

encontro

■ CANNABIS

MARCO REGULATÓRIO
ENTRA EM VIGOR
EM AGOSTO E PODE
AMPLIAR ACESSO
A MEDICAMENTOS

■ GPTW

CONFIRA NESTA
EDIÇÃO RANKING
2026 DAS MELHORES
EMPRESAS PARA
TRABALHAR

Great
Place
To
Work.

Daniel Ribeiro, sócio-gestor do Grupo Redentor, onde começou como garçom aos 14 anos: meta da empresa é avançar cerca de 20% ao ano; entre os planos, está a inauguração de uma boutique de carnes até o final de 2026, e o projeto de uma casa de parrilla



O DONO DO PEDAÇO

Aos 37 anos, Daniel Ribeiro comanda o quarteirão mais quente da Savassi, com cinco casas que atraem cerca de 30 mil pessoas por mês, e quer mais

Se a vontade bateu, revide à altura






Pobre juan

BH Shopping | DiamondMall

O espírito das
montanhas
em cada garrafa



Entre a **imponência da Cordilheira dos Andes** e os vinhedos de altitude de Mendoza nasce a linha **Malacara**, uma coleção de vinhos que traduz a essência da viticultura argentina contemporânea. Importada ao Brasil pela importadora **Del Maipo**, a linha reúne rótulos **elaborados para expressar a autenticidade do terroir andino, preservando a fruta, a elegância e a personalidade de cada variedade.**

O nome **Malacara** presta homenagem ao **lendário cavalo crioulo** que se tornou símbolo de coragem na história da Patagônia Argentina. Sua trajetória representa **resistência, liberdade e a forte conexão entre o homem e a natureza, valores que inspiram a identidade da marca e refletem o caráter marcante de seus vinhos.** Cultivadas aos pés dos Andes, as uvas amadurecem sob dias ensolarados e noites frias, uma combinação que proporciona **excelente concentração aromática, equilíbrio natural e grande intensidade de sabores.** O resultado são vinhos modernos, expressivos e versáteis, capazes de revelar toda a riqueza do terroir em cada taça.

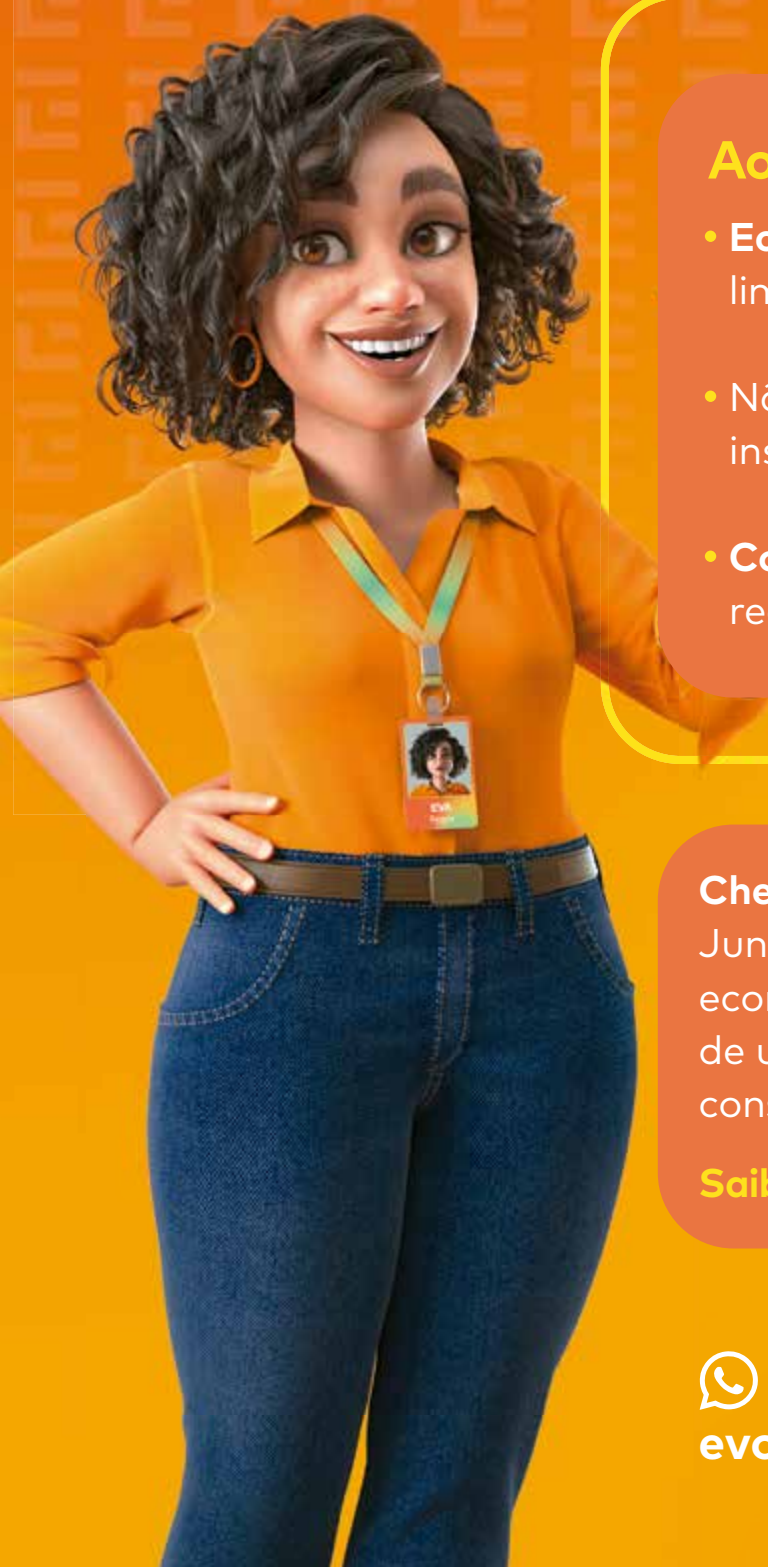




**A energia da sua casa
não precisa pesar no seu bolso.**

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



14 ENTREVISTA
Especialista em reprodução assistida, a médica mineira Janice Dolabela fala sobre a importância do congelamento de óvulos e como a técnica tem evoluído

20 CIDADE
A abertura de novos espaços, a retomada de equipamentos históricos e a gestão de projetos ampliam a circulação de arte e público em BH; confira

28 PERFIL
Empresária, arquiteta e criadora de conteúdo, Natália Vasconcelos abre um pouco da sua intimidade e trajetória, baseada na fé cristã e na família

32 HOMENAGEM
Livro traz imagens do Memorial Brumadinho, complexo erguido para honrar as 272 vítimas do rompimento da barragem do Córrego do Feijão, em 2019

36 SAÚDE
Mudanças nas normas da Anvisa ampliam o acesso a produtos à base de cannabis, mas uso ainda esbarra no preconceito, na regulação e no custo para pacientes

44 NEGÓCIOS
Confira o ranking 2026 das melhores empresas para trabalhar do GPTW; pesquisa aponta mais mulheres nos quadros, maior retenção de talentos e uma virada do setor financeiro

52 VEÍCULOS
Conheça o Luce, primeiro carro elétrico da Ferrari; lançado em maio, modelo vem causando polêmica e custa nada menos que US\$ 640 mil

58 PET
Identidade para pets: mais de 1 milhão de brasileiros já aderiram ao sistema SinPatinhas para registrar seus animais

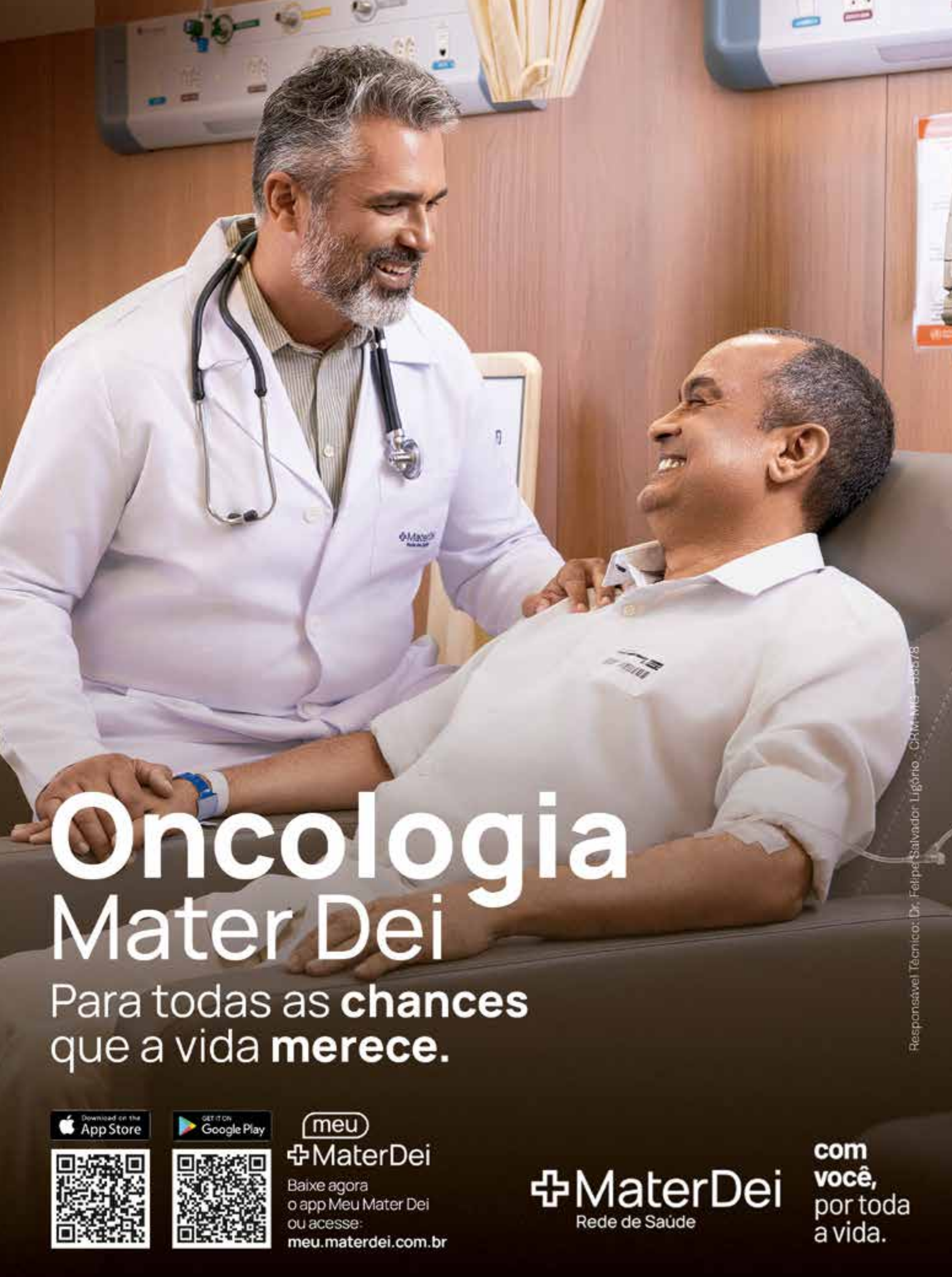
70 AGENDA CULTURAL
Confira os destaques do que vem por aí em julho em BH

72 ARTES PLÁSTICAS
Artista Guilherme Pires transita por estilos diversos, como expressionismo e impressionismo

Leonardo Finotti/divulgação



FOTO CAPA: Paulo Márcio



Oncologia Mater Dei

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

Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play



meu

✚ MaterDei

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

✚ MaterDei
Rede de Saúde

com
você,
por toda
a vida.

Divulgação



52

76 CAPA
Conheça Daniel Ribeiro, o jovem empresário por trás de um dos quarteirões mais movimentados da Savassi, que tem planos de negócios para ir muito além

86 GASTRONOMIA
Dá para unir uma refeição saborosa a um pouco de sossego: listamos bares e restaurantes de Belo Horizonte que contam com espaço kids

ARTIGOS

18 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS
PCC e Comando Vermelho como organizações terroristas

50 DAVID BRAGA
Alta performance não é fazer mais, mas escolher melhor

84 RODRIGO A. FONSECA
Rioja – 100 anos de uma denominação muito especial (parte 1)

98 RICARDO KERTZMAN
A vovó do Vozinha

COLUNAS

42 ENCONTRO NEGÓCIOS
Mais internet no campo

56 CUIDADOS PET
Por que o check-up é indispensável?

74 NUTRIÇÃO
Nutrição no futebol

94 NA MESA
O caçulinha chegou

96 NA ESTRADA
Em Porto Alegre

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

Esta comunicação possui caráter estritamente jornalístico e não deve ser considerada como consultoria de investimentos financeiros e/ou jurídicos, oferta, recomendação, solicitação de oferta ou aconselhamento para compra ou venda de quaisquer produtos financeiros.

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
Norma dos SantosEDITOR 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
Rielly SouzaDISTRIBUIÇÃO
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

Eu savasseio, tu savasseias

No início de julho, a estátua de Roberto Drummond foi devolvida ao seu local de direito: a Praça Diogo de Vasconcelos, no coração da Savassi. Já não era sem tempo. O monumento em homenagem ao escritor, que foi alvo de vândalos no final do ano passado e precisou ser retirado para restauração, integra a paisagem e o vaivém diário por ali. Faz parte do “savassiar”. Sim, o vivenciar a região virou verbo e poesia pelas mãos do cronista, morto em 2002, autodeclarado um apaixonado por Belo Horizonte:

“Eu savasseio, tu savasseias, todos nós, ricos e pobres, loucos e poetas, brancos e pretos, e amarelos e vermelhos, savassiamos no doce embalo do bairro que é um território livre, cada vez mais vasto, onde a liberdade é amante e musa. Ora, na Savassi, somos livres para tudo, de maneira que cada um conjugue o verbo savassiar como melhor lhe aprouver. Mas saibam: savassiar é uma arte.”

Essa arte ainda hoje exerce uma espécie de fascínio no belo-horizontino e em quem chega para conhecer a cidade. Mas, assim como a estátua do autor, o local carece de zelo e de quem possa apostar nele como um espaço vivo e pulsante da capital. É o caso de Daniel Ribeiro, nosso personagem de capa.

Dono do Grupo Redentor – que agrega, além do bar de mesmo nome, as casas Moema, Moeminha, Bar da Fila e Maru –, o empresário rege um negócio que movimenta fortemente o quarteirão entre as ruas Fernandes Tourinho e Levindo Lopes. E tudo começou com o pastel, como conta em entrevista às jornalistas Neide Magalhães e Lilian Monteiro.

Seguindo na trilha do usufruir a cidade e aproveitando que estamos em temporada de férias, listamos um roteiro gastronômico que atende papais e filhotes: bares e restaurantes com espaços kids diferenciados e comida boa para um momento de lazer em família.

Ainda nesta edição, abordamos um tema importante para milhares de brasileiros que sofrem com dores crônicas e doenças debilitantes graves: o novo marco regulatório do uso da cannabis medicinal, que entra em vigor no país no próximo mês de agosto. Eu e a jornalista Aline Reskalla ouvimos depoimentos de pacientes e especialistas sobre a utilização da medicação, que ainda é cheia de desafios, como os altos custos e o preconceito.

Boa leitura! ■



Léo Santana/divulgação

Para morar
ou investir a
Patrimar é a

*melhor
opção*

Oportunidades de
1, 2, 3 ou 4 quartos
nos melhores bairros
da cidade **com**
condições exclusivas.



Patrimar.
Valor real, escolha inteligente.
oportunidades.patrimar.com.br



PATRIMAR
Mude para melhor

*Campanha válida até 30/6/2026. Todas as ilustrações desta peça têm caráter exclusivamente promocional por se tratar de um bem a ser construído. Desenhos de caráter artístico e ilustrativo. O mobiliário e os equipamentos não fazem parte do memorial descritivo do empreendimento. Os materiais e cores representados poderão sofrer alterações ao longo do projeto da construção em função da disponibilidade destes no mercado. Memorial de Incorporação do Place Vendôme registrado sob o R-8 da matrícula no 76.329 do Cartório de Registro de Imóveis de Nova Lima - MG. Memorial de Incorporação do Place Dauphine registrado sob o R-8 da matrícula no 76.329 do Cartório de Registro de Imóveis de Nova Lima - MG. Memorial de Incorporação do Etoile registrado sob o R-5 da matrícula no 71.410 do Cartório de Registro de Imóveis de Nova Lima; Memorial de Incorporação do Skyline registrado sob o R-14 da matrícula no 33.179 do Cartório de Registro de Imóveis de Nova Lima. Memorial de Incorporação do Madison registrado sob o R-76.525 do registro de Imóveis de Nova Lima. Memorial de Incorporação do Montano Antília registrado no Cartório do 1º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte sob o nº R - 5 da matrícula no 168.240. Memorial de Incorporação do Vision registrado no Cartório de Registro de Imóveis de Belo Horizonte sob o nº R-4 da matrícula no 171.957. Memorial de Incorporação do José Torres Franco registrado sob o R-3 da matrícula no 140.326 do Cartório do 5º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte - MG. Memorial de Incorporação do Brickell registrado no 9º Cartório de Registro de Imóveis de Belo Horizonte sob o nº R-6 da matrícula no 14.849. Creci Patrimar: 54.815.

“O relógio biológico da mulher impõe desafios”

Especialista em reprodução assistida, médica mineira fala sobre a importância do congelamento de óvulos e como a técnica tem sido a solução para quem quer ser mãe depois dos 35 anos

NEIDE MAGALHÃES

Adiar a maternidade tem sido a realidade de muitas brasileiras que sonham em ter filhos. Estudos, carreira e planos pessoais são os motivos mais comuns na hora de planejar uma gravidez, fazendo com que as mulheres se tornem mães cada vez mais tarde no Brasil. Segundo o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a média de idade, que era de 25,3 anos em 2020, passou para 28,1 em 2022. Outros dados mostram o crescimento do percentual de partos após os 35 e 40 anos.

Essas mudanças de comportamento na reprodução humana também estão chamando a atenção de pesquisadores em medicina reprodutiva. Atualmente, uma das alternativas mais buscadas para realizar esse sonho é o congelamento de óvulos, um procedimento restrito a clínicas particulares.

A ginecologista e obstetra Janice Sette Martino Dolabela Chagas, de 60 anos, especialista em fertilização in vitro (FIV) e reprodução humana assistida da Clínica Origen, afirma que a técnica se tornou uma solução para quem adia a gestação, mas ressalta que há algumas questões a serem levadas em consideração. O avanço tecnológico na área, por exemplo, tem dado bons resultados, embora “a taxa de gravidez dificilmente supere os 50% por ciclo e reduza anualmente”, como diz a médica.

Mãe de três filhos adultos, a espe-

QUEM É

JANICE SETTE MARTINO
DOLABELA CHAGAS, 60 ANOS

ORIGEM
Ponte Nova

CARREIRA
Médica especialista em
Fertilização in Vitro e
Reprodução Humana assistida.
Graduada em medicina na
Faculdade Ciências Médicas
de Minas Gerais; residência e
pós-graduação pela UFMG,
especialização no Instituto
Sapientiae, de São Paulo.

cialista mineira, natural de Ponte Nova, recomenda que a decisão seja muito bem pensada para que não haja “exaustão da reserva ovariana”, e lembra que “o óvulo terá sempre a idade que a paciente tinha no dia da coleta”. Nesta entrevista, ela fala sobre como o procedimento tem ajudado o público feminino e os cuidados a serem avaliados na hora de procurar esse recurso.

ENCONTRO - Qual é a idade mais recomendada para o congelamento de óvulos? Por quê?

JANICE DOLABELA - O intervalo ideal situa-se dos 32 aos 35 anos. Nessa

fase, conseguimos um equilíbrio fundamental: a mulher ainda apresenta uma reserva ovariana adequada e, sobretudo, menor incidência de alterações genéticas decorrentes do envelhecimento celular. O objetivo é recuperar a maior quantidade possível de gametas em um único ciclo, otimizando as chances de sucesso no futuro.

Por que a técnica de congelar óvulos se tornou uma das opções mais procuradas pelas mulheres?

Pela possibilidade de atenuar os efeitos do relógio biológico, que é implacável. A tecnologia de vitrificação permitiu que os óvulos sobrevivam ao descongelamento com integridade. Isso oferece uma alternativa diante do declínio natural da fertilidade, permitindo um planejamento reprodutivo mais cauteloso. Na Clínica Origen BH, entendemos que essa técnica atua como uma estratégia de preservação do potencial reprodutor para que a mulher possa ser mãe quando chegar o momento certo.

Quando é recomendado fazer a implantação desses óvulos e como é o processo da fertilização?

A recomendação ocorre quando a mulher decide pela maternidade e não obtém sucesso de forma espontânea. O processo envolve a Fertilização In Vitro com a técnica de ICSI (injeção direta do espermatozoide no óvulo) e, por vezes, o rastreamento genético (PGT-A) para iden- ▶



tificar embriões com o número correto de cromossomos antes da transferência para o útero.

Segundo o IBGE, as brasileiras estão adiando a maternidade. O que isso significa em termos de reprodução?

Os dados mostram que a carreira e a estabilidade vêm antes, mas o ovário não espera. O comportamento social mudou, e a medicina evoluiu para apoiar essa nova jornada feminina. O maior risco do adiamento sem preservação é a exaustão da reserva ovariana; o congelamento surge como um recurso fundamental para enfrentar essa estatística, já que a eficiência reprodutiva depende diretamente da idade dos óvulos.

Quais as vantagens e desvantagens de ter filhos depois dos 30 anos?

A carreira pode interferir? Se, por um lado, a maturidade traz estabilidade emocional e financeira, por outro, o relógio biológico impõe desafios. As principais desvantagens são o declínio progressivo na taxa de sucesso por tentativa e o aumento de riscos gestacionais, como hipertensão e diabetes gestacional, além de uma maior chance de abortamentos consequentes a alterações cromossômicas nos embriões. É preciso clareza: mesmo com alta tecnologia, a taxa de gravidez dificilmente supera os 50% por ciclo e reduz anualmente. O sucesso na carreira não anula o envelhecimento dos óvulos.

O que diria para uma mulher que sonha em ser mãe e já está chegando aos 40 anos?

Diria que o tempo é o recurso mais escasso e que ela não deve esperar. É preciso alinhar expectativas: aos 40 anos, a chance de sucesso com óvulos próprios é estatisticamente baixa, e estratégias como o acúmulo de óvulos ou até mesmo a ovodação devem ser discutidas com clareza e transparência.

Quanto tempo esses óvulos podem ser guardados?

Teoricamente, por tempo indeterminado. Mantidos em nitrogênio líquido a -196°C, eles não sofrem envelhecimento adicional. Contudo, o sucesso gestacional também dependerá das condições de saúde da mulher no momento da im-



“Reconhecemos que a taxa de sucesso (da fertilização) ainda é um desafio, e é justamente essa compreensão que nos motiva a buscar protocolos cada vez mais assertivos e centrados na realidade de cada pessoa.”

plantação. O óvulo terá sempre a idade que a paciente tinha no dia da coleta.

Na sua opinião, o processo de guardar óvulos é acessível? Por que o custo é tão alto?

Infelizmente, ainda não é um procedimento acessível para todas. Ele envolve insumos importados, meios de cultura desenvolvidos para reproduzir as condições do corpo humano e uma equipe de embriologistas altamente especializada. Trata-se de um investimento em tecnologia e estrutura laboratorial de alta

precisão, indispensáveis para preservar a viabilidade de uma célula tão delicada e oferecer as melhores condições possíveis para um bom resultado.

O que dizer sobre mulheres que desistem de usar esses óvulos? Eles podem ser doados?

É um direito da paciente. Muitas engravidam espontaneamente e não precisam do material guardado. Nesses casos, os óvulos podem ser descartados ou doados de forma altruísta, ajudando outras mulheres que já esgotaram suas possibilidades biológicas.

A medicina reprodutiva ainda tem muito a evoluir ou já alcançou um patamar de excelência?

Alcançamos um patamar tecnológico elevado, mas a biologia humana ainda impõe limites soberanos que nos impedem de trabalhar com certezas absolutas. Na Clínica Origen BH, acompanhamos de perto os avanços mais recentes da ciência. Ainda assim, reconhecemos que as taxas de sucesso continuam sendo um desafio – e é justamente essa consciência que nos impulsiona a aperfeiçoar protocolos, tornando-os cada vez mais precisos e centrados na realidade de cada pessoa. Para nós, a excelência técnica só se realiza plenamente quando vem acompanhada de acolhimento humano.

Existem programas públicos educativos para a mulher que adia a maternidade? Na sua opinião, o que deveria ser feito nessa área?

Atualmente, não existem programas públicos bem estruturados para orientar mulheres sobre fertilidade e planejamento da maternidade. Em geral, o sistema de saúde foca mais em evitar a gravidez ou em tratar a infertilidade quando ela já aparece. O ideal seria que esse tema fosse abordado mais cedo, nas consultas de rotina com o ginecologista, de forma simples, acolhedora e sem pressão. A mulher precisa saber que a fertilidade diminui com a idade e conhecer alternativas possíveis, como o congelamento de óvulos. Com informação clara, cada mulher pode planejar melhor sua vida pessoal e profissional, fazendo escolhas com mais liberdade e segurança. ■

"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.



PCC e Comando Vermelho como organizações terroristas

Em 28 de maio de 2026, os Estados Unidos designaram o Primeiro Comando da Capital (PCC) e o Comando Vermelho (CV) como *Specially Designated Global Terrorists* (SDGT), sendo que em 5 de junho entrou em vigor a camada mais severa: a classificação como *Foreign Terrorist Organizations* (FTO), o mesmo enquadramento de grupos como Al-Qaeda e Hamas. A medida não altera o direito brasileiro – a Lei Antiterrorismo (Lei nº 13.260/2016) permanece intacta –, mas passa a integrar, de forma concreta, a matriz de riscos de empresas com operações, financiamentos, fornecedores ou parceiros no Brasil.

A designação SDGT tem consequências no campo das sanções: bloqueio de ativos e proibição de transações com qualquer ponto de contato com a jurisdição americana – operações em dólar, bancos correspondentes nos EUA, envolvimento de pessoas enquadradas como *US persons*. Já a FTO tem natureza penal: criminaliza o apoio material (dinheiro, bens, serviços, logística), com penas de até 20 anos e alcance extraterritorial, além de abrir caminho para ações civis nos EUA.

A designação não significa que empresas brasileiras serão automaticamente sancionadas. O ponto central de preocupação é de empresas legítimas, de boa-fé, manterem relações com contrapartes que aparentam regularidade – CNPJ ativo, contratos, estrutura societária formal –, mas que, em alguma camada, têm vínculos com as referidas facções. Operações como a Carbono Oculto mostraram a infiltração do crime organizado em setores de combustíveis, fintechs, fundos, logística e imóveis, atuando como investidores de forma aparentemente lícita.

E, em matéria de sanções, a ausência de conhecimento pode não bastar: a pergunta deixa de ser apenas o que a empresa sabia, e passa a ser o que ela fez, de forma razoável e documentada, para conhecer seus terceiros. Para isso, as medidas de compliance passam a ser ainda mais relevantes, destacando-se:

1. Diligência de terceiros (Know Your Third Party). Identificar terceiros sensíveis, mapear beneficiários finais, realizar diligência reputacional, triagem contra listas de sanções (OFAC, ONU, UE) e detectar sinais de alerta – calibrando o grau de escrutínio ao risco de cada setor, região e tipo de relação, sem aumento injustificado da burocratização aplicada a relações comerciais ordinárias.

2. Reforço contratual. Inclusão, nos instrumentos de contratação, de declarações de inexistência de vínculos com entidades sancionadas, cláusulas de rescisão por risco reputacional ou de sanções, deveres de cooperação em diligências e direitos de auditoria ampliados.

3. Atenção a relações não comerciais. Doações, patrocínios e parcerias com entidades locais – frequentemente legítimas – passam a

“Em resumo, empresas com exposição internacional devem esperar mais escrutínio, diligências mais longas e maior custo transacional em crédito, fusões & aquisições e seguros”

exigir avaliação e documentação mais cuidadosas.

4. Documentação das decisões. Mais do que ter políticas formais, será preciso demonstrar que elas orientam efetivamente a tomada das decisões de contratar e não contratar, com respostas consistentes a bancos, investidores e auditores.

Em resumo, empresas com exposição internacional devem esperar mais escrutínio, diligências mais longas e maior custo transacional em crédito, fusões & aquisições e seguros. Programas de compliance maduros com implementação efetiva no dia a dia empresarial tornam-se ainda mais importante para demonstrar conhecimento sobre suas contrapartes, com reforço na diligência documentada. ■

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



EU LIMPO A CIDADE. VOCÊ NÃO SUJA. COMBINADO?

CONFIRA OS
DIAS DE COLETA:



- **926 garis** varrem e lavam a cidade diariamente (até quatro vezes ao dia).
- 162 caminhões recolhem cerca de **2,6 mil toneladas de lixo** todos os dias.

FAÇA SUA PARTE TAMBÉM:

- Não jogue lixo nas ruas.
- Coloque o lixo para fora no horário da coleta da sua região.
- Descarte móveis velhos e entulho em uma das 35 Unidades de Recebimento de Pequenos Volumes (**URPVs**) da PBH.

Juntos, vamos reduzir o risco de enchentes e deixar a cidade mais limpa e bem-cuidada.

SAIBA MAIS:
**PBH.GOV.BR/
CIDADELIMPA**

**QUEM AMA BH
CUIDA** 

SLU
LIMPEZA URBANA



**BELO
HORIZONTE**
PREFEITURA DO POVO

AQUI O TRABALHO NÃO PARA

O CICLO EM MOVIMENTO

Aberturas, reaberturas e anúncios de novos projetos enriqueceram a cena cultural da capital mineira ao longo do primeiro semestre

✶ ALEX DE OLIVEIRA

Belo Horizonte vive um momento de reconfiguração de sua cena cultural, com a abertura de novos espaços, a retomada de equipamentos históricos e a gestação de projetos que ampliam a circulação de arte e público pela cidade. Entre inaugurações recentes, como A Oficina e o Cine Graciano, reaberturas emblemáticas, como a Serraria Souza Pinto e a Casa de Santa Marinha, e iniciativas em andamento, como o Teatro Jota D'Angelo e o Espaço Multiuso do Parque Municipal, desenha-se um movimento que combina preservação patrimonial, economia criativa e novas formas de ocupação urbana. A Encontro trouxe algumas dessas novidades para o leitor. Confira e desfrute.



SERRARIA SOUZA PINTO

Reaberta em abril após um amplo processo de restauração, a Serraria Souza Pinto retorna ao circuito cultural com uma proposta de uso intensivo e diversificado. O espaço, que preserva sua arquitetura industrial original de 1912, recebeu cerca de R\$ 12 milhões em investimentos e passa a operar com estrutura técnica pronta para eventos. O espaço será administrado até 2044 pelo consórcio Nova Serraria, formado pelas empresas Reveen e Integritate, vencedor da licitação e responsável pelas intervenções estruturais realizadas no imóvel. "A gente está apto para receber isso. Então investimos muito para a preparação

do espaço", afirma o CEO da Reveen, Leonardo Donato.

A expectativa é realizar cerca de 100 eventos até o fim do ano, número que já supera as projeções iniciais. "Quando começamos a divulgar a abertura, percebemos que a demanda seria muito maior do que havíamos imaginado", diz Donato. A nova configuração inclui melhorias como ar-condicionado central, requalificação acústica, novos camarins e áreas gastronômicas, além da possibilidade de uso cotidiano do espaço, ainda em fase de implementação.

A restauração buscou equilibrar preservação e adaptação. "Fizemos

a revitalização mantendo a originalidade", explica o diretor de engenharia da Reveen, Luís Francisco Júnior, destacando a manutenção de elementos históricos, como o calçamento externo. Ao mesmo tempo, o interior foi reconfigurado para atender demandas contemporâneas. Para o poder público, a reabertura tem impacto urbano mais amplo. "Entregar um equipamento dessa monta significa trazer pessoas para o hipercentro", afirma o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira.

■ Avenida Assis Chateaubriand, 889, Centro



CINE GRACIANO

Também na Lagoinha, o Cine Graciano, inaugurado em novembro do ano passado, retoma a experiência do coletivo Filme de Rua, severamente afetado após a pandemia da Covid-19, e aposta na reativação do cinema de rua como prática coletiva. “A ideia de abrir a sala surgiu como possibilidade de continuidade, de retomada”, explicam Joanna Ladeira e João Perdigão, idealizadores do projeto, ao lembrar que a iniciativa tem origem em discussões iniciadas ainda em 2017 sobre o papel dessas salas na formação de público e no acesso ao audiovisual.

Instalado em uma casa antiga, o espaço funciona com sessões gratuitas e programação voltada ao cinema independente. “A gente passou a fabular coletivamente a possibilidade de uma espécie de popularização da sala de cinema, um espaço que pudesse ser montado com recursos possíveis, que acolhesse todas as pessoas de

modo gratuito e sem discriminação”, relatam. A proposta inclui tanto a exibição de filmes quanto a criação de um ponto de encontro para realizadores e espectadores.

A adesão tem crescido gradualmente, com cerca de 80 filmes exibidos e um público que já soma aproximadamente mil pessoas. “Muitos vão e voltam ao espaço, cada vez com algum amigo diferente, um sinal de que a proposta é frutífera”, observam. O desafio agora é garantir a continuidade e ampliar parcerias. “Nos interessa consolidar a sala como um local de convergência e encontro do audiovisual”, afirmam, destacando como principal retorno “ver as pessoas expressarem seu amor à sétima arte”.

■ Rua Itapetecica, 468, Lagoinha

Entrada gratuita

Mais informações no Instagram @filmederua





A OFICINA

Novo centro cultural inaugurado em março deste ano, na Lagoinha, A Oficina nasce a partir de uma escuta prolongada do território e de suas contradições. “Fui percebendo duas coisas muito claras: de um lado, uma série de vulnerabilidades sociais bastante evidentes; de outro, um potencial cultural, criativo e histórico extremamente potente, mas pouco estruturado enquanto política ou ação contínua”, afirma Vilmar Souza, diretor da A Oficina e ligado ao Instituto de Estudos do Desenvolvimento Sustentável (IEDS).

A proposta, segundo ele, foi criar um espaço que extrapolasse o modelo tradicional de centro cultural, funcionando

como um lugar de produção, formação e troca, construído em diálogo com moradores, trabalhadores e artistas da região. A programação já reúne oficinas, exposições e apresentações, com destaque para iniciativas como o Tapeçaria Criativa e a mostra Elas por Elas.

O processo de implantação foi marcado por desafios estruturais e conceituais. “Nada foi pensado de forma externa ou impositiva – tudo foi sendo construído em diálogo”, explica Vilmar. A rede de colaboradores inclui professores da UFMG, restauradores, educadores e, sobretudo, moradores da Lagoinha, que participam ativamente da construção do espaço.

Mais do que números, o impacto é medido pela criação de vínculos. “Já temos um grupo de pessoas que participa de forma recorrente, que se apropria do espaço. Isso, para mim, é mais importante do que qualquer indicador quantitativo.” A sustentabilidade financeira ainda aparece como principal obstáculo, mas o retorno simbólico orienta o projeto: “Eu costumo dizer que A Oficina não é só um espaço – é um processo.”

■ **Rua Serro, 145, Lagoinha (BH)**
Entrada gratuita
Mais informações no Instagram
@aoficinalagoinha

GRANDE GALPÃO DA CASA DO CONDE DE SANTA MARINHA

Reinaugurado em março, o Grande Galpão da Casa do Conde de Santa Marinha devolve à cidade um marco de sua história ferroviária e cultural. A intervenção, conduzida pelo Iphan com recursos do Novo PAC, contemplou serviços de conservação e manutenção, como reparos na cobertura, pintura e melhorias estruturais, com investimento superior a R\$ 700 mil.

Integrante do conjunto arquitetônico da Praça da Estação, o espaço foi originalmente construído em 1894 e abriga, desde 2005, a superintendência do Iphan em Minas Gerais. A reabertura marca não apenas a recuperação física do imóvel, mas sua reinserção na dinâmica cultural da cidade, com o lançamento de projetos como Memórias da Capoeira em Minas Gerais: A Voz dos Mestres e das Mestras. Desenvolvida em parceria com a UFMG e o Coletivo de Salvaguarda da Capoeira no estado, a iniciativa resultou na produção de 25 registros audiovisuais sobre mestres e mestras de diferentes

regiões, com base em metodologias de história oral e abordagem etnográfica.

O projeto busca valorizar trajetórias, ampliar a visibilidade da capoeira e fortalecer ações de salvaguarda, considerando a presença expressiva da prática em mais de 400 municípios mineiros. O material foi disponibilizado na plataforma do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), ampliando o acesso público às narrativas e memórias dos capoeiristas.

A reforma do Grande Galpão da Casa do Conde de Santa Marinha se insere em um conjunto mais amplo de ações de preservação no estado, que somam cerca de R\$ 300 milhões em investimentos. A própria Casa do Conde deve passar por novas etapas de restauração, ampliando o potencial do complexo como espaço de memória e produção cultural.

■ Rua Januária, 130 – Floresta



Pádua de Carvalho



TEATRO JOTA DANGELO

BH ganhará novo teatro com 400 lugares. O Teatro Jota Dangelo será construído na avenida dos Andradas e tem inauguração prevista para outubro deste ano. Ainda em fase inicial, o equipamento é uma iniciativa da Fundação Educacional Lucas Machado (Feluma) e da Faculdade Ciências Médicas de Minas Gerais (FCM-MG) e projeta a ampliação da infraestrutura cultural da cidade. O local homenageia o médico, dramaturgo e diretor mineiro José Geraldo Dangelo. Com curadoria do neurocirurgião, escritor, dramaturgo, diretor teatral e professor da FCM-MG, Jair Raso, o espaço é apresentado como um novo marco para a cena cultural mineira.

O projeto arquitetônico é assinado por Guilherme Moretzsohn e prevê uma estrutura apta a receber espetáculos de dança e outras linguagens. A concepção cênica conta com assessoria de Pedro Pederneiras, do Grupo Corpo, enquanto o sistema acústico e de climatização é desenvolvido com participação de especialista da UFMG. A iniciativa articula cultura,

educação e ciência em um mesmo espaço.

Para o presidente da Feluma, Wagner Eduardo Ferreira, a iniciativa é uma ampliação da cultura mineira alinhada às diretrizes de educação, arte e ciência já características da instituição. "O Teatro Jota Dangelo será um local aberto a atores, atrizes e para as diferentes manifestações artísticas, com o incentivo da instituição tanto para artistas de Minas Gerais quanto para produções de outras regiões. Nosso objetivo é estimular cada vez mais a arte e a cultura. Além disso, o espaço também poderá receber seminários e eventos científicos, ampliando as possibilidades de integração com o ensino e oferecendo mais oportunidades para nossos alunos."

■ **Avenida dos Andradas, Centro, próximo aos campi II e III da Faculdade Ciências Médicas de Minas Gerais**
Previsão de inauguração:
segundo semestre de 2026



ESPAÇO MULTIUSO DO PARQUE MUNICIPAL

Em obras no Parque Municipal, o Espaço Cultural Lô Borges – nome que presta homenagem ao músico fundamental do Clube da Esquina, falecido no ano passado – está sendo erguido no local que abrigava o histórico Colégio Imaco. O equipamento inclui concha acústica, auditório para 240 pessoas, salas de oficinas, café e áreas de convivência, além de um terraço com vista para as árvores centenárias do parque. A proposta é integrar atividades culturais, formativas e de lazer em um único complexo.

No momento, está sendo montada a cobertura metálica, estrutura que se destaca pelo desenho leve e pela engenharia complexa. “São 58 toneladas de aço sustentadas por apenas cinco colunas”, explica o superintendente da Sudecap, Leonardo Gomes, ressaltando a proposta de criar

uma cobertura com efeito visual flutuante. A Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura informa que já foram executadas 41,7% das intervenções previstas. O valor estimado é de cerca de R\$ 21 milhões.

Apesar dos avanços recentes, a entrega ainda não tem nova data definida, após adiamento do cronograma inicial. A previsão de início de funcionamento será definida em conjunto com a Fundação Municipal de Cultura (FMC), após a conclusão das obras e a estruturação do modelo de operação do espaço.

■ **Parque Municipal Américo Renné Giannetti**
- Avenida Afonso Pena, 1.377, Centro
Sem previsão de inauguração ■



ENQUANTO VOCÊ DESCANSA, O ALUGUEL NÃO TIRA FÉRIAS.

Com o **Aluguel Garantido** da **LAR Imóveis**, o valor do aluguel continua chegando mesmo se houver atraso do inquilino.

Porque suas férias foram

 feitas para descansar.

Não para ficar preocupado
com o vencimento.

Escaneie o QR CODE
e saiba mais



 (31) 3055-2000

 @lar_imoveis

 larimoveis.com.br

*Operação realizada
por empresa parceira

Natália Vasconcelos

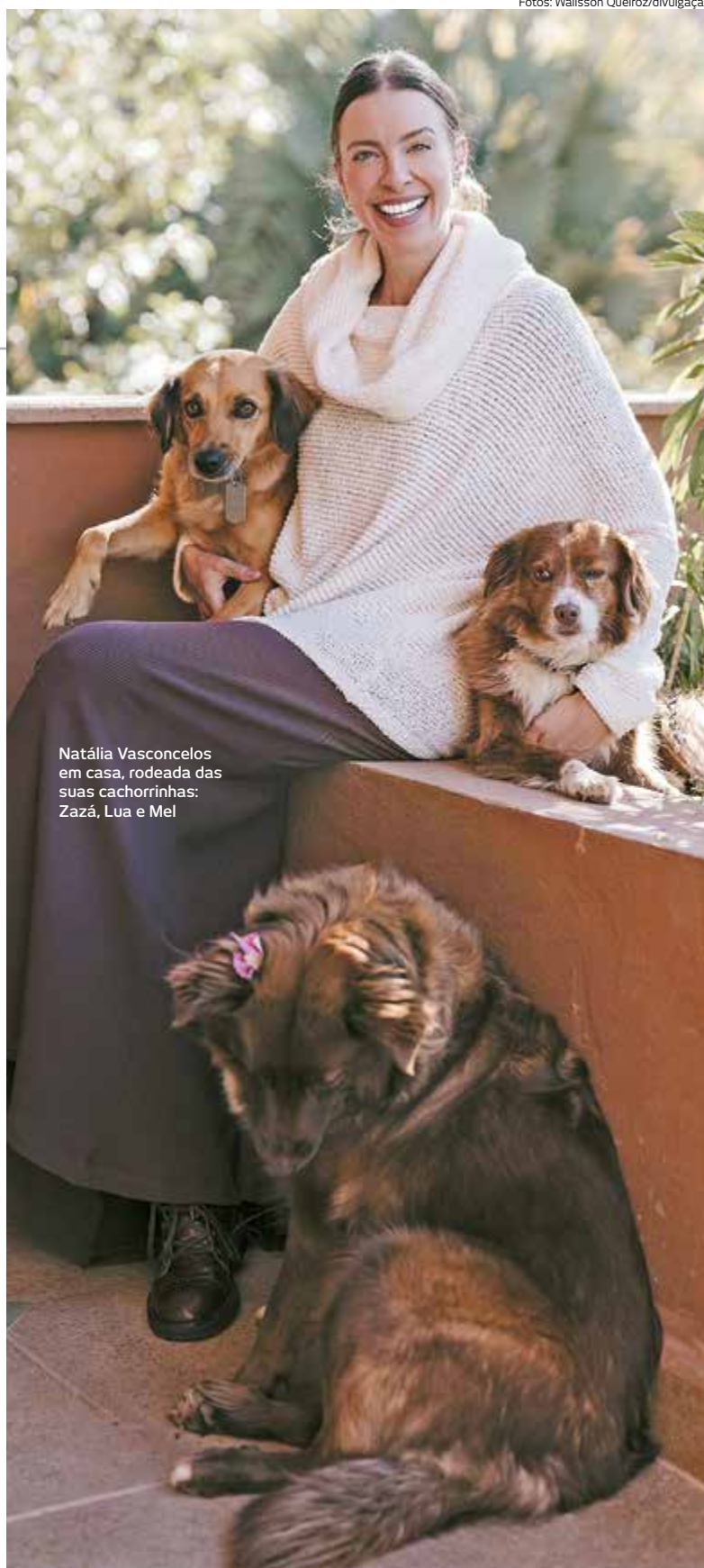
**EMPRESÁRIA, ARQUITETA,
CRIADORA DE CONTEÚDO,
ESPORTISTA AMADORA**

✶ LILIAN MONTEIRO

Algumas pessoas inspiram pelo que conquistam. Outras, pela forma como escolhem viver. A belo-horizontina Natália Vasconcelos, a Naty, reúne as duas características. Empresária, arquiteta, criadora de conteúdo, esportista e palestrante, ela transformou sua história em um convite ao autoconhecimento, à fé e ao empreendedorismo feminino. Mas, antes de qualquer título, faz questão de definir quem sustenta todas essas versões: “Sou a Natália, uma pessoa intensa e com responsabilidade. Sou cristã e a fé em Deus é a base de tudo na minha vida. Sou mãe do David e do Daniel, esposa do Alexandre e empresária.”

A afirmação sintetiza uma identidade construída muito antes da vida pública. Criada em uma família que, segundo ela, prima pela coerência entre o que se vive dentro e fora de casa, Natália atribui à infância os valores que ainda orientam suas escolhas. “Eu tive o privilégio de ter nascido numa família que sempre viveu em paz, com alegria e verdade. O que eu via nos meus pais fora de casa era exatamente o que eles eram dentro de casa.” A relação com a mãe, Adriana Vasconcelos Oliveira, é marcada por profunda admiração e tem a cumplicidade intensificada pelo trabalho. Elas comandam a A. de Arte, empresa especializada em iluminação que nasceu há 38 anos na capital. Do pai, Eloi Oliveira, reconhece em si características herdadas, como a sensibilidade, a reflexão e o gosto por filosofar.

A igreja e o esporte marcaram sua formação. Quanto à religiosidade, Natália afirma que “a fé é como nosso músculo e precisamos exercitá-la diariamente. Quando passamos por momentos ▶



Natália Vasconcelos em casa, rodeada das suas cachorrinhas: Zazá, Lua e Mel



“A CASA DA MINHA AVÓ ME MARCOU MUITO”

“Estas louças azul-borrão inglesas guardo com carinho; elas foram da minha bisavó Amália. Tive minhas bisavós até meus 16 anos e convivi muito com elas. Vovó Amália era neta do barão de Piumhi, herdou muitas louças da família, era apaixonada por casa e decoração. O lar dela era impecável, até ela completar 105 anos! A casa dela me marcou muito.”

“BOLOS DE ANIVERSÁRIO REPRESENTAM RITOS DE PASSAGEM”

“Guardo com muito carinho o topo do bolo do aniversário de 1 ano dos meus dois filhos. Eles tiveram comemorações nas quais eles e a Zazá, nossa cachorrinha, foram os personagens. Adoro bolos temáticos. Para mim, eles representam ritos de passagem na vida. Por isso, guardo esses topos com muito afeto para relembra-los o 1 aninho de cada um.”



“PRESENTE PRECIOSO”

“Minha avó materna, Oma, é neta de alemães. E a casa dela é como uma casa de boneca. Ela fez bordados maravilhosos e tudo é muito decorado. Foi ela quem bordou esse paninho, que minha mãe emoldurou recentemente e me presenteou.”

“CADA MEDALHA REPRESENTA UMA FASE DA MINHA VIDA”

“Essas medalhas conquistadas em maratonas foram obtidas em fases diferentes da minha vida e cada uma carrega uma história única. Olhar para elas, mais que me lembrar de paces (ritmo na corrida) e sucesso, é lembrar de como estava a minha vida quando as completei.”



difíceis na vida, temos de ter estoque de fé, mas muitos a buscam na hora que o furacão chega. Quando falo em religiosidade, eu me preocupo em me relacionar com Jesus; não enxergo como uma religião cheia de regras e compromissos. É algo muito além. Trago Deus no meu dia a dia e não o coloco em uma caixa sagrada e distante, que busco quando preciso. Assim, ao orar, pedir, agradecer e ter sinais, vejo o cuidado de Deus com a nossa vida.”

Ainda adolescente, Naty descobriu na corrida uma paixão que ultrapassaria a prática esportiva. Aos 15 anos, começou a correr na esteira da academia enquanto esperava a mãe buscá-la. Poucos anos depois, disputava sua primeira maratona. Hoje, enxerga a modalidade como um espaço de foco, meditação, contemplação, superação e fortalecimento emocional. “A Naty maratonista é a Naty mais legal que tem. É na corrida, na roupa de ginástica, ao ar livre, na natureza ou na rua, que eu vejo que a alegria é simples”, diz ela, hoje, aos 38 anos.

Mais do que condicionamento físico, Natália define o esporte como um ponto de equilíbrio para todas as áreas da vida. “É esse combo de autoestima, conexão com Deus, espiritualidade, superação, foco, contemplação, meditação e mindfulness. É meu combustível para todos os outros papéis. Eu sou muito mais legal porque eu corro.”

A intensidade aparece também na forma como conduz a família. Casamento, maternidade e carreira não são compartimentos separados, mas dimensões de uma mesma identidade. Em vez da busca por um equilíbrio perfeito, prefere reconhecer prioridades. “As coisas não têm a mesma relevância. Os meus filhos sempre terão um peso maior, meu marido sempre terá um peso maior. Talvez eu não consiga equilibrar tudo no mesmo dia, mas consigo pensar no equilíbrio ao longo das semanas.”

A maternidade, sonhada desde cedo, é encarada como legado. Ela conta que sua maior dedicação está na formação dos filhos. Antes mesmo das conquistas acadêmicas ou profissionais, para a empresária existe uma prioridade inegociável: “O que mais me preocupa é o caráter. Se isso não for construído na primeira infância, depois é difícil corrigir. Estou sempre atenta.” Além de “transmitir a fé cristã desde a infância”. É também por isso que Natália rejeita um sentimento recorrente entre muitas mães: “Eu não sinto culpa. O que eu sinto é saudade. A culpa vira um fardo que a gente não consegue superar. A saudade, a gente mata”.

A corredora destaca a mineiridade em suas raízes e a vê como um modo de viver: “As montanhas de Minas, a natureza, esse ar bucólico, essa tradição de reunir a família, a criação simples. Para mim, esse é o ouro que o mineiro tem.” Natália diz preservar tradições que considera essenciais, que representam convivência e constroem vínculos. “Estar à mesa, para mim, de fato, é um valor. Estarmos juntos nas refeições, orar antes. Acredito que, na mesa, se aprende, ensina e escuta. É um espaço de intimidade familiar.”

A escrita é outra faceta da empresária e surgiu de maneira inesperada. Durante a infância, enfrentou episódios de gagueira – principalmente nas provas orais na escola – e encontrou no escrever uma forma mais confortável de se expressar. Anos depois, essa habilidade ganhou espaço nas redes sociais por meio das #FilosofadasDaNath, série de reflexões sobre comportamento, espiritualidade e propósito. O projeto pode dar origem a um livro em breve.

Entre as ideias que orientam sua maneira de viver, uma costuma surpreender ao pensar na finitude: “Pensar na morte é a forma mais sábia de saber viver”, destaca, parafraseando o norte-americano e cofundador da Apple Steve Jobs. Para ela, reconhecer a fragilidade humana traz clareza sobre o que realmente importa e urgência para viver com autenticidade e sabedoria. “Quando entendemos nossa fragilidade, tudo muda. A gente fica mais humilde, não perde tempo, não quer prolongar coisas ruins. Tem pressa para viver de uma forma legal e estar em dia com a vida. Tenho esta sede.”

Essa compreensão tornou-se ain-

“A TELA PINTADA PELA MINHA AVÓ É UMA FORMA DE TÊ-LA COMIGO”

“O quadro Noturno foi pintado pela minha avó paterna, Sara Ávila, uma grande artista plástica, aluna de Guignard.

Ganhei como presente de casamento do meu tio e

do meu avô. Ela faleceu em 2013. Essa série, ‘Noturnos’, foi concebida quando ela se mudou para o Belvedere e se inspirava na vista de BH. Éramos vizinhas, e ela me levava para ver os quadros que estava pintando, pedia para eu reconhecer alguns prédios da cidade na pintura... Era muito legal e me marcou. O artista é eternizado pela sua obra. E a tela é uma forma de ter minha avó comigo. Sinto muita saudade.”



“MEU FILHO APRENDEU AS CORES OLHANDO ESTE PATINHO”

Ganhei uma jarra de pato do meu marido. E tenho lembranças do meu filho aprendendo a falar as cores com ele. Virou algo muito especial para mim. Ano passado, infelizmente, fui roubada, levaram quase tudo o que eu tinha da família. Mas, durante a mudança, eu o encontrei escondido numa caixa. Não deu tempo de ser levado... Era tão especial para mim que Deus protegeu (risos).”

A BH QUE EU AMO

Pedimos para Natália Vasconcelos listar seus cantos e passeios prediletos na cidade. Confira:

1 - BOTÂNICO SHOPPING

“Adoro. Um mall a céu aberto charmoso, seguro, onde faço e encontro tudo o que eu gosto. O Botânico tem um projeto bacanêrrimo assinado pelo arquiteto David Guerra, um paisagismo maravilhoso, vários restaurantes voltados para a família, encontros de amigos e happy hours.”

2 - AVELLAN CONFEITARIA

“Um charme, e tudo ali é lindo e gostoso. Tem mais de 30 anos de mercado e mantém as tradicionais receitas da dona Gilda, avó dos proprietários. É um espaço tanto para um almoço rápido nos dias de semana quanto para lanches e eventos mais sofisticados.”

3 - PRAÇA DA LIBERDADE

“BH tem praças lindas, mas amo a da Liberdade porque mistura história com os jardins, a cultura e a arquitetura, como a do Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB). E estou sempre atenta às atividades culturais para levar meus filhos também.”

“VIVI UMA EXPERIÊNCIA QUE CONSIDERO SOBRENATURAL”

Quando comprei minha casa, vivi uma experiência que considero sobrenatural. À época, fiz questão de conversar com senhora que ainda morava nela, coincidentemente, a avó de uma colega de infância, que acabei por reencontrar. Queria conhecer a história de cada detalhe da residência e decidir o que preservar. Ao perguntar sobre este vitral, ela explicou que foi uma encomenda feita por seu falecido marido a um artista. No entanto, ao observá-lo, ela comentou que a figura retratada se parecia muito comigo, sugerindo que, de certa forma, eu já deveria estar predestinada a este lugar. A decisão de mantê-lo veio quando meus filhos visitaram a propriedade pela primeira vez. Ao verem o vitral, que retrata uma mulher loira de cabelos ondulados, meu filho mais novo perguntou naturalmente se aquela era eu. Diante daquela coincidência, entendi que a obra era mais um sinal de que esta casa deveria, de fato, ser nossa. Desde então, ele se tornou um elemento muito especial e significativo para mim.”



“É LINDO PERCEBER O NOSSO SER PELO OLHAR DE QUEM NOS QUER BEM”

“No último Dia das Mães, pedi ao meu marido que deixasse nossos filhos escolherem o presente. E eles escolheram um cachorrinho de porcelana. Foi muito especial, mais significativo do que qualquer joia. Eles viram a peça e se lembraram de mim. Agora, eu olho para ela e me recordo deles. Presentear, antes de tudo, é uma linguagem de afeto. Essa é a essência que precisamos resgatar – este é o meu tipo de tesouro. É lindo perceber a nossa própria identidade pelo olhar de quem nos quer bem.”



da mais profunda depois de enfrentar um câncer de tireoide, um episódio de surdez súbita e, mais recentemente, o diagnóstico de psoríase. Percebeu que o corpo também expressa aquilo que as emoções silenciam. “Apesar de eu ser uma pessoa extremamente otimista, o nosso corpo sente. Eu absorvo muito para mim. E isso me gera ansiedade e angústia que vou acumulando sem perceber.”

Em busca de uma rotina mais leve, escolheu trocar o ritmo urbano por uma casa cercada pela natureza, mudança que descreve como um reencontro com a própria espiritualidade. “Como cristã, acredito que Deus criou a gente para morar num jardim. Voltar a morar no jardim, no meio do mato, me conectou ainda mais a Deus e me encheu de paz”, finaliza. ■

4 - LOURDES

“Gosto do bairro pelo charme e por ter vários restaurantes tradicionais que adoro, como o D’Artagnan e o Taste-Vin, dois ambientes sofisticados que nos deixam muito à vontade. E o menu é tiro certo: tudo é delicioso.”

5 - MINAS TÊNIS CLUBE

“Temos muita história com o Minas. Meus pais se conheceram lá; meu pai foi jogador profissional de vôlei e, hoje, atua como diretor no departamento masculino da modalidade. Vivi toda a minha juventude no clube e foi ali que aprendi a amar a vida esportiva.”

6 - JEITO DE VIVER

“O que mais amo em BH é termos tudo tão pertinho e, ao mesmo tempo, estarmos rodeados pela natureza. Amo nosso mar de montanhas. Poder viver o agito e descansar no mato ao mesmo tempo é um presente. E adoro o jeito belo-horizontino de viver.”

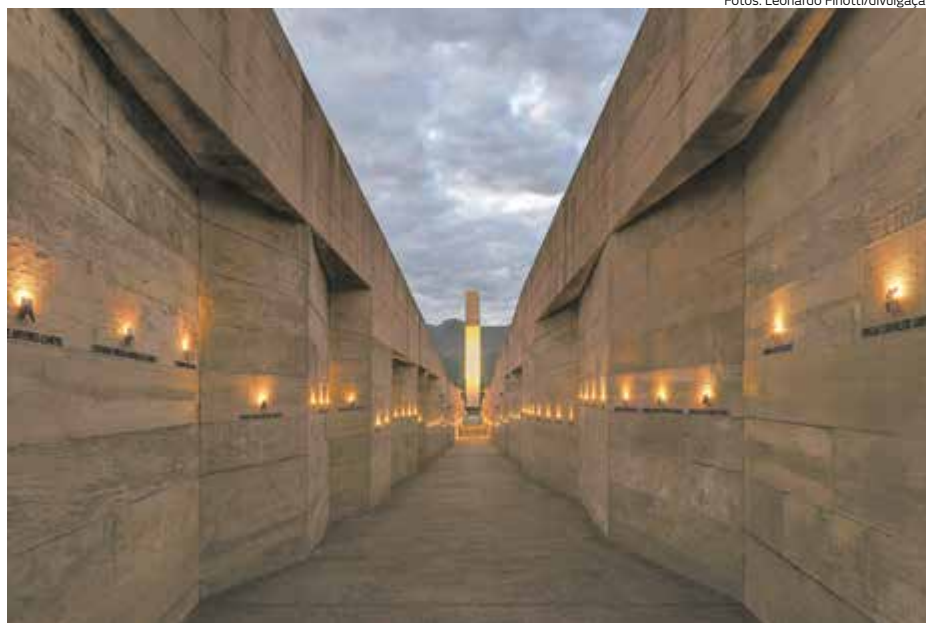
UMA DOR PARA NÃO ESQUECER



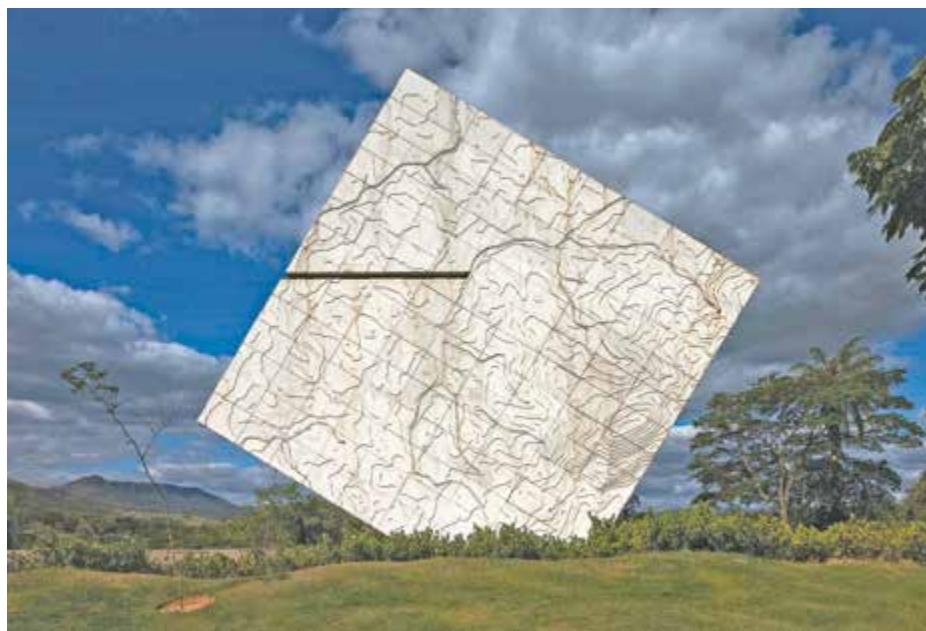
Livro traz imagens do Memorial Brumadinho, complexo erguido para honrar as 272 vítimas do rompimento da barragem do Córrego do Feijão, em 2019

▀ ALESSANDRO DUARTE

“O que seria da vida sem a memória, sempre presente em nossos pensamentos, sonhos, conversas?” Com esse questionamento, o escritor manauara Milton Hatoum, imortal da Academia Brasileira de Letras, inicia seu texto no livro “Brumadinho: Espaços e Tempo da Memória”, lançado no início de abril. A obra, que conta com fotografias de Leonardo Finotti, apresenta os traços criados pelo arquiteto Gustavo Penna para



Vista aérea do memorial (ao lado); os nomes das vítimas perfilados na fenda de 230 metros (acima) e a grande escultura branca suspensa de 11 metros de altura, que simboliza uma grande cabeça que “sente e chora” (abaixo): “Queremos que essa obra seja um grito potente, indignado”, diz Gustavo Penna

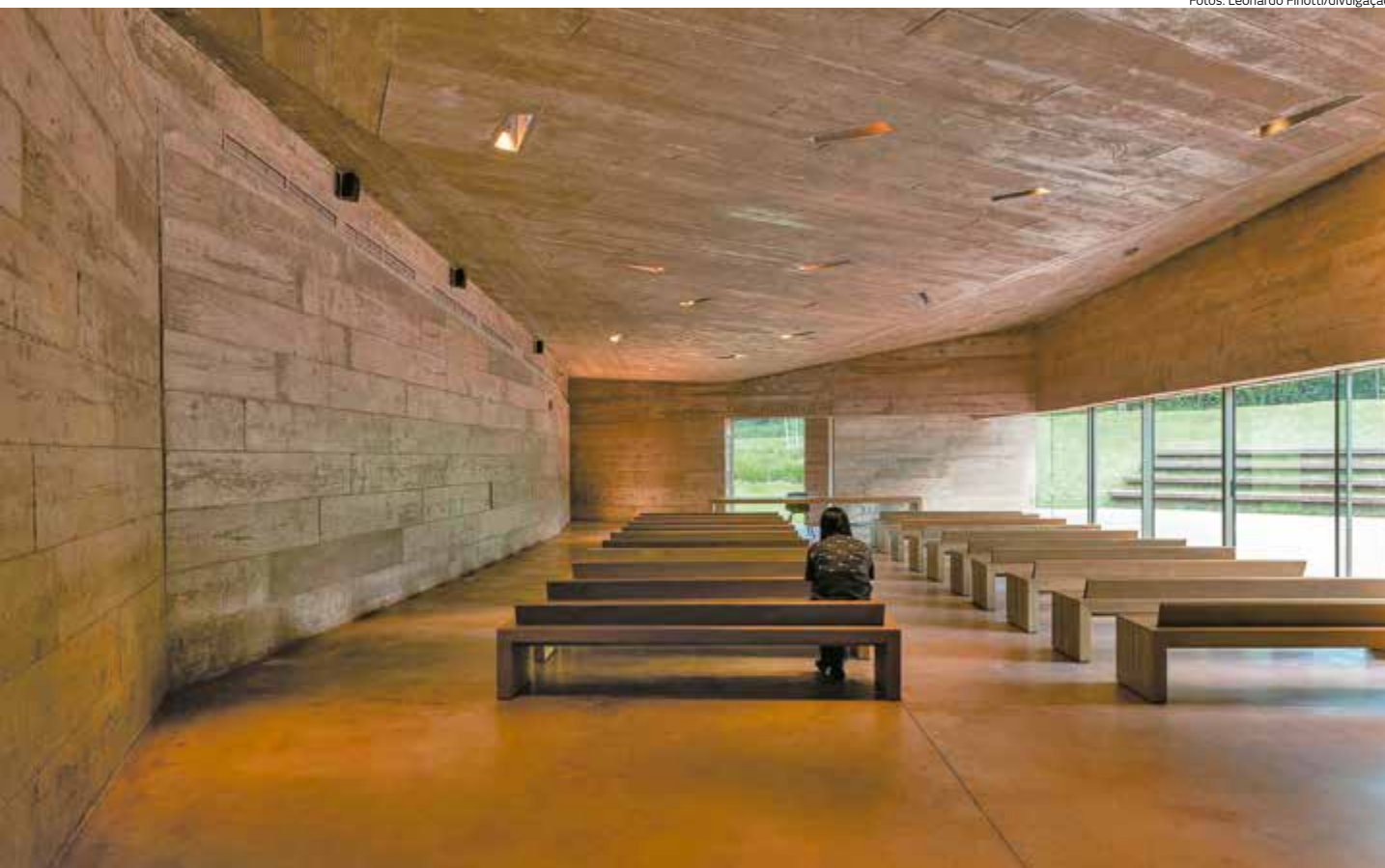


o Memorial Brumadinho, um complexo com mais de 1,2 mil metros quadrados de área construída, que relembra uma das maiores tragédias humanas e ambientais da história mundial: o rompimento da barragem do Córrego do Feijão, da Vale, que resultou na morte de 272 pessoas, em 25 de janeiro de 2019.

Instalado em um terreno de cinco hectares na cidade localizada a 50 quilômetros da capital mineira, o complexo foi inaugurado exatos seis anos após o desastre e honra a existência daqueles que tiveram suas vidas e seus sonhos in-

terrompidos. O livro recorda uma frase de Gustavo Penna, dita em uma entrevista à Rede Minas de Televisão: “O memorial é uma resposta de como a arquitetura pode tridimensionalizar sentimentos. Queremos que essa obra seja um grito potente, indignado”. Cada metro do memorial tem um significado, um objetivo, que é reforçar o valor da vida. As fotos reproduzidas ao longo desta reportagem contam um pouco dessa história. Como afirma Milton Hatoum: “De 2019 para cá, o tempo não fechou a ferida, apenas lhe deu espessura”.





A água sob o mirante suspenso, que desemboca em um lago (ao lado, no alto); a escultura feita com pedras de quartzo, que às 12h58 de cada 25 de janeiro é iluminada por um fecho de luz (ao lado, embaixo); o espaço meditativo (acima); e os objetos pessoais das vítimas da tragédia (abaixo): "O arquiteto, ao propor cada detalhe, não busca consolo. Ao contrário, busca a medida dos significados profundos, onde a arquitetura, ao dialogar com o desejo de viver, nos humaniza", escreve Milton Hatoum. ■



Novas perspectivas no Brasil

Canabinoides são utilizados em casos de dor crônica, epilepsia, autismo e em pacientes com perda de apetite; também ajudam na regulação do sono



Marco regulatório entra em vigor em agosto para um cenário mais flexível, mas uso da medicação no país ainda é cheio de desafios, como os altos custos e o preconceito

ALINE RESKALLA E MARILIA MENDONÇA

Desde que tinha 21 anos, a fotógrafa Anna Luisa Francia Paulino experimentou todos os tratamentos alopáticos padrão “ouro”, em doses máximas, para tratar a fibromialgia. Mas nenhum deles teve eficácia contra as dores insuportáveis que sentia. A doença causa uma disfunção no processamento da dor, principalmente nos músculos e tendões, e atinge 3% da população.

“Eu não conseguia fazer tarefas simples, como lavar os cabelos, pois levantar os braços era insuportável. Eu não ria ou conversava, no sentido literal. Tem dois pontos atrás da nuca que doíam tanto, mas tanto, que qualquer movimento subia uma pressão muito forte para a cabeça. Era horrível”, lembra ela, hoje com 29 anos.

Foi uma saga de oito anos até que uma psiquiatra, que tratava sua depressão, decidiu prescrever canabidiol e THC, em 2024. Logo na primeira semana usando os óleos CBD e THC E, Anna Luisa lembra que sentiu as dores diminuírem. “A melhora foi rápida, comparada aos outros medicamentos. Na época, eu sentia dor até com o toque do vento. Quando chegava ao ponto de ir para o hospital, me davam tramadol com mais alguma coisa e era a mesma coisa que nada.”

A fotógrafa diz que os óleos trouxeram uma evolução substancial em todas as condições que ela tratava, na neurologia e na psiquiatria, incluindo depressão, ansiedade, TDAH e autismo. Seis meses depois de iniciar os tratamentos, ela voltou a sorrir e a trabalhar.

Embora apenas 1% dos médicos prescrevam medicamentos à base de cannabis medicinal, essa opção terapêutica tem crescido nos consultórios, diz a psiquiatra Julia Khoury, doutora em medicina molecular e especializada em canabinóides pela WeCann Endocannabinoid Global

Academy no Brasil. “Eu costumo prescrever especialmente para quadros de insônia, ansiedade, transtorno obsessivo-compulsivo (TOC) e transtorno de estresse pós-traumático (TEPT)”, diz a médica.

Pelo menos 873 mil pessoas utilizam esses medicamentos no país, universo que poderia ser de 6,9 milhões de brasileiros não fossem o forte preconceito que ainda envolve o tema, os desafios regulatórios e a desigualdade no acesso a esses tratamentos. Os dados são da plataforma Kaya Mind, que anualmente divulga um mapeamento completo sobre cannabis medicinal.

Mudanças regulatórias recentes, no entanto, podem desatar alguns nós desse processo. Em um conjunto de resoluções publicadas em fevereiro, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) liberou

o cultivo da planta para fins medicinais, farmacêuticos e de pesquisa e retirou da lista de substâncias proibidas a *Cannabis sativa L.* com teor de THC (tetrahidrocanabinol) igual ou inferior a 0,3%, limite que antes era de 0,2%. As novas regras começam a valer em agosto próximo.

A agência também incluiu pacientes que sofrem de doenças debilitantes graves, como fibromialgia, caso da fotógrafa Anna Luisa, e lúpus,

“Esses produtos passam por controle rigoroso e são administrados por vias seguras, sem os riscos associados ao consumo fumado”

**JULIA KHOURY, PSIQUIATRA
E ESPECIALISTA EM CANNABINÓIDES**

no rol de pessoas autorizadas a fazer uso medicinal de produtos à base de cannabis com concentração de THC acima de 0,2%. Além disso, ampliou as formas de administração, autorizando o uso dermatológico, sublingual, bucal e inalatório. Segundo a entidade, a medida busca ampliar a adesão ao tratamento por pacientes em condições especiais.

Julia Khoury avalia que as mudanças representam um avanço significativo. Segundo ela, a autorização para o cultivo por empresas e associações habilitadas tende a reduzir os custos dos tratamentos e ampliar o acesso. “Hoje os medicamentos ainda são caros, seja em farmácias ou por importação.”

A manipulação também permitirá a individualização das doses e dos fitocannabinoides em cada produto. “Isso amplia nossa capacidade de atuação, e as diferentes vias de administração também são benéficas, como a dermatológica, que auxilia no tratamento da dor localizada, e a inalatória, útil em crises epilépticas”, explica a médica.

No entanto, há desafios, especialmente no que diz respeito à acessibilidade e à ampliação das indicações clínicas. Para Khoury, a inclusão da fibromialgia é um avanço importante, mas outras condições ainda ficam de fora. “A prescrição off-label nesses casos é mais arriscada, tanto para médicos quanto para pacientes”, alerta.

O médico Leandro Ramires, 62 anos, alerta que a medida é um avanço, mas ainda bastante restritiva. “O marco regulatório não está definido no que diz respeito a uma abrangência mais completa. Ele significa que o Brasil vai poder plantar cannabis para fins medicinais com uma concentração de THC inferior a 0,3%. Entretanto, o tratamento medicinal à base de cannabis é muito mais complexo e amplo do que uma limitação imposta pelo THC a 0,3%.”

De acordo com o profissional, que trabalha na coordenação científica e no apoio ao tratamento dos pacientes da Associação Brasileira de Pacientes de Cannabis Medicinal (Ama-Me), a Anvisa ainda está preparando editais e vai construir um *sandbox* regulatório para acompanhar, durante cinco anos, a produção da medicação feita pelas associações de pacientes e a distribuição por meio dessas entidades, em parcerias com universidades.

Além do preço, uma das maiores dificuldades para o tratamento é o acesso a um médico que tenha uma formação adequada para a prescrição, observa Ramires. “Isso envolve um conhecimento mais aprofundado do sistema endocanabinoide, matéria essa que até hoje não é ensinada nas escolas”, diz ele, que defende uma verdadeira mudança de paradigmas pois a indicação depende profundamente do quadro e do perfil do paciente, com doses muito individualizadas.

“O médico tem que conhecer o sistema endocanabinoide, acompanhar o paciente de perto. É preciso lembrar que hoje existe uma variedade imensa das espécies de



Julia Khoury, psiquiatra e especialista em canabinóides, avalia que ainda há forte preconceito em relação ao uso medicinal da cannabis, sobretudo entre adultos e idosos

ACOMPANHAMENTO RIGOROSO E CONTRAINDICAÇÕES

A psiquiatra Julia Khoury reforça que, apesar do maior acesso à cannabis medicinal, o uso de fitocannabinoides exige acompanhamento profissional rigoroso. Segundo ela, o tratamento deve sempre começar com avaliação de um médico ou dentista, os únicos profissionais autorizados a prescrever atualmente, e passar por uma anamnese detalhada, já que há contraindicações e riscos envolvidos.

A especialista alerta que os canabinoides podem interagir com outros medicamentos e não são indicados, por exemplo, para pacientes com insuficiência hepática ou em uso de anticoagulantes. Ela também chama atenção para os perigos do uso por conta própria e

da compra de produtos sem prescrição, especialmente no mercado internacional, onde podem circular formulações com concentrações elevadas de THC, capazes de provocar dependência, tolerância e perda de eficácia ao longo do tempo.

Além disso, a profissional ressalta que efeitos colaterais como lentificação psicomotora, prejuízo da memória e da concentração podem ocorrer, dependendo da dose e do perfil do paciente. Por isso, enfatiza que tanto o tipo de óleo quanto a dosagem precisam ser individualizados, e que o compartilhamento ou uso indiscriminado desses produtos representa um risco significativo à saúde física e mental.

cannabis e até mesmo a miligramagem dos fitocanabinoides em plantas com perfis diferentes provocam efeitos diferentes”, afirma ele, que prescreve cannabis desde março de 2014. “Meu primeiro paciente foi meu filho, autista. O segundo, meu pai”, conta o especialista, que também é cirurgião oncológico e mastologista.

As novas normas da Anvisa devem impulsionar o mercado de derivados da cannabis, que já tem crescido de forma expressiva no Brasil desde 2014, quando a Justiça autorizou pela primeira vez a importação de um remédio à base da planta. A perspectiva é que o setor supere a cifra de R\$ 1 bilhão em 2026, após faturar R\$ 971 milhões em 2025. Porém, estudos do Kaya Mind indicam que o potencial é de R\$ 9,5 bilhões.

NOVAS OPÇÕES TERAPÊUTICAS

O CBD (canabidiol) e o THC (tetrahydrocannabinol) também atuam na regulação do sono, do ritmo circadiano e do sistema endocanabinoide próprio do corpo, contribuindo para o início e a manutenção do sono. Além desses compostos, há um uso crescente de outros fitocanabinoides, como o CBN (canabinol), associado ao relaxamento e à melhora do sono; o CBG (canabigerol), com potencial anti-inflamatório; e o THCV (tetrahidrocannabinivarina), que vem sendo estudado por seus efeitos no metabolismo, incluindo controle de glicose.

Os canabinoides são tradicionalmente utilizados em casos de dor crônica, como fibromialgia, epilepsia, autismo (especialmente para agitação e comportamento agressivo) e em pacientes com perda de apetite, incluindo idosos com depressão.

A médica Julia Khoury ressalta, no entanto, que ainda há forte preconceito em relação ao uso medicinal da cannabis, sobretudo entre adultos e idosos, muitas vezes por associação com o uso recreativo, que é importante ressaltar, segue proibido no Brasil.

A profissional explica que se tratam de contextos distintos: enquanto a cannabis recreativa apresenta altas concentrações de THC e pode conter substâncias tóxicas, a cannabis medicinal é composta por formulações controladas, com concentrações seguras de fitocanabinoides, além de terpenos e flavonoides que contribuem para o efeito terapêutico.

“(A prescrição) envolve um conhecimento mais aprofundado do sistema endocanabinoide, matéria essa que até hoje não é ensinada nas escolas”



Leandro Ramires, médico oncolologista e estudioso da cannabis medicinal há quase duas décadas, ao lado do filho, Benício

Arquivo Pessoal



Com fibromialgia, a fotógrafa Anna Luisa Paulino diz que sentiu alívio rápido com o uso dos óleos

“A melhora foi rápida, comparada aos outros medicamentos. Na época, eu sentia dor até com o toque do vento”

LEGALIDADE DA PRODUÇÃO MEDICINAL

Nos últimos 12 anos, o Brasil saiu da proibição total para uma regulamentação progressiva, impulsionada por decisões judiciais e pela pressão das famílias. As mudanças regulatórias publicadas pela Anvisa em fevereiro atendem à decisão do Superior Tribunal de Justiça, que reconheceu a legalidade da produção para fins medicinais e farmacêuticos.

Em abril, a Corte declarou cumpridas as determinações para regulamentação do setor. No entanto, a judicialização não deve cair significativamente, já que o cultivo doméstico e a venda de flores seguem proibidos. Hoje, cerca de 7 mil pessoas cultivam cannabis em casa por decisão judicial.

A história de Cyntia Giusti retrata essa realidade. Jornalista, ela viu a vida da filha, Andrezza Giusti Amora, mudar drasticamente após o diagnóstico de polineuropatia diabética, em 2013. Andrezza foi a primeira paciente de Minas Gerais a obter *habeas corpus* com salvo-conduto para cultivo de canna- ▶

“É DE INTERESSE DA SOBERANIA NACIONAL A PRODUÇÃO LOCAL”

Fotos: Ama-Me/divulgação

Gerente de processos na Associação Brasileira de Pacientes de Cannabis Medicinal (AMA-ME), o psicólogo Anderson Matos, 58 anos, acredita que os avanços regulatórios anunciados pela Anvisa em fevereiro deste ano são cruciais. De acordo com ele, o acesso a produtos de cannabis no Brasil ainda permanece segmentado e a necessidade de importação de insumos inflaciona o produto final, fazendo com que se torne inacessível à maior parte da população. “A desburocratização e o estabelecimento de parâmetros para pesquisa, cultivo e atuação das associações permitem a retirada do limbo jurídico que hoje ainda vigora no país e inibe este acesso”, afirma o profissional, que é doutorando em psicologia na UFMG.

Um dos desafios, segundo Anderson, é a segurança jurídica para atuação de instituições como a AMA-ME, criada em 2014. A iniciativa, que trabalha para combater a desinformação e o preconceito e para garantir os direitos dos pacientes que necessitam de cannabis medicinal, surgiu do encontro de diversas famí-



Anderson Matos, psicólogo e gerente de processos da Associação Brasileira de Pacientes de Cannabis Medicinal (AMA-ME)

lias que tinham crianças com Transtorno do Espectro Austista (TEA) e com epilepsias refratárias de difícil tratamento. Hoje, a entidade conta com mais de 4.000 associados, que

têm acesso facilitado aos produtos por meio de prescrição médica.

“Estas entidades prestam serviço desde 2014 no país, cumprindo a função de garantir acesso a produtos nacionais, com regularidade e na observância de boas práticas desde o cultivo, a manipulação, rastreabilidade, análise e controle dos produtos finais. É de interesse da soberania nacional a produção local, garantindo processos de controle, geração de emprego e renda, produção de pesquisa e ciência”, defende Anderson.

Ele conta que a associação participa de um grupo de trabalho da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) para a elaboração de um Projeto de Lei que propõe a disponibilização desses produtos pelo SUS no estado.

A AMA-ME está localizada na rua Timbiras, 3.448, no Barro Preto, e, em breve, vai inaugurar uma casa de apoio aos associados, funcionará no mesmo endereço com a prestação de serviços de psicologia, serviço social, fisioterapia, terapia ocupacional e nutrição.



Membros da AMA-ME em audiência pública na ALMG: luta pela distribuição gratuita de medicamentos à base de cannabis pelo SUS

bis, e a primeira no Brasil por meio da Defensoria Pública do estado.

“Minha filha sentia dores intensas, espasmos, fincadas pelo corpo todo. Internava com frequência”, lembra. Ao longo dos anos, Andrezza chegou a usar 12 medicamentos neuropsiquiátricos, além de analgésicos potentes, incluindo morfina – sem alívio efetivo.

A mudança de perspectiva veio ao assistir a uma reportagem na TV sobre cannabis medicinal. A partir dali, Cyntia e a filha iniciaram uma jornada intensa de estudo e experimentação. Fizeram cursos no Centro Brasileiro de Informações sobre Drogas Psicótropas (Cebrid) e na Unifesp, tornando-se terapeutas canábicas. Com o uso da cannabis, Andrezza apresentou melhora significativa: as dores cessaram e a qualidade de vida foi restabelecida. “Hoje ela não sente mais dor. Teve uma filha, a Melissa, e vive com muito mais dignidade.”

CIDADE MINEIRA FORNECE PELO SUS

A experiência impulsionou Cyntia para o ativismo e a política pública: ela

Setor da cannabis pode superar a cifra de

R\$ 1 BILHÃO

em 2026, no Brasil. Mas estudos indicam que o potencial é de

R\$ 9,5 BILHÕES

conseguiu aprovar, em Rio Pomba, cidade de 17 mil habitantes da Zona da Mata de Minas Gerais, uma lei que prevê a distribuição de cannabis medicinal pelo SUS, batizada com o nome da filha. Paralelamente, passou a atuar em associações e na Sociedade Brasileira de Estudos da Cannabis, contribuindo para a formação e orientação de pacientes.

Para Cyntia, a recente atualização regulatória da Anvisa, que passou a incluir associações nas possíveis autorizações para plantio, representa um avanço importante, mas ainda é insuficiente. Ela ressalta que foram jus-

tamente essas organizações, muitas vezes criadas por mães, que garantiram acesso ao tratamento por anos, mesmo sob risco jurídico.

“O cultivo é complexo e inviável para muitos pacientes, por isso as associações são essenciais e a sua inclusão na regulamentação da Anvisa é um avanço”, avalia.

Entraves regulatórios, barreiras científicas e limitações no acesso ainda mantêm o país dependente de importações e restringem a inovação. Com ajustes estruturais, no entanto, especialistas apontam que o Brasil pode assumir protagonismo global na produção de conhecimento e tecnologia no setor.

“O retrato que emerge é claro: o Brasil tem todas as condições para se tornar um líder global em cannabis medicinal, mas enfrenta desafios profundos de implementação”, afirmam os fundadores da Kaya Mind, Maria Eugenia Riscala e Thiago Cardoso. “Superá-los exige uma mudança de paradigma na forma como a sociedade e a classe médica encaram o uso terapêutico da cannabis.” ■

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



CNH/divulgação



MAIS INTERNET NO CAMPO

Mais de 200 mil moradores do campo hoje sem acesso à internet serão beneficiados pela instalação de novas torres de telecomunicações em Minas Gerais. O projeto, fruto de uma parceria entre a CNH – multinacional de máquinas agrícolas e de construção – e a operadora TIM, prevê cobrir 1,5 milhão de hectares no interior mineiro. O aporte de R\$ 77 milhões integra o Programa Alô Minas III, do governo estadual, que viabiliza o direcionamento de créditos acumulados de ICMS para projetos de conectividade.

“A conectividade é a engrenagem central para a evolução do agronegócio, impulsionando a eficiência, a sustentabilidade e a tomada de decisão baseada em dados. Expandir essa infraestrutura é um passo decisivo para estender tais vantagens tanto aos produtores quanto à comunidade local”, afirma **Rafael Miotto**, presidente da CNH para a América Latina.

MINAS NA ROTA DAS TERRAS RARAS

Uma das maiores plantas de demonstração de terras raras fora da China foi inaugurada em Poços de Caldas, no Sul do estado, reforçando o potencial de Minas Gerais no mapa global dos minerais estratégicos. O Centro de Pesquisa e Processamento de Terras Raras integra o Projeto Colossus, conduzido pela mineradora austra-

liana Viridis, que prevê aporte total superior a US\$ 350 milhões. Com capacidade para processar 100 quilos de minério por hora – quatro vezes mais que instalações semelhantes no exterior –, a unidade tem primeira produção comercial prevista para 2028 e geração de mais de 2,5 mil empregos até 2029.

Divulgação

DE FRENTE COM A CEO

À frente da Coffee++, Leo Montesanto transformou a experiência de uma família ligada à cafeicultura há gerações em uma marca voltada à valorização dos grãos especiais no mercado brasileiro. Nesta entrevista, ele fala sobre a construção de uma trajetória própria e sobre a missão de aproximar os brasileiros dos melhores cafés produzidos no país.



De onde surgiu a ideia de criar a Coffee++ e transformá-la em referência no mercado de cafés especiais?

Por estarmos nesse ramo há mais de 70 anos, escutei uma frase do meu avô uma única vez na vida, quando eu tinha seis anos de idade: “O meu sonho é ver o brasileiro tomando o produto que sempre foi exportado”. Quando, em 2018, me tornei o primeiro produtor nacional a ganhar o prêmio de melhor café do mundo e vi esse lote campeão indo para o Japão, decidi que quem deveria consumi-lo eram os brasileiros. Então, resolvi realizar o sonho dele.

Como equilibrar tecnologia e modernidade sem perder a essência do café?

A tecnologia é uma aliada. Por causa dela, podemos aprimorar os processos e garantir mais consistência, contribuindo diretamente para a melhoria da qualidade dos grãos.

USINA MODELO COM IA NA VALE

Em Itabira, a Vale inaugurou sua primeira operação com inteligência artificial aplicada à mineração. Em menos de dois anos de projeto-piloto, a usina aumentou a produtividade em 25%, atingindo sua capacidade planejada. Em 2024, a produção foi de 9 milhões de toneladas (Mt) e, para este ano, a unidade já está habilitada a produzir 11,2 Mt.

“A usina alcançou um novo patamar de maturidade digital, com 100% das decisões operacionais críticas suportadas por sistemas especialistas. Esse avanço combina inovação, tecnologia e conhecimento técnico para ampliar a eficiência, reduzir impactos e aumentar a previsibilidade, com foco nas pessoas”, afirma **Rafael Bittar**, vice-presidente técnico da Vale.

Vale/divulgação



Suntor/divulgação



SUNTOR AVANÇA COMO HUB DE SAÚDE

Com média de 95% de ocupação em seu primeiro ano, a Suntor Clínica de Transição registrou mais de 9 mil atendimentos-dia e períodos de lotação total. A instituição, presidida por **Carlos Costa**, vive uma fase de expansão e prevê a ampliação da estrutura física e o fortalecimento de linhas ambulatoriais, com o objetivo de consolidar-se como hub de soluções na jornada entre o hospital e o cuidado domiciliar. No ano passado, a operação da clínica integrada à Rede Paulo de Tarso evitou que R\$ 61 de cada R\$ 100 previstos em internação hospitalar fossem gastos, segundo o Índice de Economicidade Assistencial (IEA).

Qual foi o momento mais desafiador da sua trajetória e o que você aprendeu com ele?

Por ser filho e neto de quem eu sou nesse meio, sempre achei que ter o reconhecimento desse mercado seria impossível. Eu tinha o crachá e o sobrenome, mas ninguém respeita apenas isso. As pessoas admiram trabalho, exemplo e entrega. Portanto, sempre precisei trabalhar mais do que todos, dar mais exemplo e entregar mais resultados.

O que diferencia um empreendedor comum de alguém que constrói uma marca forte?

Começar um negócio do zero já é difícil, ainda mais em um contexto no qual a bebida está presente em 98%

das residências brasileiras. Ter que quebrar paradigmas sobre o consumo fez com que, em alguns momentos, eu não soubesse mais o que fazer. Portanto, pensar em desistir, para quem tem um propósito, nunca é uma opção. Desafios temos todos os dias, em diferentes proporções; quanto mais você cresce, mais eles mudam de tamanho e complexidade. Resiliência é tudo.

Você lembra qual foi o café que te fez pensar: “é isso que eu quero fazer da vida”?

O Brasil é o maior produtor do mundo, mas o brasileiro só consome as sobras das exportações. Eu nasci debaixo de um pé de café, né? Mas, antes de qualquer coisa, também

sou brasileiro e nunca aceitei que nós não estivéssemos tomando a bebida com qualidade de verdade. É muito mais uma revolta do que um grão específico.

O que salva um dia?

Você não chama para tomar um café quem você não gosta. Como eu tenho o melhor do mundo, consigo ter as melhores pessoas perto de mim (risos).

Qual livro mais influencia sua forma de empreender e liderar?

“O Poder dos Modelos Replicáveis”.

Se você pudesse tomar um café com qualquer pessoa, com quem seria?

Com o meu avô.



Melhores
Empresas
para Trabalhar 2026
Minas Gerais



RAIO-X MINEIRO

Pesquisa 2026 aponta novos movimentos
nas empresas premiadas do Estado:
mais mulheres nos quadros, maior retenção
de talentos e uma virada no setor financeiro

▀ ALEX DE OLIVEIRA

A ascensão do setor financeiro ao topo do ranking Great Place to Work (GPTW) Minas Gerais 2026 desenha mais do que uma troca de guarda no mercado corporativo: reflete um momento de maturidade e pragmatismo nas relações de trabalho. Na 13ª edição da pesquisa dos melhores lugares para trabalhar, divulgada em junho e que avaliou 306 organizações e chancelou 75 como as melhores do Estado, a tradicional hegemonia das empresas de tecnologia da informação deu lugar à força das instituições financeiras. Foram 19 premiações contra 16 de TI.

O movimento coincide com uma guinada no perfil do profissional mineiro. Entre os principais fatores de permanência no emprego, a busca por remuneração, benefícios e qualidade de vida ganhou tração. Embora a oportunidade de crescimento continue no topo das prioridades, o indicador registrou recuo de três pontos percentuais em relação a 2025.

Juntas, as 75 premiadas somam 227.103 funcionários, superando os 204.452 da versão anterior. Além da dança das cadeiras setorial, o raio-x do mercado mineiro em 2026 revela uma retenção de talentos mais consistente e avanços na inclusão feminina – embora o topo

da pirâmide hierárquica ainda resista ao ritmo da equidade.

Para Daniela Diniz, diretora de Comunicação e Relações Institucionais do GPTW Brasil, o movimento vem de longe. “As instituições financeiras passaram por uma profunda modernização, incorporando práticas mais avançadas de gestão de pessoas e desenvolvimento de lideranças. Ao mesmo tempo, a competição por talentos se intensificou, levando essas empresas a investir de forma mais consistente na experiência do colaborador”, avalia.

A composição dos quadros traz outro avanço: 45% dos colaboradores das premiadas são mulheres em 2026, ante 41% no período anterior. “Muitas empresas passaram a atuar de forma mais estruturada na atração, desenvolvimento e permanência de talentos femininos, revisando processos seletivos, políticas de carreira e programas de liderança”, afirma Daniela.

A retenção de talentos também se fortaleceu. O índice de colaboradores com até dois anos de casa caiu de 47% em 2025 para 41% em 2026. Já a faixa de 6 a 10 anos de permanência saltou de 11% para 14%. Diniz conecta o fenômeno ao pós-pandemia: “Estamos mais distantes hoje daquele período de alta rotatividade. A maior permanência de profissionais sugere que as empresas se

adaptaram ao novo contexto organizacional e passaram a oferecer práticas que fazem mais sentido a uma nova forma de se relacionar com o trabalho.”

As motivações para permanecer no emprego, contudo, mudaram. A oportunidade de crescimento continua no topo, mas caiu de 38% para 35%. Remuneração e benefícios subiram para 16%, e a estabilidade ganhou dois pontos. Já o alinhamento de valores recuou para 11%.

“Valores e propósito continuam relevantes, mas quando há maior preocupação com segurança financeira, aspectos como remuneração e estabilidade naturalmente ganham peso nas decisões profissionais. O trabalhador atual continua buscando significado no trabalho, mas também demonstra uma visão mais equilibrada sobre suas necessidades”, analisa a diretora.

O pilar com maior média de confiança foi “Cuidar” – métrica que mede a qualidade das relações cotidianas. “O sentimento de cuidado vai muito além de benefícios. Ele se manifesta na qualidade das relações, na atuação das lideranças e na coerência entre discurso e prática. Os colaboradores percebem cuidado quando sentem que são vistos como pessoas e não apenas como recursos produtivos”, diz Daniela.

Apresentamos, a seguir, as fichas técnicas das companhias mineiras que foram do 1º ao 3º lugares.

SAIBA MAIS SOBRE O RANKING GREAT PLEACE TO WORK

306 empresas participaram da pesquisa GPTW - Minas Gerais **2026**.

Destas, **75** foram selecionadas como os melhores lugares para trabalhar no estado, representando mais de **227 mil** funcionários.

As empresas foram classificadas pelo número de funcionários em três categorias:

30 a 99 (20 pequenas); **100 a 999** (45 médias); e acima de **1 mil** (10 grandes).

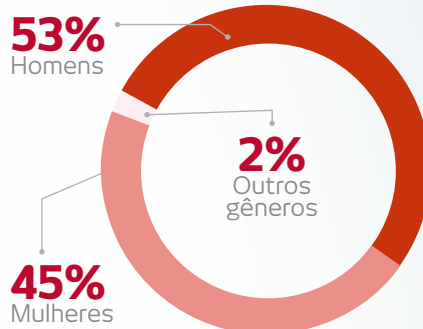
Para participar, além de contar com mais de **30 funcionários**, a empresa precisa estar sediada (com CNPJ) no estado.



COMO É FEITO O LEVANTAMENTO:



GÊNERO DOS FUNCIONÁRIOS*



ALTA LIDERANÇA POR GÊNERO

75% - Masculino
25% - Feminino

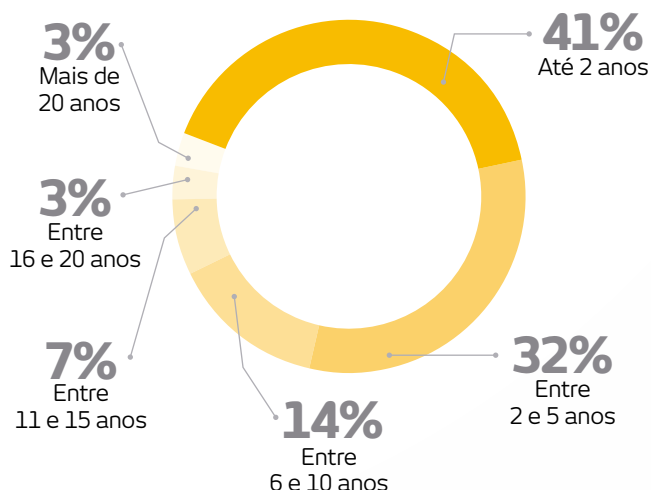
PRINCIPAL MOTIVO DE PERMANÊNCIA DOS FUNCIONÁRIOS NAS PREMIADAS

35%	Oportunidade de crescimento
6%	Estabilidade
16%	Remuneração e benefícios
32%	Qualidade de vida
11%	Alinhamento de valores

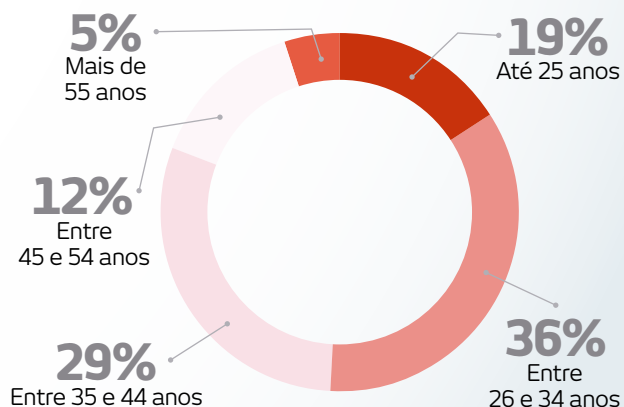
HÁ EMPRESAS DE MAIS DE 12 SETORES DIFERENTES

Agricultura, silvicultura e piscicultura	Serviços Financeiros e Seguros
Engenharia	Serviços profissionais
Imobiliário	Tecnologia da informação
Mineração	Telecomunicações
Produção e manufaturas	Transportes
Saúde	Varejo

TEMPO DE CASA MÉDIO DOS COLABORADORES



FAIXA ETÁRIA DOS FUNCIONÁRIOS



EMPRESAS COM 30 A 99 FUNCIONÁRIOS

1º

Cartório 1º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte

Setor: Cartório
Sede: Belo Horizonte (MG)

Total de funcionários: 93

 **31** homens  **62** mulheres

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	28%
Entre 2 e 5 anos	16%
Entre 6 e 10 anos	21%
Entre 11 e 15 anos	21%
Entre 16 e 20 anos	14%
mais de 20 anos	0%

O que os funcionários mais valorizam:



2º

ABGI Brasil

Setor: Consultoria
Sede: Belo Horizonte (MG)

Total de funcionários: 97

 **32** homens  **65** mulheres

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	61%
Entre 2 e 5 anos	26%
Entre 6 e 10 anos	6%
Entre 11 e 15 anos	3%
Entre 16 e 20 anos	4%
mais de 20 anos	0%

O que os funcionários mais valorizam:



3º

Progesys

Setor: Engenharia
Sede: Belo Horizonte (MG)

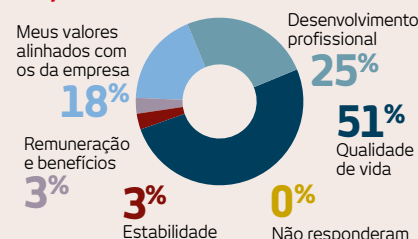
Total de funcionários: 62

 **34** homens  **28** mulheres

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	32%
Entre 2 e 5 anos	45%
Entre 6 e 10 anos	18%
Entre 11 e 15 anos	2%
Entre 16 e 20 anos	0%
mais de 20 anos	3%

O que os funcionários mais valorizam:



4º • OFÍCIO DO 2º REGISTRO DE IMÓVEIS DE MONTES CLAROS

5º • CARTÓRIO 2º OFÍCIO DE NOTAS DE BELO HORIZONTE

6º • JUNGLE CONSULTORIA E SOLUÇÕES SOCIAIS LTDA

7º • JDC TECH E PEOPLE

8º • CONQUISTA INTERMEDIADORA DE NEGÓCIOS

9º • IGREEN ENERGY

10º • RUMO SOLUÇÕES

11º • IPÊ DIGITAL

12º • PROFITTO

13º • REDE INOVA DROGARIAS LTDA

14º • SICOOB CREDIVAZ

15º • BRIDGE TRANSPORTES E LOGÍSTICA LTDA

16º • NTW CONTABILIDADE E GESTÃO EMPRESARIAL

17º • UAIRANGO

18º • UNIMED SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO

19º • COOPERATIVA DE CRÉDITO CARLOS CHAGAS LTDA. – SICOOB CARLOS CHAGAS

20º • SICOOB CREDICAMPINA

EMPRESAS COM 100 A 999 FUNCIONÁRIOS

Great
Place
To
Work®

Melhores
Empresas
para Trabalhar **2026**
Minas Gerais



1º

BHS Soluções Digitais

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

Total de funcionários: 237

137 homens **97** mulheres
Outros gêneros: **3**

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	57%
Entre 2 e 5 anos	32%
Entre 6 e 10 anos	8%
Entre 11 e 15 anos	1%
Entre 16 e 20 anos	1%
Mais de 20 anos	1%

O que os funcionários mais valorizam:



2º

Sicoob Credicopa

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

Total de funcionários: 731

240 homens **491** mulheres

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	29%
Entre 2 e 5 anos	41%
Entre 6 e 10 anos	18%
Entre 11 e 15 anos	7%
Entre 16 e 20 anos	3%
Mais de 20 anos	2%

O que os funcionários mais valorizam:



3º

Versigent Conceição dos Ouros

Setor: Produção e Manufaturas
Sede: Espírito Santo do Pinhal (SP)

Total de funcionários: Não informado

homens **mulheres**

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	Não informado
Entre 2 e 5 anos	Não informado
Entre 6 e 10 anos	Não informado
Entre 11 e 15 anos	Não informado
Entre 16 e 20 anos	Não informado
Mais de 20 anos	Não informado

O que os funcionários mais valorizam:



4º • EMBRACON

5º • LEAR CORPORATION

6º • GRUPO UBYAGRO

7º • QUEIMA DIÁRIA

8º • MONTREAL INFORMÁTICA

9º • UNIDAS LOCADORA S.A.

10º • GLOBALFRUIT

11º • SOMAI

12º • SUPERGASBRAS

13º • SABIN DIAGNÓSTICO E SAÚDE

14º • SICOOB DIVICRED

14º • CADENCE

26º • TQI

17º • ICROP

18º • SICOOB SAROM

19º • GRUPO INTER ADUANEIRA

20º • AVVALE BRASIL LTDA

21º • UNICRED EVOLUÇÃO

22º • POTTENCIAL SEGURADORA

23º • ATKINS RÉALIS

24º • FRAMEWORK

25º • SICOOB COOPACREDI

26º • SICOOB CENTRO UNIÃO

27º • ALCTEL TELECOM

28º • A3 DATA

29º • SICOOB CREDIRIODOCE

30º • SHIPPIFY TECNOLOGIA

31º • YOUX

32º • SICOOB CREDICOM

33º • SICOOB CREDPLUS

34º • IOASYS DESENVOLVIMENTO DE

SOFTWARE LTDA

35º • LEV TERM

36º • ARQIA

37º • SODECIA AUTOMOTIVE MINAS GERAIS LTDA

38º • BH AIRPORT

39º • IRANI

40º • GRUPO TSUGE

41º • SICOOB CREDIVASS

42º • SICOOB CREDILIVRE

43º • SICOOB CREDISUDESTE

44º • IGL – IMPORTAÇÃO E COMÉRCIO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO LTDA (GRUPO IGL)

45º • SICOOB CREDIMEPI

EMPRESAS COM 1.000 OU MAIS FUNCIONÁRIOS



Melhores Empresas para Trabalhar 2026
Minas Gerais



Localiza & Co

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

Total de funcionários: 21.225

12.120 homens **9.105** mulheres

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	51%
Entre 2 e 5 anos	27%
Entre 6 e 10 anos	14%
Entre 11 e 15 anos	5%
Entre 16 e 20 anos	2%
mais de 20 anos	1%

O que os funcionários mais valorizam:



Alcoa Alumínio

Setor: Mineração
Sede: Poços de Caldas (MG)

Total de funcionários: Não informado

homens **mulheres**

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	Não informado
Entre 2 e 5 anos	Não informado
Entre 6 e 10 anos	Não informado
Entre 11 e 15 anos	Não informado
Entre 16 e 20 anos	Não informado
mais de 20 anos	Não informado

O que os funcionários mais valorizam:



Algar

Setor: Tecnologia da informação
Sede: Uberlândia (MG)

Total de funcionários: 3.801

2.597 homens **1.093** mulheres
Outros gêneros: 111

Tempo de casa dos colaboradores:

Menos de 2 anos	33%
Entre 2 e 5 anos	26%
Entre 6 e 10 anos	20%
Entre 11 e 15 anos	14%
Entre 16 e 20 anos	4%
mais de 20 anos	3%

O que os funcionários mais valorizam:



4º • BANCO MERCANTIL

5º • SEST SENAT

6º • KINROSS BRASIL MINERAÇÃO S.A.

7º • MILPLAN

8º • ELETROZEMA S/A

9º • AEC CENTRO DE CONTATOS

10º • CNH

SISTEMA OAB-MG LANÇA PROGRAMA DE ACELERAÇÃO DAS SUBSEÇÕES

Ação visa possibilitar a construção de sedes próprias, além de promover reformas e melhorias nos imóveis da instituição

O sistema OAB-MG lançou, no início de junho, o Programa de Aceleração das Subseções (PAS) em solenidade no Edifício das Liberdades. O objetivo é viabilizar a construção de sedes próprias, concluir obras em andamento, promover reformas e implementar melhorias estruturais.

A iniciativa garante que os aportes ocorram com planejamento e responsabilidade, mantendo o compromisso com a saúde financeira da instituição. Nesta primeira etapa, 66 subseções integraram a ação. O PAS permite a futura inclusão de novas unidades, obras e projetos institucionais, mediante análise de viabilidade técnica, administrativa e orçamentária de cada caso.

O presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun, celebrou a união das entidades e o cumprimento dos compromissos firmados com as lideranças locais, destacando o impacto do projeto para a

advocacia. Ele enfatizou que a instituição precisava que cada profissional sentisse orgulho de estar dentro da sua casa. Segundo o dirigente, mais do que um plano de investimentos, o PAS representa o compromisso do Sistema OAB com o fortalecimento das subseções, a valorização da classe no interior e a construção de uma estrutura cada vez mais sólida.

O empenho da Seccional em garantir condições de trabalho adequadas para a categoria em todo o estado foi ressaltado pelo diretor-tesoureiro da OAB-MG, Fabrício Souza Cruz Almeida. "Estamos colocando um tijolo nesta parede para as subseções, dando dignidade e estrutura para que os profissionais possam exercer a sua advocacia. Essa diretoria não diferencia tamanho de subseção, nem o advogado da capital e do interior. Somos advogados e devemos ser respeitados

e valorizados", afirmou.

De acordo com o secretário-geral da OAB-MG, Sanders Barão, as melhorias foram viabilizadas por meio de recursos próprios. Ele também reforçou a importância institucional da iniciativa, pontuando que a garantia de uma sede e de um espaço adequado nas subseções significa o fortalecimento da advocacia local e confere uma respeitabilidade maior à classe perante os outros órgãos constituídos nas cidades representadas.

A presidente da CAAMG, Ângela Bontelho, enalteceu o trabalho conjunto e o acolhimento oferecido à classe. "Para toda a nossa advocacia, onde quer que ela esteja, a estrutura física traz dignidade e acolhimento. Mas o tratamento humanizado que todos nós temos desenvolvido é o que realmente estamos construindo juntos, com foco na advocacia mineira", declarou.

Gustavo Filho/divulgação



O presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun, ao lado de dirigentes da instituição durante lançamento do Programa de Aceleração das Subseções (PAS)



Alta performance não é fazer mais, mas escolher melhor

Alta performance virou uma expressão banalizada, quase um sinônimo de excesso. Agendas lotadas, equipes sobrecarregadas, múltiplas frentes abertas ao mesmo tempo. Mas há um equívoco nisso: fazer mais nunca foi sinônimo de performar melhor. Na prática, muitas organizações não operam em alta performance. Estão apenas ocupadas, e isso tem um custo alto, ainda que pouco visível no curto prazo.

Alta performance não é volume, mas precisão. Não é intensidade constante, mas direção clara. Quando uma equipe faz de tudo um pouco, dilui energia, fragmenta atenção e compromete a qualidade. E isso não é apenas um problema operacional, mas de liderança. Equipes dispersas são, muitas vezes, reflexo de líderes que ainda não fizeram as renúncias necessárias.

FOCO É ESCOLHA, NÃO ACÚMULO

Renunciar, nesse contexto, não é perder, mas escolher. É dizer não ao que não sustenta a estratégia, mesmo que pareça interessante, urgente ou politicamente conveniente. Alta performance começa quando o líder entende que foco não é restrição, mas alavancagem. Isso exige coragem para priorizar, simplificar e sustentar escolhas ao longo do tempo.

Estudos da McKinsey & Company mostram que empresas com foco estratégico claro superam concorrentes em crescimento e retorno ao acionista. Organizações que reduzem seu portfólio entre 30% e 40% costumam aumentar a velocidade de execução e a qualidade das entregas. O dado é claro: menos dispersão gera mais tração.

O problema é que, culturalmente, ainda valorizamos o excesso. Premia-se quem faz muito, e não necessariamente quem faz melhor. Há uma falsa sensação de produtividade associada ao movimento constante, quando o que sustenta resultados é consistência direcionada. Alta performance exige disciplina estratégica e, por definição, disciplina envolve priorizar.

LIDERANÇA, AUTOCONHECIMENTO E RESULTADO

Equipes de alta performance não são as que estão sempre ocupadas, mas as que sabem exatamente o que importa. Existe uma diferença entre esforço e efetividade, construída na priorização. Afinal, quando tudo é prioridade, nada é prioridade.

Um líder de verdade não protege o time do trabalho, mas da dispersão. Cria contexto, define direção e sustenta foco. Entende que energia é um recurso finito e precisa ser alocada com inteligência. Quando há foco, há velocidade; quando há clareza, há qualidade; quando há prioridade, há resultado.

“O problema é que, culturalmente, ainda valorizamos o excesso. Premia-se quem faz muito, e não necessariamente quem faz melhor”

Autoconhecimento transforma prioridade em decisão. Sem ele, o líder até define o foco, mas não o sustenta. Priorizar exige dizer não, e isso depende da clareza sobre o que realmente importa. Caso contrário, surgem os ruídos: necessidade de agradar, medo de perder espaço e ansiedade por demonstrar produtividade. O líder passa a reagir ao ambiente, em vez de conduzi-lo.

É preciso que a alta gestão compreenda que alta performance é menos sobre fazer mais e mais sobre fazer sentido. É reduzir o ruído para ampliar o que realmente importa. Talvez o maior desafio da liderança não seja acelerar, mas ter a lucidez de desacelerar o que não faz sentido. Afinal, não vence quem faz mais, mas quem escolhe melhor. ■

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



PROMOÇÃO EXCLUSIVA

CLUBE DE TIRO

25% OFF

**DESCONTO ESPECIAL
PARA NOVOS MEMBROS**

APRENDA. TREINE. EVOLUA. PROTEJA. >>>



SÉRGIO
BITENCOURT ★ ★

ALAMEDA DO INGÁ, 754
VILA DA SERRA



@defendershooting



Promoção válida até 31/12/2026.

Nasce o Luce, primeiro modelo 100% elétrico da marca italiana, que chega causando polêmica e indignação de ferraristas raiz

🔴 **FÁBIO DOYLE**

Se a intenção da Ferrari era chamar a atenção do mundo para o Luce, seu primeiro carro 100% elétrico, a missão foi certamente cumprida – mesmo que as principais reações tenham sido de choque e ultraje. A marca de italiana, sinônimo de potência e design, apresentou no final de maio o seu primeiro veículo elétrico a bateria (BEV), o Luce (palavra italiana para “luz”), revelando um fastback que causa polêmica, principalmente por levar a assinatura de um fabricante de supercarros, com tradição e origem.

O Luce, estilizado pelo ex-chefe de design da Apple Jony Ive, abandona a tradicional assinatura Ferrari por um formato futurista com elementos aerodinâmicos flutuantes e lanternas escondidas. Ao preço de 550 mil euros (US\$ 640 mil), o carro tem potência de 1.050 hp dos quatro motores elétricos (um em cada roda) e autonomia de 530 quilômetros. A novidade está sendo construída no novo “e-prédio” da fábrica de Maranello, na Itália, e as entregas começam no último trimestre deste ano.

A Ferrari saiu na frente com o desenvolvimento do Luce, mesmo após concorrentes como a Lamborghini voltarem atrás ou adiarem modelos totalmente elétricos diante das incertezas com relação à viabilidade de mercado para os BEVs (veículos eletrônicos a bateria). “Nós tomamos a decisão para definir o que vem em seguida”, disse John Elkann, CEO da Ferrari, no lançamento do Luce em Roma, no dia 25 de maio último. A novidade foi apresentada ao presidente da Itália, Sergio Mattarella, e ao Papa Leão XIV, conhecido pelo entusiasmo por carros, que não escondeu sua felicidade ao assumir o banco do motorista, ou melhor, do piloto. A data e local escolhidos têm sua

FERRARI DÁ À LUZ





FICHA TÉCNICA - LUCE

POTÊNCIA:	772 kilowatts, 1.050 hp
TORQUE MÁXIMO:	990 Nm
ACELERAÇÃO 0 A 100 KM/H:	2,5 segundos
VELOCIDADE MÁXIMA:	310 km/h
AUTONOMIA (em fase de homologação):	530 km
CAPACIDADE BRUTA DO PACOTE DE BATERIAS:	122 kilowatt horas
VOLTAGEM:	800
POTÊNCIA MÁXIMA DE RECARGA:	350 kW
PESO EM ORDEM DE MARCHA:	2.260 kg
PESO DO PACOTE DE BATERIAS:	630 kg

Fonte: Ferrari

O Luce abandona a tradicional assinatura Ferrari por um formato futurista com elementos aerodinâmicos flutuantes e lanternas escondidas: preço de 550 mil euros

Fotos: Ferrari/divulgação

razão de ser. A primeira vitória da Ferrari em uma prova de velocidade foi no dia 25 de maio de 1947, com o 125S (um 1.5, V-12 motorização barchetta) na estrada/circuito de Caracalla, subúrbio de Roma.

O formato exterior e interno do Luce é assinado pelo LoveFrom, o estúdio de design fundado por Jony Ive (a mente por trás do design do iPhone e MacBooks) e o designer Marc Newson. Ive e Newson tiveram total liberdade para dar forma ao primeiro BEV da Ferrari. Eles desenharam o exterior e interior simultaneamente para garantir consistência absoluta e “singularidade”, significando que a parte externa do carro reflete o interior altamente tátil, minimalista e futurista.

O exterior do Luce lembra uma estufa de plantas com vidros escuros que se estendem em direção à dianteira e à traseira do carro. A carroceria de alumínio complementa a “estufa” na frente e atrás, com spoilers como elementos integrados e flutuantes. Na frente, o fluxo de ar passa entre a extensão do para-brisa e o spoiler flutuante. Na traseira, o fluxo de ar se move a partir do fim da lanterna de trás para sob o spoiler traseiro integrado. O único elemento de design típico de uma Ferrari são as duas lanternas circulares da traseira, visíveis apenas quando o carro está ligado. Quando o carro para, elas desaparecem, porque são elementos em OLED atrás de um painel minimalista de vidro preto traseiro.

As portas traseiras do Luce estão articuladas na parte de trás, mas um ►

pilar central fixo permite que elas se abram de forma independente das portas dianteiras. Para melhor entender, no outro modelo quatro portas da Ferrari, o SUV Purosangue, o pilar central fica integrado dentro das portas traseiras, que só podem ser acionadas quando as portas dianteiras estiverem abertas.

Uma novidade que a Ferrari manteve em segredo até a apresentação do Luce é que este é o primeiro modelo da marca com cinco assentos. Ouvi de “ferraristas” raiz que isso “é um absurdo”. Os modelos de quatro lugares da Ferrari têm motor a combustão interna com eixos transversais, o que significa que a caixa de câmbio é montada na parte central, sob o banco traseiro, ocupando o espaço que seria do terceiro passageiro. “A beleza do conjunto propulsor elétrico é que sem a caixa de câmbio na traseira conseguimos adicionar o quinto passageiro,” disse Enrico Galliero, chefe de marketing e oficial de produto, também na apresentação do modelo.

O comportamento do Luce em curvas entrega uma direção confortável, afirmou Gianmaria Fulgenzi, diretor de desenvolvimento de produto. Para ele, o modelo é “o Ferrari mais confortável de todos os tempos”, devido ao que ele chama de curva ativa, ou seja, cada roda é independente em termos de entrega de potência, esterçamento e amortecimento. Os quatro motores elétricos independentes permitem torque vetorial ideal, assim como controle ativo para minimizar o sobre esterçamento e o sub esterçamento (saídas de frente ou de traseira), disse Fulgenzi.

A Ferrari, que inicia as entregas do Luce no último trimestre de 2026, tem expectativa de que o preço médio do VE suba para cerca de 700 mil euros porque os clientes normalmente adicionam 150 mil em opcionais e itens personalizados. A Ferrari constrói os motores elétricos, inversores e controles de potência “em casa”. Ou seja, não depende de fornecedores externos. As células das baterias foram desenvolvidas em parceria com a SK On, que também as produz. O volume esperado de produção e vendas do lançamento não foi divulgado.

Após a apresentação do Luce, as redes sociais foram inundadas com memes críticos, comparando o Luce a



Uma das novidades que a Ferrari manteve em segredo até a apresentação: este é o primeiro modelo da marca com cinco assentos



um aspirador de pó, a um tamanco de borracha ou ao modelo Fiat Multipla, de péssima lembrança – um minivan quadrado da década de 1990 apontado por muitos como o carro mais feio do mundo. Comentários críticos vieram de todos os lados. O primeiro-ministro da Itália, Matteo Salvini, disse que gostaria

de saber o que o fundador Enzo Ferrari, morto em 1988, diria sobre o carro. O ex CEO da Ferrari Luca Cordero di Montezemolo não titubeou ao afirmar que o cavaliño rampante, logo da Ferrari, deveria ser retirado do modelo.

Os investidores também tremeram. As ações da Ferrari caíram 8,4% no dia



O presidente da Ferrari, John Elkann, e o Papa Leão XIV: pontífice não escondeu a felicidade ao assumir o banco do piloto

FALEM MAL, MAS FALEM DE MIM

Felipe Munoz, da consultoria Car Industry Analysis, disse que a Ferrari tinha consciência do falatório que o Luce iria gerar, tendo em vista a quebra deliberada com a tradição, e pontuou que publicidade negativa é ainda publicidade. “A partir do aspecto da comunicação, eles conseguiram que o mundo voltasse a atenção para o Ferrari elétrico”, afirmou ele. “Na questão conhecimento, o objetivo foi atingido, porque era o único assunto naquele momento.”

Munoz descreveu o Luce como um “produto de virada” – não para ser um líder de vendas, mas a chave para a nova tecnologia que insere e posiciona a Ferrari na era elétrica. Quem acompanha o setor lembra bem de outras “bolas curvas” da Ferrari – o modelo com tração integral FF de 2011 e o SUV Purosangue de 2022 também levantaram ceticismo antes das vendas, que no final registraram sucesso. Outros analistas dizem que a Ferrari esperava “sobrancelhas levantadas” com a apresentação do Luce, mas a reação abrupta do mercado foi além do que era esperado. Agora, só resta aguardar a evolução dos pedidos para saber se o risco valeu à pena.

seguinte ao lançamento. Um investidor afirmou que a ação Ferrari foi “penalizada pela decepção estética”. No segundo dia, as ações caíram mais 0,1%. Mas, no dia 15 de junho, as ações se estabilizaram após o choque inicial, mas ainda sem apagar totalmente a reação negativa inicial. Segundo a agência Forbes, o consenso é que

o mercado não rejeitou a eletrificação da Ferrari em si, mas reagiu ao receio de que o Luce se afaste da identidade tradicional da marca. A discussão migrou de uma crítica ao carro para uma avaliação de quanto ele poderá contribuir para os lucros futuros da Ferrari.

Para quem investe em Ferrari, a ques-

tão mais importante hoje não é se o Luce é elétrico, mas se ele conseguirá manter o poder de precificação e a exclusividade que fazem da montadora italiana uma das empresas mais lucrativas da indústria automotiva. A própria Ferrari manteve sua projeção financeira para 2026 e segue executando um programa de recompra de ações de 3,5 bilhões de euros, sinalizando confiança da administração. Tudo vai depender do volume de pedidos e vendas concretizadas no último trimestre deste ano, quando começam as entregas.

O CEO da Ferrari, Benedetto Vigna, defende o Luce dizendo que os críticos deveriam ver o carro. Ele discorda dos que dizem que o modelo é uma cópia de outros veículos elétricos no mercado, inclusive chineses. “Se você vir e testar o Luce, imediatamente compreenderá que ele não é uma cópia e não tem nada em comum com outros VEs produzidos por outras montadoras, seja em termos de interior, exterior e desempenho,” disse ele. Vigna ressalta que houve “grande interesse” no carro, inclusive de novos clientes, o que parece ser o alvo principal com o lançamento. A Ferrari poderá ter menos problemas na venda do Luce do que apregoam as redes sociais. ■



POR QUE O CHECK-UP É INDISPENSÁVEL?

Quem convive com um cão ou gato sabe que eles fazem parte da família. Mas, diferentemente de nós, os peludinhos não conseguem dizer quando algo não está bem e, justamente por isso, as consultas preventivas são tão importantes.

Muitos tutores acreditam que a visita ao médico-veterinário só é necessária quando o bichinho apresenta sintomas. No entanto, diversas doenças podem se desenvolver de forma silenciosa, sem sinais aparentes no início. Quando as primeiras manifestações surgem, muitas vezes o problema já está avançado.

É aí que entra o check-up: uma avaliação periódica que tem como objetivo acompanhar a saúde do pet, identificar alterações precocemente e evitar complicações antes que elas comprometam seu bem-estar.

MUITO ALÉM DE UMA SIMPLES CONSULTA

O check-up é uma análise completa do estado de saúde do animal. Durante o atendimento, o médico-veterinário conversa com o tutor para conhecer hábitos, alimentação, rotina e possíveis mudanças de comportamento. Informações aparentemente simples, como aumento da sede, redução do apetite ou alterações no sono, podem fornecer pistas importantes sobre o paciente.

Em seguida, é realizado um exame físico detalhado, avaliando peso, condição corporal, pele, pelagem, olhos, ouvidos, dentes, frequência cardíaca e respiratória, entre outros aspectos.

Dependendo da idade, histórico e necessidades individuais de cada peludinho, podem ser solicitados exames complementares, como hemograma, avaliações das funções renal e hepática, análises de urina e fezes, ultrassonografia, radiografias e exames cardiológicos.



DOENÇAS QUE PODEM SER DESCOBERTAS ANTES DOS SINTOMAS

A grande vantagem do acompanhamento preventivo é a possibilidade de identificar disfunções ainda em estágios iniciais. Entre as condições que frequentemente podem ser detectadas durante os check-ups estão:

- Doenças renais e hepáticas;
- Problemas cardíacos;
- Diabetes e distúrbios hormonais;
- Obesidade;
- Alterações articulares;
- Doenças bucais;
- Infecções de pele e ouvido;
- Verminoses e doenças transmitidas por parasitas;
- Alguns tipos de tumores.

Quando diagnosticadas precocemente, muitas dessas enfermidades apresentam melhores respostas ao tratamento e maiores chances de controle ou cura.

CADA ETAPA EXIGE ATENÇÃO DIFERENTE

A frequência ideal dos check-ups varia conforme a idade do bichinho. Filhotes precisam de um monitoramento mais próximo durante os primeiros

meses de vida. Nessa fase, além de acompanhar o crescimento e o desenvolvimento, são realizados os protocolos de vacinação e vermifugação.

Pets adultos devem realizar avaliações anuais. Mesmo que pareçam saudáveis, um ano representa uma parcela significativa da existência de cães e gatos, tornando o acompanhamento regular indispensável.

Animais idosos, geralmente a partir dos sete anos de idade, merecem atenção redobrada. Nesse período, recomenda-se que os check-ups sejam realizados a cada seis meses, já que alterações relacionadas ao envelhecimento podem surgir e evoluir mais rapidamente.

PREVENIR É SEMPRE O MELHOR CAMINHO

Além de aumentar as chances de diagnóstico precoce, o check-up contribui para uma vida mais longa e confortável. O hábito também permite ajustar a alimentação, controlar o peso, manter vacinas e vermífugos em dia e orientar os tutores sobre os cuidados mais adequados para cada momento do pet.

Em muitos casos, a prevenção também representa economia. Complicações identificadas no início costumam exigir tratamentos menos complexos, menos invasivos e com melhores resultados financeiros e de saúde.

No fim das contas, reservar algumas horas por ano para acompanhar a saúde do seu peludinho é um dos maiores gestos de carinho que um tutor pode oferecer. Afinal, cuidar antes que a doença apareça é a melhor forma de garantir mais anos de companheirismo, bem-estar e momentos felizes ao lado de quem nos recebe todos os dias com amor incondicional.



Com direito a RG

Mais de 1,2 milhão de tutores já aderiram ao SinPatinhas, serviço gratuito do Ministério do Meio Ambiente que cria um documento de identidade para pets, associando-os aos seus responsáveis

O publicitário Vítor Antônio e sua gatinha, Vani: "O principal benefício é a segurança em caso de desaparecimento"



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
GOVERNO FEDERAL
MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO CLIMA

Nome do Animal
Vanilce de Oliveira

Registro Geral do Animal
[Redacted]

Microchip
[Redacted]

Castrado
Sim

Especie
Felina

Data de Nascimento
18/10/2025

Cor
Laranja

Sexo
Fêmea

Naturalidade
Belo Horizonte - MG

Responsável Legal / Cuidador(a)
VITOR ANTONIO OLIVEIRA MARTINS

CPF/CNPJ
[Redacted]

Contato
[Redacted]

Local
Belo Horizonte - null

Data de Emissão
14/01/2026

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL

CARTEIRA DE IDENTIDADE ANIMAL

LEI Nº15.046, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2024

Documento de identificação da gatinha Vanilce, ou Vani, para os íntimos: ela é um dos mais de 1,5 milhão de animais registrados por meio do sistema SinPatinhas

▶ ALEX DE OLIVEIRA

Vanilce de Oliveira. Data de nascimento: 18/10/2025. Sexo: Feminino. Naturalidade: Belo Horizonte. À primeira vista, dados comuns de uma carteira de identidade. E são mesmo, mas de uma gatinha. No último ano, mais de 1,4 milhão de cães e gatos foram cadastrados e ganharam um documento de registro no Brasil, uma espécie de “RG pet”, por meio do SinPatinhas. O programa nacional foi criado em 2025 para reunir informações sobre animais domésticos e seus tutores.

O documento tem foto 3x4, número de identificação e até versão para impressão. Pode ser salvo no celular, compartilhado e, se o tutor quiser, preso à coleira do animal. Os dados, atualizados em 8 de junho e fornecidos pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA) à **Encontro**, indicam que 1.531.712 animais foram registrados, vinculados a 1.213.449 responsáveis, com presença em 98,3% dos municípios do país.

O cadastro, gratuito e voluntário, consiste em um sistema que reúne informações básicas dos animais e de seus responsáveis, permitindo também o registro de dados como vacinação, castração e microchipagem (implantação subcutânea de um minúsculo dispositivo eletrônico que armazena um código numérico único e inalterável). Além de facilitar a devolução do animal caso ele se perca ou seja roubado, o processo abre caminho para a consolidação de um banco de dados nacional para os pets,

1.531.712
animais foram registrados,
vinculados a
1.213.449
responsáveis,
com presença em
98,3%
dos municípios do país

com potencial para o planejamento de políticas públicas.

Mel, Luna, Amora, Nina e Thor têm sido os nomes favoritos entre os tutores de cães, que são maioria no SinPatinhas, com 918.834 registros. Já os gatos somam 625.211, e as opções prediletas são Mia e Lua. Em Minas Gerais, que ocupa a quarta posição no ranking nacional, são 107.355 animais cadastrados e 86.900 tutores. Entre os cães mineiros, há 72.194 registros, sendo mais da metade de fêmeas; entre os felinos, são 32.807. Os dados do MMA também apontam que, embora crescente, a microchipagem ainda não é predominante: no total, 9.679 cães e 6.629 gatos cadastrados no estado possuem o chip.

A iniciativa vem ganhando adesão e entrando na rotina de quem convive com cães e gatos. Foi assim com Vanilce, citada no início deste texto – ou Vani, para os mais chegados. Microchipada antes mesmo de ganhar um novo lar, Vani já carregava o identificador – faltava ▶

apenas conectá-lo a um tutor. E foi essa possibilidade que levou o publicitário Vítor Antônio, 24 anos, a cadastrar a gata. “Fiquei sabendo pela dona do gatil onde peguei a Vani. Assim que ela me explicou, eu já corri para fazer o registro, principalmente para vincular o chip dela ao meu nome. Foi uma questão de segurança mesmo”, narra.

Persa, de pelagem laranja e apenas seis meses de idade, Vani – nome inspirado na personagem de Fernanda Torres na série global “Os Normais” – rapidamente virou o xodó e o centro da rotina de Vítor. “Ela é 100% o estereótipo de gato laranja: extremamente carinhosa, sociável, elétrica e adora conversar. E mia olhando para a gente como se estivesse contando uma fofoca”, diverte-se.

“O tempo que ela ficou sem cadastro foi basicamente o período que eu demorei para vincular tudo ao meu nome”, conta, emendando que esse tipo de registro é importante, mesmo que situações extremas pareçam improváveis. “Apesar de viver em apartamento, que em tese é mais seguro, prefiro me antecipar. Para pets perdidos, o microchip é uma mão na roda. Às vezes, em uma situação de estresse, não dá para contar apenas com o animal reconhecendo o dono ou conseguindo voltar sozinho”, avalia.

A experiência de cadastro foi rápida. “Muito simples. E confesso que foi até divertido escolher uma foto 3x4 dela e depois ver o documento pronto, que é provavelmente o mais fofo do mundo”, afirma o tutor, ressaltando um detalhe que chamou sua atenção: “O próprio



Para a estudante de veterinária Jéssica Gonçalves, tutora de Bruce Dylan, o processo de registro do seu pet foi simples e fácil

sistema já traz versões para imprimir e colocar na coleira. Achei bem prático”, diz.

INFORMAÇÕES COMPLETAS E ORGANIZADAS

Se, no caso de Vani, o chip já fazia parte da rotina desde cedo, a realidade de outros tutores ainda passa por etapas diferentes de identificação. É o caso de Jéssica Gonçalves, 26 anos, auxiliar veterinária e estudante de medicina veterinária. Ela conheceu o sistema pelas redes sociais e decidiu

cadastrar o cachorro que vive com ela, Bruce Dylan – um simpático shih tzu preto e branco de porte pequeno. Mas, diferentemente da gatinha, Bruce ainda não é microchipado.

Ela também exalta a simplicidade do processo: “Foi uma experiência muito tranquila e fácil de realizar. O que mais me chamou a atenção foi o fato de o sistema funcionar como uma verdadeira identidade do pet, com informações completas e bem organizadas.”

A familiaridade com o universo veterinário faz com que Jéssica olhe para a iniciativa dentro de um contexto mais amplo. “Como trabalho na área, já tenho conhecimento sobre algumas exigências necessárias para viagens, como exames, vacinas, microchipagem e emissão de atestados sanitários”, cita. Embora ainda não tenha viajado com o cão, ela considera essa possibilidade no futuro – um cenário em que a organização prévia dos dados faz diferença, afinal, para alguns destinos, como a União Europeia, o chip é obrigatório.

“O principal benefício ainda é a segurança em caso de desaparecimento”, reforça Vítor. “Mas vai além disso. Ajuda em situações de roubo, adoção, comprovação de procedência e na própria organização da vida do pet”, conclui.

Jéssica concorda e complementa: “Um cadastro nacional facilita muito o resgate de animais perdidos, além de centralizar o histórico de saúde e agilizar os trâmites necessários para viagens.”

Para fazer o registro de seu animal no SinPatinhas, basta acessar o site sinpatinhas.mma.gov.br. ■

Divulgação

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL GOVERNO FEDERAL MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO CLIMA	
	Nome do Animal Bruce Dylan Carvalho Registro Geral do Animal [Número] Microchip Não Castrado Sim Especie Canina Data de Nascimento 25/10/2019
Cor Bicolor Sexo Macho Naturalidade Belo Horizonte - MG	Responsável Legal / Cuidador(a) JÉSSICA CARVALHO GONÇALVES CPF/CNPJ [Número] Contato [Número] Local Belo Horizonte - MG Data de Emissão 25/05/2026

CARTEIRA DE IDENTIDADE ANIMAL

LEI Nº15.046, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2024

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL

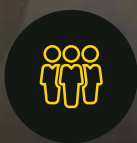
Bruce Dylan, um shi tzu, também ganhou sua identificação, mas ainda não foi microchipado

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 EMIVE^{CO}

MODERNOS ETERNOS QUE PERMANECEM

Gustavo Xavier/Divulgação

Tradicional mostra de arquitetura e arte, realizada na capital, apontou tendências e inspirações; confira

▀ NORMA SANTOS

Quarenta ambientes ganharam alma e contaram histórias protagonizadas pela Modernos Eternos BH que, este ano, em sua 11ª edição, foi acolhida pelos traços arquitetônicos da centenária Escola Estadual Dom Pedro II, transformando-se em um único e belíssimo cenário. Encerrada em 12 de julho, a mostra recebeu apreciadores do diálogo entre presente e passado, que puderam acompanhar a simulação real de uma casa e replicar ideias em seus próprios espaços. Motivados pelo conceito inglês “*Mix & Match*” – que mistura o vintage ao contemporâneo e ao eterno –, arquitetos, designers e paisagistas projetaram a arte e suas novas soluções através de diferentes épocas. Listamos a seguir algumas tendências que devem ficar e influenciar a concepção de ambientes.



CALEIDOSCÓPIO

O living de **Dalila Souza**, que assina o projeto pela Ocapí Arquitetura, parte do princípio de que o belo está nos olhos de quem vê, criando uma percepção individual, sensorial e afetiva. O espaço sugere o efeito fragmentado de vidros coloridos entre espelhos e superfícies reflexivas, multiplicando as perspectivas e gerando constantes transformações – movimento visível nos traços curvos que se contrapõem aos alinhamentos retos, fluidos e assimétricos. As texturas valorizam as amplas janelas originais da escola, de onde cada ângulo e cada visitante descobrem uma emoção e um olhar diferente.



Alexandre Lima/Divulgação

ENTRE SAFRAS E HISTÓRIAS

O ambiente da arquiteta **Natália Queiroz** é um lugar para a apreciação de vinhos e uísques, mas, antes de tudo, um refúgio de convivência, contemplação e celebração da vida, sem nenhuma pressa. Trata-se de um recanto sofisticado, onde a arquitetura abraça o clássico com toques contemporâneos em uma conjugação harmônica. Projetada para protagonizar o ambiente, a adega se destaca pela beleza de seu mobiliário: uma estante de lâmina natural criada especialmente para acolher as garrafas. Poltronas confortáveis e uma iluminação intimista incentivam à pausa e a encontros memoráveis.



Álvaro Fráguas/Divulgação



Gustavo Xavier/Divulgação



Álvaro Fráguas/divulgação



SUÍTE 25

O conforto de um hotel com o aconchego de uma casa é o que propõe este projeto rico em tons quentes, obras de arte, madeira escura e muita textura. Desenhado a quatro mãos pelos arquitetos **Angélica Araújo e Tiago Alves**, o quarto nasceu do desejo de proporcionar ao casal um recanto acolhedor, integrado e de repouso, como se fosse uma suíte presidencial na própria residência. Preservando a essência centenária da estrutura, os profissionais buscaram formas afetivas conferidas no mobiliário, tapetes, cortinas, adornos e papel de parede, que contrastam com as soluções contemporâneas. Chama a atenção a sutileza cinematográfica da iluminação estratégica que percorre todo o espaço.



POUSO ENTRE TEMPOS

Mais do que reconstruir o passado, o tema das arquitetas **Luiza Janot** e **Fernanda Abras** propõe uma continuidade entre diferentes épocas. Como um respiro arquitetônico, o quarto convida à desaceleração, ao descanso e a guiar o visitante a se tornar personagem de vários cenários. Bem ao centro, a cama enaltece o espaço de refúgio, enquanto peças assinadas por Sérgio Rodrigues, Arthur Casas, Fernando Mendes, Estúdio Bola e Roberta Banqueri valorizam o leiaute.

As vigas revestidas em madeira escura, os painéis emoldurados, a pedra natural, os tecidos encorpados e a iluminação difusa reforçam o clima de acolhimento.



Fotos: Álvaro Fráguas /divulgação





Gustavo Xavier/Divulgação

SALA DE BANHO KOHLER

O projeto de **Márcia Carvalhaes** traz a sofisticação contemporânea para o contexto centenário da escola – um lugar repleto de lembranças, memórias e celebração de vivências. Inspirado no conceito de wellness (bem-estar), o ambiente propõe relaxamento, pausa, reconexão e desaceleração em tempos de tanta pressa. Os eixos bem definidos, a repetição harmoniosa dos componentes e suas proporções conferem leveza ao acabamento elegante dos metais, compondo a cena sem apagar a essência histórica do prédio.



ENTRE TEMPOS

O loft de **Zilda Santiago** e **Anamaria Diniz** nasceu de uma tensão silenciosa entre o que passa e o que permanece. Neste espaço, a luz entra com intenção, as superfícies convidam ao toque, o branco se transforma em névoa e a névoa em acolhimento. O projeto, que valoriza a iluminação, o conforto e a marcenaria inteligente, carrega a leveza do contemporâneo sem abrir mão da solidez do que é antigo e eterno. Seus elementos foram escolhidos não pelo que grita, mas pelo que sussurra – como uma presença que se revela aos poucos, em cada detalhe.



Fotos: Gustavo Xavier/Divulgação





Bsb Fotografias/divulgação



O ATELIÊ DA CERAMISTA

O ambiente de **Natália Villela**, **Cássia Lopes** e **Victoria Perdigão** inspirou-se no estilo neocolonial da Escola Estadual Pedro II, onde o tempo se manifesta na própria arquitetura e na memória, mostrando o encontro entre o histórico e o moderno através de uma atmosfera sensorial e intimista. Na expressão do projeto, as peças artesanais convivem com a linguagem contemporânea, trazendo o fazer manual como experiência. O uso de texturas, curvas e composições traduz a conexão entre as mãos e a terra, revelando a beleza da imperfeição e de uma criação que exige tempo, sensibilidade e presença. ■

O QUE VEM POR AÍ

Nas próximas semanas, a programação cultural de Belo Horizonte reúne uma agenda marcada pela multiplicidade. Turnês comemorativas, releituras de repertório e projetos que retomam trajetórias artísticas se somam a grandes espetáculos, encontros intimistas e experiências imersivas em artes visuais.

ARTES VISUAIS

Ccbb/divulgação



EXPOSIÇÃO CELEBRA OBRA DE MARCELO XAVIER NO CCBB BH

A trajetória do artista mineiro é tema da exposição “Asa de Papel”, em cartaz no CCBB BH. Com curadoria de Marconi Drummond, a mostra reúne quatro décadas de produção artística por meio de um percurso que combina instalações, obras originais, registros em vídeo, esculturas, áudios e elementos interativos baseados nos livros do autor. O trabalho de Marcelo Xavier abrange a literatura infanto-juvenil, a arte-educação e as artes visuais, tendo como temas centrais a infância e a cultura popular.

“Asa de Papel – Marcelo Xavier”. CCBB BH (Praça da Liberdade, 450, Funcionários). Até 12/10. Quarta a segunda, das 10h às 22h. Entrada gratuita, com retirada de ingresso.

MOSTRA NA CASA FIAT ABORDA O ESPAÇO URBANO E A CULTURA BRASILEIRA

A rua como espaço de convivência, circulação e identidade urbana é o tema central da exposição “Celebrar as Ruas: 50 Anos de Fiat e Brasilidade”, em cartaz na Casa Fiat de Cultura. A mostra reúne mais de 250 itens, incluindo fotografias, vídeos, instalações, peças de design, vestuário e automóveis. O objetivo é mapear a relação entre o espaço público, o cotidiano e a produção cultural no país. A curadoria é assinada por Yuri Quevedo, Peter Fassbender e Marcos Rozen e a curadoria de moda é de Mercedes Tristão. O evento também marca os 50 anos da Fiat no Brasil e os 20 anos da instituição. “Celebrar as Ruas: 50 Anos de Fiat e Brasilidade”. Casa Fiat de Cultura (Praça da Liberdade, 10, Funcionários). Até 11/10. Terça a sexta-feira, das 10h às 21h; sábados, domingos e feriados, das 10h às 18h. Entrada gratuita.

MÚSICA

■ ZECA BALEIRO E SWAMI JR. INTERPRETAM DOLORES DURAN

O projeto “Uma voz, Um Instrumento” tem edição especial dedicada à obra de Dolores Duran, marcando o encerramento da temporada comemorativa do projeto criado em 2016 pelo produtor e diretor artístico Pedrinho Alves Madeira. Em formato intimista, o encontro reúne o cantor e compositor Zeca Baleiro e o violonista e maestro Swami Jr., que revisitam o samba-canção e a bossa nova em interpretações sensíveis de clássicos como “A Noite do Meu Bem”, “Estrada do Sol”, “Por Causa de Você”, “Solidão” e “Pela Rua”. O repertório também inclui uma homenagem à cantora Ângela Maria, intérprete histórica das canções de Dolores, em uma apresentação que valoriza a canção em sua forma mais essencial e o diálogo entre voz e violão. Zeca Baleiro e Swami Jr. interpretam Dolores Duran, “Uma voz, Um Instrumento – 10 anos”. Centro Cultural Unimed-BH Minas (R. da Bahia, 2.244, Lourdes). Dia 23/7 (quinta), às 20h. Ingressos a partir de R\$ 34.

■ LENINE APRESENTA REPERTÓRIO DE NOVO ÁLBUM EM BH

O repertório do álbum “Eita”, trabalho recente de Lenine, é a base do novo show do cantor e compositor pernambucano, que circula em turnê nacional. A apresentação une as faixas inéditas a composições de períodos anteriores de sua carreira. O arranjo das músicas concentra-se em elementos de percussão, violão e experimentações sonoras, características do percurso musical do artista. Lenine – Turnê “Eita”. Minascentro (Av. Augusto de Lima, 785, Centro). Dia 25/7 (sábado), às 21h. Ingressos a partir de R\$ 100.

DANÇA

DEBORAH COLKER APRESENTA A COLETÂNEA “REMIX”

A Companhia de Dança Deborah Colker apresenta o espetáculo “Remix”, uma celebração da trajetória da coreógrafa que reúne fragmentos de quatro de suas criações mais emblemáticas. A montagem revisita trechos de “Vulcão” (1994), “Rota” (1997), “4x4” (2002) e “Belle” (2014), reorganizando elementos de diferentes fases da companhia em uma nova construção cênica. Entre os momentos recriados estão sequências icônicas como as coreografias com vasos suspensos e a roda gigante, que ganham novas leituras dentro de um fluxo contínuo de movimento. Reconhecida internacionalmente, a companhia propõe em “Remix” uma releitura de sua própria trajetória, reforçando a pesquisa corporal, a força visual e a experimentação cênica que marcam mais de três décadas de criação de Deborah Colker.

“Remix” – Cia. Deborah Colker. Grande Teatro do Sesc Palladium (Rua Rio de Janeiro, 1.046, Centro).

Dias 31/7 a 2/8. Sexta, às 20h30; sábado, às 16h30 e às 20h30; e domingo, às 18h. Ingressos a partir de R\$ 25.



Flávio Colker/divulgação

■ TOQUINHO REALIZA SHOW DE 60 ANOS DE CARREIRA NO PALÁCIO DAS ARTES

Toquinho apresenta em Belo Horizonte a turnê “Só Tenho Tempo Pra Ser Feliz – 60 Anos de Música”, que faz uma retrospectiva de suas seis décadas de atuação profissional. O músico executa composições como “Aquarela”, “O Caderno”, “Tarde em Itapoã” e “Regra Três”. Acompanhado pela cantora Camilla Faustino e banda, o roteiro do show abrange sambas, canções e músicas infantis, além de suas parcerias históricas. A apresentação conta com projeções visuais que contextualizam a cronologia das obras.

Toquinho em “Só Tenho Tempo Pra Ser Feliz – 60 Anos de Música”. Grande Teatro do Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, Centro). Dia 31/7 (sexta), às 21h. Ingressos a partir de R\$ 145.

ARTES CÊNICAS

“DUETOS” ABORDA RELAÇÕES CONTEMPORÂNEAS ATRAVÉS DO HUMOR

A comédia, escrita pelo dramaturgo britânico Peter Quilter, chega a Belo Horizonte em montagem interpretada por Patrícia Travassos e Eduardo Moscovis, sob a direção de Ernesto Piccolo. Dividida em quatro histórias independentes, a peça fala sobre as relações afetivas atuais: um casal que se conhece por meio de um aplicativo, uma secretária e seu chefe, um casal em processo de divórcio e uma noiva antes do casamento. O texto aborda os desencontros, a solidão e as expectativas humanas nas interações cotidianas.

“Duetos – A Comédia de Peter Quilter”, com Patrícia Travassos e Eduardo Moscovis. Grande Teatro do Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1.537, Centro). Dias 25 e 26/7. Sábado, às 20h, e domingo, às 18h. Ingressos a partir de R\$ 40.

Fotos: Pádua de Carvalho

Guilherme Pires com algumas de suas obras: "O sentimento de liberdade que o invade quando pinta faz com que experimente cores extraordinárias", diz seu pai, Iradir Olli

Conhecido pela gentileza e determinação, o artista Guilherme Pires transita por estilos diversos, como expressionismo e impressionismo

▼ PATRÍCIA CASSESE

A primeira palavra que geralmente ocorre às pessoas ao se referirem ao artista plástico Guilherme Pires é gentileza. O que, justificadamente, enche de orgulho os pais, Iradir Olli, diretor de criação da joalheria Diamond Iraws, e Stella Maris Pires, que, à reportagem, acrescentam outras características, como a determinação. Mas, para além do convívio precioso em sua célula familiar e no círculo de amigos, o jovem tem muito mais a mostrar ao mundo: em particular, o talento e a destreza na arte. "Na verdade, meu filho tem duas grandes paixões na vida. Uma é a pintura, onde tem se posicionado como uma forte promessa. A outra é a culinária, que tem como hobby", conta o pai, acrescentando que, após se diplomar em administração de empresas pela UNA, Guilherme, que é autista, acabou cursando gastronomia na Estácio.

É no universo da pintura, no entanto, que o mineiro tem dado o que falar. Iradir, que foi quem conversou com a reportagem de **Encontro** sobre o filho, relembra que com apenas 6 anos Guilherme já dava indícios do adulto ativo, inteligente e curioso que se tornou. Nos trabalhos manuais feitos na infância, cores marcantes pautavam suas obras, que prontamente chamaram a atenção dos professores. A criatividade, destaca o pai, foi levada organicamente para a idade adulta, tendo o talento do mineiro sido reconhecido com forte entusiasmo por nomes do mercado, como o artista e curador Glauco Moraes. Ou, ainda, pelo artista Elton Lúcio, assim como pela artista, curadora e professora Fátima

O "pintor do impossível"



Guitar, acrílica sobre tela: obras são viagem a seu "eu interior"

Mirandda. "Como artista plástico, meu filho tem características únicas. Entre elas, o fato de as cores serem realmente uma aventura para os seus olhos, assim como a coragem em utilizá-las", diz Iradir, acrescentando que o jovem transita com desenvoltura por variados estilos, tais como o expressionismo e o impressionismo.

A sede de conhecimento é outra característica intrínseca ao artista, hoje com 34 anos. Assim, Guilherme trata de aproveitar as viagens em família para visitar grandes museus mundo afora. Caso do MoMa, de Nova York, onde se extasiou com as obras de Jackson Pollock, para citar um exemplo. Do mesmo modo, percorreu incansável os corredores do Museu Picasso, em Barcelona, assim como os icônicos Metropolitan de Nova York e, como não poderia ser diferente, o Louvre, em Paris. Em meio a todo esse movimento, não hesita em citar Vincent van Gogh como o artista de sua predileção. "A cultura histórica do Guilherme é bem intensa, porque ele, de fato, ama arte e faz com prazer essas visitas. Naturalmente, tudo isso soma à sua criatividade, à liberdade de criação", acrescenta Iradir. Evidentemente, tanto apreço fez com que obtivesse êxito assim que passou a se enveredar pelo mundo

das tintas, telas e pincéis. Vale dizer que, neste universo, gosta de trabalhar com telas grandes, nas quais dá vazão à veia criativa de forma plena e suave.

Muito raramente Guilherme repete o estilo e as cores, uma vez que cada quadro é fruto de uma espécie de viagem a seu eu interior. Até agora, críticos e apreciadores da arte consideram a tela "Incêndio na Floresta Amazônica" como sua obra mais importante. "Os tons e traços entrelaçados nos levam a realmente adentrar uma floresta densa, viva e vibrante", analisa Iradir. As cores usadas na tela são divididas em ângulos, acentuando a impressão da grande agressão citada (o incêndio consumindo um território tão importante para o planeta). Guilherme, acredite, pintou o quadro com apenas 15 anos. No YouTube, aliás, é possível encontrar um vídeo no qual ele clama aos governantes por mais atenção quanto ao desmatamento e à ocorrência constante de incêndios neste que é considerado um dos principais pulmões do mundo. "Realmente trata-se de uma obra-prima", orgulha-se o pai, sobre a pintura.

A trajetória de Guilherme Pires já registra participação em eventos importantes, como em uma exposição na Prefeitura de Belo Horizonte, assim como na Casa do Baile e no Museu Histórico Abílio Barreto. Do mesmo modo, colheu muitos elogios na exposição na Galeria Aut, iniciativa virtual de apoio a jovens artistas com autismo. Mais recentemente, expôs seus trabalhos na mostra "Corpo em Movimento", na Galeria da Casa dos Contos.

O movimento já gerou inclusive convites para mostras em outras partes do Brasil e mesmo no exterior. "São saltos muito grandes que precisam ser estudados com calma", pontua o pai. Enquanto as próximas exposições vão sendo analisadas, Guilherme conta que, no que tange à produção, o ano vem sendo de muito trabalho, com a pintura metódica de uma tela por semana.

"Guilherme não tem barreiras. O sentimento de liberdade que o invade quando pinta faz com que experimente cores extraordinárias. Guilherme é livre e executa suas obras totalmente sem interferência, sem nenhum sentimento de obrigação, de compromisso", enfatiza o pai. Não por outro motivo, a referência de "pintor do impossível". ■

MAISON
da Arte - Novo Atelier

CURSOS:

PINTURA
SOBRE TELA

DESENHO
ARTÍSTICO

AQUARELA

31 97558 5555

Rua Permambuco, 1002,
3 andar, Savassi



NUTRIÇÃO NO FUTEBOL

O futebol é um esporte de pura performance. Ao mesmo tempo em que envolve força e velocidade, transforma-se em uma modalidade mista e complexa que exige *endurance* (resistência) e explosão muscular.

Trata-se de uma atividade intermitente, caracterizada pela alternância constante entre esforços de alta intensidade (como piques e saltos) e períodos de baixa intensidade ou repouso. Além disso, os atletas precisam de muito foco e cognição para a tomada rápida de decisões em campo.

Dependendo da posição tática, o gasto energético varia, a necessidade de nutrientes muda e a suplementação deve ser igualmente personalizada.

Mas, o que envolve a nutrição esportiva?

O planejamento inclui o cálculo de hidratação, macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) e micronutrientes (vitaminas e minerais).

Outros fatores que impactam essa estimativa são a temperatura no dia da partida (calor ou frio), a massa muscular (quanto mais pesado o atleta, maior o gasto) e o estilo de jogo – quando a equipe está sob pressão, a demanda energética aumenta também devido ao estresse.

Como exemplo, podemos citar o goleiro. Em relação aos demais companheiros, ele atua de forma mais estática. Já um atacante utiliza muita energia imediata para **sprints** (corridas explosivas), enquanto os laterais necessitam de deslocamentos mais longos e constantes. Se o jogador permanece em campo durante os dois tempos, precisa manter o fôlego e a constância do início ao fim.

Assim como em outras modalidades de resistência e explosão – como corrida, ciclismo, crossfit e lutas –, devemos atentar ao plano alimentar diário individual. No caso específico do futebol e de outros esportes coletivos, existe também o planejamento em grupo, que envolve a logística de almoços e jantares nos clubes.

ESTRATÉGIAS ANTES E DURANTE A PARTIDA

Antes de entrar em campo, o principal combustível que o organismo precisa é o carboidrato, de preferência de rápida e média absorção. Por isso, costuma-se utilizar isotônicos ou gel de carboidratos com água cerca de 30 a 45 minutos antes do início.

A última refeição pré-jogo deve ser leve, de fácil digestão e pobre em fibras para evitar desconforto gástrico ou fermentação. Deve-se dar preferência a alimentos cozidos



a fim de mitigar qualquer risco de contaminação. Esse prato precisa conter fontes de amido e um pouco de proteína magra de rápida absorção, enquanto as gorduras devem ser evitadas nesse momento.

Já durante a partida, os recursos mais utilizados são os isotônicos para hidratação e a reposição de sódio e potássio, com a finalidade de prevenir câibras.

SUPLEMENTAÇÃO ESTRATÉGICA (REGRAS WADA)

Outros suplementos bastante utilizados de acordo com as necessidades individuais e coletivas, sempre respeitando as normas da Agência Mundial Antidoping (WADA), são:



Beta-alanina: é um aminoácido de uso diário e acumulativo. Seu consumo regular ajuda a reduzir a sensação de queimação muscular provocada pelo acúmulo de ácido láctico.

Creatina: auxilia na energia de explosão e na concentração. Assim como a beta-alanina, seu efeito é otimizado pelo uso crônico e diário.

Gel de carboidratos com eletrólitos: reduz a fadiga e melhora a reposição energética, principalmente após os 30 minutos de partida, auxiliando nos arranques finais.

Cafeína: melhora o foco e o estado de alerta. Deve ser administrada estrategicamente para fazer efeito

no final do primeiro tempo ou início do segundo, já que seu pico de ação ocorre cerca de uma hora após a ingestão.

E um aviso importante: É fundamental verificar a procedência de cada produto. Especialmente para atletas profissionais, algumas marcas podem apresentar contaminação cruzada por substâncias proibidas no controle de doping.

Aproveito este momento pós-Copa do Mundo para compartilhar novamente alguns registros fotográficos com ídolos do futebol brasileiro (**Neymar, Falcão e Kaká**, nas imagens acima) que tive o prazer de conhecer e com quem pude trabalhar profissionalmente.

ELE MUDOU A SAVASSI

Onde os belo-horizontinos batem ponto em busca de boa comida, chope gelado e diversão, o empresário Daniel Ribeiro transformou atendimento e gestão em caminhos de sucesso nas cinco casas do Grupo Redentor – e pretende expandir a operação

■ LILIAN MONTEIRO E NEIDE MAGALHÃES

Esta é a história de quem sabe empreender: ele é o dono do pedaço no encontro das ruas Fernandes Tourinho e Sergipe e praticamente o rei do quarteirão da Fernandes Tourinho com Levindo Lopes, na Savassi, região Centro-Sul de Belo Horizonte. Comanda o burburinho de cinco casas – incluindo dois anexos inaugurados no último ano –, com clientela presente todos os dias da semana: Redentor, Bar da Fila, Moema, Moeminha e Marú fazem parte do Grupo Redentor. São espaços com identidades próprias que têm em comum a assinatura de Daniel Ribeiro, 37 anos, sócio-gestor e principal idealizador dos estabelecimentos mais novos da rede.

Herdeiro de uma trajetória construída atrás do balcão, o percurso de Daniel é desenhado todo dia, com novidades e ideias que impactam de forma positiva também os seus concorrentes e outros nichos da gastronomia mineira. O movimento que toma conta dos estabelecimentos é constante, reunindo diferentes faixas etárias em torno das mesas. O que começou há mais de 40 anos, hoje se tornou um ecossistema gastronômico que reúne bares, restaurante japonês, marmitaria, estacionamento, novos projetos de varejo e um público que, segundo Daniel, já ultrapassa a marca de 30 mil pessoas por mês. “Tudo começou com o pastel. Desde sempre, foi um negócio relacio-

nado a pessoas, a cuidar delas, a amparar o cliente e acompanhar a evolução do mercado”, diz. O pastel a que ele se refere é um dos petiscos mais pedidos do Redentor, nas versões queijo, carne e camarão.

Extraír a essência do Grupo Redentor é conhecer o trabalho de uma família que tem a veia empreendedora e o gosto pelo servir. Essa jornada começou com o pai, Fausto Dias, e o tio, Antônio Câmera, em 1982, com a pastelaria Pop Pastel (atual Pop Kid), e hoje segue impregnada neste jovem empresário que coloca a “mão na massa”, aliando a técnica administrativa ao lado humano em todos os níveis de comando. Sendo personagem e testemunha de uma caminhada comercial sólida, Daniel cresceu dentro da operação. Aos 14 anos, trabalhou nas férias como garçom (ainda na antiga unidade do Redentor no Shopping Cidade), e aos 16 passou pelo estoque para depois ir para o escritório, até chegar à gestão de salão.

Ele aprendeu fazendo e observando e hoje aplica nos negócios da família uma filosofia que mistura tradição, disciplina operacional e uma atenção quase obsessiva ao cliente: “Sou um gestor que tem a visão da loja, não a de trás do balcão. Minha perspectiva principal é a de quem está atendendo o cliente, de gerente, de lidar com os problemas”, afirma. Essa origem molda sua maneira de administrar. Enquanto muitos empresários enxergam números antes de indivíduos, Daniel faz o caminho inverso: “Numa sexta-feira à noite, a priori- ▶



Daniel Ribeiro, gestor do Grupo Redentor, afirma que meta da empresa é avançar cerca de 20% ao ano; entre os planos, está a inauguração do Braseirito, boutique de carnes que será aberta ao público até o final de 2026, e o projeto de uma casa de parrilla, o Braseiro, ainda sem previsão de abertura

Fotos: Paulo Márcio

“Minha decisão mais corajosa foi investir no Moema, a primeira casa que abri sozinho. Muitos mostraram receio: faria concorrência para as outras casas? Quis experimentar e fui contra a teoria da administração”

DANIEL RIBEIRO, GESTOR DO GRUPO REDENTOR

dade não é fechar estoque. É resolver o problema do cliente, do funcionário, dar conta do rojão”, diz.

O resultado dessa mentalidade é um grupo que cresceu sem perder a essência. Hoje, são 380 funcionários diretos, chegando a 700 profissionais envolvidos direta ou indiretamente na operação. Um universo que exige gestão, presença e cultura forte. “Temos uma equipe com vontade de cuidar um do outro, com um foco constante em encantar o público sem abrir mão da seriedade no serviço.”

No Redentor, por exemplo, o perfil dos frequentadores mudou ao longo dos anos. O estabelecimento, antes conhecido como “bar de cabeça branca e tradicional”, passou a atrair novos públicos depois de mudanças iniciadas em 2011. “Os pais começaram a trazer os filhos. Agora, há pais contando que a filha é cliente do Moema”, conta Daniel. A diversidade também ampliou o alcance das casas. “Conquistamos uma mistura geracional e social muito forte.”

Para Daniel, formado em administração pela Fumec, o cliente quer mais do que comida ou bebida: “É o público que gosta de ser bem atendido, que o garçom chame pelo nome, de ficar à vontade”. Essa cultura também se reflete internamente. O grupo mantém funcionários com 15 ou 20 anos de casa



Fausto Dias, que está no ramo há mais de 40 anos, conta que o filho revelou vocação para o trabalho ainda na adolescência: “Assumindo o desafio, Daniel se mostrou capaz profissionalmente e muito humano com a equipe. O sucesso das lojas comprova esses resultados”

Pádua de Carvalho



Primeira iniciativa individual de Daniel Ribeiro, o Moema é retrato do faro natural do empresário: um bar moderno que não para de inovar e com movimento diário capaz de surpreender até seu próprio criador



Chef executivo do Moema e sócio do Marú e da Raiz, Pedro Mendes ingressou no grupo há seis anos e destaca o cuidado de Daniel com as pessoas: "Ele tem uma estrada de vida inteira no ramo e ama o que faz"

e produz anualmente uma gazeta para contar as crônicas e as novidades da rede (tiragem de 1 mil exemplares), um registro com colaboradores e clientes. Tem ainda investimento nas redes sociais e canal no YouTube, que abarcam o negócio como um todo.

NECESSIDADE DE CRESCER

O empresário rejeita a ideia de crescimento por vaidade. Para ele, cada casa nasceu porque a clientela, a operação e a equipe exigiam novos espaços. "O crescimento do Redentor é uma necessidade da corporação, não é uma ambição." Foi assim com o Moema, que ele criou 'sozinho' há três anos. O bar surgiu quando a casa-mãe, que acaba de completar 23 anos, já não conseguia comportar seu público. "As pessoas não conseguiam lugar para se sentar", lembra. A solução foi ocupar o imóvel ao lado e criar um ambiente diferente, mas conectado à mesma essência: chope bem tirado, atendimento próximo e atmosfera vibrante. "Para sobreviver por anos no mercado, não basta gostar de abrir restaurante, mas sim gostar de tocá-lo. Pegar no chifre do boi e dar consistência ao negócio a longo prazo. E assim fazer a diferença", diz.

O Moema, afirma Daniel, também nasceu para dar novas oportunidades aos colaboradores. "A empresa é formada por pessoas. Elas crescem, o negócio cresce junto. Por isso, a gente nunca vai parar." O sucesso foi grande e logo veio outra expansão. Mais um ponto comercial ao lado, mais 80 lugares e o nascimento do Moeminha. "Também por necessidade", diz o empresário. Na sequência vieram novos braços: o Marú, bar japonês que elevou o patamar gastronômico do grupo; o Bar da Fila, criado para resolver o desconforto de quem aguardava vagas na calçada; e a Raiz Marmitas, operação surgida na pandemia e que hoje atende 2.500 clientes por mês.

A história da Raiz, aliás, resume bem o espírito do grupo. Durante o período de isolamento social, o delivery do Redentor ganhou força, especialmente com os hambúrgueres. Aproveitando estrutura, equipe e logística, nasceu a ideia. "Foi para otimizar e tentar fechar as contas, literalmente", revela Daniel. E a iniciativa virou um empreendimento sólido. A produção ►



Com 23 anos de história, o Redentor é uma das choperias mais tradicionais e premiadas de BH: são mais de 3 mil litros da bebida por semana e uma legião de clientes que engloba várias gerações

funciona em um galpão no Prado e há um ponto de venda na rua Grão Mogol (Carmo). Em breve, uma segunda unidade será aberta na Savassi, no bairro do Redentor. “Entendemos que era uma boa alternativa para o cliente e para nós. Econômico, prático e saudável.”

Embora evite falar de números, Daniel reconhece que o Grupo Redentor atingiu um patamar raro no mercado brasileiro. “Hoje, somos o maior vendedor de chope Brahma de Minas Gerais e o quarto do país.” Em média, são comercializados mais de 3 mil litros por semana. Até chegar à mesa, a bebida passa por um longo processo. Os barris ficam armazenados na câmara fria do bar, onde descansam por um dia inteiro. Na hora de servir, é usado gás nitrogênio, responsável pela cremosidade nos três dedos de espuma que cobrem os sete tipos de chope disponíveis na casa.

O chope acabou virando símbolo da operação, uma espécie de assinatura afetiva do local. “Acredito que somos uma das esquinas mais movimentadas do Brasil e do mundo. É de dar orgulho, falamos de 700 pessoas sendo atendidas ao mesmo tempo. Todo mundo saindo feliz, nenhum copo vazio na mesa, nenhuma confusão, a experiência fluindo.”

VISÃO CONTEMPORÂNEA

Quem convive com Daniel diariamente costuma destacar justamente essa combinação entre intensidade operacional e visão moderna de mercado. O chef Fabiano Braga, supervisor de gastronomia do Redentor e do Marú, define o gestor como uma mistura de “raiz” e contemporâneo. “A administração dele é a junção desses dois mundos”, diz. “É o estilo da velha guarda, da cobrança, de estar junto e cuidar do ponto, aliado a práticas atuais, com números, tecnologia e humanização. Tem inteligência emocional”, afirma.

Fabiano acompanha desde o desenvolvimento de pratos até o controle de Custo das Mercadorias Vendidas (CMV), fornecedores e processos. Também participa das viagens de pesquisa gastronômica ao lado do empresário. No ano passado, foram à Espanha, parte do projeto Moeminha pelo Mundo, e em setembro o destino é o Peru. “Da Espanha ao Rio de Janeiro, viajamos juntos para nos atualizar, buscar fontes novas não só para a culinária, mas



Esquina das ruas Fernandes Tourinho e Sergipe virou ponto de encontro da capital; complexo de casas do Grupo Redentor atrai um público de cerca de 30 mil pessoas por mês em cinco estabelecimentos gastronômicos no bairro

para o empreendimento como um todo. Temos uma comunicação transparente, sem filtro e de mão dupla”, diz.

Pedro Mendes, chef executivo do Moema e sócio do Marú e da Raiz Marmitas, reforça a dimensão humana da filosofia construída. Há seis anos na corporação, ele conheceu Daniel por amigos em comum e, durante a pandemia, aproximou-se mais, quando prestou consultoria para o Redentor Burger. “Ele tem uma estrada de vida inteira no ramo e ama o que faz”, afirma. “Criamos a Raiz e me deparei com um ambiente diferente do que normalmente existe no mercado, principalmente na forma de cuidar das

pessoas, o que dá vontade de fazer as coisas de maneira correta.” Para o chef, a expansão acelerada só é possível por esse tipo de condução considerada mais humana. “Quem está lá realmente quer ver acontecer, mas tudo é feito de maneira cuidadosa, com estrutura e alinhamento”.

Responsável pelas cartas de coque téis do Redentor, Moema, Marú e Bar da Fila, Tiago Santos resume o administrador: “Tudo aquilo que a gente faz com amor se torna excelência.” E completa afirmando que a liderança de Daniel Ribeiro é intensa. “Tudo passa pelo crivo dele.” Tiago, que criou cada menu pensado de forma única, ajuda



Há 10 anos no grupo, o mixologista Tiago Santos não só assina as cartas de drinques das casas como atua na gestão também ao lado de Daniel: "Tudo passa pelo olhar dele, porque se importa de verdade com cada detalhe"



Supervisor de gastronomia do Redentor e do Marú, o chef Fabiano Braga afirma que Daniel alia suas raízes à modernidade no dia a dia: "É o estilo da velha guarda, da cobrança, de estar próximo e cuidar do negócio, mas com uma gestão contemporânea, focada em números, tecnologia e humanização. Tem inteligência emocional"

POR DENTRO DO GRUPO REDENTOR

REDENTOR

Com 23 anos de mercado, o bar tem como marca a vivência da boemia carioca na capital mineira. Carro-chefe do grupo, a casa faz parte da cultura gastronômica de BH, reconhecida pelo chope tirado com perfeição, pela clássica culinária de boteco e pelo prestigiado bufê de almoço.

BAR DA FILA

Extensão do Redentor, o espaço foi inaugurado em julho de 2025 para acomodar com mais conforto quem aguardava por uma mesa na casa principal. O local oferece petiscos e drinques exclusivos para embalar a espera.

MOEMA

Com três anos de mercado, o projeto nasceu inspirado nos bares paulistanos, sem perder o acolhimento mineiro, e logo se tornou um case de sucesso. A coquetelaria autoral e o cardápio gastronômico são seus maiores atrativos, consolidando uma comunidade tão fiel que os clientes participam até da festa de fim de ano dos colaboradores.

MOEMINHA

Anexo do Moema inaugurado em junho de 2025, o local oferece uma atmosfera mais intimista. O projeto também trouxe melhorias estruturais importantes para a equipe do grupo, viabilizando a ampliação de vestiários, refeitório, área de descanso, estoque e cozinha.

MARÚ

Inaugurado em março de 2025, na esquina das ruas Fernandes Tourinho e Levindo Lopes, o espaço funde o conceito de sushibar ao dinamismo de um izakaya. Com pegada urbana, a proposta une a culinária japonesa à atmosfera descontraída de boteco que o belo horizontino tanto gosta, equilibrando esses dois universos.

RAIZ MARMITAS

Criada durante a pandemia, a marca completou cinco anos em constante expansão. Em julho de 2025, o centro de produção foi transferido da rua Grão Mogol, no Carmo, para o Prado. Em breve, além da unidade no Sion, a marca ganhará uma filial na Savassi, bem próxima ao Redentor, servindo como ponto de retirada e pronta-entrega de refeições congeladas. A operação já soma mais de 2 mil entregas mensais.

a construir experiências em todas as casas: "Minha trajetória mostra como a coquetelaria pode ser uma extensão da hospitalidade, feita de técnica, identidade, cuidado e memória." Traços caros para o Grupo Redentor. "O Daniel, como administrador, é a combinação de presença, exigência, tino comercial e amor pelo que faz", afiança.

Em 2016, Tiago entrou no grupo, quando Daniel decidiu investir em coquetelaria para ampliar a experiência do cliente. Desde então, cada operação ganhou identidade própria. Ele explica que no Redentor, "predominam brasilidades e clássicos afetivos", como a famosa Caipirinha de Três Limões com Rapadura – com cachaça e mix de limões capeta, siciliano e taiti. No Moema, os drinques são mais "cosmopolitas", como o Madalena (gim Yvy, grapefruit, notas de tangerina, limão e Taijin), o mais pedido da casa. No Marú, "a proposta é sofisticada e sensorial", como o coquetel refrescante que leva o nome da casa e é feito com gim, uva verde, kiwi, capim-limão, suco de limão, açúcar e alga temperada. Já o Bar da Fila "aposta em uma coquetelaria democrática e descontraída" e as batidas de coco e de pêssego são a cara deste lugar.

NOVOS PROJETOS

O Grupo Redentor segue em expansão. O próximo passo é investir em cortes especiais de carne. Até o fim do ano, será inaugurado o Braseirito, açougue inicialmente voltado para atender às operações da rede nos três primeiros meses. O objetivo é profissionalizar ainda mais o controle do produto, principal custo da cozinha. "Elas representam hoje mais de 60% do nosso gasto com alimentação", explica Daniel.

O projeto prevê açougueiro próprio, embalagem a vácuo e itens diferenciados. "Queremos melhorar a eficiência, a qualidade da mercadoria, controlar o desperdício e facilitar o trabalho da equipe", diz. Na segunda fase, o Braseirito será aberto ao público com identidade de boutique de carnes e miniempório, onde o cliente poderá consumir chope, vinho e alguns petiscos das casas, como a empadinha do Redentor, o croquete do Moema e frutos do mar do Marú, além de poder saborear um corte grelhado na hora.

Já o Braseiro, projeto de parrilla para 180 lugares ao lado do Redentor, segue em desenvolvimento. O imóvel já pertence ao grupo, mas Daniel prefere amadurecer o conceito antes da inauguração. “Queremos nos tornar especialistas em carnes como somos com o chope e no atendimento. E o Braseirito fará esse papel”, diz.

Mesmo com tantos planos simultâneos, o empresário fala do amanhã como algo inevitavelmente orgânico. “A empresa precisa continuar evoluindo para não ficar para trás”, afirma. A meta é avançar cerca de 20% ao ano, mas sem comprometer a qualidade ou o controle. “Sem esticar a corda. Não queremos abraçar o mundo e destruir o que já temos.”

O horizonte inclui novos empreendimentos, varejo, aperfeiçoamento gastronômico e até sonhos mais ousados. Um deles envolve produzir os próprios insumos. “Quem sabe daqui a cinco anos vamos querer uma fazenda para fabricar nossos queijos, plantar frutas, criar gado e começar um *farm-to-table*?”, planeja.

Mesmo com a agenda tomada, o atle-ticano Daniel encontra tempo para o lazer ao lado de amigos e da família. É casado há menos de um ano com a arquiteta Simone Dias, que presta serviços para as casas. Ele se diz um atleta não reconhecido: pratica tênis, futebol, surfe, wakeboard, escalada e é aficionado por trilhas de bicicleta.

Enquanto isso, a esquina segue pul-sando. “Um dos nossos lemas é: busque



Os croquetes de costela são servidos com aioli especial: um sucesso no menu do Moema desde a inauguração



Os pastéis do Redentor, que deram início à história do grupo e não podem sair do cardápio: um clássico da cozinha há 23 anos

OS DESAFIOS DE UMA REGIÃO DE BH

Poucos empresários falam da Savassi com o nível de pertencimento de Daniel Ribeiro. Nascido e criado no bairro, ele transformou o zelo com o entorno em parte da estratégia comercial desse polo gastronômico da cidade. “Meu maior concorrente não é o meu vizinho. A maior ameaça é a região começar a ficar deteriorada. O Redentor é resiliente, afinal são 23 anos de história e já teve época em que era só a gente. Mas, hoje, moradores, comerciantes, prefeitura e polícia participam de reuniões em busca de melhorias”, diz. “Com as novas casas, atraímos um público diferente e o movimento aumentou não só para nós, mas

para os arredores e para a Savassi como um todo. Muitos frequentadores já não vão mais para o Vila da Serra; o miolo começou a pipocar novamente”, completa.

Ao longo dos anos, Daniel investiu em infraestrutura urbana, ajudou na instalação de câmeras de vigilância, financiou a revitalização de espaços abandonados e participa ativamente das discussões sobre segurança e ocupação do território. “O empreendedor deve ir além dos seus negócios. Ao zelar pelo que está fora, protegemos o que está dentro”, diz.

Para ele, o fortalecimento do local depende de ação coletiva: “Não adianta um estabelecimento bombar sozinho e

ao redor estar tudo largado”. O grupo investiu R\$ 40 mil em um Olho Vivo, sistema de videomonitoramento doado à Prefeitura de Belo Horizonte (PBH) e à Polícia Militar (PM). Também custeou uma pintura artística em parceria com o Mascate e o Inventura Studio. O mural retrata uma cena com a Serra do Curral, Milton Nascimento, o vira-lata Caramelo, mesa de boteco e uma mãe ensinando o filho a soltar pipa e a sonhar. E, mesmo diante de tantos gargalos urbanos, o empresário acredita na retomada da área: “A Savassi está bem assistida, mas a manutenção leva tempo. Uma árvore não fica grande e bonita rápido.”



No Marú, a cozinha asiática ganha força com frutos do mar: bar japonês tem delícias como a Feijoada do Mar e Combinado Maçaricado

Para Helênio Soares, presidente da Associação dos Moradores da Savassi (AmoSavassi), o cenário atual é consequência de um conjunto de fatores: “A região continua sendo um dos principais símbolos de BH, mas é inegável que sofreu, nos últimos anos, um processo de enfraquecimento da atuação do poder público em questões essenciais de zeladoria, limpeza e ordenamento”, afirma. Segundo ele, dois problemas concentram, hoje, as maiores preocupações: “O crescimento da população em situação de rua e a falta de asseio urbano acabam gerando a degradação dos espaços públicos e desconforto para residentes, comerciantes e frequentadores.”

Para o dirigente, porém, as soluções passam necessariamente pelo diálogo entre diferentes setores da sociedade. Ele afirma que, desde novembro de 2025, associações ligadas ao bairro tentam ampliar a interlocução com a administração municipal. A iniciativa reúne a AmoSavassi, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), o Sindicato do Comércio Lojista de Belo Horizonte (Sindilojas) e a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH): “Temos propostas concretas para melhorar a limpeza e o ordenamento, mas é fundamental que o poder público esteja disposto a dialogar e construir saídas conjuntas”, diz.

Mesmo diante das transformações,

a excelência diariamente! Assim vamos estar sempre evoluindo. Buscar a perfeição no serviço não é querer ser melhor que os outros, é buscar o nosso melhor constantemente”, afirma o gestor.

Daniel, que revela ter sido sempre um observador do pai, tornou-se extremamente parecido com ele. “Carrego as mesmas preocupações em resolver as coisas, de que o importante é estar todo mundo bem e funcionando, ainda que tenhamos problemas no caminho, e com as mesmas manias”, diz ele, que quando garoto pensou em ser jogador de futebol. “Mas eu sempre soube o que queria fazer e onde queria estar. E meu pai me viu chegar até aqui.”

Orgulhoso, claro, do desempenho maiúsculo do filho, Fausto Dias conta que a vocação de Daniel para os negócios na área já dava sinais desde que ele tinha 13 anos e o acompanhava na rotina da empresa. “Depois, vieram suas próprias escolhas na formação acadêmica, sua vontade genuína de trabalhar conosco e de se tornar o gestor. Com essas habilidades, principalmente nas conexões humanas e no marketing, ele se tornou sócio-diretor. Uma escolha aplaudida pelo nosso maior patrimônio, os colaboradores que operacionalizam as lojas. Assumindo o desafio, Daniel se mostrou, imediatamente, capaz profissionalmente e muito humano com a equipe. Os resultados estão demonstrados pelo sucesso das casas”, diz.

Helênio considera que o principal patrimônio do lugar continua sendo sua capacidade histórica de reunir tribos diferentes. “A Savassi nunca foi apenas um ponto comercial ou gastronômico. Ela sempre foi um espaço de convivência, encontros, cultura, vida nas ruas e circulação de público. E continua forte porque oferece algo que a internet não substitui: o contato humano e a experiência presencial da cidade. Revitalizá-la não quer dizer mudar sua essência, mas atualizar sua capacidade de organização, sustentabilidade e convivência urbana. Modernizar a região não significa descaracterizá-la; representa preservar sua alma e, assim, unir tradição, inovação, cultura e qualidade de vida em um mesmo território.” ■



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Rioja – 100 anos de uma denominação muito especial (parte 1)

“A genialidade de Rioja é combinar suavidade e delicadeza com generosidade e esplendor, a despeito de estrutura significativa. Rioja não apenas resiste ao tempo, vai além, constrói beleza com o tempo: uma qualidade ainda mais rara.” (Andrew Jefford, em tradução livre)

A citação acima define, obviamente, os melhores vinhos da região, uma das clássicas mais reverenciadas pelos consumidores de todo o mundo. Produz uma grande gama de vinhos, principalmente tintos, mas também brancos, rosés e espumantes que merecem atenção. Abordaremos neste primeiro artigo algumas características gerais e históricas da denominação.

Situada no nordeste da Espanha, a Rioja produz vinhos desde o século I A.C., com vinhas trazidas pelos romanos. Ali estavam os últimos redutos conquistados pelos muçulmanos que dominaram a península, tolerando pequenas produções de vinhos. Também foi onde se iniciou o restabelecimento de vinhedos na Espanha reconquistada, ao final do século XV. Os vários mosteiros que serviam de abrigo aos que percorriam o Caminho de Santiago promoveram a cultura da vinha e do vinho. O advento da Phylloxera na França nas primeiras décadas dos anos 1800 transformaram a região. Duas das mais tradicionais bodegas riojanas datam desta época, Riscal e Murrieta, quando os franceses buscavam vinhos e a ferrovia chegou à região. A partir de 1870 o comércio floresceu pelos 40 anos seguintes. Ao final do século XIX a Rioja exportava anualmente 50 milhões de litros.

Com a expansão dos negócios, “usurpadores y falsificadores del nombre Rioja” provocaram a criação da denominação de origem em 6 de junho de 1925, para a proteção do produto original. Uma regulamentação estabelece, entre outros itens: delimitação de locais para vinhedos, densidades de plantio, variedades permitidas, rendimentos máximos, teores alcoólicos, níveis de qualidade e tempo de maturação. Os controles e a fiscalização foram iniciados em 1926, há 100 anos, precedendo por dez anos as primeiras francesas.

Nos primeiros anos do século XX a Phylloxera atingiu os vinhedos riojanos. Seguiram-se a primeira e segunda guerras, entre estas a guerra civil espanhola (1936-39), e a perda de colônias, com impacto significativo na produção e comércio dos vinhos. O renascimento ocorreu a partir dos anos 1960.

A Rioja tem três sub-regiões: Alta, Alavesa e Oriental (ex-Rioja Baja). São mais de 66 mil hectares de vinhedos, com influência tanto atlântica, ao norte, quanto mediterrânea. O clima é ameno e com baixas precipitações. A Espanha é o segundo país mais alto da Europa, atrás da Suíça. Na Rioja, poucos vinhedos estão abaixo de 350 metros acima do mar (MSNM), com muitos deles a 900 MSNM ou acima, sendo a média de 495 MSNM. Inúmeros vinhedos espalham-se em terraços de altitudes variáveis, o que torna a paisagem bem peculiar. Cerca de 30% dos vinhedos têm mais de 35 anos; 182 hectares têm mais de 100 anos.

“Situada no nordeste da Espanha, a Rioja produz vinhos desde o século I A.C., com vinhas trazidas pelos romanos”

As variedades principais para os tintos são: Tempranillo (predominante), Garnacha, Graciano e Mazuelo (Carignan); para os brancos: Viura (ou Macabeo, predominante), Malvasía e Garnacha Blanca. A regulamentação da denominação Rioja é dinâmica, com várias mudanças já ocorridas, entre elas: em 1991 tornou-se a primeira denominação de origem espanhola ‘Calificada’ (DOCA Rioja), um degrau acima de DO Rioja; o engarrafamento passou a ser obrigatório na região; há possibilidade de irrigação, sob controle; em 2008 foram permitidos os cultivos de duas variedades brancas autóctones, Maturana Blanca e Tempranillo Blanco, e de três internacionais, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Verdejo, e em 2009, mais duas, a autóctone Maturana Tinta e a branca Turruntés; em 2017 alguns vinhedos específicos foram contemplados com uma nova qualificação – Viñedo Singular – e os espumantes puderam se qualificar como Vinos Espumosos de Calidad.

No artigo seguinte, abordaremos características que distinguem os bons Rioja e contribuem para seu caráter único: rendimentos, níveis de qualidade, maturação, uso intensivo de barricas, origens destas, longevidade. ■

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

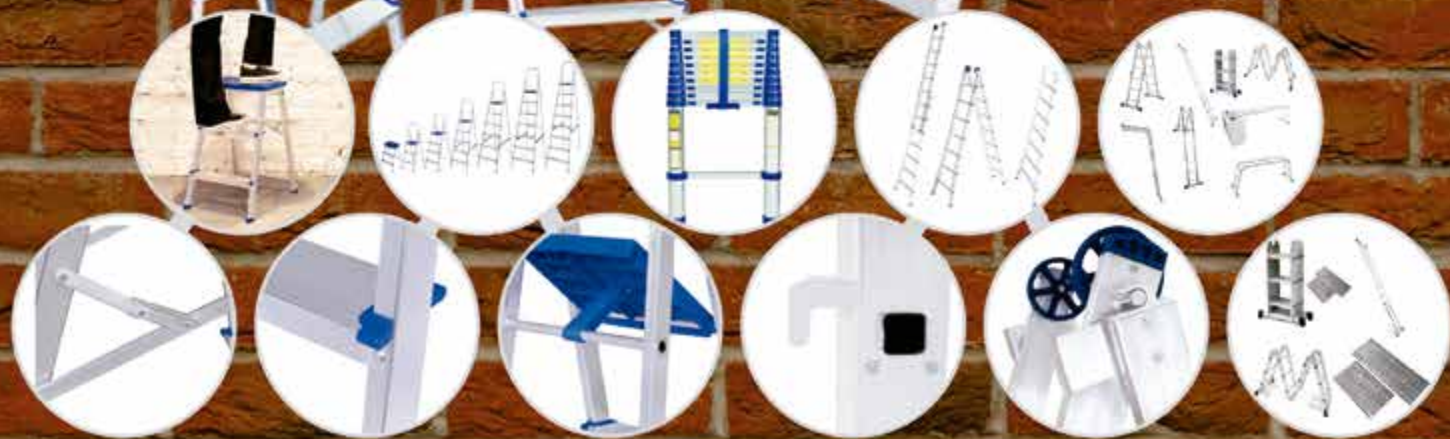
Comércio de Escadas de Alumínio Domésticas, Articuladas, Extensivas e Telescópicas.



DOCTOR
ESCADAS
ESPECIALISTA EM ESCADAS

MOR

Resolver tarefas simples do dia a dia e alcançar lugares que antes pareciam improváveis, agora ficou fácil com nossas escadas de alumínio, são duráveis, seguras e ideais para uso doméstico ou profissional



www.doutorescadas.com.br

 (31) 98677-8003

A gente quer comida... e diversão em família

Quem tem filho pequeno, sabe: sair para comer com a garotada é, muitas vezes, uma epopeia. Mas, acredite, dá para unir uma refeição saborosa com um pouco de lazer. Para provar, fizemos uma lista com bares e restaurantes em Belo Horizonte que contam com espaço sob medida para meninos e meninas

▀ CAROLINA DAHER

Há 24 anos, quando foi fundado, o Paladino já sabia que seria um restaurante-fazenda capaz de atender a toda a família. “A gente não queria ser um estabelecimento com um playground de plástico instalado em um cantinho que sobrou”, explica o chef e proprietário Marcelo Haddad. Além de ter contato com a natureza em uma área de 30 mil metros quadrados, e ainda poder interagir com animais como galinhas, vacas e cavalinhos, o cliente-mirim ganhou, com o passar das décadas, um parque com torres que chegam a até 6 metros de altura. Há também uma área para

os menores de 5 anos, com escolinha e casinha com direito a fogão a lenha. Marcelo tinha razão. Hoje, 90% das mesas ocupadas aos finais de semana e feriados contam com crianças das mais variadas idades.

De lá para cá, muitos outros estabelecimentos surgiram para atender a esse público familiar. Espalhados pela cidade, tem casa de festa que funciona como restaurante para almoço, pais que se reuniram para criar um espaço como sempre sonharam para seus filhos, e brincadeiras que vão de gincanas a pintura. A seguir, uma lista para facilitar a hora de escolher onde comer – e ainda garantir diversão para todas as idades.

Divulgação





Paladino

Um passeio na roça com direito a visita ao galinheiro, viveiro, curral e lago. Ainda dá para ir à horta e colher frutas no pomar. Ah! E não é tudo. Tem um brinquedo construído em madeira de reflorestamento com torres que chegam a 6 metros de altura. Escadas, pontes, túneis, plataformas com obstáculos como pneus e cabo de aço também fazem parte do brinquedão de 250 metros quadrados. É o lugar preferido das crianças de 5 a 12 anos. No final do ano passado, o chef e proprietário Marcelo Paladino criou um lugar para os pequenos, com piso emborrachado e duas casinhas temáticas – uma escolinha e uma casinha com fogão a lenha. O serviço conta com monitores que ainda garantem atividades como contação de história e gincanas (R\$ 70). Para quem prefere fazer o passeio completo pela fazendinha com a Turma da Aventura e explorar as trilhas e ter contato com os animais, o valor é o mesmo. No cardápio, tem o prato Paladinho (R\$ 46), arroz, feijão, batata frita, salada de alface e tomate e o cliente escolhe entre bombom de alcatra, filé de frango ou tilápia empanada. “Mas como fazemos comida brasileira, muitas crianças comem junto com os pais”, explica o chef, citando o Frango com quiabo e oropronóbis (R\$ 242, para duas pessoas) e a Picanha brasileira (R\$ 262), servida com farofa de ovos, batata frita caseira, arroz e vinagrete.

Funcionamento: sábados e domingos das 11h30 às 17h. Passaporte de atividades: R\$ 70. Acesso aos brinquedos do parque: grátis.

Avenida Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, Pampulha.

Casa do Sol

Recém-inaugurado no Botânico Shopping, no Belvedere, o Casa do Sol Parque tem, na área interna, um espaço para crianças de até 4 anos, com cozinha repleta de panelinhas e fogãozinho; camarim com maquiagem, penteado, tatuagem, pintura de unhas e fantasias; e um cineminha.

Para os mais aventureiros, tem trampolim, com circuito ninja e giro radical. Já na parte de fora, cama elástica suspensa, redário, escorregadores. A tirolesa e a escalada a 14 metros de altura só funcionam de sexta a domingo. O cardápio é assinado por Tales Gomes. O prato-assinatura é o arroz de pato trufado com magret e redução de figo (R\$ 142), enquanto o de maior sucesso é o tornador de mignon com aligot de três queijos (R\$ 136). Tem um menu kids com picadinho de filé mignon com feijão, arroz e batata frita (R\$ 65) e estrogonofe de frango (R\$ 55).

Funcionamento: de terça a sexta das 12h às 22h.

R\$ 70, a hora. Sábado, das 10 às 22h. R\$ 90, a hora.

Domingo, das 10h às 18h. R\$ 90 a hora.

Avenida Celso Porfirio Machado, 150, Belvedere.



Fotos: divulgação



Victor Schwaner

Almanaque Anchieta

Não tem como. O espaço kids atrai muitas famílias e clientes interessados em eventos e comemorações de aniversários. É o que concluiu Rodrigo Moreira, sócio e gestor do Almanaque Anchieta. A casa, que tem 16 anos, há dez resolveu investir em um espaço dedicado à criança. "Os pais conseguem ter um momento a sós para curtir, enquanto as crianças estão se divertindo com nossos monitores", diz. Com cama elástica, escorregador e brinquedos como bonecas e carrinhos, o local comporta até 20 crianças de 3 a 8 anos.

Funcionamento: de segunda a sexta, das 17h às 23h30. R\$ 12,90. Sábados e feriados das 11h30 à 0h.

R\$ 18,90. Domingo das 11h30 às 22h30. R\$ 18,90.

As crianças podem ficar por tempo indeterminado.

Rua Pium-í, 675, Anchieta.

Bar Ideal

Com seis anos de existência, desde o início o Bar Ideal investiu em ter um espaço dedicado aos pequenos. Oziel Souza, responsável pelo administrativo da casa, afirma que a tomada de decisão foi por estarem localizados em um bairro familiar e jovem, com muitas crianças. O espaço conta com brinquedão com escorregador, piscina de bolinhas, fliperama, minibasquete, air game e monitores. Durante os finais de semana e datas comemorativas, como Dia das Crianças e Carnaval, há atividades extras. A faixa etária é livre, mas crianças até 3 anos devem estar acompanhadas. O cardápio conta com comidinhas que agradam todas as idades, como o Pastel de feira de carne e queijo (R\$ 52,20, 8 unidades) e Filé acebolado com fritas (R\$ 99,90).

Funcionamento: de terça a quinta das 17h à 01h.

Sábado das 11h às 02h. Domingo das 11h às 20h.

R\$ 20 sem tempo determinado.

Rua Eli Seabra Filho, 530, Buritis.





Anoz Gastrobar

Fundado em 2022, o bar conta com uma área com brinquedão com escorregadores e circuitos, além de atrações elétricas como dispenser de bolinhas surpresa e máquina de garrafas de brindes. Entre uma brincadeira e outra, as crianças podem comer o prato kids da casa (R\$ 37), arroz, feijão, fry de frango e fritas. Os picolés Telfs Gelato (R\$ 14) também fazem sucesso e aparecem nos sabores morango, limão siciliano, doce de leite, iogurte com frutas vermelhas, pistache, gianduia, tangerina, chocolate 70%, cocada morena, flocos, chocolate belga e paçoca.

Funcionamento: terça e quarta das 18h às 23h. Quinta das 18h à 0h. Sexta das 18h à 1h. Sábado, das 12h às 2h. Domingo das 12h à 0h. Monitores aos finais de semana. Gratuito mediante a consumação no estabelecimento.

Avenida Fleming, 221, Ouro Preto.

Monjardim Fazendinha

Tem um espaço aberto bem grande, que proporciona contato direto com a natureza. Se chover, no entanto, dá para se divertir também nos brinquedos que ficam na área interna do restaurante. Algumas mesas permitem que os pais fiquem de olho nos filhos dali mesmo, já que a casa não conta com monitores. "O maior destaque é o nosso super inflável de 150 metros, além da ponte de madeira, parede de escalada e casinha de boneca. Há ainda um espaço exclusivo para crianças de até 5 anos", explica o proprietário Leonardo Marques.

Funcionamento: sábados, domingos e feriados das 12h às 18h. Serviço gratuito mediante consumação no estabelecimento.

Avenida Toronto, 1562, Jardim Canadá.



Pádua de Carvalho



Cantim BH

"Percebemos que as famílias valorizam cada vez mais ambientes que incentivam as crianças a brincarem longe dos celulares e tablets, criando experiências reais. Sem dúvida, o espaço kids é um diferencial para a fidelização dos clientes e para o crescimento do negócio", explica o diretor Gustavo Drumond. A área, que ocupa duas lojas, conta com recreadores e monitores durante toda a permanência das crianças (a partir de 3 anos) no local. Além do brinquedão, oferece diversas atividades recreativas como oficinas de tererê, pintura artística, pintura em gesso e esculturas com balões e ações temáticas no decorrer do ano. "Nosso grande diferencial é exatamente renovar constantemente essas atividades", completa.

Funcionamento: terça a sexta das 17h30 a 0h. Sábado de 11h a 0h. Domingo das 11h às 21h. Terça a entrada é gratuita mediante consumação no estabelecimento. De quarta a domingo, o valor é de R\$ 15.

Rua Henrique Badaró Portugal, 418, Buritis.

PlayBar BH

Quatro pais com filhos pequenos. Uma busca recorrente a restaurantes que oferecessem um espaço adequado para as crianças. Foi assim que nasceu o PlayBar. "Resolvemos criar exatamente o ambiente que gostaríamos de encontrar para as nossas próprias famílias", explica a sócia Joanna Patrocínio, que estima que 70% do movimento esteja diretamente ligado a área kids. Atualmente, ela explica, grande parte do público vem para comemorar aniversários infantis, já que é permitido decorações temáticas e que os clientes levem bolo e docinhos. O espaço, de 200 metros quadrados, é dividido em Baby (até 3 anos) e Kids (4 a 12 anos). Entre as atrações, PlayStation 5, basquete, pula-pula, piscina de bolinhas, brinquedão, minicampo de futebol, air game, fash e mesinha de desenhos.

Funcionamento: sexta das 18h às 23h. Sábado das 12h às 23h. Domingo das 12h às 18h. Gratuito mediante a consumação no estabelecimento.

Rua José Rodrigues Pereira, 640, Buritis.



Fotos: divulgação



Pádua de Carvalho

Praiou

Como o nome indica, o lugar tem uma vibe de praia, com objetos em tons de areia e materiais como madeira e palha. Com 2 mil metros quadrados, o terreno também conta com quadras de beach sports, entre eles tênis e futebol. Além da área kids. Ao lado do famoso brinquedão, o espaço conta com campinho de futebol, vídeo game, basquete, pinturas e totô que podem ser usados por crianças de 4 a 12 anos. O forte da casa é a parrilha, onde são preparados dez tipos de cortes como Denver (R\$ 29,90, 100 g) e Coxa e sobrecoxa desossadas (R\$ 20,99). Em todos vem farofa, vinagrete e chimichurri de acompanhamento.

Funcionamento: terça a sexta das 18 às 23h. Sábado das 12h às 23h. Domingo das 12h às 18h. R\$ 15 por tempo indeterminado e combo de R\$ 25 para espaço kids mais atividades na areia.

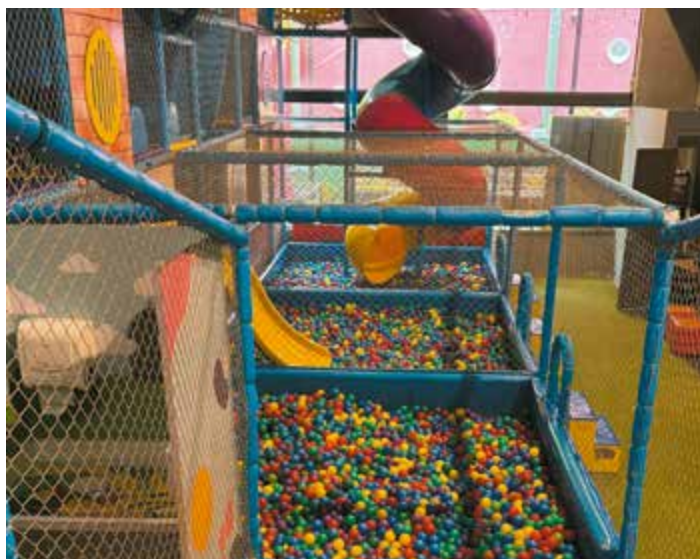
Rua José Rodrigues Pereira, 707, Buritis.

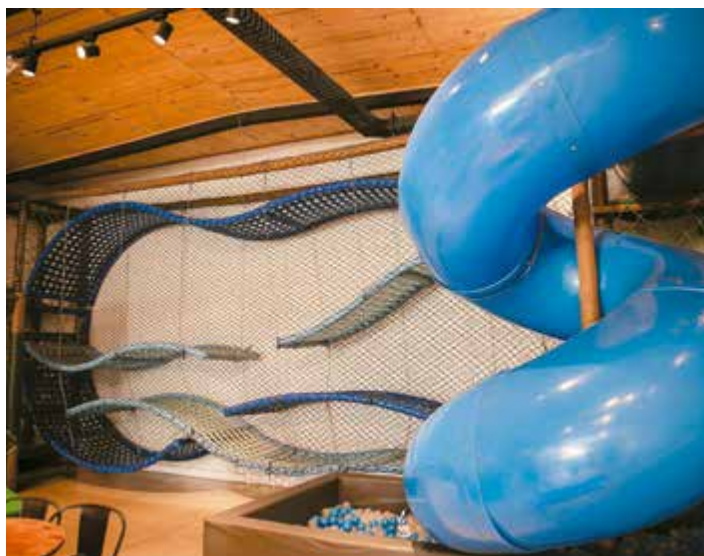
Mercado da Boca Buritis

Com 250 metros quadrados planejados para comportar até 100 crianças (de até 12 anos) simultaneamente com segurança e conforto, o espaço kids do Mercado da Boca Buritis conta com três andares de brinquedos interativos, cinco escorregadores (incluindo um de tubo), túneis, redes de escalada e quatro piscinas de bolinhas. Há também uma área voltada para os menores de 4 anos. O campeão absoluto de vendas entre os pequenos é o Combo Boquinha, pensado sob medida para o paladar infantil que combina mini hambúrguer, batata frita, coxinha de frango e nuggets (R\$ 45,90).

Funcionamento: segunda a quarta das 11h30 às 22h. Quinta, sexta e sábado das 11h30 às 23h. Domingos das 11h30 às 21h. De segunda a quinta, com exceção dos feriados, a entrada é gratuita mediante a consumação no estabelecimento. Já sextas, sábados e domingos o valor é a partir de R\$ 30.

Avenida Professor Mário Werneck, 1973, Buritis.





Casa Vento

A Casa Vento nasceu como uma casa de festas em 2020. A partir desse ano, passou a funcionar como restaurante aos sábados e domingos para almoço. “Nosso ponto forte sempre foi a gastronomia, tudo é feito por nós de maneira artesanal. E como estávamos com algumas datas abertas em janeiro, resolvemos testar se daria certo. E deu muito”, explica a proprietária Juliana Rodrigues. As festinhas continuam a partir das 15h; antes, as portas estão abertas para o público geral. O brinquedão ocupa o centro do salão e tem espaço montessoriano, casinhas, curvas sinuosas, cama de gato, tobogã e piscina de bolinhas para atender crianças de até 12 anos.

Funcionamento: Sábado, domingo e feriados, das 11h30 às 15h30. Gratuito mediante consumo no estabelecimento.

Rua José de Alencar, 495, Nova Suíça.

Café Paddock

O Café Paddock nasceu como uma extensão da Academia do Cavalo, onde pais e familiares aguardavam os alunos enquanto tomavam um café. Com o tempo, o lugar passou a funcionar também como restaurante. No início, eram oferecidos apenas passeios a cavalo (R\$ 75, 20 minutos) e de charrete (R\$ 30, individual). Há 12 anos, veio o parquinho. As brincadeiras ali acontecem em meio ao verde. O parquinho de 70 metros quadrados fica à sombra de um abacateiro. E ainda tem fazendinha com mini bois, vacas, cavalo, burrinho, peru, pavão e galinha. Os monitores são responsáveis por fazerem as pinturas, visitas guiadas e arte com balões.

Funcionamento: Sábado, domingo e feriados das 11h às 17h. Gratuito mediante consumo no estabelecimento.

Avenida Otacílio Negrão de Lima, 7400, Pampulha.



Verdinho

Há mais de duas décadas no mercado, o Verdinho logo cedo entendeu a importância de conquistar os adultos e crianças não só pelo estômago, mas também pela diversão. Na unidade Vila da Serra, inaugurada em abril, em parceria com a Village Kids, a casa conta com um espaço que já virou um point de festas infantis e adolescentes. “Com aproximadamente 200 metros quadrados, o local tem monitores treinados e, em datas especiais, são realizadas atividades temáticas e recreações extras para crianças de 2 a 12 anos. “As atrações mais procuradas são os brinquedos interativos, a área de recreação e espaços que estimulam a imaginação”, explica Soraya.

Funcionamento: segunda a sexta das 15h até o último cliente mirim. Sábados, domingos e feriados das 12h ao último cliente mirim. R\$ 1 por minuto na área kids ou passaporte de R\$ 90 por 3 horas. Alameda Oscar Niemeyer, 1369, Passeio da Vila, Vila da Serra.



Monka Cervejaria

A casa possui dois espaços kids. Do lado de fora, crianças de todas as idades podem correr e brincar no domo geodésico, na cama elástica, balanços, ponte de madeira, tanque de areia e na recém-inaugurada casinha de madeira em um espaço de quase 800 metros quadrados. Já a parte interna é dedicada para crianças menores de 5 anos e conta com a presença de uma monitora responsável por entreter os pequenos aos sábados e domingos. Por ali, há brinquedos como mini cama elástica e piscina de bolinhas. Durante as datas especiais, a casa promove atividades extras, com animadores e parques infláveis.

Funcionamento: Sexta das 17h à 0h (Só a parte externa). Sábado e domingo das 12h às 18h. Gratuito mediante consumo no estabelecimento.
Rua de Lourdes, 111, Olhos D'Água.



Glaucomara Castro/divulgação

Fotos: divulgação



Al Mar

Com um espaço voltado para crianças de até 10 anos, o espaço kids funciona sem a vigilância de monitores, sendo responsabilidade dos pais o cuidado com os filhos. Tem brinquedão com escorregador, piscina de bolinhas, fliperama e máquina de pegar bichinhos. O restaurante fica bem pertinho da orla da Pampulha. No cardápio, a criançada gosta da Batata Farol, com queijo parmesão, lâminas de alho frito, cebolinha, maionese defumada e ketchup (R\$ 54,90). O Maré Mansa sempre agrada: filé de tilápia empanada na farinha panko com batata palito e maionese de limão caseira (R\$ 99,90).

Funcionamento: Terça e quarta das 17h30 às 0h. Quinta e sexta das 11h30 às 15h e das 17h30 às 0h. Sábado das 11h30 às 0h. Domingo das 11h30 às 19h. Gratuito mediante consumo no estabelecimento.
Avenida Dom Orione, 116, Pampulha.

Porcão

Um rodízio de churrasco que agrada toda a família. "O Porcão sempre teve um perfil familiar, especialmente aos finais de semana. O espaço kids permite que os pais desfrutem a experiência gastronômica com mais tranquilidade enquanto as crianças se divertem em um ambiente pensado especialmente para elas", diz o CEO José Fernando de Almeida Júnior. O espaço atende a pequenos de 3 a 10 anos e conta com brinquedão colorido com piscina de bolinhas, escorregadores e obstáculos. O rodízio custa R\$ 229,90 por pessoa; crianças de até 5 anos não pagam; as de 6 a 10 anos pagam 50% do valor cobrado por adulto. O cardápio ainda oferece X-burguer (R\$ 43,90) e Petit gâteau de chocolate com sorvete de creme (R\$ 54,90).

Funcionamento de segunda a quinta das 12h às 15h50 e das 18h30 às 23h. Sexta e sábado das 12h às 23h. Domingo das 12h às 18h. Gratuito mediante a consumo no estabelecimento.

Avenida Raja Gabaglia, 2671, São Bento. ■



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

+2.500

Clínicas credenciadas

**Atendimento
Nacional**

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

 @contreioficial

 www.contrei.com

 www.linkedin.com/company/contrei

Certificações



Certificação ISO 9001
Sistema de Gestão de Qualidade



Selo de qualidade
ABRESST

Associações

Membro Institucional da
Associação Brasileira
de Higienistas Ocupacionais



Em conformidade
com a LGPD



Divulgação



O CAÇULINHA CHEGOU

O Duplex (Galeria São Vicente – av. Amazonas, 1073, 2º andar, Centro) acaba de chegar ao lado do seu irmão mais velho, o Pírex. Localizados na Galeria São Vicente, no Centro, os dois nasceram um para o outro. “Eles são complementares, mas com propostas diferentes. O Pírex é de alta boêmia, já o Duplex tem uma alma diurna”, explica **Vitor Velloso**, sócio das casas. De quarta a domingo, o Duplex abre logo cedo para café da manhã e segue até o entrar da madrugada. Às quintas, a partir das 19h, tem jam session com DelegasCia, projeto do Thiago Delegado. Com cardápio assinado por Caio Soter e Rafa Brito, a ideia é oferecer pratos que funcionam ao longo de todo o dia. Na seção Pratinhos, tem Quiche de alho-poró com saladinha, com queijo de Araxá, alho-poró tostado, mel fermentado e salada de folhas (R\$ 28); e Hommus, falafel e folhas (R\$ 39). Tem também sanduíches como o divertido O queijo quente apelativo do Duplex, sanduíche no pão sourdough com mix de requeijão de raspa e queijo de Araxá, mel fermentado e flor de sal, acompanhado de dip de sopa de tomates defumados (R\$ 34). O cliente também pode tomar o vermute da casa com notas de chocolate, ameixa e framboesa (R\$ 25).

O QUE É QUE A BAHIA TEM

Estão sentindo a maresia? Recém-inaugurado nos Funcionários, o Cabruka (av. Getúlio Vargas, 112) traz para o mineiro o que a Bahia tem. “O espaço faz referências à cultura cacauera do sul do estado com elementos naturais que remetem às fazendas de cacau em seu tempo áureo”, diz **Arthur Céio (à esq.)**, ao lado do sócio **Isaac Porto** e da chef baiana **Cristiane Oliveira**. O nome, inclusive, faz alusão ao sistema agroflorestal cabruca, método de cultivo que preserva a Mata Atlântica e representa a convivência entre produção e natureza. “Mais do que comida, queremos proporcionar uma experiência que conecte as pessoas à cultura baiana, apresentando pratos tradicionais com respeito às suas origens e um toque de criatividade”, define Arthur. Entre os destaques, clássicos como Bobó de camarão (R\$ 220) e moqueca, que aparece em cinco diferentes versões. A Barra Grande é preparada com peixe e vem acompanhada de arroz, farofa de dendê e pirão (R\$ 220). Nas entradas, a Casquinha de aratu (R\$ 42) é preparada com marisco vindo diretamente de Ilhéus.

Divulgação



JÁ NASCEU ARTESANAL

Letícia Vaz tinha uma micro padaria em Simonésia, na Zona da Mata mineira. “Quando decidi me mudar para a capital, em 2025, já tinha certeza de que levaria a padaria comigo. Trabalhar com fermentação natural é algo que me motiva diariamente e que se tornou parte principal da minha trajetória profissional”, explica Letícia, que é formada em engenharia de produção. A Dobra (r. Pirapetinga, 322, Serra) é um ateliê em que toda a produção é feita de forma artesanal, com fermentação longa e ingredientes selecionados, priorizando fornecedores nacionais. O cardápio reúne diferentes categorias, incluindo sourdoughs, focaccias, pães amanteigados e folhados. Além do clássico sourdough (R\$ 28), ainda há opções dos recheados com gorgonzola (R\$ 42), provolone (R\$ 32), parmesão (R\$ 36) e cacau com chocolate e laranja (R\$ 40). Croissant clássico sai a R\$ 13 e o de chocolate a R\$ 16. Uma receita que já caiu no gosto dos clientes é o roll de canela (R\$ 8). O foco da Dobra é trabalhar com encomendas, delivery e retirada. O horário de funcionamento é quarta a sexta das 14h às 18h e aos sábados, das 9h às 12h.



Divulgação

Divulgação



MODERNINHA

Com uma decoração mediterrânea, pautada em branco e azul, o Dope BKD (r. Major Lopes, 14, São Pedro) procura fugir do estilo cara da roça. “Não queria revestimento de tijolinhos, que acabou se tornando mais do mesmo. Queríamos trazer a ideia de uma casa viva, iluminada, acolhedora e diferente”, explica **Rodrigo Braga**, com as sócias, a irmã **Camila Figueiredo**, e a mãe, **Cristina Figueiredo**. É uma cafeteria moderninha, com um salão com capacidade para 40 pessoas e tomadas disponíveis em mais de 80% das mesas. Cristina, que comandou uma lanchonete por mais de duas décadas no Barreiro, é a dona da cozinha. Os três produtos mais pedidos são o Bolo Matilda, massa molhadinha, com três camadas de ganache (R\$ 26); o Bolo de cenoura caseira com ganache de chocolate meio amargo (R\$ 14), e o Croissant Dope (R\$ 28), recheado com cream cheese, salmão fresco, queijo Canastra maçaricado, finalizado com molho tarê. Para beber, o Matcha vermelho (R\$ 18) é preparado com calda de frutas vermelhas da casa, leite vegetal e matchá. E tem brunch todo dia. Ah! E ainda é pet friendly.

CASA DE VÓ

A casa era da avó Maria José, que adorava receber e ter sempre a família por perto. De preferência, ao redor de uma mesa. Depois, o espaço virou um antiquário. E, desde junho, se transformou em uma flora com cafeteria. “Atualmente, não trabalhamos mais com antiguidades, mas aproveitamos o nome e também a decoração”, diz **Gabriel Guimarães** que toca o Antiquário Flora e Café (r. Costa Pinto, 110, Vila Paris) ao lado do pai, **Ricardo (à esq.)**. O cardápio é enxuto, mas com alguns preparos clássicos como o Croissant de gravlax de salmão (R\$ 42), salmão curado, cream cheese e conserva de cebola roxa; porção de pão de queijo (R\$ 26), acompanhado de requeijão cremoso, manteiga ou geleia e ovo pochê (R\$ 7). Para adoçar, Pain au chocolat (R\$ 18).



Rafael Motta/divulgação

A capital do Rio Grande do Sul vive um momento de orgulho máximo pelas coisas da terra. Das feiras aos restaurantes de alta gastronomia, ingredientes locais se fazem presentes cheios de identidade

Pampas no prato... (@capincho restaurante)

Talvez nem todos saibam, mas capincho vem de carpincho (em espanhol), como são chamados esses roedores nos Pampas. E tudo ali, no restaurante comandado por Marcelo Schambeck, tem ligação com as raízes gaúchas. O chef é um estudioso dos pampas, bioma que só existe no Rio Grande do Sul. Em suas criações, aparecem ingredientes que ele vai garimpando entre produtores locais, como tupinambor, jerivá ou pinhão. O menu do Capincho é um reflexo dessa pesquisa constante e de uma mente criativa que não para. Na cozinha só entram insumos sazonais. Para as entradas, empanadas de siri e milho crioulo com salsa de tomate fresco (R\$ 57); e salada de caqui com coalhada de iogurte, molho de maracujá, coquinho de butiá, jalapeño, hortelã e manjerição (R\$ 58). O Camarão, creme de tupinambor, palmito assado e chips de mandioquinha branca (R\$ 78) é delicioso. Nos principais, a tradicional Costela do dianteiro assada por 16 horas, servida com purê de moranga e brócolis na brasa com óleo de nirá e alho frito (R\$ 215), é um clássico do chef. De sobremesa, o Cuca de uva é um sorbet de uva bordô, pão de ló, crumble, chantilly de iogurte e chocolate branco e pó de uva (R\$ 42). Além de lindo, é de uma delicadeza sem fim.

...e também no copo

No segundo andar do Capincho, funciona um bar com coquetéis autorais que vale a visita. Mesmo para quem não quiser jantar – apesar de todos os pratos do cardápio também serem servidos no espaço – dá apenas para bebericar e beliscar.

Fotos: Divulgação



O balcão ali é disputado. Com a carta de drinques assinada por Frederico Muller, as criações usam ingredientes locais e fazem releituras de receitas clássicas, como é o caso do Martha Rocha Milk Punch (R\$ 46), vodka com pão de ló, orgeat de nozes, ameixa, limão siciliano e clarificado com leite. O Purple Haze (R\$ 45) é preparado com tequila, Gancia americano, pickles de beterraba e limão siciliano. Para acompanhar, salame – com receita exclusiva Capincho – e Copa Zampa Grigia (R\$ 47) e Azeitonas marinada em azeite temperado e raspas de limão (R\$ 19).

Museu ou restaurante? @patissiermarcelogoncalves

Tem peças garimpadas a dedo, palco, livros e mais um monte de coisas que faz seus olhos se surpreenderem sempre que desviam para algum cantinho do espaço, comandado por Marcelo Gonçalves. Sofás e poltronas vintage, tapetes, luminárias, quadros, vitrolas. Tem



de tudo um pouco. A história da Pâtissier começa em forma de confeitaria. Mas nos últimos 29 anos de existência, acabou se transformando em um bistrô e espaço para eventos. Durante o almoço, tem alguns clássicos como a feijoada às sextas (R\$ 92), servida em bufê com couve, vinagrete, laranja, arroz, aipim frito, farofa, torresmo e Joelho de porco confitado. O mil-folhas de bergamota, no entanto, já é quase um patrimônio da cidade. A massa folhada crocante se funde a um creme aveludado aromatizado com raspas e suco de mexerica (R\$ 35). Imperdível. Se não estiver na época da fruta, há outras opções como o quindim de corte (R\$ 28) e a cheesecake basca da casa, com goiabada ou confitura de amora (R\$ 28).



Para encher a sacola @fae.feiraecologica

A feira de Agricultores Ecologistas é uma das maiores da América Latina e rola sempre aos sábados, das 7 às 13h, na Rua José Bonifácio (em frente ao Parque da Redenção/Farroupilha), no bairro Bom Fim. Inaugurada em 1989, é um local que aproxima o produtor do consumidor final. Desde o início, os agricultores só trabalham com orgânicos certificados e produtos integrais. São quase 50 barracas vindas de 32 municípios do Rio Grande do Sul, beneficiando mais de 500 agricultores direta e indiretamente. Mel, butiá, mandioquinha branca, pinhão, abóbora-coração... Além de encher a bolsa de ingredientes frescos, uma das melhores coisas é puxar uma prosa com os produtores.



23 DE AGOSTO
NO PAÇO MUNICIPAL

2K 5K 10K

INSCREVA-SE



SUA
ENERGIA
SEU RITMO!

PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



PROMOÇÃO



APOIO



JUNTOS POR UM FUTURO MAIS SUSTENTÁVEL.





A vovó do Vozinha

Em um país estruturalmente desigual e tão contrário ao desenvolvimento humano, ainda que involuntariamente, como o Brasil, o CEP de nascença e de criação atua como agente velado contra o futuro socioeconômico das pessoas. Nascer bem e ser criado em bons bairros são vantagens comparativas e competitivas mais valiosas que qualquer diploma universitário ou experiência profissional. No país, de nada adianta a tal meritocracia se não vier acompanhada do selo QI: quem indica.

Como toda regra tem sua exceção, é claro que valerosos cidadãos “mal nascidos” conseguem superar as barreiras invisíveis da má sorte e se dão bem. Contudo, a tal mobilidade social, no Brasil, é extremamente incomum, e poucos setores da economia conseguem promover tal ascensão tão bem quanto o esporte, sobretudo o futebol.

Tal fenômeno não é exclusividade brasuca nem de países pobres. Os Estados Unidos, por exemplo, conhecem bem o assunto, especialmente a população negra. Milhares de jovens ascendem socialmente pelo esporte. Porém, é natural que essa realidade apareça de forma mais evidente em países pobres, onde as distâncias sociais são maiores e as oportunidades, menores.

Por isso, aproveitando os dias finais da Copa, queria lembrar a história do goleiro Vozinha, de Cabo Verde, a mais nova celebridade mundial das redes sociais após se transformar em paredão no empate sem gols contra a poderosa Espanha, no jogo de estreia. Foram seis ou sete defesas decisivas, quase inacreditáveis.

Batizado Josimar em homenagem ao ex-lateral-direito da seleção brasileira de 1986, autor de um gol antológico contra a Irlanda, Vozinha nasceu na extrema pobreza e foi criado pelos avós. O apelido veio daí.

Aqui no Brasil, tempos atrás, era comum chamar jovens muito educados e bem vestidos de “filhinhos de vovó”. A expressão carregava certo deboche, como se houvesse algum defeito em receber carinho, atenção e educação dos pais dos nossos pais. A verdade, contudo, é outra.

O que soava como demérito na adolescência ganha outro significado na vida adulta. Ser bem criado, educado, estudioso e respeitoso nunca foi problema. Sempre foi privilégio. Mais ainda quando essa criação vem deles; dos avós.

Com quase 60 anos, ainda mantenho sobre minha mesa um retrato antigo da minha avó paterna. Eu tinha 18 anos quando a fotografia foi tirada. Até hoje, se me concentrar bem, sou capaz de sentir o cheiro dela, o tato da pele enrugada e o arrepio causado pelo melhor cafuné nas costas de toda a história.

Quem teve o privilégio de conviver intensamente com os avós sabe exatamente do que estou falando. Se a relação entre pais e filhos está entre as experiências mais profundas da vida, sentar no colo de um avô para ouvir histórias ou ser chamado pela avó para comer um bolo quentinho pertence a uma categoria especial de felicidade.

Sim, há o aspecto esportivo. Há a Copa do Mundo, a fama repentina,

“Antes de se tornar herói internacional e de virar um fenômeno das redes sociais, e antes, sobretudo, de descobrir que mudará radicalmente sua conta bancária, Vozinha teve uma sorte que dinheiro nenhum pode comprar: cresceu cercado pelo amor dos avós”

os milhões de seguidores que certamente lhe abrirão portas e oportunidades que antes pareciam impossíveis. Mas tudo isso veio depois.

Antes de se tornar herói internacional e de virar um fenômeno das redes sociais, e antes, sobretudo, de descobrir que mudará radicalmente sua conta bancária, Vozinha teve uma sorte que dinheiro nenhum pode comprar: cresceu cercado pelo amor dos avós.

Num mundo obcecado por medir sucesso em patrimônio, cargo ou fama, às vezes, histórias assim nos lembram do que realmente importa. Porque a pobreza pode e limita oportunidades. Mas a ausência de afeto, muitas vezes, limita a própria vida.

A Copa pode ter apresentado Vozinha ao mundo. Mas a vida, muito antes, nos apresentou a vozinha do Vozinha, tão comum em tantos lares do planeta.

Pergunte ao goleiro de Cabo Verde o que prefere: ganhar a Copa do Mundo ou mais dez ou 15 anos com a avó? Beijos, Vó Ninha. Love you forever! ■

149 + 10% por pessoa

Conheça o Oscar Restaurante, onde a assinatura do Chef Gerardo transforma a culinária italiana em experiência autoral e sofisticada. De março a maio, experimente o novo menu do Chef Gerardo.

Servido diariamente no almoço e jantar, até às 23h.

OSCAR

RESTAURANTE



Chef Gerardo Costa



OSCAR
RESTAURANTE

@restaurante.oscar 
(61) 3319 3030 

 plazabrasilia.com.br/brasiliapalace
 reservaspalace@plazabrasilia.com.br

SOMOS UM DOS MELHORES HOSPITAIS DO MUNDO.

O Hospital Biocor Instituto está no ranking *World's Best Hospitals* 2026, da revista *Newsweek*.

E a Rede D'Or foi reconhecida como o grupo hospitalar mais premiado do mundo.

Agradecemos a todos que confiam na excelência do nosso cuidado.



Escaneie
o QR Code
e saiba mais
sobre a
pesquisa.

Entre em contato pelos
nossos canais de atendimento:

 biocor.com.br  (31) 3289-5040 | 3003-3230

REDE *D'OR*

