

ESPECIAL

PATRIMAR | CONSTRUTORA
PROJETA 2026 COM AVANÇOS
OPERACIONAIS E FINANCEIROS

SUSTENTABILIDADE | MINERADORAS
BUSCAM UMA NOVA E URGENTE
RELAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE

Ano XXV | Nº 295 | JUNHO 2026 | www.revistaencontro.com.br

encontro^{BH}

Gustavo Zech Coelho,
diretor do Minas Tênis Clube,
assiste à sua quarta Copa
do Mundo ao vivo, desta
vez acompanhado da mulher,
Marcela: "Só quem vai a um
Mundial consegue sentir
a energia, entender como é"



GUIA

COPA 2026!

- Torcedores mineiros que estão no Mundial falam da expectativa de vivenciar evento
- Para quem fica, bares e festas com transmissão dos jogos da Seleção
- E um roteiro gastronômico em BH que passa pelos sabores dos maiores campeões



**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



NÃO É SÓ JOGO
É CELEBRAÇÃO





Há momentos em que o futebol deixa de ser apenas um jogo e se transforma em algo maior, um encontro de emoções, histórias e conquistas compartilhadas. A Copa do Mundo é exatamente isso: **uma celebração coletiva, onde cada vitória carrega o peso da superação, da paixão e da identidade de um povo.**

E como toda **grande celebração** merece ser vivida com intensidade, **o vinho entra como o companheiro perfeito para esses instantes. Ele traduz o tempo, o cuidado e a tradição.** Assim como cada partida que nos prende, cada gol que nos faz vibrar e **cada vitória que nos une.**

Celebrar a Copa com vinho é **transformar o simples ato de assistir a um jogo em uma experiência completa.** É brindar com amigos, reunir pessoas especiais, **criar memórias ao redor de uma taça e eternizar aquele momento em que o coração bate mais forte.** É entender que não se trata apenas do placar final, mas de tudo aquilo que sentimos durante o caminho.

E é nesse espírito que a **Del Maipo** se faz presente. Mais do que selecionar rótulos, a proposta é **eleva cada momento, trazendo vinhos que acompanham a grandeza das celebrações.** Seja em um gol decisivo ou em uma vitória inesquecível, **existe sempre um vinho ideal para brindar. E a Del Maipo está aqui para tornar esse momento ainda mais especial.**

Porque no fim, **não é só sobre futebol.** É sobre viver cada vitória como ela merece: **com intensidade, com significado... e com um bom vinho em mãos.**

Paulo Márcio

12 ENTREVISTA
Novo presidente do Instituto Cultural Filarmônica, Wilson Brumer fala da importância da orquestra e conta como pretende dar nova vida ao entorno da Sala Minas Gerais

20 CULTURA
Com fim de patrocínio da Una, Cine Belas Artes parte em busca de novo apoiador para ajudar a manter um dos últimos cinemas de rua de BH

24 PERFIL
Primeira-dama da capital e presidente do Servas, Christiana Renault discorre sobre sua trajetória e o trabalho que desenvolve à frente da instituição

30 NEGÓCIOS
Solutions Gestão de Seguros completa 25 anos e seu CEO, Sérgio Frade, analisa a evolução e os desafios do mercado securitário no país

ESPECIAL MEIO AMBIENTE

34 MINERADORAS
Empresas buscam nova relação com o meio ambiente: conheça iniciativas de companhias em Minas Gerais

44 ENERGIA SOLAR
Investimentos acumulados no setor no país já ultrapassam R\$ 300 bilhões e mineiros saem na frente

ESPECIAL COPA DO MUNDO

66 MINEIROS NA COPA
Torcedores se vestem de verde e amarelo e estão na América do Norte para vivenciar o maior evento de futebol do mundo

72 MUNDIAL EM BH
Para quem fica, preparamos uma lista de festas, eventos e bares que terão transmissão ao vivo dos jogos da Seleção Brasileira

74 GASTRONOMIA
Quer conhecer a fundo os maiores vencedores da Copa? Roteiro gastronômico em BH passa pelos sabores dos países campeões



FOTO CAPA: Paulo Márcio



 MANOEL
BERNARDES

BH SHOPPING 1º piso — 31 3286 2492
BH SHOPPING 4º piso — 31 35055170
DIAMOND — 31 3292 9055
PÁTIO SAVASSI — 31 3284 2552
DEL REY — 31 3415 6009



www.manoelbernardes.com.br

54



Eletre X traz uma arquitetura elétrica de 900 volts combinada com um motor 2.0 turbo a gasolina

54 VEÍCULOS

Lotus anuncia projeto de revitalização e entra pela primeira vez no mercado brasileiro via grupo Bamaq

60 ARTES PLÁSTICAS

Artista belo-horizontina radicada em São Paulo, Toia Tostes desponta como um dos nomes mais promissores da arte contemporânea nacional

62 AGENDA CULTURAL

Confira os destaques do que vem por aí em junho em BH

88 GASTRONOMIA

Flávio Trombino, do Xapuri, leva a tradição da cozinha mineira ao Belvedere com a abertura do bar Alter

ARTIGOS

18 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS

Guarda compartilhada de pets: nova lei

52 DAVID BRAGA

Sensibilidade em um mundo sem pausa

92 RODRIGO A. FONSECA

Itália: raridades e surpresas

98 RICARDO KERTZMAN

De perto, nenhuma família é normal

COLUNAS

32 ENCONTRO NEGÓCIOS

Centauro, 45 anos: de BH para o Brasil

58 CUIDADOS PET

Cuidados para manter cães e gatos aquecidos

64 NUTRIÇÃO

O frio chegou! Confira ideias de sete lanches

84 NA MESA

Drinques e vinil

86 NA ESTRADA

Na terra do frevo

"EU QUERO OLHAR
MAIS PARA O MUNDO
E MENOS PARA A TELA."

FUNDAÇÃO TORINO.
A FORMAÇÃO DE QUE
O MUNDO PRECISA.

A Fundação Torino é uma escola internacional ítalo-brasileira. Desde a Scuola Materna, a criança vivencia uma formação integrada entre as culturas brasileira e italiana, com dupla diplomação e com um currículo internacional que amplia a possibilidade de ingresso nas melhores universidades do Brasil e do exterior.



SCUOLA MATERNA - Matrículas abertas. Agende a sua visita.

fundacaotorino.com.br (31) 3289-4224 [@fundacaotorino](https://www.instagram.com/fundacaotorino)


RUA JORNALISTA DJALMA ANDRADE, 1.300 - BELVEDERE



Personagem feito à mão pelo artista *Emílio Rangel*.

DIRETOR-GERAL/EDITOR
André LamounierEDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Marília Mendonça
Neide MagalhãesJORNALISTAS COLABORADORES
Alex de Oliveira
Aline Reskalla
Carolina Daher
Jessica Almeida
Lilian Monteiro
Patrícia CasseseEDITOR DE ARTE
Roger SimõesEQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua CarvalhoGERENTE ADMINISTRATIVA
Solange RabeloDIRETORA COMERCIAL
Ágata UtschDEPARTAMENTO COMERCIAL
(COLABORADORES)
Myrta Lobato
Mariana CerqueiraASSISTENTE COMERCIAL
Roberta MagalhãesGERENTE DE MARKETING
Fernanda AlvesDEPARTAMENTO DE MARKETING
(COLABORADORES)
Elisa Silva
Giselle HenriquesDISTRIBUIÇÃO
André Lima / Encontro LogPROJETO GRÁFICO
Editora EncontroIMPRESSÃO
EGL EditoresPARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.brATENDIMENTO AO LEITOR
redacao@revistaencontro.com.br**FALE COM A ENCONTRO BH**

Comentários sobre o conteúdo editorial da **Encontro**, sugestões e críticas a matérias, enviar para cartas@revistaencontro.com.br ou para o endereço: rua Buenos Aires, 10º andar - Carmo - CEP: 30315-570, Belo Horizonte, MG. Cartas e mensagens devem trazer o nome completo e o endereço do autor.
Releases: redacao@revistaencontro.com.br

 /revistaencontro
 revista_encontro

TIRAGEM
54.000
EXEMPLARES

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

ENCONTRO É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL
DA ENCONTRO IMPORTANTE LTDA. BELO HORIZONTE,
RUA BUENOS AIRES, 10, 10º ANDAR - CARMO
30315-570, BELO HORIZONTE - MG



MARÍLIA MENDONÇA / EDITORA
mmendonca@revistaencontro.com.br

O futebol e outras coisas mais...

Vai ser sob um calor de 38°C que boa parte dos jogos da Copa do Mundo de 2026 — que acontece até 19 de julho, na América do Norte — vai se desenrolar. Em 32 anos, desde a última vez em que os EUA sediaram um Mundial, em 1994, o risco de temperaturas extremas dobrou. É o que apontam os dados da World Weather Attribution (WWA), um coletivo internacional de pesquisadores criado em 2014.

A crise climática está cada vez mais evidente, mas, a despeito disso, de acordo com uma reportagem publicada pela agência internacional “France-Presse”, o maior evento esportivo do planeta segue na contramão dos dados e “deve gerar a maior pegada de carbono da história do esporte internacional”. Vai entender.

Estamos misturando alhos com bugalhos neste editorial porque, nos dias de hoje, nada mais pode ser desvinculado da questão ambiental. E, em junho, mês em que o assunto é celebrado mundialmente e nos leva a reflexões, olhamos ao nosso redor para fazermos o nosso *mea culpa*, mas também para mirarmos iniciativas que buscam uma nova relação com a sustentabilidade.

Um especial produzido pela jornalista Aline Reskalla mostra como Minas Gerais, região tão sofrida por desastres ambientais, tem protagonizado uma mudança de paradigmas na mineração e como as companhias têm reinventado seu modo de produção — até mesmo por uma questão de sobrevivência do próprio negócio. O estado também sai na frente no quesito geração de energia solar.

Voltando ao contexto da Copa do Mundo, teve gente que se animou a viajar mais de 8.000 quilômetros para vivenciar bem de perto as emoções do torneio. A jornalista Lilian Monteiro conversou com alguns desses torcedores e nos traz suas histórias e expectativas.

E, como vai ter celebração por aqui também, preparamos um roteiro de eventos e bares que vão transmitir os jogos da Seleção Brasileira em Belo Horizonte e região. Para finalizar, nossa expert em gastronomia, Carolina Daher, fez uma lista deliciosa de restaurantes que oferecem pratos típicos de países que já levantaram a taça.

Boa leitura! ■



Freepik

GRUPO PATRIMAR CRESCE EM LUCRO E REFORÇA ESTRATÉGIA PARA 2026

Após bom desempenho comercial, companhia projeta próximos trimestres com avanços operacionais e financeiros, e conclusão de novos negócios, mesmo diante do atual cenário macroeconômico

O Grupo Patrimar – construtora e incorporadora mineira com mais de 60 anos de atuação nas classes econômica, média e alta de Minas Gerais (MG), Rio de Janeiro (RJ) e São Paulo (SP) – concluiu o primeiro trimestre de 2026 com evolução consistente de rentabilidade, crescimento expressivo do lucro líquido e sólido desempenho operacional. No 1T26, a companhia registrou lucro líquido de R\$ 7 milhões, um crescimento de 71,8% em relação ao mesmo período do ano anterior. A margem bruta ajustada atingiu 31,6% no trimestre, avanço de 6,4 pontos percentuais frente ao 1T25. A empresa encerrou o trimestre com *landbank* de R\$ 14,3 bilhões.

“O resultado mostra nossa capacidade de execução, sustentada pela eficiência operacional, evolução das margens e avanço da agenda ESG – com o recente status global de EDGE Champion de construções sustentáveis”, afirma Alex Veiga, CEO do Grupo Patrimar.

O destaque foi a evolução da Novolar no mix operacional, em linha com a estratégia de acelerar a participação do segmento Minha Casa, Minha Vida, e a expansão para a capital Paulista que segue apresentando bom desempenho e dinâmica favorável. A representatividade da marca na receita líquida consolidada avançou 22,4 pontos percentuais em relação ao 1T25 e 8,2 pontos percentuais no acumulado dos últimos doze meses, refletindo a consistência da execução operacional da marca. O crescimento de 74% nas vendas líquidas da marca Novolar em relação ao mesmo período



Le Sommet - Vila da Serra

em 2025 reforça a assertividade da estratégia comercial e operacional adotada.

A Patrimar Engenharia avançou no desenvolvimento da ilha de luxo e sofisticação Reserva Jardins, em Nova Lima (MG), com o lançamento do empreendimento Place Dauphine em março. A participação do Gru-

po nos lançamentos no 1T26 foi de 83,3%, sendo de 85,6% no 1T26 LTM (91,0% no 1T25 LTM). O volume de lançamentos acumulado nos últimos 12 meses já se aproxima de R\$ 3 bilhões, patamar considerado positivo.

“Os resultados refletem a continuidade da recuperação da rentabilidade da operação da Companhia e a manutenção de uma estrutura financeira sólida e equilibrada, o que nos faz manter o foco em geração de liquidez, disciplina financeira e rentabilidade”, completa Felipe Gonçalves, CFO do Grupo Patrimar.

PRÓXIMOS TRIMESTRES DE 2026

O mês de abril apresentou desempenho comercial bastante positivo. Somente neste mês, o Grupo registrou vendas líquidas de R\$ 192 milhões, equivalente a 94% de todo o volume comercializado no primeiro trimestre, evidenciando a força operacional da companhia e a confiança do mercado na qualidade dos seus empreendimentos. O volume de recebimentos previsto para 2026 permanece robusto, estimado em cerca de R\$ 739 milhões, além do potencial de monetização das unidades em estoque.

“A estratégia para os próximos trimestres seguirá concentrada na venda de unidades lançadas, estoques concluídos e expansão no segmento Minha Casa, Minha Vida, que apresenta melhor ciclo de capital e maior velocidade operacional. Apesar dos desafios, seguimos atentos às oportunidades de geração de liquidez”, conclui Lucas Couto, diretor-executivo do Grupo Patrimar.

Acesse os resultados do 1t26 pelo QR Code:



Lounge de Vendas Patrimar Vila da Serra: R. José Esteves de Avila, 645 - Jardim das Mangabeiras, Nova Lima - MG, 34006-171

Central de vendas: (31) 4090-2323



patrimarengenharia

LinkedIn: Grupo Patrimar

“Temos de acabar com essa ideia de que a Filarmônica é coisa de elite”

Recém-empossado presidente do instituto cultural que tem como tarefa estruturar e manter a principal orquestra mineira, o executivo fala de governança, financiamento, integração entre o popular e o erudito e sobre como pretende dar nova vida ao entorno da Sala Minas Gerais, no Barro Preto

▶ ALESSANDRO DUARTE

Fundada em 2008, com mais de 1,7 milhão de espectadores e 1,4 mil concertos realizados, a Orquestra Filarmônica de Minas Gerais – assim como sua belíssima sede, localizada no Barro Preto – é um patrimônio do estado. Desde fevereiro de 2026, esse tesouro está sob nova direção. Depois de 18 anos, Diomar Silveira deixou o comando do Instituto Cultural Filarmônica. O escolhido para sucedê-lo foi Wilson Brumer, executivo com larga experiência em empresas como Vale, Usiminas e Aperam, além de uma bem avaliada passagem pelo poder público estadual. Entre seus desafios à frente do instituto estão aprimorar a governança e “criar uma sustentabilidade financeira”, como costuma dizer. Por ano, a Filarmônica custa R\$ 55 milhões, sendo que cerca de 35% desse montante vêm dos cofres do governo de Minas. A relação com o estado, que já foi um tanto conturbada, é hoje “a melhor possível”, segundo Brumer. “Se existir algum preconceito, algum ranço, vamos acabar com isso. Eu sou defensor do diálogo”, afirma, lembrando que uma de suas primeiras ações foi visitar todas as secretarias estaduais. Nesta conversa, realizada em maio, no hall da Sala Minas Gerais, enquanto músicos ensaiavam os últimos

QUEM É

WILSON BRUMER, 78 ANOS

ORIGEM

Belo Horizonte (MG)

CARREIRA

Formado em administração de empresas pela Fumec. Foi CEO da Vale, Aperam e Usiminas, entre outras empresas.

Entre 2003 e 2007, comandou a Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais.

É cônsul honorário do Japão em Belo Horizonte.

Desde 1º de fevereiro preside o Instituto Cultural Filarmônica.

acordes para os Concertos Didáticos, apresentações gratuitas dedicadas a estudantes do ensino fundamental e médio, Wilson Brumer conta detalhes de sua escolha, fala da importância de mostrar o que Minas tem de bom e dá uma excelente notícia aos frequentadores: em breve, o entorno da Sala Minas Gerais deve ganhar um espaço gastronômico.

ENCONTRO - Por que, depois de 18 anos, o Instituto Filarmônica resolveu que era hora de trocar seu comando?

WILSON BRUMER - Sempre que tenho a oportunidade, eu gosto de elogiar o trabalho do meu antecessor, o Diomar Silveira, que estava aqui desde a fundação do instituto. Nesse período, ele enfrentou problemas de várias naturezas, enfrentou pandemia, enfrentou discussões enormes... Eu também digo que sem ele dificilmente nós teríamos chegado aonde chegamos. E meu grande desafio é entregar para quem me suceder algo ainda melhor do que o que eu recebi dele. Essa é a filosofia de vida que sempre carrego na minha vida profissional. Como o Diomar já demonstrava um certo cansaço, que é natural depois de tanto tempo, houve uma discussão no conselho de como fazer essa transição a mais tranquila possível, a mais harmônica possível, reconhecendo todo o trabalho que ele fez. E o conselho então, por meio do seu presidente, Paulo Paiva, me perguntou se eu gostaria de assumir esse desafio. Eu confesso que não estava nem imaginando isso, nessa altura da vida, apesar de continuar ativo. É um desafio novo, mas no fundo estou fazendo o que sempre fiz. Estou gerindo pessoas. ▶



E tem sentido alguma diferença entre as pessoas com as quais lidava nas empresas pelas quais passou e aqui no instituto, onde boa parte são músicos?

Não sinto diferença nenhuma. Eu tenho muito orgulho de dizer que o meu primeiro trabalho, o meu primeiro emprego, foi em um posto de gasolina. Lá, você tinha o dono do carro, que à época era chamado de doutor; tinha os frentistas, que era o pessoal de mais baixa renda; e o dono do posto. Depois, fui trabalhar no escritório de uma revenda de automóveis, em que lidava do mecânico ao proprietário da empresa. Aí vou para uma Vale. Novamente, lidar com pessoas. Então, cada empresa tem a sua peculiaridade e não vejo nenhum grande desafio de tratar de novo com pessoas.

Além de sua passagem pelo setor privado, o senhor foi secretário de Desenvolvimento de Minas entre 2003 e 2007. Como a experiência com o Estado pode ajudá-lo agora, ao gerir o Instituto Filarmônica?

Quando eu aceitei o convite para ser secretário de estado, também nunca tinha passado por essa experiência. As pessoas perguntavam: “Qual a diferença entre gerir uma empresa privada e uma pública?”. Além da secretaria, você tinha no organograma as empresas do estado, num modelo que permanece até hoje. Acabou que não senti nenhuma dificuldade. Na época, eu combinei com o governador [Aécio Neves] que, se eu pudesse contribuir com alguma coisa, era exatamente trazer os conceitos do setor privado para o governo. E, modéstia à parte, acho que foi um trabalho no qual eu aprendi muito. Saímos mais cidadãos quando saímos do governo. E tenho certeza de que as empresas que foram geridas melhoraram muito. Quando começamos, a Cemig, por exemplo, tinha valor de mercado de R\$ 4 bilhões. Depois de quatro anos, R\$ 20 bilhões. Ela continuou se valorizando depois, mas só nessa época foi uma valorização de cinco vezes, graças à governança, mais transparência, melhoria da comunicação. Enfim, no fundo, eu costumo dizer que gerir nada mais é do que implantar o óbvio. E às vezes é difícil implantar o óbvio. Mas, nada mais do que isso.



“ Eu costumo dizer que gerir nada mais é do que implantar o óbvio. E às vezes é difícil implantar o óbvio. Mas, nada mais do que isso ”

E qual é a sua principal missão aqui na Filarmônica?

Nós temos dois pontos, vamos chamar assim, de foco. Primeiro, governança. Esse é um tema constante em qualquer lugar que passo. Eu costumo dizer que o que faço hoje tem de ser melhor do que o que eu fiz ontem. E amanhã terá de ser melhor do que estou fazendo hoje. É um processo contínuo de aprimoramento da governança. O que é que seria isso? Trazer o conselho mais próximo da gestão administrativa. Eu sempre insisto que conselhos de administração e a área executiva têm de estar muito próximos. Eu não conheço histórias de empresas, de organizações, em que há um distanciamento. Suas funções devem ser vistas como complementares e não opostas. Nesse sentido, já criamos comitês que vão aproximar mais o conselho da área de gestão, do dia a dia. São comitês ligados a pessoas, a melhorias da governança e à sucessão. Todos nós temos a obrigação de criar sucessores. Eu uso uma frase há tantos anos que nem sei se é mais minha: “Competência não tem medo de

competência”. Você tem de se cercar de pessoas que são melhores do que você, que são mais competentes do que você. Outro grande desafio é criar uma sustentabilidade financeira. Aqui é uma OS, uma organização social, que é uma forma de PPP [parceria público-privada]. Nós temos aqui uma participação do Estado e ao mesmo tempo temos de procurar o setor privado. Esse é o grande desafio de curto prazo. Eu tenho procurado ampliar mais o número de eventuais patrocinadores. Por que isso? Para não ficarmos tão dependentes de um tipo de governo, de uma ideologia. No mundo todo, o setor de cultura é uma junção de Estado e setor privado. E se existe o risco do próprio Estado, existe o risco do setor privado. Se hoje uma empresa está em determinada situação, amanhã pode estar em outra. A empresa também muda sua estratégia, sua filosofia.

E a médio e longo prazos?

Já aprovamos no conselho, e eu quero ver se lançamos nos próximos meses, um *endowment*, que é um fundo patrimonial. Você procura um mecenas, vamos chamar assim, na área de cultura, e esse fundo patrimonial só pode usar a rentabilidade dele para aquele uso especial, no nosso caso, para sustentar o instituto. Será fácil? Não. Se fosse fácil alguém já tinha feito, né? Será fácil em Minas Gerais? Não. Será fácil no Brasil? Não. Mas, vamos procurar as relações que tivermos para tentar montar isso, sabendo que é um processo de médio e longo prazo. Onde isso acontece? Para darmos um exemplo, é mais comum nas áreas de saúde e educação, até porque tem mais, eu diria, apelo. Na área de cultura, o Masp [Museu de Arte de São Paulo] já implantou o dele. Estou percebendo que outros órgãos de cultura estão pensando a mesma coisa. Mas, de novo, temos de encarar isso como um processo de médio e longo prazo. Aliado a isso, mais na linha do curto prazo, nós temos vários movimentos, como os Amigos da Filarmônica. São pessoas que gostam de vir aqui e conseguem abater o valor do Imposto de Renda. Muitas pessoas pensam que é uma doação, mas na verdade é uma transferência daquilo que ele teria de pagar de imposto, para aquele projeto que ele acha interessante. Seguindo a ▶



Oncologia Mater Dei

Para todas as **chances**
que a vida **merece**.

Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

meu

✚ MaterDei

Baixar agora
o app Meu Mater Dei
ou acesse:
meu.materdei.com.br



✚ MaterDei
Rede de Saúde

com
você,
por toda
a vida.

mesma linha vamos implantar aqui as Amigas da Filarmônica. Nós temos os patrocinadores, que são empresas maiores, mas temos a intenção também de trazer as médias e pequenas empresas Amigas da Filarmônica. Aquelas que têm lucro real, certamente podem fazer disso como uma forma de abatimento do seu imposto. Mas, a grande vantagem que eu vejo, além do aspecto financeiro, é atrair novos públicos aqui para a nossa sala, para a nossa casa e certamente fazendo da música um fator de inserção social.

O Diomar havia dito que 2026 seria um ano chave para essa questão orçamentária, de captação de recursos. O senhor enxerga isso também?

O ano de 2026 já está resolvido. Eu tenho uma filosofia de estar sempre olhando um ano, pelo menos, à frente. Estou começando a trabalhar pensando em 2027.

Quanto a Filarmônica custa por ano? Em torno de R\$ 55 milhões.

E desse valor, qual a parcela paga pelo governo do estado?

Mais ou menos 35%. O restante vem de uma somatória de coisas. São os patrocinadores, a bilheteria, os assinantes... A vantagem dos assinantes é que você tem uma receita recorrente. Temos também a possibilidade de um uso maior da sala, para eventos corporativos ou coisas do tipo quando ela não estiver sendo usada por nós.

O ex-governador Romeu Zema, durante sua primeira campanha ao governo do estado, chegou a afirmar que a Sala Minas Gerais seria uma "monstruosidade da elite". Qual a relação da Filarmônica com o governo estadual atualmente?

A melhor possível. Uma das primeiras coisas que eu fiz, logo que cheguei, foi visitar todas as secretarias. Se existir algum preconceito, algum ranço, vamos acabar com isso. Eu sou defensor do diálogo. Sou defensor de mostrar o que está certo e o que está errado. Vamos corrigir o que precisa ser corrigido e melhorar o que está bom. Eu tenho dito, inclusive, que o governo tem de usar mais esse patrimônio, que deve ser orgulho de todos nós, mineiros, até na linha do seu desenvolvimento econômico



“Precisamos parar com essa ideia de que Minas trabalha em silêncio. Nós precisamos mostrar o que temos de bom e temos muita coisa boa para ser mostrada”

social. Precisamos mostrar aos investidores o que nós temos em Minas Gerais. Temos de levá-los ao Mercado Central? Claro. À Praça da Liberdade, a Inhotim, às cidades históricas? Sim. A cultura também precisa ser uma forma de atração de investimento, atração de mais negócios para Minas Gerais. É importante parar com essa ideia de que Minas trabalha em silêncio. Nós precisamos mostrar o que temos de bom e temos muita coisa boa para ser mostrada.

Em 2024, o governo do estado tentou passar o controle da Sala Minas Gerais para a Fiemg. A alteração não foi para frente muito por causa dos protestos que se seguiram. Alguma mudança nesse sentido ainda é possível?

Eu acompanhei esse assunto de longe. Certamente, a Fiemg será sempre bem-vinda sob a forma de parcerias. Mas, esse assunto já está encerrado, tanto no governo quanto na própria federação.

Há poucas semanas, nós tivemos aqui na Sala Minas Gerais um concerto da Filarmônica com a cantora Mônica Salmaso, com três concertos com ingressos esgotados. O senhor considera que essa união entre o clássico e o popular pode ser uma fórmula de a Filarmônica atingir um público cada vez maior?

Temos de acabar com essa ideia de que a Filarmônica é coisa de elite. Não é verdade. E essa foi uma demonstração disso. Se fôssemos uma empresa – e temos de gerir como se uma empresa fosse, guardadas as devidas proporções – teríamos de diversificar nossa atuação. E temos vários produtos, vamos chamar assim. O concerto que é realizado numa quinta, numa sexta-feira, não é o mesmo concerto que a gente faz na próxima quinta ou sexta-feira. Temos os concertos para a juventude; concertos ao ar livre, como o que realizamos no Dia das Mães, em Betim; didáticos, que são aqueles programas em que os monitores vão nas escolas para introduzir as crianças à música clássica e depois elas vêm aqui.

Há projetos para revitalizar o entorno da Sala Minas Gerais?

Um dos nossos objetivos é melhorar o ambiente em que estamos. Estamos em uma praça que é muito frequentada nos fins de semana. Um dos grandes pontos que ouvimos dos frequentadores é que os concertos acabam por volta de 22h30 e não tem mais restaurante aberto em Belo Horizonte. Recentemente, a Codemig, que é dona também desta sala, firmou uma parceria com a Ânima Educação para fazer na Mineiraria, aqui do lado, uma escola de gastronomia. Para nós, nada melhor do que isso. Nós temos aqui o cliente ávido por um restaurante e eles abrem uma escola de gastronomia?

É juntar a fome com a vontade de comer, neste caso, literalmente?

É. Você imagina o público saindo daqui numa quinta ou sexta-feira e ter um lugar para tomar um vinho, jantar? Com a Mineiraria, vai dar. A nossa praça também está sob a gestão do instituto e até hoje não foi utilizada adequadamente. Mas, estamos encaminhando para uma novidade em junho, julho, no máximo. ■

S E N S I A

SERRA

VIVA A CIDADE COM UMA VISTA INSPIRADORA E O MELHOR PREÇO POR M² DA ZONA SUL.

Com obras aceleradas, invista numa das regiões mais desejadas da cidade, com fácil acesso pela Avenida do Contorno e pertinho do Pátio Savassi e da Praça do Papa.



2 OU 3 QUARTOS COM SUÍTE



VARANDA GOURMET



LAZER EQUIPADO E DECORADO

VISITE O APARTAMENTO MODELO NA OBRA:
RUA POUSO ALTO, 498, SERRA – BELO HORIZONTE / MG

CONHEÇA O
SENSIA SERRA:



MEUSENSIA.COM.BR

 (31)97577-8000

S E N S I A

INCORPORADORA

As imagens são meramente ilustrativas, buscando representar artisticamente o empreendimento. Móveis, objetos, revestimentos decorativos, equipamentos e demais acabamentos são apenas referências e não fazem parte do contrato de compra e venda da unidade. Consulte o memorial descritivo para obter detalhes sobre as características e materiais a serem entregues no empreendimento. Material destinado exclusivamente à divulgação do produto. R.3-85595 do 2º Ofício do Cartório de Registro de Imóveis de Belo Horizonte.



Guarda compartilhada de pets: nova legislação

A nova Lei nº 15.392, publicada em 17 de abril de 2026, trouxe disciplina específica para a custódia compartilhada de animais de estimação nos casos de divórcio ou dissolução de união estável. A norma representa importante avanço no tratamento jurídico das chamadas famílias multiespécies, expressão utilizada para designar núcleos familiares nos quais os animais de companhia ocupam papel afetivo relevante.

Embora os animais ainda não sejam equiparados juridicamente aos filhos, a nova legislação reconhece que sua presença no ambiente familiar não pode ser tratada apenas como um bem. O animal de estimação, em muitos casos, participa da rotina do casal, cria vínculos afetivos com ambos e depende diretamente dos cuidados humanos para sua saúde, segurança e bem-estar.

Antes da lei, a solução desses conflitos dependia da interpretação dos tribunais caso a caso, o que gerava decisões nem sempre uniformes. Em maio de 2025, o Tribunal de Justiça de São Paulo (TJSP) negou pedido de regulamentação de guarda compartilhada de um cão de estimação por considerar o vínculo preponderante de uma das partes com o animal, além da ausência de consenso entre os envolvidos.

Também houve discussão recente sobre a possibilidade de fixação de alimentos para animais de estimação. Em julho de 2025, o TJSP negou pedido de pensão para pet, entendendo que as regras de alimentos previstas no direito de família não se aplicavam automaticamente aos animais. A decisão reforçou a necessidade de regulamentação legislativa própria, especialmente quanto à divisão de despesas.

Com a Lei nº 15.392/2026, passa a haver maior previsibilidade. Quando o animal tiver vivido a maior parte de sua vida com o casal, poderá ser considerado de propriedade comum. Na ausência de acordo, caberá ao juiz definir a custódia, observando critérios como condições de moradia, disponibilidade de tempo, capacidade de cuidado, histórico de convivência, zelo e melhores condições para preservar o bem-estar do animal.

A legislação também trata da divisão das despesas. Os gastos ordinários, como alimentação, higiene e cuidados cotidianos, tendem a ser suportados por quem estiver com o animal no respectivo período. Já despesas de manutenção, como consultas veterinárias, medicamentos, exames e internações, deverão ser divididas entre as partes, salvo acordo ou decisão judicial em sentido diverso.

Outro ponto relevante é a proteção contra situações de violência. A guarda compartilhada não será admitida quando houver histórico ou risco de violência doméstica e familiar, ou quando forem constatados maus-tratos contra o animal. Nesses casos, a finalidade da norma é

“Embora os animais ainda não sejam equiparados juridicamente aos filhos, a nova legislação reconhece que sua presença no ambiente familiar não pode ser tratada apenas como um bem”

impedir que o pet seja utilizado como instrumento de controle, ameaça ou prolongamento do conflito entre as partes.

A nova lei, portanto, não transforma o animal de estimação em filho, nem reproduz integralmente as regras de guarda aplicáveis às crianças e adolescentes. Seu mérito está em criar uma solução própria, compatível com a natureza dos animais de companhia e com os vínculos afetivos formados no ambiente familiar. Busca conferir maior segurança jurídica a um tema que já vinha sendo enfrentado pelo Judiciário, equilibrando os interesses dos ex-cônjuges ou ex-companheiros com a proteção do bem-estar do animal de estimação. ■

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

LEILÃO DE IMÓVEIS

Oportunidade para você,
mais recursos para BH.
Dê seu lance!



Leilão online. Saiba mais:
pbh.gov.br/leilaodeimoveis



**BELO
HORIZONTE**
PREFEITURA DO POVO

AQUI O TRABALHO NÃO PARA

Belas Artes busca um novo mecenas

Anúncio do término da parceria com o Centro Universitário Una causou comoção nas redes, mas um dos últimos cinemas de rua de BH não corre o risco de fechar

✎ ALEX DE OLIVEIRA

Quando o Cine Belas Artes anunciou, em maio deste ano, o encerramento da parceria com o Centro Universitário Una, a reação nas redes sociais foi imediata.

Frequentadores encheram caixas de comentários e fizeram publicações manifestando preocupação e, em muitos casos, o temor de que a sala estivesse prestes a fechar as portas.

Tanta comoção tem sua razão de

ser: Belo Horizonte, afinal, convive com o pesar de seguidos fechamentos de cinemas de rua. Nomes como Odeon, Candelária, Jacques, Brasil, Pathé, Roxy, Usina e CentoeQuatro, por exemplo, existem hoje apenas na memória dos

Gil Lopes/Divulgação



Fachada do Cine Belas Artes, já sem o nome do antigo patrocinador: nova estratégia desenhada pela gestão combina patrocínio direto e captação via Lei Rouanet

cinéfilos. O caso mais emblemático de todo esse histórico foi o do Cine Metrôpole: em 1983, sua sede na rua da Bahia foi demolida para dar lugar a uma agência bancária, em um episódio que gerou protestos e passeatas – que de nada adiantaram.

Não é esse, porém, o destino do Belas, como é carinhosamente chamado por seus frequentadores. “Rapidamente, nos posicionamos acalmando as pessoas, dizendo: ‘Gente, o cinema não está fechando’”, lembra Ana Durães, responsável pelas relações institucionais do local. “Esclarecemos que estamos encerrando aquela parceria, mas que a gente segue firme no propósito de manter o Belas Artes aberto”, completa ela, detalhando: o que está em curso neste momento é a busca por um novo patrocinador principal.

Inaugurado em 1992 na rua Gonçalves Dias, no bairro Lourdes, região Centro-Sul de BH, o Belas Artes tem casca grossa e tem se mostrado resiliente. A própria parceria com a Una, que durou de 2021 a maio de 2026, surgiu em um momento de crise, durante a pandemia da Covid-19, quando a sala precisou lançar uma campanha de financiamento coletivo – o SOS Belas Artes – para enfrentar dívidas acumuladas de aluguel, impostos e benefícios trabalhistas. A mobilização foi intensa e a Una entrou em seguida, como patrocinadora principal, detendo os *namings rights* do local.

Agora, a saída da instituição foi, segundo ambas as partes, uma decisão conjunta e comunicada com antecedência. E, no momento em que falou com a **Encontro**, Ana Durães já estava em campo. Ela antecipou que vinha conversando com potenciais investidores, mas tudo ainda em estágio inicial, sem nomes que possam ser revelados. Detalhou, ainda, que a estratégia desenhada pela gestão combina dois caminhos: patrocínio direto, mais simples de gerir, e captação via Lei Rouanet, que permite às empresas direcionar recursos de incentivo fiscal para projetos culturais.

O grande chamariz continua sendo a proposta de *namings rights* – o direito de associar o nome de uma marca ao cinema. A gestão entende que esse benefício tem valor de marketing suficiente para justificar uma contrapartida comercial, além do eventual aporte via renúncia



Leo Lara/divulgação

Juliana Gusman, crítica, pesquisadora e curadora de cinema: “Ver uma produção em casa é gostoso, mas ir ao cinema é completamente diferente. O som, a tela, a experiência coletiva...”



Divulgação

Ataídes Braga, crítico de cinema: “O Belas Artes representa muito para a minha geração de cineclubistas”

fiscal. “A empresa pode aportar parte dos recursos via incentivo fiscal, mas se quer o *namings rights*, a gente inclui uma verba de marketing que ajuda o cinema na sua manutenção”, explica Durães.

MUDANÇA DE PERFIL NÃO ESTÁ EM DISCUSSÃO

Além do charme de uma sala de rua, todo o diferencial do Belas está na sua programação, elaborada pelo programador e exibidor Adhemar Oliveira, do grupo Espaço de Cinema,

e caracterizada pela mistura de filmes de festivais, produções independentes, cinema brasileiro e títulos cultuados. Uma das ambições do local é, também, o estímulo à convivência de diferentes públicos – uma reunião para além da sala de projeção, que vai se estender pelo café, pela livraria ou mesmo pelo saguão, visando se consolidar como um ponto de sociabilidade urbana.

Mudar essa curadoria por razões financeiras, avalia a gestão, seria matar o próprio sentido de existir do projeto. “Se o cinema tem um propósito de existir que não é estritamente comercial e você muda a curadoria dele baseado apenas nisso, você o mata”, examina Durães. “Valeria mais a pena fechar”, frisa.

A questão é que manter uma sala de rua com esse perfil exige patrocínio. “Esse tipo de programação dificilmente se sustenta sem apoio financeiro”, explica Ana. “Os complexos que se sustentam sozinhos são aqueles que exibem filmes muito grandes em mais de uma sala. E mesmo assim, ninguém sobrevive só de ingresso – depende de pipoca, de eventos, de venda de produtos etc.”, contextualiza.

E o momento para a cadeia de exibidores não é dos melhores. A retomada do público presencial após a pandemia existe, mas é lenta. E o adversário, para a gestão do Belas Artes, não é exatamente o streaming. “A gente – e não só a gente, como o teatro, os shows, os parques – compete com a proliferação gigantesca de conteúdo nos celulares. A pessoa que chega em casa, se joga no sofá e, sem se dar conta, passa duas horas rolando as redes sociais. E esse, muitas vezes, era o tempo que ela talvez teria para ver um filme na tela grande”, avalia Ana.

“Ver uma produção em casa é gostoso, mas ir ao cinema é completamente diferente. O som, a tela, a experiência coletiva... Quem nunca foi contagiado pelo riso de todo mundo numa comédia? E poder tomar um café depois, comentar com os amigos... isso é uma coisa muito viva para a cultura e para a vida social das pessoas”, defende.

Concorda com ela Ataídes Braga, crítico de cinema e autor de “O Fim das Coisas – As salas de cinema de Belo Horizonte”. Ele frequenta o Belas Artes desde a abertura, nos anos 1990, e, na primeira década, chegou a realizar ▶

OS SOBREVIVENTES

Dizer que o Belas Artes é “o último cinema de rua de BH” é uma simplificação que a própria gestão rejeita. A cidade conta hoje com um pequeno circuito de salas que, com diferentes perfis e modelos de gestão, mantêm viva alguma versão dessa tradição.

📌 **Cine Humberto Mauro:** localizado dentro do Palácio das Artes, funciona sob gestão da Fundação Clóvis Salgado, vinculada à Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais. É um equipamento público com programação gratuita orientada ao cinema de arte e independente.

📌 **Cine Santa Tereza:** inaugurado em 1943 e fechado durante a crise das salas de rua nos anos 1980, foi reaberto em 2016 pela Prefeitura de Belo Horizonte, por meio da Fundação Municipal de Cultura, também com sessões gratuitas.

📌 **Cine Graciano:** mais recente, funciona no bairro Lagoinha. É gerido pela associação Filme de Rua, com foco na produção independente e exibições sem custos.

📌 **Centro Cultural Unimed-BH Minas:** possui duas salas de cinema inauguradas em 2022 dentro do Minas Tênis Clube, na Savassi. Têm acesso aberto ao público em geral, ainda que estejam no interior de um clube.

@GBARROSS/divulgação



Sessão especial no Cine Belas Artes, em agosto de 2025, exibiu a versão remasterizada do clássico nacional “Carlota Joaquina - Princesa do Brasil” (1995), em celebração aos 30 anos da película, com a presença da diretora Carla Camuratti: exibição dificilmente teria espaço em salas comerciais

no local conferências, sessões críticas e cursos. “O Belas Artes representa muito para a minha geração de cineclubistas. Considero os cinemas de rua em Belo Horizonte como um movimento de resistência ao mercado exibidor de shoppings e ao domínio do streaming”, afirma. “O que forma um profissional da área é a vivência em sessões comentadas e debates, com a intervenção do público. Hoje, muita gente comenta cinema sem ter essa formação cultural e cinematográfica de base. O Belas Artes

proporcionou isso”, pontua.

E não são poucos os cinéfilos que organizam sua rotina a partir da programação do espaço. Adelina Vieira Torres, psiquiatra, é frequentadora do Belas desde que voltou de uma temporada na França, em 1997. Ela costuma emendar uma sessão na outra para tentar gabaritar todos os filmes que entram em cartaz. “Tudo que restou de cinema de filmes de arte e de autor em BH é o Belas Artes.”

O mesmo faz Juliana Gusman, crítica, pesquisadora e curadora de cinema.

Para ela, as quintas-feiras, dias em que as programações são atualizadas, funcionam como o ponto de partida para a organização de seus compromissos semanais. “Acredito muito nessa força mágica de corpos se contaminarem numa sessão e reagirem como um organismo heterogêneo, mas em sintonia diante de uma mesma obra. Vou ao Belas pelo ambiente, pela qualidade da programação e pelas condições de exibição que ele proporciona. É das coisas que eu mais amo fazer na minha vida.” ■

OAB-MG ABRE INSCRIÇÕES PARA SELO PROMOVE MULHERES ADVOGADAS

Segunda edição da certificação reconhece escritórios de advocacia que adotam a promoção da igualdade de gênero, raça e diversidade

A Ordem dos Advogados do Brasil – Seção Minas Gerais (OAB/MG) lançou oficialmente a 2ª edição do Selo Promove Mulheres Advogadas, iniciativa institucional que vem se consolidando como uma das mais relevantes políticas de valorização da advocacia feminina no país. A certificação reconhece sociedades de advocacia que adotam práticas concretas de promoção da igualdade de gênero, raça e diversidade no ambiente profissional, estimulando a construção de espaços mais inclusivos, éticos e equânimes no exercício da advocacia.

As inscrições podem ser realizadas exclusivamente de forma eletrônica, até o dia 29 de junho, por meio do portal oficial da campanha, www.oabmg.org.br/selopromoveadvogadas2026.

Idealizado pela vice-presidente da OAB-MG, Núbia de Paula, para incentivar mudanças estruturais dentro da advocacia mineira, o projeto nasceu a partir da compreensão de que a transformação institucional pede mais do que discursos: exige compromisso, métricas, responsabilidade social e incentivo às boas práticas dentro da advocacia mineira.

A proposta busca reconhecer escritórios que efetivamente promovam a inserção, permanência e ascensão de mulheres na profissão, especialmente considerando os desafios relacionados à maternidade, liderança, enfrentamento ao assédio e igualdade de oportunidades.

Os escritórios participantes serão avaliados conforme seu porte – pequeno, médio ou grande – considerando critérios proporcionais à sua estrutura, especialmente o número total de advogados (as), incluindo sócios (as) e associados (as). A medida garante



OAB-MG/divulgação

O presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun, e a vice-presidente da entidade, Núbia de Paula (à direita), durante premiação

maior equilíbrio na análise e permite uma avaliação mais justa, respeitando as diferentes realidades da advocacia mineira.

Entre os critérios avaliados, estão políticas institucionais voltadas à promoção da liderança feminina, desenvolvimento profissional, equidade de oportunidades, proteção institucional e qualidade do ambiente de trabalho, além de iniciativas relacionadas à diversidade, inclusão e valorização da advocacia feminina.

A premiação acontece por meio de quatro categorias: bronze, prata, ouro e diamante. Núbia de Paula destacou que a iniciativa foi criada para reconhecer sociedades de advocacia que transformam discurso em prática

concreta, por meio de ações efetivas de valorização da advocacia feminina.

O presidente da seccional mineira, Gustavo Chalfun, ressaltou que a iniciativa reafirma o compromisso institucional com a promoção da igualdade de oportunidades e o fortalecimento de uma advocacia mais inclusiva, plural e representativa.

“Mais do que reconhecer boas práticas, o Selo Promove Mulheres Advogadas estimula uma mudança de cultura dentro da advocacia. A OAB-MG tem o dever institucional de incentivar ambientes profissionais mais justos, democráticos e comprometidos com a valorização da mulher advogada em todos os espaços de liderança e atuação”, afirmou.

2º SELO PROMOVE MULHERES ADVOGADAS

Para mais informações sobre o regulamento, critérios de avaliação e inscrições, acesse o portal oficial da OAB/MG: OAB Minas Gerais – Selo Promove Mulheres Advogadas 2026.

Fotos: Pádua de Carvalho



Christiana Renault

■ **PRIMEIRA-DAMA DE MINAS GERAIS
E PRESIDENTE DO SERVIÇO SOCIAL
AUTÔNOMO – SERVAS**

■ **PATRÍCIA CASSESE**

Atualmente conciliando o cargo de presidente do Serviço Social Autônomo – Servas – com o de primeira-dama de Minas Gerais, Christiana Renault, 54 anos, mulher do governador Mateus Simões, não hesita quando instigada a lembrar um enunciado que, de certa forma, traduz o lema que norteia sua vida. “Minha vida é como uma tapeçaria entre mim e meu Deus. Não escolho as cores com as quais Ele está constantemente tecendo. Com frequência Ele tece a tristeza; e eu, em orgulho insensato, esqueço que Ele vê a parte de cima, e eu a de baixo”, diz ela, citando as palavras de Corrie ten Boom (1892-1983).

Na verdade, a advogada e docente é leitora voraz de nomes como Cora Coralina e Rubem Alves, mas a escolha da frase da escritora e resistente holandesa Cornelia “Corrie” ten Boom, conhecida por salvar muitos judeus durante a perseguição nazista, baseia-se no fato de elas moldarem-se ao contexto de sua própria trajetória. Momentos da vida os quais Christiana só anos depois teve uma compreensão mais clara. Como se, aos moldes do trecho de “A Tapeçaria” (ou “Life is but a Weaving”), a mão divina tivesse operado acontecimentos de modo a dotá-la do estofado necessário aos desafios que a aguardavam desde sempre.

Nascida em Belo Horizonte, Christiana Renault cresceu junto aos quatro irmãos – Pedro Victor, Juliana, Ângela e João Henrique – no bairro Cidade Jardim, em uma casa agitada também pela presença constante dos primos. “Aprendi a ler muito cedo, assim como a desenhar. Era considerada uma criança sossegada, porque ▶

SEBRAE, PRESENTE NA VIDA DE QUEM EMPREENDE.



Atrair clientes, organizar as finanças, expandir o negócio e ainda equilibrar tudo isso com a rotina da família. Essa é a realidade da Paloma e de muitos empreendedores.

Para cada desafio dessa jornada, existe um parceiro que caminha ao seu lado: o **Sebrae**.

Seja pela internet, nas nossas unidades ou dentro da sua empresa, oferecemos cursos, oficinas, eventos, consultorias e ferramentas que fortalecem negócios em todas as etapas do desenvolvimento.

Não importa o tamanho do sonho ou o momento da sua trajetória. O Sebrae está presente para apoiar decisões, ampliar oportunidades e impulsionar resultados.

Descubra em sebraemg.com.br

SEBRAE

bastava me entregarem um livro ou material de desenho que eu dava paz”, brinca. Aliás, o apreço pela arte e pela leitura mantiveram-se vida afora – tanto que ela planeja para breve o retorno à pintura de aquarelas, desta vez incluindo a temática pássaros à de flores, mais recorrente. “Uma curiosidade é que a imagem de tela do celular do meu marido é uma aquarela na qual retratei um de nossos cachorros”, revela ela, referindo-se a Hannah, a primeira scottish terrier do casal, que, atualmente, possui três cachorros da mesma raça, assim como uma pastora-maremano-abruzês e quatro lóris (espécie de papagaio). “Que são a alegria da casa”, indica ela.

Christiana estudou no tradicional São Tomás de Aquino e, posteriormente, no Colégio Loyola. O esporte também foi uma constante na vida, tendo, inclusive, integrado a equipe de vôlei do Minas Tênis Clube. A vida corria tranquila até o momento em que precisou escolher para que curso prestar vestibular. “Problema é que, à exceção de exatas, eu tinha interesse em todas as outras áreas”, rememora, divertida. Como, à época, a inclinação que falava mais alto era a área biológica, tentou medicina, sendo aprovada na UFMG, onde ficou até concluir que não era o seu caminho. Partiu, então, para o turismo – chegou a trabalhar por muitos anos com intercâmbio cultural. “No entanto, aos 26 anos, o direito me venceu.” E lá foi ela mais uma vez para os bancos da escola.

Formada, enveredou-se pela docência. “Apesar de gostar muito da argumentação jurídica, preferi lecionar.” Deu aulas na Faculdade de Sabará, depois, Milton Campos, com uma passagem, ainda, pela Unifenas. “Atuei em disciplinas propedêuticas do direito, o que me dava a oportunidade de trabalhar, nos alunos, a autonomia como estudantes. O que me fascinava era que, ainda que tivesse uma importância própria, essas disciplinas ajudavam muito para que os alunos fossem bons em outras disciplinas.”

Leccionou por 15 anos. De 2002 a 2017. Aliás, o primeiro encontro com o futuro marido, Mateus, ocorreu na sala dos professores da Milton Campos, em 2004. “Começamos a namorar em 2005 e nos casamos em 2007”, posiciona. À frente do Servas desde 2023, Christiana conta que, quando recebeu o convite do então governador Romeu Zema (que se licenciou em março deste 2026) para o cargo, o impacto foi grande. Hoje, passados três anos, a experiência tem sido, nas palavras dela, intensa, interessante e desafiadora.



“POSSO CONSIDERAR QUE TIVE TRÊS MÃES”

“Esta é minha mãe, Maria Ângela Noronha. Essa foto foi tirada na cerimônia da minha formatura em direito, em 2002, apenas seis meses antes de ela falecer. Ela me transmitiu exemplos de mansidão e dedicação. Tinha uma doçura enorme com todos que trabalhavam conosco... Nos seus últimos anos, tornou-se a minha melhor amiga. Tive o privilégio de levá-la para assistir a Bibi Ferreira cantando Amália Rodrigues, a fadista, no Grande Teatro do Palácio das Artes. Minha mãe era fã das duas. Foi um momento lindo... Mas, posso considerar que tive três mães, por conta da Dinha (Lourdes Sabina Lana) e da Serafina. Dinha foi minha babá e faleceu de câncer no pulmão há 30 anos. Era o colo mais gostoso do mundo e tinha as mãos mais fabulosas para fazer doces. Serafina foi cozinheira no nosso lar desde que eu tinha 1 ano e também cuidava de nós. Atualmente, tem 87 anos e, graças a Deus, está saudável e lúcida. Inclusive, costuma passar uns dias comigo na minha casa, contando casos da infância dela em São João Evangelista. É uma mulher espirituosa e muito inteligente, mestre dos ditados populares, que usa como ninguém. Uma presença deliciosa.”

NOVO DESENROLA BRASIL

É O GOVERNO DO BRASIL
AJUDANDO AS FAMÍLIAS
BRASILEIRAS A QUITAREM
SUAS DÍVIDAS

- Mais prazo e até 90% de desconto em dívidas antigas
- Juros de no máximo 1,99% a.m.
- Renegocie dívidas do cartão de crédito, cheque especial, rotativo, crédito pessoal e Fies

Procure seu banco
e saiba mais



GOVERNO DO
BRASIL

DO LADO DO POVO BRASILEIRO

“HOJE COMPREENDO COM CLAREZA POR QUE DEUS NÃO QUIS ME DAR FILHOS”

“Eu e o **Mateus** temos propósitos muito similares, além de compartilharmos a busca pelo bem comum. Quando olho para a minha trajetória e para o que estudei no direito, percebo que tudo diz respeito ao entendimento de como as leis e o Estado podem contribuir para que um maior número de pessoas prospere. A organização social voltada para o bem coletivo é algo que sempre esteve presente no meu pensamento e no dele. Temos essa abertura para uma perspectiva que transcende uma busca estritamente egoísta, focada apenas no meu bem-estar, no da minha família ou no do meu grupo de amigos. Hoje compreendo com clareza por que Deus não quis me dar filhos. Com o ritmo que o **Mateus** imprime à sua rotina – e com o qual eu concordo –, não haveria espaço no nosso cotidiano para crianças e adolescentes, a não ser que eu delegasse muito a criação deles, o que não era o meu desejo. Claramente, esse foi o caminho mais sensato para nós. O **Mateus** sempre foi um workaholic, daqueles de virar noites trabalhando, mas sempre lidei de forma muito tranquila com isso. Sinceramente, eu seria uma mulher muito insensata se agisse de outra maneira.”



“NÃO SOU EU QUE ENCONTRO OS LIVROS, ELES É QUE ME ENCONTRAM”

“Após chegar a cursar medicina e me formar em turismo, decidi fazer direito aos 26 anos. Foi aí que optei pela vida acadêmica. Fiz uma especialização em Lisboa e meu trabalho de conclusão de curso acabou se tornando o livro ‘**Os Sistemas de Governo na República**’ (Sergio Antonio Fabris Editor).”



A BH QUE EU AMO

Pedimos a Christiana para listar seus cantos e passeios prediletos na cidade. Confira:

1 - SALA MINAS GERAIS

“Um dos meus espaços favoritos na nossa capital, a casa da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais... A música clássica é um bálsamo tanto para o cérebro quanto para o coração, não é? Lembro-me muito de uma apresentação específica: ‘**A Ressurreição**’, de Mahler. Foi uma das experiências mais memoráveis que vivi lá, dentre tantas outras.”

2 - MERCADO CENTRAL

“Eu simplesmente adoro o Mercado Central. A qualidade dos produtos, a diversidade que oferecem, além da representatividade de Minas Gerais em tudo que está exposto ali. Melhor ainda se a visita incluir um almoço no Casa Cheia, comandado pelo chef Ilmar. Daí, fecha com chave de ouro.”

Mais tarde, quando decidi fazer meu mestrado na Faculdade Milton Campos, Deus teceu novamente o meu caminho. O foco inicial do estudo seria um tema árido. Só que, por conta de um convite inesperado, meu orientador precisou deixar a instituição. De repente, minha pesquisa ficou órfã e eu, à deriva. Na mesma época, caíram em minhas mãos os livros 'O Banqueiro dos Pobres' e 'Um Mundo Sem Pobreza', de Muhammad Yunus, prêmio Nobel da Paz em 2006. Costumo brincar que não sou eu que encontro os livros, eles é que me encontram. Quando li esses títulos, tive a certeza: é sobre isso que quero escrever. Refiz toda a minha proposta e a dissertação virou a publicação **'Empresa Social – Além do ESG'** (Ed. D`Plácido). Foi preciso que os planos anteriores se frustrassem para que eu fosse levada a um tema que tem tudo a ver com o trabalho que realizo hoje no Servas."

“SERVIR EXIGE SENSIBILIDADE. E ACOLHER EXIGE AÇÃO”

“Estou à frente do Servas desde 2023. No ano passado, em 2025, percebemos que a entidade precisava de algo que traduzisse, em uma única frase, a sua essência. Todos conhecem o Servas como uma instituição mineira de compromisso com a responsabilidade e a inclusão social, apartidária e sem fins lucrativos. Tudo bem. Mas essa definição explica apenas a estrutura da instituição — não a emoção e o propósito que movem nosso trabalho diariamente: a capacidade de servir com empatia, presença e humanidade; de acolher não apenas com discursos, mas com atitudes concretas. E assim nasceu a nossa tagline, um símbolo daquilo em que acreditamos e que praticamos todos os dias: ‘Coração que serve, ação que acolhe.’ Porque servir exige sensibilidade. E acolher exige ação. Essa mensagem está presente em todos os lugares: no bottom que usamos no peito e no coração adesivado que entregamos às pessoas que participam, de alguma forma, do nosso dia a dia. Mais do que um símbolo, esse gesto representa a intenção de tocar a vida de cada um. De lembrar que o bem pode ser maior. E que ele pode vir de todos nós.”



3 - AUTOMÓVEL CLUBE

“É um lugar que me fascina na cidade. A foto mais linda que tenho do meu pai (João Henrique Renault) foi tirada naquele salão: ele estava em uma festa de carnaval no ano de 1932! Ainda sou sócia do clube, acredita? Herdei a cota que pertenceu ao meu avô René, nascido em BH em 1902.”

4 - TASTE-VIN

“Vou ao Taste Vin desde quando foi inaugurado – na época, muito menor e com um cardápio que era uma fração do que é hoje. Ninguém serve um filé como o Rodrigo (Fonseca, chef), os suflês dele são inimitáveis e, quanto aos profiteroles, não há melhores nem na França. Vou sempre com o Mateus, mas também na companhia de amigas ou dos meus irmãos.”

5 - CLUBES NA INFÂNCIA

“Cresci frequentando os fins de semana ora no PIC Pampulha, ora no Campestre, onde jogávamos tênis. Isso foi bem antes de surgirem o Belvedere e o BH Shopping... Ir até lá parecia uma verdadeira viagem na década de 1970. Como eu passava as férias, na maioria das vezes, em BH, tenho muitas lembranças das colônias de férias do PIC. Já a natação, a ginástica olímpica e os carnavais de infância foram no Barroca.”

6 - GASTRONOMIA DE BH

“Neste quesito, Belo Horizonte até nos deixa sem jeito na hora de escolher... Sou apaixonada pelo Macaréu, do Leo Paixão, e pelo Pacato, do Caio Soter. Já o Província di Salerno é um lugar que frequento a vida inteira; o Remo Peluso (antigo chef da casa, que infelizmente faleceu em 2022) foi aluno do meu pai na faculdade. Eu também amava o Zia Pippina, que pertencia ao irmão dele, o Romano.”

7 - MINAS DEMAIS

“Gosto muito de me sentar para tomar um café – seja da manhã ou da tarde – em lugares nos quais o tempo passa devagar. Particularmente, adoro o bolo de goiabada do Minas Demais, restaurante e empório que fica na avenida Bandeirantes. O local também oferece uma seleção de queijos mineiros que é realmente difícil de superar.”

Riscos climáticos e cibernéticos desafiam setor de seguros, diz CEO da Solutions

Empresário Sérgio Frade analisa evolução do mercado nos 25 anos de operação da empresa mineira

▀ ALINE RESKALLA

Enchentes, tempestades e ondas de calor passaram a ocupar espaço permanente nas discussões do mercado segurador brasileiro. A ocorrência cada vez mais frequente de eventos climáticos extremos elevou custos, aumentou o número de sinistros e obrigou seguradoras, corretoras e empresas a reverem modelos de proteção patrimonial e gestão de riscos.

A análise é do sócio-fundador da Solutions Gestão de Seguros, Sérgio Frade. Em entrevista à **Encontro**, ele diz que essa nova realidade tem levado as empresas a atuarem de forma mais próxima da prevenção, da análise técnica e do monitoramento contínuo de operações empresariais. “Riscos climáticos e cibernéticos passaram a pressionar seguradoras e resseguradoras em escala global. O aumento da frequência e da intensidade desses eventos exige evolução constante nos modelos de precificação, de subscrição e de gestão de riscos”, explica o executivo.

Nesse contexto, o mercado segurador assume um papel central na agenda ESG.

Fábio Orlolan/divulgação



Sérgio Frade, sócio-fundador da Solutions Gestão de Seguros, que nos últimos anos participou de programas de seguros ligados a grupos industriais, operações de infraestrutura e projetos corporativos de empresas como Aperam, ArcelorMittal, Vallourec, Fundação Dom Cabral e Localiza

Mais do que um diferencial, trata-se de um requisito para a sustentabilidade do setor, tanto do ponto de vista econômico quanto social.

Um dos exemplos recentes desse cenário foram as enchentes no Rio Grande do Sul em 2025. Embora o mercado segurador tenha desembolsado cerca de R\$ 6 bilhões em indenizações, as perdas totais estimadas ficaram próximas de R\$ 100 bilhões. Para o executivo, a diferença evidencia a baixa cobertura securitária em parte das operações e patrimônios atingidos, com um potencial de crescimento bastante atrelado a uma mudança cultural no país.

Ainda sob o guarda-chuva da sustentabilidade, segundo o empresário, a transição energética e os projetos ligados à agenda ambiental também abriram novas demandas para o setor. Na Solutions, um dos casos recentes envolveu a estruturação do seguro das plantas da multinacional francesa NetZero no Brasil, voltadas à produção de biochar – uma biomassa com grande poder de sequestrar CO₂ da atmosfera que tem alto valor no mercado global de créditos de carbono.

Frade conta que a operação exigiu articulação com o mercado internacional de resseguros para viabilizar coberturas relacionadas a incêndio, explosão, danos elétricos, quebra de máquinas, responsabilidade civil, eventos climáticos e lucros cessantes.

De acordo com ele, o projeto apresentou desafios técnicos por envolver um modelo produtivo ainda pouco difundido no mercado de seguros brasileiro. A seguradora suíça Zurich participou da operação com suporte de sua estrutura internacional. “O sucesso da operação esteve diretamente relacionado ao entendimento aprofundado dos riscos envolvidos e à adequada apresentação dessas informações ao mercado segurador”, afirma.

As mudanças trazidas pela agenda ambiental ocorrem em um momento de expansão do mercado. Em abril, a Confederação Nacional das Seguradoras (Cnseg) projetou crescimento nominal de 5,7% para o setor em 2026. O avanço de projetos ligados à sustentabilidade também coincide com uma transformação mais ampla do mercado brasileiro

de seguros nas últimas décadas.

Ao completar 25 anos de operação em 2026, a Solutions acompanha esse movimento, diz o executivo. Nesse período, uma das mudanças consideradas decisivas para o setor ocorreu em 2007, com a flexibilização do monopólio do resseguro exercido pelo Instituto de Resseguros do Brasil (IRB). A abertura permitiu a entrada de empresas estrangeiras e ampliou a concorrência em um segmento até então concentrado.

“Acreditamos que o crescimento está diretamente ligado à capacidade de entregar segurança e previsibilidade aos clientes, especialmente em um ambiente cada vez mais complexo”

Para Frade, a mudança aumentou a capacidade de absorção de riscos e criou novas possibilidades de cobertura para operações industriais, logísticas e de infraestrutura. “A abertura contribuiu para o aumento da concorrência, maior capacidade de aceitação de riscos e redução de custos”, afirma.

Outro marco citado pelo executivo foi o impacto provocado pelos atentados de 11 de setembro de 2001, nos Estados Unidos. O episódio levou seguradoras e resseguradoras a reverem critérios de subscrição e gerenciamento de riscos em escala internacional. A crise financeira de 2008 produziu um novo endurecimento das análises, especialmente em operações ligadas ao crédito.

Nos últimos anos, Frade diz que a discussão sobre riscos cibernéticos também ganhou espaço. Empresas com operações digitais e bases de dados sensíveis passaram a buscar coberturas voltadas tanto para resposta a incidentes quanto para

responsabilidade civil ligada a prejuízos causados a terceiros. Entre 2022 e 2024, as indenizações desse segmento somaram cerca de R\$ 90 milhões, segundo dados citados pela corretora.

Ao longo dos últimos 25 anos, a Solutions participou de programas de seguros ligados a grupos industriais, operações de infraestrutura e projetos corporativos. Entre os casos acompanhados pela empresa estão operações envolvendo Aperam, ArcelorMittal, Vallourec, Fundação Dom Cabral e Localiza.

Nos últimos três anos, a corretora administrou aproximadamente R\$ 40 milhões em indenizações destinadas a clientes. Apesar disso, a empresa afirma que a prioridade atual está menos na ampliação desse volume e mais na prevenção de perdas. “Nossa expectativa é que o volume de indenizações seja menor no próximo ciclo. Trabalhamos justamente para isso, por meio de uma atuação consistente em gerenciamento de riscos”, afirma Sérgio Frade.

Para tanto, as instalações dos clientes são frequentemente avaliadas por equipes técnicas, em conjunto com as seguradoras, com foco na identificação de vulnerabilidades e implementação de melhorias que reduzam a ocorrência de sinistros.

Ao mesmo tempo, a expectativa da Solutions é de crescimento da base de clientes, sustentado pela experiência acumulada e pela confiança construída ao longo dos anos. “Esse é um dos pilares do nosso negócio. Atuamos de forma consultiva, com foco na gestão de riscos e na proteção de empresas e pessoas. Acreditamos que o crescimento está diretamente ligado à capacidade de entregar segurança e previsibilidade aos clientes, especialmente em um ambiente cada vez mais complexo”, diz Frade.

Ele avalia que a estratégia acompanha uma tendência mais ampla do mercado, que passou a incorporar gerenciamento de riscos, monitoramento técnico e mitigação de vulnerabilidades antes da ocorrência de sinistros. “Em um cenário de mudanças climáticas, digitalização e aumento da complexidade operacional das empresas, o seguro amplia participação em decisões ligadas à continuidade de negócios e proteção de investimentos”, afirma o empresário. ■



Marcus Steinmeyer/divulgação



CENTAURO, 45 ANOS: DE BH PARA O BRASIL

Uma única loja em Belo Horizonte. Foi assim que o mineiro **Sebastião Bomfim Filho** deu início à Centauro, em 1981. Hoje, 45 anos depois, a rede se consolidou como a maior varejista do segmento na América Latina, com mais de 230 lojas e R\$ 4,1 bilhões em receita em 2025 – um crescimento de 13%. O digital avança no mesmo ritmo: foram mais de R\$ 900 milhões em vendas on-line, o que representa cerca de 25% do faturamento da gigante. Isso posiciona o Grupo SBF, dono da Centauro e da Fisia (distribuidora oficial da Nike no Brasil), entre os principais nomes do varejo nacional. Às vésperas do maior evento esportivo do planeta, a empresa se prepara para impulsionar ainda mais seus resultados. Recentemente, a marca anunciou o ex-jogador Denilson, campeão mundial em 2002, como seu novo embaixador. Estratégia perfeita para tempos de Copa do Mundo. Para o CEO do grupo, Gustavo Furtado, a competição é o momento mais aguardado pela companhia: “De quatro em quatro anos, aproveitamos a força desse evento para reforçar ainda mais nossa presença”.

USIMINAS INVESTE QUASE R\$ 1 BI EM IPATINGA

A siderúrgica vai direcionar R\$ 971 milhões para a planta da cidade neste ano, como parte de um plano de investimentos de R\$ 3,5 bilhões previsto até 2029. Os aportes divulgados em

maio pela companhia incluem ações na unidade Coqueria 2 e obras em outros três projetos, com foco em ganhos de eficiência operacional e melhorias de desempenho ambiental.

Anglo American/divulgação

DE FRENTE COM A CEO

Ana Sanches é a primeira mulher a comandar a Anglo American no Brasil, uma mineradora centenária que equilibra tradição e inovação em um setor em profunda transformação. Nessa entrevista, ela fala sobre liderança e os desafios de conduzir uma operação que busca unir eficiência e proximidade com a sociedade.



O que hoje parece tendência, mas já é realidade?

Muitos ainda falam de descarbonização, automação e diversidade como tendências. Para nós, isso já é realidade. Todas as nossas unidades no Brasil operam com 100% de energia renovável; investimos cada vez mais em inovação e trabalhamos diariamente na consolidação de uma cultura organizacional mais plural e representativa, com metas ousadas e ações efetivas.

Sustentabilidade: discurso ou prática?

Prática e discurso caminham juntos, mas é a prática que comprova nossos compromissos. Temos metas claras, monitoradas e integradas à nossa estratégia, porque não existe mineração viável sem responsabilidade e ação concreta.

Minerais críticos: o Brasil joga nessa partida ou ainda se prepara?

O Brasil joga e tem potencial para ser um dos principais protagonistas. Temos uma geologia privilegiada e capacidade técnica, mas precisamos

CRÉDITO EM ALTA PARA EMPRESÁRIAS MINEIRAS

O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG) dobrou o volume de financiamentos para empreendedoras recentemente: foram R\$ 22,6 milhões liberados em março, contra R\$ 11,3 milhões no mesmo período de 2025. A instituição ativou linhas exclusivas com taxas reduzidas durante o Mês da Mulher, focando em pequenos negócios liderados por elas. "Ao oferecermos crédito acessível, fortalecemos os projetos dessas mineiras", afirma o presidente do BDMG, **Gabriel Viégas Neto**.



BDMG/divulgação



APESAR DOS CUSTOS, MRV PROJETA AUMENTO DE MARGEM

No embalo das projeções da construção civil para o ano, a construtora mineira MRV deve fechar 2026 com margem superior à do ano passado, mesmo diante da pressão de custos com a alta do petróleo. A companhia encerrou 2025 com receita de R\$ 10,1 bilhões e margem bruta recorde de 31% no quarto trimestre. Para o presidente **Rafael Menin**, fatores como produtividade e terrenos mais baratos sustentam essa recuperação. Além disso, o Minha Casa, Minha Vida, programa central da operação da empresa, segue como o grande motor do setor imobiliário.

transformar essa vantagem comparativa em competitiva, acelerando o planejamento de longo prazo, a segurança jurídica, a infraestrutura e as políticas públicas que atraíam investimentos responsáveis.

Em um segmento ainda masculino, que mudança a sua liderança ajudou a construir no mercado?

A principal mudança é mostrar que liderança não tem gênero. Meu papel é ampliar espaços para outras mulheres, normalizar a presença feminina em decisões estratégicas e criar ambientes onde a diversidade seja vista como parte indissociável da estratégia.

Depois de anos no setor, o que ainda te surpreende na mineração?

Como ela continua sendo, essencialmente, sobre pessoas. Cada operação é um ecossistema humano complexo, com histórias, expectativas e impactos reais. Me surpreende positivamente a capacidade do setor de aprender, evoluir e se reinventar por meio delas.

Primeira mulher a comandar a mineradora no Brasil: o que te pesa e o que te move?

O que pesa, na verdade, é a consciência de que, na mineração, as decisões nunca são neutras. Elas têm impacto no território, nas pessoas, no meio ambiente e no futuro do negócio. Já o que me move é a possibilidade de inspirar, de mostrar que é possível chegar ao topo sem renunciar a quem se é. O símbolo importa, mas o legado importa ainda mais.

O que salva um dia?

Uma gentileza sincera, uma vontade genuína de dar o seu melhor ou uma demonstração de garra ao não desistir diante dos obstáculos.

O que diria para a Ana Sanches em seu primeiro dia como CEO?

Tenha calma com o tempo e firmeza com os valores. Nem tudo precisa ser resolvido no primeiro movimento. Construir confiança, entender contextos e formar bons times é tão estratégico quanto entregar resultados. No longo prazo, é essa combinação que sustenta uma liderança consistente.

Livro de cabeceira da vida.

"Memórias Póstumas de Brás Cubas", de Machado de Assis. É uma obra que nunca envelhece e sempre me faz refletir sobre vaidade, poder e as contradições humanas.

Um novo horizonte na mineração


Empresas buscam nova relação socioambiental e, neste contexto, investir em sustentabilidade se torna uma questão de sobrevivência para o próprio negócio; conheça iniciativas em Minas Gerais

▸ **ALINE RESKALLA**

A mineração está presente em quase tudo em nossa vida. O telefone celular contém cobre, ouro, lítio e alumínio. Painéis, talheres e eletrodomésticos são produzidos com aço, ferro e alumínio. A energia elétrica que alimenta esses aparelhos depende de fios de cobre e de minerais utilizados na sua geração e transmissão. Aço, alumínio, chumbo e lítio, por sua vez, estão em todos os tipos de veículos, do carro ao avião, do navio à bicicleta.

Exatamente por ser uma atividade essencial para os demais segmentos, em um cenário de eventos climáticos extremos cada vez mais frequentes, a mineração tem sido desafiada a reinventar seu modo de produção – ainda hoje um dos mais intensivos em emissões de carbono do planeta e que carrega um passivo ambiental histórico que Minas Gerais conhece bem.

“O setor de metais e mineração desempenha um papel crucial na transição para uma economia global de baixo carbono. O fornecimento de matérias-primas desse segmento



A busca por maior produtividade no setor atualmente está ligada a um planejamento sofisticado e que integra, inevitavelmente, variáveis socioambientais

estará no centro dos esforços globais de descarbonização e eletrificação de outras frentes, já que esses materiais são essenciais para tecnologias como veículos elétricos e painéis solares fotovoltaicos”, atesta o relatório “Climate Risks in The Mining and Metal Sector”, do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente.

Com as diretrizes ESG (sigla em inglês para ações em Meio Ambiente, Social e Governança) influenciando cada vez mais as decisões sobre investimentos, o preço do crédito e a reputação, as mineradoras sabem o tamanho do desafio.

Para a Associação Brasileira de Metalurgia e Mineração (ABM), as pressões por práticas ambientais, sociais e de governança deixaram de ser diferenciais e passaram a ser critérios básicos para viabilizar a operação. A busca por maior produtividade, historicamente associada ao aumento de escala, passa agora a depender de planejamento mais sofisticado e integração de variáveis socioambientais.

“O aumento de produtividade começa em um bom projeto. É ali que conseguimos equilibrar eficiência operacional com responsabilidade socioambiental”, destaca a consultora e coordenadora da comissão técnica de mineração da ABM, Vânia Lúcia de Lima Andrade.

O grande motor da mineração no futuro, segundo ela, será a licença social. A Licença Social para Operar (LSO) é a aceitação informal e contínua de um projeto pela comunidade local e partes interessadas, indo além das autorizações legais.

Não é um documento oficial, mas um ativo intangível baseado em confiança, transparência e mitigação de impactos, sendo crucial para evitar conflitos e garantir a perenidade de empreendimentos, especialmente nesse setor. “Não basta recuperar ambientalmente, é preciso devolver o território com um novo uso que gere valor para a sociedade”.

No mês em que se celebra o meio ambiente, **Encontro** foi em busca das ações e soluções das companhias na área ambiental. Confira.

SAMARCO APOSTA EM NOVOS PARADIGMAS APÓS RETOMADA

Mudanças operacionais profundas marcam as ações da mineradora Samarco desde 2015, quando foi impedida de operar por cinco anos após o rompimento da barragem de Fundão, em Mariana. O episódio provocou 19 mortes e graves consequências ambientais e sociais ao longo da bacia do rio Doce até o Espírito Santo. Ao retomar as atividades em 2020, a empresa deixou de usar estruturas de rejeitos semelhantes à que se rompeu.

“Eliminamos ou reintegramos antigas estruturas construídas pelo método a montante. Assim, conseguimos garantir a estabilidade definitiva, sem acúmulo de água”, detalha a diretora de Sustentabilidade, Relações Governamentais e Comunicação da Samarco, Mariana Lisbôa. A medida permitiu, segundo ela, a retomada da produção de forma gradual e segura.

Na prática, isso significa que os resíduos gerados no beneficiamento do minério de ferro agora são filtrados em um sistema conhecido como *dry stacking*, no qual são separados do líquido e empilhados a seco. “Atualmente, tratamos 80% do resíduo gerado dessa forma, e os 20% restantes, compostos por rejeitos ultrafinos, são destinados a cavas confinadas.”

Mariana Lisbôa diz que a Samarco também reforçou seu Sistema Integrado de Segurança. São nada menos que 2 mil equipamentos de monitoramento operando 24 horas por dia.

Ao mesmo tempo em que prioriza a segurança, a mineradora busca diminuir os seus impactos por meio da economia circular, da descarbonização de sua produção e do uso de fontes energéticas limpas. “Nossa meta é reduzir em 30% as emissões de gases de efeito estufa



Mariana Lisbôa, diretora de Sustentabilidade, Relações Governamentais e Comunicação da Samarco

LGA JÁ OPERA SEM BARRAGENS DESDE 2015

Especializada em produtos de alto teor, como granulados, *sinter feed* e concentrados, a LGA é uma mineradora localizada em Congonhas que tem por clientes e parceiros grandes grupos siderúrgicos, como Gerdau e CSN, além de players relevantes na exportação, como Vale e Porto Sudeste. O CEO, Paulo Soares Toledo, diz que a preocupação com o meio ambiente faz parte de toda a operação.

“Ainda existem desafios para atingirmos o que chamamos de o estado da arte em ESG, mas estamos comprometidos com essa jornada. Buscamos evoluir continuamente nossos padrões, alinhando nossas iniciativas às metas dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e aos indicadores apresentados no nosso Relatório Anual de Gestão, que funciona como uma prestação de contas”, afirma o CEO.

Ele conta que a empresa já não ope-

rava com barragem de rejeitos desde 2015, antes dos eventos críticos em Minas. Além do rompimento em Mariana, o estado chamou a atenção do mundo em 2019, quando uma estrutura da Vale na Mina do Córrego do Feijão, em Brumadinho, se rompeu e deixou 272 mortos.

“Concluído em 2015, esse projeto foi um marco para a LGA porque permitiu eliminar a lama no processo produtivo, evitando o uso de barragens em nossas operações. A implantação ocorreu antes dos acidentes graves em MG, o que reforça nosso compromisso com a sustentabilidade para além do atendimento regulatório”, diz Paulo Toledo.

Em um sistema de filtragem mecânica, sem uso de produtos químicos, o equipamento separa o material sólido do líquido, e o rejeito sólido é destinado a pilhas com estabilidade geotécnica comprovada por laudo. O líquido retorna ao processo



Paulo Soares Toledo, CEO da mineradora LGA

até 2032 e alcançar a neutralidade de carbono até 2050”, afirma Lisboa.

Em economia circular, o reaproveitamento de resíduos chegou a 45% do total em 2025. E, na descarbonização, uma das estratégias tem sido o uso de combustíveis alternativos, como bio-óleo, gás natural e moinha de carvão vegetal misturada ao carvão mineral nos fornos de pelotização. É o que ocorre no Complexo de Ubu, no Espírito Santo.

Como não se pode falar em sustentabilidade sem abordar energia, Mariana Lisboa diz que a Samarco hoje utiliza 100% de eletricidade de fontes renováveis. E o fato de transportar minério de ferro via mineroduto, segundo ela, é outro fator que reduz emissões de carbono, tornando-o mais competitivo em relação aos modais ferroviários e rodoviários.

“Destacamos, também, o reúso da água, que envolve a implementação de melhorias operacionais, possibilitando a sua recirculação no processo produtivo. Em 2025, o índice de recirculação ficou em 87%, resultando numa redução de



Pelotas de minério de ferro produzidas no Complexo de Ubu da Samarco, em Anchieta (ES); o processo é fundamental para diminuir desperdícios e emissões de carbono

Em 2024, a Samarco operou com **100%** de energia elétrica renovável e alcançou **95,7%** de destinação sustentável dos materiais descartados

21% do consumo específico de água nova em relação a 2024”, diz.

Em uma jornada ainda longe do fim, a Samarco atualmente opera com 60% de sua capacidade instalada. A companhia vem se recuperando, apesar do desafio

histórico: no primeiro trimestre de 2026, a produção cresceu 18%, atingindo 3,8 milhões de toneladas de pelotas e finos de minério de ferro. Atingir 100% do seu potencial produtivo é uma meta para 2028.

Em tempo, a mineradora informa ter investido R\$ 42,11 bilhões em ações de reparação após o rompimento de Fundão. Desse montante, R\$ 24,42 bilhões correspondem a obrigações executadas diretamente pela empresa, incluindo R\$ 17,7 bilhões destinados a indenizações e auxílios financeiros emergenciais para mais de 337 mil pessoas. Os R\$ 17,68 bilhões restantes foram repassados aos governos federal, estaduais e municipais.

produtivo, reduzindo significativamente a necessidade de captação de água.

“Esse modelo combina redução de risco ambiental com eficiência operacional e controle técnico contínuo. Hoje, a empresa reaproveita 95% da água utilizada nas operações”, relata o CEO. Segundo ele, o projeto deu tão certo que acabou gerando uma expansão do know-how do grupo, que se associou à fabricante chinesa de sistemas de filtragem Jingjin, trazendo a empresa para Minas Gerais. “As operações de filtragem da marca passaram a ser referência em tratamento de rejeitos na mineração de ferro no país e também em setores como saneamento, fertilizantes, química e alimentação”, diz o executivo.

São mais de 80 projetos implantados no Brasil. “Isso reforça o posicionamento do grupo em promover padrões mais altos de sustentabilidade e eficiência não só na mineração, mas na indústria em geral.”

ENERGIA RENOVÁVEL

A LGA investe atualmente na construção de uma usina solar para abastecer



Planta da mineradora LGA; companhia reaproveita 95% da água utilizada nas operações

100% de sua operação. No fim de 2025, a empresa concluiu a implantação de novas etapas no processo, com o objetivo de elevar a qualidade dos produtos.

A economia circular também está no centro das estratégias, segundo Paulo Soares Toledo. Há quatro anos, a empresa desenvolveu uma patente em parceria com uma universidade federal para produção de blocos à base do rejeito gerado

em sua planta, para serem utilizados na pavimentação de ruas e estradas.

“O produto possui todos os requisitos exigidos pelo Inmetro para fins de utilização na construção civil. Este marco é muito importante em nossa história, demonstrando nosso compromisso não apenas com a operação sustentável, mas também com a economia circular”, disse o CEO à **Encontro**.

“DESAFIO É EQUILIBRAR METAS AMBICIOSAS COM A REALIDADE DA INDÚSTRIA”, DIZ RHI MAGNESITA

Emissões de carbono, eficiência energética e gestão hídrica são indicadores acompanhados de perto pelo mercado hoje, reforça o gerente de Meio Ambiente da RHI Magnesita na América do Sul, Carlos Eduardo Rodrigues.

Segundo ele, a empresa, que fornece refratários para mineradoras e siderúrgicas, trabalha com metas “concretas e mensuráveis” para reduzir o impacto ambiental de suas operações, contribuindo também para a jornada de descarbonização na cadeia de valor de seus clientes.

Apesar dos avanços, o executivo reconhece que ainda há desafios importantes pela frente, principalmente em um setor historicamente associado

ao uso intensivo de recursos naturais. E o principal deles é equilibrar metas ambientais ambiciosas com a realidade operacional de uma indústria de base.

“Nossa estratégia climática está baseada justamente em ampliar reciclagem, energia renovável, eficiência operacional e reaproveitamento de recursos naturais”, diz o executivo. A RHI pretende alcançar 20% de taxa de reciclagem, hoje em 13,7%, e reduzir em 10% as emissões de CO₂, considerando como base o ano de 2024. Em 2025, a companhia encerrou um ciclo iniciado em 2018, superando a meta estipulada para o período.

A ampliação do uso de energia limpa também é uma das frentes. Atualmente, 99,5% da eletricidade utilizada pela em-

presa possui certificação de origem renovável pelo padrão internacional I-REC.

Na área hídrica, Rodrigues destaca os projetos de reaproveitamento implantados na unidade de Brumado (BA), onde a empresa afirma ter atingido 90% de recirculação e reuso da água industrial. “Isso evita o consumo de aproximadamente 998 metros cúbicos de água por hora”, diz.

Questionada sobre passivos ambientais, a RHI Magnesita afirma manter programas permanentes de recuperação e monitoramento nas regiões onde atua. Entre as ações citadas estão a preservação e recuperação de 22 nascentes na Serra das Éguas, em Brumado (BA), além da meta de restaurar 100 mil metros quadrados de áreas na região até 2026. A companhia também afirma manter mais de 15 mil hectares preservados em suas operações.

Outro projeto citado envolve a destinação de resíduos industriais chamados “finos” para a manutenção de vias públicas em Coronel Fabriciano (MG). De acordo com a empresa, cerca de 4 mil toneladas do material foram doadas ao município entre janeiro e outubro de 2025.

“Nossa estratégia climática está baseada justamente em ampliar reciclagem, energia renovável, eficiência operacional e reaproveitamento de recursos naturais”

CARLOS EDUARDO RODRIGUES, GERENTE DE MEIO AMBIENTE DA RHI MAGNESITA NA AMÉRICA DO SUL

RHI Magnesita/divulgação



A RHI Magnesita mantém viveiros ambientais em municípios da Bahia e de Minas Gerais; um dos destaques é o viveiro Flor do Sertão, em Santaluz (BA), com capacidade de produção de 8 mil mudas por ano



MethaEnergia

Investida por Google for Startups

EM MEIO A UM SISTEMA SOCIAL, AMBIENTAL E CLIMÁTICO EM COLAPSO, ESPERAR NÃO É UMA OPÇÃO.

Energia limpa não deveria ser coisa do futuro.

A Metha trouxe ela para o presente.

Use energia renovável de um jeito simples, digital e sem complicação.

15% mais barata que a tradicional

Sem obras

Sem Taxas

Sem Burocracia

Use energia limpa acesse:
www.methaenergia.com.br

“ESTAMOS OLHANDO PARA O FUTURO”, DIZ FUNDADOR DA CEDRO MINERAÇÃO

A mineração vive um momento de transformação. Pressionada por exigências ambientais cada vez maiores e pela demanda global por matérias-primas associadas à transição energética, a atividade busca reinventar processos historicamente vistos como intensivos em recursos naturais. É nesse cenário que a Cedro Mineração, empresa mineira com operações em Mariana e Nova Lima, tem caminhado.

A companhia tem planos ambiciosos. Hoje produz cerca de 7 milhões de toneladas de minério de ferro por ano e pretende alcançar 20 milhões até 2030. Para isso, prevê investimentos superiores a R\$ 7 bilhões em projetos de mineração, logística e infraestrutura. O desafio, no entanto, vai além do crescimento: passa pela tentativa de demonstrar que expansão e sustentabilidade podem caminhar juntas.

Parte dessa estratégia está concentrada na produção do chamado pellet feed, um minério de maior teor de ferro e com menos impurezas. Segundo a empresa, esse produto pode contribuir para a redução das emissões de carbono na indústria siderúrgica, um dos setores mais pressionados pela agenda global de descarbonização.

“Estamos olhando para o futuro. O pellet feed tem maior teor de ferro e amplia a eficiência do processo siderúrgico. É um produto fundamental para a transição energética da indústria global”, afirma Lucas Kallas, fundador e presidente do Conselho da Cedro.

A aposta no minério premium está diretamente ligada à expansão da mina da empresa em Mariana. O projeto prevê elevar a produção local de 3 milhões para 5 milhões de toneladas anuais, além da geração de empregos e do aumento da arrecadação para a região.

Mas a estratégia da companhia não se resume ao produto final. A Cedro tem investido em tecnologias de filtragem



Lucas Kallas, fundador e presidente do Conselho da Cedro

A Cedro Mineração reaproveita cerca de **85% DA ÁGUA** utilizada em seus processos industriais

e empilhamento a seco, método que elimina a necessidade de barragens de rejeitos, tema que ganhou relevância nacional após os rompimentos registrados em Minas Gerais na última década. A empresa afirma ainda reaproveitar cerca de 85% da água utilizada nos processos industriais e manter sistemas de recirculação hídrica em parte de suas operações.

Outro eixo importante está na logística. Um dos principais projetos em desenvolvimento é a construção de um ramal ferroviário próprio de aproximadamente 26 quilômetros, iniciativa que deverá receber investimentos de R\$ 1,5 bilhão. A expectativa é reduzir significativamente a circulação de caminhões nas rodovias da região, dimi-

nuindo emissões e riscos operacionais.

A companhia também obteve a concessão de um terminal no Porto de Itaguaí, no Rio de Janeiro, considerado peça-chave para integrar a cadeia logística e ampliar a competitividade da produção mineral brasileira.

Para Kallas, a discussão sobre sustentabilidade não pode estar dissociada do desenvolvimento econômico e social. “Nossa visão é de que crescimento e sustentabilidade não são opostos, mas interdependentes. Precisamos ser agentes de mudanças positivas, transformando a maneira de fazer negócios nas indústrias em que atuamos”, diz.

Em um setor frequentemente colocado no centro dos debates ambientais, iniciativas como as da Cedro refletem um movimento mais amplo da mineração brasileira: a busca por modelos capazes de atender à crescente demanda mundial por minerais sem ignorar os desafios ambientais e sociais que acompanham a atividade. Se essa equação será suficiente para redefinir a imagem do setor, é uma resposta que ainda será construída ao longo dos próximos anos. ▶

2ª EDIÇÃO - GOIÂNIA



12 DE JULHO DE 2026
NO PAÇO MUNICIPAL

2K 5K 10K

INSCREVA-SE!



SUA
ENERGIA
SEU RITMO!

PATROCÍNIO

CAIXA



JUNTOS POR UM FUTURO MAIS SUSTENTÁVEL.





A barragem Grupo, localizada na Mina Fábrica (Complexo de Ouro Preto/MG), é uma das estruturas a montante da Vale que teve as obras de descaracterização concluídas

VALE AMPLIA ESTRATÉGIA INTEGRADA DE SUSTENTABILIDADE

Sete anos após o rompimento da barragem da Mina Córrego do Feijão, em Brumadinho, que matou 272 pessoas e provocou impactos sociais e ambientais ao longo da bacia do rio Paraopeba, a Vale afirma ter ampliado uma estratégia integrada voltada à redução de danos ambientais, com foco em prevenção, monitoramento contínuo, inovação tecnológica, uso eficiente de recursos naturais e metas públicas de longo prazo.

Em comunicado enviado à **Encontro**, a mineradora afirmou que as ações envolvem redução de emissões, gestão hídrica, economia circular e recuperação de áreas naturais. Na área climática, a empresa informa ter investido R\$ 7,4 bilhões, desde 2020, em iniciativas para a diminuição dos gases de efeito estufa. As metas incluem reduzir em 33% as emissões dos escopos 1 e 2 até 2030, zerar as emissões líquidas até 2050 e cortar em 15% as do escopo 3 até 2035, etapa que concentra 98% das emissões totais da companhia.

A estratégia engloba o fornecimento de minério de ferro de maior qualidade, desenvolvimento de produtos voltados à descarbonização da siderurgia e parcerias com clientes para redução de emissões na cadeia produtiva. A

Na área climática, a Vale informa ter investido **R\$ 7,4 BILHÕES**, desde 2020, em iniciativas para redução das emissões de gases de efeito estufa

companhia também afirma ter superado a meta de redução do uso de água nova nas operações, alcançando uma queda de 32% em 2025, bem acima do objetivo inicial de 27% até 2030.

Outro ponto destacado é o uso de energia elétrica 100% renovável nas operações no Brasil, meta inicialmente prevista para 2025, mas antecipada e atingida em 2023.

REPARAÇÃO

O desastre, ocorrido em janeiro de 2019, intensificou a pressão de investidores, órgãos ambientais, Ministério Público e comunidades atingidas sobre a atuação da mineradora.

Desde então, a empresa tem um programa de descaracterização de estruturas construídas pelo método a montante, o mesmo utilizado na

barragem que colapsou em Brumadinho. Segundo a Vale, o plano prevê a eliminação das 30 estruturas desse tipo existentes no Brasil.

Até o momento, 19 barragens e diques já tiveram as obras concluídas, o que representa um avanço de 63% do programa.

Na frente ambiental, a companhia informa que cerca de 260 hectares de mata atlântica e áreas protegidas em Brumadinho estão em recuperação, com mais de 300 mil mudas nativas plantadas.

Na área de reparação, a Vale informa que 83% das obrigações previstas no Acordo Judicial de Reparação Integral já foram cumpridas. Em 2021, a mineradora firmou um acordo de R\$ 37,68 bilhões com o Governo de Minas Gerais, Ministério Público e instituições de justiça.

Segundo a empresa, mais de 17,5 mil pessoas já foram indenizadas, totalizando R\$ 4 bilhões em pagamentos. Apesar das medidas anunciadas, movimentos de atingidos e especialistas seguem apontando desafios relacionados à recuperação ambiental de longo prazo, aos impactos sociais permanentes e à reparação integral dos danos causados pela tragédia. ■

SUSTENTABILIDADE

SUA PARCEIRA RUMO À DESCARBONIZAÇÃO

ENGEAR Consultoria apoia corporações e instituições na construção de estratégias para gestão de carbono

A ENGEAR Consultoria desenvolve soluções ambientais especializadas nas áreas de poluição atmosférica, ruído, vibração ambiental e mudanças climáticas. A empresa apoia companhias e organizações na construção de estratégias eficazes de sustentabilidade, por meio de uma assessoria altamente técnica e de um laboratório próprio reconhecido pela Rede Metrológica de Minas Gerais.

Com a EcoGear, linha focada em ESG, são oferecidas soluções completas que abrangem desde a quantificação das emissões de gases de efeito estufa até a definição de roadmaps para alcançar metas de descarbonização e Net Zero.

O inventário de gases de efeito estufa é uma ferramenta estratégica para a tomada de decisões, pois permite compreender os impactos das operações e apontar oportunidades de melhoria. Isso torna mais eficiente a jornada climática de uma empresa, além de auxiliar no cumprimento da legislação e de requisitos regulatórios. Afinal, corporações comprometidas com a redução de emissões ganham vantagem competitiva, fortalecendo a reputação e contribuindo diretamente para a mitigação do aquecimento global.

Com uma equipe que possui ampla experiência na área, a ENGEAR atende a diversos segmentos, incluindo mineração, siderurgia, operadoras aeroportuárias, companhias aéreas, indústrias, órgãos públicos e empreendimentos de infraestrutura. A atuação também engloba programas internacionais de gestão de carbono, incluindo níveis avançados da certificação ACA (Airport Carbon Accreditation), referência mundial para o setor.

Além disso, a consultoria desenvolve projetos de quantificação da pegada de carbono e compensação de emissões para eventos de diferentes portes, como feiras, congressos, reuniões corporativas, ações institucionais e shows.

ENGEAR/divulgação



As engenheiras químicas e sócias da Engear, Tatiane Viegas, diretora comercial, e Raísa Sant'Ana, diretora técnica

SOLUÇÕES ECOGEAR

- ✓ Inventário de Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE)
- ✓ Cálculo da Pegada de Carbono
- ✓ Planos de Descarbonização
- ✓ Definição do Roadmap rumo ao Net Zero
- ✓ Estratégias de Redução e Neutralização de Emissões
- ✓ Créditos de Carbono e Compensação Ambiental
- ✓ Quantificação e Neutralização de Emissões de Eventos
- ✓ MyClim – Plataforma para gestão de emissões, indicadores e metas climáticas

A ENGEAR VAI MUITO ALÉM DA GESTÃO DE CARBONO. CONFIRA!

- ✓ Monitoramento da Qualidade do Ar
- ✓ Estudos de Dispersão Atmosférica
- ✓ Modelagem Acústica
- ✓ Inventários Atmosféricos
- ✓ Monitoramento de Ruído, Vibração e Ar Interno Consultoria
- ✓ Consultoria e treinamentos

ENGEAR CONSULTORIA

Unidades em Belo Horizonte (MG) e Mateus Leme (MG) - Telefone: (31) 99981-4210

LinkedIn: ENGEAR Consultoria  @engearconsultoria

Matriz energética do país é uma das mais limpas e renováveis do planeta, com 88% do total gerado por meio de usinas hidrelétricas, solares ou eólicas

▶ ALINE RESKALLA

O mundo vive um dilema. A sociedade depende cada vez mais de eletricidade para funcionar: ar-condicionado ligado por mais tempo, carros elétricos na garagem, casas automatizadas, eletrodomésticos inteligentes, piscinas aquecidas, escritórios em home office e uma rotina permanentemente conectada. Em contrapartida, a geração crescente desse recurso é um dos principais fatores responsáveis pelo aquecimento global.

Felizmente, o Brasil tem lições a dar à maioria das nações nesse quesito. Enquanto globalmente 60% da energia produzida vêm de fontes fósseis (extraídas da natureza), como petróleo, carvão mineral e gás natural, a matriz brasileira é uma das mais limpas e renováveis do planeta, com 88% do total gerado por meio de usinas hidrelétricas, solares ou eólicas, entre outras alternativas.

Esse percentual tem crescido nos últimos anos, impulsionado pela expansão acelerada da geração e do consumo fotovoltaico. Os investimentos acumulados no setor já ultrapassam R\$ 300 bilhões, considerando tanto grandes complexos quanto sistemas de geração distribuída, segundo a Associação Brasileira de Energia Solar Fotovoltaica (Absolar).

A Cemig SIM, subsidiária da Cemig voltada para fontes renováveis, conduz um dos maiores planos de expansão em geração distribuída do país, no valor de R\$ 3,8 bilhões, iniciado em 2024.

O CEO da empresa, Iuri Mendonça, afirma que a companhia já ultrapassou 400 MWp de potência em usinas solares próprias. “Nossa ambição é alcançar 1 GWp de capacidade instalada até 2030. Hoje, já contamos com mais



de 140 usinas solares distribuídas em todas as regiões de Minas Gerais. A capacidade atual da Cemig SIM é suficiente para abastecer uma cidade com mais de 500 mil habitantes por mês”, afirma.

Desde o início das operações, em 2019, a empresa evitou a emissão de mais de 84 mil toneladas de CO² na atmosfera, volume equivalente ao plantio de aproximadamente 590 mil árvores adultas.

Após consolidar sua atuação em solo mineiro, onde atende os 853 municípios do estado, a Cemig SIM prepara agora a expansão para o Centro-Oeste. Empreendimentos em Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul estão em análise.

“A Cemig SIM é líder de *market share*

em Minas Gerais, inclusive em áreas fora da concessão da Cemig Distribuição. Esse posicionamento nos deu base para expandir a operação e reforçar nossa proposta de democratizar o acesso à energia solar”, diz Mendonça.

CRESCIMENTO DA ELETROMOBILIDADE

A empresa também aposta na integração entre recursos renováveis e mobilidade elétrica por meio do programa Cemig MOB, que oferece descontos de até 20% na contratação do serviço para proprietários de veículos elétricos e híbridos.

Segundo Mendonça, desde o lança-



Usina solar da Cemig SIM em Jequitibá, interior de Minas: companhia já ultrapassou 400 MWp de capacidade instalada em parques próprios

mento da iniciativa já foram compensados 2,2 GWh, evitando a emissão de 101 toneladas de CO². O volume equivale ao plantio de 6.854 árvores adultas ou à retirada de mais de 3 mil veículos movidos a combustíveis fósseis das ruas.

“A eletromobilidade é uma tendência clara de consumo. Os veículos elétricos seguem batendo recordes de vendas no Brasil e já representam cerca de 16% do mercado nacional”, afirma.

NOVAS EXPERIÊNCIAS PARA O CLIENTE

Quando a Metha Energia nasceu, em 2017, o mercado solar ainda era restrito. Os painéis tinham custo elevado e poucas

pessoas entendiam como funcionava o modelo de compartilhamento.

“Não nasceu de alguém olhando uma oportunidade e pensando em ganhar dinheiro. Nasceu de uma dor nossa”, conta Victor Soares, CEO e cofundador da empresa.

Victor e os sócios moravam em apartamentos, tinham contas de luz elevadas e queriam consumir uma fonte limpa, mas não tinham a possibilidade de instalar placas fotovoltaicas. Da experiência pessoal surgiu a ideia de criar um modelo capaz de levar os benefícios dessa tecnologia a quem não pode gerar o próprio suprimento.

A Metha iniciou as operações em 2018



Iuri Mendonça, CEO da Cemig SIM: “Hoje, já contamos com mais de 140 usinas distribuídas em todas as regiões de Minas Gerais”

e hoje reúne mais de 100 mil consumidores cadastrados, com o objetivo de atingir 200 mil até 2030.

“O desconto chama atenção, mas o problema real era que ninguém entendia a própria conta de luz”, afirma Soares. A empresa apostou em uma experiência totalmente digital e em um modelo de fatura única, reunindo em uma mesma cobrança os custos da distribuidora e da energia compensada. A proposta é simplificar uma relação historicamente marcada por pouca transparência.

O volume gerado pelas usinas da companhia é injetado na rede elétrica e convertido em créditos que reduzem o valor pago pelo consumidor, sem necessidade de instalação de equipamentos no imóvel. Atualmente, a empresa oferece descontos de até 15% sobre a tarifa compensada.

“As pessoas cresceram acreditando que energia é uma coisa sobre a qual elas não têm controle. A conta chega e pronto”, diz. Para Soares, a transformação do setor elétrico segue um caminho semelhante ▶

Metha/divulgação



Victor Soares, CEO e cofundador da Metha: "Quanto mais opção o cliente tiver, melhor tende a ser o serviço"

EDF/divulgação



Jean-Philippe de Oliveira, chief asset operation officer da EDF Power Solutions no Brasil: "O cliente consome energia 24 horas por dia, mas a geração solar está concentrada em determinados períodos"

ao da telefonia, com mais concorrência, opções e protagonismo para o público. "Quanto mais opção o consumidor tiver, melhor tende a ser o serviço."

Ele reconhece que a sustentabilidade ganhou relevância, mas avalia que o principal motor dessa expansão foi econômico. "Foi o que garantiu que boa parte do setor avançasse. As pessoas começaram a investir porque perceberam que fazia sentido financeiramente."

UMA NOVA REVOLUÇÃO ELÉTRICA

Para Jean-Philippe de Oliveira, Chief Asset Operation Officer da EDF Power Solutions no Brasil, o país ocupa posição de destaque na descarbonização da matriz. "Nosso setor elétrico emite apenas 59,9 kg de CO² equivalente por megawatt-hora produzido. Isso representa apenas 23% da média dos países europeus da OCDE, 17% da dos Estados Unidos e 9% da da China", afirma.

A EDF opera em Minas Gerais as Usinas Fotovoltaicas Pirapora, no norte do estado. Com investimento de quase R\$ 2 bilhões, o

complexo soma 400 MWp de capacidade e cerca de 1,2 milhão de módulos.

"O projeto figurou historicamente como a maior usina solar em operação na América Latina e a maior usina fotovoltaica do Brasil até 2018", lembra Oliveira. Hoje, a companhia mantém cerca de 2,1 GW de capacidade de baixo carbono no país, atuando nos segmentos solar, eólico, hidrelétrico, transmissão e serviços de operação e manutenção.

GARGALOS PARA O CRESCIMENTO

Apesar do avanço acelerado, o setor enfrenta desafios estruturais. Segundo Oliveira, o principal gargalo está no escoamento. "Enquanto a nossa capacidade de produção cresceu 40% em cinco anos, a malha de linhas de transmissão expandiu-se apenas 5% no mesmo período."

O resultado é o aumento dos episódios de *curtailment* – cortes operacionais determinados pelo Operador Nacional do Sistema Elétrico (ONS) para preservar a estabilidade da rede.

Outro desafio é o armazenamento. Neste

contexto, para o executivo, a regulamentação e a adoção de sistemas de baterias em larga escala serão decisivas para o futuro do setor. "O cliente consome energia 24 horas por dia, mas a geração solar está concentrada em determinados períodos. As baterias vêm para ajudar a resolver esse desafio."

Na geração distribuída, há ainda uma barreira de informação. "A modalidade oferece opções tanto para quem deseja gerar o próprio suprimento quanto para quem prefere o formato por assinatura. São mercados complementares e não substitutivos", afirma Iuri Mendonça, da Cemig SIM.

Victor Soares, da Metha, acrescenta que o crescimento veloz do mercado também exige atenção do público. Segundo ele, a corrida por investimentos após as mudanças regulatórias dos últimos anos criou um ambiente de excesso de oferta e de forte concorrência, atraindo empresas sem experiência suficiente. "É importante que o consumidor pesquise a reputação da empresa para não ter uma experiência negativa", conclui. ▶

Em Nova Lima, o IPTU retorna em melhorias para a cidade

Avenida Dr. Flávio Pentagna Guimarães com 65% da obra concluída

A via vai oferecer uma alternativa de acesso de Nova Lima e região à capital, proporcionando um trânsito mais fluido e seguro para milhares de motoristas e usuários.



Escola Modelo: 2 novas unidades em construção

Além da construção da nova creche e da nova escola, o Projeto Escola Modelo está reformando e ampliando outras 28 unidades da rede municipal de educação.



5% 6X
DE DESCONTO EM COTA ÚNICA OU PARCELADO SEM JUROS

1º VENCIMENTO ATÉ 10/06

RETIRE SUA GUIA: NOVA LIMA APP

PAGUE VIA PIX

IPTU 2026

NOVA LIMA O futuro mora aqui
prefeitura

NECESSIDADE DE MEDIR EMISSÕES E DESCARBONIZAR CRIA NOVO MERCADO

Você já ouviu falar em calculadora de carbono ou inventário de Gases de Efeito Estufa (GEE)? Essas ferramentas estão bastante em alta no mundo corporativo. Elas medem o impacto ambiental de determinada atividade, empresa, produto ou evento, fornecendo dados valiosos para a criação de um plano de descarbonização.

Embora o número de organizações que realizam inventários de GEE ainda seja pequeno diante do seu real potencial, a empresária Raisa Helena Sant'Ana Cesar, diretora técnica da consultoria ENGEAR, diz que o mercado tem evoluído de forma consistente. As razões para isso são as maiores exigências regulatórias, os compromissos ESG (sigla em inglês para práticas ambientais, sociais e de governança) e as demandas da cadeia de valor.

De fato, dados de 2025 da Fundação Getúlio Vargas mostram uma expansão de 32%: o número de documentos publicados no Registro Público de Emissões da própria instituição saltou de 986 para 1,3 mil entre 2024 e 2025. "Observamos uma tendência clara de crescimento na procura por inventários de emissões, cálculo da pegada de carbono, estratégias de descarbonização

e certificações ambientais", diz ela.

Segundo Raisa, no entanto, o principal desafio ainda é a conscientização, já que não se trata de um relato obrigatório para a maioria das companhias. "Muitas organizações ainda enxergam a gestão de emissões como um tema distante ou não percebem os riscos e oportunidades associados à agenda climática", afirma.

SUSTENTABILIDADE

Engenheiras químicas, Raisa e a sócia, Tatiane Viegas Felipe (diretora comercial), contam que a ENGEAR sempre prestou serviços na área de medição de poluição atmosférica, mas entrou fortemente no mercado de sustentabilidade e ESG nos últimos anos. Atualmente, o portfólio da empresa inclui, além dos inventários de gases de efeito estufa, planos de descarbonização, estratégias de neutralização e consultoria para aquisição de créditos de carbono – uma forma de compensar as emissões.

A consultoria foi responsável por apoiar o BH Airport, que administra o Aeroporto Internacional Tancredo Neves, em Confins, em sua jornada rumo à certificação ACA (Airport Carbon Accreditation), o principal programa global de gestão de carbono para aeropor-

tos. Para Tatiane, esse é um exemplo relevante de como o controle de CO² pode ser incorporado à estratégia de negócios, promovendo ganhos ambientais, reputacionais e de governança.

"Nossa atuação é integrada nas várias etapas da certificação. Elaboramos os inventários e damos suporte tanto na definição de estratégias de redução de emissões quanto no engajamento de stakeholders para o alcance das metas de descarbonização", diz Tatiane.

A executiva explica como funciona a calculadora de carbono, outro produto oferecido e voltado principalmente para eventos. A ferramenta foi adotada na Feira Nacional de Artesanato de 2025, em Belo Horizonte. "A iniciativa permitiu mensurar as emissões associadas às diferentes etapas da realização da feira, gerando informações para a tomada de decisão e para a construção de estratégias de mitigação, compensação e conscientização ambiental, tanto para os expositores quanto para os visitantes", diz ela, que acrescenta que os clientes podem acompanhar seus inventários, indicadores, metas e o roadmap de descarbonização de forma contínua em uma plataforma própria desenvolvida pela ENGEAR, chamada MyClim.

ENGEAR Consultoria/divulgação



A ENGEAR sempre prestou serviços na área de medição de poluição atmosférica, mas entrou fortemente no mercado de sustentabilidade e ESG nos últimos anos

Marcelo
Melo
Tenista brasileiro

Grandes parcerias constroem grandes resultados

*Experiência, confiança e estratégia.
É assim nas quadras e nos investimentos.*



Investimentos de curto,
médio e longo prazo



Ideal para quem busca
rentabilizar o patrimônio



Liquidez diária
ou no vencimento

Ao seu lado em cada decisão,

com solidez e segurança.

Banco Bmg, a dupla certa para investir.



Acesse o app
e conquiste seus objetivos

Central de atendimento
0800 979 7201

Segunda à sexta, das 10h às 17h

EVOLUA ENERGIA INVESTE R\$ 260 MILHÕES PARA DOBRAR NÚMERO DE CLIENTES

Em um mercado concorrido e com excesso de oferta, a Evlua tem se concentrado em aprimorar um modelo de atendimento capaz de resolver as demandas dos clientes de forma rápida e eficiente. João Paulo Campos, diretor comercial e de marketing, disse à Encontro que a empresa mantém 14 projetos internos voltados para esse objetivo. "Usamos inteligência artificial no atendimento, desenvolvemos um data lake com informações estratégicas e criamos um modelo simplificado de adesão à energia por assinatura."

O data lake mencionado é um repositório centralizado que armazena e processa grandes volumes de dados. Um dos frutos dessa estratégia é a Eva, assistente virtual que esclarece até dúvidas complexas, 24 horas por dia. Caso a demanda não seja solucionada, explica o executivo, o atendimento é encaminhado para a equipe humana.

"A implantação do data lake permite que a companhia opere com informações estruturadas e confiáveis, facilitando a tomada de decisões. Todos os nossos indicadores são automatizados em tempo real, o que contribui para escolhas mais rápidas e assertivas", afirma o diretor.

A Evlua Energia nasceu em 2020, inicialmente focada no segmento de geração distribuída em Minas Gerais. Seus principais acionistas são a An-



Fotos: Evlua/divulgação

João Paulo Campos, diretor comercial e de marketing da Evlua Energia: plano é saltar dos atuais 25 mil para 50 mil consumidores

drade Gutierrez e a Barbosa Melo, que identificaram uma oportunidade de investimento com a abertura do setor por meio desse sistema.

Atualmente, a empresa administra 127 usinas solares, totalizando 143,1 MW de potência instalada. O plano para

2026, segundo João Paulo, é dobrar a base de clientes, saltando dos atuais 25 mil para 50 mil consumidores. Para isso, está em execução um plano de aportes de R\$ 260 milhões.

Campos destaca que a estratégia de expansão considera a perspectiva de abertura total do setor elétrico para o público de baixa tensão. O cronograma em discussão prevê que, a partir de 2028, os clientes residenciais sejam incluídos no mercado livre de energia, podendo escolher seu fornecedor.

"Nesse cenário, o setor deverá adquirir características de varejo, com concorrência acirrada. A capilaridade da oferta será um diferencial", prevê o executivo.

Segundo ele, a Evlua tem apostado em alianças estratégicas, como a firmada com o iFood em abril deste ano, no Ceará. Por meio da iniciativa, restaurantes do estado podem obter desconto fixo de 18% sobre o consumo de eletricidade ao aderirem ao serviço por assinatura ofertado no aplicativo do iFood para parceiros.

"O desconto é viabilizado pelo modelo de geração distribuída, em que a eletricidade das usinas da Evlua é injetada na rede da distribuidora, gerando créditos utilizados para abater o valor na conta de luz dos clientes. Assim, os estabelecimentos conseguem reduzir custos sem necessidade de investimento ou instalação de painéis solares nos telhados", explica João Paulo.

A expectativa é expandir a oferta para outros estados atendidos pela empresa, incluindo Minas Gerais, Mato Grosso, Goiás, Bahia, Piauí e Rio Grande do Norte. "Consideramos que o Nordeste brasileiro tem grande potencial de crescimento no setor de energia por assinatura e temos intensificado a busca por parceiros na região", afirma.

Em dezembro de 2025, a companhia anunciou um acordo com o Esporte Clube Bahia SAF. Pelo projeto, torcedores que aderirem à geração distribuída terão desconto na conta de luz e poderão receber até um ano de associação gratuita como sócio-torcedor. Até o fim de 2026, novas parcerias deverão ser anunciadas. ■



Usina solar da Evlua Energia em Montes Claros: atualmente, a empresa administra 127 parques como este

QUEM TEM
PASSADO
PODE
OFERECER
FUTURO.

EU SOU **50+**



EMPREGUE
PESSOAS
COM **50+**



Saiba mais

sistemafecomerciomg.com.br

Fecomércio  MG

Sesc

Senac 

Sindicatos
Empresariais

Sistema Comércio

Presente na sua empresa. Presente na sua vida.



Sensibilidade em um mundo sem pausa

Vivemos um momento curioso: nunca tivemos tanta tecnologia e, ainda assim, nunca foi tão valioso aquilo que ela não substitui: a sensibilidade. Por muito tempo, ela foi vista como fraqueza, excesso ou falta de objetividade. Agora, revela-se o oposto. Em um mundo complexo, acelerado e saturado de estímulos, a sensibilidade desponta como uma das competências mais sofisticadas e estratégicas.

SENSIBILIDADE NÃO É FRAGILIDADE

Ser sensível não é ser frágil, mas ter uma percepção mais apurada. É captar sinais que passam despercebidos, notar mudanças de comportamento, nuances nas relações e tensões no ambiente antes que se tornem problemas. É, no fundo, um radar humano de leitura de contexto. Em um cenário de decisões cada vez mais ambíguas e interdependentes, isso se traduz em uma vantagem competitiva real.

UMA HABILIDADE ESTRATÉGICA

Profissionais sensíveis executam e interpretam. Conseguem conectar pontos, antecipar movimentos e entender o impacto das decisões nas pessoas. Por isso, tendem a se destacar em liderança. Criam contextos mais seguros, humanos e conectados. E isso não é apenas “bom clima”. É estratégia. Ambientes assim geram mais confiança, mais colaboração e, no longo prazo, mais resultado.

A sensibilidade, quando bem desenvolvida, amplia a inteligência emocional, fortalece o discernimento ético e aprimora a resolução de problemas complexos. Permite dar sentido ao que acontece, o chamado *sensemaking*, definir limites com clareza, comunicar com precisão e liderar com mais consciência. Não é algo místico, mas uma habilidade que pode e deve ser desenvolvida.

Mas, surge a pergunta inevitável: como cultivá-la em um mundo que valoriza velocidade, respostas imediatas e alta performance o tempo todo?

DESACELERAR PARA PERCEBER

A resposta começa por desacelerar, ainda que minimamente. Sensibilidade exige presença e, para isso, atenção qualificada. Não é possível perceber o outro, o ambiente ou a si mesmo no piloto automático, reagindo às demandas em vez da consciência. Em um mundo que valoriza a velocidade, desacelerar deixa de ser luxo e passa a ser estratégia. Pequenas pausas ao longo do dia, mesmo que breves, ajudam a organizar o pensamento, reduzir o ruído mental e ampliar a clareza. É nesses intervalos que a percepção se refina, sinais sutis emergem e decisões deixam de ser reativas para se tornarem mais conscientes. No fim, não se trata de fazer menos, mas de fazer com mais intenção e qualidade.

Outro ponto é aprender a escutar de verdade. Não apenas ouvir para responder, mas ouvir para entender. Isso vale para reuniões, conversas

“A resposta começa por desacelerar, ainda que minimamente. Sensibilidade exige presença e, para isso, atenção qualificada”

informais e até para o silêncio. Muitas vezes, o que não é dito carrega mais informação do que aquilo que é falado. Desenvolver sensibilidade também passa por ampliar repertório. Ler, conviver com diferentes perspectivas, se expor a novas experiências. Quanto maior o repertório, maior a capacidade de interpretar o mundo com nuance.

SENSIBILIDADE: A INTELIGÊNCIA DE PERCEBER O INVISÍVEL

Sem consciência interna, não há sensibilidade externa. No centro dessa construção está o autoconhecimento. É ele que permite interpretar o outro sem distorcer, reagir ou projetar. Esse caminho não é simples: vai na contramão de um mundo que valoriza pressa, produtividade extrema e respostas rápidas. Justamente por isso, torna-se diferencial. A tecnologia acelera processos, mas não substitui a capacidade humana de sentir, interpretar e dar significado.

No futuro que já começou, não serão apenas os mais rápidos ou técnicos que se destacarão, mas os capazes de equilibrar performance com consciência, resultado com humanidade e velocidade com sensibilidade. Em meio a tanto ruído, você ainda consegue perceber o que realmente importa ou abriu mão disso para dar conta de tudo? ■

David Braga - CEO, board advisor e headhunter da Prime Talent, empresa de busca e seleção de executivos, presente em 30 países pela Agilium Group. É conselheiro de Administração e professor convidado pela Fundação Dom Cabral, presidente da ABRH MG e Presidente do Conselho de Administração da ONG ChildFund Brasil. Instagrams: @davidbraga | @prime.talent

O ACESSO À INFORMAÇÃO É A CHAVE DA INCLUSÃO.

A Assembleia Legislativa de Minas Gerais criou o **Guia Prático Direitos, Benefícios e Serviços para Pessoa com Deficiência**, com orientações práticas para acesso a políticas públicas, além das legislações estadual e federal sobre o assunto.

Tudo em um só lugar, para que as pessoas com deficiência e seus familiares conheçam, compreendam e exerçam plenamente os seus direitos.

As deputadas e os deputados estaduais têm trabalhado muito por essa causa, defendendo os direitos e assegurando a autonomia desses cidadãos.

Inclusão não é favor. É justiça, é respeito, é cidadania.

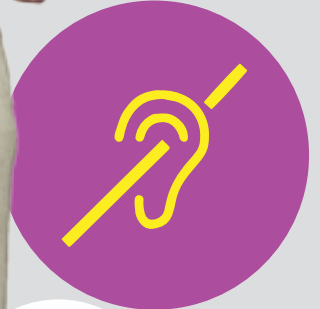
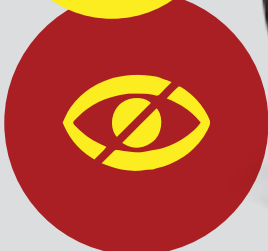
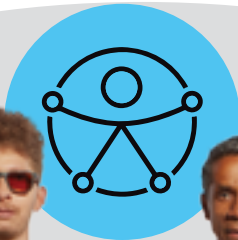


**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DE MINAS GERAIS**

Poder e voz do cidadão



Conheça o guia
ACESSO O QR CODE
[almg.gov.br/
inclusao](http://almg.gov.br/inclusao)



REVITALIZADA, LOTUS CHEGA AO BRASIL

Após injeção de capital da chinesa Geely, a marca britânica Lotus sai de fase complicada, anuncia projeto de revitalização e coloca, pela primeira vez em seus 78 anos de existência, o pé no mercado brasileiro



O esportivo Lotus Emira: marca chega ao Brasil sob o comando do grupo Bamaq, de Clemente Faria Júnior



▸ FÁBIO DOYLE

A icônica marca britânica Lotus chega ao Brasil neste mês, sob o comando do grupo Bamaq, de Clemente Faria Júnior, que hoje carrega bandeiras de carros premium como Mercedes-Benz, Porsche e GWM. Clemente acrescenta agora a Lotus no portfólio da Bamaq e fica à frente da LTS Brasil, que abrange importação, distribuição, rede de concessionários e pós-venda. A chegada da Lotus ao mercado brasileiro coincide com o momento em que a marca britânica se recupera de um período de dificuldades financeiras, após quase encerrar atividades. Foi quando a chinesa Geely subiu ao palco para assumir o papel de acionista majoritária da montadora e lhe dar um novo fôlego.

O gigante Geely Holding Group é um dos maiores grupos automotivos da China e controla a Geely Auto, Zeekr, Volvo Cars, Lotus, LEVC (London Electric Vehicle Company (o fabricante dos táxis pretos de Londres), Smart (joint-venture 50/50 com a Mercedes-Benz), entre outras. A Geely tem participação também na Mercedes-Benz (9,7% das ações), Aston Martin (17% das ações), Renault Korea (34% de participação). No Brasil, a Geely adquiriu 26,4% da Renault do Brasil.

Revigorada, a Lotus apresentou em 12 de maio último seu projeto Focus 2030, que tem por objetivo a competitividade do mercado e sustentabilidade do negócio. A primeira iniciativa dessa nova fase é o lançamento, em 2028, de um novo supercarro com motor V-8 híbrido, apesar da tendência de deixar meio de lado os veículos elétricos diante das dificuldades de aceitação de carros da marca 100% elétricos. O novo modelo, com o nome código de Type 135, será o primeiro Lotus com motor de oito cilindros desde 2004, quando a produção do Esprit foi encerrada. Ele chega quando a empresa busca recuperar lucros após os resultados negativos de 2025, que registraram prejuízos de US\$ 371 milhões, quando as vendas caíram 46 %, para 6.520 unidades.

A marca pertencente à Geely, que tinha por meta ser “somente elétrica” até 2028. Este ano, ela lançou uma versão híbrida plug-in (PHVE) de longo alcance do SUV Eletre, que é comercializado junto com a variante elétrica-pura (BEV). O supercarro V8 faz parte do programa Focus 2030, que enfatiza híbridos enquanto a Lotus busca retorno à lucratividade. A meta da empresa de longo prazo é atingir vendas anuais de 30 mil unidades, com o ponto de equilíbrio sendo atingido quando atingirem 20 mil unidades, de acordo com o chefe de finanças Daxue Wang, durante recente conferência virtual organizada pelo Deutsche Bank. ▸

O Eletre X traz uma arquitetura elétrica de 900 volts combinada com um motor 2.0 turbo a gasolina: fornecido pela unidade Horse Powertrain da Renault-Geely



O novo modelo trará a Lotus de volta a suas raízes de carros leves, promete a empresa. “A Lotus nasceu a partir do espírito rebelde de Colin Chapman, fundador da marca, e isso não está esquecido”, disse o CEO Feng Qinfeng. O novo supercarro será um híbrido “não plug-in” para redução de peso, informou a empresa.

Uma imagem da traseira, divulgada pela empresa no dia do lançamento do projeto Focus 2030, mostra semelhança com o supercarro conceito Theory 1 (elétrico puro) de 2024. A depender do preço final, os supercarros rivais deverão incluir o Aston Martin Valhalla, o Ferrari 296 GTB e o Lamborghini Temerario. Todos os três concorrentes são PHEVs (híbridos) com preços no mercado da Alemanha que variam entre 200 mil e 300 mil euros para o 296 GTB e o Temerario, a perto de 1 milhão de euros para o Valhalla, de produção limitada.

A produção do supercarro deverá ser na Europa, informou a Lotus, sem ser mais específica. A Lotus constrói carros esportivos em sua base no Reino Unido de Hethle, na Inglaterra, mas poderá optar, no caso desse novo projeto, pela produção em outro local para um fabricante especializado.



O Evija: primeiro hiperesportivo 100% elétrico da marca

PRÓXIMOS PASSOS

No mês de lançamento, a Lotus recebeu pedidos de 1 mil unidades do PHEV Eletre X para a China, com as entregas já iniciadas em março, disse a companhia. As entregas na Europa começarão no quarto trimestre deste ano, disse a Lotus. A venda de mais híbridos na Europa resultará no melhor equilíbrio das tarifas extras impostas pela União Europeia para carros elétricos importados da China. O Eletre e o Emeya são construídos pela Wuhan Lotus Technology na China. O veículos elétricos (BEVs) da Geely exportados para a Europa devem recolher imposto

de 28,8% com o novo regime tarifário da União Europeia, implementado para resguardar o que chamam de subsídios governamentais injustos que os fabricantes recebem na China.

O Eletre X traz uma arquitetura elétrica de 900 volts combinada com um motor 2.0 turbo a gasolina fornecido pela unidade Horse Powertrain da Renault-Geely, que irá também prover o V-8 para o supercarro híbrido. Os dois motores elétricos do Eletre X garantem uma potência combinada de 939 cv. A autonomia “elétrica apenas” desse SUV é de 350 km a partir da bateria de 70 quilowatts-hora.



O Emeya é construído pela Wuhan Lotus Technology, na China: sedã elétrico de quatro portas

Após o lançamento do Eletre BEV em 2023 e o derivado Emeya sedã elétrico no mesmo ano, a Lotus deu uma pausa no desenvolvimento de veículos elétricos para ampliar seu portfólio de modelos com motores a combustão e tecnologia híbrida. A Lotus informou em 2025 que um previamente anunciado SUV elétrico de porte médio apelidado de Type 134 irá agora se tornar um PHVE (híbrido plug in), mas não entrou em maiores detalhes. “A operação Lotus no Brasil começou

no início do ano e hoje nossa equipe trabalha em todo planejamento, logística e homologação dos carros”, diz Clemente de Faria Jr. Nesse primeiro momento, a Lotus Brasil terá um showroom apenas na cidade de São Paulo, com data de inauguração e local a serem anunciados em breve, informa. O plano de expansão deverá ser implementado a partir do ano que vem.

A Lotus Brasil não divulga o volume de vendas planejado. “O que podemos

afirmar é que nossa meta não é em volume, mas sim em garantir excelência em toda jornada do cliente”, afirma Clemente. O empresário esclarece que “o primeiro lote encomendado à Lotus é composto de carros para homologação, da nossa frota e de alguns clientes entusiastas que já quiseram configurar seus carros. O nosso modelo de negócio é muito ligado a personalização dos carros, portanto vamos ter praticamente 70% do volume de vendas por meio de encomendas.” ■

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



CUIDADOS PARA MANTER CÃES E GATOS AQUECIDOS E SAUDÁVEIS

Quando as temperaturas começam a cair, não somos só nós que sentimos vontade de ficar debaixo das cobertas. Nossos peludinhos também sofrem com o frio e alguns animaizinhos podem sentir bastante desconforto nessa época do ano.

Filhotes, idosos, animais de pequeno porte e bichinhos de pelo curto costumam ser os mais sensíveis às baixas temperaturas. Por isso, alguns cuidados simples fazem toda a diferença para garantir conforto, saúde e bem-estar durante o inverno.

ELES SENTEM FRIO SIM!

Muita gente acredita que a pelagem protege totalmente os pets, mas isso não é verdade. Apesar de os pelos ajudarem na proteção térmica, eles sentem frio e demonstram isso de várias formas. Os sinais mais comuns são tremores; corpo encolhido; patas e orelhas geladas; busca por lugares quentinhos; sono excessivo; vontade de ficar escondido ou deitado o tempo todo.

Alguns animaizinhos chegam até a procurar o colo dos tutores ou dormir juntinhos de outros pets para se aquecer.

HORA DE DEIXAR A CASA MAIS ACONCHEGANTE

No inverno, o cantinho do seu bichinho merece atenção especial. Caminhas com mantas, cobertores e proteção contra vento ajudam bastante.

O ideal é evitar que o peludinho fique diretamente em pisos frios ou em áreas úmidas da casa. Para os que dormem em ambientes externos, é fundamental oferecer abrigo protegido da chuva e das correntes de ar.

As roupinhas também podem ser grandes aliadas durante o inverno. Além de estilosas, ajudam a proteger

os pets das baixas temperaturas, principalmente os de pequeno porte, idosos ou de pelagem curta. O ideal é escolher peças confortáveis, que permitam liberdade de movimento e não causem desconforto.

Outro cuidado importante é retirar a roupinha diariamente para escovar a pelagem. Nos animaizinhos de pelos longos, isso ajuda a evitar nós e embaraços. Já nos demais, a escovação auxilia na remoção de pelos mortos e na manutenção saudável da pele e da pelagem.

BANHO NO FRIO EXIGE CUIDADO

Mesmo durante o inverno, manter os cuidados com a higiene dos bichinhos continua sendo fundamental para a saúde e o bem-estar. O banho pode acontecer normalmente, desde que alguns cuidados importantes sejam tomados.

A água deve estar morna, o ambiente protegido de correntes de vento e a secagem precisa ser feita de forma completa, evitando que a pelagem permaneça úmida por muito tempo. Durante os dias mais frios, o banho realizado por profissionais costuma ser uma alternativa mais segura, já que conta com experiência técnica, estrutura adequada e equipamentos que garantem uma secagem mais eficiente e confortável para o pet.

MENOS PASSEIO? MAIS BRINCADEIRA!

Com chuva e temperaturas baixas, muitos passeios acabam diminuindo. Mas, isso não significa que o peludinho deva ficar parado. Brinquedos interativos, enriquecimento ambiental e brincadeiras dentro de casa ajudam a gastar energia, evitam o estresse e deixam os dias frios muito mais divertidos. Esconder petiscos, brincar de bolinha ou criar pequenos desafios ajudam bastante na rotina do animal.

VACINAS E CHECK-UP: DUPLA IMPORTANTE NO INVERNO

O inverno também é uma época que merece atenção extra com a saúde dos bichinhos. Assim como acontece com as pessoas, doenças respiratórias tendem a aparecer

com mais frequência nos dias frios.

Por isso, manter as vacinas atualizadas é fundamental para proteger cães e gatos contra diversas doenças. Além disso, o check-up veterinário ajuda a identificar alterações precocemente e garantir que o pet esteja saudável para enfrentar a estação.

Animaizinhos idosos ou com doenças crônicas precisam de acompanhamento ainda mais cuidadoso nessa época do ano.

Caso o tutor perceba sintomas como tosse, espirros, secreção nasal, apatia ou perda de apetite, o ideal é procurar orientação veterinária.

No fim das contas, o inverno é também uma ótima desculpa para reforçar os momentos de carinho. Uma manta quentinha, um cantinho confortável e muito amor já fazem toda a diferença para os nossos peludinhos. Porque o frio combina mesmo é com aconchego, para humanos e pets.



Ela pinta & borda

Artista belo-horizontina radicada em São Paulo, Toia Tostes desponta no país como um dos nomes mais promissores da arte contemporânea

▀ PATRÍCIA CASSESE

A artista plástica Toia Tostes faz questão de sempre manter à vista uma fotografia sua quando criança, registro do período em que ainda morava em sua Belo Horizonte natal. “Nela, estou sentada em uma mesa, rodeada de tintas e pincéis, sorrindo, com cara de levada. Amo essa foto!” Naquele início dos anos 2000, mal sabia a menina, batizada como Ana Vitória Bicalho Tostes, então com menos de 3 anos de vida, que a ambiência daquele clique era um prenúncio do caminho profissional que ela abraçaria.

Aos 23 anos, Toia, diga-se, é um exemplo vivo do poder transformador da arte. Ela, que chegou a se enveredar pela arquitetura, hoje colhe os frutos de ter vislumbrado a possibilidade de um *turning point*. Dois momentos recentes atestam o quanto a decisão de mudar de

Toia Tostes parte da meditação para criar suas esculturas, que têm como principal suporte o tecido; em duas mostras realizadas em São Paulo - uma na MITS Galeria e outra da SP-Arte -, teve todas as peças arrematadas



rota foi acertada. Aberta em agosto do ano passado, na celebrada MITS Galeria (SP), capitaneada por Roger Supino, a primeira individual da artista – intitulada “Velha Roupas Coloridas” – teve todas as obras adquiridas já no vernissage. Ou seja, a mostra seguiu o período expositivo previsto, mas já com o novo destino dos trabalhos devidamente acertado.

Este ano, veio um salto ainda mais impressionante. Ao acompanhar o debut da MITS na recente SP-Arte, um dos eventos mais visados do mercado, o feito se repetiu: todas as obras de Toia levadas à feira foram prontamente vendidas. Não à toa, a mineira – radicada em São Paulo desde a adolescência – se rendeu às evidências de que é o momento de investir em um ateliê próprio.

No local, Toia pretende dar sequência à vertente que, no momento, fala mais alto ao coração: a das esculturas, que têm os bordados e os tecidos como principal suporte. Mesmo não sendo simétricas, a artista as associa a mandalas, cujas formas, segundo Toia, emergem de um processo que tem a meditação como ponto de partida.

FADA MADRINHA

Não há como repassar a trajetória de Toia Tostes sem citar a influência de Sonia Gomes, artista mineira cujo nome até mesmo aqueles não muito enfronhados no universo das artes sabem ser o de um dos mais respeitados da contemporaneidade. “Costumo dizer que ela é um anjo que veio à Terra, tanto



Maya Supino/Divulgação

pelo trabalho quanto pela pessoa que é”, diz Toia. “Por isso, quando vou falar dela, encho a boca. Essa mulher... Nossa, salvou a minha vida”, conta, emocionada.

Toia conheceu a veterana assim que se mudou para São Paulo, por meio da tia, que era amiga da artista e costumava promover reuniões em torno da tradição da feijoada. “Nesses encontros, a Sonia sempre me dizia: ‘Menina, você é artista, não pode deixar de fazer’. E eu argumentava: ‘Mas fazer o quê?’”, lembra. Ao que a consagrada artista retrucava: “O que quiser! Pintar, desenhar, bordar... Só não deixe nunca de produzir.”

Mesmo com um incentivo desse calibre, na hora de prestar vestibular, Toia acabou optando pela arquitetura. Com o tempo, entendeu que este não seria

seu caminho. Um período que passou como observadora e aprendiz no ateliê da mentora selou a decisão final.

“Ela foi abrindo a minha cabeça para algo que eu desconhecia de todo. Foi me descortinando um lugar que, na verdade, internamente eu reconhecia, mas, até então, não de modo claro”. E, assim, a ideia de deixar a faculdade passou a habitar sua mente, ainda que hoje ela enxergue o legado de sua passagem pela arquitetura.

“VELHA ROUPA COLORIDA”

Antes ainda de trancar a matrícula, Toia passou a se envolver com a ousada proposta da MITS Galeria, criada em 2023 por Roger Supino e Guilherme Giaffone – hoje, apenas o primeiro está à frente da

iniciativa, que incentiva não só artistas da nova geração, como jovens interessados em colecionar arte.

“Veja, eu seguia cursando arquitetura, mas já entendia, em mim, a tal ‘alma de artista’ – só não tinha, ainda, a coragem”, confessa. Atuar nos bastidores foi a solução encontrada. Assim, quando a MITS resolveu montar uma exposição do artista Pegge, por exemplo, lá estava Toia, trabalhando freneticamente na produção.

Encerrada a mostra, ela recebeu um telefonema divisor de águas. “Agora é a sua vez”, disse, do outro lado da linha, Roger, “intimando” (no melhor dos sentidos) a amiga a expor as próprias obras na galeria. Daí, o dilema passou a ser o que levar para o espaço. “Eu tinha dois, três meses para produzir”, lembra ela.

Faltando apenas um mês e meio para a exposição, uma centelha se acendeu. Assim, a moça tratou de resgatar desenhos seus, transformando-os em base para construir peças com tecido – material que, afiança, permite um leque de possibilidades. Foram noites e noites sem dormir, mas o *tour de force* compensou. “No dia da abertura, vendemos tudo (sete peças), foi uma loucura. No final, o Roger chegou para mim e disse: ‘Você sabe que bateu todos os recordes da MITS, né?’”, orgulha-se. “Foi um início muito forte”.

O nome “Velha Roupas Coloridas” veio do uso de peças pessoais (“roupas minhas, gravatas do meu pai, lenços da minha avó”) como matéria-prima, num movimento de *repurpose* (reutilização) de coisas “que são nossas, mas que às vezes não estão cabendo mais na nossa vida”. Viraram, pois, amuletos vivos.

Encerrada a individual, Toia se dedicou a organizar sua produção, até que, no início de abril, se concentrou nas peças que estariam no stand da MITS na SP-Arte – o evento foi realizado de 8 a 12 de abril no Pavilhão da Bienal. Mais uma vez, houve êxito de vendas, com uma entrada consistente das obras em coleções particulares, o que ratifica a aceitação do trabalho. “E, agora, estou neste momento pós-feira, no qual pretendo tentar uma residência artística (em SP ou fora) ou participar de uma coletiva com outros artistas jovens”. Ninguém duvida que outros trunfos aguardam essa irrequieta artista. ■

O QUE VEM POR AÍ

Em meio ao clima da Copa do Mundo, a cena cultural de junho segue agitada com shows e espetáculos teatrais. A programação do mês reúne turnês nacionais de peso e celebra ainda a 21ª edição de uma das mais tradicionais mostras de cinema do estado.

TEATRO

COTIDIANO EM SUSPENSO

Reynaldo Gianecchini e Maria Casadevall protagonizam "Um Dia Muito Especial", montagem inédita no Brasil do texto do dramaturgo italiano Ettore Scola. A peça acompanha o encontro entre dois vizinhos durante um único dia em um edifício residencial, enquanto, do lado de fora, um grande evento político lota a cidade. A partir da convivência inesperada entre os personagens, o espetáculo, dirigido por Ricardo Grasson, desenvolve temas ligados à solidão, repressão, intolerância e relações humanas em contextos autoritários. "Um Dia Muito Especial", com Reynaldo Gianecchini e Maria Casadevall. Sesc Palladium (r. Rio de Janeiro, 1.046, centro). Dias 20 e 21/6. Sábado, às 21h; domingo, às 19h. A partir de R\$ 25.



Priscila Prade/divulgação

MÚSICA

ALCEU VALENÇA ENCERRA A TURNÊ "80 GIRASSÓIS" EM BH

Belo Horizonte é a décima e última capital a receber a turnê "80 Girassóis", de Alceu Valença, que celebra as oito décadas de vida que o artista completa em 1º de julho de 2026. Os shows atravessam todas as fases dos mais de 50 anos de estrada do cantor e compositor pernambucano. No repertório, dividido de forma conceitual e não cronológica, estão garantidos clássicos como "Anunciação", "Tropicana", "Como Dois Animais", "Coração Bobo" e "Girassol", em um percurso que revisita a fusão entre frevo, rock, música nordestina e referências da cultura popular que marca sua trajetória desde os anos 1970. **Alceu Valença – "80 Girassóis". BeFly Hall (av. Nossa Sra. do Carmo, 230, Savassi). Dia 20/6 (sábado), às 20h. A partir de R\$ 100.**

CHICO CHICO EM VERSÃO SINFÔNICA

A Orquestra Opus se une ao cantor e compositor Chico Chico em uma apresentação especial dentro da Mostra Cine Theatro Brasil de Música. O espetáculo promove o encontro entre o repertório autoral do artista carioca e os arranjos orquestrais criados pelo grupo mineiro, propondo um diálogo entre a canção brasileira contemporânea e a formação de concerto. Filho de Cássia Eller, Chico Chico tem uma trajetória sólida marcada pela mistura entre samba, folk, rock e MPB. No show, canções de diferentes momentos de sua carreira ganham roupagens inéditas ao lado da Orquestra Opus, reconhecida justamente por projetos que conectam o universo popular às formações sinfônicas. **Orquestra Opus e Chico Chico. Cine Theatro Brasil (av. Amazonas, 315, centro). Dia 19/6 (sexta), às 20h. A partir de R\$ 50.**

ENTRE MEMÓRIA E VERTIGEM

Em “O Motociclista no Globo da Morte”, **Eduardo Moscovis** interpreta um homem que revisita episódios da própria trajetória depois de se ver envolvido em uma situação extrema. Com texto de Leonardo Netto e direção de Rodrigo Portella, o monólogo combina relato íntimo, tensão psicológica e imagens inspiradas no universo circense do globo da morte para discutir os limites entre civilidade e brutalidade. A peça chega a BH pelo projeto Teatro em Movimento.

“O Motociclista no Globo da Morte”, com **Eduardo Moscovis**. Teatro Feluma (alameda Ezequiel Dias, 275, 7º Andar, centro). Dias 20 e 21/6. Sábado, às 21h; domingo, às 19h. A partir de R\$ 25.



Catarina Ribeiro/divulgação

A VOLTA DE “(UM) ENSAIO SOBRE A CEGUEIRA”

Após uma temporada marcada por grandes premiações em 2025 – quando conquistou o APCA de Melhor Espetáculo e o prêmio Shell de Melhor Diretor para Rodrigo Portella –, “(Um) Ensaio sobre a Cegueira”, o mais recente espetáculo do **Grupo Galpão**, volta a Belo Horizonte. Inspirada no romance do português José Saramago (Nobel de Literatura em 1988), a peça aborda uma epidemia que assola a sociedade, privando as pessoas de enxergar o mundo. Nesse contexto, questões ligadas à moral, à ética e à vida em comunidade são postas em xeque.

“(Um) Ensaio Sobre a Cegueira”. Centro Cultural Unimed-BH Minas (r. da Bahia, 2244, Lourdes). De 25 a 28/6; 3 a 5/7; e 8 a 14/7, sempre de quarta a sábado, às 20h, e domingo, às 19h. A partir de R\$ 21,50 (meia entrada, categoria 1). Ingressos pelo Sympla.



Fernando Lara/divulgação



Ique Esteves/divulgação

CINEMA

MEMÓRIA EM MOVIMENTO

A CineOP – Mostra de Cinema de Ouro Preto chega à sua 21ª edição com o tema “Um país existe nas imagens que preserva”, refletindo sobre as telas como espaço de construção das identidades culturais e políticas da nação. A programação revisita os percursos de mulheres cineastas brasileiras, reunindo obras de diretoras como Ana Carolina, Lúcia Murat, Carla Camurati, Tata Amaral e Helena Ignez. A homenageada desta edição é a cineasta **Helena Solberg**, diretora de “A Entrevista” (1966), um dos marcos inaugurais do cinema feminista nacional. **21ª edição da CineOP – Mostra de Cinema de Ouro Preto.** (Praça Tiradentes | Centro de Artes e Convenções da UFOP | Anexo do Museu da Inconfidência). De 25 (quinta) a 30/6 (terça). Programação completa em cineop.com.br



O FRIO CHEGOU! CONFIRA IDEIAS DE SETE LANCHES QUENTINHOS

A estação mais charmosa do ano está vindo aí e, com ela, a necessidade de comer mais para manter o corpo aquecido. Nesta época, costumamos dar preferência a alimentos mais quentes, muitas vezes mais calóricos, mas nem sempre saudáveis.

Para variar os lanches nesse período, selecionei os meus "top sete" mais saudáveis, que costumo passar para minhas clientes no consultório. Eles podem ajudar a fazer melhores escolhas no dia a dia. São versões doces ou salgadas e todas podem ser servidas quentinhas.

TOP 7

CREPIOCA DE QUEIJO TIPO PIZZA

Para 1 porção, misture em uma tigela 1 ovo, 1 colher de sopa de goma de tapioca, 1 colher de sopa de farinha de aveia, 1 colher de sopa de leite e $\frac{1}{2}$ colher de sopa de azeite. Tempere com 1 pitada de sal. Grelhe na frigideira antiaderente ou untada com 1 fio de azeite e vire. Quando virar coloque 3 fatias de tomate, orégano a gosto e 2 fatias de mussarela. Dobre em formato de meia lua e sirva.

TOP 6

BOLO DE CANECA SEM GLÚTEN E PROTEICO

Coloque em uma tigelinha 1 ovo e misture 1 colher de sopa de whey, 1 colher de chá de manteiga, 1 colher de sopa de farinha de aveia ou flocos finos, 1 colher de sopa de leite, 1 colher de sopa de achocolatado light e 1 ponta de colher de fermento em pó. Misture tudo e coloque em uma tigela ou caneca que possa ir ao microondas. Leve ao aparelho por 3 minutos, mas tire na metade do tempo e volte ao microondas novamente. Sirva frio ou morno.



TOP 5**WAFFLE DE QUEIJO PROTEICO SEM GLÚTEN**

Coloque em uma tigelinha 1 ovo e misture 1 colher de sopa de whey sem sabor, 1 colher de chá de manteiga, 1 colher de sopa de farinha de amêndoas, 1 colher de sopa de goma de tapioca, 1 colher de sopa de leite, 1 colher de sopa de parmesão ralado e 2 colheres de sopa de queijo minas ralado. Misture tudo e coloque em uma máquina de waffle antiaderente na temperatura máxima, deixe cozinhar até ficar crocante e sirva quente.

TOP 4**BOLO CHEESECAKE PROTEICO SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE**

Misture em uma tigela 4 ovos, 1 queijo lacfree amassado, 100 ml de leite de castanhas e $\frac{1}{3}$ de xícara de chá de manteiga ghee derretida. Adicione 1 $\frac{1}{2}$ xícaras de chá de farinha de amêndoas, 1 xícara de chá de leite em pó sem lactose, 1 xícara de chá de whey baunilha isolado, $\frac{1}{2}$ xícara de chá de açúcar demerara, 1 colher de sopa de fermento em pó e $\frac{1}{2}$ pote de requeijão lacfree. Leve para assar até firmar e corar. Sirva frio ou quente.

TOP 3**EMPADINHA DE PALMITO****Para a massa:**

Coloque em uma tigela média 1 colher de sopa de azeite, 1 colher de sopa de farinha de aveia, 2 colheres de sopa de farinha de amêndoas, 1 colher de sopa de colágeno em pó, 1 pitada de sal, 1 colher de sopa de requeijão, 2 colheres de sopa de leite e misture tudo. Forre o fundo das forminhas de silicone, leve para pré-assar até dourar e reserve. Guarde $\frac{1}{3}$ da massa para a tampinha.

Para o recheio:

Coloque em uma tigela média 2 palmitos picados, 4 colheres de sopa de queijo ralado, 1 colher de sopa de azeite, 1 colher de sopa de requeijão e misture.

Recheie as forminhas com o palmito e queijo e abra a massa bem fininha para colocar a tampinha. Corte as beiradas e o excesso de massa e junte para fechar tipo empadinha. Leve novamente ao forno para assar até dourar e sirva quente ou frio.

TOP 2**PANQUECA DE BANANA**

Coloque em uma tigela 1 banana pequena amassada, 1 ovo, 1 colher de sopa rasa de óleo de coco, 2 colheres de sopa de farinha de amêndoas, 2 colheres de sopa de leite em pó, 1 colher de sopa de farinha de amêndoas e 1 pitada de fermento em pó. Misture tudo e faça uma unidade grande ou minipanquecas na frigideira antiaderente. Decore com mel e canela em pó a gosto.

TOP 1**CHOCOLATE QUENTE PROTEICO**

Coloque em uma panela em fogo baixo, primeiramente, 1 colher de sobremesa de açúcar de coco e deixe levemente derreter. Coloque então 300 ml de leite desnatado aos poucos e misture 1 colher de sopa de leite em pó integral, 1 colher de chá de cacau em pó 100% e 1 tablete de chocolate 70% cacau. Quando engrossar, desligue o fogo e quando começar a amornar coloque 1 colher de sopa de whey baunilha, chocolate ou neutro (sem sabor). Misture tudo e sirva quente ou morno.



Copa 2026: Eu fui!



Unindo a paixão pelo futebol ao desejo de explorar as cidades-sede nos EUA, México e Canadá, torcedores mineiros estão no Mundial com a expectativa de vivenciar a maior estrutura de entretenimento esportivo do planeta

▀ LILIAN MONTEIRO

Na bagagem, o peso de cinco estrelas e o sonho incessante pelo hexa. Movidos pela paixão que só o brasileiro conhece, torcedores mineiros embarcam rumo à América do Norte para acompanhar a Copa do Mundo 2026, que acontecerá, pela primeira vez, em três países: México, EUA e Canadá, entre os dias 11 de junho e 19 de julho. Nas arquibancadas, o verde e amarelo promete transformar os estádios em verdadeiros caldeirões de emoção e esperança.

Gustavo Zech Coelho, de 47 anos, diretor do Minas Tênis Clube, conta que vai assistir aos jogos do Brasil na primeira fase, além da partida entre França e Senegal – serão duas semanas inteirinhas no clima do Mundial. Apaixonado por futebol e pelo Clube Atlético Mineiro desde menino – aos 7 anos, já entrava em campo com os jogadores do Galo –, Gustavo está no seu quarto Mundial fora de casa. Desta vez, com a companhia da mulher, Marcela, e de um amigo. A filha, Sofia, de 4 anos, ficaria em BH.

“Serão 15 dias entre Nova York e Miami, cidade onde morei por três anos e tenho amigos. Será bem legal. Amo a

Copa do Mundo, curto e gosto de todos os esportes”, ressalta Zech, que é sócio da Zech Insurance, corretor franqueado da Prudential do Brasil.

Ele lembra que esteve na Alemanha (2006), África do Sul (2010) e Rússia (2018): “Só quem vai a um Mundial consegue sentir a energia. A primeira fase é demais, com todas as seleções e suas torcidas presentes, o clima da Fan Fest... Enquanto estiver saudável e com condições, quero ir a todas as Copas. A da Alemanha foi marcante: uma viagem de 21 dias com 15 amigos e passeios de trem. O Brasil era um timaço, mas caímos nas quartas de final para a França. Uma decepção”, recorda.

E Gustavo é um torcedor a caráter. Na mala, levou as novas camisas da Seleção Brasileira – a amarela, a azul e a verde de goleiro –, a blusa do Galo e uma bandeira alvinegra: “Brasil e Galo juntos no coração”, determina. Quanto ao hexa, ele está reticente: “Difícil acreditar depois da campanha nas Eliminatórias. Nem de longe somos favoritos; França, Espanha, Alemanha, Inglaterra e Portugal estão na frente. Mas, quem sabe a camisa pesa e o coletivo surpreende? Jogadores protagonistas nós não temos.

“Só quem vai a um mundial consegue sentir a energia, entender como é. A primeira fase é demais, com todas as seleções com suas torcidas presentes. A Fan Fest, o clima...”

São 24 anos sem título, no entanto, vou torcer muito.”

Quem também está com ingresso garantido para ver Brasil x Marrocos, na estreia da Seleção, é o empresário Márcio Schettino, de 50 anos. Ele embarca para os EUA em 10 de junho com uma programação focada em entrega, futebol e diversão. ▶



Gustavo Zech Coelho participa de seu quarto Mundial e passará 15 dias mergulhado no clima da Copa do Mundo, ao lado da mulher, Marcela; a filhota Sofia, de 4 anos, na foto acima, vai ficar em BH

Dono de uma filial do restaurante Jamie Oliver Kitchen, em Brasília, ele está com amigos durante a viagem. No restante da competição, vai torcer por aqui, na companhia da mulher, Marcela, e dos filhos Maria Laura, de 13 anos, e Mateus, de 10: “Foi bem difícil conseguir ingresso, tudo muito caro. Então, depois de assistir ao primeiro jogo, retorno para torcer pelo hexa por aqui, indo de boteco em boteco – seja em BH ou no RJ – com outra leva de amigos.”

Filho do ex-presidente da Federação Mineira de Futebol (FMF), Paulo Schettino, Márcio vai ao estádio desde os 5 anos: “Adoro futebol, acompanho, sou aquele torcedor ansioso e que sofre.” Ele conta que a primeira experiência em uma Copa fora do país foi em 2018, na Rússia. A França foi bicampeã diante da Croácia e o Brasil caiu novamente nas quartas de final, ao perder para a Bélgica. Nada que o desanime.

Para valer a pena, ele curte com um grupo de amigos, com agregados cariocas e paulistas. “As melhores lembranças da Rússia foram do clima, gente do mundo inteiro, todos divertidos, solícitos. Nada de choque cultural, foi uma festa parecida com a do Brasil. O marcante foi termos saído de Moscou com 3 graus negativos para um jogo da Seleção em Samara, uma cidade de praia, com 30 graus. O Brasil venceu o México por 2 a 0, gols de Neymar e Firmino. Mas, seria eliminado na fase seguinte.”

Para esta edição, Márcio bota fé no hexa e é da turma que não é muito a favor de Neymar por lá. Quer o título para espantar de vez o trauma da eliminação na Copa de 2014 para a Alemanha, quando ele esteve presente no Mineirão: “Foi um jogo que não dá pra esquecer, a tragédia dos 7 a 1. Inacreditável.”

Para milhões de brasileiros que fizeram dos EUA o seu lar, a Copa do Mundo de 2026 não é apenas um torneio, mas um reencontro de identidades em solo estrangeiro. Vivendo em um país onde o futebol não é o primeiro esporte, muitos imigrantes querem viver o torneio intensamente, como válvula para lidar com a saudade de casa, do churrasco e da tradicional vibração verde e amarela.

O empresário Ofli Guimarães, 40 anos, dono do restaurante Trintaeum e do Hotel Tribe, na Savassi, é um desses represen-



O empresário Ofli Guimarães e a esposa Renata Guimarães, que moram nos EUA, em Orlando, e vão acompanhar de perto a copa

“Eles (os norte-americanos) valorizam demais o esporte, qualquer esporte. Então, todo jogo é sempre um espetáculo”

tantes. Ele mora na região de Orlando, nos EUA, há pouco mais de quatro anos, com a mulher, Renata, e os dois filhos. Atleticanos, confessam que, desde a mudança para os EUA, não têm acompanhado tanto o futebol. No entanto, foram fígados pela Copa: “Antes do sorteio dos grupos, eu e Renata compramos ingressos para um jogo

em Miami, que será entre o 1º do Grupo J e o 2º do Grupo H. Infelizmente, não será do Brasil”, lamenta.

Para Ofli, a ideia de que americanos não ligam para o futebol é passado. “Eles valorizam demais o esporte, qualquer esporte. Então, todo jogo é sempre um espetáculo. E parece que o futebol está ganhando cada vez mais adeptos e fãs por aqui também.” O empresário conta que os americanos costumam torcer bastante pela Seleção dos EUA e, por isso, não acredita que vão adotar o Brasil como equipe: “Essa ideia de que ‘todo mundo torce pelo Brasil’ parece ser mais forte dentro do próprio Brasil do que fora dele. Na minha percepção, não temos hoje esse nível de apoio internacional, pelo menos não aqui”, afirma o empresário, que também é dono de uma locadora de carros premium que atende a região de Orlando, a Allycar. ▶

EMIVE FRANQUIA

VOANDO
CADA VEZ
MAIS ALTO



Entre as 10 maiores
microfranquias
do Brasil.



+ 1.000
Franqueados



Uso de I.A para
desenvolvimento
de produtos



+ 30 anos
de Mercado

SEJA UM FRANQUEADO

0800 004 2828

Saiba mais:



by EMIVECOO



Pédula de Carvalho



Márcio Schettino com sua turma de amigos: eles sempre acompanham juntos as Copas do Mundo

Apaixonado por futebol, o empresário Márcio Schettino participa da sua segunda Copa do Mundo fora do Brasil; a primeira foi na Rússia, em 2018

“Foi bem difícil conseguir ingresso, tudo muito caro. Então, depois de assistir ao primeiro jogo, retorno para torcer pelo hexa por aqui, indo de boteco em boteco – seja em BH ou no RJ – com outra leva de amigos”

O BRASIL NA COPA

O Brasil está no Grupo C, ao lado de Marrocos, Haiti e Escócia, e jogará nas cidades de Nova York/Nova Jersey, Filadélfia e Miami. Única equipe presente em todas as edições da competição, a seleção vai em busca do hexacampeonato sob o comando do técnico Carlo Ancelotti – o primeiro estrangeiro a liderar o país em um Mundial. O último título conquistado pela equipe verde-amarela foi em 2002, na Copa da Coreia do Sul e do Japão.

México e África do Sul farão o jogo de abertura no dia 11 de junho, no estádio Azteca, na Cidade do México. A grande decisão acontecerá no dia 19 de julho, no MetLife Stadium, em Nova York/Nova Jersey (EUA), enquanto a disputa pelo terceiro lugar será no Hard Rock Stadium, em Miami, no dia 18 de julho.

Esta será a primeira edição da Copa do Mundo com 48 seleções e um total de 104 jogos. Com a mudança, o torneio terá a duração recorde de 39 dias, além da adição de uma nova etapa de mata-mata: os 16-avos de final, que antecedem as oitavas. Caso consiga a classificação, a Seleção Brasileira enfrentará um adversário do Grupo F (Holanda, Japão, Suécia ou Tunísia) no dia 29 de junho. O jogo será em Houston, caso o Brasil termine em primeiro no seu grupo; se ficar em segundo, jogará em Monterrey, no México. ■

GOVERNO DO BRASIL

CADA VEZ MAIS DO LADO DO POVO BRASILEIRO



PELO FIM DA ESCALA 6X1

Sem redução de salário e
com dois dias de folga

FARMÁCIA POPULAR

Remédios 100%
gratuitos

MINHA CASA, MINHA VIDA

Mais de 2,4 milhões
de famílias beneficiadas

DESENROLA BRASIL

Até 90% de desconto
na sua dívida

CNH DO BRASIL

Até 80% mais barato

MAPA DA FOME

24 milhões de brasileiros
voltaram a ter comida na mesa

IMPOSTO DE RENDA ZERO

Para quem ganha
até R\$ 5 mil

GÁS DO POVO

Para 15 milhões
de famílias

CRESCIMENTO DA ECONOMIA

Mais de 600 mercados
abertos em 3 anos

PÉ-DE-MEIA

Para mais de 5 milhões
de estudantes

AGORA TEM ESPECIALISTAS

14,7 milhões de
cirurgias em 2025

MAIS MÉDICOS

26,5 mil profissionais
cuidando da população

O Governo do Brasil tem lado: o lado de quem sonha, batalha,
enfrenta as dificuldades e faz o país acontecer.



Acesse
gov.br/DoLadoDoPovo



DO LADO DO POVO BRASILEIRO

FIQUE POR DENTRO

Acompanhe os jogos da seleção brasileira

1ª RODADA



Brasil X Marrocos



13 de junho (sábado), às 19h (horário de Brasília), em Nova York/Nova Jersey, MetLife Stadium

2ª RODADA



Brasil X Haiti



19 de junho (sexta-feira), às 21h30 (horário de Brasília), na Filadélfia, no estádio Lincoln Financial Field

3ª RODADA



Escócia X Brasil



24 de junho (quarta-feira), às 19h (horário de Brasília), em Miami, no Hard Rock Stadium

ONDE ASSISTIR

TV Aberta: Globo e SBT

TV Fechada: SporTV

Streaming e Internet:

Globoplay (que retransmite os canais Globo e SporTV) e CazéTV (no YouTube e plataformas parceiras)

COPA EM NÚMEROS

48 SELEÇÕES | 104 JOGOS

7 MILHÕES DE INGRESSOS

à venda, sendo que

3,5 MILHÕES DE INGRESSOS

vendidos foi o recorde histórico em mundiais. Aconteceu na Copa do Mundo de 1994, também realizada nos EUA e que consagrou o Brasil como tetracampeão.

16 ESTÁDIOS

espalhados pelos três países anfitriões: EUA, Canadá e México

US\$ 871 MILHÕES

é o valor da premiação que vai ser distribuída entre as

48 SELEÇÕES



ONDE TORCER PELA SELEÇÃO BRASILEIRA EM BH



O torcedor que vai ficar em BH tem inúmeras opções para acompanhar os jogos da seleção brasileira, com espaços variados para curtir as partidas e aproveitar o antes e o depois com shows ao vivo, pratos temáticos, petiscos exclusivos, diversos tipos de bebidas, distribuição de prêmios, cupons de desconto e diversão garantida. Confira o roteiro:

ARENA Nº1

Transmissão ao vivo dos jogos, eventos temáticos e shows de sertanejo, pagode, funk e axé.

Datas: 13/6, 19/6 e 24/6 (demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção).

Local: Mineirinho (av. Antônio Abrahão Caram, 1.000, São José).

Ingressos e Informações: Entrada gratuita mediante a doação de alimentos não perecíveis. A retirada dos ingressos deve ser feita antecipadamente pelo Sympla.

BAR QUERMESSE E BALCÃO SAVASSI

Unidos na Copa na Praça. Telões, TVs HD, DJs, chope, coquitéis e gastronomia.

Datas: 13/6, 19/6 e 24/6 (demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)

Local: praça Tiradentes, 41, Funcionários; e r. Fernandes Tourinho, 19, Savassi

Informações e contato:

@barquermessebh e @balcaosavassi

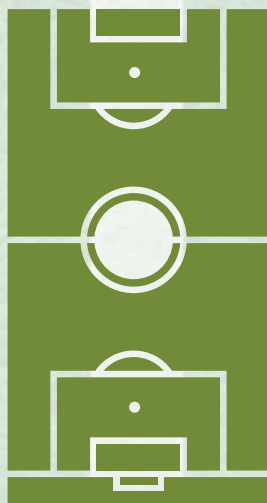
Ingressos: www.copanapraça.com.br

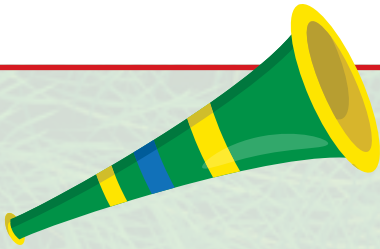
BEBEDOURO

Projeto "Bebedouro na Copa" une as unidades do Bebedouro Bar e Fogo Belvedere e Pampulha

Datas: 13/6, 19/6 e 24/6 (demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)

Local: r. Adriano Chaves e Matos, 100, Olhos D'Água; e av. Otacílio Negrão de





Lima, 1835, São Luiz
Informações: @bebedouro356 e @bebedourobarefogo
Ingressos:
 www.bebedouronacopa.com.br

CARNACOPA

Com shows de nomes como Matuê e Livinho.
Datas: 13/6, 19/6 e 24/6
 (demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)
Local: Terrazzo 367, r. Gabriela de Melo, 367, Olhos D'Água
Informações e ingressos:
 compraringresso.com.br/carnacopa e @carnacopaBH

COMPLEXO CLUBE CHALEZINHO

Evento Quintal da Copa 2026, com telão, open petisco por quatro horas, line-up musical, ativações especiais
Datas confirmadas: 19/6, 24/6, 29/6, 5 e 11/7
Local: Av. Professor Mário Werneck, 520/530, Estoril
Informações e contato:
 @quintaldacopa e @quintaldochale_
Ingressos: Sympla

COPA NASALA

Estrutura de alto padrão com DJs e festa confirmada para os jogos da Seleção
Datas: De 13/6 a 19/7
Local: Rodovia BR-356, s/n, Olhos D'Água
Informações e ingressos: Sympla

COPA DO JÂNGAL

Celebração coletiva com telão, torcida e uma curadoria musical
Datas: 13/6, 19/6 e 24/6
 demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)
Local: r. Outono, 523, Cruzeiro
Mais informações e reservas:
 (31) 9801-5182 e Sympla



CINEART OPEN AIR: EVENTO CASA DA COPA

Local: Terrazzo 367, r. Gabriela de Melo, 367, Olhos D'Água
Data: 13, 19 e 24 de junho em uma estrutura de cinema, com telão, ambientação especial, atrações musicais e uma programação especial.
Informações e ingressos:
https://www.instagram.com/cineart_openair/ e <https://www.ingresse.com/casa-da-copa/>

FESTA BRASILEIRÍSSIMA

Brasil x Marrocos, 13/6, às 14h
 Com show de Tomate
Local: Praça Quatro Elementos, bairro Jardim Canadá, em Nova Lima
Informações e ingressos:
 @festabrasileirissima e Sympla

FORJA TAVERNA

Quartel-general medieval para a Copa, com cardápio especial, pratos típicos inspirados no país adversário do Brasil
Datas: 13/6, 19/6 e 24/6
 (demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)
Local: r. Cláudio Manoel, 500, Savassi
Informações, contato e reservas:
 @forjataverna

GINGA BH 2026

Arena premium com shows, gastronomia e transmissão de jogos em telões de alta definição
Datas: 13, 19, 24 de junho; 5, 9, 11, 14, 19 de julho
Local: av. Montreal, 255, Nova Lima
Informações e ingressos:
<https://vmevento.com.br/contato/>

HOFBRÄUHAUS BH

Casa une futebol, chope artesanal e gastronomia bávara e terá novos telões, painéis de LED e ambientação temática especial
Datas: 13/6, 19/6 e 24/6

(demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)
Local: Av. do Contorno, 7.613, em Lourdes
Informações, ingressos e reservas:
 @hofbrauhausbh e (31) 3327-7613

MONKA CERVEJARIA

Realizará a Monka Fan Fest com serviço open bar, cardápio temático e DJs
Datas: 13/6, 19/6 e 24/6
 (demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)
Local: r. Nossa Senhora de Lourdes, 111, Olhos D'Água
Informações, ingressos e reservas:
 @monkacervejaria

PORKS CASARÃO E CASTELO

Programação especial com as unidades sendo ponto de encontro para os jogos do Brasil com telões de alta definição e ações interativas.
Datas: 13/6, 19/6 e 24/6
 (demais datas a definir de acordo com a classificação da Seleção)
Local: Porks Casarão, av. Álvares Cabral, 534, Lourdes
Informações, ingressos e reservas:
 @porkscasarao
Local: Porks Castelo, r. Castelo de Alenquer, 50, Castelo
Informações, ingressos e reservas:
 @porkscastelo ■



COPA & COZINHA

Veja onde comer, em Belo Horizonte, pratos típicos de países que já levantaram a taça da Copa do Mundo. Um roteiro perfeito para quem sabe que assistir a uma boa partida de futebol fica ainda melhor quando a mesa é farta

▾ **CAROLINA DAHER**

Se a Copa do Mundo costuma unir multidões em frente à TV, a comida também entra em campo quando o assunto é paixão. Afinal, as seleções carregam não só títulos, craques e rivalidades, mas cozinhas que ajudam a traduzir a identidade de cada povo. O Brasil segue soberano como maior campeão mundial, com cinco títulos. Alemanha e Itália aparecem logo atrás, com quatro taças cada, enquanto Argentina soma três. França e Uruguai têm dois títulos. Espanha e Inglaterra completam a lista dos campeões mundiais com uma conquista cada. E é triste falar, mas este ano não teremos macarrão. Apesar de ter levantado a taça por quatro vezes, a Itália ficou de fora e não estará na maior competição mundial de futebol.

No fim das contas, Copa do Mundo e gastronomia compartilham algo muito especial, a memória. Todo torcedor lembra onde viu um gol histórico. E quase sempre lembra também o que estava comendo naquele momento. Por aqui, são churrascos na casa dos amigos, petiscos em bares ou um almoço que reúne toda a rapaziada do trabalho. Talvez seja por isso que futebol e comida funcionem tão bem juntos – ambos têm o poder raro de reunir pessoas ao redor da emoção.

A seguir, confira uma seleção de restaurantes que oferecem comida dos vencedores da Copa para ir entrando no clima. E como jogo bom tem direito a “tempo extra”, por aqui também demos uma espécie de acréscimo regulamentar, com seleções que, apesar de ainda não ostentarem nenhum título, batem um bolão – nos gramados e nas mesas.



BRASIL

QUANDO LEVANTOU A TAÇA:

**1958, 1962, 1970,
1994 E 2002**



O Brasil joga como sua própria cozinha: mistura, improviso e criatividade. Do feijão tropeiro mineiro à moqueca baiana, passando pelo churrasco gaúcho, o país transforma diversidade em identidade, exatamente como faz em campo. Ingredientes como mandioca, milho, feijão e pimenta formam uma culinária tão plural quanto o futebol brasileiro. Para 2026, a expectativa gira em torno da tentativa de encerrar o jejum que dura desde o pentacampeonato de 2002.

ONDE IR:
PÁTRIA COZINHA DO BRASIL

➤ **Av. Celso Porfírio Machado, 1.520, Belvedere**

Localizado no Belvedere, o restaurante nasceu da parceria entre o chef Gabriel Trillo e o empresário Daniel Roberti. A ideia central foi criar uma casa dedicada à culinária brasileira, com leitura contemporânea e uso de insumos pouco explorados. "O que mais caracteriza

a cozinha brasileira é a multiplicidade de ingredientes e variedade de pratos em cada estado. Somos plurais. Em cada esquina temos uma comida diferente", diz Gabriel, que acredita que o que une todas as regiões é o tempero. "Não dá para faltar alho e cebola."

O menu passeia pelas cinco regiões do Brasil, reinterpretando pratos tradicionais com técnica de alta gastronomia. "Uma das receitas mais tradicionais é o **Lombo de pirarucu com purê de banana-da-terra e castanha-do-pará**", afirma o chef. Entre as criações, aparecem preparos como Camarão caiçara e risoto de moqueca (R\$ 139) e o Costelão gaúcho prensado com nhoque na manteiga de sálvia (R\$ 96). E, claro, não poderia faltar o corte mais brasileiro dos brasileiros: Picanha (R\$ 139), servida com farofa, batata frita, arroz e vinagrete. Para a sobremesa, o melhor pedido é a Régua de quitutes brasileiros (R\$ 39), que vem com brigadeiro de colher, pudim, quindim, cajuzinho, beijinho e cocada.



ALEMANHA

**QUANDO LEVANTOU A TAÇA:
1954, 1974, 1990 E 2014**

A Alemanha leva para o futebol a mesma eficiência que aparece à mesa. Salsichas, chucrute, pretzels, batatas e cervejas artesanais traduzem uma culinária robusta e direta, sem excessos. Os alemães podem até não ter o glamour gastronômico de outros países europeus, mas costumam entregar consistência, algo que historicamente também aparece nas Copas.

**ONDE IR:
HOFBRÄUHAUS**

📍 **Av. do Contorno, 7.613, Lourdes**

A casa traz para Belo Horizonte a tradição de uma das cervejarias mais antigas do mundo, fundada em Munique, na Alemanha, no século XVI. E a mineira é a primeira unidade na América Latina. Instalada desde 2017 na avenida do Contorno, a Hofbräuhaus oferece um ambiente festivo, inspirado nas Biergartens bávaras, com música e chope fresco.

No menu, a proposta é a culinária alemã tradicional. "A maior característica da cozinha alemã é o conforto. Os pratos costumam valorizar assados, cozidos, fermentados e defumados, equilibrando sabores entre carnes, molhos, batatas, repolhos e cerveja", explica Bruno Vinhas, proprietário da franquia em BH. Entre os pratos mais característicos está o **Schweinshaxe** (R\$ 189, para duas pessoas), Joelho de porco, legumes, salada de batata,



chucrute e molho de cerveja. "Ele representa muito bem a cozinha Baviera com a carne suína preparada lentamente, casquinha crocante e acompanhamentos clássicos como chucrute, batatas e mostarda", diz.

Para abrir o apetite, o croquete (R\$ 54,00) é preparado com costela assada lentamente por seis horas e vem acompanhado da maionese da casa. No cardápio, há uma seção

dedicada a salsichas e linguiças com cinco diferentes opções, como o Weisswurst, tradicional salsicha branca alemã com salsa, carne bovina e suína, grelhada e servida com pretzel e mostarda adocicada (R\$ 59). E para fechar, a clássica Apfelstrudel, massa folhada crocante, recheada com maçãs levemente caramelizadas e toque de canela, servida morna com chantilly (R\$ 59,50).



ARGENTINA

**QUANDO LEVANTOU A TAÇA:
1978, 1986 E 2022**

A tricampeã mundial leva para o futebol a mesma paixão presente nas parrillas portenhas. O *asado*, ritual nacional, talvez seja o equivalente gastronômico de uma final de Copa: longo, coletivo e emocional. Empanadas, provoleta, dulce de leche e vinhos completam o cardápio de um país que trata futebol quase como religião. Este ano, os hermanos ainda se despedem de Messi, um símbolo do esporte em todo o mundo.

**ONDE IR:
BODEGÓN PARDIM**

📍 **Rua Espírito Santo, 1.496, Savassi**

Em 2023, Lucas Pardim entrou em contato com o chef Kiki Ferrari (morto em 2024) para fazer algo diferente de tudo o que existia em BH. “Quebramos a cabeça e pesquisamos por dias o que poderia ser fora do comum em um lugar com botecos de todos os estilos. No dia que íamos decidir, era uma quarta-feira, anunciaram que teria um voo direto daqui para Buenos Aires”, lembra Lucas. Foi o que eles precisavam para a decisão. Na Pampulha, montaram um lugar exclusivamente com a comida dos hermanos. Logo no início de funcionamento, com a morte de Kiki, Lucas resolveu parar com o projeto para se recuperar. No final de 2025, o Bodegón voltou, agora na Savassi, onde Lucas já tem a Cantina da Léia. Inspirada nos bodegones argenti-



nos, casas simples, com comida farta e ambiente informal, o Bodegón Pardim aposta na grelha com cortes tradicionais do país vizinho. Entre os pratos mais pedidos, estão as **empanadas** que aparecem em cinco sabores, entre eles a Porteña de filé mignon (R\$ 10) e Humita, de creme de milho (R\$ 10). Já entre os principais, é a milanesa que faz a cabeça dos clientes. São quatro versões: a Caprese, muçarela, queijo

de búfala, tomate e pesto de bacon; Bodegueira, muçarela, presunto, ovo, cebola, bacon crocante e cebolinha; Choripana, muçarela, calabresa, cebola, azeite e orégano; e Napolitana, muçarela, tomate, manjerição e orégano. As milas (milanesas) são servidas em dois tamanhos, individual (R\$ 65) e família (R\$ 158). Na carta, são 11 rótulos de vinhos, de várias regiões produtoras da Argentina. ▶



FRANÇA

**QUANDO LEVANTOU A TAÇA:
1998 E 2018**

Poucas seleções conseguem unir futebol e gastronomia tão bem. Bicampeã mundial, a seleção francesa joga com refinamento técnico enquanto o país segue como referência na alta gastronomia. Croissants, queijos, vinhos, cassoulet e molhos clássicos fazem do país um símbolo do *savoir-faire* culinário. Em 2026, os franceses aparecem novamente entre os principais favoritos, embalados por uma geração estrelada por Kylian Mbappé.

**ONDE IR:
TASTE-VIN**

📍 **Rua Curitiba, 2.105, Lourdes**

É o restaurante mais francês de toda a capital há quase 40 anos. O Taste-Vin funciona em uma casa charmosa em Lourdes, que transpira o charme dos bistrôs parisienses. Comandada pelo chef e restaurateur Rodrigo Fonseca, preza pelas receitas clássicas. "A cozinha francesa é marcada pela utilização de técnicas precisas na confecção dos pratos. Técnicas essas que foram sendo aperfeiçoadas ao longo dos séculos", explica Rodrigo, que faz questão de ressaltar que isso vem de um "sentimento" de quem se dedica a essa culinária há décadas e não dos ensinamentos de uma escola formal. Para ele, o seu prato preferido no menu é o verdadeiro símbolo da cozinha francesa. "Estive recentemente no país e o pato é muito presente. Por acaso, ou



nem tanto, o nosso confit de canard é a minha carne favorita do cardápio", diz. A coxa de pato confit (R\$ 129) pode vir com três molhos diferentes: Sauce mûre et salade verte, molho de amora com salada verde; Sauce "diable" chutney tamarin, molho de pimenta-dedo-de-moça e vinho com chutney de tamarindo e tâmaras; e à L'Orange, *poire glacée*, molho de laranja, mel e especiarias e pera cozida. Outra boa pedida é o **Poisson em Papilote**, peixe assado no papel alumínio com azeitonas pretas, tomates e ervas frescas (R\$ 136).

Os suflês são o símbolo do restau-

rante. Eles aparecem em 12 sabores salgados e dois doces. Os mais famosos são o que leva o nome da casa, preparado com camarão, gruyère e cogumelos-de-paris frescos (R\$ 135); e o Mineiro, com surubim defumado e gruyère (R\$ 119). Já os doces vêm nas versões banana com chocolate e preliné de amêndoas (R\$ 46); e de chocolate (R\$ 46).

A carta de vinhos, que inspirou inclusive o nome do restaurante, continua sendo um dos pilares da experiência, reunindo rótulos nacionais e internacionais cuidadosamente selecionados pelo sommelier Denis Marconi.



URUGUAI

**QUANDO LEVANTOU A TAÇA:
1930 E 1950**

O bicampeão Uruguai é dono de uma cozinha tão ligada à carne quanto sua história está ligada à raça em campo. Pequeno no mapa, gigante na tradição, o país vive entre o chimichurri, as parrillas fumegantes e o clássico chivito.

ONDE IR:

POBRE JUAN

➤ **BR-356, 3.049, loja 61, piso Mariana, BH Shopping, Belvedere; av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Santo Agostinho**

Com duas unidades em Belo Horizonte, o Pobre Juan é uma casa especializada em cortes argentinos e uruguaios preparados na parrilla, técnica muito usada nos países vizinhos. "A cozinha uruguaia tem como essência o respeito absoluto ao ingrediente e ao fogo. É uma gastronomia que valoriza a excelência da carne, a precisão da parrilla e a sofisticação sem excessos", explica o sócio Cristiano Melles.

O rio da Prata faz fronteira direta entre o sul da Argentina e o norte do Uruguai e a maior parte da carne é de origem de raças inglesas e vêm exatamente desses dois países. "Entre os pratos do cardápio, os grandes cortes preparados na parrilla, especialmente o bife Ancho representam de forma muito fiel essa herança do rio da Prata", completa Cristiano.

O prato citado leva o nome da casa



e consiste em um corte exclusivo, o Pobre Juan, feito da capa do bife Ancho, extremamente suculento (R\$ 206, 300 g). Há ainda na Seleção Especial, o Bife Ancho 200+ (R\$ 298), gado uruguaio 100% Angus alimentado apenas com grãos por 200 dias, com cortes que alcançam alta nota de marmoreio. Esse último é servido com um acom-

panhamento, que pode variar entre Papas soufflé, Arroz biro-biro, Farofa Pobre Juan, Farofa de ovos, Panelinha de vegetais, Fritas ou Cebola assada.

Além das carnes, a carta inclui entradas como steak tartare (R\$ 105) e mini-empanadas (R\$ 66). Entre as sobremesas, os tradicionais churros com dulce de leche (R\$ 47). ▶



ESPAÑA

QUANDO LEVANTOU A TAÇA:
2010

A Espanha talvez tenha sido a seleção que mais transformou futebol em arte gastronômica. O tiki-taka espanhol lembra uma mesa de tapas com pequenos toques, compartilhamento e ritmo coletivo. Na cozinha, o país exibe uma das gastronomias mais vibrantes da Europa, com paella valenciana, jamón ibérico, tortilla espanhola, azeites e frutos do mar.

ONDE IR:
GATA GORDA

📍 **Rua Levindo Lopes, 96 Savassi**

É uma bodega moderna, onde a chef Bruna Martins (Birosca e Florestal) passeia com humor pela gastronomia pop espanhola. O Gata Gorda abraça a cultura de tapas e pintxos, mas com liberdade para fusões com ingredientes brasileiros. O espaço é descontraído, vibrante e pensado para compartilhamento. A decoração vem cheia de cores, celebrando a sensualidade marcante na obra do cineasta Pedro Almodóvar, com um painel de azulejos antigos resgatados por Bruna em uma viagem ao Rio de Janeiro.

O cardápio não segue rigidez de entrada-prato principal-sobremesa, mas sim uma lógica de pequenas porções para dividir, estimulando a experiência coletiva da mesa. "Não existe comida espanhola sem azeite, páprica, pimentões e tomates", diz a chef, que se tivesse de eleger o que mais representa



o país basco no cardápio seriam o Pan, tomaca e anchovas (R\$ 30), como entrada; de principal, a **Paella caldosa com camarão, lula, polvo e mexilhão** (R\$ 145, 1 pessoa, e 480, para 4 pessoas); e para fechar a refeição a Torta Basca com doce de leite (R\$ 40).

Na seção Tapas e Pintxos quentes, estão o croquete de pato (R\$ 55) e o pastel de rabo de toro, fonduta de queijo e farofa de nachos (R\$ 60). A cozinha também explora técnicas de brasa como é o caso do ancho Angus, roti de cogumelos e pirão de leite de grana padano (R\$ 130).



INGLATERRA

QUANDO LEVANTOU A TAÇA:
1966

A Inglaterra transformou o futebol em patrimônio cultural antes mesmo de transformá-lo em títulos. Afinal, foi ali que o esporte moderno ganhou suas regras e se profissionalizou. Em campo, os ingleses vivem há décadas a expectativa de repetir o feito da Copa conquistada em casa, em Wembley. O país tem pratos ligados à cultura popular e aos pubs, espaços tão sociais quanto os estádios. O tradicional fish and chips é o maior símbolo nacional, mas clássicos como shepherd's pie, roast beef, tortas salgadas e o café da manhã inglês ajudam a contar a história de uma cozinha marcada pelo conforto.

ONDE IR:
THE BRIDGE PUB

📍 **Rua Timbiras, 834, Funcionários**

Pub grub é o termo para comidas reconfortantes, simples e tradicionais, ideais para compartilhamento servidas em pubs ingleses. "A gente queria ser a ponte entre Brasil e Inglaterra", diz o proprietário Jonathan Veloso, que escolheu uma casa de mais de 120 anos para instalar o The Bridge Pub. Desde o início, em 2019, o bar apostou na paixão esportiva, principalmente pelo futebol, que move os ingleses. Por ali, os clientes podem assistir a partidas de futebol, NBA e rugby em um telão de 125 polegadas.

No menu, a casa aposta em uma culinária confort food. "É uma comida para petiscar enquanto se toma uma



cerveja. Misturamos as referências britânicas com tempero mineiro", diz Jonathan. Entre os destaques estão o clássico **Fish and chips**, peixe branco empanado, batata frita, molho de ervilha e aioli de limão (R\$ 69). Outro prato que faz sucesso é o Molasses fire chicken, frango crocante mergulhado no molho de melão apimentado (R\$ 54,90). São oito tipos de hambúrgueres, entre eles o Pulled pork, carne de porco assada por 12 horas, regada com barbecue de

goiabada e acompanhado de couve crispy servido no pão de sal (R\$ 33,90).

As cervejas são outro ponto central da experiência, com variedade de rótulos, todos mineiros. "A única exceção é a Guinness", explica Veloso. A Session IPA sai por R\$ 25, o copo com 570 ml. Já o chopp Irish Red Ale custa R\$ 22, também com 570 ml. Na carta de drinks, o Brighton Beach Breeze é preparado com vodca, cravo, canela, gengibre, hortelã e suco de cranberry (R\$ 37). ▶

ELES TAMBÉM BATEM UM BOLÃO (NOS GRAMADOS E NAS PANELAS)



PORTUGAL

ONDE IR:

TABERNA BALTAZAR

➤ Rua Oriente, 571, Serra

Alho, louro e azeite. “Essa base aromática é o que diferencia a culinária portuguesa”, diz a chef Flávia Baltazar, da tradicional Taberna Baltazar. O restaurante nasceu no bairro Serra, primeiro como uma mercearia. Ao longo do tempo, foi se transformando em ponto de encontro de vizinhos e clientes fiéis. A cozinha ganhou protagonismo até dar origem ao restaurante como ele é hoje.

O menu traz receitas clássicas, com destaque para o bacalhau em diferentes preparos. O Bolinho serve para abrir o apetite (R\$ 55, com 10 unidades). Há ainda a Salada fria, com bacalhau desfiado, feijão-fradinho, ovo de codorna e tomate cereja (R\$ 56). Entre os principais, são seis que levam o peixe, inclusive o **Bacalhau à Lagareira**, com batatas e cebola com azeite; acompanha brócolis e arroz (R\$ 230). No último sábado do mês, tem sardinha assada na brasa acompanhada de batatas ao murro, pimentões assados, azeitonas pretas e cebola roxa (R\$ 59).



Divulgação



Rubens Kato/divulgação



COREIA DO SUL

ONDE IR:

OKINAKI

➤ Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes

A casa tem como base a culinária japonesa, mas não deixa de dialogar com outros países como China, Coreia, Vietnã e Tailândia. Seguindo o conceito de comida asiática de rua trabalhada com técnica, a casa aposta em pratos que podem ser compartilhados. “Os coreanos têm uma preocupação muito grande com o que é saudável, mais do que os outros países. Usam fermentados e sal de uma forma bem controlada”, diz o chef Guilherme Furtado. O óleo de gergelim é um ingrediente que aparece em todos os preparos. No menu, um prato que representa bem a Coreia é a porção de **Kimchi** (R\$ 26), o fermentado de acelga picante é preparado na própria casa. O ingrediente também aparece no Bao de kimchi com queijos (R\$ 31).



MARROCOS

ONDE IR: NO ATELIÊ DE ABRAHÃO

➤ Rua Dois, B, 35, Recanto da Serra, Brumadinho

Uma das coisas mais especiais do restaurante, instalado em um lindo jardim em Brumadinho, é o forno no meio do salão de onde saem os pães quentinhos. Com uma atmosfera familiar, Antônio Abrahão traz para a mesa pratos de países do Oriente Médio e norte da África. O tagine é uma marca marroquina e consiste em um cozido de legumes e carne. Esse também é o nome da panela especial utilizada na sua confecção, feita normalmente de barro. No Ateliê do Abrahão, ele aparece na versão cordeiro com damasco. “É uma comida em que existe a combinação de condimentos. O Ras el Hanot é uma mistura aromática em que cada loja e família tem a sua fórmula, que combinam centenas de especiarias e até insetos”, explica Antônio. Outra característica, é usar o limão conservado em sal, que dá um sabor diferente aos pratos.” O restaurante trabalha com um menu fixo, com entrada (**Mezze, com pratos como hummus, babaganush e kibe**), prato principal e sobremesa (R\$ 98). É preciso fazer reserva pelo (31) 99169-6598.



Divulgação



Estudio Grampo/divulgação



MÉXICO

ONDE IR: MORADA MEXICANA

➤ Rua Antônio de Albuquerque, 369, Savassi

Uma comida quente, vibrante, colorida. O México é conhecido por seus moles e pimentas. O cardápio da Morada Mexicana é centrado em preparos tradicionais da culinária mexicana com uma pegada acessível e bem servida. “É uma cozinha muito democrática, agrada a diferentes públicos porque trabalha com ingredientes frescos, simples e que têm uma proximidade com a comida brasileira”, diz a proprietária Carla Assumpção, que quando resolveu abrir o restaurante, em 2017, fez uma viagem ao país para entender mais sobre sua cultura alimentar. “A tortilla é o elemento central e, dependendo do preparo, ganha diferentes nomes e formatos”, explica. No restaurante, um dos pratos que melhor representa a culinária mexicana são as **Fajitas** (R\$ 120), servidas com tortillas de milho ou trigo com diferentes acompanhamentos para que cada cliente monte seu taco à mesa. A escolha fica entre as carnes desfiadas, frango, couve-flor ou cogumelos e os complementos são 10 tortillas de milho, seis tortillas de trigo, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, muçarela ralada, creme azedo, alface e molho de pimenta. ■



Julia Brenda Silva/divulgação



DRINQUES E VINIL

Um listening bar especializado em coquetelaria + uma loja de vinis + um clube de jazz. À frente do Ototoi (av. do Contorno, 5.602, Savassi) estão Filipe Brasil, um dos maiores mixologistas da capital, e **Bruno Braz Golgher** que, entre outras funções, é dono do Café com Letras e do Instituto Cidades Criativas. “Meus projetos sempre estiveram ligados à cultura. Essa é minha fonte de inspiração e meu norte”, diz Bruno. Na loja, à venda, mais de 800 discos. Já os utilizados no sistema de som, nos momentos em que não há DJ discotecando, vêm da coleção pessoal de Bruno, que conta com mais de 600. “E ela continua crescendo”, afirma. A programação musical foi dividida em seis editorias. Às quartas, por exemplo, na Da Estalo, Rômulo Espindola apresenta os discos da loja; já às terças, Meus Discos é uma noite dedicada a colecionadores. Na carta de drinques, Filipe traz os exclusivos Daiquiri Tostado, queimadinho de rum ouro, xarope de limão queimado com mascavo e limão (R\$ 35); Fidel e Bolaños, Zacapa 23, tequila, barrel bitter e xarope de café (R\$ 65); e Amarita, tequila, amaro Romazotti, Cointreau, limão e açúcar (R\$ 65). Há ainda a possibilidade de criar uma relação entre o conteúdo musical e a proposta do bar. “Em uma noite dedicada à música japonesa, Filipe pode desenvolver uma minicarta com drinques inspirados nesse universo”, completa.

SERVE-SE TRADIÇÃO

Nada de estufa. Os petiscos do Bar da Velha Guarda (rua Pium-i, 695, Anchieta) saem direto do fogão a lenha. “O que deixa tudo mais gostoso”, garante o proprietário **Nivaldo Júnior**. O nome vem de uma sugestão materna. “Minha mãe sempre dizia que eu deveria fazer algo que homenageasse nossas raízes interioranas e que fosse um lugar de encontro da velha guarda”, completa. O cardápio, assinado pelo chef Marcelo Lopes, foi feito com base no que o dono comia quando morou em Itambacuri e Jampruca, de onde vem a linguiça usada nos pratos. O carro-chefe é o torresmo, acompanhado de mandioca na manteiga de garrafa, fritas e molho de abacaxi crocante (R\$ 79). “É servido em uma chapa. Parece até picanha, mas é torresmo”, brinca. São sete opções de petiscos individuais, como língua, moelinha e rabada (R\$ 28,90, cada). Há ainda as seções Amostradinhos, com, entre outros, jiló empanado (R\$ 20) e linguiça acebolada (R\$ 30); Para comer com as mãos; e Porções Inteiras, com mais seis sugestões de belisquetes. Nos finais de semana, das 11h30 às 15h, tem almoço no fogão a lenha (R\$ 89,90, o quilo). Frango com quiabo e angu, tropeiro e maçã de peito estão sempre no bufê.

Pádua de Carvalho



PARA MATAR A SAUDADE

Um respiro. Depois de fechar as cafeterias do Maletta e Santo Antônio em outubro, o Pão do Furtini reabre as portas na Savassi – rua Tomé de Souza, 1.158 –, agora só como padaria. “O pão sempre foi nossa essência. Voltamos para o que sabemos fazer de melhor: fermentação natural, processo lento, mão na massa e verdade”, diz **Rodrigo Furtini** (à dir.), ao lado do sócio **Bernardo Mosci**. A clientela encontra levain tradicional (R\$ 32, 600 g); integral (R\$ 32, 600 g); croissant tradicional (R\$ 15) e baguete (R\$ 15, 400 g). Os mais vendidos são o pão de queijo Canastra (R\$ 37, 600 g) e o de parmesão (R\$ 37, 600 g). “Os clientes estavam com saudades e isso tem sido a parte mais bonita. Muita gente dizendo que esperou nossa volta, que sentia falta do nosso pão e da nossa energia”, diz Rodrigo. O horário de funcionamento é de quarta a sexta, das 10h às 18h; e sábado, das 10h às 14h.



Victor Schwarnner/divulgação



DIRETO NO BALCÃO

Dia 19 de março é um dia especial para os Manfredini. Vindos de uma família de empreendedores no mercado de gastronomia, eles seguem a tradição de abrir seus negócios sempre no dia de São José – desde o primeiro, fundado por seus avós, em Curitiba (PR). **Diogo Manfredini** não fugiu à regra. Inaugurou seu Balcão Savassi sob as bênçãos do santo. Localizada na rua Fernandes Tourinho, 19, a casa, como o nome mesmo indica, é um grande balcão, onde os clientes escolhem entre porções e sanduíches. De um lado, entram os quentes – as carnes defumadas como costelinha (R\$ 18), barriga caramelizada (R\$ 18) e pastrame (R\$ 28), servidos no peso. Do outro, os frios – burrata, queijos e embutidos usados para montar os sanduíches. “Somos a evolução da estufa mineira. Mantemos a essência, mas trazemos ingredientes de outros lugares, como Roma, Florença e Nova York”, diz Diogo. Os sandubas são montados em pão de fermentação natural de 15 x 12 cm e levam 150 g de carne à escolha do cliente. O Paradiso (R\$ 45) vem com mortadela italiana, creme e farofa de pistache, muçarela fresca e rúcula; já o Nashville (R\$ 50) tem *pulled pork* defumado com molho BBQ, provolone e jalapeño. Há ainda uma torre de Aperol e uma lista com mais de 15 drinques, com e sem álcool.

QUEM QUER PÃO...

Pão de sal. “O simples bem feito. Utilizamos dois tipos de farinha que, misturadas, deixam o miolo bem leve e macio; com a casquinha crocante. Finalizamos a modelagem com farinha de rosca, o que garante um diferencial ao produto”, explica **Daniel Magalhães**, que lançou o Panificio do Sereno com a sócia **Laissa Emens**. O valor é R\$ 25,90 o quilo e as fornadas saem a cada 10 minutos nos horários de pico de movimento – sábado e domingo, pela manhã, e, durante a semana, das 15h às 20h. “A vontade de abrir surgiu da escassez de uma boa padaria no Vale do Sereno”, conta. Nos finais de semana, a casa, que fica na rua das Acácias, 297, oferece um bufê de café da manhã das 7h às 13h por R\$ 109,90, o quilo. O menu ainda conta com clássicos de uma boa padoca, como pão na chapa (R\$ 6,90) e tapioca com queijo Canastra (R\$ 12,90). O café coado sai por R\$ 3,90. Para o inverno, a novidade é a inauguração do forno de pizza à lenha. Com capacidade para 50 pessoas, o espaço funciona das 6h às 21h, inclusive aos domingos e feriados.

Pádua de Carvalho



NA TERRA DO FREVO

Recife, em Pernambuco, oferece uma festa animada também à mesa.

Fotos: Divulgação



Arvo @arvorestante.ar

O Arvo aposta na fartura, em receitas que conversam com a memória e refletem um Pernambuco diverso, privilegiando seus biomas. Do interior, vem a inspiração do croquete de cupim (R\$ 49), um clássico desde o primeiro dia. Já do litoral, o arroz de polvo (R\$ 240, para 3 pessoas) é um dos principais representantes feito com arroz caldoso gratinado com queijo parmesão, batatas salteadas, berinjela empanada, amendoim e aioli de pão torrado. O caldinho tradicional servido na praia aparece nas versões peixe (R\$ 14) e feijão (R\$ 14). Se a ideia é ir para o sertão, o arrumadinho de charque (R\$ 120, para 3 pessoas) é a pedida: charque desfiada, crocante e acebolada, servida sobre uma cama de tropeiro de milho, fava e feijão verde.

Acompanha vinagrete de pimenta-de-cheiro e creme de macaxeira com Catupiry. Nos finais de semana, tem café da manhã no capricho. E no fim de tarde de sábado, roda de samba.

Voar @voarrestaurante.ar

No Voar a onda é voar. Ou melhor, criar. O restaurante, que nasceu há três anos, é um verdadeiro laboratório para o seu dono, o chef Pedro Godoy. Em um espaço que mais lembra uma galeria de arte moderna, com obras de artistas como Manoel Quitério e Aberlado da Hora, o cliente vai encontrar uma cozinha autoral. O cardápio é alterado de três em três meses. Tem desde o Peixe Amarillo acompanhado de brócolis na brasa e pimenta peruana, além de risoto de limão-siciliano com grana padano; e o Camarão viet chao tôm, camarão rosa caramelizado com rapadura e aromatizado com gengibre, pimenta-dedo-de-moça e capim-santo, servido com rolinhos recheados com legumes. O menu degustação conta com nove tempos e custa R\$ 380. Entre os pratos, pato curado com especiarias castanha-de-caju e purê de castanha-de-caju e beterraba; e entremet de chocolate amargo com crocante de pistache, mirtilo e caramelo salgado de missô, assinado pelo chef confeitoiro Felipe Drogueit.



Bar do Cabo @bardocaboreal

Só pela alegria de Natália Maria do Oliveira já vale a visita ao Bar do Cabo. A proprietária tem um sorriso solto e faz questão de atender os clientes pessoalmente. Muitos, conhece pelo nome. O boteco fica em uma vila no bairro Brasília Teimosa, em Recife. Desde a década de 1940, o lugar abriga uma vila de pescadores. Inclusive, são eles que garantem os melhores pescados para a Natália, que faz as receitas de acordo com o que o mar oferece no dia. A moqueca de peixe é preparada com dendê e leite de coco, mas tem um toque local com o uso dos legumes chuchu, batata e cenoura, além de ovo (R\$ 180, serve até 4 pessoas).

Cerâmica @pilos.ceramica

A Pilos tem em sua lista de clientes mais de 20 restaurantes. E não é só no Recife, mas também em Maceió, Fernando de Noronha e João Pessoa. As donas, Karina Pontes e Idalina de Albuquerque Moura, resolveram abrir o ateliê durante a pandemia e fazem coleções personalizadas de acordo com os menus desenvolvidos pelos chefs e para eventos particulares, como casamentos e batizados. Mas, há também linhas próprias, com tigelas, pratos de diversos formatos, canecas, copos e taças. É possível marcar uma visita para conhecer todo o processo em que as peças são produzidas. É só entrar em contato pelo (81) 98287-3737.

GOVERNO DO BRASIL

PELO FIM DA ESCALA 6X1

Trabalhar 6 dias e descansar só 1 ainda é a rotina de milhões de brasileiros. O Governo do Brasil enviou ao Congresso a proposta para mudar isso. Quando aprovada, mais de 14 milhões de brasileiros terão direito a 2 dias livres e um limite de 40h semanais de trabalho, sem redução de salário.

E ESSA MUDANÇA JÁ COMEÇOU.

O Governo assinou um decreto que garante esse modelo para terceirizados em contratos federais. São 60 mil trabalhadores com mais tempo para descansar, estudar e estar com a família.

**GOVERNO DO BRASIL:
DO LADO DO TRABALHADOR,
DO LADO DO POVO BRASILEIRO.**

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

UMA NOVA FORMA DE SERVIR MINAS

Dono do Xapuri, Flávio Trombino realiza o sonho de abrir seu próprio bar: Alter traz comida de boteco raiz ao Belvedere

▀ CAROLINA DAHER

Durante um mês, Flávio Trombino saiu todos os dias da Pampulha direto para o Belvedere, do outro lado da cidade. Os mais de 20 quilômetros percorridos tinham um porquê. O chef tinha sido convidado pelo amigo – e agora sócio – Cléber Guimarães, o Clebinho, a abrir um novo negócio. “Ele veio com a ideia de criarmos um Xapurizinho, mas acho que o Xapuri é único”, diz Flávio, que comanda o restaurante mais famoso de Minas Gerais, fundado por seus pais em 1987.

Observando o ponto, percebeu que tinha chegado a hora de realizar um sonho antigo: ter um bar. Flávio conta que na década de 1980, no início da adolescência, sua irmã Fabiana abriu um bar underground na cidade. “No primeiro dia, fui trabalhar como garçom e fiquei completamente louco por aquele universo. E isso ficou no meu imaginário”,



Flávio Trombino (à dir.), com o sócio [Cléber Guimarães, o Clebinho: casa aposta em espaço intimista, pensado para aproximar cozinha, balcão e cliente

5ª EDIÇÃO - BRASÍLIA



05 DE JULHO DE 2026
NO PARK SHOPPING

2K 5K 10K

INSCREVA-SE!



SUA
ENERGIA
SEU RITMO!

REALIZAÇÃO



encontro

ORGANIZAÇÃO



APOIO DE COMUNICAÇÃO



APOIO



PATROCÍNIO



JUNTOS POR UM FUTURO MAIS SUSTENTÁVEL.



explica. Foi a vez de o chef convencer Clebinho e o outro sócio, Alexandre Minardi, que o negócio era ocupar aquele espaço com um boteco. “E eu ia criar o conceito”, diz Flávio.

Nasceu, então, o Alter. O nome carrega múltiplos significados. Faz referência à localização do espaço, no mirante do Belvedere; dialoga com a ideia de alter ego – “um outro eu e uma nova forma de oferecer Minas”, explica o chef; e também homenageia Alter do Chão, em Portugal, região historicamente ligada à criação de cavalos que influenciaram a formação da cavalaria em Minas Gerais. A escolha revela uma das grandes paixões de Flávio, a equitação, atividade à qual se dedicou profissionalmente durante mais de duas décadas antes de assumir definitivamente os fogões da família. “É algo completamente novo. Saio de um restaurante de 4 mil metros quadrados, para um de 50 metros quadrados; de 85 funcionários, para oito”, conta o chef, que tem feito jornada dupla, já que o bar funciona de segunda a quinta, a partir das 17h; sexta, a partir de 16h; e sábado, a partir de 14h.

O Alter aposta em um espaço mais intimista, pensado para aproximar cozinha, balcão e cliente. Com capacidade para 45 pessoas, a casa tem como inspiração os cavalos e tudo que os cerca. A influência do universo da montaria aparece em todos os detalhes – inclusive nos portas-bolsas localizados um pouco abaixo do balcão. Elementos reaproveitados de uma antiga hípica instalada nos fundos do Xapuri ganharam nova função na decoração. Portas de cocheiras transformaram-se em balcões, enquanto suportes de sela foram incorporados ao mobiliário, criando uma estética que remete aos quartos de arreios e estábulos das fazendas mineiras.

A ambientação reforça a proposta de celebrar uma Minas Gerais rural e afetiva. Nas paredes, fotos de família, inclusive uma do chef montando. O menu é daqueles de emocionar um bom botequeiro. “É um desafio. Não sei se somos loucos ou corajosos de abrir um boteco em um bairro que não tem boteco”, afirma Flávio.

Abrindo o cardápio, as Caldeiradas são servidas em pequenas panelinhas de ferro e acompanhadas de pão quentinho para ser chuchado no molho da moela (R\$ 52,90); língua (R\$ 52,90); e carne de



O Marcha Batida, versão do Bife a Cavallo: feito com carne de boi, leva muçarela, fritas e dois ovos



O drinque Jabu: preparado com Jagermeister, cachaça, limão, purê de jabuticaba e tônica

panela (R\$ 62,90). Ainda dá para pedir porções extras como arroz (R\$ 18,90), farofa (R\$ 18,90) e mandioca (R\$ 23,90). Tem sandubias e uma categoria dedicada a preparos na chapa. É o caso do fígado com jiló (R\$ 48,90), que aparece também com um sotaque francês preparado com fígado de pato e abobrinha, o fuai. O tradicional bolinho de mandioca do Xapuri (R\$ 38,90) também está disponível para os clientes.

O prato principal é o Bife a cavalo, que vem em duas versões, usando como referência aos diferentes tipos de andamento dos cavalos. O Marcha Batida (R\$ 68,90) é feito com boi e leva muçarela, fritas e dois ovos. Já o Marcha Picada (R\$ 48,90) é de bife de porco com requeijão de raspa.

A cachaça ocupa um papel central no Alter. Prateleiras são ocupadas por diversas garrafas adquiridas em décadas de pesquisa e da coleção pessoal do chef. Os rótulos são divididos entre bronze (R\$ 18); prata (R\$ 22); ouro (R\$ 29) e superouro (R\$ 39) e vendidos em doses. A bebida também aparece nos coquetéis da casa, especialmente no clássico Rabo de Galo (R\$ 34,90), reinterpretado com blend próprio de vermute e cachaça envelhecida; e o Jabu (R\$ 38,90), preparado com Jagermeister, cachaça, limão, purê de jabuticaba e tônica.

Filho de Nelsa Trombino, Flávio construiu sua trajetória ajudando a transformar o Xapuri em uma das maiores referências da culinária mineira contemporânea. No Alter, porém, o chef apresenta uma faceta mais descontraída, quase autobiográfica, onde a gastronomia se mistura às lembranças da infância, à vida no campo e à paixão pelos cavalos. O resultado é um bar que traduz uma Minas afetiva e genuína, onde cada detalhe conta uma história vivida por Flávio, um contador nato das coisas dessa terra. ■

PROPRIETÁRIO, ANTECIPE ATÉ 24 MESES DE ALUGUEL.

Por que receber o
aluguel mês a mês,
se você pode

antecipar o valor
correspondente a
até 24 meses?

Escaneie o QR CODE
e saiba mais



☎ (31) 3055-2000
📷 @lar_imoveis
🌐 larimoveis.com.br

*Operação realizada
por empresa parceira



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Itália – raridades e surpresas

Viagens a países vinícolas apresentam boas oportunidades de beber vinhos raros e de conhecer aqueles do dia a dia pouco divulgados entre nós, ambos a preços convidativos. Em recente viagem à Itália pude desfrutar de duas raridades e algumas ótimas surpresas. Seguem algumas impressões apenas sobre os brancos.

A Itália é o maior produtor de espumantes do mundo, com volumes impressionantes de prosecco. O país produz também espumantes pelo método tradicional, com as variedades da região de Champagne. Alguns deles igualam os melhores daquela região, mas dificilmente são encontrados no Brasil. Duas regiões se destacam, Franciacorta e Trentino, esta bem menos conhecida, talvez pelo volume de produção baixo, e por exportar somente 20% da produção da denominação Trentodoc. A qualidade em todos os níveis é muito boa. Provenientes de região situada entre o Lago de Garda e as Dolomitas, suas encostas têm vinhedos em altitudes de 200 a 800 metros acima do mar (MSNM), com grande amplitude térmica, em solos calcáreos e ricos em sais minerais, condições ideais para a produção de espumantes frescos, com aromas e sabores intensos.

Um de seus espumantes disputa o trono de melhor da Itália, e se iguala a grandes champanhes – Ferrari Riserva del Fundatore Trentodoc. O 2008 é realmente excepcional, com frescor, intensidade, complexidade, finesse, equilíbrio e persistência admiráveis, e ainda com grande potencial de guarda. Permaneceu mais de 10 anos em contato com as leveduras da segunda fermentação. A empresa foi fundada em 1902 por Giulio Ferrari, que aprendeu as técnicas de produção em Épernay, no coração da Champagne, quando a região ainda pertencia ao império austro-húngaro. A empresa produz hoje metade do volume da denominação Trentodoc.

Ao contrário, a região de Abruzzo é muito popular e bem conhecida no mundo. As variedades brancas mais plantadas ali são Trebbiano e Pecorino. Os brancos da denominação Trebbiano d'Abruzzo compreendem desde o mais básico a um dos grandes da Itália – o Trebbiano d'Abruzzo Valentini. Muito se discute o motivo de ser inimitável, talvez o melhor branco italiano, e uma das teorias é de que provém de um clone muito particular da variedade. É vinho longo, podendo chegar a 35 anos facilmente, segundo o premiado sommelier que me serviu o 2019, acrescentando: compara-se a (ou supera) ótimos Puligny e Chassagne. Concordei plenamente!

Os dois vinhos citados são caros, mas ainda de preços muito razoáveis pela sua excepcionalidade. Já na Sicília se encontram variedades pouco conhecidas e ótimos preços, além de alta qualidade também. Sua grande diversidade de brancos compreende, principalmente, as variedades Zibibbo, Catarratto, Grillo, Inzolia e Carricante. Com exceção de Catarratto, as demais têm origem provável na Sicília. Seus varietais/cortes são encontráveis facilmente, e em níveis variados de qualidade. A Zibibbo – ou Moscato de Alexandria – é aromática, mas não em excesso, tem bons corpo e frescor, mesclando notas florais com frutado que

“A Itália é o maior produtor de espumantes do mundo, com volumes impressionantes de prosecco. O país produz também espumantes pelo método tradicional, com as variedades da região de Champagne”

lembra frutas tropicais. A Grillo é um cruzamento de Zibibbo com Catarratto, e seus vinhos são muito agradáveis, assim como os de Inzolia, que têm sabor levemente amendoado. A Catarratto, encontrada em toda a ilha, é a segunda variedade mais plantada em toda a Itália. Nas mãos de um bom produtor, revela seu potencial para ótimos vinhos, com toques cítricos e de ervas aromáticas, bom corpo, frescor e até mesmo um final mineral.

A Carricante é um caso à parte. Plantada principalmente na região do Etna, em solos vulcânicos arenosos, seus vinhedos têm diferentes exposições, e situam-se entre 400 e 1.100 MSNM. Em altitudes mais baixas a fruta mais madura dá origem a vinhos mais generosos, enquanto a fruta colhida em maiores altitudes produz vinhos firmes, com acidez mais marcante, extrema elegância, ótima estrutura, boa mineralidade e álcool moderado. A área plantada é pequena, mas o interesse pelos vinhos crescente. Os preços atuais refletem este fato. Entretanto, ainda são, geralmente, muito justificáveis. ■

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

DIA DOS NAMORADOS

Experiência romântica a dois

Transforme uma data especial em uma experiência inesquecível no Brasília Palace Hotel.

- * Hospedagem em apartamento superior para o casal
- * Jantar no Oscar Restaurante com piano ao vivo
- * Espumante e chocolates no apartamento
- * Café da manhã servido no restaurante

Valor do pacote:

R\$ 1.690,70 ou em até 4x de **R\$ 422,68**

Jantar avulso para casal:

R\$ 790,00 + 10%



Promoção válida
para 12/06/2026



OSCAR
RESTAURANTE

61 3319 3030
plazabrasilia.com.br



A aula de dança agitou as participantes do circuito



Brenda Silva e Carolina Rossi



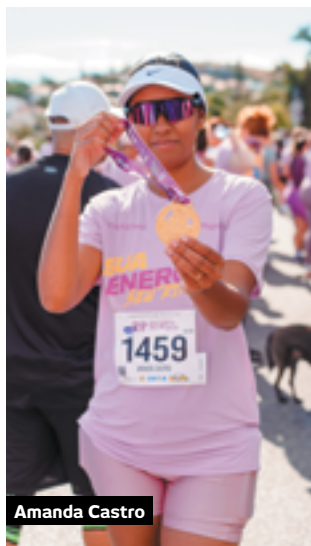
Denise Natalícia Jesus Pimenta Teixeira, representante da Caixa

CIRCUITO ENCONTRO DELAS CELEBRA, MAIS UMA VEZ, A FORÇA FEMININA

Com o slogan "Sua Energia, Seu Ritmo", a 29ª edição do Circuito Encontro Delas, a primeira corrida da temporada 2026, foi um sucesso. Com 1.800 inscritas, o evento, que aconteceu no Belvedere, mostrou mais uma vez a força de transformar o esporte e o movimento em ferramentas de fortalecimento, autocuidado e conexão entre mulheres. E anote na agenda! A próxima já tem data marcada, será em 20 de setembro. Fotos: Boa Creative Produção/divulgação.



Amanda Melo e Patrícia Lopes



Amanda Castro



Shirlei Vale, Natalia Izidoro e Camila Moura



Andreia Cruz, Marícia Rezende, Roselene Figueiroa e Isabela Figueiroa



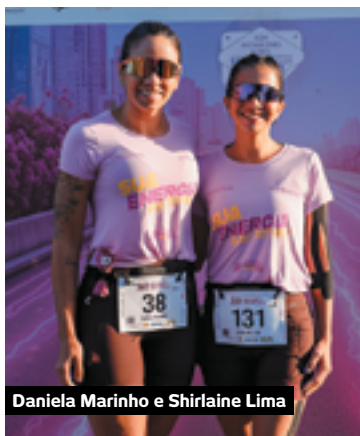
Cylene Lopes



Cristina Carvalho e Renata Oliveira



Fernanda Padilha, Cristiane Cardoso e Ana Cardoso



Daniela Marinho e Shirlaine Lima



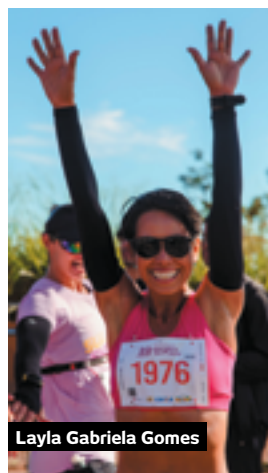
Michelle Minas e Fernanda Souto



Alessandra Silva



Camila Melo, Tania Melo e Rafaela Cruz



Layla Gabriela Gomes



Vilma Santos e Edvania Araujo



Markelly Moreira, Renata Campos e Tatiane Braga



Karina Viana e Ana Moura



Tânia Melo

SOCIEDADE



Aline Gomes e Alessandra Silva



Solimar Gomes e Eliana Santos



Gabriela Bacelar, Cássia Marchesi, Luara Grillo, Ligiane Magalhães, Fernanda Matos e Natália Aquila



Gislaine Brandão



Luiza Ulhoa, Ana Luiza e Laryssa Silva



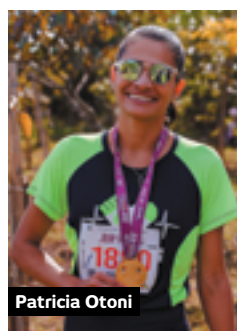
Manuela Viana e Eliana Santos



Gabrielle Crescêncio



Caio Rocha, Alexandra Dourado, Fernanda Alves e Hélio Dourado



Patrícia Otoni



Thais Silva



Eu Corro Sim Assessoria



Estande Ruy Store



Ariana Vareto e Milene Verenez



Thaissa Presti de Lima, atleta Caixa



Equipe Udon



Estande Três Corações



Espaço da Caixa, patrocinadora do Circuito Encontro Delas



Os belos troféus entregues às vencedoras



Estande do Epa, um dos patrocinadores da prova



Área Vip Udon



A Unimed BH foi uma das apoiadoras do evento



Estande Delícias do Trigo

Patrocínio



Realização



Organização



Promoção



Apoio





De perto, nenhuma família é normal

Todo prédio ou condomínio abriga pelo menos um casamento semifalido em silêncio. Não necessariamente violento, escandaloso ou infeliz em tempo integral. Apenas cansado. Há casais que continuam funcionando socialmente com impressionante eficiência: viajam juntos, recebem amigos, administram filhos, frequentam restaurantes, dividem compromissos e até demonstram carinho sincero em determinados – ou muitos – momentos. Ainda assim, o que era essencial saiu de cena faz tempo.

Já no imóvel vizinho mora alguém consumido por dificuldades financeiras, que quase ninguém imagina. A vida contemporânea tornou muito difícil distinguir patrimônio real de visibilidade social e aparente estabilidade. O sujeito mantém o carrão, a escola bilíngue dos filhos, as férias luxuosas e os almoços de domingo quase como obrigação moral. Não raro, vive pressionado por dívidas, renegociações e medo de perder o padrão de vida que construiu e que precisa aparentar manter. Haja ansiolíticos e sessões de terapia.

Há também famílias atravessadas por casos de alcoolismo, depressão, ansiedade severa e dependência química. Muitas vezes sem gritos, sem polícia na porta, sem cenas cinematográficas. Apenas com uma profunda tristeza crônica ocupando os ambientes da casa: um filho que se isola, uma mulher dependente de remédios, um homem que começa a beber cedo demais, todos os dias. Pessoas funcionando externamente de maneira saudável enquanto desmoronam internamente de forma organizada e discreta.

AFINAL DE CONTAS, HUMANOS

Casos extraconjugais talvez sejam os exemplos mais comuns. Nem sempre surgem apenas da falta de amor. Às vezes nascem do envelhecimento, da vaidade, da necessidade de reafirmação, da solidão dentro da convivência longa ou simplesmente do desejo humano de escapar, ainda que brevemente, da repetição inevitável da vida adulta. Quase nunca são simples. Mas, quase sempre produzem vilões e vítimas. O sexo, muitas vezes, ao mesmo tempo em que mina a relação conjugal, favorece o rompimento brusco.

O tempo também modifica profundamente os vínculos familiares. Filhos crescem e passam a habitar mundos emocionais próprios. Irmãos se afastam. Pais envelhecem. Antigas afinidades desaparecem. Em muitas famílias, a convivência passa a acontecer mais por memória compartilhada do que por verdadeira intimidade presente. E isso é muito mais comum do que as pessoas imaginam e admitem. Principalmente diante de doenças graves fora do lar, quando a presença emocional e financeira de familiares é requisitada.

Mas, nada disso significa que as famílias sejam falsas. Inclusive a minha. Apenas que são humanas. A vida real nem sempre corresponde às imagens estáveis que as pessoas projetam socialmente. Toda família acumula frustrações, ressentimentos, segredos, limitações emocionais, fragilidades e zonas de silêncio, para jamais ser vista e julgada por ou-

“A vida real nem sempre corresponde às imagens estáveis que as pessoas projetam socialmente. Toda família acumula frustrações, ressentimentos, segredos, limitações emocionais, fragilidades e zonas de silêncio, para jamais ser vista e julgada por outra exatamente igual, apenas mais blindada ou discreta”

tra exatamente igual, apenas mais blindada ou discreta. Algumas conseguem elaborar melhor essas tensões. Outras apenas aprendem a administrá-las sem exposição pública.

O grande drama começa quando a aparência passa a ter mais importância do que a realidade. Quando preservar a imagem substitui a tentativa honesta de compreender o que acontece dentro de casa e, de forma coletiva, superar as dificuldades. A sociedade contemporânea, sobretudo nas classes urbanas mais altas, tornou-se especialista em estética emocional – parecer equilibrado vale mais do que estar equilibrado –, e talvez por isso tanta gente viva exausta. Sustentar personagens fictícios cobra um preço muito alto. ■



EABH

ESCOLA
AMERICANA
DE BELO
HORIZONTE

A ÚNICA ESCOLA DO MUNDO EM MINAS



Bacharelado
Internacional (IB), um
currículo reconhecido
e respeitado
globalmente por sua
excelência acadêmica
e formação integral.

PARA ALUNOS DE 4 A 18 ANOS DE IDADE.

1

MUITO ALÉM DO CONTEÚDO

Nosso currículo desenvolve pensamento crítico, autonomia, curiosidade e a capacidade de fazer perguntas que realmente importam.

2

DESDE OS PRIMEIROS ANOS

A formação começa cedo, incentivando os alunos a explorar, investigar e compreender o mundo ao seu redor com profundidade e propósito.

3

APRENDER PARA TRANSFORMAR

Os estudantes aprendem a comunicar ideias com clareza, resolver problemas complexos e atuar com responsabilidade e ética.

4

CIDADANIA GLOBAL

Com empatia e mentalidade internacional, os alunos se tornam preparados para contribuir positivamente em qualquer contexto.

5

POSSIBILIDADES ILIMITADAS

Uma formação que amplia oportunidades e prepara para atuar globalmente. Levando o afeto e a espontaneidade da cultura brasileira aonde quer que vá.

eabh.com.br



**Global
education
with a local
heart.**



Para
agendar
uma visita
e conhecer
mais.



@escolaamericanadebh



escolaamericana

ROBÔ *Da Vinci* X

Cirurgia robótica no
Biocor Rede D'Or:
tecnologia a favor do cuidado



RESPONSÁVEL TÉCNICO: BRUNA CORRÊA VIANEZA
CRM 23998-0/2012 (RBE 11.10)

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

 **Biocor**
INSTITUTO

REDE *D'OR*