustentabilidade e justiça fiscal.

A programação do evento priorizou a articulação entre setor público, privado e acadêmico, ressaltando o papel da imprensa como mediadora de temas estratégicos para o desenvolvimento do Brasil. A iniciativa contou com patrocínio da PRIO, Vale e Cedro Mineração, três grandes referências do setor mineral, comprometidas com a inovação e o crescimento sustentável da atividade no país.

ANGLO AMERICAN E PREFEITURA DE CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO FIRMAM ACORDO HISTÓRICO DE R\$ 500 MILHÕES

A Anglo American e a Prefeitura de Conceição do Mato Dentro anunciaram, em junho, um protocolo de intenções que prevê o investimento de R\$ 500 milhões no município ao longo dos próximos dez anos. Trata-se de um dos maiores acordos voluntários já firmados entre uma mineradora e um município brasileiro, sem obrigação legal, com foco no desenvolvimento socioeconômico da região.

Do total, R\$ 340 milhões serão destinados às áreas de saúde, educação e infraestrutura viária. Outros R\$ 160 milhões serão investidos em projetos culturais, esportivos, de lazer, segurança pública, preservação do patrimônio histórico e ações sustentáveis.

Para Ana Sanches, presidente da Anglo American no Brasil, "com esse novo investimento, reafirmamos nosso compromisso com Conceição do Mato Dentro, em linha com nosso propósito de reimaginar a mineração para melhorar a vida das pessoas."

O prefeito Otacílio Neto Costa Mattos também celebrou a



parceria: "Este acordo mostra que quando há compromisso e transparência, é possível construir parcerias que beneficiam diretamente a população."

André Viana, conselheiro da Vale e presidente do Metabase destacou: "Tudo isso reforça a força da mineração legal como alicerce do desenvolvimento econômico e social."

ECKO DIGITALIZA GESTÃO E ALCANÇA CONTROLE DE 8,5 MILHÕES DE TONELADAS DE MINÉRIO EM TEMPO REAL

A mineradora Ecko, com sede em Minas Gerais, concluiu 2024 com um feito inédito: fechou o exercício fiscal no próprio ano de competência, integrando o último embarque de minério de ferro, a emissão da nota fiscal e o fechamento contábil e fiscal – tudo em tempo real –, às 22h do dia 31 de dezembro. O marco foi possível graças à adoção de um novo sistema de gestão integrada, que permite o controle online de uma operação que movimenta anualmente cerca de 8,5 milhões de toneladas de minério. “Consegui dormir sem me preocupar com estoque, notas etc.”,



relata a gerente operacional Héliida Lima, ao lembrar do alívio após o fechamento.

A mudança transformou o modelo de gestão da empresa. Antes da implantação do sistema desenvolvido pela empresa Minerion, a contabilização da produção, o controle de estoque e a apuração dos custos enfrentavam gargalos operacionais. Hoje, a Ecko consegue monitorar diariamente o fluxo de quase 30 mil toneladas de minério entre suas quatro unidades (Congonhas, Lafaiete, Itatiaiuçu e Betim), totalizando mais de 280 mil viagens de caminhão por ano.

RHI MAGNESITA LANÇA E-BOOK COM METAS E RESULTADOS ESG NA AMÉRICA LATINA

No Dia Mundial do Meio Ambiente, celebrado em 5 de junho, a RHI Magnesita lançou o e-book “Construindo um futuro sustentável – iniciativas de sustentabilidade na América Latina”, reunindo ações e metas de ESG com foco até 2030. A publicação destaca iniciativas ambientais, sociais e de governança implementadas em 2024, como a reciclagem de 268 mil toneladas de materiais, redução de 310 mil toneladas de CO² e uso de 40% de energia renovável na unidade de Ponte

Alta. A empresa também passou a publicar seu Inventário de Emissões de Gases de Efeito Estufa no GHG Protocol, obtendo o Selo Prata logo no primeiro ano.

Entre as novas metas estabelecidas até 2030, estão a redução de 10% nas emissões de CO² por tonelada de produto, corte de 1% ao ano no consumo energético e ampliação para 20% do uso de matérias-primas secundárias. Em ações ambientais específicas, destaca-se o resgate de 47 animais silvestres,

a produção anual de até 27.200 mudas em viveiros em Coronel Fabriciano (MG) e Uberaba (MG), e o reúso de 90% da água no forno rotativo em Brumado (BA). Carlos Eduardo Rodrigues, gerente de Meio Ambiente da empresa na América Latina, ressalta o compromisso contínuo com a biodiversidade e a mitigação de impactos ambientais. Na frente social e de governança, a RHI Magnesita investiu mais de R\$ 3 milhões em 26 projetos sociais que beneficiaram cerca de 25 mil pessoas.

ANGLOGOLD ASHANTI ANUNCIA MUDANÇAS EM SUA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

A mineradora AngloGold Ashanti comunicou, no último mês de maio, mudanças na sua governança. **Marcelo Pereira**, atual presidente da empresa na América Latina desde julho de 2023, foi nomeado Chief Operating Officer (COO) global da companhia. O executivo brasileiro passa a liderar as operações em dez países, com 11 minas localizadas nas Américas, África e Austrália.

Durante sua gestão à frente da divisão latino-americana, que abrange Brasil e Argentina, Pereira promoveu melhorias significativas em lucratividade, eficiência de custos e sustentabilidade, com base em sólida governança e estratégia de mitigação de riscos.



Com mais de 26 anos no setor de mineração e metalurgia, ele já atuou em empresas como Vale, Kinross, Nexa, Taboca e Itafós, tendo experiência em operações no Brasil, EUA, Canadá, Peru, Chile, Argentina, Austrália e Egito.

Para sucedê-lo, Luís Otávio de Lima, atual vice-presidente das Operações Cuiabá, em Minas Gerais, assume a presidência da AngloGold Ashanti Latam. Presente na empresa desde 2019, Lima liderou a principal operação da empresa na região, responsável por 271 mil das 351 mil onças de ouro produzidas no Brasil em 2024. Sua gestão também foi reconhecida internacionalmente com o prêmio Global Safety Award 2024.



MANEJO LOW STRESS: O BEM-ESTAR DOS PELUDINHOS NA IDA AO PET SHOP

Você já se perguntou como seu animalzinho se sente ao ir ao pet shop, seja para tomar um banho, tosar ou passar por uma consulta veterinária? Para muitos, esses momentos podem ser bem estressantes, cheios de cheiros, sons e pessoas diferentes. Mas, felizmente, essa realidade está mudando com a chegada do manejo low stress, uma abordagem que prioriza o bem-estar emocional dos bichinhos.

O QUE É O MANEJO LOW STRESS?

A idéia do “low stress”, ou “baixo estresse”, é bem simples: adaptar o ambiente, os procedimentos e a forma de interação com os pets, respeitando o tempo e as emoções de cada um. O objetivo? Tornar experiências como o banho, a tosa e as consultas muito mais tranquilas e positivas.

Um dos pontos mais importantes no manejo low stress é a criação de uma relação de confiança entre o profissional e o peludinho. O atendimento é feito de forma carinhosa e personalizada, observando atentamente como cada animal reage e ajustando o ritmo conforme necessário. Se ele estiver inseguro ou cansado, é possível fazer pausas, oferecer um petisco ou apenas dar um tempinho para ele se sentir mais à vontade.

UM AMBIENTE FEITO PARA ACOLHER!

Além da forma de atendimento, o espaço também faz toda a diferença. Ambientes com iluminação adequada, aromas calmantes, sem ruídos excessivos e com uma atmosfera acolhedora ajudam na redução do nervosismo. Nada de agitação ou correria, tudo é pensado para que os bichinhos se sintam seguros do começo ao fim.

O QUE MUDA NA PRÁTICA?

- Atendimento com horário marcado, evitando longas esperas.
- Uso de produtos suaves e técnicas delicadas, especialmente em áreas mais sensíveis.
- Oferecimento de pausas sempre que necessário, respeitando o tempo do pet.
- Trabalho com reforço positivo, como petiscos e brinquedos, para associar a experiência a algo bom.
- Envolvimento do tutor, sempre que possível, para trazer mais segurança ao peludinho.

VANTAGENS PARA TODOS!

Quando o animalzinho está mais calmo, tudo flui melhor: o profissional consegue trabalhar com mais segurança,



Um dos pontos mais importantes no manejo low stress é a criação de uma relação de confiança entre o profissional e o peludinho.

o tutor fica tranquilo e o bichinho tem uma experiência muito mais leve. No fim das contas, isso fortalece o vínculo com o pet shop, evitando traumas e tornando cada visita mais positiva.

UM NOVO JEITO DE CUIDAR

Mais do que uma técnica, o manejo low stress é uma forma de enxergar os peludinhos como seres sensíveis, que merecem atenção não só física, mas também emocional. Quando o cuidado é feito com individualidade, carinho e respeito, o resultado vai muito além de um banho bem dado ou um exame completo, é uma experiência positiva que fortalece o vínculo entre tutores, profissionais e pets. ■

ISSO É ATITUDE!

TRABALHAR EM MINAS INTEIRA E POR TODOS OS MINEIROS.

Quando a gente vê o trabalho dos deputados estaduais, enxerga atitude.

Atitude para tomar a frente e resolver, de forma definitiva, a dívida de Minas que se arrastava há 27 anos e manter os serviços públicos funcionando, como o cidadão exige e merece.

Atitude para promover inovações que ajudam Minas a lidar melhor com a crise climática e para destinar recursos do orçamento para resolver necessidades de todas as regiões do estado.

É assim que a Assembleia Legislativa de Minas Gerais trabalha. Com atitude para melhorar a vida das pessoas.



CONFIRA AQUI
O TRABALHO DOS
DEPUTADOS ESTADUAIS



**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DE MINAS GERAIS**

Poder e voz do cidadão



almg.gov.br/podeconferir



Em Nova Lima, o controle populacional de cães e gatos também é realizado através do Castramóvel em campanhas públicas periódicas: uma das iniciativas ocorre por meio de parceria com o Instituto Patas Brasil, com recursos de medidas compensatórias ambientais

Referência em bem-estar animal

Como Nova Lima está transformando a relação entre poder público, protetores e população por meio da adoção de políticas públicas eficientes

✎ DANIELA COSTA

Em 2022, Nova Lima, município da região metropolitana de Belo Horizonte com cerca de 111 mil habitantes, ainda não contava com políticas públicas estruturadas voltadas ao cuidado com os animais. A ausência de ações nessa área refletia uma realidade comum em diversas localidades brasileiras, onde a proteção aos bichos segue sem prioridade nas agendas municipais. No entanto, desde aquele ano, a cidade vem desenvolvendo um dos programas de bem-estar e proteção animal mais bem avaliados no Estado.

Capitaneadas pelo coordenador de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal do município, Ederson Santos, o Betão, as ações vêm sendo tidas como referência para outras regiões. “Eu nunca fui um protetor clássico, mas sempre entendi que o trabalho voluntário sozinho não dá conta. É preciso uma estrutura pública efetiva e eficiente”, diz Ederson, cujo trabalho é reconhecido pela Promotoria de Justiça de Defesa do Meio Ambiente da comarca.

“Sem dúvidas, Nova Lima vem se consolidando como referência em toda Minas Gerais”, afirma a promotora Luciana Imaculada de Paula, responsável pela Coordenadoria Estadual de Defesa dos Animais (CEDA), do MPMG. “Esse avanço teve início com a adesão ao Programa de Defesa da Vida Animal (Prodevida), por meio da assinatura de um termo de compromisso positivo firmado entre o município e o Ministério Público de Minas Gerais”, destaca.

O primeiro passo, diz Betão, foi dado ainda em 2021, quando o Fórum Permanente de Proteção Animal foi criado no município, reunindo protetores e o poder público. O espaço se tornou essencial para diagnosticar os principais gargalos e prioridades da cidade, até então sem qualquer política efetiva no setor. “Nova Lima não tinha absolutamente nada. Era começar do zero mesmo”, relembra ele. Foi a partir desse fórum que se vislumbrou a necessidade da criação de uma coordenadoria para dar maior alcance e legitimidade às ações. A proposta era ousada: criar um ecossistema de cuidado animal, transversal às demais secretarias e capaz de articular ações em diversas frentes, da castração à repressão aos maus-tratos.

Para o coordenador, outro grande aliado da política pública adotada em prol dos animais em Nova Lima foi o Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) firmado em 2019 entre o Ministério Público e a prefeitura, em decorrência das atividades da mineradora Vale na região. Logo após assumir o cargo, Betão resgatou o documento e percebeu que ele dava respaldo jurídico ao que já começava a se desenhar como plano de governo. Ali, estava a base legal para avançar nas ações de castração, atendimento e fiscalização. A partir daí, a



Ederson Santos, o Betão, coordenador de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal de Nova Lima: “Queremos mostrar que é possível, sim, construir uma cidade que respeita a vida em todas as formas. E que isso não é utopia e sim uma gestão pública eficiente”

INICIATIVAS BEM AVALIADAS

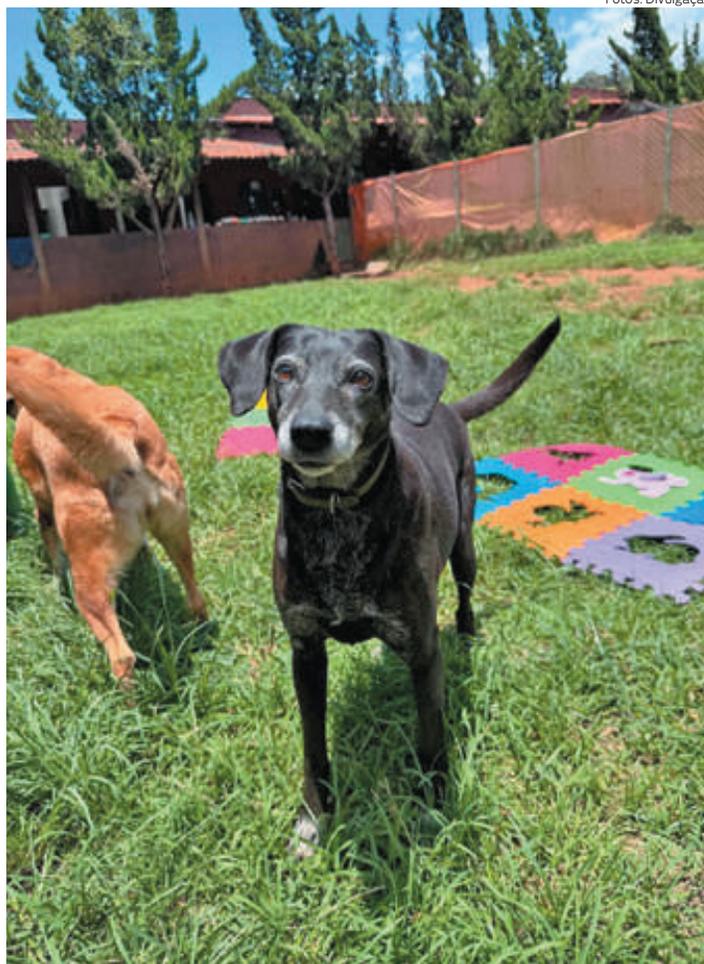
Algumas ações da política pública de bem-estar animal de Nova Lima entre 2021 e 2025

- Mais de **10.000** animais atendidos
- Mais de **5.000** castrações realizadas
- **96,2%** de aprovação dos usuários
- Atendimento clínico via rede de clínicas credenciadas
- Ações realizadas em parceria com o Ministério Público e polícias Civil, Militar e Ambiental
- Equipe especializada para recolher animais de grande porte em situação de risco ou atropelados
- Denúncias de maus-tratos e fiscalização por meio do **156** atendidas por médicas-veterinárias

Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Nova Lima, com o apoio da Secretaria de Obras e da Saúde, deu início a um projeto piloto, o Castramóvel, com o objetivo de realizar o controle populacional dos animais e assim evitar o abandono e os maus-tratos. “Começamos por Honório Bicalho e Água Limpa e o sucesso foi imediato. A população respondeu e os protetores viram que estávamos dispostos a realizar um trabalho sério”, diz.

ATENDIMENTO DESCENTRALIZADO

Outro trabalho inovador da Coordenadoria de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal de Nova Lima foi evitar a construção de um hospital veterinário público centralizado o que, segundo Betão, teria alto custo e pouca efetividade. Em vez disso, o município optou por credenciar clínicas particulares, adotando uma tabela pública de preços e garantindo acesso ▶



Animais resgatados pela prefeitura de Nova Lima são mantidos em um abrigo em Moeda: em breve, serão protagonistas de um evento de adoção no BH Shopping

preferencial a pessoas inscritas no Cad Único e a protetores. Os números validam a iniciativa: em pouco mais de três anos, mais de 10 mil atendimentos e 5 mil castrações já foram realizadas, com 96,2% de aprovação do serviço prestado.

A estratégia fortaleceu a economia local, descentralizando o atendimento e prestigiando clínicas veterinárias credenciadas. “Com atendimento mais perto de casa, fica mais fácil do tutor carente buscar atendimento para o seu animal com rapidez e dignidade”, afirma Betão. O município também estruturou uma força-tarefa contra os maus-tratos. Denúncias recebidas por meio do 156 são atendidas por médicas-veterinárias da coordenadoria em conjunto com a Guarda Municipal, que realizam visitas semanais aos locais. Além de avaliar o estado dos animais, o olhar se estende às famílias. “Muitas vezes, o animal está mal porque o tutor também está em

vulnerabilidade. Aí acionamos o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) para a realização de cuidados integrados. É preciso pensar na saúde única, cuidando tanto dos animais quanto das pessoas”, explica Betão.

O combate aos maus-tratos é realizado em parceria com a Polícia Militar, Civil e Ambiental, e também se estende às ocorrências relacionadas ao tráfico de animais silvestres. O coordenador lembra que, em janeiro de 2022, quando a barragem em Raposos se rompeu, Nova Lima viveu um drama coletivo. Mais de 40 bichos foram resgatados em parceria com o grupo Do Bem Pet e acolhidos provisoriamente em um abrigo improvisado em Moeda. “Doze deles ainda permanecem sob os cuidados da prefeitura e em breve serão protagonistas de um próximo evento de adoção no BH Shopping”, diz Betão. A prefeitura também possui contrato

com equipe especializada para recolher animais de grande porte em situação de risco ou atropelados em vias públicas. “O transporte e manejo desses animais precisa ser ético e adequado. Nos casos mais graves, em que a eutanásia é indicada, o procedimento deve ser realizado por profissional capacitado para não infligir nenhum sofrimento.”

A ambição da coordenadoria é clara: tornar-se modelo para o Brasil. Depois do 1º Fórum Metropolitano de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal, realizado em 2023, o objetivo agora é realizar, em 2026, uma segunda edição com dimensão internacional, trazendo especialistas da Holanda, juristas europeus e referências nacionais em direito animal. “Queremos mostrar que é possível, sim, construir uma cidade que respeita a vida em todas as formas. E que isso não é utopia, é gestão pública eficiente”, afirma Betão. ■

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

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



BRASÍLIA PALACE HOTEL



KUBITSCHKEK PLAZA HOTEL



MANHATTAN PLAZA HOTEL

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



ST. PAUL PLAZA HOTEL

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

Será um prazer receber seu contato!



QUAL A MELHOR CERVEJA PARA QUEM QUER EMAGRECER?

A cerveja é a terceira bebida mais consumida no mundo, depois da água e do café. Entre as bebidas alcoólicas, lidera o ranking.

Seus ingredientes básicos são água; uma fonte de amido, como malte de cevada, capaz de ser sacarificado (convertidos em açúcares) e então fermentados (convertido em álcool e dióxido de carbono); uma levedura de cerveja para produzir a fermentação, e o lúpulo.

O malte de cevada, produto da germinação do cereal, é rico em fibras, vitaminas do complexo B e minerais como magnésio, zinco e ferro. Diversas fábricas de cervejas artesanais vêm utilizando o malte depois do uso na cerveja para a produção de alimentos como pães, massas de pizza e bolos, devido ao seu alto valor nutricional.

As leveduras de cerveja são ricas em aminoácidos essenciais e, por isso, algumas pessoas aderem ao consumo isolado desse fungo.

Já o lúpulo, além de fibras, proteínas, vitaminas e minerais, possuem compostos bioativos como flavonóides (destacando-se o xantohumol), ácidos fenólicos e terpenos. As quantidades desses elementos variam de acordo com o tipo de cerveja e produção e, infelizmente, não são destacados nos rótulos.

Sabendo das propriedades nutricionais e terapêuticas desse elixir, e acompanhando o consumo cada vez mais frequente e maior em eventos esportivos, vale ressaltar que a bebida quando consumida em pequenas quantidades pode, sim, trazer benefícios para a saúde. É sempre bom consumir com moderação por causa do teor alcoólico e dependendo do seu objetivo nutricional por causa do teor de carboidratos presentes.

Antes de falarmos do valor calórico das cervejas, vale destacar que 1g de carboidrato possui 4 calorias, e 1g de álcool possui 7 calorias.

Quanto mais álcool e mais encorpada (densa) é a cerveja, mais calórica será.

Ao lado, destaco as mais conhecidas:

CERVEJAS ZERO:

Possuem um valor quase nulo de álcool, porém, têm quantidades de carboidratos iguais a uma cerveja comum. Por não ter álcool, o valor calórico para 100ml é reduzido. Variam de 20 a 30 calorias por cada 100ml.

PILSEN: 40-45 CALORIAS / 100ML

Quando eu falo que uma latinha é equivalente a um pão, eu considero a latinha de 355ml, que tem, em média, 150 calorias, praticamente as mesmas calorias de um pão francês. Por isso, às vezes, faço a analogia que beber cerveja é meu pão líquido.

IPA: 55-70 CALORIAS / 100ML

STOUT: 60-80 CALORIAS / 100ML

Já nas adicionadas de mel, rapadura e outros ingredientes que aumentam o dulçor, esse valor aumenta mais.

LOW CARB: 27 CALORIAS / 100ML

As cervejas low carb ganharam o coração dos amantes da bebida que curtem a vibe esportiva ao mesmo tempo, além de quem quer emagrecer/manter o peso.

São cervejas formuladas para ter baixo teor de carboidratos (geralmente abaixo de 3g por 355 ml), reduzindo principalmente os açúcares residuais da fermentação. Podem ter um teor menor de malte e, portanto, menos açúcares fermentáveis, ou possuir uma quantidade maior de leveduras específicas que consomem mais açúcares durante a fermentação, reduzindo, assim, o residual na bebida.

Respondendo, então, a pergunta tema dessa matéria, as low carb são as melhores para quem quer emagrecer.

Para quem ama as outras, a minha recomendação é variar entre os tipos para manter o equilíbrio e beber bastante água para hidratar. Você pode começar com a low carb, tomar uma das que gosta, uma sem álcool e voltar para a low carb...

Conta para a gente no IG da revista e no meu qual a sua preferida.

Até mais!

Abraços da Nutri.





O “pai” da Odete Roitman

Ator celebra o sucesso da filha Débora no remake de “Vale Tudo”, fala de sua ligação com Minas, da paixão por Lavras Novas, dos trabalhos na TV e no cinema e dos próximos projetos

➤ MILTON LUIZ

Quando o remake de *Vale Tudo* (1989) foi anunciado, a grande pergunta do público foi: quem fará o papel de Odete Roitman? De quem seria a difícil tarefa de encarnar a “vilã das vilãs” que, na versão original de 1988, marcou época com Beatriz Segall (1926-2018)? Assim que foi revelado que a empreitada caberia a Débora Bloch, 62 anos, se teve alguém que não teve dúvida do acerto da escolha, esse alguém foi o pai da atriz, Jonas Bloch. “A Odete Roitman da Beatriz (Segall) era o retrato de uma classe social. Naquela época, a personagem tinha outro enfoque. Hoje em dia, temos umas ‘Odetes’ mais odiosas, burras. Só que a Débora faz uma Odete com muito humor, inteligência e categoria, sem fazer do esnobismo a chave de interpretação. O esnobismo da personagem está na visão de mundo, não no olhar, na postura. Inclusive, tenho visto que é uma Odete que as pessoas têm gostado (risos)”, avalia o ator, diretor, autor e artista plástico.

A despeito do orgulho da filha, aos 86 anos, Jonas é muito, mas muito mais que o “pai da Odete Roitman”. O mineiro sem nunca ter sido – é frequente se deparar na internet com a informação de que ele nasceu na capital mineira, apesar de ser carioca – está mais ativo e cheio de projetos que nunca. No ar em *Vale a Pena Ver de Novo*, da TV Globo, como o mau-caráter Ismael de *A Viagem*, novela de Ivani Ribeiro de 1994, ele tem trabalhado no cinema, no teatro e prepara o lançamento de um livro.

Cheio de projetos, Jonas Bloch apresentou, recentemente, em BH, o espetáculo “Brasília: Sinfonia da Alvorada”; “mineiro sem nunca ter sido” – é frequente sua associação com Minas – mantém sua ligação com o Estado por meio de Lavras Novas: “É um lugar vibrante”

O artista se sente, de muitas formas, ligado a Minas. Primeiramente, suas filhas, Débora e Deni, nasceram em Belo Horizonte. Mas não só. “É inacreditável. Não tem jeito, já sou mineiro (risos). Eu tenho algumas medalhas de Minas, inclusive sou cidadão honorário de Ouro Preto. Explico nas entrevistas que não sou, mas sempre sai que sou. Já desisti (risos). Como vivi dez anos em Belo Horizonte, fazendo teatro intensamente, e há 20 anos tenho uma casa em Lavras Novas (distrito de Ouro Preto), tenho esse histórico com o Estado. Mineirinhas são minhas filhas, minha ex-mulher, Rebeca Bloch (mãe de Débora e Deni), e a atual (Sylvia Vianna). Então, de alguma maneira, sou mineiro”, se diverte o ator.

“Conseguimos uma carta muito bonita que JK escreveu do exílio. Em determinado momento, eu lia essa carta e, para que o público reconhecesse quem escreveu, colocamos um coro atrás cantando em ‘boca chiusa’ (boca fechada) Peixe Vivo, que todo o Brasil sabia que era a música preferida dele”

OH, OH, OH MINAS GERAIS

De origem judaica e ucraniana, Jonas desembarcou em BH em 1959, então com 20 anos, saindo de uma situação econômica e familiar difíceis – ele perdeu o pai aos três anos e não se dava com o padrasto. Aqui, conheceu a belo-horizontina, casou-se e teve as filhas. Foi em Minas que Jonas deu seus primeiros passos profissionais nas artes. Mas foi também aqui que uma decepção o levou a tentar desbravar outras plagas. E mudar totalmente sua trajetória como artista.

Ele se lembra como foi marcante o trabalho em parceria com o ator e diretor Jota Dangelo, a partir de 1967, no Teatro Experimental. Juntos fizeram história dentro e fora do Estado. *Oh! Oh! Oh! Minas Gerais*, escrita e dirigida pela dupla, ainda hoje é referencial na história do teatro brasileiro. A peça, que estreou no teatro da Imprensa Oficial em 17 de novembro de 1967, ficou dois anos em cartaz e foi o primeiro sucesso nacional de uma peça mineira.

O espetáculo contava a história do Estado fazendo um paralelo entre passado e presente. Em uma das cenas, há uma ligação entre os exilados da Inconfidência Mineira e os da ditadura militar, entre eles o ex-presidente Juscelino Kubitschek (1902-1976). “Conseguimos uma carta muito bonita que JK escreveu do exílio. Em determinado momento, eu lia essa carta e, para que o público reconhecesse quem escreveu, colocamos um coro atrás cantando em ‘boca chiusa’ (boca fechada) *Peixe Vivo*, que todo o Brasil sabia que era a música preferida dele. ▶



Pádua de Carvalho



Jonas ao lado do amigo, o economista, escritor e produtor cultural Paulo Rogério Lage, que o dirigiu no espetáculo Brasília: Sinfonia da Alvorada, apresentado recentemente em BH

Quando chegamos em Brasília com a peça, censuraram a música. Durante toda nossa temporada, nós, no palco, não pudemos cantar, mas, na plateia, um grupo de estudantes entoava ‘como pode um peixe vivo viver fora da água fria...’”, recorda.

Com o sucesso, Jonas e Dangelo resolveram montar *Numância*, de Miguel de Cervantes. A peça retrata a resistência da cidade espanhola de Numância contra o Império Romano, uma metáfora perfeita da luta do povo brasileiro contra a ditadura. Por problemas técnicos, a estreia foi adiada. Mesmo assim, um jornalista mineiro publicou uma crítica no jornal Última Hora ridicularizando o grupo e criticando o espetáculo. “Para mim, foi a gota d’água. Não tínhamos apoio algum, nem do governo. Era tudo do nosso bolso, com nosso esforço, varando noites. E o que recebíamos em troca era um provincianismo, algo antiquado, retrógrado, burro. Cansei e fui embora”, relata.

NA TELONAS, NOS PALCOS, NOS LIVROS

Nós próximos meses, Jonas Bloch poderá ser visto em alguns filmes. Um deles é *Viva a Vida* de Cris D’Amato, disponível no catálogo da Netflix desde junho. Na comédia dramática, filmada em Israel, ele é Ben, que abandona tudo para viver um grande amor longe do Brasil ao lado de Hava (Regina Braga). O ator também está no média-metragem *Ecce Omo*, de Henrique Freitas, em que divide a cena com Rosamaria Murtinho. Outro em que marca presença é *Pé no Chão*, comédia protagonizada por Ingrid Guimarães e que em breve estará disponível no Prime Vídeo. Fecha a lista, integra o elenco de *Loloucas*, baseado na peça homônima de Heloísa Perissé e que tem direção de Mauro Farias.

Além dos filmes, ele trabalha na atualização do texto de um grande sucesso seu no teatro, *Dois Pontos*. A peça, que unia canto, dança, pantomima e textos de Garcia Lorca, Brecht, Maiakovski, Fauzi Arap, Oduvaldo Viana Filho

e Vinicius de Moraes, estreou em 1977 e ele dividia a cena com a cantora e atriz Tania Alves. “Fui olhar o texto e vi que muitas coisas são datadas pelo fato de que vivíamos sob uma ditadura. Nessa adaptação, a peça mantém as mesmas características com a colagem de vários autores, entre eles Millôr Fernandes, Garcia Lorca, Ionesco e Bertold Brecht, mas será mais focada na relação de casais”, antecipa.

Jonas prepara o lançamento de um livro, *Histórias de Bastidores*. Nele, reúne cem histórias que viveu ou ouviu de colegas de profissão, algumas engraçadas, outras sobre a ditadura militar, a censura”. Também volta aos palcos cariocas em agosto e setembro com *Delírio*, a partir de textos do poeta Manoel de Barros (1916-2014). “A peça é bem variada: tem humor, poesia, surrealismo, política. O cenário foi feito por mim, são painéis artesanatos que remetem ao Pantanal, universo de Manoel Barros”.

Netflix/Divulgação



A comédia dramática *Viva a Vida*, de Cris D’Amato, está disponível no catálogo da Netflix

Reprodução Instagram



O ator está no média-metragem *Ecce Omo*, de Henrique Freitas, em que divide a cena com Rosamaria Murtinho

DÉBORA POR JONAS

Arquivo Pessoal



O multiartista tem vibrado com o sucesso da filha, Débora, na pele da vilã Odete Roitman: "Ela faz uma Odete com muito humor, inteligência e categoria"

"A convivência com os pais e com a carreira traz um know-how que normalmente falta a uma pessoa que não tem essa convivência. Isso é uma tradição também no circo, de pai para filho. A Débora, numa entrevista à TV Cultura, falou que teve uma formação vivendo essa vida."

SOBRE UMA GERAÇÃO DE FILHAS DE ATORES QUE HOJE BRILHAM NA TV, NO CINEMA E NO TEATRO

"(A partir do filme *Bete Balanço*) ela não parou mais. Débora é especial não só porque tem talento. Ela é especial porque se dedica, corre atrás, pesquisa, estuda e administra a carreira de maneira maravilhosa. É uma pessoa que tem uma amorosidade espetacular. Depois você me dá um babador?"

SOBRE O SUCESSO CONSTANTE DE DÉBORA

"Vi que ela já era uma grande atriz, um talento excepcional. Ela já estreou dando show. Para mim, é uma das maiores atrizes do Brasil. Débora tem o dom. O (diretor) Flávio Rangel falava que 'o anjo da genialidade tocou as suas asas nela'"

SOBRE A ESTREIA DA FILHA, DÉBORA BLOCH EM 1980, AOS 17 ANOS, NO ESPETÁCULO "RASGA CORAÇÃO", DE ODUVALDO VIANNA FILHO

Em *Jonas Bloch, o Ofício de uma Paixão*, de Nilu Lebert (2008, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo), livro que reconta sua trajetória, o ator faz algumas dedicatórias, e uma delas chama atenção: "Aos jornalistas mineiros, que foram canalhas comigo, por terem provocado a minha saída de Minas. Se não fossem eles, talvez eu não tivesse tido esta trajetória", registrou.

Em 1968 e, nove anos depois de ter chegado à Minas, Jonas se foi. Anos depois, voltaria a ter uma casa em um lugar especial do Estado, onde passa temporadas: Lavras Novas. Há mais de 20 anos, tem uma propriedade lá. "É um lugar vibrante. Uma cidade que tem menos de 2.000 habitantes e um espaço de shows para

2.500 pessoas. Às vezes, eles acontecem no campo de futebol. Todos os grandes nomes do Brasil já se apresentaram lá. Tem ótimos restaurantes e pousadas, cachoeiras... tudo o que o turista gosta. Mas durante a semana é aquela calma. Minha Minas ficou em Lavras Novas, não ficou em outro lugar", determina.

Octogenário, Jonas ainda se mantém ativo e revela sua receita para envelhecer com tamanha vitalidade e energia. "O que você sente por dentro reflete por fora. Sei que a idade está instalada em mim, mas não a sinto. Faço algumas coisas para me conservar. Tenho um truquezinho que falo para todo mundo, mas as pessoas não acreditam: raspo um bastão de guaraná todos os dias. Faço exercícios,

me alimento de forma muito saudável. Também não fico parado, o trabalho me dá energia. Nunca me senti trabalhando, sempre me senti realizando uma vocação. E as coisas positivas que tive foram maiores do que as negativas. Isso é uma sorte na vida", afirma.

Perguntado sobre qual é seu grande legado e como gostaria de ser lembrado no futuro, é assertivo: "Meu grande legado são minhas filhas. Mas a pessoa que por acaso pesquisar e acompanhar minha carreira, vai ver que sou o exemplo daquele que começou do nada, por conta própria, sem padrinho, lutou pelo seu espaço e conquistou uma carreira rica, acima do que eu esperava. Não achava que merecia tanto." ■

Um certo olhar sobre o patrimônio audiovisual

Em duas décadas, a CineOP - Mostra de Cinema de Ouro Preto reafirma papel de resgate e preservação da memória artística do país

▶ MARÍLIA MENDONÇA

“Nenhuma nação se sustenta sem memória. Nenhuma sociedade se constrói apenas pelo que produz no presente. São as imagens e sons do passado – documentados, preservados, estudados, compreendidos e transmitidos – que constroem o tecido simbólico de uma cultura.” A frase de abertura do catálogo de quase 600 páginas que apresenta a 20ª CineOP - Mostra de Cinema de Ouro Preto, ocorrida entre 25 e 30 de junho deste ano, na cidade histórica mineira, contempla todo o porquê da trajetória do festival nascido para celebrar a memória e o patrimônio audiovisual do país.

Protagonista e testemunha de transformações no Brasil e no mundo ao longo de duas décadas, a CineOP precisou se reinventar continuamente, de acordo com Raquel Hallak D'Angelo, uma de suas criadoras, para não abrir mão de sua essência: dar visibilidade a tesouros escondidos em cinematecas, arquivos, redes de TV, museus e coleções particulares e promover discussões e reflexões a partir deles.

“Buscamos estar atentos às mudanças no setor audiovisual, às novas formas de produção e circulação dos conteúdos, e ao papel central da memória em tempos de volatilidade”, conta a CEO da Universo Produção. Sempre em busca de renovação, neste ano o evento estreou a mostra competitiva “Arquivos em Questão”, com cinco longas que contam com o uso criativo de imagens de arquivo em disputa. O filme *Paraíso*, de Ana Rieper, foi o vencedor do prêmio do júri.

Em 20 anos, a CineOP já exibiu mais de 2.000 filmes, promovendo retrospectivas, estreias e curadorias temáticas



Raquel Hallak, diretora da Universo Produção e coordenadora geral da CineOP

que ampliam a visibilidade da produção brasileira em suas diversas fases, estilos e territórios. Raquel se lembra do início modesto, com uma programação pequena, sessões ao ar livre, algumas parcerias e um público ainda em formação. E celebra o crescimento. Neste 2025, foram seis dias intensos de atividades, com a exibição de 143 filmes em três espaços,

encontros, debates, oficinas, atrações artísticas e ações formativas. O número de participantes também saltou: foram mais de 20 mil pessoas circulando por Ouro Preto durante a mostra, além do público, que somou mais de 100 mil acessos de mais de 60 países.

Confira a seguir, entrevista de Hallak sobre a trajetória do projeto. ▶

19
53
7 de
APRESENTAM



INEVITÁVEL

A FESTA

SETORES:
• MESAS DE 4
LUGARES
• CAMAROTE
• PISTA



BRUNO & MARRONE

+ ENZO RABELO + DINO FONSECA

15 NOV • EXPOMINAS • BH

VENDAS 13.AGOSTO: BEMINGRESSOS.COM.BR



REALIZAÇÃO
NENETY
EVENTOS



VENDAS
BEM INGRESSOS



Raquel, fazendo um exercício de memória, qual imagem/sensação lhe vem à mente quando relembra a primeira edição da CineOP, lá nos idos de 2006?

Penso que a primeira edição da CineOP, em 2006, surge como um marco que já nascia fazendo história. Lembro com nitidez da emoção do cinema ao ar livre na Praça Tiradentes, da magia de ver a cidade histórica se transformar em uma grande sala de cinema. Mas também me vem à mente o Cine Vila Rica – um verdadeiro tesouro do interior de Minas, com sua atmosfera acolhedora e encantadora. A banda de música recepcionando o público, a fila animada para entrar no cinema... Era tudo muito simbólico e mágico. E, claro, o inesquecível 1º Encontro Nacional de Arquivos, que reuniu os herdeiros de Glauber Rocha, Rogério Sganzerla e Joaquim Pedro de Andrade para apresentar os projetos de restauração das obras de seus pais. Foi um momento de emoção coletiva, que selou o compromisso da CineOP com a preservação da memória do cinema brasileiro.

O que mais mudou nessas duas décadas de mostra: o público, os filmes ou a forma de ver cinema?

Acredito que foi a forma de ver cinema – e isso impactou profundamente tanto o público quanto os próprios filmes. A tecnologia transformou os modos de produção, exibição e fruição das obras, o acesso se ampliou, e hoje as janelas são múltiplas. Mas, ao mesmo tempo, o desejo do encontro presencial, do debate coletivo e da experiência compartilhada permanece vivo – e talvez até mais necessário. A CineOP acompanhou essas transformações sem perder sua essência: ser um espaço de reflexão, memória e futuro para o cinema brasileiro.

Por serem pioneiros, foram muitos os desafios ao longo de todo esse tempo, não é? Mas qual foi o maior deles?

O maior deles, talvez, tenha sido sustentar, com coerência e continuidade, uma proposta tão singular em um país onde a preservação nem sempre é prioridade. Manter viva essa ideia, conquistar parceiros, formar público, envolver a cidade e o setor audiovisual em torno desse propósito exigiu – e ainda exige – muita resiliência,



Abertura da 20ª CineOP - Mostra de Cinema de Ouro Preto, na praça Tiradentes: duas décadas de programação gratuita

“A banda de música recepcionando o público, a fila animada para entrar no cinema... Era tudo muito simbólico e mágico”

Sobre a primeira edição do CineOP

criatividade e paixão. Outro desafio marcante foi a pandemia da Covid-19. Em questão de meses, tivemos que transferir toda a programação para o ambiente digital. O mundo mudou e “adaptação” se tornou a palavra-chave naquele momento. Contudo,

conseguimos vencer esse cenário com união e agilidade – e mais do que isso: a CineOP ganhou o mundo. No ambiente virtual, tivemos um aumento expressivo de alcance e acesso, conectando públicos de diversas regiões do Brasil e do exterior.

Em termos de dimensão/números, o quanto cresceu a mostra entre 2006 e 2025?

Cresceu de forma impressionante, consolidando-se como uma das mostras mais respeitadas do país e única ao tratar o cinema como patrimônio. Na primeira edição, começamos a programação, sessões ao ar livre, algumas parcerias fundamentais e um público ainda em formação. Hoje, são seis dias intensos de atividades, com mais de 100 filmes em exibição, em três espaços ouropretanos, três encontros temáticos, debates, oficinas, atrações artísticas e ações formativas. O número de participantes também saltou:



já ultrapassamos a marca de 20 mil pessoas circulando por Ouro Preto durante a mostra, além do público online.

Desde a primeira edição, o Brasil e o mundo viveram muitas transformações. O que precisou mudar para acompanhá-las?

A CineOP precisou se reinventar continuamente, sem abrir mão de sua essência. Ampliamos o diálogo com as novas gerações, incorporamos temas urgentes como diversidade, inclusão, acessibilidade, crise climática, novas tecnologias aplicadas à preservação, revisitamos o passado da história do cinema brasileiro com o olhar contemporâneo, investimos em formatos híbridos e em ferramentas digitais. Também buscamos estar atentos às mudanças no setor audiovisual, às novas formas de produção e circulação dos conteúdos, e ao papel central da memória em tempos de volatilidade. A escuta ativa,

“Se a CineOP fosse um gênero cinematográfico, seria um documentário poético e político. Porque carrega o encantamento da memória e se propõe a refletir criticamente sobre o cinema como patrimônio”

a capacidade de adaptação e a coerência com nossos princípios foram fundamentais para mantermos a mostra viva, pulsante e conectada com seu tempo.

Se a mostra fosse um gênero cinematográfico, qual seria? E por quê?

Seria um documentário poético e político. Poético, porque carrega o encantamento da memória, da história viva, das imagens que resistem ao tempo – e porque acontece em Ouro Preto, um cenário que por si só inspira beleza e contemplação. Político, porque desde o início se propõe a refletir criticamente sobre o cinema como patrimônio, sobre a importância da preservação, da educação e da identidade cultural. É uma mostra que investiga, questiona, emociona e mobiliza – como os bons documentários que não apenas retratam o mundo, mas ajudam a transformá-lo.

Há um filme que, para você, marcou especialmente o CineOP? Seja pela produção, contexto do país, reação do público...

Sim, um filme que marcou profundamente a história da CineOP foi Santiago, de João Moreira Salles. Lembro com muita nitidez da sessão lotada, da fila que virava a esquina, da expectativa do público diante de uma obra que já chegava cercada de comentários e reconhecimento. Santiago foi marcante não só pela história delicada e comovente

que revela, mas pela forma como foi construído – um documentário que rompe com convenções e inaugura uma nova linguagem no cinema brasileiro, ao tratar da memória, da ética do olhar e da relação entre quem filma e quem é filmado. A exibição na CineOP foi um daqueles momentos em que sentimos, com força, o poder do cinema em provocar reflexão, emoção e transformação.

O que o público nunca vê, mas é essencial para a mostra acontecer?

O trabalho incansável de uma equipe apaixonada e comprometida. São muitas camadas invisíveis: desde a curadoria cuidadosa dos filmes e debates, a produção técnica minuciosa, a articulação de parcerias, o planejamento logístico, até o acolhimento de cada convidado e a construção da infraestrutura na cidade. Há também o esforço contínuo para captar recursos, cumprir exigências legais, garantir acessibilidade e manter a coerência conceitual do evento. É muito planejamento, amor ao cinema e um senso coletivo de missão.

Em algum momento foi tão difícil que chegou a pensar em desistir?

Desistir jamais. Embora, até hoje, ainda enfrentemos grandes dificuldades na captação de recursos e na escassez de políticas públicas voltadas para a formação e difusão do cinema brasileiro, a paixão pelo projeto e a convicção na importância da CineOP nos mantêm firmes. Cada desafio reforça nosso compromisso de seguir adiante, buscando caminhos para fortalecer a mostra e garantir que ela continue sendo um espaço vital para o cinema e sua memória.

Qual foi o momento mais silenciosamente emocionante desses 20 anos?

Durante uma sessão dedicada à restauração de filmes históricos, vimos o público imerso em absoluto silêncio diante da imagem recuperada, muitas vezes pela primeira vez após décadas. Era um silêncio carregado de reverência, como se ali estivéssemos todos compartilhando uma memória coletiva que renascia na tela. Foi a confirmação silenciosa, mas poderosa, de que a preservação audiovisual é um ato de amor e resistência – um instante em que o passado se faz presente, tocando profundamente cada pessoa na sala. ■

O QUE VEM POR AÍ

Já faz um tempo que o frio chegou e, agora, estamos oficialmente no inverno. Mas a programação cultural em BH está fervendo! Fique por dentro de alguns dos principais eventos da cidade nas próximas semanas.

HOMENAGEM A CLARA NUNES

Dirigido por Jorge Farjalla, com texto de Farjalla e André Magalhães, *Clara Nunes – A Tal Guerreira* traz ao palco a trajetória da artista nascida em Caetanópolis. Entre suas raízes mineiras, o encontro com o sincretismo religioso, seus amores – inclusive pela Portela – e sua música, o espetáculo é costurado a partir da visão da parceira e confidente de Clara, Bibi Ferreira. Idealizado por Vanessa da Mata, que protagonizou a primeira temporada, o musical traz agora Emanuelle Araújo no papel principal. **Clara Nunes – A Tal Guerreira. Grande Teatro do Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, centro). Dia 18/07 (sexta), às 21h; dia 19/07 (sábado), às 16h30 e às 21h; e dia 20/07 (domingo), às 20h. A partir de R\$ 21,18.**

Priscila Prade/divulgação



MÚSICA

■ O PRÍNCIPE DO SAMBA FAZ APRESENTAÇÃO ÚNICA EM BH

Aos 82 anos de vida e já com seis décadas de estrada, o Príncipe do Samba Paulinho da Viola segue esbanjando sua majestade, com sucessos tanto de autoria própria quanto de outros ícones que o formaram, no show da turnê *Quando o Samba Chama*. Com apresentação única em BH, o repertório do espetáculo cobre um vasto espectro do samba – percorrendo dos anos 1920 aos 1980 –, entre canções que ele já não tocava há um tempo e aquelas que nunca podem faltar. A seleção é composta de pérolas como “Mar Grande”, “Timoneiro”, “Onde a Dor Não Tem Razão” e “Argumento”, além das emblemáticas “Pecado Capital” e “Foi um Rio que Passou em Minha Vida”. **Paulinho da Viola, Quando o Samba Chama. Grande Teatro do Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, centro). Dia 26/07, às 21h. A partir de R\$ 130.**

Leo Aversa/divulgação



EXPOSIÇÃO

CASA FIAT E TOMIE OHTAKE VISITAM VILMA EID

Há mais de 40 anos, a colecionadora e galerista Vilma Eid vem reunindo obras de artistas, linguagens e estilos diversos em seu acervo. Na exposição *Em cada canto: Casa Fiat de Cultura e Instituto Tomie Ohtake visitam a Coleção Vilma Eid*, mais do que apenas agrupar essas obras, a ideia é provocar um encontro entre elas, abrindo espaço para novas leituras e interpretações. A seleção tem cerca de 300 obras de cem artistas, entre esculturas e pinturas, sob a curadoria de Ana Roman e Catalina Bergues, numa expografia que cria espaços conectados e evoca uma atmosfera de convivência íntima entre obras distintas.

Em cada canto: Casa Fiat de Cultura e Instituto Tomie Ohtake visitam a Coleção Vilma Eid. Casa Fiat de Cultura (Praça da Liberdade, 10, Funcionários). De terça a sexta, das 10h às 21h; sábados, domingos e feriados, das 10h às 18h. Até 17/08. Entrada franca.





ORQUESTRA

@raphagarcia/divulgação

UM SÓ RITMO, UM SÓ PROPÓSITO

Há 60 anos em atuação em Belo Horizonte, as Obras Sociais Pavonianas carregam a missão de promover a cidadania e a inclusão social. São seis décadas transformando vidas de pessoas em situação de vulnerabilidade por meio da educação, da cultura e do acolhimento. Para celebrar o marco, a Orquestra Ouro Preto e o DJ Kvsh se unem em um concerto singular, que põe em diálogo linguagens musicais diversas em uma apresentação que promete ser memorável.

Orquestra Ouro Preto e DJ Kvsh – 60 anos da Obra Pavoniana. Sala Minas Gerais (Rua Tenente Brito Melo, 1.090, Barro Preto). Dia 12/07 (sábado), às 20h. A partir de R\$ 95.

Óleo sobre tela de Mirian Inêz da Silva Cerqueira



João Liberato/divulgação

EXPOSIÇÃO

FINCA-PÉ: ESTÓRIAS DA TERRA, NO CCBB BH

Foi a partir de longos passeios de bicicleta pelas ruas de Brasília, onde mora e trabalha, que Antonio Obá concebeu a mostra *Finca-pé: Estórias da terra*, em cartaz no CCBB. Um dos mais relevantes artistas contemporâneos brasileiros, Obá reflete sobre a própria relação com o Cerrado e com sua ancestralidade, a partir de desenhos, pinturas e cadernos, além de um filme performance e uma instalação – a maior parte deles inédita no país. Com curadoria de Fabiana Lopes. *Finca-pé: Estórias da terra. CCBB BH (Praça da Liberdade, 450, Funcionários). De quarta a segunda, das 10h às 22h. Até 1º/09. Entrada franca, com retirada de ingresso.*

ATIVISMO

26ª PARADA DO ORGULHO LGBTQIA+ DE BH

Já tradicional no calendário de eventos da cidade, a Parada do Orgulho LGBTQIA+ realiza sua 26ª edição pautada pelo tema “Envelhecer Bem: Direito LGBT às políticas do bem-viver, ao prazer e à cidade”. Além da tradicional marcha com trios elétricos, a edição deste ano traz um dia antes o Festival Fuzuê, com DJs, shows de drag, música e outras linguagens artísticas no Parque Municipal.

26ª Parada do Orgulho LGBTQIA+ de BH. Concentração na Avenida Afonso Pena com Avenida Brasil. Dia 20/07 (domingo), às 14h.

1º Festival Fuzuê LGBTQIA+: Arte, Celebração e Luta. Parque Municipal Américo Renné Giannetti (Avenida Afonso Pena, 1.377, centro). Dia 19/07 (sábado), às 13h. Entrada franca.

AS AFLIÇÕES DE ARNALDO ANTUNES

O décimo quinto álbum de sua carreira solo revela um Arnaldo Antunes afilto com as esquisitices da nova era. Em *Novo mundo*, que conta com participações de David Byrne, Marisa Monte, Ana Frango Elétrico e Vandal, o ex-Titãs se mostra assustado com as telas, a inteligência artificial, os algoritmos, a desinformação e a velocidade das coisas. De volta a BH, Arnaldo apresenta o novo disco, que foi produzido por Pupillo e traz o artista de volta uma sonoridade mais pesada.

Arnaldo Antunes – Novo Mundo. Grande Teatro do Sesc Palladium (Rua Rio de Janeiro, 1.046, centro). Dia 18/07 (sexta), às 21h. A partir de R\$ 60.

A arte do misticismo

Artista visual Cecília Dutra se dedica a retratar a essência das sibilas, profetisas da antiguidade greco-romana que eram respeitadas e temidas por reis e imperadores



A artista visual Cecília Dutra: "Cada obra que faço leva minha oração, minha gratidão e todo o amor que sinto pela vida e pela arte"

Fotos: Pádua de Carvalho



▀ DANIELA COSTA

Quem nasce no Espírito Santo é capixaba, palavra de origem tupi-guarani que significa “terra boa para lavoura”. A artista visual Cecília Dutra, natural de Vitória, traz em suas obras a influência da diversidade cultural do Estado, marcada por tradições indígenas, africanas e de imigrantes. Formada em história e produtora de teatro, ela encontra inspiração nas sutilezas da vida e naquilo que vai além do que os olhos podem ver. “É um mistério, como o da água, que é benzida para nos curar”, diz. Nessa pegada mística, há três anos a artista se dedica a retratar a essência de mulheres que marcaram a história do planeta: as sibilas, profetisas que na antiguidade greco-romana eram respeitadas e temidas por reis e imperadores.

Há três anos, quando iniciou mentoria na Maison Escola de Arte, em Belo Horizonte, e começou a pesquisar sobre o tema, se deparou com um trabalho realizado pela historiadora Maria Claudia Magnani, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), em Diamantina. “Fiquei encantada, pois se tratava exatamente do universo mitológico das sibilas e seus oráculos no contexto do mundo pagão”, afirma Cecília. O registro mais remoto dessas mulheres se dá na Babilônia, migrando depois para a cultura greco-romana. Por meio do documentário *Sibila no Tijuco*, dirigido e produzido por Fernando Libânio, a artista descobriu como a tradição antiga incorporada ao cristianismo também ganhou um papel de destaque nas celebrações da Semana Santa em Minas Gerais.

Inspirada nas cinco sibilas do ícone italiano Michelangelo Buonarroti, pintadas no teto da Capela Sistina, no Vaticano – Líbica, Cumeia, Delfica, Eritreia e Pérsica –, a artista iniciou a produção da primeira tela da série. Ela pretende realizar a exposição das obras ainda no segundo semestre deste ano, em Belo Horizonte. “Para mim, a arte tem história e precisa transmitir sentimento”, diz. Em busca da



Telas produzidas em grande formato trazem no estilo expressionista a estética humanizada a que a artista se dedica: pintura em espatulado, textura e muita luz

democratização da cultura, Cecília se empenha em levar a arte onde ela não está. “Gosto de expor em locais públicos, nas cafeterias, para desmistificar a crença de que a cultura é para poucos e só para quem tem dinheiro. Todo mundo tem o direito de apreciar e até de produzir arte, mesmo sem entender do assunto.”

Uma de suas obras preferidas, intitulada *Eles não sabem o que fazem*, é um Cristo carregado de emoções. “Quando o pintei, não tive coragem de colocar espinhos na coroa.” Entre seus artistas de referência, está o seu bisavô, o italiano Túlio Samorini, pintor de afrescos que participou da obra do Cassino de Monte Carlo em Mônaco, em 1838, e que se mudou para o Brasil em 1908. “Talvez tenha herdado dele a técnica que utilizo, um espatulado com tinta acrílica, textura e muita luz.” Neta de avó parteira e benzedeira, Cecília acredita que a fronteira entre o real e o sobrenatural é sutil. Essa sensibilidade transparece em suas obras, carregadas de simbolismo e de uma forte conexão emocional.

As telas produzidas pela artista, sempre em grande formato, trazem em seu estilo expressionista a estética humanizada a que se dedica. “Cada obra leva minha oração, minha gratidão e todo o amor que sinto pela vida e pela arte”, afirma. ■

NOVO ATELIER

CURSOS:

PINTURA SOBRE TELA

DESENHO ARTÍSTICO

AQUARELA

☎ 31 97558 5555

Rua Pernambuco, 1002,
3 andar. Savassi

ELA VAI CONDUZIR A FESTA

Paula Azevedo, diretora-presidente do Instituto Inhotim, conta como é gerir o maior museu a céu aberto da América Latina que, perto de chegar aos 20 anos, alcança sustentabilidade financeira e é parte importante do desenvolvimento social e econômico ao seu redor

▀ ALEX DE OLIVEIRA

Desde junho de 2022, quando recebeu, por meio de doação, um acervo de mais de 300 obras de arte e galerias, além dos 140 hectares que compreendem seu complexo artístico e um jardim botânico com cerca de 4.300 espécies de plantas, o Instituto Inhotim vem trilhando caminhos para alcançar a sustentabilidade financeira. À época, o orçamento do maior museu a céu aberto da América Latina beirava R\$ 60 milhões anuais e 60% deste valor vinha de recursos próprios do empresário mineiro Bernardo Paz, criador da instituição e autor da doação – a maior individual da história dos museus brasileiros.

A partir daquele momento, com uma nova governança constituída, o desafio seria estruturar uma autonomia que permitisse não só a sobrevivência, mas a manutenção da relevância e maior democratização do equipamento cultural localizado em Brumadinho, município a 60 km de Belo Horizonte. Três anos depois das profundas mudanças e às vésperas de completar 20 anos, o Inhotim tem muito a celebrar.

Sob a liderança da diretora-presidente Paula Azevedo, 50 anos, a instituição hoje é autônoma

e tem um orçamento anual de mais de R\$ 90 milhões, totalmente obtidos por meio de patrocínios e apoios. Mais que isso, segue exercendo um papel de fomentador econômico e social na região.

“Nos últimos anos, desde que cheguei, esse tem sido o meu desafio: a institucionalização, autonomia, otimização de recursos e processos e capacitação de pessoas, para que possamos ter o Inhotim, por muitos e muitos anos, disponível para a sociedade. Já transicionamos de uma estrutura em que dependíamos totalmente do nosso fundador para um projeto que busca pensar no futuro e em sua perenidade, com patrocínios e parcerias. Mas, ao falar de futuro, também estamos interessados em pensar em novos modelos de negócios que resultem em geração e diversificação de receita ao museu”, afirma Paula, que desembarcou em Minas Gerais credenciada pela larga experiência na direção de entidades culturais como o Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP), o Instituto de Arte Contemporânea (IAC) e o Instituto Tomie Ohtake.

Para a construção deste projeto de longo prazo, uma das frentes de atuação crucial foi a da construção de parcerias. Quando Paula começou a atuar no museu, em 2022, ainda como diretora-vice-presidente, eram ▶



Paula Azevedo é a primeira mulher na presidência do maior museu a céu aberto da América Latina: sob sua liderança, a instituição, que tem um orçamento anual de mais de R\$ 90 milhões, é autônoma

22 os parceiros e patrocinadores. Agora são mais de 80, dentre eles a Vale, cujo acordo histórico foi firmado em 2023. “Foi um marco para o setor cultural no Brasil”, avalia Paula ao falar do investimento de R\$ 400 milhões da mineradora ao longo de dez anos, permitindo ao Inhotim, nos dizeres da gestora, algo raro na área cultural: a possibilidade de planejar o amanhã com visão de médio e longo prazo. Parte do aporte direto da empresa será, inclusive, destinado à criação de um fundo patrimonial – endowment, no jargão do mercado financeiro –, cujos rendimentos acima da inflação visam garantir a sustentabilidade futura do instituto, preservando o capital principal.

Embora vista como fundamental, a parceria com a Vale não é a única. “O número de apoiadores felizmente vem crescendo ano a ano (em 2024, eram 71)”, situa, lembrando que essas colaborações são fundamentais não apenas para a manutenção da instituição, mas para a expansão dos programas em arte, educação e natureza mantidos pelo equipamento. “Elas ampliam nosso impacto social e econômico, fortalecem o território e a

comunidade em que estamos inseridos, geram empregos e criam oportunidades transformadoras para as pessoas visitantes e colaboradoras”, conta.

Para Paula, o avanço do processo de institucionalização, com foco em governança, gestão responsável e transparência, tem sido essencial para atrair e manter investidores e patrocínios plurianuais. “Trata-se de um ciclo virtuoso: quanto mais forte a gestão, mais robusta a programação, e mais parceiros se somam ao projeto”, aponta, reiterando ainda que, além das empresas, também há um trabalho para atrair o engajamento de pessoas físicas por meio do programa de Patronos e Amigos do Inhotim.

Dentre as ações destaca-se também o Anoitecer em Inhotim, ação de fundraising que oferece um jantar exclusivo nos jardins do museu durante o pôr do sol, com atrações musicais, e é realizado em parceria com a grife italiana Gucci desde 2023. Mais comum em países da Europa e nos Estados Unidos, o modelo vem ganhando aderência no Brasil nos últimos anos. A última edição, em agosto do ano passado, contou com 400 convidados e rendeu ao museu um total de R\$ 3,2 milhões.

Frequentadores visitam Galeria Adriana Varejão: museu alcançou o maior público em sete anos, com 335 mil visitantes

Jhoon Dias/divulgação



Prefeito de Brumadinho, Gabriel Parreiras quer impulsionar o turismo na cidade a partir da força do Inhotim, mas defende que região tem muitos atrativos, principalmente ecológicos

RECORDE DE PÚBLICO

Outro êxito da gestão é o crescimento do número de visitantes do instituto. “De fato, 2024 foi um ano marcante para o Inhotim – alcançamos nosso maior público em sete anos, com 335 mil visitantes. Esse crescimento é resultado direto de uma estratégia focada na ampliação do acesso, sustentada por parcerias sólidas com o setor privado. Graças ao acordo com a Vale, conseguimos oferecer entrada gratuita todas as quartas-feiras. E, no ano passado, com apoio da B3, o último domingo do mês também passou a ser gratuito. Neste ano, esse patrocínio foi assumido pela Cemig. E tivemos ainda uma parceria com a Shell, que viabilizou mais um domingo gratuito”, comemora.

A gestora lista uma série de outras iniciativas, incluindo programas direcionados ao território, como o Nosso Inhotim, que garante entrada gratuita



APLICATIVO COMPARADO AO DA DISNEY

Além da atenção ao território, para o público global o olhar do instituto é também cuidadoso. Dois exemplos recentes dessa atenção foram o lançamento do Manual da Pessoa Visitante, com orientações e código de conduta, e do novo aplicativo Inhotim, que oferece informações, mapas e planejamento de visita de forma simples e gratuita. A ferramenta já foi comparada a soluções como o aplicativo usado nos parques da Disney, criados para auxiliar visitantes a desfrutar da estrutura tendo em vista seus principais interesses. “Manter a qualidade da experiência é parte central da nossa missão e essas ferramentas reforçam nosso cuidado com o acolhimento e a autonomia de quem nos visita”, aponta Paula Azevedo.



a moradores de Brumadinho, e o Inhotim Para Todos, voltado à inclusão de instituições culturais e educativas, que colaboraram para a democratização do local. Como resultado, em 2024, 59% do público total teve acesso gratuito ao museu.

“Brumadinho é a casa do Inhotim. É daqui que vem a maioria das pessoas que

trabalham conosco. Por isso, uma relação sensível, responsável e próxima com o território é um dos nossos valores, constam na nossa declaração de vocação”, ressalta, consciente de que a presença do museu reconfigura a economia e a autoestima local, sobretudo depois do rompimento da barragem Mina Córrego do Feijão, em 2019, que causou a morte de 272 pessoas

e um grande prejuízo ambiental, além de marcar para sempre a região. Hoje, diz, o instituto possui uma diretoria dedicada a construir e qualificar as relações com o município, chamada Educação e Território.

O prefeito da cidade, Gabriel Parreiras (PRD), 32 anos, confirma e enaltece a presença do Inhotim em seu território. Ele diz que pretende, ao contrário das outras ▶

gestões, estreitar cada vez mais os laços com o instituto e transformar o município em um polo turístico a partir da atração que o museu exerce. “O objetivo é que Brumadinho seja conhecida como a cidade do Inhotim. Estamos trabalhando juntos e é muito bom ver o resultado disso”, garante. Ele cita como exemplo um projeto conjunto que visa revitalizar as praças da cidade com a identidade visual do museu.

O chefe do executivo municipal acredita que o vínculo com o instituto ajudará na promoção da economia da cidade e, por consequência, beneficiará o cidadão e criará oportunidades de emprego. “Investir no turismo é o mesmo que investir na cidade, pois eu preciso ter uma cidade mais arborizada, mais limpa, com as unidades de saúde mais eficazes, um transporte público melhor”, assinala.

O município tem realmente atraído investimentos por conta do museu. Em 2024, foi inaugurada uma unidade do luxuoso Clara Resort, um investimento de mais de R\$ 200 milhões. De acordo com Parreiras, a vinda do hotel abriu a porteira. “O Clara Resort deu início a uma leva de hotéis que estão nos procurando”, situa. Em maio deste ano, o grupo português Vila Galé anunciou a construção de uma unidade na cidade, a um custo de R\$ 180 milhões.

“Estamos fomentando também a vinda de outros restaurantes, cafés, e pretendemos desenvolver um programa de avanço do turismo com o objetivo de trazer 30 novos hotéis e pousadas para a cidade”, conta. Ele informa ainda que foi criado, na Secretaria de Desenvolvimento Econômico, um setor específico para tratar com investidores interessados desses setores.

MÃO NA MASSA

Há três anos à frente do Inhotim, Paula Azevedo segue baseada em São Paulo, mas vem a Belo Horizonte regularmente, mantendo um apartamento de apoio na cidade. “Minha relação com Minas é de muito afeto, desde o sotaque dos mineiros ao pão de queijo”, confessa. Quando recebe amigos na capital mineira, além de levá-los ao Inhotim, claro, há outras indicações que costumam estar no seu radar. “Um dos meus programas favoritos é ir ao Mercado Central, onde encontro



Pedro Moraleida:
Expulsão do Paraíso
e Homens Primitivos,
acrílica e colagem
sobre papel

sabores, experiências típicas e deliciosas. Essa visita não pode faltar. Além disso, costumo recomendar conhecer a Orquestra Filarmônica de Minas Gerais e a escola do Grupo Corpo”, cita.

Já no museu, do qual se tornou a primeira mulher a ocupar a presidência, a menina dos olhos é a obra “Forty Part Motet” (2001), da artista canadense Janet Cardiff – aquela das caixas de som, que fica na Galeria Praça. “É sempre especial e potente entrar naquela sala. Vou até lá quando quero me inspirar ou relaxar. Ela tem pouca interferência visual e mexe

com os meus sentidos e emoções de maneira diferente a cada visita”, reconhece ela que, autodidata, aprendeu a gerir no próprio ato de fazer, sem ter concluído nenhum curso universitário.

“Minha trajetória profissional foi construída em diálogo constante com instituições culturais e coleções privadas, experiências que foram fundamentais para minha formação como gestora”, localiza, lembrando que, em 2021, atuou como diretora de relações institucionais e governança no Instituto Tomie Ohtake. Antes, integrou a diretoria do Museu de

FORÇA GRAVITACIONAL QUE ATRAI NOVOS EMPREENDIMENTOS

Clara Resorts/Divulgação

Além das ações institucionais do Inhotim visando integração, diálogo e desenvolvimento do território onde está abrigado, a presença do instituto na região, por si, tem exercido uma espécie de força gravitacional que atrai novos empreendimentos, sobretudo turísticos, para Brumadinho. Um dos marcos mais visíveis desse novo ciclo foi a chegada do Clara Arte, resort do grupo Clara Resorts, que investiu mais de R\$ 200 milhões em uma unidade com acesso direto ao museu. Inaugurado em dezembro do ano passado, o hotel, o primeiro do grupo fora de São Paulo, já funciona com alta taxa de ocupação e tem planos ambiciosos de expansão até 2029.

“A escolha por Brumadinho e, especialmente, pela área do Inhotim, está alinhada com o propósito do Clara Resorts de oferecer experiências únicas e transformadoras”, afirma Taiza Krueder, CEO da rede, que prioriza, desde a construção, fornecedores e prestadores de serviços regionais em todas as etapas. Atualmente, o resort conta com 46 bangalôs e oferece piscina climatizada, sauna, spa, brinquedoteca, restaurante, academia e espaço para eventos. Uma das singularidades do projeto é a valorização da estética artística, presente inclusive nas acomodações. “Cada um dos bangalôs foi projetado para refletir a essência artística do local. Todos têm varanda com lareira, e alguns contam com banheiras esculpidas em pedrasabão”, destaca Taiza.

Para os próximos anos, Taiza projeta um cenário de expansão. Para começar, até agosto de 2026, serão construídas 30 novas acomodações. Depois, uma segunda etapa prevê um spa cinematográfico no meio da floresta, novas suítes e a ampliação do centro de eventos. “Nossa expectativa é inaugurar um resort completo com 150 acomodações até 2029, em uma área a 700 metros do Instituto”, antecipa a empresária.

VILA GALÉ TAMBÉM CHEGA A BRUMADINHO

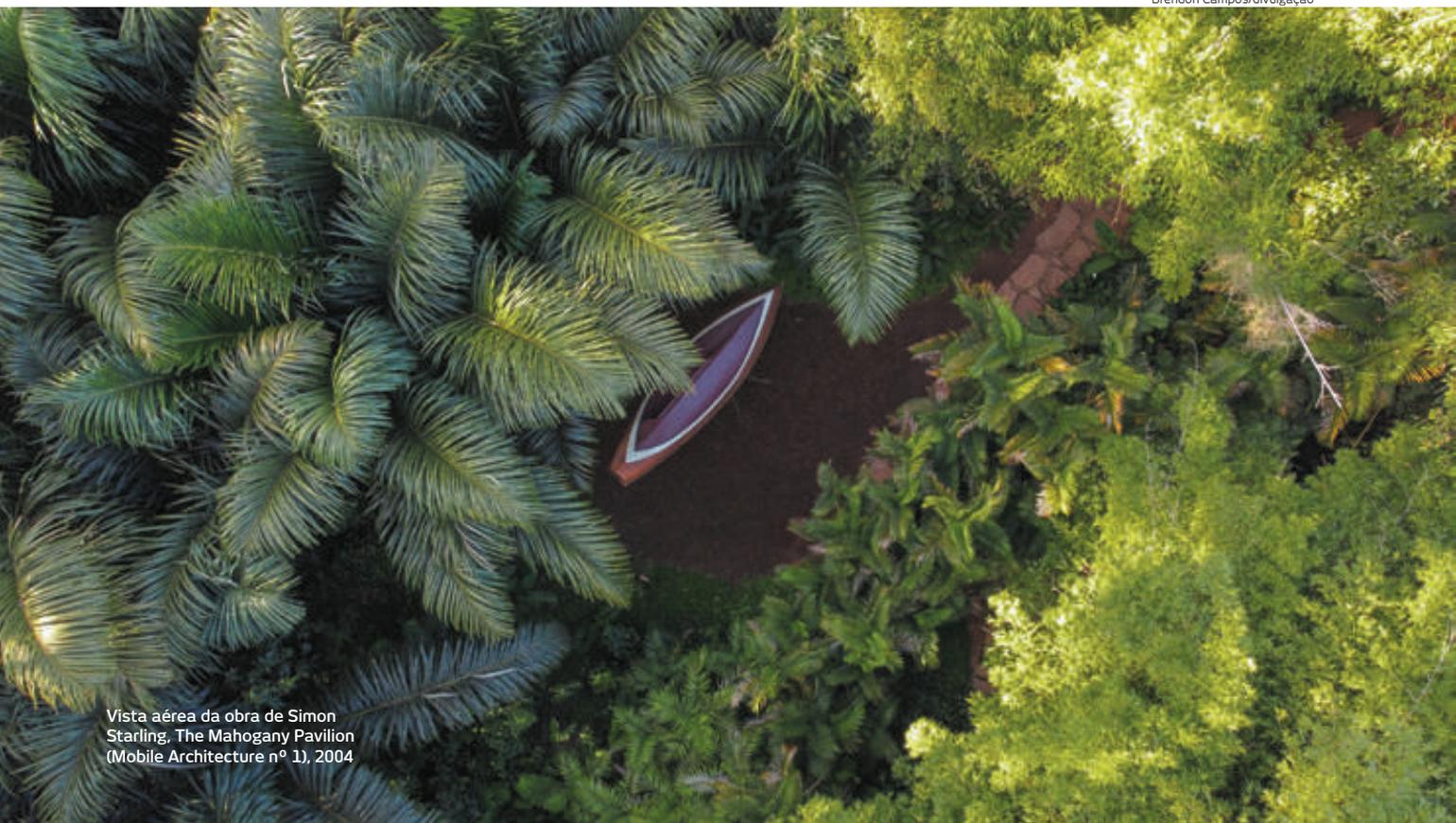
Além do Clara Arte, outro investimento expressivo para a região, já



A CEO do grupo Clara Resorts, Taiza Krueder, que também é chef e escritora: “A escolha por Brumadinho e Inhotim está alinhada com o propósito do Clara Resorts de oferecer experiências únicas e transformadoras”

confirmado, é o Vila Galé Brumadinho, resort do grupo português que deve abrir as portas até 2027, com aporte superior a R\$ 180 milhões. “São empreendimentos muito importantes para o turismo da região. E, do ponto de vista do institucional, tudo que é bom para o turismo da cidade, é bom para o Inhotim. Além de aumentar o número de quartos disponíveis na região, esses empreendimentos trazem emprego e renda. O Inhotim, que historicamente estabelece um diálogo próximo e sensível com o território, vê com bons olhos ações como essas que fortalecem o território”, afirma Paula Azevedo.

O novo hotel será instalado na Serra da Conquistinha, em área próxima ao Instituto Inhotim e à BR-381, em um terreno que será cedido pela Prefeitura de Brumadinho por meio de termo de cooperação com o grupo Vila Galé. A expectativa é que a obra comece em 2026, com conclusão prevista para 2027, gerando 300 empregos diretos e indiretos. Além disso, o município investirá cerca de R\$ 10 milhões em infraestrutura, com a duplicação da estrada que liga Brumadinho a São José de Bicas, facilitando o acesso ao novo empreendimento e à região onde está sendo construído um novo aeroporto em Betim.



Vista aérea da obra de Simon Starling, *The Mahogany Pavilion* (Mobile Architecture nº 1), 2004

Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP) por oito anos, onde também foi coordenadora do Núcleo de Arte Contemporânea. Ela ainda foi diretora do Instituto de Arte Contemporânea (IAC), onde segue contribuindo como membro do conselho de administração.

“Ao longo desse percurso, tive a honra de trabalhar e aprender com grandes nomes da cultura brasileira – como Milu Villela, Raquel Arnaud e Ricardo Ohtake – que foram referências fundamentais para a minha atuação neste o campo”, ressalta. “Essas vivências me prepararam para os desafios e a responsabilidade de liderar o Inhotim, especialmente nesse momento de consolidação institucional e de construção de um legado voltado à sustentabilidade, ao impacto social e à relevância cultural”, conclui.

Paula ainda se lembra da primeira vez que esteve no museu, quando olhou para aquele lugar a partir de um ponto de vista um tanto particular: o de mãe. Ocorre que, quando chegou a Brumadinho, naquela oportunidade inaugural, a paulista, que é mãe de três, estava com as crianças ainda

O jardim botânico do Inhotim conquistou duas novas certificações em 2024: o Selo Ouro no Programa Brasileiro GHG Protocol e o Selo BGCI Accredited Garden. Além disso, o instituto anunciou, no mesmo ano, a descoberta de uma nova espécie de orquídea, denominada *Catsetum x inhotimensis*, resultado do cruzamento espontâneo entre as espécies *Catsetum hookeri* e *Catsetum lanciferum*.

pequenas. Acostumadas ao modelo tradicional de museu, elas estranharam o instante em que as esculturas surgiram entre jequitibás e lagos tropicais.

“A fusão entre arte e natureza foi uma surpresa”, recorda. A partir de então, não teve jeito: o encantamento acabou potencializado pelo deleite infantil e deixou marcas tão fortes em suas memórias e afetos que, anos depois, Paula elegeu aquele espaço para celebrar seus 40 anos. “Dentre muitas opções possíveis, foi o destino escolhido para entrar em uma nova década, sem saber que seria, anos mais tarde, meu lugar de realização profissional”, reflete, referindo-se ao desafio de assumir a gestão do instituto em um momento tão decisivo.

DE OLHO NO AMANHÃ

Faltando pouco para o Inhotim completar 20 anos, Paula Azevedo mira 2026 como ano-síntese de um modelo que combina pesquisa artística, conservação ambiental, educação e sustentabilidade financeira. “Posso adiantar que será um ano de grandes celebrações da história desse importante equipamento cultural, que é de Brumadinho, do Brasil, mas que também se projeta para o mundo! O nosso desejo é que, através de discussões no campo da natureza, da arte e da educação, o Inhotim possa pautar temas urgentes e necessários para a vida em sociedade”, define.

Ainda em 2025, o museu prepara novidades, como a inauguração, em outubro,

de uma grande exposição em homenagem ao legado de Pedro Moraleida (1977-1999). A mostra sela a programação do projeto “Moraleida, 25 anos depois...”, que, iniciado no ano passado, lembra os 25 anos da morte precoce do multiartista belo-horizontino, aos 22 anos. Apesar de muito novo, ele deixou um acervo que impressiona pelo volume e diversidade de formas, técnicas e suportes utilizados.

No mesmo mês, o artista guatemalteco Edgar Calel apresenta obras comissionadas pelo Inhotim, realizadas a partir de sua convivência com o território de Brumadinho, em sua primeira exposição individual no Brasil, enquanto a belo-horizontina Lais Myrrha realiza uma escultura monumental ao ar livre, também feita para o museu, que trata da mineração e do modernismo arquitetônico, dois marcos simbólicos da cultura mineira.

JARDIM SONORO: A CAMADA EXTRA QUE FALTAVA

Foi sob sua batuta de Paula Azevedo que o parque – fundamentalmente guiado pelas artes visuais – viu ganhar forma um desejo antigo, capaz de ampliar ainda mais as possibilidades sensoriais que caracterizam o Inhotim: o bem-sucedido festival Jardim Sonoro, o primeiro de música inteiramente com curadoria da equipe da casa. Lançado em julho de 2024, recebeu cerca de 9.000 pessoas em três dias e não custou um centavo a mais aos visitantes além do ingresso regular.

“O Inhotim traz uma experiência que, ao aliar arte e natureza, é, por si só, muito imersiva! Com o Jardim Sonoro, podemos acrescentar uma camada extra, que é a música, a esta experiência. Observamos que é uma junção poderosa”, celebra. “No ano passado, tivemos uma adesão incrível por parte dos visitantes. É gratificante e está ligado a um objetivo de minha gestão que é tornar o museu mais acessível”, complementa.

A edição seminal levou Paulinho da Viola, Ballaké Sissoko & Vincent Segal, Joshua Abrams & Natural Information Society e Aguidavi do Jêje a palcos espalhados pelo gramado central. E Paula estava lá, não só como uma líder muito ocupada em coordenar equipes e, com elas, fazer tudo acontecer, mas também como espectadora: “Consigo desfrutar o Inhotim de muitas maneiras! No ano



A cantora Tetê Espíndola é uma das atrações do festival Jardim Sonoro

passado, por exemplo, consegui assistir ao lindo show do Paulinho da Viola... E observando todo o público curtindo e vibrando, o Inhotim cheio, a arte, a natureza... Isso me enche de alegria e me faz ver sentido no trabalho que estou empenhada nesses anos todos”, examina.

A segunda edição, marcada para os dias 11, 12 e 13 de julho de 2025, destaca a voz como instrumento de manifestação cultural. O line-up inclui artistas como a indígena Djuena Tikuna, do Amazonas, a jazzista norte-americana Cécile McLorin

Salvant, a cantora paulista Mônica Salmaso, a sul-matogrossense Tetê Espíndola, o bloco afro baiano Ilê Aiyê e a multiartista mineira Brisa Flow. Desta vez, os shows ocorrem em dois espaços inéditos: o Palco Desert Park, próximo à obra Desert Park (2010), de Dominique Gonzalez-Foerster, com vista para a Galeria Adriana Varejão, e o Palco Piscina, nas proximidades da obra Piscina (2009), de Jorge Macchi. O acesso é gratuito para quem está no parque (mediante o pagamento do ingresso para entrar no Inhotim). ■



ESCOLHIDO PELA VIZINHANÇA

Um cartaz no portão perguntava: "O que vocês sentem falta na região?" Foi assim que o imóvel localizado na Savassi virou a casa do Marú, nova aposta do grupo Redentor. "Consultamos os vizinhos e uma das respostas que mais apareceu foi um bom japonês", explica **Daniel Ribeiro** (à esq.), sócio da casa com **Pedro Mendes** (no centro) e **Giuliano Bittencourt**. O restaurante lembra um izakaya – boteco japonês – com um ambiente leve e descontraído. O menu traz uma combinação de cortes de peixes frescos e atende desde o público que busca menu executivo na hora do almoço até os que desejam um happy hour no início da noite. No comando da cozinha está Marcelo San (ex Udon), que assina uma culinária, como ele mesmo define, descomplicada. Entre os destaques está o Ebimarú, lâminas de salmão fresco, recheadas com camarão empanado, cream cheese, cebolinha, teriyaki e sriracha (R\$ 68). "Temos 33 opções no sushibar, além de combinados, pokes e os clássicos que incluem niguiris e sashimis", explica o sushiman. Entre um drinque e outro – com assinatura de Tiago Santos – vale pedir alguns belisquetes orientais como o Gyosa de porco (R\$ 38); Frango Karaage (R\$ 45); e Croqueta do mar (R\$ 38).



Paula Cavalcanti/divulgação

Pádua de Carvalho



XODÓ MUDA DE CASA

Com 63 anos de idade, o Xodó, primeira hamburgueria de Belo Horizonte, deixa de ocupar a esquina da Gonçalves Dias em frente a Praça da Liberdade. O novo endereço fica ali pertinho, a menos de 500 metros, na Rua Alagoas. "Os proprietários pediram o imóvel, além do aluguel ter se tornado insustentável", explica a sócia **Juliana Motti**. "Houve uma grande comoção, mas as pessoas têm vindo conhecer e se surpreendido com o novo espaço", completa. O cardápio continua o mesmo e clássicos como beirute de rosbife, montado no pão árabe, queijo muçarela, presunto, alface, tomate orégano (R\$ 38,90) e banana split, três bolas de sorvete de morango, creme e chocolate, banana, marshmallow, biju, castanha de caju e caldas de morango e chocolate (R\$ 29,90) estão disponíveis. Impossível também passar por ali sem provar os milkshakes preparados com calda artesanal de ameixa, morango, maracujá, abacaxi e chocolate (R\$ 25,90). "O Xodó não é um só lugar, é um patrimônio da cidade", afirma Juliana. Com razão.

SOTAQUE MINEIRO

“Até sua avó, que é faixa preta em culinária, vai ficar de cara com esses rangos, sô”. É assim que o Vacatolada, recém-inaugurada no Cruzeiro, se apresenta. “É uma homenagem à simplicidade da nossa gastronomia e à mineiridade. A gente junta palavra, come sílaba”, explica **Fábio Torquetti**, que é sócio do negócio junto com o pai, **Hélio**. Dono também no Azougue Fogo e Bar, Fábio é o responsável pelo cardápio, que aposta em receitas clássicas de botecos como rabada e dobradinha. “Esse tipo de comida sempre foi banquete em casa e um dos pratos mais tradicionais da minha família é a língua. Quando a minha avó fazia, todo mundo se reunia para apreciar”, diz. É lugar para tomar cerveja honesta, como garante o dono. Ah! E para honrar o nome, a vaca atolada aparece no cardápio como “Atoladinha”, costelão de boi no próprio caldo com mandioca cozida (R\$ 65) e no recheio pastel (R\$ 8).



Pádua de Carvalho

A NOVA CHEF DA HOFBRÄUHAUS

Ao completar uma década em Belo Horizonte, a Hofbräuhaus traz a chef **Sabrina Banneit** para dar uma modernizada em seu cardápio. Formada pela Le Cordon Bleu, em Paris, ela trocou a carreira em marketing, onde atuou por anos na Ambev pela cozinha há quatro anos. Antes de assumir a HB, a chef passou por São Paulo e pelo Frenchie – Bar a vins, na França. “Temos um cardápio que atende quem quer viajar até a Alemanha com os seus clássicos como Joelho de Porco e brincar com novos sabores sem perder o sotaque alemão”, diz, dando como exemplo o pastel de pato com curry (R\$ 35,90); e o meio galetto servido com várias texturas de milho e gel de frutas vermelhas (R\$ 81). É bom ressaltar que os pratos tradicionais continuam. Os pretzels (R\$ 27), por exemplo, são importados de Munique para manter o padrão de qualidade exigido pela marca europeia.



Victoria Mourão/divulgação



Hector Duarte/divulgação

BEBEDOURO EM DOSE DUPLA

Cinquenta toneladas de carne, mais de 300 mil copos de chope e 130 mil drinques vendidos. Cerca de 240 mil pessoas atendidas. Os impressionantes números demonstram o sucesso dos dois anos de história do Bebedouro, na Pampulha. E serviu de estímulo para **Diogo Manfredini** abrir a segunda unidade, desta vez no rooftop do Espaço 356, no Olhos D'Água. Sobre uma estrutura feita de contêineres, com teto retrátil e lareiras espalhadas pelo ambiente, o espaço é rústico e mostra a que veio: um conceito de bar e fogo. No cardápio, entre as opções bovinas preparadas na parrilla aparecem picanha (R\$ 75), fraldinha com mostarda (R\$ 65), mignon com gorgonzola (R\$ 70), T-Bone (R\$ 190), Tomahawk com manteiga de ervas (R\$ 300). Entre as entradas, o camarão à romana vem empanado com parmesão (R\$ 70).

TEMPORADA DE CAÇA

Durante o outono - até o começo do inverno - rola a temporada de Caça aos Cogumelos. Se você acha que precisa pegar um avião para a Europa para viver esse tipo de experiência, é hora de rever seus conceitos. Na Serra Gaúcha, no Sul do país, é possível caçar o Porcini (Boletus edulis), um dos mais desejados fungos usados na gastronomia.

Fotos: Divulgação



AVENTURA COM ESPECIALISTA

É muito mais interessante quando você consegue viver essa experiência ao lado do maior especialista de cogumelos silvestres brasileiros, o biólogo **Marcelo Sulzbacher**. Ele está por trás de grandes pesquisas na área e foi, inclusive, quem descobriu a trufa brasileira, a Sapucaya (Tuber floridanum). Os passeios começam a partir de R\$ 250 e podem ser agendados pelo @marcelosulzbacher e @simbiosetartufo.

ONDE VIVER ESSA EXPERIÊNCIA

Parador Hampel (@paradorhampel)

Com turmas esporádicas, a experiência da caça contempla curso teórico e prático com o biólogo Jeferson Müller Timm sobre a coleta e identificação de cogumelos, saída em campo e almoço no Estância do A Ferro e Fogo, comandado pelo chef Marcos Livi. O custo é a partir de R\$ 350. Para mais informações: (54) 99692 9717.



CABAÑA LUCHESE

O proprietário Eraldo Lucchese Filho acaba de abrir as portas da sua fazenda de 270 hectares para os interessados em caçar cogumelos. Localizado em São Francisco de Paula, a experiência pode ser agendada pelo (55) 99606 5222.



PARA EXPERIMENTAR

Catherine (@catherinegramado)

Instalado em uma charmosa casa de esquina de frente para a Praça das Rosas, o Catherine é um dos principais restaurantes em Gramado. O espaço é comandado pelo chef Nicolás Hackel, que revisita clássicos franceses com o uso de ingredientes brasileiros. É possível experimentar o Jardim de cêpes et chocolate: terra doce de cremeux de chocolate meio amargo recebe o cogumelo de mousses de chocolate branco e caramelo servido com sorvete de Porcini (R\$ 76).



Corte Food/divulgação

Benjamin (@benjamin.osteria)

Localizado em Porto Alegre, a osteria é comandada pelo chef Bruno Hoffmann e conta com uma gastronomia italiana moderna com uso de ingredientes regionais do Rio Grande do Sul. Com projeto assinado por Sig Bergamin, o ambiente é sofisticado. O cardápio varia de acordo com as estações do ano, mas um dos grandes clássicos é o Plin de Costelão, massa recheada com costela defumada, alho assado e ervilha (R\$ 97). Na época dos cogumelos, é possível encontrar pratos como o Tortelli de ricota de búfala, Porcini e trufa negra no caldo de Porcini (R\$ 144).

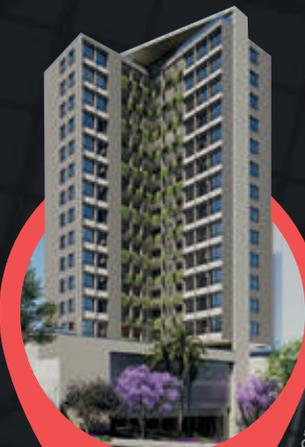
LOURDES

PRAÇA DA
LIBERDADE

Av. Brasil

SAVASSI

Invista no m² mais valorizado de BH



FUNCIONÁRIOS

Rua dos Inconfidentes

BOMBEIROS

Av. Getúlio Vargas

Av. do Contorno

PÁTIO SAVASSI

Av. Senhora do Carmo

FUMEC

TJMG

Opções de coberturas
& áreas privativas

1 ou **2** SUÍTES
43 a 267m²

a partir de

R\$799mil



Agende sua visita no
whatsapp **(31) 9522-4009**
ou escaneie o QR code



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Champagne - vinho manipulado? (parte 3)

Após a produção dos vinhos-base, as duas etapas mais importantes, entre várias, são a elaboração da mescla final que será engarrafada, e a segunda fermentação na garrafa, obrigatória na denominação Champagne.

A mescla pode ser elaborada com vinhos de vinhedos, variedades, safras e procedências diferentes. Se não safrada, pode incorporar de 10 a 50% de vinhos reserva, de safras anteriores recentes e não tão recentes, armazenados em tanques inertes, garrafas magnum com rolhas de cortiça ou com tampa metálica (semelhante à de cerveja), barricas ou tonéis de carvalho. Atualmente, é crescente o número de produtores que acrescentam reservas provenientes de soleras (inspiradas em Jerez) e de reservas perpétuas, de tonéis ou tanques, nos quais a porcentagem de renovação varia usualmente de 10 a 40% a cada ano. A exceção é engarrafar vinho de uma única origem e ano.

Durante o engarrafamento são adicionados açúcar (de cana ou de beterraba) e leveduras para a segunda fermentação. Usualmente, são 24 gramas por litro (g/l) de açúcar, para gerar 6 atmosferas (atm) de pressão e mais 1,5% de álcool. É usual adicionar aditivos para alimentação das leveduras, e para facilitar a expulsão dos resíduos da segunda fermentação e a clarificação. A vedação provisória da garrafa pode ser com rolhas de cortiça ou tampas metálicas, cujas diferentes taxas de permeabilidade ao oxigênio fazem grande diferença ao se deixar as leveduras na garrafa por longos períodos. Os nascentes champagnes podem fermentar em caves frias subterrâneas da região a 12-14 C, por 4-8 semanas, ou ter o processo acelerado em temperaturas um pouco mais altas. O período mínimo exigido de contato com as leveduras (já inativas) é de 15 meses, podendo durar de 5 a 10 anos ou mais, nos melhores vinhos, sendo vital para a sua qualidade final.

Este período permite a autólise das leveduras, ou seja, a degradação e solubilização das substâncias internas das células e das paredes destas por suas próprias enzimas. Por ocorrer em condições longe das ideais – pH e temperatura baixos, álcool – a autólise é lenta, com efeitos a partir de 18 meses. As leveduras protegem o vinho da oxidação, e a absorção de seus componentes pelo líquido promove cremosidade, complexidade e torna as bolhas de gás menores e mais suaves no paladar. Vários bons produtores oferecem vinhos com envelhecimento extra-longo.

Para remover as leveduras, as garrafas são movidas, manual ou mecanicamente, da posição horizontal em que repousaram para a posição quase vertical, em etapas, para que os resíduos se acumulem no bico da garrafa. Em seguida este é congelado, antes de abrir-se a garrafa para a expulsão dos resíduos. Rapidamente é adicionado o licor de expedição para completar o nível da garrafa. Este pode ou não ter açúcar, usado para tornar a bebida mais harmoniosa. Já foi comum usar 60 g/l; há vinte anos eram usuais 7-14 g/l; e atualmente é mais comum, entre os melhores produtos, usar 2-7 g/l, ou mesmo zero. Antes da inserção da vedação definitiva pode-se utilizar o jetting, processo que promove a

"As leveduras protegem o vinho da oxidação, e a absorção de seus componentes pelo líquido promove cremosidade, complexidade e torna as bolhas de gás menores e mais suaves no paladar"

expulsão de moléculas de oxigênio porventura absorvidas pelo líquido neste processo. Segue-se um curto repouso antes da comercialização.

Resta um comentário rápido sobre a elaboração de rosés. Champagne é a única denominação que permite a mistura de vinho tinto com branco para o vinho-base, muito comum. Entretanto, alguns produtores estão fazendo deliciosos vinhos de sangrias de tintos, e com mostos de maceração curta com as cascas, que podem ou não co-fermentar com mostos brancos.

São muitas as manipulações possíveis. Várias fases são de alto custo e há maneiras de acelerar algumas etapas para reduzi-los. Entre as tendências, mais vinhos safrados e de origens específicas são produzidos a cada ano, vários deles com pressão ligeiramente menor, entre 4,5 e 5 atm, diminuindo a importância do "estilo da casa". A maioria das mudanças visa melhorar e individualizar o produto, oferecendo mais prazer aos apreciadores. ■

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

A parceria certa em Saúde, Segurança e Ergonomia do trabalho.

+ 2.500

Clínicas credenciadas

**Atendimento
Nacional**

Tecnologia, Experiência e Atendimento exclusivo
Gestão completa em Saúde, Segurança
e Ergonomia do Trabalho.

 @contreioficial

 www.contrei.com

 www.linkedin.com/company/contrei

Certificações



Certificação ISO 9001
Sistema de Gestão de Qualidade



Em conformidade
com a LGPD



Selo de qualidade
ABRESST



Membro Institucional
da ABHO

Um time feito para

Prêmio Gerdau de Gastronomia, que vai eleger 38 categorias, entre melhores profissionais e casas do setor, tem novidades neste ano

▮ NEIDE MAGALHÃES

Em time que está ganhando não se mexe? Nem sempre. Às vezes, é preciso dar a ele um toque mais moderno, dinâmico e forte. É assim que a mais importante e maior premiação de gastronomia de Minas Gerais e uma das maiores do Brasil, o Prêmio Gerdau de Gastronomia – Encontro Gastrô, uma produção da revista **Encontro** e da Del Maipo, ganhou novidades neste ano. Em sua 23ª edição, ele segue consolidando nomes e tendências em um mercado disputado e sempre em movimento.

Uma delas foi criada exatamente para dar mais representatividade a um setor que cresce mais a cada ano, com novos empreendimentos e especialidades gastronômicas. Outra mudança mexe exatamente com a forma de ganhar deste time: a eleição dos melhores estabelecimentos e profissionais de Belo Horizonte e região agora tem a participação do público como seu principal critério de finalização. Dividida em duas etapas, a votação on-line é quem vai definir os três finalistas da competição. Neste ano também foi criada nova categoria: Bar de Vinhos, no grupo de Diversão, inovação necessária para acompanhar de perto a preferência de consumidores cada vez mais exigentes.

A primeira etapa da premiação, já em curso, consiste em dois momentos importantes: a votação geral pela internet, no site <https://encontrogastro.com.br/bh/>;



Vencedores do Prêmio Gerdau de Gastronomia – Encontro Gastrô 2024: a cada ano uma disputa mais acirrada entre estabelecimentos e profissionais

e a votação dos 50 jurados, formadores de opinião convidados por **Encontro**. Desta fase, saem os três mais votados na soma de público e júri. A segunda etapa começa em seguida, com nova votação popular, reunindo apenas os três selecionados. São os milhares de votos que vão determinar quem será o vencedor das 38 categorias divididas em cinco grandes grupos: Diversão, Lanches e Guloseimas, Restaurantes/Boa Mesa, Restaurantes/Sabores Regionais e Restaurantes/Alta

Gastronomia. Além dessas escolhas, eles decidem quem são os Melhores Profissionais, o Melhor Restaurante de BH e o Restaurante Revelação de 2025.

Criado em 2003, o anuário *Encontro Gastrô – O Melhor de BH*, mais completa publicação gastronômica do estado e uma das maiores do país, chega à sua 23ª edição ininterrupta. Nestes mais de 20 anos, o prêmio teve significativas e necessárias mudanças, segundo o diretor-geral de **Encontro**, André Lamounier.

ganhar sempre

Pádua de Carvalho



A mais destacada delas aconteceu em 2009, quando passou a contar com um júri convidado, formado por pessoas de setores diferentes da sociedade e frequentadoras assíduas do mercado gastronômico local, divididas entre os grupos da votação. Apenas em 2020, por conta da pandemia da covid-19 não houve eleição e premiação, mas uma edição reunindo os principais endereços e profissionais que resistiram bravamente àquele período que ninguém jamais esquece.

As mais de duas décadas de história até aqui também trouxeram novidades a cada ano, com a criação e extinção de algumas categorias e mudanças em seu formato. A mais decisiva dessas alterações foi a inclusão de votação on-line ainda em 2009. Ano após ano, a participação popular bate recordes e faz com que casas e profissionais façam suas campanhas pela preferência do público. Em 2023, por exemplo, foram mais de 550 mil votos no total. Desde 2023 também, a Gerdau, maior multinacional

brasileira produtora de aço, é a principal patrocinadora e dá nome ao prêmio.

E, assim como a gastronomia mineira não para, atualizando-se para não perder o trem da história, mas com um pé na cultura de seu passado saboroso, *Encontro Gastrô BH* segue seu caminho de liderança, sem medo de ousar: “Este ano, o formato de votação foi aperfeiçoado para garantir ainda mais participação e representatividade”, diz André. Ou seja, em time que está ganhando também se mexe. ■

TIRADENTES: FARTURA À MESA

O município entendeu sua vocação e se tornou um dos principais destinos do estado. Com 7 mil habitantes, em agosto ele recebe quase 70 mil pessoas na 28ª edição do primeiro festival de gastronomia criado no Brasil. A seguir, uma lista dos lugares preferidos da curadora do evento – que também assina esta matéria – na cidade histórica



Gustavo Andrade/divulgação

Foi em Tiradentes, há quase três décadas, que nasceu o primeiro festival de gastronomia do Brasil. O evento, produzido pelo Fartura – plataforma de produção de conteúdo e experiências gastronômicas –, continua vivo até hoje e acontece em 2025 entre os dias 22 e 31 de agosto. No restante do ano, a cidade também serve comida boa. Entendendo sua vocação culinária, Tiradentes – localizada a 196 quilômetros de Belo Horizonte – se tornou um dos principais destinos gastronômicos de Minas Gerais. Há opções para todos os gostos. Desde um bom prato feito servido no Celso, restaurante que existe desde 1985, até um jantar requintado à luz de velas e servido em louças inglesas no Tragaluz, outro clássico, fundado em 2000.

Para quem deseja pegar a estrada, Encontro fez um pequeno roteiro com o que há de imperdível na cidade histórica mais badalada do estado.

28º FESTIVAL DE CULTURA E GASTRONOMIA DE TIRADENTES

Em 2025, o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes completa 28 anos e traz como principal mote o seu slogan “Da origem ao prato”. Além de aproximar o público dos grandes chefs e cozinheiros por meio de aulas, cozinhas ao vivo e restaurantes, o evento traz os festins, ou seja, jantares assinados por grandes nomes. Já estão confirmadas as presenças dos portugueses Antônio Loureiro (1 Estrela Michelin) e Vítor Matos (2 estrelas Michelin). Do Brasil, os chefs Henrique Gilberto, Caio Soter e Onildo Rocha também assinam um menu. Na praça, Janaina Torres, eleita melhor chef do mundo pelo The Worlds 50 Best Restaurants em 2024, e proprietária do Bar da Dona Onça e do projeto À Brasileira, faz sua tradicional feijoada. Um evento sob medida para quem ama comer bem.



Autêntica comida mineira

Fotos: Divulgação



RESTAURANTE DO CELSO

@celsorestaurante

Localizado bem em frente ao Largo das Forras, cartão-postal da cidade, o Celso é frequentado e querido pelos moradores. Quem vê de fora a portinha, nem imagina que o restaurante ganha um salão na parte de trás do imóvel. Os pratos são fartos e trazem a autêntica comida mineira como tutu (R\$ 109,90, para duas pessoas) acompanhado de costelinha, linguiça, lombo, torresmo, couve e arroz; feijão tropeiro (R\$ 109,90, para duas pessoas), feito com linguiça, lombo, farinha, ovos e torresmo servido com costelinha, lombo, couve e arroz. A porção para dois serve tranquilamente três pessoas. Importante: só aceita pix e dinheiro vivo.



PAU DE ANGU

@paudeangu

No caminho que liga Tiradentes a Bichinho, este restaurante lembra uma casa de fazenda cercada por verde e com vista para a Serra de São José. O ambiente é rústico e acolhedor e a comida é preparada em um fogão a lenha instalado no salão. Para começar, peça a linguiça da casa na chapa (R\$ 65) e para acompanhar farofa de jiló com ovos (R\$ 30). O Mineirinho (R\$ 149 para duas pessoas) vem carne de panela, costelinha e lombo servidos com arroz, tutu, tropeiro, batatas coradas, couve e angu.

TEMPERO DA ÂNGELA

Costuma ter fila, mas vale cada minuto de espera. Ângela é uma daquelas mulheres que encaram a cozinha como arte. Localizado em Bichinho, é bem simples na aparência e riquíssimo em sabor. Dizem até que tem empresário que pega helicóptero em São Paulo só para comer ali. É bufê self-service (R\$ 60, por pessoa com direito a sobremesa) e na bancada há de tudo um pouco, desde costelinha com canjiquinha a pernil assado. Muitos dos legumes e verduras vêm da horta que a proprietária cultiva com dedicação. Não deixe de pedir um ovo com gema molinha frito na hora. Como a casa não tem site ou página no Instagram, é bom ficar atento: funciona de quinta a segunda, das 11h30 às 16h; e fecha no último domingo do mês.



CAIPIRA

@restaurantecaipiratiradentes

Subindo para Bichinho, o restaurante está em uma rua de terra à direita, no bairro Capote. É só ficar de olho que há uma grande placa indicando o local. Os pratos são a representação do que chamamos de fartura, imensos. Se está dizendo que serve dois, serve quatro. O mais pedido é o filé a parmegiana acompanhado de arroz e batatas fritas (R\$ 83). Mas há toda uma seção de receitas mineiras, como o frango com ora-pro-nóbis (R\$ 120). Os proprietários, Jânea e Edmundo, o Caipira, dão show de simpatia.





VIRADAS DO LARGO

@viradasdolargobeth

Beth Beltrão, a dona, é uma personagem que precisa ser conhecida. Sua principal característica são os divertidos óculos coloridos. Espontânea e animada, está sempre no salão papeando com os clientes. É um dos mais antigos restaurantes da cidade. Como tira-gosto, se pedir torresmo (R\$ 60) ou Quiabo do Mucadim (R\$ 60) já vai ficar feliz. Os mexidinhos aparecem em três versões: Pensado na Cama (R\$ 98) vem com linguiça de lombo da casa, couve e banana frita; o Viradinho no Caldeirão (R\$ 99) leva arroz, ovo, bacon, cebola, feijão, carne serenada e palito de amêndoas dourada; e o Misturinha Chocante (R\$ 98), arroz com lâminas de amêndoas, couve, filé de frango e ovo frito.

SABOR RURAL

restaurantesaborrural

Fica na estrada que passa ao lado da Estação da Maria-Fumaça, a uns 4 quilômetros do Centro. É como passar o dia na roça, com comida preparada com ingredientes da própria horta e quintal. Uma das grandes criações do Klebinho, que morreu este ano e era uma pessoa muito querida na cidade, é a Chaleira de Caipirinha (R\$ 60, com 1,5 litro). O cardápio conta com mais de 30 pratos divididos entre entradas, principais e petiscos. A clássica combinação torresmo com mandioca custa R\$ 49; o mesmo preço do chouriço com angu. O Baião de três que leva o nome da casa é preparado com filé-mignon suíno flambado na cachaça ao molho de cerveja preta, acompanhado de quiabo puxado no azeite e cozido de arroz com carnes nobres de feijoada, feijão fradinho e ora-pro-nóbis (R\$ 169). Não esqueça de pedir uma cachacinha para abrir o apetite.



PADRE TOLEDO

@restaurantepadretoledo

Fundado em 1970, é o mais antigo restaurante em funcionamento contínuo da cidade. Fica em um casarão datado de 1722, na Rua Direita, no Centro, e tem móveis de madeira coloniais. Seu negócio é comida mineira raiz, com pratos que remetem à tradição familiar. O frango ao molho pardo é um dos mais pedidos (R\$ 149,50 para duas pessoas), assim como o frango com quiabo (R\$ 133,20, para duas pessoas). Com a chegada da terceira geração, incluindo a chef Fernanda Fonseca, neta da fundadora, Dona Josefina, o cardápio ganhou algumas inovações com uma pegada mais contemporânea, a exemplo do Arroz de taioba (R\$ 72,90), arroz refogado na taioba, cozido no caldo de costela suína e ragu de costela, finalizado com farofa de torresmo.

À luz de velas

TRAGALUZ

@tragaluztiradentes

Instalado em um casarão colonial de quase 300 anos, o Tragaluz foi um dos primeiros a investir em comida mineira contemporânea no estado e, vira-e-mexe, é apontado como um dos melhores restaurantes do Brasil. Com 25 anos de história, o lugar começou como um café comandado por Zenilca e, hoje, está nas mãos de seu sobrinho Pedro Navarro. A cozinha é do chef Felipe Rameh, que garante a qualidade de pratos que já se tornaram verdadeiros patrimônios da casa como a Pintada Tragaluz, arroz caldoso com paio, especiarias e galinha d'Angola confitada (R\$ 164) e a Goiabada que também leva o nome da casa: goiabada cascão prensada na castanha de caju, frita na manteiga servida com queijo cremoso. Acompanha sorvete artesanal de goiabada (R\$ 59).



Fotos: Divulgação



ANGATU

@angatutiradentes

O chef Rodolfo Meyer aposta em uma comida contemporânea sem perder a intensidade dos sabores. Criativo, ele faz releituras de pratos tradicionais usando insumos inusitados, como é o caso da tartare de porco curado (R\$ 64), baru, furikakê mineiro, creme de pequi e brioche. Entre os principais, o chorizo de angus grelhado vem com cebola assada, coulis de agrião e farofinha cítrica (R\$ 149). Como todo mineiro adora camarão, ele aparece na versão de nhoque de baroa, bisque com gin mineiro, pimenta-de-cheiro e farofa de dendê (R\$ 162).

UAITHAI

@uaithaitiradentes

É uma mistura inusitada de comida tailandesa com ingredientes mineiros. Sob o comando do chef Ricardo Martins, o restaurante é decorado com objetos vindos do país do sudeste asiático. Ele acabou de mudar de endereço, agora funciona dentro da Pousada Vagalume, na Rua Custódio Gomes, pertinho de Centro. Se estiver um dia mais frio, o Red Curry (R\$ 75) é uma ótima pedida, caldo à base de leite de coco, frango, red curry, shitake, abacaxi, pimentões coloridos, coentro, folhas de limão rosa e namplá. Acompanha arroz jasmim. Tem também o tradicional Pad thai (R\$ 115), talharim de arroz, camarões marinados na cachaça, cebola roxa, alho confit, acelga, amendoim, vagem, ervilha-torta, ovos, pasta de tamarindo, melado de cana, namplá e molho de ostras.



LA VILLA

@lavillatiradentes

■ A cozinha de Matheus Paratella é uma das mais delicadas e precisas de Minas Gerais. Formado na Itália, onde viveu por mais de 20 anos, passou pelos estrelados Osteria La Madernassa e all'Enoteca di Canale. O La Villa funciona bem pertinho do Chafariz de São José e oferece uma comida com um perfume italiano e o uso de muitos ingredientes mineiros garimpados pelo próprio chef. Os clientes podem optar pelo menu degustação, que conta com sete etapas e custa R\$ 328 (precisa fazer reserva prévia). Mas há também opções à la carte, entre os principais o famoso La Mia Carbonara, massa artesanal salteada com pancetta, finalizada com creme de gemas caipira, parmesão e pimenta-do-reino (R\$ 128).



GOURMECO

@gourmecoristorante

■ Inaugurado há 13 anos, o restaurante fica localizado no Centro Histórico. Usando processos artesanais, a chef Juliana Ferreira apresenta uma culinária italiana intercalada pelo uso de ingredientes mineiros como o queijo parmesão curado por 12 meses vindo da cidade de Andradas. As massas são preparadas na casa com farinha de trigo e sêmola importadas da Itália. O Risotto di Baccalá alla Napolitana, vem com iscas de bacalhau, creme de cebola esfumado na grappa, tomate, tapenade de azeitonas pretas e parmesão (R\$ 125). O Ossobuco di Vitelo vem com caldo de porco, risoto cremoso de açafraão com queijos do Campo das Vertentes (R\$ 138). ▶

Novidades

TRINDADE

@vinicolatrindade

A apenas 7 quilômetros de Tiradentes, já em Bichinho, está localizada a Vinícola Trindade, inaugurada em 2024. Com arquitetura arrojada, domo geodésico, e vista de tirar o fôlego para a Serra de São José e para os vinhedos, a Tiradentes se prepara para fazer a sua primeira colheita. A vinícola oferece um passeio pelo vinhedo com degustação de vinhos mineiros a partir de R\$ 160. Na parte de baixo, os visitantes podem visitar o jardim, com lago e paisagismo caprichado, ou aproveitar para tomar uma taça no wine bar. Há ainda a possibilidade de fazer piqueniques com kits próprios com toalha, garrafa de vinho, tábua de queijos, embutidos e água (a partir de R\$ 255, para duas pessoas).

Douglas Mendes/divulgação



Fotos: Divulgação



NOSSA OSTERIA

@nossaosteria

Inspirada na Costa Amalfitana, a Nossa Osteria chega a Tiradentes trazendo uma culinária ítalo-brasileira. É a segunda unidade da marca, que nasceu em 2020 em Itaipava, região serrana do Rio de Janeiro. Com ambiente aconchegante, o restaurante traz receitas tradicionais do sul da Itália como o Fettuccine al Mare, com molho cítrico de limão siciliano e camarões grelhados (R\$ 118) e o Gnocchi Toscani, nhoque de batata com molho de carne desfiada e queijo gratinado (R\$ 98). As massas são preparadas na própria casa, que conta com uma carta com 40 rótulos de vinhos com preços a partir de R\$ 95.

LAGAR TRAGALUZ

@lagartiradentes

Como o nome indica, o restaurante faz parte do grupo Tragaluz e tem como chef executivo Felipe Rameh. Lagar é o lugar onde a fruta é espremida: a uva se transforma em vinho e a azeitona, em azeite. A partir desse conceito é desenhado todo o mote gastronômico da casa. As receitas são inspiradas em regiões produtoras como Portugal, Espanha, Líbano e Grécia. Na categoria de principais, o Bacalhau à Lagareiro leva lombo de bacalhau *Gadus morhua* a 60 graus, imerso no azeite e finalizado no forno à lenha, acompanhado de batatas ao murro, cebola tostada, alho confit, azeitona portuguesa, louro fresco e migas (R\$ 169). Para fechar, a musse de chocolate com azeite preparada com meio amargo aerado, pimenta-caiena, telha de chocolate crocante, flor de sal e nibs de cacau (R\$ 38).



CHISPA

@chispatiradentes

Bem em frente ao Chafariz de São José, o restaurante tem como principal estrela a brasa. Chispa, em espanhol, significa faísca. O chef uruguaio Fabian Sasso traz uma cozinha autoral baseada em ingredientes locais e sazonais preparados na brasa. Além dos cortes de Angus e peixes, legumes preparados nesse método também aparecem no menu. Como entrada, as Empanadas América Latina de carne e queijo com cebola são preparadas no forno a lenha (R\$ 39). Para os vegetarianos, uma boa opção é o Curry da Horta, servido com abóbora tostadas, cogumelos na brasa, castanhas e azeite de pequi (R\$ 76). ▶

Para beber

CAFÉ NO JARDIM

@marcasmineiras_loja_cafe

■ O Marcas Mineiras é uma mistura de loja e café. A casa principal serve de palco para objetos de decoração de diversas marcas do estado. Mas o que realmente encanta é o jardim no quintal, onde também funciona uma unidade da tradicional Mercearia Paraopeba, um ícone da cidade de Itabirito há mais de 100 anos. Lá no fundo, um pequeno e charmoso café fica incrustado no jardim. Lugar perfeito para deixar o tempo passar sem pressa. São 14 tipos de preparos de café, sendo que o Café com Memória (R\$ 13) é coado na mesa. Já o Expresso Mineirinho vai com doce de leite (R\$ 18). O Engorda Padre é um bolo de mandioca ralada e coco (R\$ 21). ■



BONS DRINQUES

@mazumamineirabar

■ O Mazuma Mineira Bar & Coquetelaria fica na rua Direita e nasceu como uma extensão do alambique de mesmo nome localizado em Bichinho. A cachaça artesanal é a alma da carta de drinques assinada pelo sócio e mixologista Pedro Resende. Dá para sentar-se em frente ao balcão e interagir com os bartenders. Entre os coquetéis, aparece o Rabo de Galo, com cachaça, Cynar, orange bitter, vermute rosso, finalizado com twist de laranja bahia (R\$ 28); e o Floral, com flor de sabugueiro, licor de pêssigo, vermute extra dry, orange bitter, sal e cachaça (R\$ 32). A cozinha fica a cargo do chef Marcelo Lima, que apresenta um cardápio dividido em acepipes, petiscos, sandubias, principais e sobremesa. Um dos mais pedidos é a Guiosa de porco e ora-pro-nóbis, servido com caldo de frango e tucupi e óleo cítrico de pimenta (R\$ 34). ■





Antônio Claret Guerra, Eduardo Azeredo e Alessandro de Paula Lima



Marco Antônio Borges, Antônio Claret Guerra, Carlos Viana e Pedro Bernardes

NOITE DE CELEBRAÇÃO E RECONHECIMENTO NO 50º PRÊMIO DO JORNAL MG TURISMO

O presidente da Associação Brasileira de Jornalistas de Turismo (Abrajat), Antônio Claret Guerra, realizou, no dia 2 de junho, a cerimônia de seu 50º Troféu Personalidades Organizações e Empresas Influentes do Brasil. A solenidade de entrega da Palma de Ouro contou com a presença de diversas autoridades no Grande Teatro do Colégio Batista Buritis, em Belo Horizonte. Promovido por Claret, Suely Guerra e Rafael Lobato, o evento fez parte das comemorações dos 41 anos do Jornal MG Turismo, do qual Claret é o diretor geral. Fotos Adriana Pimenta.



Valseni Braga



Suely, Antônio Claret Guerra e Rafael Lobato



Rita de Cássia Andrade



João Carlos Amaral



Rosália Dayrell



Valseni Braga, Carlos Antunes, Antônio Claret Guerra, Eduardo Azeredo, Alessandro de Paula Lima, Ângelo Oswaldo e Wagner Wilson



DUPLA COMEMORAÇÃO

A agência de comunicação integrada Oro comemorou 12 anos de atividade com uma festa na unidade do Espaço 356 do Bebedouro - Bar & Fogo. Os sócios Anderson França e Tiago Matte, junto da equipe da empresa, receberam fornecedores e clientes para uma dupla celebração. A agência acaba de receber o prêmio Ouro no Polaris Awards, em Londres. O reconhecimento internacional veio pela campanha "Time que joga junto, avança junto", da prefeitura de Nova Lima. Fotos: Edy Fernandes.



Ana Laura, Diego Siuves e Daniella Araujo



Rosana Cordeiro e Rafael Vicopulos



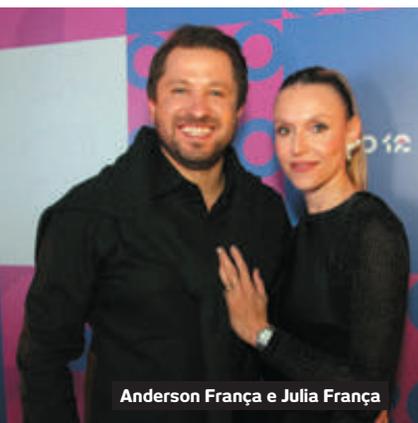
Pedro Gravata e Beatriz Rodrigues



Tiago Matte, Jussara Cristina, Anderson Franca



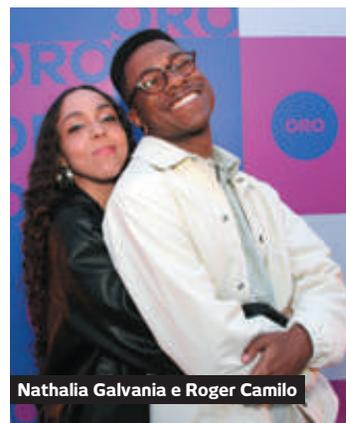
Anna Elisa, Monica Uchoa e Tatiane Oliveira



Anderson França e Julia França



Luccas Rolla, Tiago Matte e Thays Kiryu



Nathalia Galvania e Roger Camilo



Jussara Cristina, Anderson Costa, Suelly Nascimento e Gabriel Porto



Rosana Cordeiro, Anderson França e Rodrigo Carvalho



Silvia Niffenegger, Monica Uchoa e Leysie Rodrigues



Patricia Trindade, Clarice Campolina e Luis Carlos Peixoto



Anderson França e Humberto Alves Pereira Filho



Equipe Atendimento Oro



A miséria do debate político nacional

O Brasil assiste, quase diariamente, a novos capítulos do empobrecimento do debate político. O Congresso Nacional, que deveria ser o espaço da razão pública, da pluralidade democrática e da construção civilizada de soluções para os desafios nacionais, tem se tornado palco de exibicionismos baratos, vídeos sensacionalistas, lacrações vazias e provocações infantis. O que se vê ali não é a disputa de ideias, mas a competição juvenil por curtidas, engajamento e cliques.

Deputados e senadores, em vez de debaterem políticas públicas de saúde, educação, segurança e infraestrutura, priorizam falas agressivas, dancinhas no plenário, discursos histéricos e frases de efeito pensadas para viralizar. Tudo feito sob medida para a lógica das redes sociais, onde o grito vale mais que o argumento e a histeria rende mais do que a realidade.

Não há mais espaço para escuta. O contraditório não é tolerado. O adversário político é tratado como inimigo mortal. O espírito republicano, que pressupõe a convivência entre diferentes em nome de um bem comum, foi substituído por trincheiras ideológicas, onde o objetivo não é construir, mas demolir. E, se possível, com requintes de crueldade sob aplausos da torcida digital.

Parlamentares de esquerda e direita se acusam mutuamente de destruir o país. Uns dizem que o outro lado quer implantar ditaduras. Outros, que se trata de um projeto neoliberal genocida. Nenhum dos dois, no entanto, apresenta diagnósticos minimamente sérios sobre como lidar com a estagnação educacional, o colapso da saúde, o déficit público estrutural e o aumento da violência.

O que se perdeu, em meio a todo este ruído, foi o debate real. Onde estão as propostas consistentes para melhorar a produtividade do país? Para enfrentar a informalidade crônica? Para conter a escalada da criminalidade? Quem se debruça sobre o esvaziamento das universidades, a falência do sistema prisional, a evasão escolar no ensino médio, o rombo - e o roubo - da Previdência?

O país tem problemas demais para suportar um Congresso de menos. E o "menos" aqui não é numérico, é intelectual, moral e institucional. O parlamento brasileiro tem se comportado como se fosse um feed de TikTok, onde o conteúdo precisa ser curto, ruidoso e polarizador. Isso porque nossas casas legislativas federais estão entre as mais caras do mundo. E tende a piorar, pois estão prestes a aumentar o número de deputados.

O resultado é trágico. A política se desconecta da sociedade real. Os representantes não ouvem mais os representados, mas apenas seus seguidores.

As comissões técnicas perdem importância diante do marketing pessoal. Os debates sobre reformas estruturais são substituídos por guerras culturais estereis e os grandes temas nacionais acabam capturados por pequenos personagens, que jamais enfrentariam, com honestidade intelectual, os dilemas que dizem querer resolver. Até porque, convenhamos, o nível intelectual é baixíssimo.

"O parlamento brasileiro tem se comportado como se fosse um feed de TikTok, onde o conteúdo precisa ser curto, ruidoso e polarizador"

O Brasil precisa urgentemente de políticos que saibam ser plurais sem ser caóticos. Que entendam que divergência não é sabotagem e que discutam com seriedade as reformas tributária, administrativa, política e educacional - não como slogans de campanha, mas como projetos de país.

A democracia não exige unanimidade, exige maturidade. E a maturidade, no Brasil de hoje, virou quase subversão. Defender o diálogo, o respeito ao outro e o espírito público passou a ser visto como traição. Vence quem berra mais, quem insulta melhor, quem manipula com mais eficiência a indignação alheia através de redes sociais.

Não é à toa que a confiança da população no Legislativo permanece em níveis vergonhosamente baixos. Não se trata apenas de casos de corrupção ou de privilégios absurdos. Trata-se da percepção, cada vez mais consolidada, de que muitos parlamentares deixaram de agir como representantes da sociedade, para se tornarem performers de si mesmos. ■

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 **EMIVECOO**

O Biocor Rede D'Or

foi considerado pela revista norte-americana Newsweek, como um dos **100 melhores** hospitais do Brasil, pelo **5º ano consecutivo.**



**BIOCOR
REDE D'OR**



★★★★★
RECONHECIDO POR
5 ANOS CONSECUTIVOS

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

www.biocor.com.br



REDE D'OR