

ENTREVISTA | FLÁVIO ROSCOE FALA DE TARIFAÇÃO, INDÚSTRIA MINEIRA E ENTRADA PARA A POLÍTICA

ENCONTRO GASTRÔ | MAIOR PRÊMIO DA GASTRONOMIA MINEIRA ENTRA NA FASE FINAL

Ano XXII | Nº 285 | www.revistaencontro.com.br

encontro^{BH}

Os empresários Hallison Moreira e Alexandre Poni na nova cafeteria do Verdemar do Belvedere: projeto piloto pode ser expandido para outras unidades da rede



O BELVEDERE TÁ ON

Com investimento de R\$ 80 milhões em um supermercado diferenciado e um mall anexo a ser aberto em breve, Verdemar capitaneia uma onda de inaugurações no bairro, que se transforma em uma nova rota do consumo de luxo





APONTE A CÂMERA PARA
O QR CODE E SAIBA MAIS

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.

LANÇAMENTO EXCLUSIVO

selfie

belvedere

1e2 SUÍTES + ROOFTOP

ÚLTIMO TERRENO DO BELVEDERE

CAPARÃO

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

O MELHOR DO JAZZ

NA MELHOR CASA DE CARNES NOBRES
E CULINÁRIA JAPONESA DE BH



Sabores e sensações muito além da gastronomia

Viva um momento **VASTO** no seu pedacinho de Nova York na capital mineira. Jazz todos os dias, em um ambiente aconchegante e intimista, com gastronomia de alto padrão, adega com mais de 200 rótulos, bar americano, atendimento especializado e muito mais. O **VASTO** se destaca pelos cortes bovinos de carnes britânicas, Wagyu, comida japonesa e muito mais, trazendo sabores marcantes e experiências únicas à mesa.

VASTO BH. Sabores e sensações muito além da gastronomia.

VASTO
RESTAURANTE

MAIS
INFORMAÇÕES



R. FRANCISCO DESLANDES, 900 ANCHIETA - 30310-530

*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 Living



A black and white photograph of a wine bottle with a red cap, centered in a tray filled with numerous cork stoppers. The bottle's label is white and features the brand name 'Requiem' in a large, elegant script. 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 dark, ornate border.

Requiem

DIES IRAE



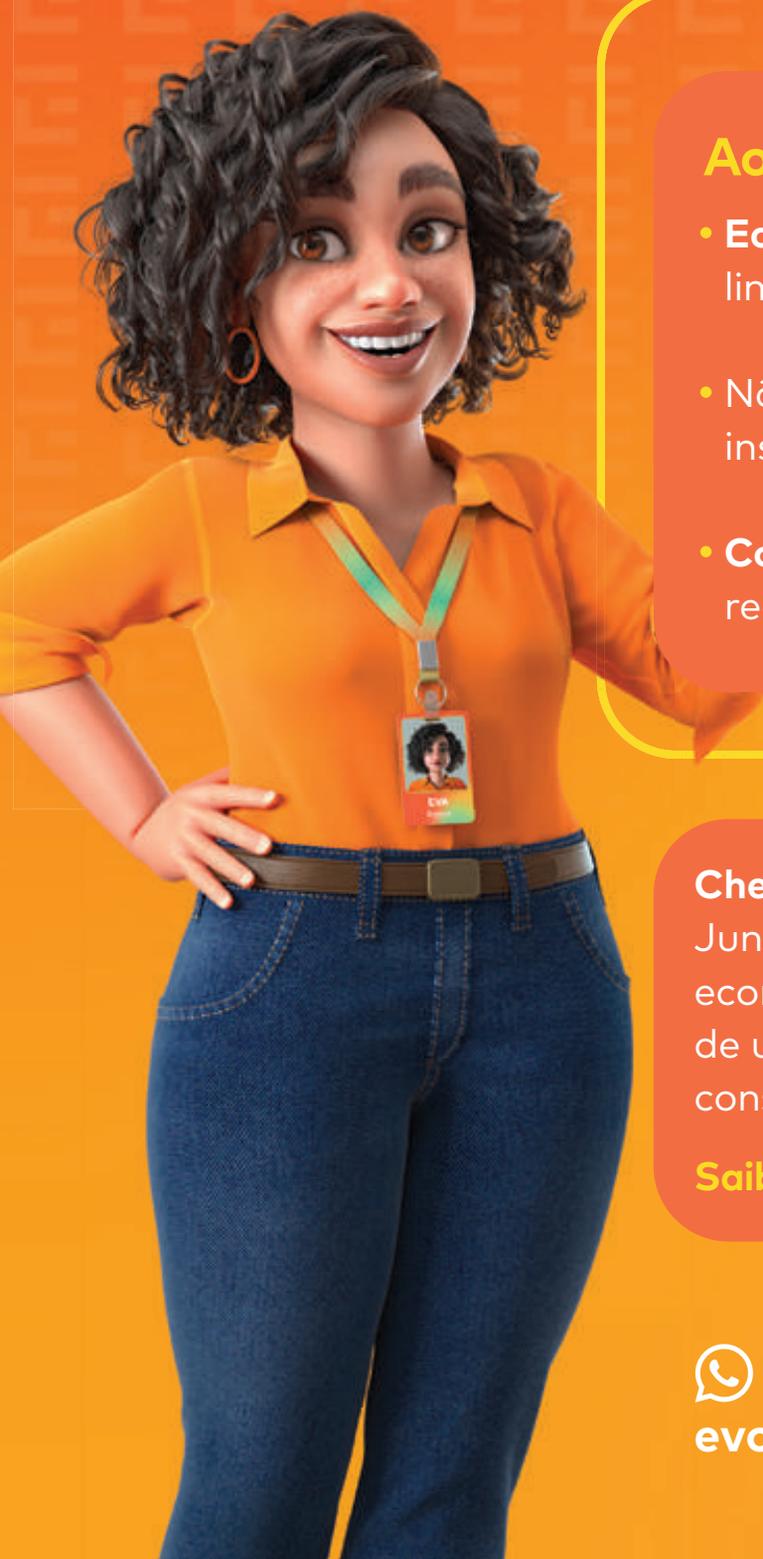
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACION DE ORIGEN



**A energia da sua casa
não precisa pesar no seu bolso.**

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!

 **0800 031 5200**
evoluaenergia.com.br



16 ENTREVISTA
O presidente da Fiemg, Flávio Roscoe, fala sobre os rumos da indústria mineira, os convites para entrar na política e do assunto do momento: o tarifaço do Trump

26 NEGÓCIOS
Produtores da região metropolitana de BH investem no cultivo orgânico de cogumelos e criam até startups

32 SAÚDE
Os perigos da hiper-higienização, herança da pandemia, para a imunidade

38 VEÍCULOS
Marcas tradicionais fazem parceria com fábricas chinesas para trazer eletrificados ao Brasil

82 DÉCOR
Diálogo entre passado e presente estão em alta nos espaços criados por arquitetos para mostras de decoração mineiras

88 ARQUITETURA
CASACOR Minas Gerais comemora 30 anos com mostra em antigo prédio do Instituto Metodista Izabela Hendrix

90 TEATRO
O ator Mateus Solano fala de sua carreira e do espetáculo "O Figurante", que ele traz a BH nos dias 15 e 16 de agosto

José Luiz Pederneiras/divulgação



ESPECIAL BELVEDERE

46 NOVIDADE
Antes prioritariamente residencial, bairro se rende ao comércio de luxo e tem inaugurações de street malls em série

54 SUPERMERCADO
Verdemar investe pesado para chegar ao bairro com unidade repleta de tecnologia e produtos exclusivos

56 CONSUMO
BH Shopping desbravou a região há cinco décadas e foi vetor do desenvolvimento local

58 LUXO
Com inaugurações, comércio de alto padrão ganha fôlego e reforça vocação do bairro como reduto de sofisticação

64 MODA
Com três lojas, Track&Field oferece experiência de bem-estar e conforto, com direito a cafezinho antes ou depois das compras

66 GASTRÔ
Restaurantes e bares recém-inaugurados trazem novos sabores à cena gastronômica

70 EDUCAÇÃO
Bons colégios oferecem da educação infantil ao programa bilíngue com certificações internacionais

74 BOA FORMA
Polo de bem-estar e saúde, bairro conta com academias exclusivas e inovadoras, sob medida para um público exigente

78 VERDE
Roteiro de floriculturas conecta quem mora ou visita a região à natureza

UM PASSO À FRENTE.



DESDE SEMPRE.

O BH Shopping carrega a sofisticação como parte da própria essência. Há mais de 45 anos, cria tendências e proporciona aos mineiros experiências, ambientes acolhedores e uma curadoria de marcas que refletem o que há de mais desejado no Brasil e no mundo.

Muito além de um centro de compras, é um ponto de encontro para quem valoriza qualidade, bem-estar e conveniência. Um verdadeiro símbolo do alto padrão que define o Belvedere.

**BH Shopping. Sofisticação, estilo e experiência.
Tudo em um só lugar.**

94 DANÇA
Grupo Corpo celebra 50 anos com espetáculo "Piracema", em cartaz de 27 a 31 de agosto, no Palácio das Artes

96 CULTURA
Confira o que vem por aí no mês de agosto, na agenda cultural de Belo Horizonte

98 ARTES PLÁSTICAS
Com as obras da série Tarja Astral, o artista Glauco Moraes traz sua visão particular sobre os 12 signos do zodíaco

106 ENCONTRO GASTRÔ
A expectativa dos finalistas da maior premiação de gastronomia mineira, que chega à sua 23ª edição

110 SOCIEDADE
LIDE Minas Gerais reúne lideranças políticas, empresariais e institucionais na CDL-BH

ARTIGOS

24 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS
Patente do Ozempic em debate

30 DAVID BRAGA
O sentido da vida é encontrar seu dom

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

104 RODRIGO A. FONSECA
Garnacha, grenache, cannonau – vale a pena conhecer!

114 RICARDO KERTZMAN
Moraes e o CSA

COLUNAS

42 ENCONTRO COM A MINERAÇÃO
Esportes aquáticos na cava da mina de Águas Claras, em Nova Lima

44 CUIDADOS PET
Como deixar o ambiente de seu pet mais "aventureiro"

80 NUTRIÇÃO
Bebidas prontas proteicas merecem atenção

100 NA MESA
Ana Gabriela Valadares abre o Tom na Galeria São Vicente

102 NA ESTRADA
Onde comer (muito) bem em Caracas, capital da Venezuela

José Luiz Pederneiras/divulgação



FOTO CAPA: Pádua de Carvalho

GASTRÔ

BOA MESA NO BELVEDERE

Com o DNA dos fundadores da Mercearia 130, o Romerito Bar promete ser ponto de encontro para quem busca gastronomia de qualidade, drinques autorais e um ambiente onde o cliente é o protagonista

Inaugurado recentemente no Botânico Shopping, no bairro Belvedere, o Romerito Bar já conquistou o público com uma proposta que une requinte, conforto e uma culinária surpreendente. A casa, dos mesmos proprietários da tradicional Mercearia 130, marco da gastronomia em Belo Horizonte desde 2012, é mais do que um bar: é um espaço pensado para acolher encontros, proporcionar experiências e valorizar o tempo de quem escolhe estar ali. Idealizado pelos sócios Marco Lucchese, Franco Lucchese, Rafael Campos e Denize Campos, o Romerito aposta em um conceito moderno e aconchegante. "Queríamos criar um local onde cada cliente, com a sua intenção, estivesse no lugar certo", explica Marco. E conseguiu: seja para um almoço em família, um encontro de casais, uma reunião de negócios ou apenas um bom drink no fim do dia, o Romerito tem respondido à altura. Tanto que quem conhece a casa quer voltar: "Temos atraído um público fiel. Alguns clientes já passaram por aqui cinco ou seis vezes em menos de um mês."

Com capacidade para 212 pessoas, a ambientação da casa é assinada pelo arquiteto David Guerra, o mesmo responsável pelo projeto do shopping. Os móveis são da mineira Francino e os detalhes arquitetônicos priorizam o bem-estar: vidros duplos do chão ao teto, pedras nobres, balcão de quartzito com 10 metros de extensão, iluminação suave e clima acolhedor. O piso de ladrilho hidráulico remete às antigas mercearias, evocando uma memória afetiva com toques contemporâneos. O espaço é dividido entre deck externo, ambiente interno com mesas redondas e quadradas, sofás e poltronas coloridas, além de atendimento na área comum do shopping. A ideia é clara: fugir do óbvio e criar um lugar em que cada canto convida à permanência. "O Romerito Bar é, acima de tudo, um lugar onde o cliente é o protagonista", diz Marco.

Na cozinha, o Romerito une técnica e criatividade. O cardápio vai de carnes na parrilla a petiscos elaborados. Há espaço para ostentações gastronômicas, como o ste-

Arquivo pessoal



Idealizado pelos sócios Franco Lucchese, Marco Lucchese, Denize Campos e Rafael Campos (da esq. para a dir.), o Romerito Bar é mais um projeto ousado dos fundadores da Mercearia 130: "Acima de tudo, aqui é um lugar onde o cliente é o protagonista", diz Marco



A ambientação da casa é assinada pelo arquiteto David Guerra, os móveis são da mineira Francino e os detalhes arquitetônicos priorizam o bem-estar: vidros duplos do chão ao teto, pedras nobres, piso de ladrilho hidráulico, balcão de quartzito, iluminação suave e clima acolhedor

Renata Melo/divulgação

ak tartare de wagyu com ovas de massago black, mas também para clássicos com alma mineira, a exemplo do pastel de queijo – com muito queijo – como faz questão de frisar Marco. Além de pratos principais, há entradas variadas, chopes, vinhos e coquetéis autorais. Um deles, que leva o nome da casa, combina cachaça, uísque, goiabada cascão e é clarificado em requeijão, em uma harmonização inesperada e surpreendente. A casa abre de terça a domingo e, em breve, também às segundas, já que o plano para iniciar um serviço de café da manhã nas próximas semanas está a todo vapor.

ROMERITO BAR

Botânico Shopping - Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Belvedere.

Ter., 12h às 22h30; qua. a sáb., 12h às 23h30; dom., 12h às 18h.

 @romeritobar

DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Marília Mendonça

JORNALISTAS COLABORADORES
Alex de Oliveira
Aline Almeida
Ana Helena Miranda
Daniela Costa
Jessica Almeida
Patrícia Casseese
Rafaela Matias
Rodrigo Oliveira

EDITOR DE ARTE
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA
Solange Rabelo

DIRETORA COMERCIAL
Andreza Braga

DEPARTAMENTO COMERCIAL (COLABORADORES)
Myrta Lobato
Rigleia Carvalho

ASSISTENTE COMERCIAL
Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO
André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO
Editora Encontro

IMPRESSÃO
EGL Editores

PARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR
redacao@revistaencontro.com.br

FALE COM A ENCONTRO BH

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

Releases: redacao@revistaencontro.com.br

[f /revistaencontro](https://www.facebook.com/revistaencontro)
[i revista_encontro](https://www.instagram.com/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

Um museu de grandes novidades

De acordo com o dicionário Oxford, belvedere é “uma pequena construção isolada num jardim ou parque, de onde se desfruta de um panorama; miradouro”. Por muitas décadas, um bairro de mesmo nome em Belo Horizonte se manteve, de certa forma, neste mesmo patamar. Bem, com exceção do tamanho das edificações, em sua maioria suntuosas, o Belvedere foi, durante muitos anos, uma espécie de ilha, prioritariamente residencial, chique, que demarcava o limite com Nova Lima.

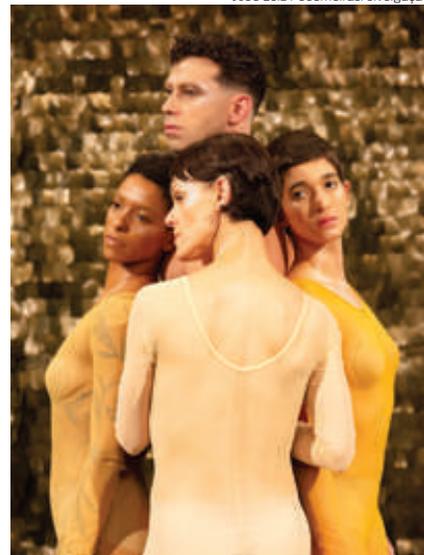
Mas, seres pulsantes que são, as cidades não param, as zonas de interesses migram e a vez, agora, é do comércio na região. De “bairro do BH Shopping, da Lagoa Seca e do mirante”, o local passou a integrar, há alguns anos, um eixo de negócios diferenciados, atraindo muitos investimentos. Não à toa, somente neste 2025, o bairro assistiu à inauguração de pelo menos cinco street malls, que agregam lojas de grife, restaurantes renomados e serviços de alto padrão, gerando uma rota do comércio de luxo. Nesta edição, apontamos as principais novidades que chegam por lá.

Mas boa-nova mesmo foi a chegada, três décadas atrás, da CASACOR Minas a BH. “Havia uma multidão. As pessoas saíam de lá impressionadas – ninguém nunca tinha visto uma decoração daquele jeito”, me contou o arquiteto João Grillo, responsável pela vinda do evento que mexeu com o imaginário dos belo-horizontinos e mudou para sempre toda a economia do setor. Além das lembranças de Grillo, contamos todos os detalhes da atual edição da mostra, que celebra seus 30 anos jogando luz, como de costume, a uma edificação histórica da capital.

Uma outra novidade que veio dar à praia, ou melhor, às montanhas da cidade, aconteceu em 1975 e nos colocaria no mapa da cultura no mundo. Formado por seis irmãos na rua Barão de Lucena, 166, no bairro Serra, o Grupo Corpo chega ao meio século de existência como um dos maiores nomes da dança contemporânea. Mais jovem e cheia de ineditismos que nunca, a companhia traz à baila o espetáculo “Piracema”, em celebração aos seus 50 anos. Só vem pra saber tudo!

Boa leitura! ■

José Luiz Pederneiras/divulgação



Grupo Corpo apresenta “Piracema” de 27 a 31 de agosto em BH

Na
**Casa do
Sol Botânico**
seus passeios em
família serão mais
prazerosos e
enriquecedores.



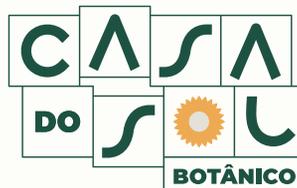
A Casa do Sol traz uma novidade que vai redefinir suas experiências em família:

A Casa do Sol Botânico.

Um passo que traz para nós, pais, um lugar que une gastronomia, diversão e conhecimento, com a excelência que os nossos clientes buscam na Casa do Sol.

Localizada no coração do Belvedere, em frente à praça principal, a Casa do Sol Botânico vai proporcionar uma experiência completa, um espaço indoor e outdoor com quatro pilares: alta gastronomia, diversão, conhecimento e moda.

Além dos 1000 m² de loja, nós abraçamos a Praça do Botânico para transformá-la em um ponto de encontro acolhedor e vibrante, enriquecendo ainda mais a experiência do passeio com atrações especiais para toda a família.



“O que o Trump quis fazer foi dar um exemplo. Vocês vão se aliar contra mim? O resultado é esse”

Presidente da Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg) analisa o cenário pós-anúncio do tarifaço do presidente Donald Trump e faz críticas aos movimentos do governo brasileiro; assediado por partidos políticos, empresário cogita entrar para a vida pública

▶ **MARÍLIA MENDONÇA
E ANDRÉ LAMOUNIER**

Foi num período turbulento para a economia brasileira que o presidente da Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg), Flávio Roscoe, 53 anos, recebeu a **Encontro**. O chefe do executivo norte-americano Donald Trump havia acabado de anunciar tarifas de 50% aos produtos brasileiros por meio de uma carta com teor político em defesa do ex-presidente Jair Bolsonaro – o tarifaço se concretizaria com uma ordem executiva emitida pelo governo americano em 30 de julho, mas com cerca de 700 exceções –, todos os setores da economia estavam em polvorosa e o empresário já estava na quarta entrevista do dia sobre o tema. Sem fugir do confronto de ideias, Roscoe fez duras críticas ao governo federal, a quem responsabiliza pela situação desfavorável com os EUA. Atualmente no segundo mandato à frente da Fiemg, seu nome circula com frequência nas rodas de especulação política e o industrial tem

QUEM É

FLÁVIO ROSCOE NOGUEIRA,
53 ANOS

ORIGEM
Belo Horizonte (MG)

CARREIRA
Preside, hoje, a Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg); é sócio-diretor das empresas Colortextil Participações Ltda, Colortextil Nordeste Ltda, Itatextil Ltda e Ftx Ltda; presidente dos Conselhos Regionais do Sesi e Senai em Minas Gerais; é vice-presidente administrativo financeiro do Sindicato das Indústrias Têxteis de Malhas no Estado de Minas Gerais (Sindimalhas) e preside a Cooperativa de Crédito da Fiemg (Credifiemg/Sicoob)

se posicionado mais que nunca sobre temas monetários e sociais. Embora sua responsabilidade à frente da entidade só termine em dezembro de 2026, ele confirma convites de partidos e avalia a possibilidade de ingressar na vida pública, sem, no entanto, como insiste em dizer, fazer disso “um objetivo a qualquer custo”. Em um longo bate-papo, Roscoe dissertou sobre a economia brasileira, defendeu a interlocução entre programas sociais e o mercado de trabalho, criticou a redução de jornada como imposição legal e alertou para os custos da burocracia ambiental. O empresário reafirmou ainda sua disposição em “construir pontes”, mesmo diante de um cenário de incertezas e desgaste institucional.

REVISTA ENCONTRO – Qual o tamanho da tensão do setor produtivo em relação às tarifas impostas pelo governo Donald Trump?

FLÁVIO ROSCOE – Vivemos uma apreensão muito grande. Na minha leitura, de maneira muito clara, o Brasil estava muito ▶

Sistema FIEM



bem posicionado, na menor alíquota dos Estados Unidos, até surpreendentemente, digo, em função, justamente, dos problemas políticos. Na minha percepção, mesmo com a questão política tendo sido citada na carta (tanto no texto de anúncio do tarifaço, no início de julho, quanto na ordem executiva emitida em 30/7, há críticas duras ao sistema de Justiça brasileiro e mostras de apoio ao ex-presidente Jair Bolsonaro), não é o que gerou esse embalo. O que gerou isso foi o posicionamento do Brasil nos fóruns internacionais recentemente.

O discurso do presidente Lula no BRICS (o país participou, em 6 e 7 de julho, da cúpula do grupo de cooperação econômica e política formado por Brasil, Rússia, Índia, China, África do Sul, Arábia Saudita, Egito, Emirados Árabes Unidos, Etiópia e Irã)?

O Brasil claramente pregou uma moeda paralela ao dólar. Isso para os Estados Unidos é algo como um ataque militar, se pudermos comparar. E nosso país vem se alinhando a outros que se contrapõem ao interesse americano, como o Irã, a China, nesta batalha comercial. Na minha leitura, o Brasil deveria voltar à posição de neutralidade. Que é uma posição que sempre orbitamos nos conflitos. Seria o melhor dos mundos. Sendo neutro, você é cobiçado por ambas as partes. E não tem rejeição. Uma política de retaliação é o pior cenário, porque os Estados Unidos têm muito mais ferramentas para retaliar o Brasil do que o contrário. Se você for olhar, 27% do investimento estrangeiro no Brasil é investimento americano. E o mercado deles é o maior mercado consumidor do mundo, é um mercado pujante.

Mas os presidentes da Confederação Nacional da Indústria (CNI) e da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) questionaram a imposição sem precedentes do governo Trump e consideraram o tarifaço um ataque à soberania brasileira...

É preciso um equilíbrio: Exigir respeito à soberania, mas, ao mesmo tempo, ter a diplomacia de negociar. De certa forma, esse tarifaço foi uma retaliação a esse movimento do nosso governo. Sendo bem pragmático, os processos do Supremo



“A redução de jornada é inflação na veia para todos os brasileiros. Porque todo produto de serviço vai ficar mais caro”

SOBRE A JORNADA 6X1 DE TRABALHO

já existiam contra o ex-presidente Jair Bolsonaro quando o Trump fez o primeiro tarifaço? Sim. Os embates verbais do presidente Lula em relação ao Trump já existiam? Sim. Ele chegou a compará-lo a Hitler. Então, o que mudou? Qual o cenário novo? Na cúpula dos BRICS, ele se alinhou completamente contra os interesses americanos. O que o Trump quis fazer foi dar um exemplo. Vocês vão se aliar contra mim? O resultado é esse. Essa é a minha leitura. E deu uma colher de chá ao Bolsonaro. Essa não é a análise desejada eventualmente por alguns players aqui dentro do Brasil. Porque ela constringe e tem toda uma narrativa já criada. Mas eu somo 1 + 1. E 1+1= 2.

O segundo mandato do senhor na Fiemg só finaliza em dezembro de 2026, no entanto, seu nome vem sendo

especulado para as próximas eleições. Como o senhor está se articulando?

Olha, a partir de 2026, tenho um leque de oportunidades. Eu tanto posso ir para a iniciativa privada – sou empresário, a empresa continua trabalhando, existindo e com bons projetos. E essa é sempre uma opção. Eu posso empreender. E também posso contribuir em outras searas, do setor produtivo de uma maneira geral, ou em outras entidades. Como também posso, eventualmente, posso ir para a vida pública. É uma discussão que eu tenho tido com meus pares aqui na Fiemg, avaliando as hipóteses também, mas não vou a qualquer preço. Vou se for para somar. Não vou em qualquer projeto, em qualquer posição. É algo que ainda está sendo desenhado. Estou me dispondo a colaborar com o Estado, com o Brasil, não importa. Fazer um pouquinho do que eu fiz aqui lá fora. Mas sem aquela sede, o desejo de fazer isso a qualquer custo. Se entrar na política, vou entrar do jeito certo, com os valores e princípios que eu acredito e com pessoas que eu acredito também.

Então existe a possibilidade de você se desligar do cargo para disputar a eleição já do próximo ano?

Ainda é uma coisa a se pensar. Se eu for efetivamente para a área pública, seria nesse momento. É claro que, eventualmente, pode haver um projeto nacional que seja interessante e não seja uma via eleitoral. Isso também pode ocorrer. Voltando a lembrar, fica um pouco clichê, mas eu falo de coração, o que eu quero é contribuir. Se não houver espaço para contribuição, eu vou fazer o que sempre fiz, na iniciativa privada, contribuindo com a sociedade via entidades associativas.

Há muitos convites de partidos?

Sim, existem muitos convites. Mas eu entendo que ainda não é o momento de eu tomar essa decisão. Mesmo porque aqui, na Fiemg, ainda há um tempo muito grande de atuação. E quando se toma um lado, para-se de dialogar com os outros. Aqui, mantenho diálogo aberto com todos os lados. Especialmente com quem tem posição a favor do setor industrial, da sociedade mineira, do empreendedorismo e da livre iniciativa. ▶

A man with curly hair and a beard, wearing a grey plaid shirt and beige trousers, sits on a white sofa. He is looking off to the side. A brown leather bag with two handles and a tag is in the foreground. A white jacket is draped over the sofa behind him. The background is a dark, textured wall.

zak

www.zak.com.br

Em julho o senhor deu uma entrevista para a Folha de S.Paulo e sua fala sobre os programas sociais do governo federal repercutiu fortemente. Como avalia a necessidade de reformular esses programas?

Qual é o problema no Brasil hoje? Os programas sociais viraram uma barreira de entrada no mercado de trabalho. A característica e natureza desses projetos são de serem intermitentes, ou seja, serem no momento crítico da vida da pessoa, enquanto ela não encontra outra alternativa. E, na verdade, isso não está ocorrendo. O que está acontecendo é a precarização do mercado de trabalho. Por que? A pessoa entra num programa social e não pode ter emprego formal. Não podendo ter emprego formal, mesmo apta a trabalhar, ela acaba fazendo bico. E assim se alimenta o mercado informal, que reduz a produtividade do país, coloca o trabalhador muitas vezes em risco e reduz a formalização, o que não é desejado por ninguém. Sempre reafirmamos: a Fiemg não é contra os programas sociais, mas a favor de que tenham interlocução com o mercado de trabalho.

E como que o setor da indústria, ainda falando da questão de mão de obra, entende essa proposta da redução da jornada 6 por 1 de trabalho?

Na indústria do Japão, a jornada são seis dias por semana, 12 horas por dia. Na Alemanha, a jornada máxima é de 48 horas. O Brasil trabalha menos que os Estados Unidos hora/ano. O trabalhador brasileiro é o que tem mais férias no mundo e feriados. Em número total de horas, trabalhamos menos que os Estados Unidos, que têm cinco vezes a nossa produtividade. O que é a redução de jornada de trabalho? É inflação. Porque não vai haver aumento de produtividade com a redução da jornada. E como ela é um teto legal, as pessoas confundem. A Fiemg defende a redução de jornada negociada entre as partes. Criticamos que o governo imponha um limite a qualquer categoria em qualquer circunstância. A redução de jornada é inflação na veia para todos os brasileiros. Porque todo produto de serviço vai ficar mais caro. No momento em que você não tem mão-de-obra disponível - pois



“Se entrar na política, vou entrar do jeito certo, com os valores e princípios que eu acredito”

não estamos conseguindo hoje com a jornada atual, quem dirá com redução? O custo das coisas vai subir. E o pobre vai pagar mais uma vez a conta. Na minha leitura, não tem nada que diga que o Brasil possa reduzir a jornada. A única maneira de você enriquecer uma economia é aumentar a produtividade. Isso é uma regra básica.

Quais são os maiores desafios da indústria mineira para o futuro?

Eu diria que um dos grandes desafios é a comunicação. É a sociedade perceber a real importância que o setor tem. Já a indústria mineira tem várias oportunidades. O maior desafio é aproveitar as que já existem. Nós temos a matriz de energia renovável, temos um mачiço florestal que a própria indústria implantou. Temos a maior área reflorestável do país. E, do ponto de vista energético, mais de 99% da matriz de Minas é renovável. E ainda somos

grandes produtores sucroalcooleiros. E essa matriz energética renovável é um grande ativo e tem que ser capitalizada. O problema é que não dá para dissociar muito a indústria de Minas do Brasil. O setor é intensivo em capital, então, num momento como esse, de juros básicos a 15%, como cresce? Ou sobrevive? Se o juro básico é 15%, a empresa está tomando a 25%, no mínimo, considerando o IOF, mais o spread bancário. Como rentabilizar? Como vamos sair dessa dessa equação? Eu diria que não dá para pensar a longo prazo num país em que a taxa de juro real está neste patamar. E por que estamos nesta situação? Porque o governo gasta mais do que arrecada. Todo governo gosta de gastar, mas esse governo gosta um pouquinho mais que os outros.

E como a Fiemg tem agido nesse contexto?

A gente tenta fazer a transformação do macro resolvendo também o micro, trabalhando aqui para o ambiente do Estado ficar melhor, fazendo ações de emergência. Temos uma ‘sala de guerra’ para os casos pontuais de empresas com problema. Em que você olha o curto prazo. E tem a ‘sala de guerra’ para os projetos de lei absurdos, para as propostas surreais, para os aumentos de imposto, para convencer a sociedade que isso não é bom para a própria sociedade.

Toda essa configuração que o senhor cita não gera um desânimo de entrar para a política?

Justamente por isso há momentos em que eu me sinto covarde de não entrar. Como tudo está acontecendo e você não vai entrar? Querer eu não quero, de jeito nenhum. Minha vida é muito boa para eu fazer isso comigo mesmo. Mas eu já fiz entrando aqui na Fiemg. A gente vai viver para quê?

Em 2022, o senhor disse numa entrevista à Encontro que a sua função seria construir pontes. Como avalia essa fala três anos depois?

Continuo construindo desesperadamente, mais do que nunca. Esse é o trabalho, mas sem perder o posicionamento. Eu acho que a crítica construtiva tem que ser feita. ■

**Educação
que acolhe.**

**Futuro que
acontece.**



No **Colégio Santo Agostinho**, nossos alunos são acolhidos em cada etapa do processo de aprendizagem e isso constrói resultados! Há mais de uma década, estamos entre as 10 melhores escolas de Minas Gerais no ENEM.

Excelência pedagógica, infraestrutura adequada e formação ética e humano-cristã que fazem a diferença no presente e no futuro de seu filho!

MATRÍCULAS ABERTAS!

ADMISSAO.SANTOAGOSTINHO.COM.BR

NOVOS ALUNOS 2026

*Há mais de 90 anos, a nossa
educação forma gente que
faz o futuro acontecer.*

*Belo Horizonte,
Contagem, Nova
Lima e Divinópolis.*

**Gente que
forma gente.**

SAÚDE

REVOLUÇÃO NO TRATAMENTO DE VARIZES E HEMORROIDAS

Tecnologia, acolhimento e precisão se unem na clínica Varizemed, que acaba de ampliar sua unidade no bairro Belvedere

Cuidar da saúde vascular vai muito além da estética. Varizes e hemorroidas não tratadas podem evoluir para trombozes, úlceras, sangramentos e infecções. Por isso, aos primeiros sintomas de dores, inchaços e peso nas pernas – assim como desconforto anal –, a dica é procurar um profissional qualificado para tratar o problema de maneira segura e eficiente. Os avanços tecnológicos aliados à expertise profissional garantem o sucesso do resultado final. “Hoje, é possível tratar varizes e hemorroidas sem a necessidade de cirurgia, cortes ou internação”, explica Solange Meyge Evangelista, fundadora da Clínica Varizemed.

Referência nacional e internacional na área, a médica é pioneira no Brasil na técnica de escleroterapia com microespuma guiada por ultrassom, que permite visualizar as veias em tempo real, o que aumenta a eficácia do tratamento e reduz as chances de complicações. A técnica é minimamente invasiva, feita no próprio consultório, sem necessidade de cortes, anestesia ou de repouso para recuperação. É indicado tanto para casos estéticos quanto para quadros mais complexos”, diz a especialista, ex-presidente da Sociedade Brasileira de Angiologia e Cirurgia Vascular.

Diretora do Instituto Internacional de Flebologia (IIDF) no país, Solange destaca que embora ocorram em regiões diferentes do corpo, varizes e doença hemorroidária têm a mesma origem. “Ambas são doenças venosas e envolvem a dilatação e o alongamento com mau funcionamento das veias. A presença de varizes gera constrangimento em usar vestuários que expõem as pernas. Ficamos felizes e realizados proporcionando aos nossos pacientes um tratamento, que



Pádua de Carvalho

Solange Meyge Evangelista, fundadora da Clínica Varizemed, fala sobre a escleroterapia com microespuma guiada por ultrassom, que permite visualizar as veias em tempo real, o que aumenta a eficácia do tratamento e reduz as chances de complicações: “A técnica é minimamente invasiva, feita no próprio consultório, sem necessidade de cortes, anestesia ou tempo de recuperação. É indicado tanto para casos estéticos quanto para quadros mais complexos”



VARIZEMED

recupera a beleza e saúde das pernas e conseqüentemente, o aumento da autoestima.” Os principais fatores para desenvolver varizes são predisposição genética, sedentarismo, obesidade, constipação intestinal, gravidez e permanência prolongada em pé ou sentado. O controle destes fatores,

www.varizemed.com.br

contato@clinicavarizemed.com.br

@varizemed



Divulgação

TRATAMENTO COM ESPUMA – COMO FUNCIONA

A escleroterapia com espuma é um método moderno, sem cortes, anestesia ou internação, indicado para tratar desde pequenos vasos até veias maiores, como a safena.

1. CONSULTA: O primeiro passo é avaliar o paciente, conhecendo seu histórico, hábitos e queixas.

2. EXAMES: com auxílio de um ultrassom (Duplex Scan) identifica-se e localiza as varizes detalhadamente.

3. APLICAÇÃO: Após um plano de tratamento definido e personalizado, a espuma é injetada nas veias doentes com a visualização guiada pelo ultrassom.

4. AÇÃO DA ESPUMA: A substância aplicada, elimina as veias comprometidas, que são absorvidas pelo corpo e não fazem falta ao organismo.

5. PÓS-TRATAMENTO:

O paciente pode retomar sua rotina normalmente, com recomendação do uso de meia elástica de acordo com cada caso.



CLÍNICA VARIZEMED

Diretora: Dra. Solange Seguro
Meyge Evangelista
CRM 12606 / RQE:
30377 / 30378 / 4641

ANGIOLOGISTAS

- Dr. Cristovam Luiz Galli Jr.
- Dr. Leonardo Paolinelli Barros
- Dr. Luiz Antônio de Freitas Cardoso
- Dra. Tatiana Ferreira de Oliveira
- Dra. Solange Seguro Meyge Evangelista

COLOPROCTOLOGISTA

- Dr. Matheus Duarte Massahud

o tratamento precoce, a manutenção dos resultados obtidos com controles periódicos, são grandes aliados dos pacientes portadores de varizes.

Pensando no conforto e bem-estar dos pacientes diante de um problema tão delicado, na Clínica Varizemed a saúde é cuidada de forma integral e individualizada, com uma estrutura médica completa, tecnologia de ponta e um ambiente discreto e acolhedor. Os pacientes contam com check-up vascular completo que inclui consultas em angiologia, cirurgia vascular e proctologia, além da realização de exames e procedimentos dentro da unidade. "Tendo em vista que as veias hemorroidárias são veias dilatadas e inflamadas na região do reto e do ânus, semelhantes às varizes, também contamos com a assistência de um coloproctologista em nossa equipe", afirma Solange.

Outro diferencial da Varizemed é a parceria científica realizada com o Instituto Internacional de Flebologia, na Espanha, liderado pelo médico Juan Cabrera, criador da microespuma original, aprovada pela agência federal do Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos Estados Unidos, (FDA). A colaboração garante acesso a métodos constantemente atualizados na flebologia moderna. Localizada no bairro Belvedere, "a unidade foi idealizada para proporcionar uma experiência completa de bem-estar, saúde e excelência no atendimento", ressalta Solange. Investindo em planos de tratamento personalizados, a clínica reforça o seu compromisso e dedicação com o paciente.



Patente do Ozempic em debate

O remédio Ozempic, criado para tratar a diabetes tipo 2, ganhou os holofotes em razão do seu uso como emagrecedor e virou tendência entre famosos e influenciadores. Mas, por trás da fama, há uma disputa jurídica importante.

A farmacêutica dinamarquesa Novo Nordisk, titular dos direitos de propriedade intelectual do medicamento, está tentando prorrogar a patente da semaglutida – princípio ativo do Ozempic, em aplicação, e do Rybelsus, em comprimido – no Brasil, de 2026 para até 2032. Com isso, ela manteria o monopólio da produção do remédio por mais seis anos além do prazo original, que termina em 2026.

Para tanto, a empresa ingressou com uma ação judicial alegando que houve demora desproporcional e injustificada do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) na análise do pedido, que levou 13 anos entre o depósito (2006) e a concessão (2019). A farmacêutica sustenta que a prorrogação seria uma compensação justa pelo tempo perdido em decorrência do atraso do INPI e pelos prejuízos aos investimentos realizados pela empresa no desenvolvimento da tecnologia.

De acordo com o artigo 40 da Lei nº 9.279/96 (Lei da Propriedade Industrial), a patente de invenção vigorará pelo prazo de 20 anos contados do depósito. Nesse sentido, o Supremo Tribunal Federal (STF) já decidiu, em 2021, que o prazo de exploração da patente deve ser fixado em até 20 anos, independentemente do tempo de análise do INPI, de modo a não prolongar injustamente o monopólio e afetar o interesse público. A discussão se deu no bojo da Ação Direta de Inconstitucionalidade (ADI) nº 5529, que contestava a constitucionalidade do parágrafo único do mencionado artigo 40, segundo o qual o prazo de vigência não será inferior a 10 dez anos a contar da data de concessão. Segundo a decisão proferida na ADI, “o parágrafo único do art. 40 é desarrazoado sob diversos aspectos, haja vista que ele acaba por tornar o prazo de vigência das patentes indeterminado. Com efeito, não se sabe o prazo final da vigência de uma patente no Brasil até o momento em que essa é efetivamente concedida, o que pode demorar mais de uma década. A consequência prática disso é a ausência, de fato, de limitação temporal para a proteção patentária no Brasil, redundando no cenário absurdo de haver patentes vigendo no país por prazos extremamente extensos, de cerca de 30 anos, o que desborda dos limites da razoabilidade e faz o país destoar das demais jurisdições em matéria de proteção da propriedade industrial”.

Na ação proposta pela Novo Nordisk, várias entidades de representação do setor de genéricos atuam como amicus curiae e defendem que a prorrogação para além do prazo de 20 anos, além de já ter sido considerada inconstitucional pelo STF, compromete a segurança jurídica e posterga a entrada dos medicamentos genéricos no mercado brasileiro, tornando os tratamentos mais caros à população.

Recentemente, a 5ª Turma do Tribunal Regional Federal da 1ª Região (TRF1) rejeitou por unanimidade o pedido da Novo Nordisk. A decisão esta-

“A farmacêutica dinamarquesa Novo Nordisk, titular dos direitos de propriedade intelectual do medicamento, está tentando prorrogar a patente da semaglutida – princípio ativo do Ozempic, em aplicação, e do Rybelsus, em comprimido – no Brasil, de 2026 para até 2032”

beleceu que não há justificativa legal para a prorrogação da patente, reforçando que o prazo de 20 anos já é suficiente e que não houve atraso excessivo do INPI que justificasse uma extensão.

O TRF1 também levou em conta o impacto social e econômico da exclusividade prolongada, destacando que o medicamento é de interesse coletivo, principalmente por ser utilizado no tratamento de uma doença crônica de alta prevalência no país.

Essa decisão não transitou em julgado, sendo que a farmacêutica já recorreu ao Superior Tribunal de Justiça, mas representa uma derrota importante. Com o vencimento da patente em 2026, outras empresas poderão lançar versões genéricas do Ozempic, o que tende a reduzir o preço e aumentar o acesso. A chegada de genéricos costuma reduzir em até 70% o preço do medicamento, tornando-o mais acessível para pacientes com diabetes e obesidade. ■

“

QUAIS
NEGÓCIOS
GERAM
RIQUEZA PARA

ACIONISTAS E SOCIEDADE?

”



Questionar o presente para planejar o futuro. Fundamentada na filosofia do pensamento integrativo, a Fundação Torino forma as novas gerações, oferecendo currículo internacional, dupla diplomação e fluência em quatro idiomas.

**ENSINO FUNDAMENTAL
ANOS FINAIS.**

Vagas disponíveis para
o 8º e o 9º ano em 2026.

Inscrições abertas
para o Processo
de Admissão de
4/8 a 25/9.



Fundação Torino.
A formação de que
o mundo precisa.

50
ANNI



FUNDAÇÃO TORINO
SCUOLA INTERNAZIONALE
DAL 1975

www.fundacaotorino.com.br
Rua Jornalista Djalma Andrade, 1.300 - Belvedere

(31) 3289-4200

@fundacaotorino



Cogumelos à mineira

De pioneiros no cultivo orgânico a startups inovadoras, produtores da região metropolitana de BH apostam no potencial gastronômico desses alimentos

▶ DANIELA COSTA

Em meio às matas de Nova Lima, na região metropolitana de Belo Horizonte, Roney Bernardes Rocha se dedica à produção orgânica de cogumelos, alimentos que além de nutritivos, carregam, segundo ele, uma filosofia de respeito à natureza, à alimentação consciente e à saúde. Pioneiro no estado, sua trajetória começou em 1987, em um sítio em Confins, quando, já vegetariano, ele buscava alternativas agrícolas que não envolvessem o abate de animais. “Eu queria produzir algo sustentável, que pudesse ser cultivado em pequena escala, sem grandes impactos ambientais e que estivesse alinhado com meus princípios”, conta. Alguns anos depois, fundou a marca Cogumelos do Caminhante. No início, faltavam informações técnicas, cursos e até aceitação no mercado. “Na época, cogumelo era visto como algo exótico ou ligado ao uso recreativo de substâncias alucinógenas. O seu consumo fresco era quase inexistente em Belo Horizonte.”

Para aprender, ele precisou viajar com frequência a São Paulo, onde visitava produtores e centros de pesquisa. O desafio seguinte foi conquistar os consumidores. “Os primeiros a abraçar a causa foram estrangeiros e clientes mais habituados à alta gastronomia”, diz o produtor. Logo, feiras orgânicas

Pertencentes ao reino ao Reino Fungi, os cogumelos são tidos como aliados poderosos para quem busca uma dieta equilibrada: pobre em calorias e rico em fibras e minerais

da capital mineira começaram a abrir espaço para o produto. Apesar de São Paulo ser o maior produtor de cogumelos no Brasil, aos poucos Minas foi tomando gosto pelo negócio e, hoje, também se destaca na produção. Por ter clima favorável e locais com alta umidade, o estado é propício ao desenvolvimento do alimento. A maior concentração de produtores está na região Sul, no entanto, alguns municípios da região metropolitana, como Nova Lima, Rio Acima e Nova União, também se tornaram referência.

Em 2019, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), em parceria com o Senar Minas e as prefeituras de Nova Lima e Rio Acima, realizou um programa de capacitação para pessoas que buscavam se profissionalizar no cultivo do cogumelo nas duas cidades. “Na época, fizemos o acompanhamento na parte da produção, gestão e divulgação do produto”, lembra o técnico em agropecuária Gładison Guerra. Para aqueles que querem ingressar no negócio, ele orienta que o valor inicial do investimento varia de acordo com a espécie a ser cultivada. “Cogumelos da família pleurotus, como o shimeji e o ostra, requerem baixo investimento e permitem uma estrutura mais rústica. Já o shitake, por exemplo, exige uma casa de cultivo climatizada.”

ORGÂNICA E ARTESANAL

A produção de Roney sempre foi artesanal e, desde 2005, certificada como orgânica. O produtor explica que a produção convencional costuma utilizar aditivos como ureia e defensivos químicos, principalmente no cultivo do cogumelo de Paris, conhecido como champignon, que exige controle rigoroso de pragas e precisa manter a aparência branca para o mercado. O cultivo artesanal utiliza resíduos agrícolas certificados, como bagaço de cana proveniente de alambiques, o que garante a adequação às exigências para obtenção do selo de orgânico. O processo leva cerca de 45 dias desde a preparação do substrato até o início da colheita, que se estende por aproximadamente dois meses. O cogumelo é colhido, limpo e rapidamente refrigerado para garantir frescor. “Da colheita à entrega, buscamos o menor tempo possível, entregando diretamente ao consumidor para assegurar



Roney Bernardes Rocha dedica-se à produção orgânica de Cogumelos em Nova Lima: “A alimentação é o desenvolvimento do paladar e da consciência. As pessoas precisam aprender a perceber o que estão comendo e resgatar a relação com o produtor e com a terra”

qualidade e preço justo”, afirma Roney. Com produção média de 500 quilos por mês, a fazenda urbana se dedica ao cultivo de quatro espécies de cogumelos: shimeji cinza, shimeji branco (florida), cogumelo salmão e hiratake (sajocaju).

Embora a consciência sobre alimentos orgânicos tenha crescido no Brasil, o cogumelo ainda tem um longo caminho a percorrer. “O consumidor está mais disposto a pagar o preço do orgânico quando se trata de frutas, verduras e legumes, mas o cogumelo ainda não conquistou esse espaço”, avalia Roney. Mesmo com o selo orgânico, os cogumelos competem no mercado pelo preço dos convencionais e, muitas vezes, os consumidores optam pelo produto mais barato, sem questionar a origem. “A alimentação é o desenvol-

vimento do paladar e da consciência. Assim como aconteceu com o café e o vinho, as pessoas precisam aprender a perceber o que estão comendo e resgatar a relação com o produtor, com a terra.”

DE RESTAURANTE A STARTUP

Em 2018, Thiago de Azevedo decidiu embarcar em um projeto ousado: abrir um restaurante dedicado exclusivamente aos cogumelos. No cardápio da Cogumelado, hambúrgueres, risotos, entradas e pratos principais, tudo à base do alimento. O estabelecimento, instalado no Vale do Sereno, em Nova Lima, funcionou até o início de 2020. Para Thiago, no entanto, esse foi o ponto de partida de um plano maior: transformar a Cogumelado em uma startup voltada para a produção e ▶

Pádua de Carvalho



Thiago de Azevedo inovou ao criar a Cogumelado, startup voltada para a produção e comercialização de produtos industrializados à base de cogumelos. Assim, surgiu a ideia de vender cogumelos enlatados. O primeiro produto da marca nasceu em 2016: um cogumelo ostra grelhado e defumado no azeite extravirgem com chimichurri. O produto exclusivo remete à tradicional carne de lata mineira, mas com uma pegada moderna e sem conservantes. A empresa hoje produz enlatados, hambúrgueres e linguiças vegetais à base de cogumelo, itens que, segundo Thiago, não possuem similares no mercado brasileiro. “O processo de conservação natural na lata foi uma inspiração direta da nossa culinária regional, mas adaptada para criar algo completamente novo”,

comercialização de produtos industrializados à base de cogumelos. Assim, surgiu a ideia de vender cogumelos enlatados.

O primeiro produto da marca nasceu em 2016: um cogumelo ostra grelhado e defumado no azeite extravirgem com chimichurri. O produto exclusivo remete à tradicional carne de lata mineira, mas com uma pegada moderna e sem conservantes. A empresa hoje produz enlatados, hambúrgueres e linguiças vegetais à base de cogumelo, itens que, segundo Thiago, não possuem similares no mercado brasileiro. “O processo de conservação natural na lata foi uma inspiração direta da nossa culinária regional, mas adaptada para criar algo completamente novo”,

explica. Além do sabor e da inovação, os produtos da Cogumelado carregam um impacto ambiental significativamente menor em comparação aos alimentos de origem animal. “Um hambúrguer de carne bovina consome, em média, 2 mil litros de água para ser produzido. O nosso hambúrguer de cogumelo, apenas 10 litros.”

COGUMELO FRESCOS E MEDICINAIS

O engenheiro agrônomo Gabriel Campos Feijó Mitri se apaixonou pelo mundo dos cogumelos em 2017, quando ainda era estudante em Viçosa. O convite de um amigo para empreender na área o levou a iniciar pequenos testes no quintal

Divulgação



O engenheiro agrônomo Gabriel Campos Feijó Mitri criou a Innat Cogumelos e se especializou em espécies exóticas e tidas como medicinais: “Os benefícios dos cogumelos são reconhecidos há muito tempo na medicina tradicional chinesa”

da avó, no bairro Nova Granada, em Belo Horizonte. Mesmo com poucos recursos, Gabriel e o amigo construíram sua própria estufa climatizada, superando os desafios do clima da capital mineira. Com dedicação e muito estudo, passaram a dominar todo o ciclo de produção, desde o cultivo das sementes até a fabricação do substrato. Gabriel começou vendendo cogumelos frescos nas feiras e com o tempo ampliou a produção. Ele fundou a Innat Cogumelos que hoje funciona em um sítio em Nova União, onde são colhidos 160 quilos por mês.

Além das variedades tradicionais como shimeji e shiitake, Gabriel se especializou em espécies exóticas e tidas como medi-



VALOR NUTRICIONAL E BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE

Ricos em proteínas, fibras, minerais e vitaminas, os cogumelos são extremamente versáteis na cozinha, podendo ser refogados, assados ou usados no preparo de molhos. Além de oferecerem aminoácidos essenciais, são excelentes fontes de vitamina D, especialmente quando expostos ao sol após a colheita. Também fornecem vitaminas do complexo B, que contribuem para a saúde do sistema nervoso e melhora do foco mental. “É um alimento completo, leve, com digestão fácil e propriedades que contribuem para a saúde. Por isso, vem ganhando espaço nos pratos e nos estudos sobre alimentação saudável”, diz o nutricionista Pedro Rattón. O especialista explica que os cogumelos não pertencem ao reino vegetal mas, sim, ao Reino Fungi. “Esses fungos são aliados poderosos para quem busca uma dieta equilibrada por serem pobres em calorias, ricos em fibras e minerais como potássio e selênio, e excelentes para a saúde intestinal.” Ele alerta, no entanto, que nem todos os cogumelos são comestíveis, alguns são tóxicos e podem causar problemas de saúde. Por isso, a identificação correta é essencial antes de qualquer consumo.

SEIS BENEFÍCIOS DOS COGUMELOS

- ▶ Os cogumelos são pobres em calorias e ricos em fibras, o que contribui para a sensação de saciedade e pode ajudar no controle de peso.
- ▶ Ricos em vitaminas do complexo B, são importantes para o metabolismo, disposição e bom funcionamento do sistema nervoso.
- ▶ As fibras presentes nos cogumelos alimentam as bactérias benéficas do intestino, favorecendo a saúde da microbiota e a boa digestão.
- ▶ Fontes de vitamina D, quando expostos ao sol por cerca de uma hora, aumentam ainda mais a concentração dessa vitamina essencial.
- ▶ Eles contêm substâncias que combatem os radicais livres, ajudando a proteger as células do envelhecimento precoce e prevenindo doenças.
- ▶ Estudos associam o consumo regular de cogumelos à redução do risco de doenças como câncer e problemas cardiovasculares.

cinais, como o cogumelo “juba de leão”, que ele transforma em extratos e suplementos com versões líquidas, em pó e desidratadas. Embora ainda não possua certificação orgânica, sua produção é agroecológica, com controle biológico e manejo sustentável. “Os benefícios dos cogumelos são reconhecidos há muito tempo na medicina tradicional chinesa. O consumo regular pode melhorar a concentração e ajudar na prevenção de doenças neurodegenerativas”, acredita o agrônomo. Pesquisas apontam que as glucanas, que fazem parte da constituição da parede celular desses fungos, podem colaborar para melhorar a resistência do organismo e destruir células tumorais. ■



O sentido da vida é encontrar o seu dom

Pablo Picasso, um dos artistas mais influentes do século XX, disse certa vez que “o sentido da vida é encontrar o seu dom. O propósito da vida é entregá-lo ao mundo”. Essa reflexão ressoa profundamente em um contexto profissional, onde a identificação e a valorização das competências individuais são fundamentais para o desenvolvimento da carreira. Cada pessoa possui habilidades únicas e talentos que, quando descobertos e aperfeiçoados, podem se transformar em grandes contribuições para a sociedade e o ambiente de trabalho.

Trabalhar continuamente em suas principais competências e habilidades é essencial para garantir que essas capacidades se tornem uma vantagem competitiva. Em um mundo dinâmico, onde as demandas e tendências estão em constante evolução, profissionais que investem em seu autodesenvolvimento conseguem se manter relevantes e adaptáveis. Isso pode incluir a busca por cursos, treinamentos, workshops ou mesmo a leitura de livros que ampliem o conhecimento e aprimorem habilidades específicas.

AUTOCONHECIMENTO É VITAL

O processo de autoconhecimento desempenha um papel crucial nesse desenvolvimento. Conhecer a si mesmo, compreender suas paixões, pontos fortes e áreas a serem melhoradas, permite que os profissionais alinhem suas ações com seus objetivos. Essa introspecção não apenas aprimora o desempenho individual, mas também influencia como os outros percebem o profissional, construindo uma imagem sólida e confiável no ambiente de trabalho.

No entanto, é importante lembrar que, para ser reconhecido e lembrado em suas áreas de atuação, é necessário se expor e se tornar visível. Aqueles que desejam alcançar o sucesso em suas carreiras não podem se limitar a estar atrás de uma mesa ou em um canto isolado da empresa. Participar de eventos, conferências, reuniões e redes de networking é fundamental para conectar-se com outros profissionais, compartilhar ideias e mostrar suas habilidades.

A promoção da própria imagem profissional e o uso de plataformas como redes sociais e blogs também podem desempenhar um papel importante na visibilidade. Com o crescente uso das mídias sociais, compartilhar conquistas e conhecimentos relevantes pode ajudar a solidificar a reputação e a presença no mercado. Essa visibilidade não apenas amplia as oportunidades, mas também estabelece um relacionamento de confiança com colegas e potenciais empregadores.

Encontrar e entregar sua essência e suas habilidades ao mundo

“Cada pessoa possui habilidades únicas e talentos que, quando descobertos e aperfeiçoados, podem se transformar em grandes contribuições para a sociedade e o ambiente de trabalho”

é um processo que envolve dedicação ao autoconhecimento e o desenvolvimento constante de competências. A frase de Picasso nos lembra que cada um tem um dom a ser compartilhado, e aqueles que desejam ter sucesso em suas carreiras devem se expor e assumir um papel ativo na promoção de sua imagem. Profissionais que investem em suas habilidades e se apresentam de forma autêntica são mais propensos a ser lembrados e a fazer a diferença em suas áreas de atuação. ■

**David Braga é CEO, board advisor e headhunter da Prime Talent Executive Search, empresa de busca e seleção de executivos, presente em 30 países, com 50 escritórios pela Agilium Group. É também conselheiro de Administração pela Fundação Dom Cabral (FDC) e professor da mesma instituição. É o Presidente da ABRH-MG, Autor do livro “Contratado ou Demitido – só depende de você”, conselheiro de administração do ChildFund Brasil e VP do Conselho de RH da ACMinas. Instagrams: @davidbraga | @prime.talent*

**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.**

Nem tão limpinho assim

Herança da pandemia, a hiper-higienização não é tão boa quanto parece e médicos e cientistas alertam: um lugar sem micróbios não significa um lugar mais saudável para se viver

ALINE ALMEIDA E
MARÍLIA MENDONÇA

A fisioterapeuta Roberta Finelli Duarte, 44 anos, se lembra bem quando, ainda muito pequenina, andava de sapatinhos e meias pela casa desde a hora em que se levantava, em contraponto à irmã, Bruna, que vivia com os pés no

chão. Ela se recorda ainda da avó materna correndo para passar um paninho na mesa para tirar farelos de biscoito: “Vou limpar logo antes que a Roberta o faça”. Sim, desde cedo a também empresária se preocupa demasiadamente com a limpeza. Comportamento que se exacerbou na pandemia de Covid-19, quando, em pleno isolamento, deu à luz a filha Eduarda, hoje com 4 anos.

A pandemia deixou como herança, não só para Roberta, mas para a população em geral uma preocupação maior com higienização, tanto do corpo como dos alimentos e do ambiente. No entanto, a busca

Nossa imunidade é constituída por meio da nossa relação com todas as bactérias, vírus, fungos e tudo o que compõe o ambiente em que vivemos, afirmam especialistas



Freepik



Antônio Carlos Moraes, gastroenterologista, defende que a hiper-higienização levou o número de casos de doenças infectocontagiosas a cair e de autoimunes a subir, como, por exemplo, a asma, a retocolite ulcerativa e a doença de Crohn

frenética por assepsia que grande parte das pessoas manteve após a crise sanitária global tem preocupado médicos e cientistas. O motivo é que esse comportamento traz como consequência justamente efeitos opostos ao que essas pessoas buscam: ficar livre de doenças.

Não é difícil se lembrar de um conhecido que exagera no uso de sabonetes antissépticos ou do álcool em gel, por exemplo, lavando as mãos e o corpo repetidas vezes. Ou mesmo aquele que gasta horas limpando a casa e segue ainda, nos dias atuais, passando álcool nas sacolas

“É claro que devemos nos limpar, tomar banho, vivemos em um país quente. Devemos limpar a nossa casa. Mas precisamos buscar o equilíbrio. Afinal, saúde é ausência de extremos”

Antônio Carlos Moraes,
gastroenterologista

de compras e pede para o visitante tirar os sapatos antes de entrar em sua casa. Roberta é uma delas. Dona do Estúdio Prumo Pilates, que tem uma unidade no centro e outra no bairro Funcionários, ela ainda leva as mesmas preocupações e cuidados de casa para o trabalho.

Porém, apesar de muitas pessoas se sentirem protegidas e aliviadas com hábitos extremos de higiene, elas se esquecem, ou simplesmente não sabem, que a imunidade é constituída por meio da nossa relação com todas as bactérias, vírus, fungos, enfim, tudo que compõe o ambiente, lembra a médica mineira Soraya Hissa, especializada em saúde mental. “Não adianta ficarmos totalmente protegidos dentro de uma bolha, porque, na hora que entrarmos em contato com determinados germes e bactérias, o efeito em nosso corpo será mais grave”, diz ela.

De fato, novos estudos têm alertado para a relação entre a hiper-higienização e a maior incidência de doenças autoimunes no mundo. “As doenças infectocontagiosas caíram e as autoimunes subiram, como, por exemplo, a retocolite ulcerativa e a doença de Crohn. Mas temos outras também, como a asma, a dermatite atópica, a artrite reumatoide, as alergias”, adverte o gastroenterologista Antônio Carlos Moraes, especializado em doenças autoimunes, e diretor de Gastroenterologia da Rede D’Or e diretor científico da Federação Brasileira de Gastroenterologia. “O que estamos fazendo é destruindo a nossa microbiota, e isso cobrará um preço elevado da humanidade. Saúde é ausência de extremos. Precisamos encontrar o equilíbrio”, defende.

No estudo “The indoors microbiome and human health”, os cientistas Jack A. Gilbert & Erica M. Hartmann definem microbioma como “um ecossistema complexo de microrganismos influenciado por atividades humanas e fatores ambientais, que desempenha um papel fundamental na modulação de doenças infecciosas e no desenvolvimento saudável do sistema imunológico”. Nesse trabalho, eles fizeram uma revisão de vários estudos já publicados e alertam: um lugar sem micróbios não significa um lugar mais saudável para se viver.

“Avanços recentes na pesquisa sobre o microbioma lançam luz sobre esse sistema ecológico único, ressaltando a ne- ▶

cessidade de abordagens inovadoras na criação de espaços de convivência que promovam a saúde”, afirmam na pesquisa, que foi publicada na revista científica “Nature”.

QUAIS OS SINAIS DE QUE ESTAMOS EXAGERANDO?

Na realidade, o lavar das mãos antes das refeições e quando se usa o toalete, além da limpeza do ambiente onde se vive, são e continuarão sendo hábitos recomendáveis, pondera Moraes. “É claro que devemos nos limpar, tomar banho, vivemos em um país quente. Devemos limpar a nossa casa. Mas precisamos buscar o equilíbrio. Afinal, saúde é ausência de extremos”.

O que ocorre é que a pandemia acentuou os transtornos relativos a excesso de limpeza, e isso é fato, afirma Soraya Hissa. “Como eu atendi pessoas que sofreram, sofrem e ainda vão sofrer durante um bom tempo com medo obsessivo de se contaminar por doenças... Para quem já tinha diagnóstico de TOC (Transtorno Obsessivo Compulsivo), era uma visão do terror”, relata a especialista.

A empresária Roberta Finelli não tem nenhum desses diagnósticos. Mas reconhece que a situação gera ansiedade. “Eu não consigo, por exemplo, dormir se não estiver tudo limpo. Se vou comer, mas há algo sujo na cozinha, não dá. Então, eu vou arrumar primeiro para só depois sossegar, ficar sentada, vendo minha televisão, sabendo que está tudo limpinho. Na minha cabeça, funciona desse jeito”, afirma. No entanto, a relação com a filha Eduarda vem fazendo com que Roberta lute contra a frustração para permitir que a garotinha ande em casa descalça e brinque no parquinho à vontade. “Eu tenho que lidar com isso, aprender todo dia, mas não é uma coisa tranquila para mim”, conclui.

Ao contrário da empresária, que consegue seguir a vida normalmente, apesar do maior trabalho e preocupação por não permitir sinais de sujeira, há quem sofra além da conta. Há casos em que pessoas ficam presas nos pensamentos e nas imagens mentais obsessivas, numa espécie de ciclo. O sinal de alerta se acende quando esse comportamento se torna frequente, repetitivo e altamente individualizado: a pessoa sente que precisa limpar, organizar, contar em silêncio quantas vezes lavou, quantas vezes subiu e

“Não adianta ficarmos totalmente protegidos dentro de uma bolha, porque, na hora que entrarmos em contato com determinados germes e bactérias, o efeito em nosso corpo será mais grave”

Soraya Hissa, médica especializada em saúde mental

SINAIS DE EXAGERO NA PREOCUPAÇÃO COM LIMPEZA

No pós-pandemia, muitos hábitos de higiene adquiridos ou intensificados durante a Covid-19 se mantiveram de forma excessiva, e alguns sinais de exagero incluem:

- Uso constante de álcool em gel mesmo em casa ou após atividades sem risco significativo de contaminação;
- Lavagens excessivas das mãos (muito frequentes ou por tempo exagerado), que podem causar ressecamento, rachaduras e dermatites;
- Desinfecção obsessiva de superfícies e objetos pessoais, como roupas, sapatos ou embalagens de alimentos, mesmo quando o risco de contaminação é mínimo;
- Evitação excessiva do contato com o ambiente natural, como impedir crianças de brincar na terra ou evitar animais domésticos por medo de “sujeira”;
- Resistência a ambientes públicos ou sociais por medo de germes, mesmo com baixos índices de transmissão ou com vacinação em dia.



Freepik



A empresária e fisioterapeuta Roberta Finelli ainda desinfecta todas as compras que chegam em casa com álcool e tira os sapatos antes de entrar em casa, mas luta contra a frustração para permitir que filha ande em casa descalça e brinque à vontade

desceu uma escada, ou quantas vezes se contaminou ao tocar em algo. E, ao terminar esses rituais, vem um breve alívio”, explica a médica.

Segundo ela, esse comportamento compulsivo é uma tentativa de aliviar uma angústia interna intensa, mas acaba se tornando um sofrimento ainda maior. “É uma ‘asepsia mental’ que cobra um preço alto. É uma situação realmente grave, e que precisa de acolhimento e tratamento especializado.”

Sinais de que algo realmente não vai bem podem ser percebidos nas mãos e na pele de uma forma geral. “As mãos costumam ficar tão ressecadas que chegam a sangrar”, diz Soraya. E, desta forma, acrescenta o gastroenterologista Moraes, destroem a microbiota da pele, uma das três que compõem o organismo humano. Ele reforça que a alteração do microbioma cutâneo, intestinal e das mucosas pode estar associada ao aumento da incidência de doenças inflamatórias, autoimunes e metabólicas, como asma, dermatite atópica e obesidade, demonstrando que a diversidade microbiana não é apenas tolerada, mas fundamental para a saúde humana.

CORPO HUMANO TEM 3 KG DE BACTÉRIAS

Passar uma “vassoura microscópica” imaginária para varrer desde a boca até todo tubo digestivo, incluindo esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso e ânus, leva ao impressionante volume de 3kg de bactérias – algo em torno de 39 milhões de microorganismos vivos, de acordo com Moraes. Para se ter uma ideia, o total de células humanas é estimado em aproximadamente 30 trilhões.

“Você pode pensar que leva todo dia de carona consigo uma bolsa 3 kg de bactérias. E elas tão lutando, vivas, para te defender, criando um ambiente de defesa. Nós não podemos agredi-las em excesso, elas precisam existir”, afirma o especialista. Nesse sentido, explica, a hiper-higienização pode comprometer significativamente os biomas humanos ao reduzir a diversidade microbiana benéfica essencial para a homeostase do organismo.

A remoção constante desses microrganismos enfraquece a função de barreira das comunidades simbióticas, facilitando a colonização por patógenos oportunistas e desregulando o sistema imunológico, especialmente durante a infância, quando a exposição microbiana é crucial para o desenvolvimento imunológico adequado.

AMBIENTE

Em relação à casa, o fenômeno é parecido. O local é composto pelos microrganismos trazidos por todos os moradores – incluindo os animais de estimação, insetos como baratas e até pelas partículas vindas do solo, da água e do ar.

Esses elementos interagem entre si e com o ambiente interno, influenciando diretamente a saúde de quem vive ali. Segundo os especialistas, o uso excessivo de produtos antimicrobianos, buscando uma esterilidade perfeita impossível de ser alcançada, pode acabar com o equilíbrio de um microbioma caseiro. ■

OS BIOMAS DO NOSSO CORPO (E SUA IMPORTÂNCIA PARA A SAÚDE)

No corpo humano, temos três principais biomas microbianos:

BIOMA DA PELE

➤ Abriga bactérias, fungos e vírus que protegem contra patógenos e ajudam na cicatrização. Varia conforme a região (seca, oleosa ou úmida).

BIOMA INTESTINAL (OU MICROBIOMA INTESTINAL)

➤ O mais estudado, influencia a digestão, o sistema imunológico, a produção de vitaminas e até o humor. É composto por trilhões de microrganismos.

BIOMA DAS MUCOSAS (ORAL, NASAL, VAGINAL ETC.)

➤ Inclui microrganismos que atuam como barreira contra infecções, ajudam a manter o pH equilibrado e interagem com o sistema imune.



POR LOUIS BURLAMAQUI

A era da distração permanente

Vivemos numa era em que o tempo deixou de ser contínuo para se tornar picotado. Fragmentado. Interrompido. Não pelas estações, nem pelo ritmo da natureza, mas por alertas, vibrações, ícones vermelhos e bips que soam como pequenos alarmes pessoais. A notificação se tornou o novo sino da igreja, chamando a atenção para algo que, na maioria das vezes, não é urgente nem importante, no entanto, curiosamente irresistível.

Essa dinâmica parece banal, mas revela algo profundo sobre como a tecnologia está reprogramando nosso cérebro, nossas relações e até a nossa percepção de realidade.

A promessa da tecnologia foi nos dar mais tempo. Automatizar o que era manual, facilitar o que era complexo, acelerar o que era lento. Mas o que observamos é o oposto: nunca estivemos tão ocupados – e tão distraídos. Estudos apontam que o trabalhador médio checa o celular mais de 100 vezes por dia. O tempo de atenção sustentada caiu pela metade nas últimas duas décadas.

Mas o problema vai além da produtividade. Estamos falando de uma reconfiguração da consciência. A mente humana é moldada por aquilo a que ela presta atenção. Quando essa atenção é continuamente interrompida, o cérebro se adapta a operar em ciclos curtos, impacientes, ansiosos. Passamos a pensar por trechos, a viver por notificações, a sentir por estímulos rápidos.

A notificação não apenas interrompe. Ela institui um novo modo de pensar. Ela cria uma lógica fragmentada onde a linearidade desaparece. Começamos uma tarefa, somos desviados por uma mensagem, pulamos para um vídeo, depois para um comentário, depois para uma aba nova. E, quando voltamos ao ponto de partida, a mente já está cansada – sem sequer ter avançado.

O sociólogo Hartmut Rosa chamou esse fenômeno de “aceleração social”: tudo acontece mais rápido, mas com menos profundidade. O tempo passa correndo, mas sentimos que fizemos pouco. A vida vira um zapping mental.

A FRAGILIZAÇÃO DA PRESENÇA

Mas o que mais sofre com isso não é o desempenho profissional – é a presença. Estar com alguém, com algo, com si mesmo, exige continuidade de atenção. É preciso tempo para ouvir com real interesse. É preciso silêncio para pensar com profundidade. É preciso repouso para sentir com autenticidade.

As notificações substituem esse tempo com uma urgência ilusória. Interrompem uma conversa para um meme. Um pensamento para uma curtida. Um momento com o filho para uma notificação de reunião. E com isso, vamos esvaziando os encontros – com os outros e conosco.

Mais sutil ainda é o efeito emocional dessas interrupções. Nosso cérebro é treinado a associar o som da notificação a uma recompensa: alguém falou comigo, alguém curtiu, algo novo chegou. Isso aciona

"A notificação não apenas interrompe. Ela institui um novo modo de pensar. Ela cria uma lógica fragmentada onde a linearidade desaparece."

dopamina – o neurotransmissor da expectativa. Ficamos viciados na antecipação, e não mais no conteúdo. Quando algo exige esforço contínuo – como ler um livro, ter uma conversa profunda ou desenvolver uma ideia – o cérebro rejeita. Falta o “ping”. É a economia da atenção nos reprogramando afetivamente. Nos fazendo preferir o novo ao profundo, o rápido ao reflexivo, o estímulo ao silêncio.

COMO RECUPERAR O TEMPO INTERNO

Não é necessário abolir a tecnologia – mas é urgente recuperar a soberania sobre ela. Algumas ações podem parecer simples, mas têm efeito revolucionário:

Desligue notificações não essenciais. Escolha quando vai ver as mensagens, em vez de ser interrompido por elas.

Crie blocos de tempo sem interrupções. Nem que sejam 25 minutos diários. A mente precisa de continuidade para crescer.

Reaprenda a estar. Quando estiver com alguém, esteja por inteiro. Isso muda a qualidade do tempo – e da relação.

Cultive o tédio. Ele é fértil. Dele nascem ideias, memórias e criações que nenhuma tela oferece. ■

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor

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](https://meusensia.com.br)
 (31) 97577-8000

S E N S I A
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.

CORRENDO ATRÁS

Diante do crescimento de carros chineses eletrificados no Brasil, marcas tradicionais enxergam que só ficar pedindo medidas protecionistas não resolve a questão e buscam parcerias para entrar de forma competitiva nesse segmento

A Chevrolet lança em agosto o EUV Spark: ele roda 258 quilômetros com uma carga completa no intenso ciclo do Inmetro e precisa de apenas 35 minutos para energizar a bateria de 30% a 80% em rede contínua, segundo a montadora





Fotos: Divulgação

▀ FÁBIO DOYLE

A venda de carros eletrificados no Brasil (principalmente chineses) continua em curva ascendente, apesar dos inúmeros apelos e contestações de setores da indústria, que alegam concorrência desleal. No ranking dos 100% elétricos (BEV) junho fechou com a liderança do BYD Dolphin (1.913), seguido pelo BYD Dolphin GS/Plus (1.490), BYD Yuan Pro/Plus (743), Volvo EX30 (332) e BYD Seal (322).

Após cobranças de medidas protecionistas, como antecipação das tarifas (impostos) de importação para 35%, parece que os contestadores enxergaram que ficar apenas reclamando não leva a lugar nenhum e resolveram agir para, de fato, enfrentar a concorrência com os chineses e correr atrás do tempo perdido.

Neste mês de agosto, a Chevrolet inicia vendas do Spark, um EUV (veículo elétrico urbano) compacto (com dimensões próximas às do Fiat Pulse), que chega para concorrer diretamente com os modelos elétricos de entrada, BYD Dolphin Mini, BYD Dolphin e GMW Ora, principalmente.

O material de divulgação da Chevrolet sobre o Spark apresenta dados apenas superficiais do, sem dúvida, charmoso SUV. Ressalta o “design boxy”, de linhas quadradas, que lembra o Jeep Renegade, fala do motor elétrico de 180 Nm de torque e menciona “um pacote de equipamentos recheado de recursos para os padrões da categoria”. Relata como uma das inovações o “Assistente de Cruzeiro em Curva, que atua no volante para corrigir trajetórias e ajustar a velocidade do

veículo”. Informa também como destaque “o freio de estacionamento eletrônico, câmera 360, banco do motorista com regulagem por botão e retrovisores laterais com rebatimento elétrico.”

O Spark, segundo a Chevrolet, é “capaz de acelerar de 0 a 100 km/h na casa dos 11 segundos, roda 258 quilômetros com uma carga completa no intenso ciclo do Inmetro e precisa de apenas 35 minutos para energizar a bateria de 30% a 80% em rede contínua (DC 50Kw)”. ▸

Da Stellantis, o C10 traz a marca Leapmotor: o SUV médio não será vendido apenas em versão elétrica, mas também na versão com extensor de autonomia, chamada REEV (Range Extended Electric Vehicle) que tem autonomia de quase 1 mil km



O release de apresentação do Chevrolet Spark não menciona, por exemplo, que o Spark é produzido na China pela SAIC-GM-Wuling (SGMW), um joint venture entre a SAIC Motor, General Motors e Wuling Motors. Na China, o nome do modelo é Baojun Yep Plus. A marca Baojun é da própria SAIC-GM-Wuling. Procurada por nossa reportagem, a Chevrolet disse que só irá informar os dados técnicos detalhados do Spark “após o lançamento” – a pré-venda já começou – e não informou, entre outras questões, qual é a garantia oferecida para a bateria do Spark. Será de 8 mil km, como é a dos concorrentes? O Spark tem tração dianteira e seu preço sugerido de lançamento é R\$ 160 mil.

AUTONOMIA ESTENDIDA

A Stellantis, que também corre atrás de concorrentes eletrificados para fazer frente ao crescimento das marcas

chinesas, anunciou para este ano a importação de um SUV (também chinês) com a marca Leapmotor. O seu primeiro carro, o SUV médio C10, não será vendido apenas em versão elétrica, mas também na versão com extensor de autonomia, chamada REEV (Range Extended Electric Vehicle), que possibilita rodar quase 1 mil km sem necessidade de reabastecimento, ou recarga. REEV é a sigla em inglês para “veículo elétrico de autonomia estendida”, o que consiste em ter um motor a combustão (neste caso, a gasolina) gerando energia para o motor elétrico, que é o único responsável por mover esta versão do Leapmotor C10. Ou seja o motor a combustão funciona basicamente como um carregador da bateria elétrica.

Carros elétricos com extensor de autonomia aproveitam sempre a força imediata do motor elétrico, com a diferença que podem ser usados como

elétricos no uso cotidiano e recorrer ao motor a gasolina quando for necessário ter mais autonomia, como em viagens. A diferença para os híbridos está no fato do motor a combustão nunca acionar as rodas e trabalhar sempre em seu regime de funcionamento mais eficiente. O motor a combustão nessa versão do C10 da Leapmotor tem 1.5 litros a gasolina com potência de 85 cv, usado apenas para gerar energia elétrica para o motor elétrico traseiro de 215 cv e 32,6 kgfm, o único que traciona o carro.

O que sobra é armazenado na bateria de 28,4 kWh. Sozinha, sua autonomia é de 145 quilômetros (WLTP), sem que o motor a gasolina entre em operação. Com o extensor a autonomia aumenta para 970 km. “O C10 REEV será lançado no Brasil e no Chile em 2025, junto de sua versão BEV exclusivamente elétrica”, informou Fernando Varela, vice-presidente da Leapmotor para a América do Sul. ■



GOVERNANÇA

FUNCIONÁRIA TREINADA, UMA CASA IMPECÁVEL

Organiza Casa 5 Estrelas transforma a rotina doméstica por meio da capacitação técnica e prática de equipes que trabalham com agilidade, discrição e alto desempenho

Uma casa onde a passadoria é impecável, a limpeza respeita os materiais mais delicados, os ambientes são organizados com lógica funcional e até as refeições mais simples são preparadas com carinho e técnica. Essa realidade pode não ser privilégio de poucos, mas, sim, o resultado do investimento em formação e gestão doméstica especializada.

É exatamente esse o propósito da Organiza Casa 5 Estrelas: transformar a rotina doméstica por meio da capacitação técnica e prática de equipes que trabalham com agilidade, discrição e alto desempenho. Com mais de 14 anos de experiência em residências de alto padrão, a empresa desenvolveu um método próprio, baseado em processos eficazes e padrões rigorosos de qualidade.

Os treinamentos abrangem as principais áreas da vida doméstica:

- Lavanderia e passadoria de alto padrão, com foco na conservação dos tecidos e no manuseio correto dos materiais;
- Culinária básica e prática do dia a dia, que valoriza o sabor, o cuidado com os ingredientes e a apresentação;
- Arrumação e organização de ambientes, com atenção à lógica funcional e ao conforto dos moradores;
- Limpeza inteligente e cuidadosa, que evita danos a superfícies delicadas e garante durabilidade aos acabamentos.

Além dos módulos técnicos, a Organiza Casa 5 Estrelas oferece formações voltadas para funções estratégicas em residências sofisticadas, entre elas:

- Camareira Residencial
- Copeira Residencial
- Gerente Residencial



Kelly Cruz, empresária e CEO da Organiza Casa 5 Estrelas

Pádua de Carvalho

Há ainda o programa Governanta 5 Estrelas, considerado a formação mais completa da empresa. Estruturado para preparar líderes na gestão profissional de residências, o curso abrange desde o planejamento de rotinas até a supervisão de equipes e o controle de serviços com discrição e refinamento. Mais do que capacitação, trata-se de uma formação transformadora para quem busca excelência e autonomia no trabalho doméstico.

Investir na formação da equipe da casa significa obter ganhos imediatos: redução de desperdícios, execução correta das tarefas, prevenção de danos e, principalmente, mais tranquilidade para os moradores. O imprevisto cede lugar à precisão. A supervisão constante é substituída por confiança.

O método aplicado pela Organiza Casa 5 Estrelas não ensina "dicas", mas procedimentos técnicos testados ao longo de anos de prática em residências exigentes. Cada etapa é pensada para evitar retrabalhos, atrasos e falhas. O resultado é uma casa que funciona com elegância, consistência e conforto — do serviço à atmosfera.

Para famílias que valorizam a casa como um espaço de acolhimento e bem-estar, contar com uma equipe preparada faz toda a diferença. E é essa diferença que a Organiza Casa 5 Estrelas entrega com excelência, eficiência e sofisticação.

ORGANIZA CASA 5 ESTRELAS

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

www.organizacasa.com.br

@organizacasa5estrelas



GABRIEL GUIMARÃES E EDUARDO COUTO

ESPORTES AQUÁTICOS NA CAVA DA MINA DE ÁGUAS CLARAS

Caturra Filmes/divulgação

Na primeira quinzena de junho de 2025, a Vale promoveu a “Expedição Cava Uso Futuro” no lago da cava da desativada Mina de Águas Claras (MAC), em Nova Lima. O evento-teste teve como objetivo avaliar, de forma segura e controlada, o potencial do local para a prática de esportes aquáticos e subaquáticos, reunindo mergulhadores, nadadores e especialistas em apneia, scuba e natação em águas abertas. Com 148 metros de profundidade e mais de 900 metros de extensão, a antiga cava foi cuidadosamente preparada com sinalização e monitoramento técnico, em parceria com o Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais e o Centro de Monitoramento Geotécnico (CMG).

Segundo Luiz Henrique Medeiros, diretor de Territórios e Uso Futuro da Vale, a Expedição Cava Uso Futuro reforça o compromisso da Vale com a valorização do patrimônio natural e histórico de Nova Lima e da região metropolitana de Belo Horizonte.



A iniciativa faz parte do processo participativo que definirá os novos usos da área da MAC, desativada em 2002 e sob gestão da Vale desde 2006, quando a empresa assumiu a antiga MBR. A unidade ocupa cerca de 2 mil hectares, sendo 1.225 hectares de áreas verdes

protegidas, incluindo a RPPN Mata do Jambreiro. Participaram do evento os parceiros Xterra, Prevent Segurança Aquática, AIDA Brasil, FreeDive BH, NAUI, UFMG e a escola de mergulho Mar A Mar, consolidando o caráter técnico e colaborativo da iniciativa.

MUNICÍPIOS PRIORIZAM SANEAMENTO COM RECURSOS DO ACORDO DA BACIA DO RIO DOCE

Assinado em 2024, o Acordo de Reparação da Bacia do Rio Doce destina recursos diretos aos municípios atingidos pelo rompimento da barragem de Fundão, envolvendo ações de indenização, recuperação ambiental e fortalecimento das políticas públicas locais. A Samarco, uma das signatárias do acordo, integra o processo que já beneficia 26 prefeituras de Minas Gerais e do Espírito Santo, todas já contempladas com as primeiras parcelas dos repasses.

Em Minas Gerais, Caratinga planeja aplicar parte dos R\$ 202,7 milhões recebidos em obras de esgotamento sanitário em 11 distritos, com projetos iniciados em Porto Seguro, Sapucaia, Cordeiro de Minas, São Cândido e parte da Ilha do Rio Doce. Já Timóteo, que terá R\$ 155



Divulgação

milhões ao longo de 20 anos, investe R\$ 10 milhões na recuperação do antigo lixão da Ponte Mauá e recebeu até agora R\$ 8 milhões. Em Rio Doce, a prefeitura anunciou a criação de um fundo soberano para gerir os R\$ 240 milhões previstos, com uso estratégico a partir de 2026. “A partir de janeiro de 2026, começaremos

a utilizar o rendimento desses recursos em obras de infraestrutura e manutenção”, afirmou o prefeito Silvério da Luz.

No Espírito Santo, Linhares terá direito a R\$ 313 milhões em 20 anos e já recebeu duas parcelas: R\$ 7,1 milhões em dezembro de 2024 e R\$ 8,5 milhões em junho de 2025.

NEXA AVANÇA EM COMPROMISSO DE DESCARBONIZAÇÃO COM AÇÕES CONCRETAS EM MINAS GERAIS

A Nexa Resources, uma das cinco maiores mineradoras de zinco do mundo, reforçou seu compromisso com a sustentabilidade ao assinar, em maio de 2025, um memorando de entendimento setorial por emissões zero de CO₂ e no longo prazo. O acordo foi firmado durante a abertura do Mining Innovation Summit 2025, promovido pelo Mining Hub em Belo Horizonte, e contou com a participação de outros 10 parceiros. Alinhada ao Acordo de Paris, a Nexa busca atingir a neutralidade de emissões até 2040



Fotos: divulgação

e zerar as emissões líquidas até 2050.

A empresa mantém um dos menores índices de emissão do setor, com 0,36 tCO₂ e por tonelada de zinco e óxido de zinco vendidos (escopos 1 e 2), quase nove vezes inferior à média global. Como parte de sua estratégia, a Nexa investe anualmente cerca de US\$ 8 milhões em inovação, pesquisa e desenvolvimento, priorizando soluções energéticas renováveis. Atualmente, fontes renováveis representam 70% de sua matriz energética, com destaque para o uso de biomassa e bio-óleo.

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL AVANÇA NA SIDERURGIA COM SOLUÇÃO PREDITIVA DA RHI MAGNESITA

A RHI Magnesita, líder global em tecnologias refratárias, lançou uma solução inédita que aplica Machine Learning e Inteligência Artificial ao monitoramento dos canais de corrida de altos-fornos, um dos pontos mais críticos da operação siderúrgica. O modelo preditivo permite antecipar falhas, prever desgastes e planejar intervenções com mais precisão.

A tecnologia possibilita a análise do canal durante a operação, sem

necessidade de interrupções, o que preserva produtividade e segurança. O canal principal, revestido com concreto refratário de alta resistência, é digitalizado por meio do escaneamento a laser da linha de escória, visível mesmo com o canal contendo gusa e escória líquidos. Com isso, é possível analisar o desgaste tanto da linha de escória quanto da linha de gusa e indicar o momento ideal para a manutenção.

“Ao utilizar dados operacionais e

históricos para alimentar algoritmos de aprendizado de máquina, conseguimos oferecer aos nossos clientes uma ferramenta de apoio à tomada de decisão que alia tecnologia e inteligência de forma concreta”, afirma Celso Freitas, diretor de Marketing, Soluções & Serviços da RHI Magnesita na América Latina. Para garantir a eficácia da predição, é necessário um banco de dados robusto e o compartilhamento constante de informações por parte dos clientes.

LITHIUM BUSINESS 2025 DESTACA PROTAGONISMO MINEIRO NA TRANSIÇÃO ENERGÉTICA GLOBAL

Entre os dias 8 e 10 de julho de 2025, Araçuaí (MG) sediou o Lithium Business 2025, maior evento nacional voltado ao mercado de lítio. Realizado pela R2 Valor Público em parceria com a International Lithium Association (ILiA), o encontro reuniu autoridades, especialistas e investidores para debater os desafios e oportunidades da nova economia verde. A cerimônia de abertura contou com a participação virtual do governador Romeu Zema e de representantes da ANM e do governo de Minas.

O subsecretário estadual Daniel Medrado destacou a concentração de minerais críticos em Minas Gerais, lembrando que o estado detém 84% das



reservas brasileiras de lítio, além de liderar a produção nacional de nióbio e terras raras. “Não é factível falar em transição energética sem visualizar a proeminência de Minas Gerais”, afirmou. Apenas o setor de minério de ferro movimentou R\$ 108,3 bilhões no estado em 2024.

No painel de encerramento, **Marco Antônio Lage**, presidente da AMIG e prefeito de Itabira, reforçou a importância do planejamento pós-mineral. “A mineração deve ser instrumento de desenvolvimento sustentável, não um fim em si mesma”, defendeu. O evento também reafirmou o potencial do Vale do Jequitinhonha como polo estratégico da nova economia de baixo carbono.



ENRIQUECIMENTO AMBIENTAL: QUANDO A ROTINA DO SEU PET PRECISA DE UMA AVENTURA

Imagine um cãozinho super fofo, que vive em um apartamento aconchegante, com alimentação de primeira, água fresca, caminha macia e muito carinho dos tutores. A vida parece perfeita, não é? Mas, com o tempo, esse cachorrinho começa a apresentar um comportamento estranho, late sem parar, destrói os móveis, corre em círculos pela casa e parece entediado.

A verdade é que, durante milhares de anos, os animais passaram os dias caçando, explorando, farejando e se adaptando a novos desafios. Essa movimentação constante fazia parte de sua natureza. Mas os pets de hoje vivem em um mundo bem diferente. Embora protegidos e amados, muitos acabam privados de estímulos físicos e mentais essenciais para sua saúde emocional.

É aí que entra o enriquecimento ambiental, uma prática simples e poderosa que promove o bem-estar dos peludinhos ao permitir que eles expressem seus comportamentos naturais, como farejar, caçar, roer, lamber, explorar e interagir com o ambiente. Mais do que diversão, essas atividades ajudam a aliviar o estresse, melhorar o equilíbrio emocional, estimular habilidades, reforçar a conexão com o tutor, gastar energia de forma saudável e até fortalecer o sistema imunológico.

E sabe qual a melhor parte? Não são necessárias grandes mudanças ou gastos elevados. Com criatividade e pequenos ajustes na rotina, é possível transformar a qualidade de vida do seu bichinho. Confira algumas ideias práticas:

- Comedouros interativos e brinquedos recheáveis: Tornam a refeição mais desafiadora e interessante. Ao estimular o instinto de caça e o raciocínio, também desaceleram a alimentação, promovendo uma melhor digestão.
- Caça ao tesouro: Espalhe petiscos pela casa para incentivar o uso do faro. Essa brincadeira simples imita a busca por alimento na natureza e mantém o animal mentalmente ativo.
- Mordedores naturais: Para os pets que adoram roer, eles são ótimos para aliviar o estresse, cuidar da saúde bucal e evitar a destruição de móveis e objetos em casa.
- Brincadeiras com estímulo mental: Quebra-cabeças, brinquedos surpresa ou treinos com comandos e recompensas estimulam o cérebro e ajudam a melhorar o comportamento, além de reforçar o vínculo com o tutor.
- Interação e socialização: Passeios regulares, contato com outras pessoas e peludinhos, e momentos de brincadeira são fundamentais para manter o equilíbrio emocional.



Freepik

E não pense que isso vale só para cães! Gatinhos também são grandes beneficiados quando têm acesso a varinhas com penas, brinquedos com catnip, caixas de papelão, prateleiras para escalar e túneis para explorar. Cada um do seu jeitinho, todos merecem viver experiências que respeitem seus instintos.

O segredo? Observar, testar e respeitar o ritmo do seu bichinho. Introduza as novidades com calma, veja como ele reage e vá variando os estímulos.

Mais do que entreter, o enriquecimento ambiental é uma forma de cuidar da saúde física e emocional dos pets. É ele que permite que, mesmo dentro de casa, eles se mantenham ativos, curiosos e verdadeiramente felizes.

No fim das contas, o que eles mais querem é a chance de serem animais. ■

Com uma proposta construtivista-sociointeracionista e foco na educação socioemocional positiva, valorizamos a escuta respeitosa e incentivamos a expressão dos sentimentos, promovendo o **desenvolvimento integral da criança.**

Aqui, a criança se conhece, se fortalece e é feliz!



Curricular:

Inglês: Little Kickers, musicalização, expressão corporal e yoga

Extracurricular:

Xadrez, ballet e judô



Saiba mais



ESCOLA VISCONDE DE SABUGOSA:

Há 55 anos transformando vidas, tecendo laços de amizade e construindo histórias cheias de amor.

Rua Paul Bouthilier, 210 - Mangabeiras
www.viscondedesabugosa.com.br

☎ 31 98447.0883 ☎ 31 3281.1015
📷 [viscondedesabugosabh](https://www.instagram.com/viscondedesabugosabh)

UM NOVO, E MAIS NOBRE, BELVEDERE

Um dos bairros mais caros de Belo Horizonte, antes prioritariamente residencial, se rende ao comércio de luxo e tem inaugurações de street malls em série

▶ ALINE RESKALLA

Uma vista deslumbrante de Belo Horizonte, o clima ameno, ruas planas e largas. As características que fizeram do Belvedere um dos bairros mais valorizados da capital mineira nas últimas décadas são as mesmas que hoje reacendem o apetite do mercado imobiliário pela região. Porém, diferentemente do período da sua verticalização, a partir de 1988, o Belvedere agora deixa de ser tipicamente residencial, transformando-se no novo polo do comércio de luxo da região metropolitana.

Além da abertura da maior e mais sofisticada unidade do supermercado Verdemar (*leia mais na página 54*), os investimentos em “strip malls” ou “street shoppings” estão em alta no bairro. Pelo menos três novos deles serão abertos ao público nos próximos meses, outros cinco foram inaugurados recentemente. Esses centros comerciais, com lojas alinhadas em um único edifício e acesso direto ao estacionamento, são uma resposta às mudanças nos padrões de consumo e no desenvolvimento urbano dos últimos anos.

“A pandemia intensificou consideravelmente o varejo de proximidade, fazendo com que várias redes aderissem

a esse modelo”, explica Janice Mendes, diretora-executiva da ABMalls (Associação Brasileira de Strip Malls), ao comentar um estudo conduzido pela entidade, segundo o qual o número de unidades cresceu 50% no país desde 2020.

Um desses empreendimentos é o Botânico Shopping, construído pela Eleven Construtora, que abriu suas portas no início de julho. Com 100 lojas, o shopping recebeu um investimento de R\$ 120 milhões, segundo Emílio Brandi, presidente da incor-

Emílio Brandi, presidente da NS Participações e Investimentos, dona do Botânico Shopping: mall foi construído a partir do local onde era sua casa

“Fomos surpreendidos pelo movimento intenso de consumidores já nos primeiros dias de operação. Tem sido muito bom”



Pádua de Carvalho



David Guerra/divulgação

BOTÂNICO SHOPPING

LOCALIZAÇÃO: Entradas pelas ruas Jornalista Djalma Andrade e Celso Porfírio

INAUGURADO EM JULHO DE 2025

INVESTIMENTO: R\$ 120 MILHÕES

DESTAQUES: Elisa Atheniense, Manolita, Du Pain. Em breve, loja da Disney e academia The Beat Club

poradora NS Participações e Investimentos. “Fomos surpreendidos pelo movimento intenso de consumidores já nos primeiros dias de operação. Tem sido muito bom”, disse ele à **Encontro**. O shopping está no coração do bairro e tem duas entradas: pelas avenidas Djalma Andrade e a rua Celso Porfírio Machado.

Brandi, morador do Belvedere desde 1985 e um apaixonado pelo bairro, conta

que o Botânico foi construído a partir do local onde era sua casa. “Fui comprado do local onde era sua casa. “Fui comprado das residências dos vizinhos, foram 13 aquisições, e decidimos fazer um mall. Como o projeto cresceu muito, virou um shopping.” O nome é uma homenagem ao paisagismo que privilegia o verde, com uma grande praça central de mais de 1.000 m², em um total de 2.000 m² de área verde permeável. ▶



COMPLEXO PÁTIO BELVEDERE

LOCALIZAÇÃO: Rua Modesto Araújo, ao redor da praça
Arquiteto Ney Werneck

PÁTIO BELVEDERE I E II JÁ ABERTOS.
O Pátio Belvedere III tem entrega prevista para setembro de 2025. Já o IV será entregue em abril de 2026.

INVESTIMENTO: R\$ 100 MILHÕES

DESTAQUES: PatBo, Instituto Ivo Faria, Drogaria Araújo, Prima Línea Design, Cotê Beauty, One Pilates, Roma Panetteria

Gabriel Pentagna Guimarães, sócio-diretor da Pentagna Incorporadora, responsável pelo Pátio Belvedere; para ele, o Belvedere está para Belo Horizonte como os Jardins estão para São Paulo

“Queremos valorizar o entorno do shopping, pois acreditamos que isso vai trazer movimento para os nossos empreendimentos”



Pádua de Carvalho

O projeto arquitetônico, assinado pelos arquitetos Lucy Volpini e Thiago Junqueira, foi desenhado em formato de U e busca integrar o urbano com a natureza, criando uma experiência de compras afetiva. O paisagismo é de Ronaldo Moraes, da Forma Garden. “O objetivo do Botânico Shopping é trazer a natureza para todos os ambientes do shopping, onde a pessoa estiver ela vai ter contato com o verde, tanto na praça como na fachada dos ambientes internos e externos”, comenta.

No mix de lojas, a primeira academia sete estrelas do Brasil, The Beat Club, e lojas inéditas em Belo Horizonte, como a Lauf Sports, de moda fitness feminina, e a Empório Frutaria São Paulo, restaurante de comida saudável. O mall ainda contempla a gelateria Mi Garba, o espaço multifuncional infantil Casa do Sol, a ótica alemã Zeiss, entre outras operações.

“Fizemos uma pesquisa abrangente sobre os principais shoppings-jardins do país e do mundo. Para isso nos inspiramos no conceito de life-center, um espaço cheio de vida, elegante, bucólico e aconchegante. As pessoas não querem mais estar entre paredes, elas precisam da integração com o verde”, afirma Lucy Volpini.

Bem pertinho do Botânico está o Pátio Belvedere, um complexo de quatro empreendimentos comerciais, dois dos quais



AVENUE

LOCALIZAÇÃO: Avenida Celso Porfírio Machado, 548

INAUGURADO EM JUNHO DE 2025

INVESTIMENTO: R\$ 30 MILHÕES

DESTAQUES: Iorane; Klus; Cris Carneiro (Galeria de Arte)

Ricardo Pitchon, CEO da Pitchon Imóveis e da construtora RMG Empreendimentos, está à frente do Avenue

“O bairro tem se tornado cada vez mais um destino comercial devido a sua localização, próximo da zona sul de BH e de regiões em crescimento, como Nova Lima e Vila da Serra”



já inaugurados: Pátio 1 e 2. Eles ocupam um terreno de aproximadamente 5,4 mil metros quadrados, próximo ao cruzamento da avenida Paulo Camilo Pena com a rua Djalma Andrade, ao redor da movimentada praça Arquiteto Ney Werneck. Por ali, moradores e crianças costumam se reunir para atividades físicas e para se refrescar com água de coco ou açaí.

O investimento no complexo é de R\$ 100 milhões, segundo Gabriel Pentagna Guimarães, sócio-diretor da Pentagna Incorporadora. “Estamos no principal cruzamento do bairro, entre a avenida Paulo Camilo Pena e a rua Djalma Andrade, uma região com a maior densidade de pessoas e fluxos, além de belíssimas áreas verdes. Essa área se transforma cada vez mais em um polo de moda, gastronomia e lazer”, afirma ele.

O Pátio Belvedere I foi inaugurado em 2022, com marcas como Track&Field, Patbo, lojas By Dany Duarte e o chef Ivo Faria, que trouxe para o empreendimento o Instituto Ivo Faria. O Pátio Belvedere II, inaugurado recentemente, possui 19 lojas, incluindo drogaria, padaria, estúdio de ioga e loja de móveis, com 2.230 m² de área.

“A estrutura modular dos quatro empreendimentos cria um ecossistema de negócios que se complementam. Com isso, esperamos um crescimento cons- ▶



MEETING SHOPS

LOCALIZAÇÃO: Rua Dicíola Horta, 77

INAUGURADO EM 2023

INVESTIMENTO: NÃO INFORMADO

DESTAQUES: Restaurantes Macaréu e Nicolau; Le Creuset, Satya Luz, NK Stores, ZD Galerie, Ananás Petit, Da Vila Cerâmica, Adega Andes, Biscoitê

Karla Sena, superintendente do Meeting Shops, espaço inaugurado em 2024 e que tem entre os chamarizes, os concorridos restaurantes do chef Leo Paixão, Macaréu e Nicolau.



“Todos esses empreendimentos reforçam esse novo perfil do bairro. Vamos nos fortalecer como comunidade e como destino”

tante no fluxo de visitantes, aumento do tempo de permanência no local e maior atratividade para consumidores e lojistas”, diz o empreendedor.

O Pátio 3, conectado à praça, será inaugurado no final de agosto, com cafeteria, loja de roupas e uma unidade da Panini. Já o Pátio 4, em fase de construção, deve ser inaugurado em março de 2026. Gabriel Pentagna destaca que a praça Arquiteto Ney Werneck já recebeu R\$ 200 mil em investimentos e receberá mais R\$ 800 mil em obras de revitalização, com objetivo de valorizar a região próxima ao centro de compras, incluindo melhorias no parquinho e passeio. “Queremos valorizar o entorno do shopping, pois acreditamos que isso vai trazer movimento para os nossos empreendimentos”.

O NOVO JARDINS?

Questionado se existe mercado para tantas lojas no mesmo reduto, o empresário Gabriel Pentagna diz que sim, e que os projetos já em operação estão com 100% de ocupação. Ele faz uma analogia: o Belvedere está para Belo Horizonte como os Jardins estão para São Paulo –

este bairro paulista abriga a rua Oscar Freire, um dos endereços mais nobres da cidade paulistana, conhecida por suas lojas de luxo, restaurantes internacionais e calçadas arborizadas.

Esse fenômeno imobiliário se intensificou após mudanças na Lei de Uso e Ocupação do Solo da capital mineira, há cerca de quatro anos, mas já existia em função do próprio crescimento urbano da região Centro-Sul de Belo Horizonte. Com o esgotamento dos terrenos em bairros tradicionais como Lourdes, Sion, Savassi, e do próprio Belvedere, cerca de 80% dos novos lançamentos residenciais de luxo se concentram em Nova Lima e entorno, onde mais quatro bairros estão sendo abertos atualmente. Um local com topografia desfavorável para o comércio, com muitos morros e vales.

“Todos esses novos moradores de Nova Lima vão consumir onde? No Belvedere, que é um bairro plano, arborizado, tem ruas largas e uma divisão de prédios e casas muito bem definida”, analisa o empreendedor.

ATMOSFERA COSMOPOLITA

A administradora de empresas Luciana Corradi Drummond mora no Belvedere há 21 anos e aprova a atual transformação do bairro. “Existe uma demanda real por espaços cada vez mais convenientes e exclusivos. Esses novos shoppings trazem para o bairro uma atmosfera cosmopolita e atraem um público mais exigente, movimentando bastante a economia local”.

No entanto, ela pondera que esse fenômeno não é livre de impactos na dinâmica de vida dos moradores, especialmente no trânsito. Mas o público parece disposto a pagar esse preço, ainda mais porque os imóveis em que moram estão se valorizando. “Você não precisa sair do bairro é muito bom, inclusive para ir em bons restaurantes. Compro tudo no Belvedere e no Vila da Serra”.

A empresária Juliana Medeiros, que também mora no bairro, se diz impressionada com o número de novos shoppings e galerias no Belvedere. Também com a ressalva de impactos no já caótico trânsito, ela diz que aprova a oferta maior de produtos e serviços de alto padrão, mas teme não haver demanda para tantas lojas. “Não tenho visto muito movimento quando passo por eles”, afirmou.



A administradora de empresas Luciana Corradi Drummond mora no Belvedere há 21 anos e aprova a atual transformação do bairro, mas teme impactos no trânsito

“Esses novos shoppings trazem para o bairro uma atmosfera cosmopolita e atraem um público mais exigente, movimentando bastante a economia local”.

Pois os empresários do setor imobiliário garantem que, sim, existe demanda. Um deles é Ricardo Pitchon, CEO da Pitchon Imóveis. Ele está à frente do Avenue, um street mall que também representa essa nova fase do Belvedere. Com investimento de R\$ 30 milhões, o shopping foi erguido em um terreno de 1.620 metros quadrados, com 54 metros de frente para a arborizada avenida Celso Porfírio Machado, um dos endereços mais cobiçados do Belvedere.

Para Pitchon, a localização do mall é um grande atrativo. “A avenida Celso Porfírio Machado é a mais nobre do Belvedere. Larga, arborizada e com pouco movimento, o que faz do Avenue um espaço tranquilo e sofisticado, ideal para grandes marcas”, afirma.

O projeto é composto por oito lojas de frente para a rua, além de um subsolo com 35 vagas de garagem. Acima das lojas, o Avenue conta com dois conjuntos corporativos, sendo que um deles, com cerca de 500 metros quadrados, será ocupado pela própria Pitchon, uma das sócias do empreendimento.

O empresário complementa que o shopping foi planejado para ser um centro comercial focado em grifes e marcas de alto padrão, sem operações de alimentação ou outros serviços que possam gerar um fluxo mais intenso de pessoas. “Nosso shopping não tem esse caráter de praça de alimentação. A gente optou por trabalhar com grifes, oferecendo uma experiência de compras mais exclusiva”, explica.

Algumas das marcas no Avenue são Iorani, Talento, Cris Carneiro Arte, Klus, além das operações de Pitchon e da construtora ▶

Capanema no andar superior. A expectativa é de um ticket médio de consumo de cerca de R\$ 2.000, considerando o perfil da clientela que o empreendimento atrairá.

Ricardo Pitchon também comenta a transformação do Belvedere e sua relevância estratégica no crescimento de Belo Horizonte. “Há alguns anos, o centro da cidade era o ponto mais luxuoso. Hoje, vejo um movimento de deslocamento dessa área para o Belvedere. O bairro tem se tornado cada vez mais um destino comercial devido a sua localização privilegiada, próximo da zona sul de Belo Horizonte e de regiões em crescimento, como Nova Lima e Vila da Serra”, analisa.

Ele observa ainda que a oferta de imóveis, como o Avenue, que conta com paisagismo cuidadoso, fácil acesso e estacionamentos amplos, tem atraído empresários e consumidores da Zona Sul de BH, Savassi e Lourdes para o local. Para Pitchon, “o Belvedere se consolidou como o melhor bairro de Belo Horizonte, e, com empreendimentos como o Avenue, ele se reafirma como um centro de negócios de alto padrão”.

MIRANTE VISTA REAL

“Todos esses empreendimentos reforçam esse novo perfil do bairro, que se torna realmente um destino para quem visita Belo Horizonte. Vamos nos fortalecer

IMPACTOS NO TRÂNSITO E NA SEGURANÇA

O aumento de empreendimentos comerciais, como strip malls, shoppings e centros corporativos, atrai um maior número de consumidores, empresários e trabalhadores para o bairro, o que naturalmente resulta em um aumento na quantidade de carros e outros veículos nas ruas. Além disso, o perfil mais sofisticado da região, com novos empreendimentos de alto padrão, atrai um público com maior poder aquisitivo, o que contribui para o crescimento do tráfego de carros de luxo, como também de pessoas que buscam o comércio e serviços locais.

Esse aumento de tráfego tem gerado congestionamentos, especialmente durante horários de pico, o que pode causar um impacto na qualidade de vida dos moradores. A infraestrutura viária, que foi projetada em uma época em que o Belvedere era mais voltado para residências, não foi inicialmente pensada para suportar grandes fluxos comerciais e de pessoas.

O QUE VEM POR AÍ

TERRAZZO BELVEDERE MALL

▶ A Solom Construtora & Incorporadora lança em agosto um empreendimento comercial de alto padrão na região: o Terrazzo Belvedere Mall. Localizado na avenida Celso Porfírio Machado, esquina com a rua Desembargador Assis Rocha, em frente ao Colegium, o centro de compras terá 2.490 m² e abrigará 26 lojas. De acordo com o empresário Emiliano Barros, sócio-diretor da Solom, o projeto tem Valor Geral de Venda de R\$ 34 milhões e será erguido pela construtora Essence Engenharia. A inauguração está prevista para agosto de 2027.



Fotos: Divulgação



MIRANTE GARDEN

▶ A Pentagna Incorporadora e a Urb3 anunciaram a construção de mais um empreendimento comercial no local: o Mirante Garden. Com investimento de aproximadamente R\$ 25 milhões, o novo street mall será construído em um terreno de 1,4 mil m², na avenida José Maria Alkimim, próximo ao Mirante do Belvedere, terá três andares e capacidade para abrigar até 21 lojas. A previsão de entrega é no final de 2026.

MUDANÇAS NA LEI DE USO E OCUPAÇÃO DO SOLO GERARAM “BOOM”

A Lei 11.181/2019, que fez parte da última revisão do Plano Diretor de Belo Horizonte, tem um impacto significativo no uso e ocupação do solo, especialmente em áreas como o Belvedere. Essa lei concedeu maior permissividade de uso em algumas vias da cidade, possibilitando uma maior diversidade de atividades comerciais e de serviços em regiões anteriormente mais restritas.

A alteração na legislação foi aprovada pela Câmara Municipal em agosto de 2019, após a aprovação das propostas que envolviam mudanças nas zonas de uso do solo, incluindo áreas residenciais e comerciais. Esse processo transformou o Belvedere de um bairro quase exclusivamente residencial para uma área que agora abriga tanto moradias quanto comércios, criando um polo de consumo e de serviços na capital mineira.

Portanto, a Lei 11.181/2019 tem como objetivo ajustar a cidade ao seu crescimento, buscando incentivar novos empreendimentos, promover a revitalização de áreas específicas e atender às novas demandas econômicas e sociais, tudo isso dentro de um processo que envolveu ampla discussão com a sociedade.

como comunidade e como destino”, afirma Karla Sena, superintendente do Meeting Shops.

Inaugurado em abril de 2024, na rua Dicíola Horta, exatamente entre Belvedere e Nova Lima, o espaço se consolida mês a mês, segundo Sena. Entre os chamarizes, os concorridos restaurantes do chef Leo Paixão, Macaréu e Nicolau.

“Temos 4.000 metros de área bruta locável e conseguimos cobrir todos os segmentos do varejo no nosso mix, possibilitando uma experiência de compra completa para nosso cliente. Ele consegue adquirir desde um artigo de casa, infantil, feminino, masculino, a serviços de beleza, por exemplo, e artigos de arte. Temos hoje o Satya Luz, de ioga, com uma experiência sensorial única, a primeira NK Stores de Minas Gerais, a ZD Galerie, Ananás Petit, Da Vila Cerâmica, Adega Andes & Biscoitê, além dos restaurantes do Leo, que estão super consolidados”.

“O Meeting se propôs a trazer um formato de compras diferente, uma opção intermediária para o lojista que não quer uma loja de rua, mas também não quer um shopping tradicional”.

Também foi inaugurado recentemente o Vista Real Belvedere Mall, localizado em frente ao Mirante Vista Real, onde é possível contemplar uma das mais belas paisagens da cidade de Belo Horizonte. O local foi o ponto principal para a concepção do projeto, com grandes aberturas, e varandas nos três pavimentos. ■

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

VERDEMAR CHEGA À REGIÃO E DIVERSIFICA AÇÕES

Grupo investe R\$ 80 milhões em sua maior unidade de supermercado, já inaugurada, e na construção de um mall anexo que agregará lojas de outros segmentos

■ DANIELA COSTA

O Belvedere foi o local escolhido pela Organização Verdemar para novas e importantes expansões do grupo em 2025. O investimento total é de R\$ 80 milhões na região. Em janeiro deste ano, a empresa abriu sua 17ª e maior unidade em Belo Horizonte. Com aporte de R\$ 20 milhões, a rede, que mudou o hábito de consumo do belo-horizontino com sua impressionante variedade de produtos e seu atendimento quase individualizado, espera um crescimento de 20% no faturamento anual. Além disso, um mall anexo com 30 lojas, que funcionará em conexão com o supermercado, trazendo marcas alinhadas ao perfil do público do entorno.

“Fizemos um investimento de R\$ 60 milhões no prédio, que terá lojas de outros segmentos. Afinal, quem não quer estar ao lado do Verdemar?”, brinca Alexandre Poni, sócio-proprietário da rede ao lado de Hallison Moreira, destacando que o espaço foi planejado para agregar valor à vizinhança e criar um novo polo de compras e lazer na localidade.

A mira no potencial local tem sua razão de ser. “Muitos moradores da região já frequentavam nossas unidades e também utilizavam nosso e-commerce para entregas. Então, nada mais natural do que abrir uma loja no bairro”, diz Poni. Ele destaca que a nova unidade do supermercado, além do espaço amplo, tem um layout pensado para facilitar a circulação dos clientes e destacar produtos selecionados. “Criamos uma espécie de ‘supermercado de bem-estar’ Verdemar, dentro do próprio Verdemar”, afirma.

Fotos: Pádua de Carvalho



Alexandre Poni e Hallison Moreira, na nova loja: “Muitos moradores da região já frequentavam nossas unidades e também utilizavam nosso e-commerce para entregas. Então, nada mais natural do que abrir uma loja no bairro”, diz Alexandre



A burrateria, uma das novidades: rede anunciou que planeja ampliar produtos de sua marca própria no decorrer deste ano

O supermercado surgiu no início da década de 1990, na rua Viçosa, no bairro São Pedro. A segunda loja, no Sion, foi aberta quase uma década depois, em 2001. A partir daí, o grupo, que faturou mais de R\$ 1,3 bilhão em 2023, não parou de crescer. A inauguração da loja do Belvedere é uma espécie de coroação do espírito empreendedor da dupla Alexandre e Hallison. Ela foi preparada para comportar um mix ainda maior de produtos, nacionais e importados, e serviços premium, o que inclui um restaurante com mais de 160 lugares, com parrilla uruguaia, pizzaria, creperia e cafeteria. “Para oferecer algo ainda mais diferenciado, investimos em máquinas de café importadas da Suíça, referência mundial na produção de macchiatos, cappuccinos italianos, cafés, leite vaporizado e chantilly”, diz Alexandre.

Na padaria do Verdemar Belvedere, além dos tradicionais produtos artesanais, têm destaque os pães de fermentação natural e o serviço de fatiamento, que permite escolher o corte ideal para cada preferência. Entre as grandes novidades da unidade, estão o almoço de saladas personalizadas com cortes especiais de carnes da parrilla e um café da manhã sofisticado aos finais de semana, ambos em fase de implantação e com previsão de início nos próximos 60 dias. “É um piloto que queremos expandir para outras lojas”, explica Alexandre. Para os amantes de vinho, uma inovação que chama atenção: a máquina de vinhos em taça, que permite degustar até 12 rótulos diferentes com o uso de um cartão de consumo. Uma experiência prática, moderna e ideal para quem gosta de se aventurar pelos sabores.

Ainda no quesito bebidas, o chope é exclusivo. A rede é sócia da cervejaria Stadt Jever, responsável pela produção de cervejas artesanais que, no Verdemar, são servidas com resfriamento especial por nitrogênio, garantindo uma temperatura mais gelada e refrescante. A nova loja também contará com uma cozinha gourmet para aulas de culinária com chefs convidados, reforçando o compromisso do Verdemar com sua clientela. A arquitetura da unidade também impressiona, com piso espanhol de alta resistência, ambientação pensada para o conforto do consumidor e pizzaria interna com isolamento acústico.

O cuidado segue em outros detalhes. A floricultura, por exemplo, traz espécies exóticas e diferenciadas. “Para essa loja, trouxemos flores mais nobres e raras, antes encontradas apenas em lojas muito específicas da capital mineira, e a um custo altamente competitivo”, diz o sócio-proprietário, referindo-se a bonsais japoneses, gypsophilas e beaucarneas.

Atrativo à parte na unidade, a burrateria chega com cardápio variado de burratas tradicionais, tranças, palitos, nozinhos e mussarelas produzidas com leite de búfala. A tecnologia dá as caras com os seis terminais de self-checkout – sistema de autoatendimento. Mas é claro que os clientes contam com os caixas tradicionais – são 17, para conferir maior agilidade ao atendimento. A unidade deve gerar cerca de 450 novos empregos, impulsionando o mercado de trabalho e a economia local. ■



Com 160 lugares, restaurante conta com parrilla uruguaia, pizzaria, creperia e cafeteria: máquinas de café importadas da Suíça

MARCO MODERNO HÁ 50 ANOS

BH Shopping, que já passou por quatro expansões, chegou para desbravar a região há cinco décadas e foi vetor do desenvolvimento local

▶ ALEX DE OLIVEIRA

Quem vê, hoje, o Belvedere envolto em debates e iniciativas emergenciais para dar vazão ao trânsito não imagina que, há menos de cinco décadas, a região era quase desocupada, com movimento minguado. Uma imagem difícil de

se conceber agora, diante dos edifícios imponentes e das vias movimentadas que cercam o BH Shopping – mall que abriu as portas em uma área que ainda engatinhava como vetor de expansão urbana. Foi o centro comercial, aliás, um dos grandes catalisadores dessa transformação, como avalia Simone Fiorello,

superintendente do local.

“O empreendimento foi muito além e tornou-se um marco de modernidade, impulsionando um movimento de valorização e crescimento no Belvedere que ajudou a transformar a região em um polo urbano vibrante e desejado. A história do bairro e do shopping se entrelaçam,

Luke Garcia/divulgação

O BH Shopping já passou por quatro expansões ao longo de sua história e hoje conta com mais de 445 lojas, incluindo 45 marcas internacionais



ANTES

DEPOIS



Vista aérea do BH Shopping e região do Belvedere na década de 1980 e hoje em dia: a história do bairro e do mall se entrelaçam

“O Belvedere consolidou-se como uma das áreas mais valorizadas da capital, e o BH Shopping acompanha essa trajetória com resiliência e inovação”

Simone Fiorello,
superintendente
do BH Shopping



Arquivo Pessoal

BH Shopping acompanha essa trajetória com resiliência e inovação. Como qualquer grande centro urbano, os desafios existem e a gente olha para eles com otimismo, porque nos impulsionam a evoluir”, defende.

O foco atual é ampliar o conceito de centro de compras, entregando vivências completas, capazes de ir além da simples transação comercial. “Proporcionamos experiências que integram moda, lazer, gastronomia e cultura em um só lugar”, aponta. Exemplo disso são iniciativas como o Vilaventura, espaço dedicado às crianças, e o Parcão, voltado aos pets, ambos integrados ao jardim suspenso local, um refúgio arborizado e ao ar livre. No campo cultural, eventos como a exposição imersiva “Tutankamon”, que rendeu ao shopping o último Prêmio Abrasce, exemplificam o esforço na criação de uma agenda com atrativos para seus frequentadores.

De olho no futuro, a gestão do BH Shopping segue apostando na renovação. Simone destaca que cada ciclo é uma oportunidade de reinvenção. “A missão é continuar oferecendo experiências relevantes e surpreendentes, sempre alinhadas às transformações do mercado e às expectativas de um público cada vez mais exigente.” ■

e temos muito orgulho de termos sido protagonistas nesse processo”, afirma.

Desde então, muita coisa mudou, mas o pioneirismo segue uma característica do shopping, que soma mais de 445 lojas, incluindo 45 marcas internacionais. O lugar já passou por quatro expansões ao longo de sua história, e não parece disposto a

parar por aí. “Estamos atentos às tendências globais e aos desejos do nosso público para continuar oferecendo experiências únicas e relevantes”, garante Simone.

Para ela, a aposta feita décadas atrás na região foi acertada. “O Belvedere consolidou-se como uma das áreas mais valorizadas de Belo Horizonte, e o



Ambiente da Klus, que prepara a inauguração da quinta loja em BH, desta vez no street mall Avenue; abaixo, Rafael Ohana, diretor da marca, ao lado do pai e fundador da grife, Salvador: novo endereço também vai oferecer peças da Armani, que são exclusivas na loja em BH

LUXO COM SIGNIFICADO

Comércio de alto padrão ganha fôlego na região e reforça vocação do bairro como reduto de sofisticação

▶ **RODRIGO OLIVEIRA**

Conhecido pela estrutura residencial e corporativa moderna refinada, o Belvedere se consolida como polo de consumo de alto padrão em Belo Horizonte. Maisons, marcas grifadas, ateliês de arte, lojas de design e decoração proliferam no bairro, valorizando conceito, estética e experiência de compra. Longe da lógica do

varejo tradicional, esses espaços refletem o perfil do consumidor local, cada vez mais interessado em marcas autorais, atendimento personalizado e curadoria cuidadosa. Além disso, compartilham a recusa ao efêmero e a aposta no tempo como artigo de luxo.

Entre os novos protagonistas da cena fashion da localidade estão nomes de peso da moda mineira. Com décadas



"Na nova loja, queremos mesclar inovação e tradição"

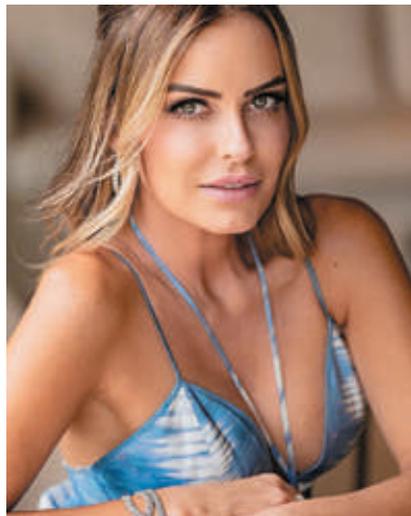
Rafael Ohana, sobre a nova unidade da Klus



Galeria Cris Carneiro Art: artista tem laços profundos com o bairro e agora se prepara para inaugurar sua primeira galeria, no Avenue

de trajetória dedicada à alta-costura feminina, Barbara Bela ocupa endereço no Jardins Belvedere, o primeiro street mall do bairro, onde apresenta coleções que equilibram tradição e modernidade com corte impecável e tecidos nobres. Já a PatBO, marca de Patricia Bonaldi, instalou-se no Pátio Belvedere com sua estética marcante e feminina, que conquistou o mercado internacional. As duas grifes reforçam o lugar do bairro como vitrine do design autoral brasileiro, onde o consumo de moda se alinha a valores como autenticidade, permanência e identidade.

A efervescência comercial do bairro também se revela em endereços como a Maison Carpe Diem, que aposta em uma curadoria de marcas afinadas com o lifestyle contemporâneo, como Reinaldo Lourenço e Tufi Duek; e a Camila Hermeto Designer, no recém-inaugurado Botânico Shopping, com joias e acessórios pensados como esculturas para o corpo. Essa nova geografia do luxo belo-horizontino, concentrada em poucas quadras planas, aponta para um consumo menos disperso e mais experiencial, em que



"Meus clientes valorizam arte como elemento central"

Cris Carneiro,
artista plástica

o cliente busca mais do que produto: procura narrativa e conceito.

É nesse contexto que a ceramista Thaís Mor, por exemplo, acaba de abrir sua nova loja no Botânico Shopping. Mais do que um ponto de venda, o espaço foi concebido como uma imersão no universo poético da artista, traduzido em peças utilitárias, todas feitas e pintadas à mão, coloridas e estampadas. Os preços variam de R\$ 5.000 a R\$ 50 mil. "O convite de vir para o Belvedere surgiu há mais de um ano e representa um grande passo para a minha marca", conta ela.

O destaque do novo espaço são as obras da série "Cerâmica Disruptiva Poética", nas quais quebras e rachaduras são cobertas com ouro fundido, numa metáfora sobre imperfeição e cura. "Trabalhar com cerâmica envolve perdas. Sempre me incomodei com o descarte das peças trincadas, e usar ouro para destacar essas falhas é uma forma de refletir sobre as fissuras humanas. São peças que têm chamado a atenção de curadores e galerias nos últimos anos", afirma.

A expectativa de Thaís com a loja-conceito foi a de criar uma extensão ►

Fotos: Álvaro Fraguas/divulgação



"A vinda para o Belvedere é um grande passo para a marca"

Thaís Mor, ceramista

conceitual de seu ateliê no bairro Santo Antônio, que se mantém em funcionamento. Com projeto assinado pela designer de interiores Maria Rocha, a apreciação das obras tem lugar central. "Pensamos em uma arquitetura minimalista, para que as peças majoritariamente coloridas pudessem respirar", explica. Um detalhe à parte está na fachada: formada por 535 placas de cerâmica abertas manualmente, cada uma traz frases de coleções anteriores e detalhes em ouro, e poderá ser levada para casa pelos visitantes.

O Botânico Shopping, a propósito, promete ser o epicentro do luxo no baixo. O pool de marcas vai incluir nomes como Elisa Atheniense, de bolsas e acessórios;



O Thaís Mor Atelier foi concebido como uma imersão no universo poético da ceramista, traduzido em peças utilitárias, todas feitas e pintadas à mão, coloridas e estampadas



HÁ MAIS DE 15 ANOS
O PONTO PERFEITO
DA SUA CARNE

LOURDES | VILA DA SERRA
lamacelleria.com.br



LA MACELLERIA
Açougue Gourmet & Restaurante

Lauf, de moda fitness; Manolita, de sapatos femininos; Printing, de moda festa; e Coven, especializada em tricô e alfaiataria. “Somos um grupo de marcas amigas que se comunicam, se conectam. Foi uma escolha feita em conjunto, para somar e proporcionar o melhor aos clientes. Cada marca selecionada tem a sua história, a sua identidade própria e valores agregados ao seu produto”, avalia a diretora criativa da Coven, Liliane Rebehy, referência na moda mineira há mais de três décadas.

A poucos passos, a alfaiataria Klus, que acumula cinco décadas de história e prestígio na moda masculina, prepara a inauguração de sua quinta loja em Belo Horizonte, desta vez no street mall Avenue. A nova unidade, prevista para abrir as portas em agosto, representa uma evolução do conceito da marca, com projeto assinado pela arquiteta Dani Baratz. “Queremos mesclar inovação e tradição. A ideia é que a loja seja uma extensão da casa do cliente, com um espaço de experiências, bar com café e uísque, e atendimento sob medida”, conta Rafael Ohana, diretor da marca e filho do fundador, Salvador Ohana. A ambientação pretende reforçar o espírito de permanência e acolhimento, fugindo da lógica da compra rápida e impulsiva.

O novo endereço também vai oferecer peças da Armani, exclusivas da Klus em Belo Horizonte, em uma parceria que já dura dez anos. “Essas peças são escolhidas pessoalmente por mim e pelo meu pai, em Milão. Fazem parte de um portfólio que reflete o nosso compromisso com a qualidade, o corte impecável e a alfaiataria de excelência”, diz Rafael. A loja no Avenue terá ainda mostruário de tecidos e máquinas de costura expostas, reforçando o vínculo artesanal com a confecção sob medida.

Segundo o jovem empresário, a escolha pelo Belvedere acompanha um movimento de expansão do mercado de luxo. “O bairro, embora de alto padrão, tinha uma carência comercial neste segmento. Agora, vem se tornando uma área desejada para marcas como a nossa. É uma área plana, com facilidade para circular e estacionar, elementos que tornam a experiência de compra mais agradável.” Para ele, a Klus sempre operou dentro do que hoje se chama de quiet luxury. “Menos ostentação, mais refinamento

GUIA DE ENDEREÇOS

ATROZ

@atrozloja
Rua Professor Saúl Macedo, 180
Reservas e contato:
(31) 9 9494-8140

BARBARA BELA

@barbarabela
Av. Celso Porfírio Machado, 114/02
(Jardins Belvedere)

CAMILA HERMETO

@camilahermetodesigneroficial
Rua Jornalista Djalma
Andrade, 177
(Botânico Shopping)

CAROL BASSI

@carolbassibrand
Rua João Antônio Azeredo, 309

CARPE DIEM

@carpediemloja
Rua Desembargador
Joaquim Furtado, 6

CLARA FONTENELLE

@clarafontenellestore
Av. Celso Porfírio Machado, 401

D / IT CASA

@ditcasa
Av. Celso Porfírio Machado, 883

DOCE DE COCO TRICOT

@docedecoco_oficial
R. Jorn. Djalma Andrade, 430

DOUX JOALHERIA

@doux_
Rua Professor Sylvio Barbosa, 184

ESPAÇO DEBORA GERMANI

@deboragermanioficial
Rua Modesto Carvalho de Araújo, 636

LE BEAU

@lebeaustore_
Avenida Celso Porfírio Machado, 391

LABUGÊ

@labugeoficial
Rua Professor Saúl Macedo, 143

PATBO

@patbo_brasil
Rua Modesto Carvalho de Araújo,
652 - lj 2/3 (Pátio Belvedere)

PATRÍCIA MOTTA

@patriciamotta
Avenida Paulo Camilo Pena, 172

PRIMA LINEA

@primalineagrupo
Av. Paulo Camilo Pena, 255

TÂNIA BULHÕES - LOJA CONCEITO

@taniabulhoes
Rua Prof. Santos Roscoe, 104

THAÍS MOR ATELIER

@thaismoratelier
R. Jorn. Djalma Andrade, 177, segundo
andar (Botânico Shopping)

VIVAZ BRASIL

@vivazbrasil
Rua José Eduardo Moraes, 45

ZAPÄLLA - MODA MASCULINA

@zapalla_
Rua Prof. Sylvio Barbosa, 192

e acabamento. É o que sempre fizemos: peças que falam por si, com qualidade extrema e discrição elegante.”

Quem também aposta no potencial do Belvedere é a artista plástica Cris Carneiro. Embora more atualmente em Nova Lima, Cris tem laços profundos com o bairro, onde possui um ateliê particular. Agora, ela se prepara para inaugurar sua primeira galeria no Avenue. O espaço, batizado de Cris Carneiro Art, tem projeto da arquiteta Ila Gaudêncio, em uma estética limpa, pensada para destacar as obras. “Vou concentrar toda a minha produção no Belvedere, com o foco de atingir novos públicos e fortalecer o relacionamento com os clientes que já atendo, formados

por pessoas que consomem luxo com significado”, diz ela.

Depois de anos dedicados à pintura como hobby, Cristina conta que redescobriu a paixão pelas artes durante uma viagem a Roma, em 2022. Desde então, sua produção ganhou corpo e visibilidade, ocupando espaços residenciais, corporativos e de recepção executiva, com obras que combinam técnicas de óleo e acrílica sobre tela.

“Meu trabalho circula entre pessoas que valorizam arte como elemento central da arquitetura e estilo de vida. A galeria no Avenue será uma extensão natural disso, um espaço para consolidar essa trajetória”, afirma. ■

BONÍSSIMA VILA DA SERRA

Tradição e sabor em cada detalhe

Na Boníssima, o aroma do pão quentinho se mistura ao cuidado artesanal de cada receita.

Localizada no bairro Vila da Serra, nossa padaria une tradição e inovação em um ambiente acolhedor, pensado para encantar.

Além dos pães artesanais de **fermentação natural**, como ciabatta, baguete, brioche, focaccia, pães multigrãos e versões com nozes, frutas secas e farinhas especiais, oferecemos uma **cafeteria aconchegante**, ideal para um lanche pela manhã ou à tarde. Uma pausa saborosa no meio da rotina.

Há também os irresistíveis **croissants, folhados, bolos, tortas e quiches**, preparados com ingredientes selecionados e muito carinho.

Já conhece nosso serviço de **assinatura de pães personalizada**? Com ele, é possível escolher os tipos de pães, os dias e os horários de entrega.

Tudo chega fresquinho à porta de casa, Praticidade e sabor no seu dia a dia.



 (31) 98896-8819  @bonissimaviladaserra

 Alameda Oscar Niemeyer, 1355  bonissimaviladaserra.com.br

BOA FORMA, ESTILO E PRATICIDADE

Com três lojas no bairro, a Track&Field promete uma experiência que agrega tecnologia, bem-estar e conforto, com direito até a um cafezinho antes ou depois das compras

▼ DANIELA COSTA

Quem caminha pelas ruas do Belvedere certamente já cruzou com ao menos uma das lojas da Track&Field. O bairro, conhecido por sua atmosfera sofisticada e pelos hábitos saudáveis de seus moradores, tornou-se o cenário ideal para o crescimento da marca na capital mineira. E quem está à frente de boa parte dessa expansão é o empresário Michel Saliba Junior que, junto com os sócios Henrique Bianchini e Luiz Gustavo Bechtluft, é franqueado da Track&Field em 18 unidades espalhadas por Belo Horizonte: três delas no próprio Belvedere. “Nos identificamos muito com o perfil do público da região”, diz Michel. Para ele, além do alto poder aquisitivo dos moradores do bairro, existe uma afinidade natural com a proposta da marca. “São pessoas que valorizam saúde, conforto e bem-estar, exatamente o que nos propomos a oferecer”.

A escolha por manter três lojas em um mesmo bairro não foi por acaso. Segundo

Pádua de Carvalho



Os sócios Henrique Bianchini e Michel Saliba Junior, que junto com Luiz Gustavo Bechtluft, têm 18 lojas na cidade, sendo três no Belvedere: “Nos identificamos muito com o perfil do público da região. Existe uma afinidade natural com a proposta da marca”, diz Michel



Tecnologia é ponto alto da grife: peças são desenvolvidas com Thermodry, que facilita a evaporação do suor e o conforto térmico; e UV Tech, que oferece proteção solar fator 50+



O café da loja da rua Modesto Carvalho de Araújo: opção para fazer um lanche, almoçar ou mesmo relaxar depois de uma caminhada

Michel, o Belvedere concentra fluxos distintos de pessoas, dependendo da área. Na região da Praça dos Brinquedos, localizada na confluência da rua Modesto Araújo com a avenida Paulo Camilo Penna, o público é formado pelos moradores das casas do entorno. Mais acima, no Meeting Shops, situado na rua Diciola Horta e inaugurado no segundo semestre de 2023, a procura vem dos moradores dos grandes prédios. “São perfis diferentes que

se complementam”. A terceira unidade fica na BH Outlet, localizada na BR-356, que oferta produtos de grandes redes com descontos.

Cada unidade foi pensada para atender com precisão à demanda da clientela. A unidade da rua Modesto Carvalho de Araújo, por exemplo, une moda fitness e casual a um conceito exclusivo: um café integrado à loja. “Fomos um dos pilotos desse modelo no Brasil. Hoje, existem

apenas 15 unidades assim no país e essa é a única em Minas Gerais”, destaca Michel. A proposta do café vai além da tradicional bebida. O espaço oferece refeições leves, como saladas, tortas sem glúten, lactose ou açúcar, e bebidas que seguem uma linha mais saudável.

“A ideia é que o cliente viva a experiência completa, podendo tomar um café, almoçar ou fazer uma pausa após uma caminhada, e ao mesmo tempo experimentar uma nova peça ou conferir lançamentos”, explica Michel. A loja conta com uma pequena mercearia com itens como azeites, suplementos, cosméticos e snacks funcionais. “Tudo com curadoria da marca. São produtos homologados, que dialogam com nosso conceito de saúde e praticidade.”

A Track&Field, segundo Michel, vai muito além do esporte. “Temos uma linha casual muito forte. Nossos clientes são pessoas que querem conforto, praticidade e estilo, tudo isso em uma única roupa. A mulher que veste nossa marca pode sair de casa de manhã, deixar o filho na escola, ir à academia, ao banco e até a um café, com o mesmo look”. As peças são desenvolvidas com tecnologias como o Thermodry, que facilita a evaporação do suor e o conforto térmico; e o UV Tech, que oferece proteção solar fator 50+. Além disso, a marca utiliza materiais de alta qualidade, como poliamida e microfibra, o que garante a durabilidade do produto. Essa longevidade é, para o empresário, também uma forma de consumir de forma mais sustentável. “A roupa dura, veste bem e não exige trocas frequentes. Isso impacta diretamente na redução de consumo e gera menos descarte”, ressalta.

Outro ponto destacado é a versatilidade dos produtos. “Hoje somos uma marca bastante presenteável. Muita gente gosta de ganhar Track&Field e temos opções para todos os bolsos. Além disso, o cliente pode comprar em uma loja e trocar em qualquer outra, o que facilita muito”. Com quase duas décadas de parceria, Michel lembra que viu a Track&Field se consolidar como sinônimo de estilo de vida e Belo Horizonte faz parte dessa história. “Vemos pessoas de todas as idades vestindo Track&Field e o que atrai esse público é justamente o conforto. Quem experimenta, costuma voltar. É quase um vício do bem”. ■

UM NOVO EPICENTRO DE SABORES

Rota de bares e restaurantes se soma à chegada de chefs consagrados

▼ RODRIGO OLIVEIRA

Localizado no limite sul de Belo Horizonte e cercado de mansões e prédios de luxo, o bairro Belvedere se transforma no novo epicentro da gastronomia. A onda de novos bares e restaurantes se soma à chegada de chefs consagrados. Em 2023, Ivo Faria inaugurou o Instituto Ivo Faria, onde alia formação de excelência à identidade autoral. Mais recentemente, Leo Paixão transferiu do Santa Tereza para o Belvedere o bar Nicolau, no mesmo endereço onde instalou o Macaréu, casa especializada em pescados e frutos do mar. Quem também aposta no potencial da região é o português Cristóvão Laruça, que comanda o Mitra, de cozinha mediterrânea; enquanto Gabriel Trillo está à frente do Pátria, de comida brasileira contemporânea.



“Queríamos que os moradores não precisassem sair do bairro para comer bem”,

Bianca Guimarães



Ovos beneditinos da Roma Panetteria, da dupla Bianca Guimarães e Gabriel Duarte: “Havia no Belvedere uma demanda por qualidade e acolhimento”, diz Bianca



Bar Romerito, do empresário Marco Lucchese: "Propusemos algo diferente com o Mercearia 130. Agora, com o Romerito, buscamos inovar mais uma vez"

"Agora, é a vez do Belvedere atrair empreendimentos gastronômicos de alto nível",

Marco Lucchese

GUIA DE ENDEREÇOS

BELVEDERE SQUARE

@belvedere.square
Av. Celso Porfírio Machado, 200

BENEDICT CAFÉ BISTRÔ

@benedictcafebistro
Rua Desembargador Jorge Fontana, 50
Reservas e contato: (31) 9 9494-8140

EMPÓRIO FRUTARIA BH

@emporiofrutaria
Av. Celso Porfírio Machado, 150
(Botânico Shopping)

GENNARO BELVEDERE

@gennarorestaurante
Rua Fausto Nunes Vieira,
103 (Varanda Mall)
Reservas: (31) 3140-7400

INSTITUTO IVO FARIA

@institutoivofaria
Rua Modesto Carvalho de Araújo, 652
Reservas: (31) 9 7158-1768

MACARÉU

@macareubh
Rua Dícíola Horta, 77
Reservas: (31) 3292-4237

ME GUSTA

@megustabh
Rua Juvenal Melo Senra, 395

MITRA

@mitra.restaurante
Rodovia BR 365, 7.515
(BH Outlet, cobertura)
Reservas pelo aplicativo Tag Me

NICOLAU BAR DA ESQUINA

@nicolaubardaesquina
Rua Dícíola Horta, 77, 3º andar
Reservas: (31) 3292-4237

NOIR CHOCOLATES

@noirchocolates
Av. Celso Porfírio Machado, 150
(Botânico Shopping)
Contato: (31) 9 9504-6693

PÁTRIA COZINHA DO BRASIL

@patriacozinhado brasil
Av. Celso Porfírio Machado, 1.520
Reservas pelo aplicativo Get In

ROMA PANETTERIA

@romapanetteria
Rua Modesto Carvalho
Araujo, 674

ROMERITO

@romeritobar
Av. Celso Porfírio Machado, 150
(Botânico Shopping)

TAIKA - IZAKAYA CONTEMPORÂNEO

@taikaizakaya
Rua Juvenal de Melo Senra, 383
Reservas: (31) 9 9885-1178

UDON BELVEDERE

@udonbh
Estr. p/ Nova Lima, 421
(Hotel Caesar Business Belvedere)
Reservas pelo aplicativo Tag Me

Esse movimento gastrô ganhou ainda mais fôlego com a inauguração do Botânico Shopping, no início de julho. O empreendimento marca a estreia de points gastronômicos, reunidos em uma praça central arborizada. Dentre eles, está o bar Romerito, nova casa do empresário Marco Lucchese, também proprietário do Mercearia 130, em Lourdes. Com investimento superior a R\$ 7 milhões e projeto assinado pelo arquiteto David Guerra – nome por trás do design do luxuoso Kûara Hotel, em Arraial d'Ajuda –, o espaço é uma espécie de manifesto de sofisticação informal: ladrilhos hidráulicos, quartzito, chopeira blindada importada da Itália e um cardápio que ousa ao trazer cordeiro de leite, pastel de bobó e linguiça de camarão com vieiras.

"Quando chegamos a Belo Horizonte, em 2010, vimos que os bares eram basicamente divididos entre aqueles que serviam petiscos tradicionais e as casas ▶

de carne. Propusemos algo diferente com o Merceria 130. Agora, com o Romerito, buscamos inovar mais uma vez”, afirma Marco, que comanda o projeto ao lado do irmão, o chef Franco Lucchese. Para ele, o Belvedere oferece mais do que renda: oferece uma nova fase para a cidade. “A capital já teve o auge de bairros como Savassi e Lourdes e, mais recentemente, a região central, com o Mercado Novo. Agora, é a vez do Belvedere atrair empreendimentos gastronômicos de alto nível.”

Outro destaque no Botânico Shopping é a primeira unidade mineira do badalado Empório Frutaria, de São Paulo. Mix de restaurante e empório, a marca aposta em um cardápio saudável e gourmet, com receitas funcionais, veganas, vegetarianas e japonesas, além de sucos especiais, shots energéticos e seu famoso açaí. Com investimento de aproximadamente R\$ 2 milhões, o espaço tem a expectativa de atingir o faturamento de R\$ 10 milhões até o fim do ano.

A vinda da marca a Belo Horizonte tem como protagonista o mineiro Fabiano Zettel, sócio do grupo desde 2023. “Não poderia haver lugar melhor do que a minha Belo Horizonte para a abertura da primeira unidade da Empório Frutaria fora de São Paulo. A experiência é diferenciada e certamente conquistará os mineiros em busca de um estilo de vida que prioriza o bem-estar”, afirma ele. A escolha pelo Belvedere foi estratégica, devido à alta demanda por restaurantes de comida saudável.

A ideia de que o bairro passa a integrar uma rota contemporânea de consumo e sociabilidade também move empreendedores como Bianca Guimarães, que ao lado do marido, Gabriel Duarte, abriu a Roma Panetteria em abril, logo após uma missa na Paróquia Nossa Senhora Rainha. “Saímos da igreja e sentimos falta de um lugar acolhedor, com mesas na rua, para tomarmos um café com nossa filha. Assim nasceu a ideia”, lembra. Com investimento de R\$ 1 milhão, a boulangerie oferece pães de fermentação natural, croissants feitos com a farinha italiana Petra e ambiente aconchegante com pendentives de crochê, assinados por uma artesã baiana. O projeto é da arquiteta Ana Bahia e todo o mobiliário, de madeira maciça, foi planejado sob medida.

No comando da casa, a chef Denise



Arquivo Pessoal

“A escolha pelo Belvedere foi estratégica. A região cresce muito, e isso atrai um público exigente”

Priscila Baeta

Priscila Baeta, sócia-proprietária do grupo Gennaro: “O cliente do Belvedere valoriza ambientes bem montados, com segurança, conforto e sem surpresas no preço. Aqui conseguimos oferecer tudo isso”

Esse equilíbrio é justamente o que define o projeto da nova unidade do restaurante Gennaro, inaugurada em abril. Com capacidade para 300 pessoas, jardim frontal com fonte de água e toldo alemão retrátil, o espaço – que consumiu investimento superior a R\$ 10 milhões – leva a assinatura da arquiteta Isabela Vecchi e aposta em conforto, integração com a natureza e uma adega com mais de 700 rótulos. O cliente do Belvedere valoriza ambientes bem montados, com segurança, conforto e sem surpresas no preço. Aqui conseguimos oferecer tudo isso”, diz Priscila Baeta, sócia-proprietária do grupo.

A casa mantém a proposta que tornou o Gennaro conhecido: cardápio autoral, massas frescas e preços fixos, além de pratos especiais. Os vinhos variam de rótulos acessíveis a exemplares raros, de até R\$ 5 mil. “A escolha pelo Belvedere foi estratégica. A região cresce muito, e isso atrai um público exigente, que quer qualidade, mas também praticidade e um ambiente que proporcione bem-estar”, destaca Priscila. ■

NEGÓCIOS

BOTÂNICO SHOPPING: ONDE O LUXO ENCONTRA A NATUREZA

Recém-inaugurado no bairro Belvedere, centro de compras aposta no conceito life-center, um espaço cheio de vida, integrado com o verde e a sofisticação

David Guerra/divulgação

Imagine um lugar onde arquitetura, natureza e moda autoral se encontram para oferecer uma experiência de compras sofisticada e afetiva. Assim é o Botânico Shopping, recém-inaugurado no bairro Belvedere, em Belo Horizonte. Integrado à paisagem da Serra do Curral e ancorado no conceito de “bairro de 15 minutos”, o empreendimento chega para ressignificar o papel dos centros comerciais na vida urbana.

Com um investimento superior a R\$ 120 milhões, o Botânico é o primeiro shopping de rua de Minas Gerais concebido para se fundir ao ambiente natural. O centro de compras tem quatro pavimentos e ocupa uma área de 12.000 m², das quais 2.000 m², de área verde permeável.

Árvores frutíferas, espelho d'água, rooftop com vegetação exuberante e o maior paredão verde do Estado – com mais de 2.000 plantas – compõem o projeto paisagístico de Ronaldo Moraes, que traz espécies típicas do cerrado, como quaresmeiras e jabuticabeiras, para dentro do cotidiano dos visitantes.

“Fizemos um projeto rico, denso, requintado e ao mesmo tempo simples e acolhedor. O objetivo do Botânico Shopping é trazer a natureza para todos os ambientes do shopping, onde a pessoa estiver ela vai ter contato com o verde, tanto na praça e na fachada dos ambientes internos e externos”, comenta.

Na arquitetura, assinada por Lucy Volpini e Thiago Junqueira, a inspiração veio das praças públicas e do conceito internacional de life-center: espaços a céu aberto pensados para encontros, convivência e bem-estar. “Fizemos uma pesquisa abrangente sobre os principais shoppings- jardins do país e do mundo. Para isso nos inspiramos no conceito life-center, um espaço cheio de vida, elegante, bucólico e aconchegante. As



Fachada do Botânico Shopping: espaços a céu aberto pensados para encontros, convivência e bem-estar

pessoas não querem mais estar entre paredes, elas precisam da integração com o verde. É um projeto mineiro, que resgata materiais usados em Minas”, afirma Lucy Volpini.

O projeto de interiores, de David Guerra, aposta na simplicidade elegante dos materiais naturais – madeira, pedra e fibras – e no mobiliário assinado por designers brasileiros. “A proposta é reconectar as pessoas à essência do viver. Um shopping que convida a estar, e não apenas a consumir”, resume Guerra.

No varejo, o Botânico também inova. A curadoria de lojas combina nomes consagrados e marcas autorais de diversos segmentos – de gastronomia e arte à beleza e moda de alto padrão. Destaque para o espaço coletivo de 450m² dedicado à moda autoral, com projeto da arquiteta Ana Bahia, que abrigará sete marcas, seis delas mineiras: Anna Barroso, Coven, Elisa Atheniense, Essenciale, Printing, Tatiane Queiroz e a paulista Manolita. Com aporte superior a R\$ 3 milhões, a galeria será um dos pontos altos do

shopping para quem busca exclusividade e identidade na hora de vestir.

Outras marcas já abertas ao público incluem a Lauf (moda fitness), Camila Hermeto (semijoias), Casa Geraldo (vinhos mineiros), Du Pain (padaria artesanal), a chocolateria Noir, a gelateria Lullo, o gastrobar Romerito, a Drinkeria APTK Spirits e a loja-conceito da Hortisul. Além deles, Empório Frutaria, a Barbara e Visagismo Pedro Almeida, Pizzaria Farinharia e o ateliê de cerâmica autoral Thais Mor. Para os próximos meses, o Botânico ainda promete novas experiências com a chegada da primeira loja oficial da Disney em Minas Gerais e primeira academia sete estrelas, The Beat Club, além do salão Studio Sette, do spa Premiere, da ótica alemã Zeiss Vision Center, as lojas femininas Auá e Beyz, Casa do Sol (espaço multifuncional para crianças), De Copa (cama, mesa e banho), Gaia (cafés gelados), Gioia (hub de make e skincare), Fofíssimo (casa de bolos), Milon (moda infantill), dentre outros.

BOTÂNICO SHOPPING

Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Belvedere

 @botanicoshopping



Formandos do EABH: Fundada em 1956 por um grupo de missionários americanos, escola nasceu com o propósito de oferecer educação bilíngue, com visão global e foco humanista

Entre opções no bairro e em seu entorno, famílias contam com escolas que oferecem da Educação Infantil ao programa bilíngue com certificações internacionais

➤ JÉSSICA ANDRADE

Seguindo um conceito de planejamento urbano onde os moradores podem acessar todas as suas necessidades diárias, como serviços, compras, trabalho e lazer, dentro de uma caminhada ou pedalada de 15 minutos, a região do Belvedere vem se consolidando também como polo de serviços diversos, dentre eles, o educacional. Com opções que vão da educação infantil ao programa bilíngue com certificações internacionais, o local apresenta boas escolhas para as famílias.

Fundado em 1997, o Colégio Edna Roriz foi uma das primeiras escolas a se estabelecer no bairro. A escolha do endereço, em um terreno de 3,5 mil metros quadrados, foi estratégica. “A localização, próxima à Serra do Curral, proporciona um ambiente mais leve, saudável e inspirador, estimulando a curiosidade e ampliando a percepção do mundo”, explica a coordenadora pedagógica, Maria Alice Viotti.

A instituição oferece turmas do Ensino Fundamental ao Ensino Médio e carrega a filosofia de sua fundadora, geóloga e professora de física, matemática e química, Edna Roriz. Desde o início, ela defende que todo estudante tem um ritmo próprio que deve ser respeitado. Além de priorizar o aprendizado individualizado, a escola também investe na formação internacional, mantendo parcerias com universidades americanas e adotando turmas reduzidas.

“Estamos nos aperfeiçoando cada vez mais na criação de percursos personalizados de aprendizagem. Um aluno que deseja cursar medicina, por exemplo,

FORMAÇÃO INTERNACIONAL A ESTUDANTES



“Iniciamos a segunda fase do nosso plano de expansão, que envolve a ampliação da estrutura física e a modernização do campus”

Mr. Kerry Timmerman,
diretor-geral da EABH



Alunos do Edna Roriz durante os trabalhos de escola: Além de priorizar o aprendizado individualizado, a escola também investe na formação internacional e turmas reduzidas

precisa de uma trajetória diferente daquele que pretende estudar no exterior. Esse modelo pedagógico exclusivo tem chamado a atenção de educadores de outros Estados que nos procuram para consultorias e troca de experiências”, afirma a coordenadora.

PROJETO MULTICULTURAL

Outra referência educacional no bairro é a Fundação Torino, criada em 1975 para atender aos filhos de italianos que vieram ao Brasil com a instalação da Fiat Automóveis. Com o passar dos anos, a escola ampliou seu alcance e passou a atrair também famílias de Belo Horizonte e região. Em 1992, a instituição evoluiu de um currículo exclusivamente italiano para um modelo bicultural, incorporando também o currículo brasileiro.

Em 1999, foi inaugurada a unidade no Belvedere, após os primeiros anos de atuação na região Centro-Sul da capital. Hoje, a Fundação Torino oferece Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio com dupla diplomação, com certificados reconhecidos pelos governos brasileiro e italiano, e válidos também em toda a União Europeia. O projeto pedagógico da instituição é multicultural, com o ensino de quatro idiomas, o português, italiano, inglês e espanhol, além do latim, voltado aos alunos que seguem o percurso do Liceo Scientifico.

Segundo a diretora-geral da Fundação Torino, Márcia Naves, a ampliação da instituição no Belvedere representou uma aproximação ainda maior da escola com as famílias da região. Além disso,



“A localização, próxima à Serra do Curral, proporciona um ambiente mais leve, saudável e inspirador, estimulando a curiosidade e ampliando a percepção do mundo”

Maria Alice Viotti,
a coordenadora pedagógica
do Colégio Edna Roriz

a escolha do bairro refletiu o desejo de estar em uma área em pleno crescimento. “O local é o cenário ideal para oferecer uma formação que combina tradição, inovação e conexão global”, destaca.

EDUCAÇÃO ALÉM DAS FRONTEIRAS DO BAIRRO

Para além das instituições situadas no próprio bairro, os moradores do Belvedere contam com acesso facilitado a escolas de alto padrão em regiões vizinhas. Um exemplo é a Escola Americana de Belo Horizonte (EABH), localizada no bairro Buritis. Com um campus de mais de 24 mil m², cercado por áreas verdes, a EABH atrai famílias que valorizam uma formação internacional aliada à excelência acadêmica.

Fundada em 1956 por um grupo de missionários americanos, a EABH nasceu com o propósito de oferecer uma educação bilíngue, com visão global e foco humanista. Com aulas em inglês em período integral, exceto nas disciplinas de língua portuguesa, história e geografia do Brasil, ministradas em português, o currículo contempla, entre outras áreas, robótica, programação, espanhol, música, artes visuais, teatro e educação física.

Segundo o diretor-geral, Mr. Kerry Timmerman, a EABH é a única escola em Belo Horizonte autorizada a oferecer o programa do Bacharelado Internacional (IB) – um currículo reconhecido mundialmente, que tem como objetivo desenvolver uma mentalidade internacional nos alunos. Com a demanda crescente, a instituição tem investido na modernização de sua infraestrutura e na ampliação de sua capacidade de atendimento. “Iniciamos, em julho de 2025, a segunda fase do nosso plano de expansão, com um investimento estimado em mais de R\$ 29 milhões. Essa nova etapa contempla a ampliação da estrutura física e a modernização do campus”, revela Timmerman.

FORMAR PESSOAS

Há mais de 17 anos presente no bairro Vale dos Cristais, em Nova Lima, o Colégio Santo Agostinho, que integra a Rede Lius Agostinianos, também atende famílias da região. A unidade atende da Educação Infantil (a partir dos 2 anos) até o Ensino Médio. E também oferece Educação em



Fundação Torino oferece formação com dupla diplomação, com certificados reconhecidos pelos governos brasileiro e italiano, e válidos também em toda a UE

Fotos: Colégio Santo Agostinho/Divulgação



“Nosso diferencial está na proposta formativa, que une espiritualidade, formação humana e resultados”

Renata Vidal Silva,
gestora pedagógica do
Colégio Santo Agostinho



Os alunos Gabriel Trindade e Isabela Delfim, do colégio Santo Agostinho Vale dos Cristais: o investimento em formação internacional também tem ganhado protagonismo na estratégia educacional da escola



“O bairro é o cenário ideal para oferecer uma formação que combina tradição, inovação e conexão global”

Márcia Naves, diretora-geral da Fundação Torino

Tempo Integral, do 2º período da Educação Infantil ao 9º ano do Ensino Fundamental, além do programa internacional Canadian High School, que permite aos alunos do Ensino Médio concluir os estudos com dupla diplomação, válida no Brasil e no Canadá.

Segundo a gestora pedagógica Renata Vidal, o ensino agostiniano representa uma missão contínua de transformação. “Nosso diferencial está na proposta formativa, que une espiritualidade, formação humana e resultados, oferecendo uma experiência educacional que transcende a simples transmissão de conteúdo. O compromisso da instituição é formar pessoas conscientes de seu papel no mundo”, explica.

O investimento em formação internacional também tem ganhado protagonismo na estratégia educacional da escola. Entre as prioridades para os próximos anos estão o fortalecimento da proposta pedagógica e a ampliação das oportunidades de formação internacional para os estudantes. Neste ano, foram entregues mais de 150 certificados de proficiência em inglês e espanhol (Cambridge, IELTS e DELE), contemplando alunos do 5º ano do Ensino Médio. Além disso, o colégio promoveu um encontro com universidades internacionais.

Em junho, o colégio concluiu o segundo módulo da certificação internacional The Cap (Times Higher Education Counsellor Accreditation Programme). “Nosso foco é preparar os estudantes não apenas para os vestibulares, mas para a vida, com uma formação ética, crítica, global e sensível às transformações do mundo”, finaliza Renata. ■



ALTA PERFORMANCE COM EXCLUSIVIDADE

Academias do bairro redefinem o conceito de exclusividade e inovação, com propostas personalizadas para um público exigente

RAFAELA MATIAS

No alto da zona Sul de Belo Horizonte, o bairro Belvedere se consolidou como um polo de bem-estar e saúde. Com ruas largas e arborizadas, infraestrutura invejável e a icônica praça Lagoa Seca, é comum ver pessoas fazendo caminhadas, andando de bicicleta ou mesmo se exercitando a céu aberto. Mas a região atrai também um público que busca o que há de mais exclusivo e inovador no fitness. Para quem vive ou frequenta o Belvedere, manter-se em forma pode ser um estilo de vida, e as academias do bairro se adaptam a essa demanda com propostas sofisticadas e personalizadas.

Não por acaso, a região foi escolhida para sediar a The Beat Club, um espaço de alto padrão que pretende revolucionar o conceito de academia na capital. Com

“Vamos limitar o número de membros a 700 pessoas, num ambiente refinado, sem aglomerações”

Lui Filho, idealizador do The Beat Club

previsão de abrir as portas em fevereiro de 2026 no recém-inaugurado Botânico Shopping, foi idealizada em conjunto por Lui Filho e a esposa, Gabriela Barra. A palavra-chave do projeto: exclusividade. “Optamos por limitar o número de membros a 700 pessoas, criando um ambiente refinado, sem aglomerações”, explica Lui.

Com pouco mais de 1.200 metros quadrados, a The Beat Club promete ir além da academia tradicional. “Trata-se de um wellness club com modalidades exclusivas e experiências sensoriais”, afirma o fundador. Entre os destaques, modalidades como o Squad, um treinamento tático militar com equipamentos específicos

Fotos: The Beat Club/Reprodução





BodyTech: há 12 anos no Belvedere, local está em constante modernização para que a longevidade ande de mãos dadas com a atualização, na foto, Alan Warley e a aluna Bruna Melfior

Pádua de Carvalho

"A Running Class foi desenvolvida com embasamento técnico e científico"

Alan Warley, instrutor da BodyTech

pretendem não medir esforços. "Teremos snacks e bebidas saudáveis inclusos. Nos vestiários, um spa completo com sauna, banheira de gelo, escovista (feminino) e barbeiro (masculino)", detalha. Além disso, uma área de recuperação, um espaço de convivência e estacionamento gratuito por até duas horas e 30 minutos complementam a experiência. A sinergia com o conceito premium do Botânico Shopping também foi determinante. "Tudo foi pensado para que o treino seja parte de uma jornada maior: a do autocuidado com excelência", finaliza Lui, que vê em BH uma grande oportunidade para essa proposta. "Existe um público que valoriza ambientes exclusivos, acolhedores, e com excelência em todos os aspectos".

Essa percepção também consagrou a Bodytech como referência na região. Há 12 anos, a academia se mantém como um dos pilares do fitness no Belvedere. Com seus 4.000 metros quadrados e uma vasta gama de atividades, o local prova que a longevidade anda de mãos dadas com a atualização constante. Um dos exemplos dessa capacidade de reinvenção é a Running Class, modalidade que vem ganhando cada vez mais destaque entre os amantes de corrida. Alan Warley da Silva Ferreira, instrutor há seis anos, explica como a modalidade se mantém relevante. "Desde sua criação, a Running Class foi desenvolvida com embasamento técnico e científico, mas pensada para trazer a corrida para um ambiente motivacional, com aulas diferenciadas e desafiadoras." A proximidade com a Lagoa Seca é crucial. "Nossa localização nos coloca em uma posição estratégica no bairro, e a procura por atividades indoor que simulem a corrida é recorrente", diz o instrutor.

A Bodytech tem respondido a essa efervescência, expandindo e adaptando ▶

para apresentar resistência ao movimento; o Beatcamp, um circuito funcional com assinatura própria; o Muscle Beat, musculação em formato de aula coletiva; e a Beat Fight, um funcional de lutas. O local também oferecerá aulas de yoga e ciclismo indoor com software de inteligência artificial e realidade virtual, além de uma

estrutura completa de saúde integrada, incluindo nutricionista, endocrinologista, nutrólogo e avaliadores físicos.

A escolha do Belvedere foi estratégica. "É um dos bairros mais valorizados de Belo Horizonte, reunindo um público exigente, conectado e com hábitos de alto padrão", diz Lui. Para agradar a clientela,

A The Beat Club tem previsão de abrir as portas em fevereiro de 2026 no recém-inaugurado Botânico Shopping: "Trata-se de um wellness club com modalidades exclusivas e experiências sensoriais", afirma o fundador, Lui Filho



"Nossa tecnologia permite treinos curtos, seguros e muito eficazes"

Flávia Couto, sócia da Actio Eletrofitness

a modalidade às necessidades dos alunos, além de trazer um plus com os conhecimentos rítmicos e musicais por parte dos instrutores. Para Alan, a música é um grande diferencial. "Ser DJ como hobby me permite ter uma vasta biblioteca de faixas. Essa sincronia entre estímulo e música cria uma atmosfera única nas aulas". Atualmente, a academia oferece sete horários de Running Class por semana, com oito alunos por aula. Devido à alta procura, a academia planeja expandir para dez horários ainda este ano.

Paralelamente à tradição, o bairro também conta com modalidades inovadoras. Inaugurada em setembro de 2021 no BH2 Mall, a Actio Eletrofitness oferece um treino de eletroestimulação muscular de corpo inteiro (EMS), que promete ativar mais de 300 músculos em apenas 20 minutos. Flávia Fernanda Búbula Couto, sócia da academia, garante que é um treino de alto desempenho, com foco em resultados rápidos e sustentáveis. "Nossos treinos, que duram apenas 20 minutos, são equivalentes a mais de uma hora e 30 minutos de academia tradicional."

O diferencial, segundo ela, está na combinação de tecnologia de ponta, protocolos personalizados e acompanhamento individualizado. "Atendemos com hora marcada e ambiente reservado, ideal para o estilo de vida dinâmico de quem vive ou trabalha no Belvedere", ressalta.

Para os treinos, a Actio utiliza o equipamento Miha Bodytec. "É uma tecnologia alemã líder mundial, que permite treinos curtos, seguros e extremamente eficazes, com resultados visíveis em poucas semanas", afirma Flávia. O efeito é o fruto de um trabalho muscular intenso, com baixo impacto nas articulações, promovendo melhora na postura, aumento da força, redução de medidas e ganho de



Actio Eletrofitness oferece treino de eletroestimulação muscular de corpo inteiro (EMS) que ativa mais de 300 músculos em apenas 20 minutos

GUIA DE ENDEREÇOS

THE BEAT CLUB - INAUGURAÇÃO PREVISTA PARA 2026

@botanicosshopping
Botânico Shopping (Av. Celso Porfírio Machado, 150)

BODYTECH BELVEDERE

@bt_belvedere
Av. Paulo Camilo Pena, 732

ACTIO ELETROFITNESS

@actioeletrofitness
BH2Mall (Av. Paulo Franco, 500 - Lj 19)

SMART FIT

@smartfit
BH Shopping
(Rodovia BR-356 - Belvedere)

tônus muscular. "É possível queimar até 500 calorias por sessão, com efeito prolongado de aceleração do metabolismo", complementa.

O perfil do público é diverso, mas com um ponto em comum: busca por eficiência e exclusividade. "Atualmente, atendemos um grupo seleto de alunos, com perfis que incluem pessoas com rotina intensa, que buscam resultados específicos, adultos entre 30 e 60 anos, e um público com consciência de saúde e bem-estar", finaliza Flávia, que encontrou no Belvedere o ambiente ideal para a Actio. "É um dos bairros mais sofisticados e dinâmicos de Belo Horizonte, onde as pessoas valorizam saúde, bem-estar, tecnologia e praticidade." ■

BEM-ESTAR

AUTOESTIMA EM FOCO

Transplante capilar quebra tabus e ganha espaço em BH com clínicas modernas e especializadas como a Capillus New

O que antes parecia distante, exclusivo ou até um tabu, hoje é realidade para um número cada vez maior de pessoas que buscam resgatar a autoestima. O transplante capilar ganhou protagonismo no mercado da estética e saúde, e Belo Horizonte acompanha essa tendência com clínicas modernas e especializadas como a Capillus New, localizada no bairro Belvedere. Com quatro anos de atuação, a clínica é referência em Minas Gerais em transplante capilar e tratamentos voltados à tricologia, área da medicina que estuda o cabelo e o couro cabeludo. "O estudo do cabelo é essencial, porque em muitos casos é possível tratar antes de indicar uma cirurgia", diz o sócio Marco Antônio Gonçalves.

Segundo ele, o crescimento do setor é acompanhado de um amadurecimento do público, que entende a importância do cabelo na construção da identidade e da autoimagem. "Não é só uma questão estética. A calvície pode afetar profundamente o psicológico. Já atendemos paciente que nos relatou não tirar o boné nem para ir a casamentos", revela. O procedimento é feito com o próprio cabelo do paciente, utilizando a técnica FUE (Follicular Unit Extraction), um método moderno, minimamente invasivo, que requer anestesia local e não necessita de internação. "Os folículos são extraídos um a um da parte doadora da cabeça, que geralmente é a parte lateral e a traseira, e transplantados para a parte receptora, que é a área calva", explica Marco Antônio.

O grau de calvície do paciente é definido após a consulta inicial com médico especialista que também identifica a elegibilidade de cada pessoa para realizar ou não o procedimento. E apesar da maioria dos atendimentos ainda serem de homens, a clínica tem recebido muitas mulheres que sofrem com rarefação capilar ou desejam redesenhar a linha do cabelo.

Com mais de mil procedimentos realizados e uma equipe experiente, a Capillus se diferencia também pela estrutura: conta com três blocos cirúrgicos próprios e um protocolo de acompanhamento completo por 12 meses. Além dos cuidados com o cabelo, a clínica ampliou sua atuação para



Segundo o sócio Marco Antônio Gonçalves, o transplante capilar não é um procedimento de caráter apenas estético. Muitos pacientes têm sua autoestima comprometida com a calvície e a cirurgia promove uma transformação em suas vidas

Pádua de Carvalho

a estética facial, atendendo uma demanda que surgiu espontaneamente. Isso porque depois de recuperar a autoestima com o cabelo, muitos pacientes querem continuar se cuidando. "Aí entram os procedimentos estéticos, como botox, por exemplo", afirma Marco Antônio.

Ele revela que mesmo estando em um dos bairros mais valorizados da cidade, o acesso aos procedimentos é democrático. "Hoje em dia, o transplante capilar está bem mais acessível do que há alguns anos. Oferecemos planos facilitados, o que ajuda muito." O sucesso da clínica é tanto que os planos de expansão já estão em curso. Ainda este ano, a Capillus New deve abrir novas unidades em Contagem e Vitória (ES). Para Marco Antônio, é um reflexo do reconhecimento e da confiança que a clínica conquistou em BH.

CAPILLUS NEW

Rua Desembargador Jorge Fontana, 428, térreo, Sala de 1 a 6, Belvedere, Belo Horizonte

www.capillusnew.com.br @capillusnew

(31) 3654-3031 – WhatsApp: (31) 98281-3348 / (31) 99296-6999

NATUREZA POR TODOS OS LADOS

Quem mora ou visita o bairro conta com roteiro completo de floriculturas que combinam requinte e bem-estar em meio ao verde

▶ RAFAELA MATIAS

Ao percorrer as calçadas do Belvedere, é impossível não notar a harmonia entre o design urbano e a natureza. Belos jardins e praças arborizadas se integram perfeitamente à arquitetura de luxo e às construções modernas, reforçando a vocação verde da região. Esse cenário, que por si só já proporciona uma atmosfera de tranquilidade e sofisticação, ganha um charme adicional com a crescente oferta de floriculturas, transformando o bairro em um verdadeiro polo para quem busca produtos de alto padrão e experiências ligadas ao universo botânico. Mais do que simples pontos de venda, esses espaços se tornam refúgios, fontes de inspiração e locais de conexão com a beleza natural, refletindo o estilo de vida de seus moradores e visitantes.

A partir de agosto, esse cenário comercial do Belvedere ganhará um novo e promissor endereço com a chegada da Uriel Floricultura. O empreendimento familiar foi planejado para atender à demanda de uma clientela já estabelecida no bairro e em Nova Lima. “A escolha do Belvedere foi motivada pelo grande número de clientes que já possuímos na região, o que nos permitirá oferecer mais comodidade e conforto”, explica Eduardo Rodrigues Rosa, sócio do negócio ao lado de seu pai, Uriel Domingos Rosa, e das matriarcas Selma Maria Rodrigues Rosa e Laísa Marques Rosa. A Uriel Floricultura promete um catálogo diversificado, com produtos de alta qualidade e preço justo.

Entre os destaques, estarão uma grande variedade de vasos, cachepôs, muranos, vasos de vidro e as práticas caixas box, ideais para presentear. Além disso, a loja oferecerá uma vasta



Fotos: Divulgação

A Verde-si conta com um agradável café para quem quer se conectar com a natureza em ambiente acolhedor: espaço também tem ateliê e uma loja com uma cuidadosa curadoria de artigos para casa



gama de arranjos prontos, com o objetivo de facilitar a escolha dos clientes em busca do presente perfeito. “Queremos facilitar ao máximo, oferecendo opções que se encaixam em diversas ocasiões e gostos, sempre com o toque de sofisticação que o público do Belvedere espera”, garante Eduardo. Após a consolidação no bairro, a família já planeja expandir a atuação pelos canais digitais, buscando um alcance ainda maior e novas formas de se conectar com os amantes das flores.

Já consolidada no Belvedere, a Verde-si oferece um conceito que transcende a floricultura tradicional: um café no jardim, que proporciona um ambiente acolhedor e convidativo à pausa e à conexão com a natureza.

O espaço se destaca pelo seu cardápio especial, que harmoniza perfeitamente com a atmosfera verde, posicionando-se como um refúgio em meio à cidade movimentada. A proposta da Verde-si vai além do simples comércio de plantas e flores. O local dispõe de um ateliê e uma loja com uma cuidadosa curadoria de artigos para casa, que incluem peças decorativas e utilitárias que complementam a beleza natural dos ambientes. Soma-se a isso uma linha de aromas exclusiva, criada para despertar os sentidos e potencializar a sensação de bem-estar. A ideia é proporcionar uma experiência completa, seja para quem busca um café tranquilo em meio ao verde, para quem procura a planta perfeita para seu lar ou para aqueles que desejam presentear com as charmosas opções de cestas de café da manhã.

Pelas ruas do bairro, outros nomes tradicionais, como Rey Flores e Verde que te quero Verde, dividem espaço com os novos empreendimentos, solidificando a região como um destino para quem busca o universo floral. A Rey Flores, por exemplo, tem construído sua reputação pela elegância e arte de seus arranjos. Frequentemente, suas criações se destacam em eventos especiais e presentes sofisticados, com composições que valorizam a beleza de orquídeas e rosas. A atenção aos detalhes e a qualidade das flores posicionam a loja como uma referência para quem busca arranjos diferenciados e personalizados.

O Belvedere se consolida, assim, como um endereço completo para quem busca a beleza das flores e a tranquilidade que o verde oferece. Seja para decorar a casa com peças exclusivas, encontrar o presente ideal, desfrutar de um momento de relaxamento em um café no jardim ou simplesmente admirar a arte dos arranjos florais, o bairro oferece opções que atendem aos mais variados gostos, elevando a experiência de conexão com a natureza em plena área urbana. ■

“A escolha do Belvedere foi motivada pelo grande número de clientes que já possuímos na região, o que nos permitirá oferecer mais comodidade e conforto”

Eduardo Rodrigues Rosa



Eduardo Rodrigues Rosa e Uriel Domingos Rosa, da Uriel Floricultura

ONDE SE CONECTAR COM A NATUREZA

URIEL FLORICULTURA

📍 Rua Emílio Jacques de Moraes, 155, esquina com Av. Celso Pórfiro Machado
@uriel.floricultura

VERDE-SI

📍 Rua Modesto Carvalho de Araújo, 405B
@verdesi_plantas

REY FLORES

📍 Av. Paulo Camilo Pena, 422
@rey.floresbh

VERDE QUE TE QUERO VERDE

📍 R. Jorn. Djalma Andrade, 1110
@verdequetequeroverde



BEBIDAS PRONTAS PROTEICAS SERÁ ESSA UMA TENDÊNCIA?

As proteínas são macronutrientes essenciais para a vida. Formadas a partir de aminoácidos, desempenham diversos papéis no nosso organismo desde construção de tecidos até melhoria de imunidade, saciedade e fonte de energia. Não é à toa que ganhou a fama que tem hoje. Devido a isso, a indústria de alimentos se beneficiou enriquecendo diversos produtos com esse nutriente como iogurtes, barrinhas, biscoitos, chocolates, fórmulas lácteas, sorvetes, picolés, gomas, cafés etc.

Atualmente, estão sendo desenvolvidas outras categorias de bebidas enriquecidas. Agora também se incluem adicionados como os bcaas e creatina, isolados ou em conjunto com vitaminas, minerais e ou eletrólitos, além de bebidas energéticas, com alto teor de cafeína, uma aba específica para atender atletas e praticantes de atividades físicas, com foco em performance e recuperação muscular após o treino.

Para quem conhece sobre suplementação e tem orientação para o consumo dessa categoria de esportivos é uma ótima alternativa. Quem não está no meio ou não consome habitualmente, porém, deve procurar informações ou orientações nutricionais para o consumo. Essas informações, a meu ver, devem constar no rótulo, pois algumas marcas colocam no mercado produtos com alto teor, principalmente de cafeína e taurina, que não devem ser consumidos por todas as pessoas.

As bebidas enriquecidas com aminoácidos se tornaram as queridinhas por sua praticidade e versatilidade, além de terem uma boa e rápida digestão. Mas será que são saudáveis para o consumidor? O que implica nessa qualidade?

Para que as proteínas se dissolvam adequadamente em bebidas líquidas e mantenham sua qualidade e durabilidade, é necessário que estejam estáveis nesse ambiente. No entanto, nem sempre as condições são ideais – como temperatura e pH adequados –, o que pode causar a sedimentação e a separação de fases. Esses fatores afetam negativamente a textura e o sabor da bebida, comprometendo a qualidade do produto final.

Para ajustar esses fatores indesejados – no caso de a empresa não contar com uma boa tecnologia –, são adicionados diversos estabilizantes, reguladores de acidez e conservantes nos produtos finais, o que implica diretamente na qualidade nutricional desse alimento que “deveria” ser considerado saudável e nutritivo.

Por isso, mais uma vez repito que é muito importante a



leitura de rótulos dos alimentos, pois eles podem enganar. Às vezes, é melhor fazer opções mais simples e menos industrializadas e manter a qualidade nutricional do que ficar inventando muito e querendo variar demais.

Como dizem alguns e eu me incluo entre esses: menos é mais. Menos ingredientes é mais saúde e mais qualidade de vida. Claro que variar e experimentar alimentos diferentes é legal. Claro que tomar uma bebida láctea industrializada com conservante é melhor do que comer uma coxinha frita no meio da tarde de uma segunda feira, se você não tem opção. Claro que o mundo perfeito não existe. Estamos falando de 70% a 80% e se você conseguir se incluir nessa estatística já pode ficar muito feliz.



Vila Galé
collection
HOTELS

TURISMO EQUESTRE. HISTÓRIA. FAMÍLIAS.

VILA GALÉ COLLECTION OURO PRETO

PORTUGAL, BRASIL, CUBA E ESPANHA. 52 HOTÉIS.
DESDE 1988, SEMPRE PERTO DE VOCÊ.

RESERVE JÁ



Arquitetura que celebra o tempo

Mostras de decoração mineiras comprovam que o diálogo entre passado e presente pode criar narrativas únicas e emocionantes

ANA HELENA MIRANDA

Misturar o moderno com o antigo é, para muitos, um desafio quando se fala em decoração. A maioria prefere não correr riscos, e costuma escolher entre um desses estilos para o projeto de sua residência. Outro ponto em questão diz respeito à memória. Há quem ache que crescimento e modernidade são sinônimos de prédios altos e espelhados e edificações antigas são coisas do passado, sinônimo de atraso e subdesenvolvimento.

Duas mostras de arquitetura e design de Minas Gerais assumem este ano o compromisso com a preservação do patrimônio histórico e mostram o paradoxo da disrupção quando se fala em arquitetura. Dá sim para estar em constante evolução e abraçar o moderno por meio de edificações e mobiliário antigos. Prova disso é a escolha dos locais onde ocorrem as duas maiores mostras de arquitetura e decoração de Minas Gerais. A CASACOR Minas, que abre no dia 15 de

agosto, escolheu o antigo Instituto Izabela Hendrix, em Lourdes, para sua edição deste ano (*leia mais na página 88*). Já a Modernos Eternos, que aconteceu entre 24 de junho e 20 de julho, escolheu a Escola Estadual Afonso Pena, localizada na avenida João Pinheiro, para celebrar os seus 10 anos. “A Modernos Eternos BH assumiu o propósito de convidar a cidade a redescobrir e vivenciar seu patrimônio histórico, ao lado do que há de mais contemporâneo. Este ano, tivemos a honra de ocupar a Escola Estadual Afonso Pena em um momento especial, marcando sua renovação por meio de melhorias estruturais, de acessibilidade e conforto para a comunidade escolar, trazendo luz à sua trajetória”, destaca Josette Davis, realizadora da mostra.

Para provar que a combinação entre o antigo e o novo é o antídoto para um mundo efêmero e em constante mudança, selecionamos quatro ambientes da mostra Modernos Eternos 2025 que materializam este conceito.



Alvaro Fráguas





PILARES

POR LAURA CARVALHO

O que configura um pilar subjetivamente? Em busca dessa resposta, a arquiteta Laura Carvalho concebeu esse ambiente, que da mesma maneira que valoriza o clássico, dá boas-vindas ao moderno. "A própria atmosfera escolar me gerou um mix de emoções quando visitei o espaço pela primeira vez! Uma nostalgia misturada com questionamentos: o que carrego dali? Que aprendizados ficaram? O que de fato me sustenta como ser humano?" Essa reflexão sobre o que nos sustenta como humanos internamente começa pelas escrivaninhas da década de 1950, que foram desmontadas e remontadas de forma a se criar uma estante. Uma interessante metáfora sobre como a educação pode ser transformada e nos transformar. Sobre como, por meio da educação, nos tornamos os arquitetos do nosso cotidiano. Outro elemento, como o gramofone posicionado estrategicamente em frente a um espelho, faz alusão ao futuro, o que está por vir, e nos faz pensar: será o futuro um reflexo do que construímos no passado? Ao lado da estante feita por escrivaninhas, uma surpresa: um bloco de tijolos formado por folhas, onde se encontra um trecho de poesia que pode ser levado pelo visitante, nos lembra: estamos constantemente em desconstrução.

COZINHA DA NATY

POR MARINA DINIZ

O projeto tem como guia o afeto e a memória, dois ingredientes indispensáveis quando se fala em morar bem. Seja nos armários, com acabamentos retrô, seja na mesa antiga, local de encontro e boas conversas, tudo convida à troca. O espelho antigo pendurado na parede em frente à mesa reflete o tempo e faz da mistura do novo e do antigo uma receita infalível para a criação de momentos inesquecíveis. "A proposta era equilibrar o moderno com o eterno, por isso trouxemos a ideia de uma cozinha mineira mais clássica, junto a cadeiras de palhinha que remetem ao antigo, mas com um design contemporâneo", afirma Marina.



Alvaro Fraguas



Gustavo Xavier



Avaro Fráguas



QUARTO ELO

POR PATRÍCIA BIGONHA

Um espaço entre o que passou e o que ainda está por vir. Nessa lacuna, Patrícia Bigonha, fundadora da Lipe Design Infantil, nos convida a voltar ao tempo da nossa infância, de forma leve e descontraída. O mobiliário feito sob medida para o quarto se mistura a peças do acervo do Museu da Escola, como a mesa e a cadeira de estudos e o porta-livros que recebe a biblioteca infantil, ressaltando a importância da memória. “Vivemos em um tempo em que tudo é rápido, descartável e trocado com facilidade. Por isso, resgatar móveis com memória, com história, se torna quase um gesto de resistência, e também uma forma de ensinar à criança, desde cedo, o valor da permanência. Mostrar que o que é bom não precisa ser novo, só precisa fazer sentido”, explica Patrícia.



Álvaro Fráguas

HOMENAGEM A AFONSO PENNA JR.

POR FLÁVIO BAHIA

Conhecido por trabalhar o clássico e o contemporâneo em seus projetos, Flávio Bahia faz um passeio pela história da arte e do design em seu ambiente, uma homenagem à Afonso Penna Jr. Tomando como base o ano de 1913 – data da construção da casa que viveu o político –, o designer de interiores usa do construtivismo russo, movimento que negava uma arte pura e separada do cotidiano, para criar uma estética própria, que recebe a influência de vários movimentos, como o da própria escola Bauhaus e do Modernismo. Para isso, utiliza peças como a mesa de centro Noguchi, a mesa Le Corbusier LC6 e a poltrona Jean Gillon, que ganha nova estética graças ao tecido africano tramado em ráfia. Outro destaque é a curadoria de obras de arte exclusivamente contemporâneas: obras de Eduardo Sued, José Rufino, Sonia Menna Barreto, Caio Marcolini e João Maciel convidam o visitante a olhar o presente sem esquecer do passado. “Acho que essa mistura do moderno com o antigo humaniza mais o interior. O toque do passado torna o ambiente mais acolhedor”, afirma. ■

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**

Memória e futuro

Em cartaz de 15 de agosto a 5 de outubro em prédio tombado na Praça da Liberdade, CASACOR Minas completa 30 anos com proposta de ser elo da rememoração da história da cidade com a modernidade

▀ MARÍLIA MENDONÇA

Há 30 anos, a CASACOR começou a contar sua história em terras mineiras a partir de uma outra trajetória que teve origem nos idos do século XIX, período da construção de Belo Horizonte. De forma inédita, o evento, criado em 1987 em São Paulo, chegava à capital das Alterosas em 1995 com um intuito que iria além de um simples evento de decoração. Ocupando o Arquivo Público Mineiro, um prédio de 1895 abandonado havia 40 anos, a mostra iniciou um movimento que jogou luz a edificações históricas da cidade, atraiu uma multidão, lançou tendências até então inimagináveis e impactou, para sempre, a economia do setor.

Hoje, três décadas depois, uma nova edição cruza, mais uma vez, passado e futuro. De 15 de agosto a 5 de outubro, a CASACOR ocupa um prédio na rua da Bahia, na Praça da Liberdade, projetado em 1938 pelo arquiteto italiano Raffaello Berti, nome responsável por mais de 200 obras na cidade, incluindo algumas edificações importantes como as sedes da Prefeitura, do Minas Tênis Clube e da Santa Casa. A construção, tombada pelo patrimônio histórico e que será o edifício-sede do novo campus da PUC Minas Lourdes, apresentará cerca de 46 ambientes, assinados por profissionais da arquitetura e do design de interiores do Estado.

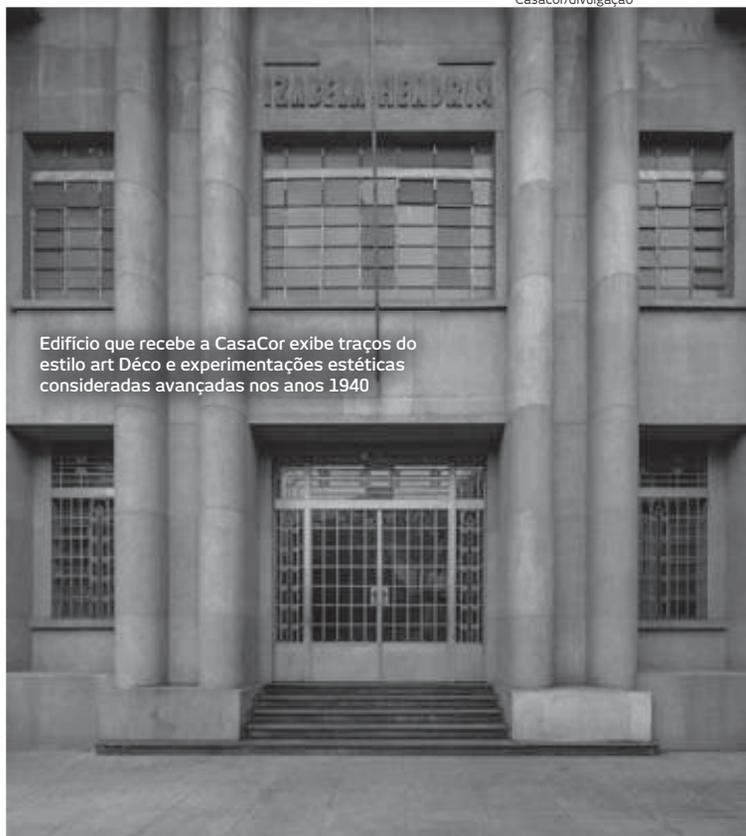
Responsável pela primeira edição do evento em Minas Gerais, em 1995, juntamente com o empresário Ernesto Lolato, o arquiteto João Grillo se recorda como a mostra impactou a cidade. “As pessoas saíram de lá impressionadas – ninguém nunca tinha visto uma decoração daquele jeito. Na época, era algo presente em pouquíssimas casas, e ainda assim com aquele estilo mais pesado: cortinas de veludo, móveis escuros, ambientes carregados”, lembra. Diversas inovações ficaram

Os diretores da CASACOR Minas, Eduardo Faleiro e Juliana Grillo: “Podemos adiantar que será uma edição muito especial, possibilitando que o público vivencie diversas formas de ocupação e fruição daquele espaço”, diz Eduardo



Estúdio Ny18/divulgação

Casacor/divulgação



Edifício que recebe a CasaCor exhibe traços do estilo art Déco e experimentações estéticas consideradas avançadas nos anos 1940

DEPOIMENTO

JOÃO GRILLO, ARQUITETO

"NUNCA HAVIA SIDO FEITO ALGO DESSE TIPO. MAS EU QUIS FAZER"

"Me lembro que a cidade recebeu o evento com muita surpresa. Havia uma multidão. E as pessoas saíram de lá impressionadas. A iluminação era um dos elementos mais surpreendentes. Até então, o que se conhecia era aquele lustre central pendurado no meio da sala. Ninguém pensava em iluminação de efeito, em luz de canto, abajur com interruptor na entrada... Projeto luminotécnico? Isso simplesmente não existia no imaginário das pessoas. Um dos ambientes que mais chamou atenção foi o closet, projetado pela Jacqueline Salomão. As mulheres não queriam sair de lá. Era algo totalmente novo. A repercussão foi tão grande que, na época, a Jacqueline chegou a abrir um escritório só para projetar closets."

OUTRO PATAMAR

"O impacto foi real. Mexeu com o imaginário e com a economia da cidade. Lembro de uma cena curiosa: eu estava sentado no restaurante, projetado pelo Porfírio Valadares, quando meu dentista apareceu, vindo da parte superior da casa. Ele começou a me chamar lá de cima – meio exaltado. 'Acabei de comprar um apartamento na Serra. Estava tudo pronto, mas agora não podemos mais mudar. Vamos ter que contratar um arquiteto. Vamos ter que comprar móveis novos. Eu ia mudar com o que tinha, mas agora vi que não dá mais pra fazer isso.'"

UM NOVO E PROMISSOR MERCADO

"E a mudança que aconteceu, desde então, é imensa. Há 30 anos, era inimaginável um advogado contratar um arquiteto para projetar seu escritório. Hoje, ninguém faz nada sem o olhar de um arquiteto ou de um designer de interiores. Isso gerou um impacto enorme na economia. Muitas indústrias surgiram. Outras, já existentes, souberam se adaptar e crescer. O comércio também acompanhou. Estamos falando de milhares de empregos e de um volume significativo de negócios. E isso é um fenômeno nacional, não apenas local."

LEGADO PARA A CIDADE

"A primeira edição aconteceu no prédio onde hoje funciona o Arquivo Público Mineiro. Quando assumimos o desafio de ocupar aquele casarão, ele estava fechado havia 40 anos. Mas sempre entendi que a CASACOR precisava, além de tudo, deixar contribuições reais para a cidade. Na época, a mostra existia apenas em São Paulo – e nunca tinha feito algo desse tipo. Mas eu quis fazer."



Bárbara Dutra/divulgação

O arquiteto João Grillo, diretor da TerraTile, e um dos responsáveis pela vinda da CASACOR para Minas Gerais, em 1995; mostra, naquele ano, reuniu nomes como a saudosa Freusa Zechmeister e o arquiteto Carlos Alexandre Dumont, o Carico

marcadas, como uso de LED para iluminar documentos históricos da cidade. "Acredito que foi a primeira vez que a luz de LED foi usada dessa forma em BH – talvez até no Brasil. Isso mostra como o evento antecipou tendências e provocou transformações."

Pulando para 2025, Juliana Grillo, irmã de João e uma das diretoras da mostra atual, destaca que a escolha do prédio desta edição, inaugurado em 1941 para abrigar o Instituto Metodista Izabela Hendrix, reforça a contínua proposta de diálogo entre arquitetura, cidade e memória: "Estamos contribuindo para contar um pouco da história de Belo Horizonte, além de evidenciar o trabalho de uma série de profissionais criativos e das empresas do segmento", afirma. Das 30 edições do evento, mais de 20 foram feitas em imóveis tombados ou com indicação de tombamento.

"Além da importância histórica, o edifício escolhido para esta edição comemorativa se destaca por seus ambientes generosos, com pé-direito alto, uma ampla área externa, além de um pátio central que será palco de uma série de eventos e encontros ao longo da mostra", afirma Eduardo Faleiro, também diretor da CASACOR Minas, que este ano foi desenvolvida com o tema "Semear Sonhos". "Podemos adiantar que será uma edição muito especial, possibilitando que o público vivencie diversas formas de ocupação e fruição daquele espaço."

Uma das propostas centrais desta edição será transformar os corredores do edifício, que têm mais de 50 metros de extensão e 3 metros de largura, em galerias para exposições de arte e design gráfico. O espaço externo, com áreas verdes preservadas, será utilizado para eventos, encontros e atividades abertas ao público. Já a programação gastronômica terá a curadoria da chef Agnes Farkasvolgyi. As sobremesas serão de Sá Marina, do projeto Patisserie Tupiniquim. ■

30ª CASACOR MINAS GERAIS

- ▀ Rua da Bahia, 2020 - Lourdes Belo Horizonte - MG
- ▀ De 15 de agosto a 5 de outubro
- ▀ Informações e ingressos: www.casacor.com.br



Mateus Solano em cena do monólogo "O Figurante": "Enquanto humanidade, inventamos uma série de falsos protagonismos através das redes antissociais, por exemplo. Acredito que é uma peça que, com muito humor, consegue trazer reflexões importantes e sacudir as pessoas"

Funcionário da própria vida

Com direção de Miguel Thiré, Mateus Solano traz a BH espetáculo "O Figurante", em que reflete sobre o estado de automatização em que vivemos nos dias de hoje

▶ PATRÍCIA CASSESE

Em “O Figurante”, monólogo que traz o ator Mateus Solano de volta aos palcos da capital mineira, o ofício citado no título é, como ele próprio explica, um pretexto para suscitar reflexões com o potencial de reverberarem em toda a plateia - independentemente da atividade à qual cada espectador se filie. “Eu diria que, na verdade, ‘uso’ a profissão do ‘figurante’ como uma metáfora para falar de uma sensação de invisibilidade que compete a todos nós”, explana, em entrevista à Encontro. “Final, quem nunca se sentiu automatizado, numa vida meio sem sentido, quase como que vivendo um roteiro que foi feito para outra pessoa interpretar?”, emenda o brasileiro, hoje com 44 anos de idade.

A peça, que será apresentada no palco do Teatro Sesiminas nos dias 15 e 16 de agosto, portanto, é entendida por ele também como uma espécie de convite. “Para a gente refletir se somos protagonistas ou apenas figurantes, funcionários da vida”. Por outro lado, Mateus Solano gosta de pensar que, por meio do personagem Augusto, o qual interpreta, a peça também reflete sobre a beleza de ser figurante, num sentido mais amplo. “Já que nós, enquanto humanidade, fugimos dessa sensação e inventamos uma série de falsos protagonismos através das redes antisociais, por exemplo. Portanto, acredito que é uma peça que, com muito humor, consegue trazer reflexões importantes e sacudir as pessoas. Aliás, acho que é esse o dever da arte”, argumenta.

ENCENAÇÃO ESSENCIAL

No palco, Augusto é um figurante do universo audiovisual que, em dado momento, começa a questionar não só o seu próprio papel, quanto a própria existência, sentindo-se invisível no mundo. Com direção de Miguel Thiré - que já havia trabalhado com Solano em “Selfie” -, a montagem ainda abarca, na dramaturgia, o nome da também atriz Isabel Teixeira. “Conheci a Isabel numa novela que fizemos juntos (o remake de ‘Elas por Elas’, texto original de Cassiano Gabus Mendes, levado ao ar pela Rede Globo de setembro de 2023 a abril de 2024) e, assim, soube um pouco mais do processo Escrita na Cena, que ela desenvolveu”.

Um método que, lembra Solano, dia-



logava perfeitamente com as diretrizes que ele e Miguel Thiré buscavam para criar um texto. Os dois, ressaltando-se, defendem uma “encenação essencial”, que se vale basicamente do corpo e da voz como balizas do jogo cênico. Isabel, por seu turno, propõe estimular o ator a explorar a própria criatividade por meio de improvisos. “É um processo de retirada de ideias e de vontades do meu inconsciente”. Neste compasso, improvisações do ator eram transcritas por ela e, na sequência, debatidas. “Em seguida, a Isabel mandava uma provocação para um novo fluxo narrativo, que era igualmente transcrito e comentado por ela”.

Detalhe: Solano frisa que, passado um ano da estreia, a peça continua conversando com os envolvidos no processo. “Tanto que a gente foi fazendo algumas modificações no curso do tempo. Para você ter uma ideia, já tivemos seis finais diferentes. Porque a verdade é que essa peça foi nos ensinando sobre ela mesma durante as apresentações e, desse modo, foi ficando cada vez mais rica, cada vez mais cheia de possibilidades. O processo Escrita na Cena, da Isabel, é riquíssimo para quem se propõe a estar sempre trabalhando - em cena e fora dela”.

GATILHO

Uma curiosidade é que, perguntado se já se sentiu ocupando “um lugar muito aquém de sua potência” (nas palavras do material de divulgação da peça enviado à imprensa), Solano reflete que sua comparação com o personagem de “O Figurante” é, digamos assim, um pouco diferente. “Me lembro que, à medida em que eu ia ficando famoso (por conta da projeção angariada pelas novelas), ia me sentindo cada vez mais invisível. Era como se as pessoas tivessem uma expectativa em cima da minha imagem, querendo falar não comigo, mas com o personagem que viam na televisão, com aquilo que esperavam que eu fosse. De uma certa maneira, isso foi me invisibilizando, e, no início, foi muito duro para mim. Sem dúvida, esse desconforto foi um grande gatilho para a criação de ‘O Figurante’”, atesta.

A fama não foi, para Solano, o protagonismo sonhado por tantas pessoas. E o ator reconheceu não estar preparado para tamanha exposição em entrevista recente ao podcast Selfie Service, de Lucas Selfie. “A história de ficar famoso foi um ▶

grande susto. Eu não esqueço quando fui à Lapa, que é um bairro boêmio do Rio de Janeiro, no dia anterior de estrear os gêmeos Miguel e Jorge (de 'Viver a Vida'). E eu lembro de olhar em volta e pensar: 'acho que nunca mais vou voltar aqui sem ser reconhecido'. Nunca vou esquecer isso. Eu não imaginei que fosse ser um negócio tão arrebatador", disse. Solano contou que chegou a enfrentar crises de pânico. "Era muito assédio. Eu ia pegar um avião e as pessoas de longe vinham, vinham famílias. Eu entrava no táxi tremendo, as lágrimas caíam. Eu não me preparei pra isso, eu não estudei (pra fama)", concluiu.

MONÓLOGO

Sozinho pela primeira vez no palco, o ator conta que tem sido uma realização profissional muito grande. "Veja, durante muito tempo eu fui conhecido como um ator da Globo. Assim, ao final do contrato (este ano, ele encerrou o contrato fixo com a emissora, onde já estava há cerca de 20 anos), eu me vi precisando redescobrir o artista que eu sou, sem uma empresa por trás. E tem sido muito rico me redescobrir, me aprofundar no artista que eu sou através de um trabalho solo, do meu primeiro trabalho solo".

Tão importante quanto, receber, como contrapartida, o carinho que, aponta, foi ampliado junto ao público por meio de personagens como o Félix, de "Amor à Vida". O apreço do espectador de TV fez, inclusive, com que muitos fãs que conheceram Mateus Solano por essa plataforma fossem pela primeira vez ao teatro para assistir a uma peça com ele. "É muita realização. No caso de 'O Figurante', também fico muito feliz pelo fato de o retorno das pessoas ser diverso. Como disse, a peça atira para vários lados e acaba acertando a plateia em algum lugar. Em uns, através da comédia: tem gente que ri o tempo todo. Já em outros, por meio do drama ou das reflexões. Assim, tem gente que chora, que se identifica e fica tocado".

PAIXÃO POR MINAS

Certo, a relação com Minas Gerais - e, em particular, com Belo Horizonte - também não poderia ficar de fora da entrevista. "Tenho paixão por Minas e Belo Horizonte sempre foi muito importante para mim. Não só pelas peças

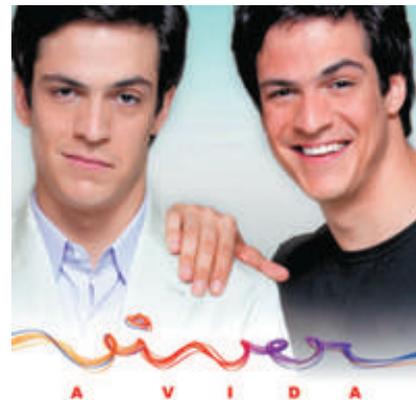
PERSONAGENS ICÔNICOS DE SOLANO NA TV



Solano como Ronaldo Bôscoli na série "Maísa - Quando Fala o Coração", em 2009



O vilão Félix Khoury, de "Amor à Vida": personagem de maior destaque na TV



Os gêmeos Jorge e Miguel, de "Viver a Vida" mudaram para sempre os rumos da carreira do ator



A versão do ator para o icônico personagem criado por Jorge Loredó: o Zé Bonitinho, da "Escolinha do Professor Raimundo"

que levei aí, pelos amigos queridos que tenho, mas também pela existência de uma esquina tão importante como aquela na qual nasceu o Clube da Esquina de Milton Nascimento, Lô Borges e tantos mais, no bairro de Santa Tereza". O ator, aliás, revela ter ficado muito emocionado ao visitar o ponto - na confluência das ruas Divinópolis e Paraisópolis - quando esteve em Belo Horizonte para dirigir um espetáculo - "Um Ponto Azul" - do Instituto Hahaha, em 2022. "Um grupo incrível de palhaços, que leva alegria para crianças em hospitais".

A montagem teve a dramaturgia assinada por Nereu Afonso da Silva (Doutores da Alegria - SP) e, em cena, os atores Eliseu Custódio e Gyuliana Duarte. "Portanto, Belo Horizonte significa muito para mim. A comida, a gente... e o carinho pelo teatro".

Antes de encerrar a conversa, ele lembra que, até o fim do ano, permanecerá na estrada com "O Figurante". "Ano que vem vamos a Portugal fazer uma temporada de dois meses. Depois, tenho programadas outras aventuras no teatro, mas que ainda são sigilo", despista. ■

SESI EM CENA 2025

Apresenta O Figurante

- ▶ Teatro Sesiminas – Centro Cultural Sesiminas BH (Rua Padre Marinho, 60, Santa Efigênia). Dias 15 (sexta, às 21h) e 16 de agosto (sábado, às 18h e às 21h). A partir de R\$ 60 (meia)
- ▶ Pela plataforma Sympla ou na bilheteria do teatro. Lugares marcados



**Valorizando a
individualidade
e desenvolvendo
talentos.**



**INFORMAÇÕES
(31)9 9809-9418**



***Colégio Edna Roriz
Escola Internacional***

Meio século de ineditismos

Grupo Corpo celebra 50 anos com espetáculo “Piracema”, que estreia em SP e será apresentado em Belo Horizonte entre os dias 27 e 31 de agosto

➤ ALEX DE OLIVEIRA

Piracema. Junção das palavras do tupi-guarani ‘pira’ (peixe) e ‘cema’ (subida). Além da beleza vocal do termo, seus enormes significados marcam um tempo de celebração de uma das maiores companhias de dança do mundo, o Grupo Corpo. Piracema é migrar, nadar contra a corrente, reproduzir-se para garantir a existência de toda uma espécie. Com direito a imagens impressionantes. Não há quem não se admire ao ver ao vivo ou pelas telas a beleza dos movimentos coordenados e dos saltos incríveis dos cardumes. Nada mais Grupo Corpo que isso.

É esse fenômeno migratório dos peixes nos rios que nomeia o novo espetáculo da prestigiada companhia de dança contemporânea belo-horizontina que comemora, neste 2025, 50 anos de história. A estreia da montagem, cheia de ineditismos, será no dia 13 de agosto, no Teatro Sérgio Cardoso, em São Paulo. Em seguida, o grupo vem para Belo Horizonte, onde fica em cartaz de 27 a 31 de agosto, no Palácio das Artes, antes de seguir em turnê por outras cidades do país.

Em diálogo com o título, o cenário será inteiramente revestido por painéis feitos com cerca de 80 mil tampas de latas de sardinha, organizadas de modo a criar um efeito visual semelhante a escamas de peixe. As tampas metálicas vão cobrir o fundo e as laterais do palco, refletindo a luz e compondo com os figurinos, desta vez sob os cuidados dos irmãos Marcelo Alvarenga e Susana Bastos, que já trabalha-



Cena do novo espetáculo do Grupo Corpo, “Piracema”, coreografado por Paulo Pederneiras e Cassi Abranches

ram com Freusa Zechmeister, que faleceu no ano passado e, há décadas, desenhava os trajes da companhia com atenção aos volumes e à fluidez do movimento.

Como já destacou a reportagem da **Encontro**, em junho, a trilha sonora de “Piracema” será a primeira do grupo confiada exclusivamente a uma mulher: a multi-instrumentista Clarice Assad, que compôs “(R)evolution”. A peça combina elementos orquestrais, sons eletrônicos e até trechos gerados com o auxílio de inteligência artificial.

Outro aspecto inovador está na forma como a coreografia foi concebida. De maneira inédita, dois coreógrafos dividem a autoria de uma obra do grupo. Rodrigo Pederneiras, responsável por quase toda a produção coreográfica da companhia desde os anos 1980, criou uma peça com um grupo de bailarinos. E Cassi Abranches criou outra. Ela já foi bailarina do grupo e coreografou, em 2015, “Suite Branca”, com trilha de Samuel Rosa.

DOCUMENTÁRIO

Além de Piracema, o cinquentenário do Grupo Corpo será celebrado com o lançamento de um documentário dirigido por Janaina Patrocínio, que acompanha o cotidiano da companhia e revisita momentos marcantes da sua história, e com a publicação de um livro de fotografias de José Luiz Pederneiras, organizado pelo Estúdio Campo e editado pela BEI. A campanha visual comemorativa ficou a cargo da Africa Creative, agência que criou uma nova identidade gráfica para o ano especial. ■

“PIRACEMA”

Espectáculo de 50 anos do Grupo Corpo

➤ Palácio das Artes - Avenida Afonso Pena, 1537 - Centro. De 27 a 30/8, às 20h, e 31/8 às 18h.

➤ Ingressos a partir de 19,90 (meia, plateia superior, lateral) no site Eventim.



Anuncie grátis na maior imobiliária de BH.

São mais de 46 anos de tradição, confiança e resultados no mercado imobiliário de Belo Horizonte. Ao anunciar com a LAR, seu imóvel aparece para milhares de compradores em busca do LAR ideal.



avaliação
grátis



divulgação
premium



atendimento
humanizado



Agende sua avaliação no
whatsapp **(31) 97157-3246**
ou escaneie o QR code.

LAR
IMÓVEIS

O QUE VEM POR AÍ

Em agosto, Belo Horizonte se torna um grande picadeiro, com atrações circenses nacionais e internacionais espalhadas por vários espaços da cidade. Saiba mais sobre o Festival Mundial de Circo e outros destaques da programação cultural deste mês.

CIRCO LEVADO A SÉRIO

O circo é uma arte intrinsecamente associada à alegria, mas isso não quer dizer que não se debruce sobre questões que extrapolam a diversão. A 23ª edição do Festival Mundial de Circo, que BH sedia entre os dias 9 e 17 de agosto, evidencia bem a capacidade dos espetáculos circenses não apenas de entreter, mas também de refletir sobre temas existenciais, sociais e políticos.

Coordenadora-geral do evento desde as primeiras edições, Fernanda Vidigal destaca o esforço curatorial feito para dar um panorama da produção atual que contemple demandas urgentes da contemporaneidade. "Este ano, apresentamos espetáculos que falam um pouco mais da vida cotidiana, das questões sociais, da solidão, da alegria, da vontade de viver", afirma.

A programação é extensa e traz espetáculos, oficinas, mostra de filmes, exposição, feira gastronômica e de produtos inspirados no universo circense. Tudo isso espalhado por teatros, parques e praças da cidade, além da "Cidade do Circo", que vai ser montada na Funarte MG. A ideia é ter atrações para ocupar um dia inteiro do espectador, caso ele queira.

Entre os espetáculos, há produções da França, da Argentina e da Guiné, além de várias partes do Brasil. Um dos destaques é "Yongoyely", da Compagnie Circus Baobab, que une acrobacia e dança para refletir sobre a condição das mulheres africanas, inspirado na trajetória de M'Balía Camara, símbolo da luta contra o colonialismo guineense. Outras atrações de peso são a palhaça Maku Fanchulini (**foto**) e a Fanfarria Ambulante, ambas argentinas. A última apresenta o espetáculo "A Fabulosa Travessia", uma ficção sonora que ecoa histórias migratórias de antepassados.

É uma grande novidade desta edição é o "Passaporte Experimenta Circo" que vai dar acesso ao público de todas as idades a aulas gratuitas de inúmeras modalidades do circo como malabares, acrobacia, trapézio, tecido, entre outras. Os interessados devem se inscrever nas escolas parceiras.

**Festival Mundial de Circo. De 9 (sábado) a 17/8 (domingo).
Programação completa em festivalmundialdecirco.com.br**



Barto Valliafanie/divulgação

MÚSICA

■ ODAIR JOSÉ PASSEIA POR SEUS CLÁSSICOS

Escolher o repertório de um show nunca é fácil, mas em casos como o de Odair José, que tem mais de 55 anos de trajetória, a tarefa é especialmente desafiadora. Para não ter erro, o cantor e compositor apostou no simples: em "Clássicos", ele costura memórias antigas e recentes num espetáculo que viaja no tempo através de seus mais de 40 discos. Hits como "Cadê Você", "A Noite Mais Linda do Mundo" e "Eu Vou Tirar Você Desse Lugar" são escolhas certas na lista do Bob Dylan da Central do Brasil, um músico "totalmente identificado com a cultura popular brasileira", como ele mesmo define.

**"Odair José – Clássicos". Grande Teatro do Sesc Palladium (Av. Augusto de Lima, 420, centro).
Dia 16/8 (sábado), às 20h. A partir de R\$ 70.**

■ PARALAMAS CELEBRAM 40 ANOS DE ESTRADA

Quem também tem uma trajetória longa e pode se dar ao luxo de tocar apenas clássicos são os Paralamas do Sucesso. Já se vão mais de 40 anos desde os primeiros ensaios no apartamento da vovó Ondina – do baixista Bi Ribeiro –, mas a ideia de aposentadoria passa bem longe do trio, que além do baixista é composto pelo baterista João Barone e pelo guitarrista, vocalista e compositor Herbert Vianna. Eles garantem que ainda têm chão pela frente e não vão deixar os palcos tão cedo. A turnê que celebra as quatro décadas de estrada passa por BH e, claro, sucessos como "Alagados", "Meu Erro", "Vital e sua Moto" e "Lanterna dos Afogados" não vão ficar de fora. **"Paralamas Clássicos – 40 anos". BeFly Hall (av. Nossa Senhora do Carmo, 230, Savassi). Dias 29/8 (sexta), às 22h, e 30/8 (sábado), às 21h. A partir de R\$ 110.**

TEATRO

O PODER DO ATO DE LEMBRAR

Kintsugi ou “a beleza da imperfeição”, é uma expressão japonesa que designa um tipo de emenda. A arte de reparar cerâmicas quebradas com uma mistura de laca e pó de ouro, prata ou platina. A palavra está também no nome do espetáculo que o Lume Teatro, de Campinas, apresenta no CCBB. Em cena, os atores-criadores Ana Cristina Colla, Jessor de Souza, Raquel Scotti Hirson e Renato Ferracini reconstituem um turbulento jantar, regado a sushis, sashimis e saquê, que aconteceu em 2009. Narrando o episódio em versões sucessivas, a peça amarra fragmentos da trajetória do grupo, recordações e família episódios da história política brasileira, numa reflexão sobre vontade e memória.

“Kintsugi, 100 Memórias”. Teatro II do CCBB BH (Praça da Liberdade, 450, Funcionários). De 22/8 (sexta) a 15/9 (segunda), sessões de sexta a segunda, às 19h. A partir de R\$ 15.

A IMENSA TRANSFORMAÇÃO DE JOSÉ DE ABREU

Retornando ao teatro após um hiato de mais de dez anos, José de Abreu protagoniza a peça “A Baleia”, do dramaturgo norte-americano Samuel D. Hunter. A obra ganhou notoriedade recentemente em função de sua adaptação para o cinema de 2022, dirigida por Darren Aronofsky e estrelada por Brendan Fraser, que levou o Oscar de Melhor Ator. Na versão teatral brasileira, José de Abreu passa por uma caracterização complexa – usa, além de prótese facial, um figurino com enchimento e climatizado com bolsas de gelo para viver o personagem de quase 300 quilos. A tradução e direção é de Luís Artur Nunes.

“A Baleia”. Grande Teatro do Cine Teatro Brasil (Av. Amazonas, 315, centro). Dias 23 (sábado), às 21h; e dia 24/8 (domingo), às 19h. A partir de R\$ 50.

Divulgação



LITERATURA

3º FLIPARACATU CELEBRA ANA MARIA GONÇALVES

Foram necessários 128 anos, mas a Academia Brasileira de Letras finalmente elegeu uma mulher negra como imortal. Mineira de Ibiá, Ana Maria Gonçalves vai ocupar a cadeira número 33, vaga após a morte do linguista Evanildo Bechara. O enorme feito da autora de “Um Defeito de Cor” vai ser celebrado durante o 3º Fliparacatu – Festival Literário Internacional de Paracatu, do qual ela será a autora homenageada. Com curadoria de Bianca Santana, Jeferson Tenório e Sergio Abranches, o festival, idealizado por Afonso Borges, tem como tema da edição “Literatura, Encruzilhada e a Desumanização”. Nesse contexto, a obra da homenageada ganha lugar central nas discussões do evento.

3º Fliparacatu. Centro Histórico de Paracatu/MG. De 27 (quarta) a 31/8 (domingo). Entrada franca. Programação completa em fliparacatu.com.br

Tânia Régio/Agência Brasil/divulgação

NA RUA

ARTE NAS RUAS DA CIDADE POR 24H

Já tradicional no calendário de eventos de Belo Horizonte, a Virada Cultural chega à sua décima edição em 2025. E para celebrar esta década de história, a Virada propõe uma ocupação urbana, com destaque para atrações artísticas de diferentes linguagens que dialoguem com o espaço público, muito além da música. As ruas da capital serão tomadas por mais de 90 atrações de teatro, cinema, literatura, moda, fotografia, intervenções urbanas, artes plásticas, entre outras formas de expressão. A proposta é transformar BH em um grande circuito de experiências e descobertas culturais.

10ª Virada Cultural de BH. Vários pontos da cidade. Dias 23 (sábado) e 24/8 (domingo). Entrada franca. Programação completa em portalbelohorizonte.com.br/virada

O artista plástico, crítico de arte e psicanalista Glauco Moraes diz que a ideia das obras surgiu em seu consultório: "Sempre perguntava às pessoas os respectivos signos e, em dado momento, comecei a pesquisar mais sobre o tema"



O zodíaco em exposição

Glauco Moraes apresenta obras da série Tarja Astral, com uma visão bastante particular sobre os 12 signos

▀ PATRÍCIA CASSESE

Uma cartografia viva da existência, na qual o zodíaco deixa de ser sentença e, assim, se torna espelho da liberdade interior. As palavras pinçadas do texto de apresentação da exposição “Tarja Astral”, assinado pelo curador Klaus Aranha (*), caem como uma luva para desvendar a essência da proposta da iniciativa, que reúne obras do artista plástico, crítico de arte e psicanalista Glauco Moraes. Em cartaz na Galeria de Arte Hogar, na Savassi, a mostra desnuda, aos olhos do público, uma empreitada cujo início localiza-se em 2017. Precisamente naquele ano, Glauco teve o insight de retratar, em telas de grande dimensão, os 12 signos do zodíaco. Porém, com uma particularidade. “Não há nada de astrológico aqui – embora, por favor, que fique claro, sou a favor da astrologia”, diz.

Um detalhe: o conjunto foi finalizado duas semanas antes da abertura da exposição, refletindo o comprometimento do artista com a finalidade à qual investiu. Na verdade, a centelha da iniciativa se deu em meio a reflexões que, por seu turno, emergiram em meio à prática em seu consultório de psicanálise. “Sempre perguntava às pessoas os respectivos signos e, em dado momento, comecei a pesquisar mais sobre o tema”, lembra. Em meio a esse escrutínio, Glauco Moraes se deu conta de que, efetivamente, a essência imputada a cada signo de fato tinha muito a ver com a pessoa nascida sob sua égide. Mas, para ele, um outro fator pesa nesta balança. “Eu diria que de fato cada pessoa traz, dentro de si, muito da essência do signo. No entanto, o resto vem das escolhas que cada uma faz”.

E foi dessas elucubrações que emergiu o nome da mostra: “Tarja Astral”, um jogo de palavras com os remédios nomeados “tarja preta”. Glauco Moraes pontua que, independentemente do conceito que envolve cada signo do zodíaco, todos nós, no curso da vida, somos levados a fazer escolhas que comprovam que “não somos prisioneiros dos astros, mas navegantes na própria liberdade”. E nesse fluxo contínuo de tomadas de decisão, o ser humano inevitavelmente transita entre a luz e a sombra. “Nas telas, há vários caminhos de luz, que são as tarjas brancas”, situa

o artista, referindo-se às indicações do campo fértil das possibilidades. “São os caminhos nos quais a consciência floresce, nos quais cada decisão é um gesto afirmativo de criação e esperança. Cada branco é uma nova chance, uma arquitetura invisível de futuros possíveis”, coloca o curador Klaus Aranha.

Em contrapartida, as tarjas pretas também se fazem presentes nas obras, como uma linha horizontal, tal qual a das embalagens dos fármacos. “Na pintura, a linha horizontal é a tranquilidade, mas, aqui, ela entra como uma ironia, a tarja preta”, diz Glauco. No conceito artístico do conjunto de telas, descreve a curadoria, a tarja preta é a lembrança silenciosa dos momentos em que negamos nossa essência e nos afastamos da luz. “Ela marca os desertos interiores criados pela inconsciência e pelo abandono de si. Ao fim, quem você é na sua essência tem muito mais a ver com as escolhas que fez durante a vida do que com conceitos do seu signo”, argumenta o artista.

“Então, a exposição é isso: ela fala que todo ser humano tem escolhas – e, claro, toda escolha implica em perdas. No compasso da vida, a tarja preta está lá (à espreita). O importante é que, se a pessoa eventualmente acessá-la, saiba sair dela. Mais que isso, que queira sair dela”, pontifica Glauco. Não por outro motivo, “Tarja Astral” se delinea como um “manifesto silencioso sobre a responsabilidade de viver: escolher, a cada instante, sob qual frequência de consciência desejamos existir”.

Em tempo: além da mostra “Tarja Astral” (cujas telas, vale dizer, podem ser adquiridas separadamente), a Hogar atualmente exhibe obras de outras séries de Glauco Moraes, como “Olho Vivo”.

() Klaus Aranha é um alter ego do próprio Glauco Moraes, que, desse modo, enquanto curador, exerce com propriedade a tarefa de traduzir, em palavras, o âmagdo da proposição dessa série do artista. ▀*

“TARJA ASTRAL” - GLAUCO MORAES

▀ Em cartaz na Galeria de Arte Hogar Rua Alagoas, 735, Savassi. Segunda a sexta, das 10h às 19h | Sábados: 10h às 14h. Grátis.

NOVO ATELIER

CURSOS:

PINTURA SOBRE TELA

DESENHO ARTÍSTICO

AQUARELA



31 97558 5555

Rua Pernambuco, 1002,
3 andar. Savassi



Joana Spadinger/divulgação



UM TOM ACIMA

Com passagens pelo Birosca e Florestal, **Ana Gabriela Valadares** acaba de abrir as portas na Galeria São Vicente, no Centro. “O TOM é o melhor de mim. O melhor que tenho a oferecer como chef e cozinheira. É parte do movimento de uma cidade criativa”, diz. O cardápio é dividido em quatro eixos – petiscar, partilhar, deliciar e lambuzar. Na categoria partilhar, o Zampone é preparado com pé e panturrilha de porco desossados e recheados com sua própria carne servido com purê de feijão branco, gremolata de coentro com pimenta-de-cheiro e torresminho de orelha (R\$ 79). É um dos pratos queridinhos da chef, assim como a bolinha de couve e taioba com molho de tomates tostados, creme de queijo fresco e nuvem de queijo Gomeiral (R\$ 84). De sobremesa, o Pastel de Centro é preparado recheado com musse de banana tostada e caramelo (R\$ 32). O bar leva a assinatura de Túlio D’Angelo, sócio e marido de Ana, conhecido por projetos como Bar Palito e Bolacha. Entre os coquetéis autorais, o Fusca 66 é uma combinação de vodca, calda de cereja amarela e limão (R\$ 37). A casa funciona de quarta a domingo.

GUARDA UM SEGREDO?

Começa com uma mensagem pelo Instagram @barchika.jp. A partir daí, é feita a reserva e o endereço só é informado no dia da visita. “Lá, o nosso host leva o cliente até o bar, que não é visível da rua”, explica **Vitor Veloso**, que comanda o mais novo speakeasy da capital junto com o sócio Luli Moreira. E o que é um speakeasy? É um estabelecimento que funciona de forma secreta ou discreta, que virou moda nos Estados Unidos durante a Lei Seca (1920 a 1933), quando o álcool era proibido. O Bar Chika, no entanto, tem como principal inspiração os bares dos anos 1980 japoneses, com vários objetos trazidos de quatro viagens de pesquisas que os proprietários fizeram para o país. A pegada oriental se estende também para a música e para a coquetelaria, assinada por Ruy Komorita, eleito melhor bartender do Brasil pelo World Class. “Ele conseguiu traduzir técnicas e ingredientes em apresentações em uma carta multifacetada, com drinques que agradam diferentes perfis”, diz Vitor. Quanto ao menu? “Ah! Isso faz parte da descoberta, tão característica de um speakeasy. Só visitando a casa...”

Lucas Cancela/divulgação



CAFÉ CINCO ESTRELAS

Agora, o Trintaem também serve café da manhã. Mas não é um café qualquer, é coisa de hotel – literalmente, já que o restaurante fica localizado no Hotel Tribe (com previsão de inauguração no segundo semestre). Inicialmente disponível aos sábados e domingos das 8h às 10h30, o banquete carrega no sotaque mineiro. O menu oferece uma seleção pães, bolos, roscas. Um dos pontos altos é a Estação de Queijos Minas Artesanais e da possibilidade de servi-los derretidos em panelinhas de ferro. Ovos? Caipiras, claro. E podem ser preparados de várias formas: quente; mexidos com bacon artesanal e queijo; omelete com abobrinha grelhada; e até fubá suado, uma receita de sustento camponesa mineira que lembra um cuscuz, mas é preparado com farinha de milho. “Nosso café é mineiro, com quitandas, bolos caseiros e empadinhas com receita de família”, explica a chef **Ana Gabi Costa**. E tem até drinque para começar bem o dia, preparado com pitanga e vinho branco. O valor é de R\$ 119 por pessoa.



Victor Schwaner/divulgação

Ô COISA BOA

O Ô Chefe acaba de abrir sua segunda unidade no bairro São Bento. Do endereço original, no Caiçara, traz fortemente o conceito de parrilla. A casa é comandada pelo chef **Ronaldo Avelar**, com passagens pela Europa e pela cozinha do Ninita, do Grupo Leo Paixão, por quatro anos. Entre os pratos principais, o carré de cordeiro vem acompanhado de nhoque de banana-da-terra salteado na manteiga e pesto (R\$ 95). Já o ancho grelhado é servido com talharim ao molho pomodoro (R\$ 69). A Parrillada do Chef conta com 250 g de chorizo, 250 g de Ancho, 250 g de linguiça de costela e 250 g de salsichão grelhado (R\$ 259). O cliente pode escolher entre as sete opções de acompanhamentos: fritas, batata rústica, banana frita, arroz branco, farofa, queijo raclete e mandioca na manteiga de garrafa.



Surick Fotografias/divulgação

Divulgação



MADALENA, O MEU PEITO PERCEBEU...

Dá para assistir um show comendo e bebendo bem? O novíssimo Madalena, no Santa Tereza, acredita que sim. O espaço, mesmo intimista e acolhedor, quer receber nomes de peso da música e já abriu as portas com show de Dado Villa Lobos. Pela frente, já estão confirmados Danilo Caymmi, Sandra de Sá e Beto Guedes. O primeiro pavimento é dedicado às apresentações e tem capacidade para até 300 pessoas. Já no segundo andar fica o restaurante, onde 100 pessoas podem ser acomodadas confortavelmente. O menu é assinado pelo chef **Vitor Rabelo** e conta com petiscos como o Canapé de broa, requeijão de raspa e compota de cebola roxa (R\$ 36). Entre os principais, as panelinhas para duas pessoas aparecem seis verões, entre elas a Picanha serenada a cavalo (R4 204). “Madalena é um espaço único na cidade. Aqui, boa música, arte e gastronomia se conectam criando uma imersão sensorial”, diz o CEO Alexandre Máximo.

CARACAS! QUE MANEIRO!

Se você só conhece a Venezuela pelos noticiários políticos, saiba que, além das praias paradisíacas do Caribe, o país tem uma gastronomia distinta. Na capital, Caracas, é possível experimentar sabores autênticos em restaurantes fine dine ou tradicionais.

PARA COMER

CORDERO (@corderoccs)

Único venezuelano na lista, ocupa a posição de 44 no ranking latino do The Worlds 50 Best Restaurants. Inaugurado em 2022, o restaurante tem como protagonista a carne de cordeiro. O menu degustação custa cerca de R\$ 997 e é dividido em 14 tempos, nos quais a proteína e os derivados ovinos aparecem em todas as etapas. Destaque para a língua servida com molho de atum, cebola e alcaparras, um clássico do chef Issam Koteich.



Fotos: Divulgação

MESA (@mesa_rest)

Um bistrô caribenho. Ingredientes frescos, disponíveis e que respeitam o tempo da natureza. A salada na brasa é um jeito maravilhoso de começar a refeição, principalmente quando combinado com o robalo espalmado com beurre blanc e aji amarillo (R\$ 194), que traz uma acidez perfeita. De sobremesa, não saia sem experimentar a combinação de goiaba fermentada com morango.

DESAYUNOS INESQUECÍVEIS

Diferentemente do Brasil, na Venezuela – assim como em outros países da América Latina – o café da manhã é riquíssimo, com pratos completos que mais lembram um almoço. O milho está sempre presente e se apresenta em diversas versões: arepas, cachapas e tostones. Três lugares para começar bem o dia em Caracas.

EL SOLAR DEL ESTE (@elsolardelesteccs)

Lembra uma grande churrascaria com mesas espalhadas em um imenso salão. Vende de tudo um pouco, incluindo galletos assados e massas. No cardápio, o que mais chama atenção é a cachapa, um tipo de panqueca de milho verde recheada com nove diferentes opções de recheios. A mais clássica é a de queijo fresco (R\$ 54).

LA CASA BISTRÔ (@lacasabistro)

É um verdadeiro banquete e serve café da manhã durante todo o dia. Em funcionamento desde 2014, a casa apresenta receitas tradicionais do Norte ao Sul do país. As empanadas venezuelanas, que lembram o nosso pastel de angu, recebem diversos recheios, inclusive de língua (R\$ 25).



MAIZ (@elmaiznuestro):

Como o nome sugere, a casa é especializada em milho. São vários preparos, todos com uma apresentação exemplar. Como explica o chef Daniel Torrealba, um tradicional café da manhã venezuelano começa com uma boa sopa. A casa oferece três opções, inclusive a Pisca Andina, uma combinação de caldo de galinha, batatas, ovos e queijos (R\$ 60).

ONDE FICAR:

HOTEL CAYENA (hotelcayenacaracas)

Os jardins são exuberantes e um convite para um café ao ar livre. Localizado no bairro La Castellana, o hotel parece uma pequena vila particular com lindos terraços. Os quartos recebem uma decoração clássica e sofisticada, com menu de travesseiros e edredom de penas de ganso. As diárias começam em R\$ 2.420.



15 NOV • EXPOMINAS • BH

19
53
Anos



APRESENTAM

INEVITÁVEL

A FESTA

SETORES:
MESAS DE 4
LUGARES
E CAMAROTE



BRUNO & MARRONE

ENZO RABELO & DINO FONSECA

INÍCIO DAS VENDAS: 13 DE AGOSTO | QUARTA ÀS 12H
BEMINGRESSOS.COM.BR



REALIZAÇÃO

NENETY
EVENTOS



PROMOÇÃO



PATROCÍNIO





rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Garnacha, grenache, cannonau – vale a pena conhecer!

Garnacha, em espanhol, ou Grenache, em francês, ou ainda Cannonau, em italiano da Sardenha, é a quinta vinífera tinta mais plantada no mundo – a segunda na França e na Espanha – e das menos conhecidas dos consumidores, talvez por ser utilizada principalmente em mesclas. Vale a pena conhecê-la melhor e apreciar seus vinhos, motivo de satisfação na grande maioria das vezes.

Tem origem mais provável na Espanha, onde se encontra a maior diversidade de clones da variedade, um importante indicador de origem. A partir da província de Aragão, a nordeste de Madrid, espalhou-se no final do século XVIII para as regiões mediterrâneas, notadamente todo o sul da França – Roussillon, Languedoc, Rhône Sul e Provence –, norte da África, Sardenha e outras. A variedade pode ser tinta, gris ou branca. A variação tinta, chamada peluda, com pelos na parte inferior da folha, origina vinhos ligeiramente diferentes. Vamos abordar somente a Grenache Rouge, a tinta mais comum, que dá origem a tintos secos e fortificados doces, e a rosés, mas nos atendo aos tintos secos, os mais importantes.

Estatísticas (OIV, 2015, a mais recente) apontam 163.000 ha de Grenache Rouge no mundo, sendo 81.000 ha na França, atrás apenas da Merlot, e 62.000 ha na Espanha, onde já teve 170.000 ha. É a variedade mais importante na Sardenha, tem boa presença na Califórnia, e já foi muito cultivada na Austrália, onde situa-se o vinhedo mais velho, de 1848. É pouco presente (ainda) no Chile, Argentina e África do Sul. Adapta-se perfeitamente a regiões relativamente secas e quentes, de solos variados, tem ciclo longo de maturação, e produz cachos grandes, geralmente em arbustos e não em espaldeira. Sendo de fácil cultivo e com bons rendimentos, passou por um período de abundância e consequente menosprezo, tendo vinhedos erradicados ou substituídos por variedades mais “nobres” em diversas regiões, principalmente na Espanha e no Languedoc. Renasceu nos últimos 20-25 anos, com valorização expressiva na Espanha, inclusive no Priorat e na Rioja, e no sul da França. No Rhône Sul nunca deixou de ser protagonista – quem nunca tomou um Côtes-du-Rhône? E todos os países do Novo Mundo já produzem bons vinhos da variedade.

Os melhores vinhos exibem aroma exuberante de frutas vermelhas e negras, especiarias e uma nota floral marcante de violeta; no paladar mostram ótima concentração, frutado rico, acidez relativamente baixa, taninos macios e não abundantes, e álcool nas faixas superiores (14 a 15,5%). A fruta sedutora, os taninos macios e a acidez moderada são seus maiores atrativos, pois cativam grande audiência. Sendo muito suscetível à oxidação, a Grenache não passa longos períodos em barricas, mas grandes tonéis podem ser usados em sua vinificação e maturação.

Em Châteauneuf-du-Pape (Rhône Sul) a Grenache encontra seu ápice, talvez hoje desafiado em qualidade, mas não em volume, pela

“A fruta sedutora, os taninos macios e a acidez moderada são seus maiores atrativos, pois cativam grande audiência”

denominação Priorat. Ambas as regiões têm solos pobres, pedregosos/xistosos, que retêm o calor do dia e o liberam nas vinhas após o entardecer. Devido às baixas precipitações e/ou regulamentos da denominação, os rendimentos são bastante baixos, as cascas são mais grossas, e os vinhos têm, portanto, mais taninos, sabores mais concentrados e certa doçura de fruta madura. Há raras exceções, como Châteauneuf de Grenache em solo arenoso ou mesmo sem Grenache. As denominações vizinhas, entre elas Gigondas e Vacqueyras, produzem ótimos vinhos, porém menos ricos.

Nos Châteauneuf tintos são permitidas oito variedades tintas e cinco brancas. A Grenache participa, em média, com 60-65% da mescla. Outras variedades acrescentam acidez e/ou maior conteúdo de taninos, e ampliam a gama de aromas e sabores, contrabalançando as características mais evidentes da Grenache. As principais tintas são Syrah, Mourvèdre e Cinsault. Nas demais denominações do Rhône Sul sua participação se mantém entre 60 e 90% da mescla.

Sugestão: que tal descobrir também os ótimos brancos de Grenache Blanc e os fortificados doces de Maury e Banyuls? ■

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

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.

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!



ST. PAUL PLAZA HOTEL

Quais serão *os grandes* campeões?

Samuel Gê



O melhores da cidade, segundo o Prêmio Gerdau de Gastronomia, serão conhecidos em evento no dia 8 de setembro e divulgação dos finalistas já causa alvoroço entre os indicados

▀ CAROLINA DAHER*

Que Belo Horizonte encanta por seus botecos descolados, restaurantes com culinária diversificada e casas de lanches e guloseimas de dar água na boca, não é de hoje (hummmmm, tem cada pão de queijo esperando os fãs da boa mesa nesta cidade!). A capital mineira está, dia após dia, se estabelecendo como um destino nacional para quem quer comer e beber muitíssimo bem. O crescimento do setor fica evidente todos os anos com a realização do **Prêmio Gerdau de Gastronomia - Encontro Gastrô - O Melhor de BH**, que chega em 2025 à sua 23ª edição. No próximo dia 8 de setembro, o prêmio será entregue em um grande evento na sede da Câmara de Dirigentes Lojistas de BH (CDL-BH). E tem novidade das boas. Este ano, o formato de votação foi aperfeiçoado para garantir ainda mais participação e representatividade: os grandes campeões serão escolhidos apenas pelo público, em votação pela internet no site: www.encontrogastro.com.br/bh/. Anteriormente, a premiação

era feita em apenas uma etapa e eram contabilizados, além dos votos dos internautas, os votos de um corpo de 50 jurados. A divulgação dos finalistas das 38 categorias já movimentada – e deixa ansiosos – os profissionais do ramo na cidade, seja aqueles que concorrem pela primeira vez, seja os mais tarimbados.

Em mais de duas décadas de **Encontro Gastrô**, o estabelecimento que mais subiu ao pódio foi o Taste-Vin, que já levantou as placas de Melhor Restaurante de BH, Melhor Bistrô e Melhor Carta de Vinhos – além de ter Rodrigo Fonseca como Melhor Chef e Denis Marconi como Melhor Sommelier. “Já estivemos em primeiro, segundo e terceiro lugar. Para mim, mais importante que ganhar é saber que o prêmio olha e beneficia todo o nosso setor. E quando um ganha, todos ganham”, diz Rodrigo, que mais uma vez vê seu Taste-Vin chegar entre os finalistas para a edição 2025, que acontece durante evento no próximo dia 8 de setembro, na sede da CDL-BH, em Belo Horizonte. Ele também está na disputa na categoria de Chef do Ano.

“Já estivemos em primeiro, segundo e terceiro lugar. Para mim, mais importante que ganhar é saber que o prêmio olha e beneficia todo o nosso setor. E quando um ganha, todos ganham”

RODRIGO A. FONSECA,

chef e proprietário do Taste-Vin, coleciona prêmios

FINALISTAS EM CHEF DO ANO



Paulo Márcio

“É uma grande honra ser indicada como a Chef do Ano em Belo Horizonte, cidade onde nasci e aprendi tanto dentro e fora de casa. E estando ao lado de tantos profissionais incríveis só valoriza ainda mais esse prêmio”

MARISE RACHE, do D’Artagnan, foi a primeira mulher a conquistar o título de Melhor Chef, em 2023

“Enquanto chef português vivendo em Belo Horizonte, uma das principais capitais do Brasil e com esse apelo gastronômico, premiada pelo Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia, só de ter meu nome ventilado entre tantos restaurantes tradicionais e profissionais incríveis já é uma honra”

CRISTÓVÃO LARUÇA está à frente do Caravela, do Mitra, do Capitão Leitão e do recém-inaugurado Pastus



Paulo Márcio

Entra ano e sai ano, a casa mais francesa da capital continua entre as preferidas de quem mora na cidade. Os motivos são muitos, mas talvez o principal deles esteja na constância de qualidade em todos os sentidos. Não há uma oscilação nem no que é servido à mesa e nem no atendimento. Mesmo com um cardápio que investe em clássicos franceses, sem muita alteração ou invenção de moda, os clientes voltam. Não em busca de novidades ou comidas instagramáveis e, sim, pelo sabor e cuidado com que são preparadas as receitas. Fundado há 37 anos, o estabelecimento, que funciona em uma casinha charmosa em Lourdes, atrai gente de fora também. O famoso Crevettes à la Provençale – camarões na manteiga com alho e salsinha – já fez turista alterar os planos. “Já me disseram que adiantaram a viagem em um dia só para vir jantar aqui”, disse certa vez o chef, que é low profile e faz da sua discrição uma marca registrada.

Quem já dividiu muitas vezes o palco com Rodrigo, é Marise Rache, fundadora do D’Artagnan, também em Lourdes. Inclusive, foi a primeira mulher a conquistar o título de Melhor Chef, em 2023. O feito foi repetido em 2024. A bicampeã agora está novamente na disputa. Com uma cozinha que mescla receitas carregadas de afetividade e ingredientes sofisticados, Marise faz comida boa há mais de duas décadas. No menu é possível encontrar o tradicional Coquille Saint Jacques (vieiras em creme, ervas, cherry e parmesão gratinados) e também o Camarão com requeijão, arroz de coco e batata chips, receita herdada de sua mãe, dona Lygia. “A bagagem familiar que tivemos foi muito grande porque meus pais comiam e bebiam muito bem e aprendemos com eles. Depois que me casei com o Antônio, passamos a viajar e priorizar a gastronomia em nossos passeios”, apresenta-se Marise no site do seu restaurante, que foi batizado com o nome de seu pai. “É uma grande honra ser indicada como a Chef do Ano em Belo Horizonte, cidade onde nasci e aprendi tanto dentro e fora de casa. E estando ao lado de tantos profissionais incríveis só valoriza ainda mais esse prêmio”, diz Marise.

Também entre os finalistas está o português Cristóvão Laruça. Nascido na Costa de Taparica, região litorânea a cerca

FINALISTAS EM CHEF REVELAÇÃO



Fotos: Divulgação

“Estou ansioso para a premiação e queria agradecer à revista pela oportunidade de participar desse grande evento”

PETTY, chef executivo do Grupo Pappa, à frente do Osteritta Papá, já passou por grandes casas em São Paulo e Brasília

de 15 quilômetros de Lisboa, Cristóvão vive no Brasil desde 2004. Formado em arquitetura, fez um mestrado em design e sustentabilidade até mergulhar de vez em uma paixão paralela, a gastronomia. Dono do Caravela, sua primeira casa aberta em Casa Branca, em Brumadinho – que depois passou pelo Museu Abílio Barreto até chegar no Diamond Mall – atual-

mente o chef é responsável por outros três negócios: Capitão Leitão, Mitra e o recém-inaugurado Pastus. Cris, como é chamado pelos mais próximos, traz um olhar arquitetônico para sua cozinha ao reinterpretar a gastronomia lusitana com autenticidade e sofisticação. Seus pratos são construções de sabor e caminham pelo contemporâneo sem ignorar a tradição. “Enquanto chef português vivendo em Belo Horizonte, uma das principais capitais do Brasil e com esse apelo gastronômico, premiada pelo Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia, só de ter meu nome ventilado entre tantos restaurantes tradicionais e profissionais incríveis já é uma honra”, afirma.

Entre os Melhores Restaurantes de BH, além do Taste-Vin e D’Artagnan, o Gero aparece como o terceiro finalista. O restaurante do Grupo Fasano – inclusive, ele funciona no lobby do hotel em Lourdes – é sinônimo de sofisticação e chegou na capital mineira em 2018. A cozinha é chefiada por Marcelo Pace,



“Isso reforça que todo esse esforço tem valido a pena. Independentemente do resultado, já me sinto motivado e ainda mais comprometido em seguir entregando o melhor através da gastronomia”

VICTOR ZULLIANI, do Terraço Niê, no topo do icônico P7 Criativo, na Praça Sete, comemora a indicação



“Estar indicado a esse prêmio é um reconhecimento não só meu, mas de todos que estão no dia a dia comigo”

JP OLIVEIRA, que cuida da cozinha da Casa Calixto, relembra uma longa trajetória que inclui a passagem de uma década ao lado do chef Leonardo Paixão em casas como Glouton, Ninita, Nicolau e Macaréu

que já trabalhou com nomes de peso como Christopher Lidý e Felipe Bronze. O menu é marcado por clássicos italianos como o Fetuccine com gabieri, aspargi e limone; e Spaghetti alla carbonara.

Uma das categorias mais aguardadas da premiação é a de Chef Revelação. Diversos nomes revelados pela **Encontro Gastrô** são profissionais aclamados, como Caio Soter, do restaurante Pacato, e Djalma Victor, do Osso. Em 2025, concorrem Victor Zulliani, do Terraço Niê; JP Oliveira, da Casa Calixto; e Petty, do Osteritta Papá.

Formado em engenharia, Zulliani descobriu sua verdadeira paixão na cozinha trocando os cálculos pelos ingredientes. Hoje, celebra, com surpresa, a colocação entre os três finalistas. “Isso reforça que todo esse esforço tem valido a pena”, celebra. Para Victor, mais do que uma disputa, a premiação é uma oportunidade de dar visibilidade ao trabalho feito com sua equipe e um incentivo para continuar evoluindo: “Independentemente do resultado, já me sinto motivado e ainda mais comprometido em seguir entregando o melhor através da gastronomia”, afirma.

A frente da Casa Calixto, JP Oliveira relembra uma longa trajetória que inclui a passagem de uma década ao lado do chef Leonardo Paixão em casas como Glouton, Ninita, Nicolau e Macaréu. A notícia da presença na final da premiação chegou de forma descontraída: foi avisado por uma colega de equipe e, no reflexo, parabenizou a própria funcionária pela conquista. “Estar indicado a esse prêmio é um reconhecimento não só meu, mas de todos que estão no dia a dia comigo”, afiança, garantindo que, mais que um troféu, vê a indicação como uma forma de dar visibilidade ao trabalho coletivo e reafirmar a importância de cozinhar com o coração aberto.

Chef de longa trajetória na gastronomia, tendo passado por grandes casas em São Paulo e Brasília, Petty é chef executivo do Grupo Pappa, à frente do Osteritta Papá, além de acompanhar de perto as outras cozinhas do grupo. A indicação ao prêmio foi recebida com entusiasmo. “Fiquei muito feliz em estar participando da premiação e mais ainda em saber que sou finalista”, conta. Com uma carreira construída a partir da passagem por cozinhas exigentes, Petty vê a indicação como um reconhecimento importante de sua dedicação e do trabalho que desenvolve com sua equipe. Às vésperas do evento, a expectativa é alta: “Estou ansioso para a premiação e queria agradecer à revista pela oportunidade de participar desse grande evento.”

Quem leva a placa para casa? Só saberemos no dia 8 de setembro. Mas uma coisa é certa: todos os indicados já merecem um brinde. Tim-tim! ■

*Com reportagem de Alex de Oliveira

SOCIEDADE



Ameé Utsch e Bernardo Teles



Lincoln Farias, Luisa Barreto, Joao Marcelo e Antonio Claret



Victor Cabral e Pablo Morais



Patrícia Leiva, Henrique e Eva Meirelles e Lincoln Farias



Flávio Roscoe e Henrique Meirelles



Renato Ferreira e Geovanne Teles



Mauro Paiva e Andre Badaró

O LIDE MINAS GERAIS

Grupo de Líderes Empresariais promoveu o Seminário de Economia, encontro que contou com a presença de lideranças políticas, empresariais e institucionais. Realizado em 4 de julho, na sede da Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte (da CDL-BH), o evento teve como tema "Perspectivas econômicas do Brasil e do mundo: Desafios e Oportunidades". O seminário também marcou o primeiro ano da gestão de Patrícia Leiva à frente do LIDE Minas Gerais. A mediação do evento foi conduzida por ela e por Lincoln Farias, vice-presidente da entidade. Fotos Edy Fernandes



Olindo Batistelli, Alberto Aguiar, Ciro e Isaac Pereira



Valmir Rodrigues, Marcelo Souza Silva, Luisa Barreto e Tito Torres



Joel Motta, Leonardo Cunha, Helvecio Flores e Patrícia Leiva



João Marcelo, Raphael Lafeta e Joel Motta



Bernardo Teles, Murilo Rocha e João Marcelo



Felipe Brant, Daniele Pereira e Raphael Swerts



Vanessa VilleFort e Dayse Alves



Renato Oliveira e Bruno Carneiro



Marco Antônio de Brito e Albes Senra



Marcos Pimentel e Thiago Ricaldoni



Raphael Lafeta, Leonardo Camargo, Flávio Santos e Paulo Navarro



Wander Goulart, Lucia Goulart, Marina Goulart, Felipe Guerra, Geralda Guerra, Fernando Guerra; Crianças: Arielly Rodrigues e Alice Guerra



Felipe Guerra, Marina Goulart



Lucia Goulart, Marina Goulart e Wander Goulart



Fernanda Teodoro, Felipe Guerra, Marina Goulart, Fernando Henrique e Bernardo Guerra (colo)

NOITE DE ENCANTOS NO PALÁCIO DE CRISTAL

O Palácio de Cristal, em Uberlândia (MG), foi palco de um dos casamentos mais encantadores da temporada – a união dos jovens advogados tributaristas Marina Goulart e Felipe Guerra. A celebração, marcada pela personalidade dos noivos e muita sofisticação, aconteceu no último 14 de junho e contou com a presença dos orgulhosos pais, amigos e parentes. Fotos Antonio Rizza



Rosilma Silvério, Marina Goulart e Fausto Silvério



José Vitor, Vinícius Veloso, Paulo Nunes, Lucas Rabboni, Vicente Machado, Felipe Guerra, Marina Goulart, Marcello Augusto, Matheus Rosa, Vilson Martins, Pedro Laboissiere, Lucas Miranda



Lucas Rabboni, Marcela Queiroz, Vinícius Veloso, Marcela Guimarães, Vicente Machado, Marília Marçal, Lucas Miranda, Julia Prado, Felipe Guerra, Marina Goulart, Gabriella Coelho, Marcello Augusto, Letícia Pains, Matheus Rosa, Isabela Madureira, Pedro Laboissiere, Clarice Amaral e Paulo Nunes



Felipe Guerra, Marina Goulart, Raísa Santana



Lucia Goulart, Marina Goulart, Elizeu Rocha



Tereza Ribeiro, Felipe Guerra, Marina Goulart, João Batista



Lísia Guerra, Amanda Macedo, Esther Faria, Felipe Guerra, Marina Goulart, Elizabete Rodrigues, Julia Prado, Silvana Rodrigues e Fernanda Teodoro



Lívia Ribeiro, Marli Silva, Glauca Machado, Lucia Goulart, Tereza Ribeiro, Beatriz da Cunha



Fernando Guerra, Geralda Guerra, Felipe Guerra, Marina Goulart, Lucia Goulart, Wander Goulart



Tereza Ribeiro, Beatriz da Cunha, Shirlei Virgínia, Bruna Moraes, Marina Goulart, Cláudia Cunha, Sheila Magalhães



Caio Rodrigues, Lidiane Vital, Sandro Vital, Marina Goulart, Sandra Nunes, Délcio Garcia, Juliana Soares



Nádia Mundim, Reinaldo Costa, Lúcia Goulart, Lina Pontes, Nilton Pontes



Lucia Goulart, Enriqueta Azevedo, Rosilma Silvério



Eliane Melo, José Carlos, Lucia Goulart, Ricardo Prado, Mariza Prado



Silvana Rodrigues, Felipe Guerra, Marina Goulart, André Luiz



Moraes e o CSA

Nesta semana em que escrevo minha coluna para a **Encontro**, a morte de um dos melhores seres humanos e educadores que Belo Horizonte conheceu foi o fato triste da ocasião. Olavo Campos, o inesquecível, inigualável e insuperável Kafunga, do Colégio Santo Antônio (CSA) – isso, sim, são três “Is” que merecem respeito – nos deixou.

Quis o destino que, nos mesmos dias, uma decisão da mais alta corte de Justiça do país, da lavra do onipresente ministro Alexandre de Moraes, trouxesse espanto – e não apenas pelo teor, mas pela grafia. Se “Xandão” tivesse sido aluno do CSA – e do Kafunga –, a história da Justiça brasileira talvez fosse diferente.

Se seria menos autoritária, não sei. Mas, certamente, melhor redigida. A decisão do ministro sobre o cumprimento, ou não, das medidas cautelares impostas ao ex-presidente Jair Bolsonaro, trouxe uma série de polêmicas costuradas por uma sequência constrangedora de erros gramaticais.

Fosse um aluno do Santo Antônio, a professora de português convocaria os pais para uma reunião. E se a matéria fosse inglês, Dona Mara – quem a conheceu, entenderá – estaria, lá do céu, espancando as nuvens com sua Dinorá. A calva brilhosa – diferente de brilhante – de Alexandre de Moraes estaria sob sério risco.

E não foi apenas uma questão de vírgulas fora do lugar ou crases mal colocadas. Foi ignorância de concordância verbal, atropelamento de regência, uso indevido de pronomes, repetição de palavras e uma sequência estonteante de nada com nada. Sem falar na troca de “mas” por “mais”. Santo Deus! Ou melhor, Santo Antônio.

Um trecho da decisão, “a efetivação das medidas cautelares se dá de forma que atenda a necessidade da instrução criminal e a garantia da ordem pública”, seria motivo para suspensão se escrito por meus colegas de CSA. O correto seria “atendam à necessidade”, com plural e crase presente. É primário.

Se tenho a benção de escrever bem, é porque estudei em boas escolas. Passei anos em um ambiente em que escrever com clareza, precisão e correção era obrigação. Fui ensinado a pensar e a expressar pensamentos de forma lógica, ordenada, elegante. Redação semanal, correção rigorosa, reescritas sucessivas.

O CSA não perdoava gerúndio bobo, cacófato ou cacofonia. Na dúvida, voltava-se à gramática. Na falha, voltava-se ao texto. Foi assim que aprendi o que políticos insistem em ignorar: a educação é primordial na formação do indivíduo, e escrever direito, mais que pensar direito, é um... direito! Ao menos no papel, é constitucional.

Dá pena ver um ministro do Supremo, com décadas de vida acadêmica, publicações e honorárias, escrever como se no grupo da pelada de quarta-feira no WhatsApp. Não é exagero. Moraes escreveu: “a fim de resguardar a própria perseguição penal, o que se mostra necessário dado os ataques sistemáticos...”

“É por meio da língua que se organiza a lógica, se estrutura a argumentação, se forma o juízo. Quem escreve mal, pensa mal. E quem pensa mal, julga mal”

Isso não é mero deslize. Mais uma vez, errando o gênero de “dado” (o correto seria “dados os ataques”). É o reflexo de uma cultura que se preocupa mais com o verniz do que com a estrutura do pensamento. O português não é só um instrumento de comunicação. É a arquitetura do raciocínio.

É por meio da língua que se organiza a lógica, se estrutura a argumentação, se forma o juízo. Quem escreve mal, pensa mal. E quem pensa mal, julga mal. Quando um ministro não consegue acertar a conjugação de um verbo auxiliar ou a regência de um substantivo abstrato, o que mais estará errando por trás da toga?

Há quem diga que o conteúdo é mais importante que a forma. Mas forma é conteúdo. Ainda mais no Direito. O que é uma decisão judicial senão um texto? E se esse texto é mal escrito, que autoridade transmite? Um juiz que não domina o idioma estará sempre à beira do arbítrio, mesmo sem saber. ■

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

ROBÔ *Da Vinci* X

chega ao
Biocor Rede D'Or



RESPONSÁVEL TÉCNICO: BRUNA CORDEIRA VIANDEIRO
CNPJ: 08.000.000/0001-01

Essa tecnologia oferece a você:

Câmera 3D de
altíssima definição;

Braços mecânicos com
movimentos em 360°

Precisão milimétrica para
operar em espaços de
difícil acesso manual.

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



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



REDE D'OR