

encontro

SAÚDE

PERDA DRÁSTICA
DE PESO POR CONTA
DAS CANETINHAS
GERA CORRIDA PELA
CIRURGIA PLÁSTICA

GASTRÔ

ONDE ENCONTRAR
A TORTA BASCA, UMA
DAS SOBREMESAS
QUERIDINHAS EM BH

BERNARDO PAZ: SEGUNDO ATO

Em entrevista à Encontro, o empresário e colecionador conta detalhes sobre o novo museu de arte contemporânea que constrói em Brumadinho, ao lado de Inhotim, e as influências que carrega: "Ainda tenho muito a contribuir"

Bernardo Paz: quatro anos após doar o acervo do Inhotim para a formação de um instituto independente, o empresário investe cerca de R\$ 1 bilhão na criação de um segundo centro de arte que abrigará mais de 20 pavilhões e galerias em um terreno de 126 hectares

O espírito das montanhas em cada garrafa



Del Maipo
Wines and Gourmet

Entre a imponente 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.



Os grandes cortes
de Belo Horizonte

Literalmente




Pobre Juan



Divulgação

52

10 ENTREVISTA
Recém-eleito para a Academia Mineira de Letras, o compositor e escritor Márcio Borges fala de projetos e do luto pela perda do irmão e parceiro, Lô Borges

20 CIDADE
Lançados pela Belotur, mapas com atrações da Pampulha viram objetos de desejo e se transformam em item de colecionador

24 DEZ PERGUNTAS PARA
A artista plástica Raquel Bolinho conta como criou um personagem que virou ícone dos muros da capital

28 MINEIRIDADE
Livro "Queijos Artesanais de Minas" retrata as histórias de quem mantém essa tradição deliciosa viva

34 PERFIL
Com mais de 170 mil seguidores nas redes sociais, a influenciadora Carol Toledo conta um pouco do que atrai essa carioca para as montanhas de Minas Gerais

38 BELEZA
As canetas emagrecedoras estão gerando uma corrida aos consultórios de cirurgias plásticas para o tratamento da flacidez e do excesso de pele

ARTIGOS

18 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS
Sharenting e a superexposição infantil à luz dos direitos da personalidade

50 DAVID BRAGA
O excesso está esvaziando você?

78 RODRIGO A. FONSECA
Rioja – 100 anos de uma denominação muito especial (parte 2)

98 RICARDO KERTZMAN
Vida ou vitrine?

COLUNAS

44 ENCONTRO NEGÓCIOS
Silva Gym chega a Minas Gerais

56 CUIDADOS PET
Tosa higiênica: um cuidado simples que protege

76 NUTRIÇÃO
Feira da estação

94 NA MESA
Caê de cara nova

96 NA ESTRADA
Buenos Aires - parte 1

46 NEGÓCIOS
Pesquisa mostra que Minas Gerais concentra 9% dos estabelecimentos de perfumaria e cosméticos do país

52 VEÍCULOS
Como a inauguração do polo industrial da Fiat em Betim, há 50 anos, mudou a cara da região e do estado

58 BICHOS
Lei aprovada em agosto na Câmara Municipal pode pôr fim ao comércio de animais no Mercado Central

62 CAPA
O colecionador Bernardo Paz fala sobre o projeto do novo museu de arte contemporânea que leva seu nome e está em construção ao lado de Inhotim, em Brumadinho

72 CULTURA
Espetáculo da atriz Benedita Casé integra programação do festival inclusivo Acessa BH

74 AGENDA CULTURAL
Saiba o que vem por aí e programe-se para ir ao teatro, exposições e shows

80 GASTRÔ
De dar água na boca, Torta Basca faz sucesso nos restaurantes e confeitarias da capital mineira

88 INTERIOR
Barbacena, no Circuito Caminho Novo da Estrada Real, atrai pelo clima ameno e gastronomia de primeira



Victor Schwaner/divulgação

80

FOTO CAPA: Museu Bernardo Paz/divulgação

CARTA DA EDITORA



MARÍLIA MENDONÇA / EDITORA
mmendonca@revistaencontro.com.br

Tudo novo de novo

Em setembro de 2022, o empresário e colecionador Bernardo Paz queria sossego. Numa espécie de retiro voluntário, três meses após o burburinho da doação integral que fez do acervo do Inhotim a uma governança independente, ele chegou a declarar a um jornal de grande circulação em BH: “Quando não estou na minha casa, estou no nosso endereço em São Paulo, e também visitando alguns artistas – e mais nada. Não vou a festas, não vou a enterro, não vou a nada. Sou totalmente reservado por uma razão simples: você não pode aparecer quando construiu alguma coisa na vida, não pode.” Essa “coisa” seria aquele que é considerado o maior museu a céu aberto do mundo, fundado por ele, em Brumadinho.

Lembro-me bem desse episódio porque, à época, produzi e editei esta reportagem especial para o mencionado veículo. Parece que foi ontem. Agora, apenas quatro anos depois, aparentemente, tudo mudou. Paz reaparece ao público na mesma cidade que adotou como refúgio particular e onde realizou seu primeiro sonho. E, surpreendentemente, sem pudor algum de estar sob os holofotes. Seu novo intento, um outro centro de arte contemporânea, desta vez levará seu próprio nome, Museu Bernardo Paz.

O repórter Alex de Oliveira, atento a essas movimentações desde dezembro do ano passado, traz detalhes sobre a iniciativa que promete, mais uma vez, ser grandiosa e estimular a economia local, especialmente a rede hoteleira. Ele conversou com o próprio Bernardo Paz e com seu diretor artístico, o pesquisador paulistano Paulo Miyada, para antecipar números e pormenores. Já Laura Belém, uma das primeiras artistas a serem contempladas com um pavilhão no espaço, falou sobre a importância do momento à jornalista Patrícia Cassese.

Ainda nesta edição, abordamos uma onda que virou tsunami: a corrida aos consultórios de cirurgia plástica após a rápida perda de peso provocada pelo uso das canetas emagrecedoras. A jornalista Lilian Monteiro entrevistou diversos especialistas e apresenta uma análise desse cenário, além das orientações médicas para quem necessita das intervenções.

E, na contramão de quem está buscando comer nada, tudo! Servimos de sobremesa um roteiro com sete casas da capital que oferecem a iguaria que viralizou e se tornou uma das queridinhas dos belo-horizontinos, a Torta Basca. Nossa especialista em gastronomia, Carolina Daher, indica onde encontrar versões fiéis à receita original espanhola e opções que ganharam toques diversos – especialmente de mineiridade. Deguste!

Boa leitura! ■

Museu Bernardo Paz/divulgação



BREVE LANÇAMENTO

EDGE
CONTORNO

POUCOS PASSOS.
MUITAS POSSIBILIDADES.

STUDIOS
1 E 2 SUÍTES
34 A 85 M²

1 OU 2 VAGAS

ENTRE LOURDES
E SAVASSI, EM UMA
LOCALIZAÇÃO VIVA,
PRÁTICA
E NATURALMENTE
CONECTADA.



PERSPECTIVA ILUSTRADA DA FACHADA.



VISITE O DECORADO:
AVENIDA DO CONTORNO, 7.429
SANTO ANTÔNIO
BELO HORIZONTE/MG

EMPREENDIMENTO:
R. MARQUÊS DE MARICÁ, 55
SANTO ANTÔNIO
BELO HORIZONTE/MG

INCORPORAÇÃO,
CONSTRUÇÃO E VENDAS

50 anos
somattos
ONDE A GENTE QUER ESTAR SEMPRE

“Gosto de ver as pessoas se emocionando com minhas coisas”

Eleito para a cadeira 29 da Academia Mineira de Letras, o compositor e escritor não só leva a história do Clube da Esquina – e da MPB – a fazer parte da instituição, como mostra que sua produção artística é literatura pura. E que ele, do alto de suas oito décadas de vida, cria a todo vapor

✶ ALEX DE OLIVEIRA

Aos 80 anos, Márcio Borges lista projetos como quem organiza a agenda: um livro de poemas bilíngues, “Discourses of The Lower Self / Discursos do Eu Inferior”, com lançamento previsto para o fim do ano; um romance esboçado durante a pandemia da Covid-19, em 2021, que ele deixou de lado e agora cogita retomar com a ajuda da filha Helena Borges, também escritora, parceria que já rendeu o romance “8 Canoas Para o Céu – O Santo do Sertão”; e nove canções inéditas escritas para o ator, compositor e intérprete baiano Danilo Mesquita, seu parceiro mais recente. “Assim que sobrar tempo na sua atribulada agenda de celebridade global, ele grava, sei disso”, diz o letrista sobre a demanda de trabalho do músico. Já ao falar de si, Márcio resume o impulso de seguir compondo recorrendo a uma metáfora sobre andar de bicicleta: mais fácil manter o equilíbrio pedalando do que tentando ficar imóvel em cima do selim.

A lista de planos chega em um ano em que vem lidando com ecos de experiências muito distintas, ambas com potencial de marcar a biografia de um artista: o reconhecimento institucional e a perda. Em 11 de julho, Márcio tomou posse na Academia Mineira de Letras (AML), na

QUEM É

MÁRCIO HILTON FRAGOSO BORGES, 80 ANOS

ORIGEM

Belo Horizonte (MG)

CARREIRA

Letrista, escritor e um dos fundadores do movimento Clube da Esquina, ao lado de Milton Nascimento, Lô Borges e Wagner Tiso. É autor da letra que dá nome à canção “Clube da Esquina”, parceria com Milton Nascimento e Lô Borges que também batizou o movimento musical mineiro.

TRAJETÓRIA

Já assinou letras para músicas de Milton Nascimento, Beto Guedes, Elis Regina, Tom Jobim, 14 Bis e Nana Caymmi, entre outros. Publicou o livro “Os Sonhos Não Envelhecem – Histórias do Clube da Esquina” (1996) e, mais recentemente, o romance “8 Canoas Para o Céu – O Santo do Sertão”, escrito em parceria com a filha Helena Borges. É idealizador e diretor do Museu Clube da Esquina, em Belo Horizonte. Em 2026, foi eleito para a Academia Mineira de Letras, tomando posse na cadeira de número 29.

cadeira de número 29, que tem como patrono Aureliano Pimentel, tornando-se o primeiro letrista a integrar a instituição fundada por Lindolpho Gomes. Um mês antes, dia 10 de junho, chegou às plataformas “A Estrada”, disco que ele fez em parceria com o irmão Lô Borges, o primeiro lançamento póstumo do parceiro de sempre, morto em novembro de 2025 – cujo luto, Márcio ainda vive.

Nesta entrevista, o letrista, escritor e poeta fala sobre o paradoxal momento que tem vivido, encontrando-se entre a alegria pela valorização de sua trajetória artística e a angústia do enlutamento pela perda de um ente querido, relembra como foi o processo de concepção e gravação do último disco em parceria com o irmão, e olha para o futuro, revelando desejos, projetos e novas frentes de trabalho.

ENCONTRO – Aos 80 anos, por seu trabalho desenvolvido ao longo de seis décadas, o senhor foi anunciado como o primeiro letrista a ingressar na Academia Mineira de Letras justamente por seu trabalho como letrista. O que essa escolha representa e o que ela diz, na sua avaliação, sobre a validação da canção popular como forma de literatura?

MÁRCIO BORGES – O reconheci- ▶

Márcio Borges tomou posse na AML em julho deste ano: em 2026, ele ainda vai lançar um livro de poemas bilíngues, um romance esboçado durante a pandemia e nove canções com o cantor Danilo Mesquita

Fotos: Guto Cortês de Aguiar/divulgação

mento do meu trabalho me enche de orgulho e me deixa satisfeito por ter conseguido (ser eleito). Agora, este reconhecimento da canção popular como forma de literatura é um fato que, na realidade, acontece desde antes de eu ter nascido. Sem querer penetrar na bruma dos tempos, com os Ovídios e Homeros da história, só de lembrar as figuras de Catulo da Paixão Cearense, os cantos e contos do Zé Coco do Riachão, as imortais letras de música do poeta Vinicius de Moraes, para ficar só nesses três, a gente já vê que essa trilha é antiga e para lá de percorrida. Cito ainda um exemplo mais recente, um amigo de profissão e geração, o letrista, poeta, dramaturgo e escritor Geraldo Carneiro, meu querido acadêmico da Academia Brasileira de Letras, ocupante da cadeira 25 desde 2016, 10 anos antes de minha posse aqui na AML.

O que ainda move sua escrita hoje? O que o senhor sente que ainda precisa ou deseja realizar?

Na verdade, são as duas coisas, celebrar e correr atrás. Adoro celebrar os fatos marcantes de minha vida, as canções que compus, os amigos que trouxe comigo pela vida afora. Gosto de ver as pessoas se emocionando com minhas coisas, mas o tempo vivido também traz essas responsabilidades renovadas, a consciência de que é mais fácil manter o equilíbrio continuando a pedalar do que tentando ficar imóvel sentado no selim. A consequência de ter feito é ter que continuar fazendo.

Ao longo da vida, o senhor transitou entre poesia, letras de música, memórias e crônicas. Há algum gênero literário que ainda gostaria de explorar ou ao qual pretende se dedicar mais intensamente nos próximos anos?

Fora o livro de poemas bilíngues que está no prelo – “Discourses of The Lower Self / Discursos do Eu Inferior” –, com lançamento previsto para o final deste ano, acho que ainda tenho um romance para escrever, sinopse que criei durante a pandemia, em 2021, e fui deixando para depois. Talvez retome aquela ideia, porque minha filha Helena, também escritora, se dispôs a me ajudar, como fez no recém-lançado romance de nossa



Márcio Borges e Rogério Tavares, que ocupa a cadeira 8: “O reconhecimento do meu trabalho me enche de orgulho e me deixa satisfeito por ter conseguido (ser eleito)”, diz Márcio

“Lô tinha alma de Peter Pan. Com mais de 70 anos ele continuou compondo, viajando e cantando como um jovem adolescente”

autoria conjunta, “8 Canoas Para o Céu – O Santo do Sertão”. Além disso, tenho também nove canções inéditas, letras que criei para meu novo parceiro e amigo querido, o ator, compositor e intérprete Danilo Mesquita, um jovem baiano dos mais talentosos que vi. Assim que sobrar tempo na sua atribulada agenda de celebridade global, ele grava, sei disso.

Hoje, olhando para essa trajetória, que une família, Clube da Esquina,

arte, o que mais chama sua atenção. O que mudou ou o que permaneceu igual na forma como enxerga a criação artística?

Vai ser difícil contabilizar essas mudanças, porque mudou foi quase tudo. Me chama a atenção, antes de mais nada, a renovada capacidade do ser humano de se tornar cada vez mais alienado, numa involução inversamente proporcional à sua agilidade cada vez maior para usar os polegares. “Inútil Paisagem” é tudo que se passa à nossa frente e a gente não presta atenção, olhos grudados numa telinha alimentada a bateria de lítio. No entanto, a inata criatividade dos artistas sempre atende àquela necessidade vital de dar à luz o novo; e este ímpeto sempre ultrapassa, mais cedo ou mais tarde, a planície das mediocridades reinantes.

Além de passar a ocupar cadeira na AML, o seu aniversário também foi marcado pelo lançamento de “A Estrada”, disco inédito feito em parceria com Lô Borges. Inevitavelmente, a obra parece ganhar novo significado após a morte dele. Como tem sido revisitar esse trabalho e acompanhar sua chegada ao público?

Isso provoca em mim emoções descontraídas, alegria e tristeza, realização e frustração, risos e lágrimas, palavras graves e outras impensadas. A nossa ideia era tirar umas férias da parceria, depois desse disco, darmos um tempo para eu reciclar minhas próprias ideias, porque as do Lô estavam permanentemente se reciclando sozinhas, virando canções, discos, singles, naquela cornucópia de caminhos, acordes e melodias que ele não parava de criar. Acaba que virou um ponto final e isso foi a coisa mais devastadora que me aconteceu na vida.

O disco foi idealizado, em alguma medida, como uma homenagem aos seus 80 anos?

O disco, inicialmente, não foi idealizado como homenagem aos meus 80 anos, mesmo porque ele ficou pronto quase dois anos antes. Enquanto eu ainda fazia as letras de “A Estrada”, o Lô já estava com outros dois discos prontos, feitos com seus novos parceiros. Então, como faltavam ainda dois anos para meus 80, combinamos lançar “A Estrada” só de- ▶

Norma

Na palma da mão, do jeito que você precisa.

A sua concierge de saúde. Mais autonomia e agilidade para você.



Disponível pelo WhatsApp em todas as unidades da Rede Mater Dei, 24 horas, 7 dias por semana. Aponte a câmera para o QR Code ao lado e experimente agora mesmo!

31 3339 9000

MaterDei
Rede de Saúde

com
você,
por toda
a vida.

pois dos discos que ele havia criado com outros parceiros, mais precisamente, no meu aniversário de 80 anos, ocorrido no dia 31 de janeiro. Então, foi mais um planejamento estratégico do que uma homenagem. Mas, para minha total infelicidade, meu amado irmão e parceiro não viu nem uma coisa nem outra.

Como se deu esse processo de composição das letras? Partiu de conversas, temas sugeridos por vocês dois ou de músicas já prontas que o senhor foi letrando?

Foi naquele tempo de pandemia e eu fiquei trancafiado em casa uns dois anos. Estava aproveitando o isolamento obrigatório, lendo e estudando matérias novas. Com 78 anos, eu não estava mais acompanhando o ritmo compulsivo do Lô, que continuava compondo duas ou três canções por semana, com sol e chuva. Falei isso para ele, e ele começou a buscar outros parceiros. Mas, nós combinamos, então, de fazer a saideira, antes de darmos o tempo que eu estava solicitando. Então imaginamos nossa vida de parceria, quase 60 anos compondo juntos, como se fosse uma longa estrada e criamos 10 canções para falar dela. Daí o tema “A Estrada”. A nossa vida, minha e do Lô.

Em “A Estrada”, o senhor percebe alguma mudança na escrita ou na forma de diálogo criativo entre vocês, especialmente considerando a fase recente, muito produtiva, do Lô?

O que sinto ouvindo agora esse disco póstumo é que o Lô tinha alma de Peter Pan. Com mais de 70 anos ele continuou compondo, viajando e cantando como um jovem adolescente, até o fim. Muito eclético quando compunha, nessa época imediatamente pós-pandemia, ele estava embalado na guitarra e isso mudava o jeito da música dele. No piano, era uma levada; na guitarra, já era outra.

Chegou a acompanhar o processo final do álbum ao lado do Lô? Gravações, escolhas de arranjo, definição de repertório? Que memórias guarda desse momento de finalização?

Criamos o disco e sua estrutura narrativa juntos. Lô compôs as canções na



Durante a posse, com os colegas, na tradicional foto da AML: “Eu, como novato, estou lá mais para aprender”, afirma o novo acadêmico

“Me chama a atenção, antes de mais nada, a renovada capacidade do ser humano de se tornar cada vez mais alienado”

guitarra e no violão, um pouco de piano e aquela levada roqueira. Escrevi sobre os temas que escolhemos juntos e dedicamos este trabalho aos nossos ídolos de juventude estradeira, Crosby, Stills, Nash & Young. Continuei em minha casa na montanha, o Lô voltou para BH e gravou com seus músicos de sempre. Disso eu nunca participava, salvo quando era jovem e produtor de fonogramas.

A Academia Mineira de Letras vive um momento de renovação, incorporando nomes vindos de diferentes tradições culturais. O senhor pretende desenvolver algum projeto específico dentro da instituição ou

defender pautas que a aproximem ainda mais do público?

Eu, como novato, estou lá mais para aprender. No meu discurso de posse, citei meu amigo Gonzaguinha exatamente para colocar “a beleza de ser um eterno aprendiz”. É como me sinto diante daquelas “feras” da cultura e intelectualidade. Não tenho sequer a pretensão de chegar lá com um projetinho debaixo do braço. As pautas que defendo e sempre defendi não dependem de instituições e, principalmente, não das que já brilham intensamente em solo nacional, como a AML, mesmo antes de eu ter sequer nascido.

Aos 80 anos, depois de uma obra que atravessa gerações, como gostaria de ser lembrado: poeta, letrista, escritor, memorialista ou como alguém que ajudou a contar uma determinada história de Minas e do Brasil?

Já pensei muito nisso e até escrevi esses versos, uns 10 anos atrás. “Juntem meus pedaços/ Na lata. De cada cova dos olhos/ Nasçam flores/ De prata./ Espalhem minhas cinzas/ Ao vento./ Só meu amor deixem só/ No solitário/ Relento./ Ou podem contar/ Outra história./ Era uma vez um poeta/ Que nunca perdeu/ A memória.” ■

INVEST

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

banco
bmg

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.

QUANDO COMUNICAÇÃO VIRA CONEXÃO

Repórter, apresentadora, mestre de cerimônias e produtora de conteúdo digital, Lúcia Luize transforma encontros em oportunidades

Há profissionais que chegam a um evento para registrá-lo. Outros com personalidade e simpatia passam a fazer parte dele. Lúcia Luize pertence ao segundo e seletivo grupo.

Repórter, apresentadora, mestre de cerimônias e produtora de conteúdo, ela construiu sua trajetória em ambientes onde histórias ganham visibilidade, relacionamentos são construídos e oportunidades surgem.

Diante das câmeras ou nos bastidores, transita com naturalidade entre empresários, executivos, autoridades, lideranças, personalidades e formadores de opinião. Essa proximidade, conquistada ao longo dos anos, tornou-se um de seus maiores ativos profissionais: gerar confiança, abrir diálogos e aproximar pessoas, marcas e oportunidades.

“Uma boa entrevista pode ir muito além do conteúdo. Pode iniciar uma conversa, aproximar pessoas e abrir uma oportunidade que antes não existia.”

PRESENÇA QUE CONSTRÓI AUTORIDADE

Repórter social da Polícia Militar de Minas Gerais, Lúcia atua como repórter e mestre de cerimônias em solenida-



Fotos: Divulgação



A jornalista com Lizete Ribeiro (Tauá Resorts), Leônidas Oliveira (Secretário de Cultura e Turismo) e Fabiana Silveira (Parque do Avestruz Resort)



Com Ragheb Hamade Filho, presidente do Automóvel Clube



A comunicadora durante jantar com Juliana e o coronel Maurício



Com o presidente executivo da AMIS, o competente Antônio Claret Nametala



Lúcia Luize com Luiz Henrique e Tereza Guimarães (hospital da Baleia) e Roberto Gosende (diretor-executivo da DMA Distribuidora S.A.)



Entrevistando Pedro Guimarães, CEO do Grupo Carbel

des e eventos da instituição, participando de momentos que reúnem comandantes, autoridades e importantes lideranças.

Como mestre de cerimônias em eventos da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais – SECULT, também atua em espaços emblemáticos como Palácio da Liberdade, Palácio das Artes e Mercado Central.

Essa presença em importantes ambientes institucionais, empresariais e sociais consolidou sua imagem como uma profissional conhecida, querida e requisitada, unindo desenvoltura diante do público a uma forte capacidade de relacionamento.

MUITO ALÉM DA COBERTURA

Para Lúcia, estar em um evento é perceber o que existe além do palco: uma história que merece destaque, uma marca que pode ganhar relevância ou duas pessoas que deveriam se conhecer.

É essa percepção que aproxima cada vez mais seu trabalho do universo empresarial. Sua presença nos eventos, somada à audiência digital e à rede de relacionamentos, transforma entrevistas, Reels, Stories e conteúdos institucionais em ferramentas de posicionamento e visibilidade.

O presencial cria a experiência, o digital amplia a repercussão e o relacionamento pode transformar visibilidade em oportunidade.

Sua formação em Direito e Marketing e Propaganda complementa esse perfil. Análise, escuta e negociação se encontram com estratégia, posicionamento e construção de valor.

“Meu trabalho não termina na entrevista. Muitas vezes, é justamente ali que uma nova conexão começa”

LÚCIA LUIZE

BOAS CONVERSAS, GRANDES ENCONTROS

Lúcia também atua como apresentadora de podcasts, recebendo personalidades, celebridades, empresários, políticos, autoridades e convidados de diferentes segmentos.

Com uma conversa inteligente, criativa, descontraída e agradável, cria um ambiente de proximidade e espontaneidade. Sua desenvoltura e credibilidade contribuem para a forte adesão de convidados que aceitam seus convites e se sentem à vontade para compartilhar histórias, ideias e experiências.

No universo editorial, é colunista das revistas Toda Hora e Ponto.com, onde assina a coluna “Entre Linhas”, dedicada a personalidades, histórias e acontecimentos que merecem reconhecimento e visibilidade.

ONDE AS OPORTUNIDADES ACONTECEM

Em um mundo em que todos querem aparecer, visibilidade sozinha já não basta. É preciso credibilidade, relacionamento e presença nos ambientes certos.

“Contato é ter um número na agenda. Conexão é ter confiança suficiente para aproximar pessoas e perceber que daquele encontro pode nascer algo relevante.”

Entre câmeras, palcos, eventos, empresários, autoridades e personalidades, Lúcia segue fazendo aquilo que se tornou sua assinatura: estar onde as coisas acontecem e aproximar pessoas capazes de construir algo juntas.

Porque visibilidade abre portas. Credibilidade permite entrar. E conexão faz permanecer!



Lúcia Luize com Jorge Rebelo de Almeida, fundador e presidente do Grupo Vila Galé



Sharenting e a superexposição infantil à luz dos direitos da personalidade

O termo sharenting – da junção de parents (pais) e sharing (compartilhamento) – nomeia a divulgação reiterada, pelos próprios pais, de imagens de seus filhos nas redes sociais, que não raro se inicia na gestação e acompanha toda a infância. Tal fato, a despeito de cada vez mais comum, desafia a ordem jurídica, pois segundo a legislação aplicável, a criança, e não os genitores, é a titular dos direitos à imagem, à intimidade e à proteção de dados pessoais, tutelados pelos arts. 5º, X, da Constituição, 11 a 21 do Código Civil e 17 do ECA (Lei 8.069/90).

Daí decorre premissa muitas vezes negligenciada: o consentimento parental, embora inerente ao poder familiar (art. 1.634 do Código Civil), não confere permanência incondicional à exposição do menor. Com o amadurecimento do filho, sobretudo na adolescência, sua manifestação de vontade ganha densidade jurídica e pode legitimar pedidos de remoção quando ele entender que o conteúdo coloca em risco sua dignidade ou desenvolvimento, à luz do princípio do melhor interesse estabelecido nos arts. 3º, 4º e 100, parágrafo único, do ECA. Os dispositivos não estabelecem qual a idade mínima necessária para tanto, competindo ao julgador aferir a maturidade do adolescente e, no mérito, o cumprimento do dever dos pais de zelar por sua dignidade, protegendo-o de tratamento vexatório.

Nem toda publicação, contudo, configura ilícito. O registro da vida familiar insere-se, em regra, na liberdade dos pais; a responsabilização emerge quando a divulgação lesa a imagem, a privacidade ou o desenvolvimento do menor. Nessa hipótese, incidem a LGPD (Lei 13.709/18), cujo art. 14 subordina o tratamento de dados de crianças ao melhor interesse e ao consentimento específico de um dos responsáveis; o Marco Civil da Internet (Lei 12.965/14), que assegura a privacidade (art. 7º) e disciplina a remoção de conteúdo (arts. 19 e 21); e, notadamente, o ECA Digital (Lei 15.211/25), em vigor desde 17 de março de 2026, que estende a proteção integral ao ambiente virtual e impõe responsabilidade compartilhada entre Estado, família e plataformas, alcançando inclusive os influenciadores mirins.

No entanto, vale registrar que eventual tutela reparatória concedida pelo Judiciário encontra limite fático: a rede possui memória, e a imagem já pode ter sido copiada ou redistribuída antes de qualquer providência, o que privilegia a prevenção, ou seja, a importância de sopesar prós e contras antes do compartilhamento da imagem dos filhos na internet.

Nesse cenário, avolumam-se as denúncias de abuso infantojuvenil registradas pela SaferNet e agravam-se os riscos trazidos pela inteligência artificial, como deepfakes e clonagem de voz. No plano legisla-

“O registro da vida familiar insere-se, em regra, na liberdade dos pais; a responsabilização emerge quando a divulgação lesa a imagem, a privacidade ou o desenvolvimento do menor”

tivo, o PL 4.776/2023 pretende alterar as disposições do ECA para assegurar o direito ao esquecimento a partir dos dezesseis anos – o que pode encontrar barreiras no entendimento do STF de que a tese genérica do esquecimento é incompatível com a Constituição (Tema 786, RE 1.010.606, 2021).

Mais do que a faculdade de apagar o passado, o tema envolve a questão de impor a alguém, por toda a vida, a construção precoce e involuntária da própria reputação online – discussão que, longe de exaurir-se na legislação, reclama atuação coordenada do Estado, das plataformas e, sobretudo, da família. ■

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



A CORRIDA QUE MOVE E TRANSFORMA.

2K | 5K | 10K

CORRIDA E CAMINHADA



20 de setembro
de 2026



6h30 às 12h00



Mirante Belvedere
Belo Horizonte



Av. José Maria
Alkimin, 98



PATROCÍNIO

CAIXA

BH

tfsports

Track & Field

volvo

Euroville

REALIZAÇÃO

encontro

ORGANIZAÇÃO

ORIZON

APOIO

Unimed

55

copasa

MINIMALCLINIC

Del Maipo

Delícias do Trigo

STORE

SAÚDE ECONOMIA

Aplicativos

solutions

RECURSOS HUMANOS DE SAUDE

INTELETO

CAIXA

CAIXA

CAIXA

CAIXA

Lugares para visitar e desenhos para guardar

Mapas ilustrados colecionáveis da região da Pampulha, criados para orientar as visitas aos muitos atrativos da região, estampam paredes e mesas pelas mãos criativas dos turistas

NEIDE MAGALHÃES

Belo Horizonte tem pontos turísticos que merecem ser conhecidos ou revisitados em detalhes, melhor maneira de desfrutar inteiramente de cada lugar. A Pampulha, por exemplo, é uma região rica em natureza, arquitetura e lazer, mas muitos atrativos passam quase despercebidos no turbilhão dos dias corridos e na pressa que sempre rege a vida de quem mora em grandes cidades. Desbravar ruas, praças, parques e monumentos do entorno da lagoa e endereços bem próximos a ela é uma tarefa aprazível para todas as idades. Mas, nem sempre as informações sobre esses lugares são detalhadas, o que dificulta o acesso, especialmente para quem não mora na capital mineira.

Foi para tornar essa missão mais fácil e divulgar as atrações para moradores e visitantes que a Belotur lançou, no fim do ano passado, os mapas ilustrados da região da Pampulha. São cinco os lugares registrados nas ilustrações criativas e bem coloridas da artista plástica Anna Brandão: a Avenida Fleming, a Lagoa, o Museu de Arte, a Casa do Baile e a Igreja de São Francisco de Assis. Na parte frontal, as ilustrações trazem não só



A tradutora Anna Carolina Alves com o quadro da Igreja de São Francisco de Assis: ela é uma das colecionadoras dos desenhos ilustrados

esses lugares, mas referências de cada um deles, como uma capivara, animal muito encontrado nas cercanias da lagoa, ou um ciclista, já que o local é muito buscado para a prática de esportes. No

verso, um mapa turístico da região, com os atrativos e outras informações necessárias para o passeio ser completo. Todas as ilustrações foram criadas a partir de fotografias do acervo da Belotur.



Fotos: Reprodução/divulgação



MUSEU DE ARTE

Além do monumento projetado pelo arquiteto Oscar Niemeyer para ser um cassino em 1943, e hoje sede do Museu de Arte Moderna de BH, com um acervo de 1.400 obras, suas linhas arredondadas e os vidros que proporcionam visualizar a lagoa e seu verde, o desenho destaca os jardins de Roberto Burle Marx e as esculturas "O Abraço/Duas Amigas", de Alfredo Ceschiatti, e "Nu", de August Zamoyski. Atualmente, o museu está fechado para obras de restauro.

CASA DO BAILE

Criada para ser um espaço de diversão, a edificação toda em formato arredondado desde 2002 é sede do Centro de Referência de Arquitetura, Urbanismo e Design, vinculado à Fundação Municipal de Cultura, da Secretaria Municipal de Cultura e apresenta exposições, mostras, seminários, encontros e outras atividades ligadas à arte. Inaugurada em 1942 para ser um pequeno restaurante, foi fechada pouco depois com a proibição do jogo de azar no Brasil. Mais recentemente já foi anexo do Museu de Arte da Pampulha e restaurante novamente, até ganhar nova destinação. Circundada pela lagoa, ela é também fruto da parceria Niemeyer-Burle Marx.

Os desenhos – dois no formato vertical e três, no horizontal – têm cerca de 40 cm de largura e 28 cm de altura. Eles são colecionáveis e podem ser obtidos, gratuitamente, em papel, nos CATs (Centros de Atendimento ao Turista), como o que fica ao lado da Casa do Baile, na orla da Pampulha; ou no formato digital (download) por meio do Portal Belo Horizonte (PBH). E, por serem colecionáveis, esses mapas têm despertado a criatividade artística de muita gente, que os transforma em quadros, revestimentos de mesas, estampas de roupas, jogos americanos e outras utilidades.

A tradutora audiovisual paulistana Anna Carolina Alves, de 34 anos, optou ▶



■ IGREJA DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS

O monumento mais visitado do Conjunto Arquitetônico da Pampulha, tombado pela Unesco em 2016, foi finalizado em 1945, mas somente em 1959 foi consagrado pela igreja católica. Desde 2021, ela ostenta o título de Santuário Arquidiocesano São Francisco de Assis e é um templo destinado a missas e casamentos. Outra obra com a assinatura do genial Oscar Niemeyer, a Igrejinha, como é conhecida, tem em seu interior a Via-Sacra com 14 painéis de Candido Portinari e baixos-relevos de bronze de Alfredo Ceschiatti. Os jardins de Burle Marx são um destaque à parte. Assim como os azulejos azuis e brancos que retratam o santo que dá nome à capela. O mapa ilustrado traduz a beleza desses azulejos e a importância da Igrejinha na paisagem arquitetônica de BH.

■ AVENIDA FLEMING

A gastronomia da região da Pampulha também é destacada no projeto, com a ilustração de um dos lugares mais famosos da cidade por concentrar restaurantes, bares, hamburguerias, cafeterias e outros estabelecimentos dedicados do gênero. Do café ao chope, passando por quitutes mineiros e pratos da culinária de outros países, a avenida do bairro Ouro Preto é cenário para almoços e jantares e tem um público variado, principalmente nos fins de semana, em busca de lazer. Os desenhos de Anna Brandão contam toda essa história.



por colocar o mapa em uma moldura de 50x40 cm e conta que vai trocando as ilustrações à medida que renova o visual de sua sala. “A ideia desses mapas me lembrou as lâminas descartáveis das bandejas do McDonald’s, ilustradas pelo Hiro Kawahara, no início dos anos 2000”, diz. Irmã da artista Anna Brandão, a tradutora veio a BH pela primeira vez no ano passado e conta



■ LAGOA DA PAMPULHA

A ilustração reúne dois cartões-postais da região: a Igrejinha e o Parque da Guanabara, citados pela tradutora Anna Carolina Alves. As cores verde e azul que traduzem bem as belezas naturais da Pampulha se misturam às imagens de animais que habitam as margens da lagoa e ainda às pessoas que caminham, andam de bicicleta, correm e fazem da avenida Otacílio Negrão de Lima um dos pontos mais procurados na cidade por esportistas de todas as idades.



que sua “melhor memória da Pampulha foi poder caminhar tranquilamente à noite até alguns pontos, como a lagoa, a Igreja de São Francisco, com seus painéis e jardins, e, principalmente, o Parque Guanabara”. Anna Carolina diz ainda que coleciona pôsteres, cartazes, cartões-postais, folders e outros materiais ilustrados e informativos dos lugares que visita, como BH. Para ela,

os mapas da Pampulha fazem com que “as pessoas valorizem e aproveitem o que a própria região tem a oferecer, algo tão difícil de se ver em uma metrópole nos dias de hoje”.

O sucesso do projeto dos mapas colecionáveis também é enfatizado pelo presidente da Belotur, Eduardo Cruvinel: “Essa iniciativa reforça o compromisso de Belo Horizonte com a promoção qualificada

dos seus principais atrativos turísticos. A Pampulha é um dos nossos maiores patrimônios e merece ser vivenciada em toda a sua riqueza. Ao disponibilizarmos mapas ilustrados, gratuitos e colecionáveis, ampliamos a experiência de quem visita e também de quem vive a cidade, incentivando a descoberta, o pertencimento e a valorização desse território tão simbólico”, diz. ■

Raquel Bolinho, uma cronista de BH

Artista conta como, de maneira despretensiosa, criou um personagem que virou um ícone na capital e tem uma conexão que já dura 17 anos com o belo-horizontino

► LILIAN MONTEIRO

Poucos personagens conseguem criar uma conexão tão duradoura com uma cidade quanto o Bolinho. Presente há 17 anos em muros, fachadas e esquinas de Belo Horizonte, o grafite criado por Maria Raquel Alves Couto, a Raquel Bolinho, em 2009, deixou de ser apenas uma intervenção urbana para se tornar parte da memória afetiva dos belo-horizontinos. Agora, essa trajetória chega às galerias com a exposição “Habitante – Registros de um Bolinho pela Cidade”, em cartaz na PQNA Galeria Pedro Moraleida, no Palácio das Artes, até 13 de setembro, na capital mineira. Com entrada gratuita, a mostra está disposta em cinco ambientes, onde a figura surge inteira, fragmentada, multiplicada ou apenas sugerida em pinturas, esculturas, instalações e trabalhos interativos. Em entrevista à Encontro, Raquel fala sobre a força da repetição na construção de um ícone, a transição da arte de rua para o espaço expositivo e o desejo de provocar, por alguns instantes, um desvio na rotina de quem cruza o caminho do perso-



Fotos: Divulgação

nagem. Após a exibição, a artista vai doar uma obra ao acervo da Fundação Clóvis Salgado.

1 - Depois de 17 anos espalhando o Bolinho pelas ruas, em que momento você percebeu que ele havia deixado de ser um personagem para se tornar parte da identidade visual de BH?

É difícil entender a relação das pessoas com o Bolinho e como ele é visto como um ícone, uma identidade de Belo Horizonte, porque comecei a desenhá-lo sem nenhuma pretensão. Ainda penso no personagem como algo que estou fazendo por mim, para me desestressar e me expressar. Comecei a refletir mais sobre isso recentemente, principalmente para a exposição. Fui buscar o que torna uma imagem em ícone, o que transforma um desenho em algo superior. Acho que essa mostra de 17 anos me fez avaliar tudo e começar a ver a obra de outra forma. Imagino que, quando alguém encontra um Bolinho no seu caminho, seja indo para a escola ou para o trabalho, a sensação é a mesma de reencontrar casualmente um amigo na rua. A gente para, troca dois minutinhos de conversa e isso melhora o nosso dia. Tenho a impressão de que o público o enxerga assim. Ao vê-lo, você se identifica com uma frase, com os traços do desenho, ou aquilo lhe traz uma lembrança. Isso muda seus pensamentos e o tira do cotidiano, das contas, dos problemas. Acho que ele cumpre esse papel.

2 - Depois de quase duas décadas, o Bolinho se mantém fresco, atual, não é?

O Bolinho tem um papel quase de cronista, porque é sempre muito atual. Se há um assunto sobre o qual todo mundo está falando, um meme ou uma notícia, ele vai criar uma referência sobre isso. Acredito que, nesses 17 anos, ele foi, com essas imagens e ilustrações pelas ruas, contando um pouco da história do que vem acontecendo. Isso o mantém vivo e ainda jovem, mesmo após todo esse tempo no espaço urbano.

3 - Como está sendo levar um personagem nascido no grafite para dentro do Palácio das Artes, um

templo da cultura e da arte mineira?

Quando surgiu a oportunidade de fazer uma exposição no Palácio das Artes, foi quase inacreditável. Eu não tinha a intenção de trabalhar com o Bolinho nem de ser artista. Pensar que cheguei a um espaço tão importante para a arte mineira é algo difícil de acreditar. Estou superfeliz.

4 - Há quem admire, defenda e exalte o grafite. Mas há também quem critique e ainda não o veja como expressão artística. Como lida com essa dualidade?

De 2009 para cá, quando comecei a pintar, acho que era muito mais difícil ser grafiteiro. A relação das pessoas com o grafite mudou bastante nesse período, passando a ser mais aceito por diver-

“Imagino que, quando alguém encontra um Bolinho no seu caminho, a sensação é a mesma de reencontrar casualmente um amigo na rua”

sas razões. Hoje, você entra em uma loja e encontra blusas com estampas que parecem grafite ou spray; assiste a uma novela e há ali um personagem grafiteiro. Acredito que essas coisas foram abrindo portas de alguma forma, mas ainda há muito a ser reavaliado, principalmente em relação às leis, às punições e ao poder da prefeitura de, constantemente, apagar as obras feitas. Ainda há um caminho longo para que o grafite seja, definitivamente, visto como arte.

5 - Como foi escolher um bolinho como personagem?

O mineiro tem a fama de ser desconfia-

do, mas nosso ponto forte é o espírito acolhedor. O hábito de se dispor a parar e conversar com quem não se conhece na rua, tomar um café, trocar uma ideia e bater papo com o vizinho. Todas essas atitudes nos tornam receptivos às outras pessoas, mesmo àquelas com quem nunca convivemos. Pensei em um bolinho com esse espírito mineiro para começar, estampando um sorriso enorme. Minas tem uma ligação forte com a gastronomia. Passar um café e chamar alguém para comer um pedaço de bolo é uma forma de carinho, de demonstrar afeto. Então, o Bolinho é a nossa cara em forma de amor, comida e pintura.

6 - Como é o retorno que você recebe do público?

É muito legal. As pessoas são protetoras com o Bolinho. Se apagam uma pintura, se rabiscam, qualquer coisa que aconteça com ele, fico sabendo rapidamente pelo Instagram ou pela internet. Isso é uma demonstração de afeto. Acredito que o veem com cuidado, consideração e sempre com o desejo de encontrar mais arte pelas ruas. É gratificante.

7 - O Bolinho já apareceu na Alemanha, Inglaterra, Bélgica, Argentina e Holanda, mas continua sendo fortemente associado a BH. O que torna essa conexão com a cidade tão especial para você?

Em todas as vezes que pinte o Bolinho em outros lugares, acho que as pessoas se sentiram orgulhosas de vê-lo viajando. E, mesmo que seja só um desenho simples, ele já representa a nossa terra em outro país, sabe? Gosto sempre de incluir algo que tenha a cara de BH ou de Minas nas pinturas fora daqui, justamente para que o público o veja em outro lugar e ative essa memória afetiva.

8 - Depois de transformar o Bolinho em um verdadeiro “habitante” da cidade e agora apresentá-lo em uma grande exposição, qual é o próximo capítulo desta história?

É difícil pensar em um próximo sonho, porque o Bolinho já conquistou muito mais do que eu imaginava. Porém, gostaria de estar em mais hospitais e escolas. Se eu pudesse deixar uma pintura em ►



todos esses espaços, em Belo Horizonte e no interior, seria incrível. Acredito que a presença dele nessas instituições faz muita diferença para quem frequenta esses lugares.

9 - Como deseja que as pessoas ou a cidade retratem o Bolinho no futuro? E, por acaso, já imaginou a cidade sem o Bolinho?

Espero que daqui a 20 ou 30 anos as pessoas, ao encontrarem um Bolinho, tenham uma memória vinculada a ele. Que se lembrem de algo por que passaram juntas, que tenham alguma história para contar, enfim, que tenham construído momentos. Já é muito bonito ver que o personagem faz parte da vida de todos de forma tão ativa. Então,

espero que alguém o encontre e fale: 'nossa, você se lembra lá em 2026, quando fomos juntos àquela exposição no Palácio das Artes?' Desejo que guardem uma lembrança bonita. Agora, penso que a cidade sem Bolinho perderia um pouco da vida. Ele tem a capacidade de humanizar alguns espaços. Quando é visto no meio de um viaduto, você vai se lembrar que uma pessoa passou por ali, sabe, você humaniza esse lugar. Ele traz vida.

10 - Em uma conversa com o Bolinho, o que falaria para ele?

Eu teria apenas que agradecer a ele por ter mudado completamente a minha vida. Não só em relação à minha profissão, por ter me tornado uma artista,

mas porque ele me fez sentir acolhida e amada. Acredito que, por causa dele, as pessoas têm um carinho muito grande por mim também, e acho isso extremamente emocionante. Sei que o Bolinho tem um papel bacana na vida de muitos, mas na minha, principalmente, ele foi fundamental para que eu pudesse ver a vida com outros olhos. ■

SERVIÇO

➤ Exposição "Habitante – Registros de um bolinho pela cidade". PQNA Galeria Pedro Moraleida – Palácio das Artes (Av. Afonso Pena, 1537, Centro – Belo Horizonte). Até 13/9. Entrada gratuita, sem necessidade de retirada prévia de ingressos.

CELEBRAÇÃO

MÊS DA ADVOCACIA

OAB-MG/divulgação

Programação da OAB-MG reúne ações que fortalecem o presente e projetam o futuro da profissão

Agosto, mês em que se celebra a advocacia brasileira, será marcado por uma agenda de entregas e lançamentos da Ordem dos Advogados do Brasil – Seção Minas Gerais (OAB-MG). A programação foi estruturada para ampliar benefícios, incentivar a inovação e oferecer novos serviços que impactam diretamente a rotina dos profissionais em todo o estado.

As iniciativas abrangem diferentes áreas consideradas estratégicas para o exercício da profissão, como tecnologia, qualificação, saúde, bem-estar, infraestrutura, acesso ao crédito e atuação institucional, reforçando o compromisso da entidade com a advocacia e sociedade mineiras.

Segundo o presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun, o conjunto de iniciativas representa uma nova etapa no processo de modernização da instituição e de valorização da advocacia mineira.

“A advocacia exerce uma função essencial para a democracia, para a garantia dos direitos e para o fortalecimento das instituições. Celebrar o Mês da Advocacia é reconhecer a relevância desses profissionais e, principalmente, entregar resultados concretos. Nossa gestão tem trabalhado para oferecer ferramentas que aumentem a competitividade, promovam inovação, garantam mais qualidade de vida e criem melhores condições para o exercício da profissão. Investir na advocacia é investir no acesso à Justiça e no desenvolvimento da sociedade”, afirma Chalfun.

No campo institucional, a programação do mês inclui a assinatura de uma parceria inédita entre a OAB-MG e a Superintendência Regional do Ministério do Trabalho e Emprego em Minas Gerais.



Diretoria da OAB-MG durante as comemorações no mês da advocacia

O acordo, que será firmado pelo presidente da OAB-MG, Gustavo Chalfun, e pelo superintendente regional Carlos Calazans durante a sessão do Conselho Pleno do dia 11 de agosto, estabelece ações conjuntas de conscientização, prevenção e enfrentamento ao trabalho análogo à escravidão.

Um dos destaques da programação é a entrega da reforma do Auditório Albita, espaço tradicional em Belo Horizonte destinado à realização de cursos, palestras, seminários e eventos voltados à formação continuada da classe. O investimento amplia a estrutura da OAB-MG para a promoção de atividades de atualização profissional e integração com a sociedade.

Outro marco será o lançamento de uma parceria inédita entre a OAB-MG e a Doze IA, empresa parceira da Think Technologies e da OpenAI que desenvolvem ações no setor de inteligência artificial do mercado brasileiro. A iniciativa vai além da disponibilização da tecnologia. A entidade passa a oferecer conteúdo exclusivos, tutoriais, treinamentos, eventos e programas de capacitação voltados ao uso responsável da inteligência artificial na advocacia, preparando escritórios e departamentos jurídicos para a transformação digital.

INVESTIMENTOS NO FUTURO

Na área de saúde e qualidade de vida, a Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais (CAAMG) amplia sua política de benefícios com o lançamento da parceria com o Wellhub, plataforma global de saúde e bem-estar. Outro serviço anunciado é a disponibilização da Teleconsulta Einstein, que oferecerá atendimento médico virtual 24 horas por dia por meio do aplicativo Meu Einstein.

A programação também contempla novidades na área financeira. Em parceria com o Sicoob Advocacia, a OAB-MG lança a OABCred, cooperativa de crédito voltada exclusivamente à advocacia. Para Gustavo Chalfun, a incorporação de novas tecnologias demonstra que a OAB-MG busca preparar a advocacia para os desafios dos próximos anos.

Ao concentrar, em um único mês, ações voltadas à inovação, assistência, infraestrutura, capacitação e responsabilidade social, a OAB-MG reforça o seu posicionamento como uma das seccionais mais atuantes do país e transforma o “Agosto da Advocacia” em um período de celebração acompanhado de entregas concretas para milhares de profissionais em Minas Gerais.

Um dos principais símbolos de Minas Gerais acaba de ganhar um livro que retrata as histórias de quem coloca a mão na massa e não deixa a produção dessa delícia morrer

Vai um queijo aí?

➤ CAROLINA DAHER

Foram dois anos de pesquisa. Milhares de quilômetros rodados. Entrevistas e mais entrevistas. Muitos cafezinhos e centenas de queijos provados. Sorte minha que pude viver isso de perto. Falar sobre queijo nessa terra é coisa séria. E foi pelas mãos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG) que nasceu o primeiro livro que retrata as 16 regiões produtoras do estado, o “Queijos Artesanais de Minas”. São 252 páginas que mostram o dia a dia das fazendas e a realidade dos produtores. A edição inaugura a coleção Mineiridades, criada pela Emater para destacar a riqueza cultural, os saberes tradicionais e as histórias que moldam a identidade do estado. O próximo, ao que tudo indica, será sobre café.

De acordo com a Lei Estadual 23.157/2018, é considerado Queijo Minas Artesanal (QMA) “o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite integral da vaca fresco ou cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.” O processo de feitura do QMA consiste, basicamente, na coagulação do leite, prensagem, salga e maturação. Os ingredientes são leite cru de vaca, coalho, pingo e sal. O leite

deve ser produzido na própria fazenda, assim como o pingo. O sal e o coalho são adquiridos em outras regiões.

O QMA é aquele queijo tradicional e que muitas vezes é erroneamente batizado de Queijo Canastra. Não que a Canastra não seja uma grande produtora. Mas o estado conta com outras nove regiões caracterizadas que também fazem esse tipo de queijo, seguindo as mesmas tradições – Diamantina, Cerrado, Serro, Triângulo Mineiro, Serra do Salitre, Araxá, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Campo das Vertentes e Serras de Ibitipoca.

Assim como no vinho, o terroir tem um papel fundamental no universo queijeiro. Isso quer dizer que as condições ambientais, solo, clima, fauna bacteriana, tudo isso interfere na qualidade final do produto. O pasto que alimenta a vaca determina, por exemplo, o teor de gordura e proteína no leite. A escolha do rebanho também é um fator importante. Já as bactérias e leveduras do ambiente são responsáveis pelo sabor. Se não fosse o trabalho desses microrganismos, o queijo artesanal não seria diferente dos produzidos de forma industrial em qualquer lugar do mundo. É isso que faz

um queijo do Serro ser diferente do da Canastra, do Salitre ou do Campo das Vertentes, apesar de seguirem a mesma receita.

MODO DE FAZER DO QMA

O primeiro ponto é o leite cru. É essencial que a produção aconteça direto do leite tirado da vaca, sem pasteurização, que é a esterilização de um alimento. Após a ordenha, ele segue para a queijaria, onde é filtrado. Depois, adiciona-se o coalho, um caldo de bactérias e leveduras que apressam a coagulação graças à interação entre suas enzimas com as caseínas, proteínas do leite. É nesse momento que o queijeiro agrega um fermento natural lácteo, o “pingo”.

O processo de coagulação demora entre 40 e 50 minutos. Quando atinge o chamado ponto de corte, o produtor entra com a lira ou pá para cortar a massa e separar o soro da parte sólida. Após cerca de uma hora, a massa precipita e é feita a primeira dessora para depois acontecer a prensagem ou espremedura, ambas realizadas manualmente. ▶

Em 252 páginas, “Queijos Artesanais de Minas” retrata as 16 regiões produtoras do estado: dia a dia das fazendas

Ainda dentro da forma, o queijo recebe uma camada de sal (grosso ou fino) na parte de cima. No final do dia, a peça é virada para que o lado contrário seja salgado. Passado um período aproximado de 48 horas, o queijo é retirado das formas e inicia-se o processo de acabamento. É quando se faz a toaleta, ou seja, a preparação do queijo para melhor apresentação estética. No Serro, rala-se toda a superfície do queijo para deixar a superfície homogênea. No Salitre e na Canastra, o acabamento é feito com lixas, ou não é feito, garantindo a casca amarela ao natural.

Só então vem a maturação ou cura. A iguaria segue para o quarto do queijo ou sala de maturação, onde fica sobre tábuas de madeira. O tempo de “descanso” varia de acordo com a região, das condições climáticas e do nível de maturação desejado. Nesse período, a peça diminui expressivamente, podendo chegar à metade do seu tamanho original. Enquanto estiver maturando, o queijo deve ser virado duas vezes ao dia. Com a maturação, o produto fica livre de bactérias nocivas ao ser humano – daí o termo “cura”

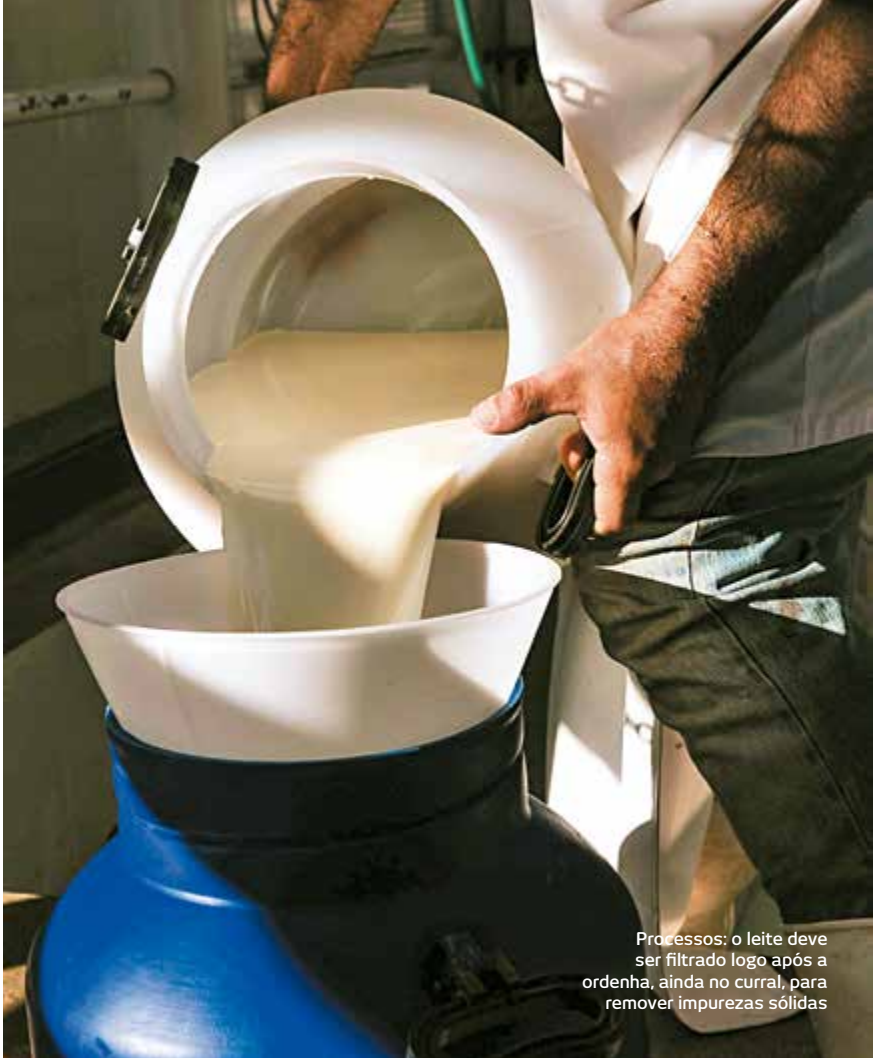
Assim como o próprio queijo, os produtores também são únicos. O terroir interno e pessoal de quem vive na roça é talhado no cotidiano de gerações centenárias. É o caso do premiadíssimo Queijo do Zé Mario, na Canastra. Em muitos lugares do interior de Minas, ao serem apresentadas, as pessoas costumam perguntar: “E ocê é fio de quem?”, já querendo criar intimidade antes mesmo da prosa começar. Pois bem. Nesse caso, o produtor José Baltazar da Silva é filho do Mário, ou seja, é o Zé do Mário. Bingo. Zé já perdeu as contas de quantos prêmios conquistou, mas passa dos 20. Entre os muito regionais e estaduais que conquistou, também está uma medalha de prata no Mondial du Fromage, na França. Mas não é só a qualidade de seu produto que faz a fama do produtor. Ele foi o pioneiro no resgate da maturação do queijo na região. Durante muitos anos, assim como outros tantos produtores, só vendia a iguaria fresca. Até ver o mercado saturar. “Decidi voltar ao passado e fazer como meus antepassados, fui curar os queijos”, diz Zé. Foi quando o produto acabou descoberto por uma jornalista



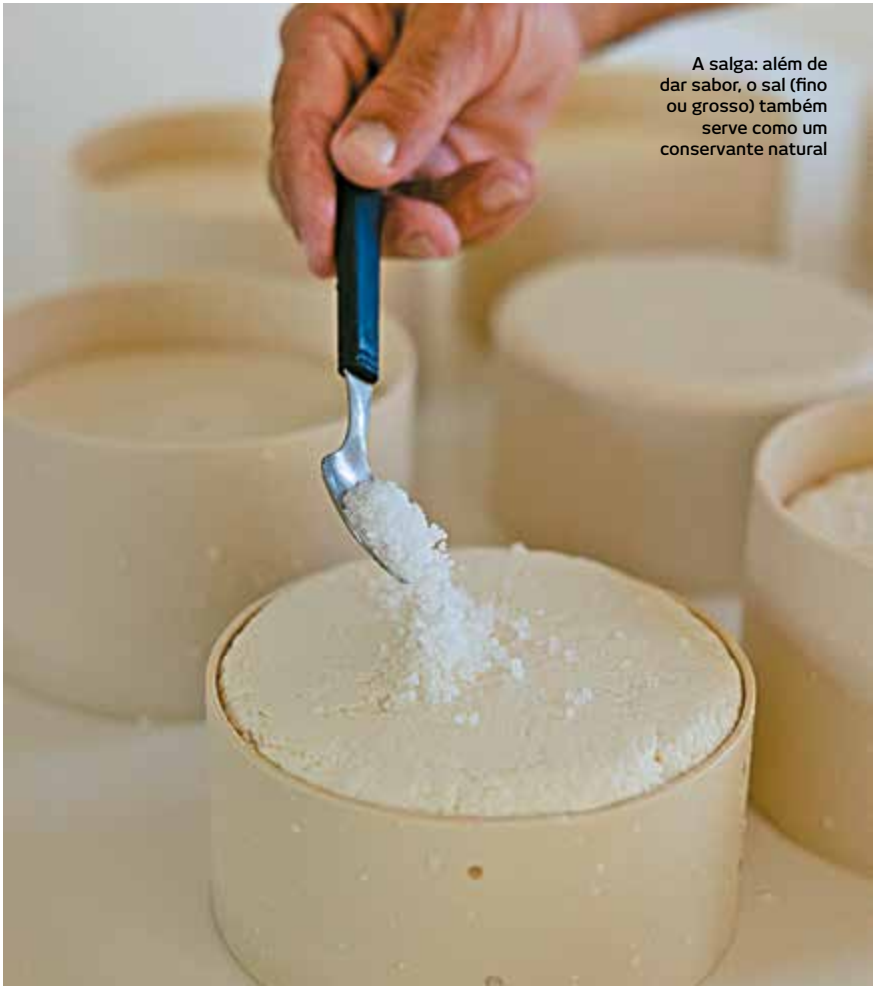
Como antigamente: a mesa de madeira é onde o queijo descansa e, ao ser drenado, o pingo é coletado

O PINGO

Quando se entra em uma queijeira em Minas, é fácil ver um coletor, ou melhor, um caninho que desce da bancada para captar o soro. Esse líquido que vai “pigando” dentro de um vasilhame enquanto o queijo do dia é preparado é o tal do pingo. Ou seja, é a alma microbiana do ambiente. Ele carrega ali todo o terroir da fazenda, com características que variam desde a altitude a umidade do ar. Normalmente, o pingo de ontem é usado no queijo de hoje. Ele é recolhido a partir do soro drenado dos queijos após a salga, quando o sal neutraliza bactérias consideradas prejudiciais para o consumo humano. Assim, esse DNA de sabores e características vai se perpetuando de uma produção para outra, sendo o elo entre o passado e o presente. O pingo é o responsável pelo padrão de consistência, cor e sabor específico do produto.



Processos: o leite deve ser filtrado logo após a ordenha, ainda no curral, para remover impurezas sólidas



A salga: além de dar sabor, o sal (fino ou grosso) também serve como um conservante natural



Volta ao mundo: é assim chamado o tecido que espreme e retira o soro da massa do queijo em algumas regiões do estado

paulistana. Na mesma semana em que publicou a matéria, o queijo do Zé Mario virou objeto de desejo nacional.

Na queijeira quem manda é dona Waldete, que faz de quatro a oito peças diárias, dependendo da época do ano. Eles não têm pressa. O casal gosta das coisas simples e respeita o tempo das coisas. Suas vacas são criadas soltas no pasto. Usa o mínimo de ração possível. E vão vivendo e fazendo um dos melhores queijos do país, quietinhos, como bons mineiros que são.

NEM TODOS SÃO QMA

Ainda de acordo com a Lei 23.157, outras variedades de queijos artesanais puderam também ser reconhecidas e regularizadas, além do QMA. Dentre as variedades de queijos artesanais de Minas estão mais cinco regiões caracterizadas: Alagoa, Mantiqueira de Minas, Vale do Jequitinhonha (queijo cabacinha), Vale do Suaçuí, Serra Geral e Vale do Mucuri (requeijão moreno).

Enquanto o Queijo Minas Artesanal deve seguir uma tecnologia de fabricação padrão, os outros queijos artesanais mineiros possuem algumas particularidades como aquecimento e cozimento da massa, ou fusão, ou filagem, dentre outras etapas que não são permitidas no QMA.

PARECE PARMESÃO

Entre os mais conhecidos, está o queijo da Alagoa, município localizado no alto da Serra Mantiqueira. A maior diferença desse tipo para o QMA é sua massa cozida entre 40° e 50°C, o que o deixa com o gosto semelhante ao produto produzido em Parma, na Itália. Mas é mineiro!

E tem conquistado o mundo – e não é força de expressão. Da varanda de casa, fincada a 1.520 metros de altitude, o produtor Márcio Martins de Barros diz que tem orgulho de sua história. Conta que a lista de espera para comprar o queijo d’Alagoa da fazenda 2M não para de crescer. Nem sempre foi assim, mas tudo mudou em 2017, quando seu produto levou bronze no Mondial du Fromage, em Tours, na França. Ele recebeu a notícia de que tinha conquistado medalha no país dos queijos por telefone. Chorou que nem criança. Em 2023, o feito se repetiu: levou dois bronzes e uma prata no campeonato francês, considerado o Oscar do queijo. “Eu tenho mais de 20 prêmios, mas o que eu quero mesmo é o ouro da França. E vou conseguir”, diz.

O CACIOCAVALLO
VIROU CABACINHA

Outro QMA famoso em Minas é o Cabacinha, muito semelhante ao caciovallo, fabricado no sul da Itália, e que pode ser traduzido como “queijo de cavalo.” Esse nome vem devido à forma como são acondicionados. Depois de prontos, são amarrados com cordas e deixados



Cabacinha: o queijo é um símbolo do Vale do Jequitinhonha e é totalmente moldado à mão

para maturar em um “cavalo”, ou seja, em um galho ou vara horizontal.

Diferentemente do que muitos pensam, o Cabacinha não tem a cabaça, fruto da cabaceira (Lagenaria siceraria), como molde. Ele é todo feito à mão, moldado em uma água que pode chegar a até 80 graus. Não tem forma, só jeito. Mãos ágeis rodam a massa, puxam, enforcam, alongam o pescoço. Tudo em um compasso ritmado e quente.

Na BR 116, também conhecida como Rio-Bahia, na altura da comunidade Souza Lima, no coração do Vale do Jequitinhonha, norte do estado, funciona

um mercado informal a céu aberto. As barraquinhas vendendo queijo tomam conta dos dois lados da pista. É ali que está o espaço de Cleonice Souza Rodrigues, que todos os dias, às 7h da manhã, dispõem seus cabacinhas. Amarrados aos pares por um barbante (vulgarmente chamado de arreio) e pendurados em tubos de PVC, eles ficam à disposição dos clientes. Em um dia bom, ela chega a vender 20 “cordões” com duas unidades cada. Tem clientes fiéis, de muitos e muitos anos. A maioria, caminhoneiro. “Eles dizem que levam o meu queijo pelo Brasil afora”, diz.

PATRIMÔNIO

Os modos de fazer do Queijo Minas Artesanal constituem-se como um processo continuado de transmissão de saber, passado de geração em geração. É capaz de representar coletividade e expressar uma ideia de pertencimento a um povo. As práticas alimentares tradicionais – com seus modos de fazer, saberes, formas de se alimentar, uso de utensílios e cozinhas – são construções culturais vivas no cotidiano de um território. Em Minas Gerais, existem diversas ma-

nifestações relacionadas à cultura alimentar, entre elas o Queijo Minas Artesanal, reconhecido, em 2002, como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha). No ano de 2008, o “Modo de Fazer do Queijo Minas Artesanal” foi tombado também nacionalmente pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), contemplando as regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba.

Em dezembro de 2024, os modos de fazer do Queijo Minas Artesanal foram declarados Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco. O reconhecimento é “uma maneira muito especial de preservar a nossa memória, a sabedoria do nosso povo”, declarou, à época, a ministra da Cultura, Margareth Menezes. A tradição é uma importante atividade socioeconômica que promove a inclusão e desenvolvimento local, em especial da agricultura familiar. ■

O premiado sabor do
Oscar Restaurante, **eleito 7 vezes**
como **melhor restaurante**
de hotel de Brasília.



OSCAR
RESTAURANTE

Conheça o Oscar Restaurante, onde a assinatura do Chef Gerardo transforma a culinária italiana em experiência autoral e sofisticada.

De julho a setembro, experimente o nosso menu.

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

@restaurante.oscar (61) 3306-9060

plazabrasilia.com.br

Carol Toledo

EMPRESÁRIA, INFLUENCER, ADVOGADA

▀ **LILIAN MONTEIRO**

Com mais de 170 mil seguidores nas redes sociais, Carol Toledo é uma carioca que escolheu viver aos pés das montanhas de Minas Gerais. Admirada pelo posicionamento e pela criação de conteúdo no universo fashion, de beleza, estilo de vida e maternidade, ela também é graduada em Direito e possui pós-graduação em Direito Constitucional, profissão que exerceu por 11 anos. No entanto, abriu mão da carreira jurídica para se dedicar aos filhos e a um modo de viver que faz ode à vida. Optou, em suas palavras, por celebrar a existência por outro caminho. Na internet, também é reconhecida por ser um exemplo ao abordar maturidade, envelhecimento, a coragem de mudar de rumo após os 40 anos e o papel da mulher contemporânea.

Carolina Camargos de Toledo Faleiro nasceu no Rio de Janeiro e veio para Belo Horizonte aos 8 anos. Hoje, quatro décadas depois, é casada com o empresário mineiro Alberto de Oliveira Faleiro Neto – com quem se uniu em 2010 –, e mãe de dois meninos: Paulo, de 14 anos, e Bernardo, de 13. A família, diz, é seu alicerce e tem a sintonia de uma mistura caprichada entre as identidades carioca e mineira.

Ao se apresentar, Carol revela ser uma mulher que “adora se comunicar, ama moda, tem a família como prioridade



Fotos: Guilherme Barros/divulgação

máxima e busca inspirar as pessoas de forma positiva, dividindo seu lifestyle nas redes sociais com autenticidade e verdade”. Ela tem como hobby “o trabalho”, já que, segundo aponta, “amo o que faço e, portanto, a profissão é sinônimo de prazer”.

No meio das tarefas diárias, encontra tempo para se cuidar “física e espiritualmente”. Estão sempre presentes na rotina a atividade física – pratica musculação e pilates – e a religião, pois é católica praticante. Pet não tem mais: decidiu abrir mão da convivência com os bichinhos depois de sofrer muito com a perda dos seus três cachorros, “um em cada momento da minha vida”.

Antes de atuar como influencer, Carol trabalhou por mais de uma década no Tribunal de Justiça de Minas Gerais (TJMG). Ela atuava como assessora de desembargador até pedir exoneração do cargo: “Deixei o TJ depois do nascimento do meu segundo filho para poder viver a maternidade da forma que sempre sonhei, mais presente. Nunca pensei em trabalhar com redes sociais, mas, após um ano ‘sabático’ e muitas pessoas dizendo que eu levava jeito para a coisa, aceitei o convite de uma marca e nunca mais parei”.

De maneira despretensiosa, nasceu a criadora de conteúdo. Carol conta que, como viaja muito hoje em dia, o tempo de qualidade com as crianças é o seu grande objetivo. “Minha família é muito parceira: filhos e marido. Embarcam nas minhas ideias, topam as minhas aventuras e a gente forma realmente um time. Ser a única mulher da casa tem suas vantagens, mas também desvantagens. Eles não têm muita paciência para me esperar ficar pronta, por exemplo, e, mesmo com toda a parceria, às vezes tenho que implorar por uma foto juntos.”

Confortável em Minas, mas sem perder a singularidade do Rio, Carol revela: “Nunca me senti muito mineira, a alma carioca grita mais alto. Mas me casei com um mineiro raiz, além de minha mãe, Neda Camargos Toledo, também ser mineira. Admiro muito esse jeito simples e hospitaleiro das pessoas de Minas. Realmente, não existe nenhum lugar no mundo onde você seja recebido como aqui. Sempre tão amáveis, gentis e calmos de alma, características que



ORAÇÃO QUE PROTEGE

“Meu livro de orações é uma companhia. Eu o carrego sempre comigo, para todos os lugares. Como sou católica, sinto que, com ele, estou protegida.”

Arquivo Pessoal/divulgação

LIÇÃO DE MÃE

“Ganhei da minha mãe, Neda Camargos Toledo, este peso de papel em formato de coração. Foi um presente na época em que eu estudava para o vestibular. Ele me faz lembrar que tudo o que é feito com amor vale a pena.”



ARTE PARA A VIDA

“Depois de muitos anos desejando, comprei uma tela de Abraham Palatnik, um artista plástico brasileiro de Natal, pintor e desenhista incrível. Ele é considerado um dos pioneiros da chamada arte cinética no Brasil. Foi a realização de um sonho.”

espero ter absorvido um pouquinho durante todos os anos em que moro no estado”.

Carol reforça que a direção tomada por seu perfil nas redes não foi programada. No entanto, ela sabia o que queria: “A intenção foi, desde o início, impactar positivamente a vida das pessoas por meio da exposição do meu lifestyle, de forma autêntica e verdadeira. Inclui nesse aspecto da idade. Mudei de carreira depois dos 40 anos, enfrentei e superei medos e inseguranças, e me sinto feliz com tudo o que alcancei até agora”.

Para ela, sempre é tempo de recomençar. “Venho de uma família comum. Meu pai, Márcio Carneiro Toledo dos Santos, era médico e faleceu quando eu tinha apenas 1 ano. Minha mãe, Neda, era professora. Sempre tive que correr atrás dos meus objetivos. Tive uma infância e uma adolescência incríveis, mas não tive facilidades. Casei-me com um homem maravilhoso que também sempre precisou batalhar pelos seus projetos. Então, nos entendemos nesse aspecto e temos muito orgulho do que construímos e estamos construindo juntos. Nada foi de mão beijada. Tudo é fruto de muito trabalho.”

Chegar onde está hoje e se comunicar com o mercado de luxo – setor que

Fotos: Guilherme Barros/divulgação



Arquivo Pessoal/divulgação



MEUS TESOUROS

“Meus filhos e eu achamos este coral, em formato de coração, em uma praia em Seychelles, arquipélago no Oceano Índico. Guardo-o como se fosse o nosso ‘tesouro’ encontrado no fundo do mar, representando o nosso amor.”

DEVOÇÃO

“Este anel de Nossa Senhora era da minha tia, Maria Lúcia Toledo, que me presenteou no meu último aniversário. Simboliza o amor que existe entre nós e a devoção à Santa, que sempre foi incentivada por ela.”



LEMBRANÇA DA LUA DE MEL

“Comprei esta escultura de murano com meu marido na nossa lua de mel, em 2010. Eu a considero um marco. Tem um valor sentimental para mim, pois foi o primeiro objeto que compramos juntos, já casados. E a forma da escultura, fluida, inspira-me para que a nossa relação seja assim...”



engloba 90% dos seus clientes – foi uma conquista passo a passo, afirma. “Acho essa trajetória bem legal e inspiradora. Não tive ‘madrinha’ no meu trajeto, mas, mesmo assim, consegui alcançar meu espaço nesse mercado tão competitivo.”

Investir no que deseja, buscar realizar seus sonhos, preparar-se para cada salto na vida pessoal e profissional, cuidar da família e criar seu espaço de vivência como mulher, mãe, esposa, filha e amiga são os pilares de Carol, que traz na devoção a Santa Teresinha uma herança familiar. “A fé é um dos pilares que me sustentam.” ■

A BH QUE EU AMO

1 - PADARIA BONOMI

“Lembro-me muito dos cafés da manhã lá ao longo da vida. Um verdadeiro deleite para quem aprecia a boa gastronomia. Amo o pão com castanhas de lá.”

2 - IGREJA SÃO FRANCISCO DE ASSIS

“Cartão-postal de BH, arquitetura linda, uma obra de arte em forma de igreja.”

3 - INSTITUTO INHOTIM

“Não fica exatamente em BH, é em Brumadinho, mas é um lugar muito especial para mim. A visita é simplesmente imperdível. Já perdi a conta de quantas vezes fui lá, e toda vez é muito especial.”

4 - TASTE-VIN

“O melhor restaurante da cidade, na minha opinião. Meus pratos favoritos são o suflê de queijo gruyère e o atum selado. Só consigo pedir isso há mais de 20 anos!”

5 - MERCADO NOVO

“Espaço moderno onde autenticidade, cultura e gastronomia se encontram. Vale muito a visita.”

6 - CCBB

“O Centro Cultural Banco do Brasil sempre oferece exposições incríveis, além de ter uma atmosfera clássica que eu adoro.”

Depois da caneta, a fila é para o cirurgião plástico

A perda drástica de peso impulsionada pelas novas medicações está gerando uma corrida aos consultórios para o tratamento da flacidez e do excesso de pele

▀ **ALEX DE OLIVEIRA
E LILIAN MONTEIRO**

Aos 41 anos, a enfermeira Vanessa Rios carrega décadas de luta contra a balança, tendo chegado aos 127kg. No passar do tempo, apelou a “fórmulas loucas”, com dietas e comprimidos, até chegar à cirurgia bariátrica. Emagreceu. E, em seguida, se submeteu a uma série de plásticas para reparar o excesso de pele. Há três anos, porém, ela teve um reganho de 15 kg e a incômoda queixa de “estômago alto” a levou de volta aos consultórios.

Desta vez, foi aconselhada por seu médico a usar a caneta emagrecedora.

Hesitou por receio do envelhecimento rápido e da flacidez excessiva causada por medicamentos como o Mounjaro (tizertipatida) e o Wegovy (semaglutida). Mas aceitou o tratamento, sempre sob acompanhamento endocrinológico. Após a perda de peso e melhoria dos exames laboratoriais, investiu numa abdominoplastia, numa mastopexia com prótese, em um argon plasma e um remodelamento costa. O custo, R\$ 55 mil.

A trajetória da enfermeira ilustra um fenômeno: a grande procura por procedimentos de cirurgia plástica entre pessoas que passaram por emagrecimentos expressivos após o uso das chamadas canetas emagrecedoras. A perda signi-

Fernando Lamana,
cirurgião plástico
especializado em
cirurgia de mama
e contorno corporal
em Belo Horizonte



Jade Martins/Divulgação

ficativa de volume corporal pode deixar excesso de pele, causar frouxidão tecidual, perda de massa muscular e modificar o contorno de diferentes regiões do corpo.

No Brasil ainda não há estatísticas, mas dados de 2024 da Sociedade Americana de Cirurgiões Plásticos mostram que 39% dos usuários dessas canetas podem fazer algum procedimento cirúrgico e 41% pensam em recorrer a tratamentos estéticos não cirúrgicos para lidar com as consequências do pós-emagrecimento.

As queixas dos novos magros são muitas, especialmente em áreas do corpo como abdômen, braços, mamas, coxas e face. No rosto, por exemplo, a redução de gordura pode evidenciar sulcos e aparecimento de rugas que antes eram menos perceptíveis. Mais do que uma questão de aparência, o excesso de pele pode provocar desconforto físico e repercussões na qualidade de vida.

Fernando Lamana, cirurgião plástico especializado em cirurgia de mama e contorno corporal em Belo Horizonte, observa o movimento em seu consultório. Nos últimos dois anos, períodos de circulação da tirzepatida no país, a demanda por cirurgias para tratar flacidez extrema, segundo ele, cresceu. Antes, eram sobretudo pacientes bariátricos

– cerca de 10% do total atendido – que chegavam com esse tipo de queixa.

Hoje, segundo o cirurgião, mais de 90% das pacientes que passam por seu consultório já usaram ou estão em uso de alguma caneta emagrecedora, e a proporção de quem busca tratar a sobra cutânea, e não mais perder peso, se inverteu: o que antes representava 30% da demanda agora responde por 70%.

Lamana reconhece o valor dos medicamentos GLP-1 na redução de risco cardiovascular e no tratamento da síndrome metabólica e da resistência à insulina, mas descreve uma flacidez que, às vezes, “é até desfigurante e não responde bem aos tratamentos dermatológicos”. Ele, inclusive, informa que procedimentos com microagulhamentos, radiofrequência, ultrassom ou bioestimuladores de colágeno costumam ser insuficientes diante de perdas de peso que chegam entre 20% e 30% do peso corporal em um ano – um grau de frouxidão da pele pouco comparável ao de emagrecimentos mais graduais.

CUIDADOS

De acordo com o cirurgião plástico André Miolo, membro titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica (SBCP), ▸

a decisão de operar após grandes perdas ponderais deve ser guiada pela estabilidade do paciente. “A cirurgia plástica não deve competir com o emagrecimento, mas entrar quando o processo estiver amadurecido”, pontua. Ele avalia parâmetros como massa muscular, nutrição e comorbidades para definir o momento ideal.

Além da questão estética, o médico destaca o caráter funcional do procedimento: dobras cutâneas causam assaduras, dermatites e limitação física, impactando diretamente a qualidade de vida. Contudo, emagrecer não garante prontidão cirúrgica. É indispensável uma avaliação laboratorial minuciosa e a checagem das condições clínicas gerais do paciente.

Nesse contexto, o uso de medicamentos para emagrecimento exige rigor. O cirurgião alerta que agonistas de GLP-1 retardam o esvaziamento gástrico, sendo vital que cirurgião e anestesiológico (conforme a *American Society of Anesthesiologists*) saibam a dose exata do uso e a última aplicação. “As condutas perioperatórias são individualizadas. O paciente jamais deve suspender ou manter a medicação por conta própria”, adverte.

A segurança também determina a extensão da operação. Miolo desencoraja a tentativa de corrigir várias regiões de uma só vez. O tratamento responsável pode exigir etapas, considerando porte, duração, risco tromboembólico e recuperação. Afinal, cirurgias de contorno corporal envolvem riscos reais, como sangramento e infecção (alerta também endossado pela *American Society of Plastic Surgeons*).

Por fim, a principal orientação é a prevenção: optar por um cirurgião credenciado pela SBCP e realizar o procedimento em estrutura hospitalar adequada. “A cirurgia plástica não é uma correção para o emagrecimento, mas uma possível complementação dele”, conclui.

CADA UM, CADA QUAL

Miolo cita que entre as cirurgias mais frequentemente indicadas pós-uso de canetas emagrecedoras estão a abdominoplastia, muitas vezes associada ao tratamento de todo o tronco; a mastopexia, com ou sem prótese dependendo de cada caso; a braquioplastia, para o excesso de pele nos braços; o lifting de coxas; e, em perdas maiores, os chamados



Vanessa Rios sempre lutou contra a balança e o emagrecimento rápido via bariátrica ou caneta emagrecedora a levou às cirurgias plásticas

body liftings, que tratam de maneira mais ampla o contorno corporal. Em alguns pacientes também existe indicação de tratamento da face e do pescoço.

Hoje, o perfil dos procedimentos varia por faixa etária. Mulheres a partir dos 40 anos concentram queixas de flacidez facial, o que tem antecipado a indicação de lifting: uma cirurgia que, até poucos anos atrás, era reservada a pacientes de 50 e 60 anos. A técnica também mudou – o chamado Deep Plane, que reposiciona a musculatura da face em vez de apenas dar pontos de sustentação, tem produzido resultados descritos como mais naturais e permitido operar pacientes mais jo-



Fotos: Arquivo Pessoal

“A cirurgia plástica não deve competir com o agrecimento, mas entrar quando o processo estiver amadurecido”

ANDRÉ MIOLO, CIRURGIÃO PLÁSTICO
MEMBRO TITULAR DA SOCIEDADE
BRASILEIRA DE CIRURGIA PLÁSTICA (SBCP)

vens. Pálpebras também afrouxam com o emagrecimento acelerado, o que tem elevado a procura pela blefaroplastia.

Mulheres na faixa dos 30 aos 40 anos buscam primeiro mama e abdômen; entre 20 e 30 anos, a cirurgia de mama costuma vir antes da abdominoplastia. Mastopexias hoje são feitas majoritariamente com prótese posicionada atrás do músculo – uma inversão em relação à técnica predominante há dez anos, quando a prótese ficava na frente –, o que Fernando Lamana atribui à sustentação insuficiente que a pele afinada pelo uso das canetas emagrecedoras oferece ao implante.

TRATAMENTOS SEM CIRURGIA

A intervenção cirúrgica não é a única saída para o paciente que teve uma perda volumosa de peso. Há tratamentos estéticos pós-emagrecimento que também têm alta demanda. Ou seja, há opções e depende de cada caso. O médico dermatologista Lucas Miranda, membro da Sociedade Brasileira de Dermatologia (SBD) e fundador da Clínica Lucas Miranda, em Belo Horizonte, assegura que as intervenções não cirúrgicas podem ajudar bastante.

“Temos tecnologias capazes de estimular o colágeno, melhorar a firmeza e recuperar parte da sustentação perdida. Mas não existe um único aparelho que resolva tudo. O mais importante é entender o que aconteceu com aquela pele depois do emagrecimento e, a partir daí, escolher o tratamento”, afirma.

A radiofrequência, os lasers fracionados ou o APhen Peel®, para rugas já existentes e que se aprofundaram com a perda de peso, são algumas das opções de tratamento. No entanto, o médico dermatologista avisa que, muitas vezes, o melhor resultado não vem de uma tecnologia isolada, mas da combinação de tratamentos que atuam em necessidades diferentes. “Podemos trabalhar sustentação, estímulo de colágeno, textura e rugas dentro de um mesmo planejamento e, quando existe indicação, associar também bioestimuladores de colágeno”, define.

O especialista lembra, no entanto, que existe um limite que deve ser respeitado. Quando sobra muita pele, alerta, nenhum aparelho vai reproduzir o resultado de uma cirurgia. “Nos casos de flacidez leve a moderada, ou quando o paciente não deseja operar, conseguimos montar protocolos interessantes para melhorar a firmeza, a qualidade da pele e o contorno”, diz.

“Eu não gosto de pensar simplesmente em tratar a flacidez pós-emagrecimento. Eu avalio quanto peso aquele paciente perdeu, em quanto tempo, como está a pele,



“O tratamento precisa acompanhar o novo momento da pessoa, sem exageros e, principalmente, sem prometer aquilo que nenhuma tecnologia consegue entregar”

LUCAS MIRANDA, DERMATOLOGISTA

onde houve maior perda de sustentação e quais sinais de envelhecimento ficaram mais aparentes. A partir daí, escolhemos o que realmente faz sentido para aquele rosto ou para aquele corpo. O tratamento precisa acompanhar o novo momento da pessoa, sem exageros e, principalmente, sem prometer aquilo que nenhuma tecnologia consegue entregar”, finaliza Lucas Miranda.

O QUE DIZEM OS NÚMEROS

Segundo o mais recente relatório global da Sociedade Internacional de Cirurgia Plástica Estética (Isaps), o Brasil realizou mais de 2,35 milhões de procedimentos cirúrgicos em 2024 – 13,5% do total mundial –, consolidando a liderança do país no ranking mundial de cirurgias plásticas. O mercado de estética como um todo – incluindo procedimentos não cirúrgicos, além de cosméticos, entre outros – deve movimentar R\$ 28 bilhões neste ano no país e alcançar R\$ 48 bilhões até 2030, segundo projeções do mercado, com cerca de 800 mil empregos diretos estimados para a década.

Em paralelo, o mercado brasileiro de canetas emagrecedoras – hoje concentrado em semaglutida e tirzepatida – deve saltar de R\$ 11 bilhões, em 2025, para R\$ 20 bilhões neste ano, segundo o banco de investimento UBS BB. Já o Itaú BBA projeta pelo menos R\$ 50 bilhões até 2030. A queda da patente da semaglutida, em março deste ano, deve baratear o tratamento e ampliar ainda mais essa base, ainda que os efeitos não sejam imediatos: laboratórios interessados em produzir versões do medicamento dependem de registro na Anvisa, que analisa hoje 14 pedidos. Para cirurgiões como Lamana, a tendência é que a fila por procedimentos de contorno corporal se alimente por mais tempo.

A cobertura desses procedimentos por planos de saúde ainda é incerta. A Resolução CFM nº 2.429/2025, que atualizou e unificou as normas anteriores sobre o tratamento cirúrgico da obesidade e de doenças metabólicas, reconhece a obesidade grave como fator que desencadeia outras doenças, e o Superior Tribunal de Justiça, no Tema 1069, fixou entendimento de que cirurgias plásticas pós-bariátricas – abdominoplastia, mastopexia, cruroplastia, braquioplastia – têm caráter funcional e reparador, não meramente estético, quando há comprometimento documentado, como infecções de repetição ou limitação de movimento. A extensão desse entendimento a pacientes que emagreceram apenas com medicamentos, porém, não é automática.

Não há, segundo Lamana, uma recomendação formal das sociedades científicas sobre o momento ideal para operar. Na prática empírica dele, ►

pacientes chegam a uma perda de peso mais definitiva após seis meses de uso das canetas emagrecedoras, embora a redução continue, em menor ritmo, até completar um ano. Ele costuma indicar cirurgia a partir desse marco, com suspensão do medicamento dez dias antes do procedimento e retomada cerca de duas semanas depois – um intervalo que, segundo sua observação, reduz complicações como infecção, seroma e abertura de pontos, efeito que ele atribui à melhora da resposta inflamatória crônica do tecido adiposo proporcionada pelo medicamento.

“NÃO EXISTE O MILAGRE DA PERFEIÇÃO”

O médico cirurgião plástico Alexandre Alcides Mattos de Meira, coordenador da Cirurgia Plástica da Rede Mater Dei de Saúde e regente do Serviço de Residência do Hospital Universitário Ciências Médicas de Minas Gerais (HUCM-MG), confirma que o uso das canetas emagrecedoras disparou. Porém, segundo ele, o consumo ocorre tanto por extrema necessidade entre pacientes obesos e diabéticos quanto para uso, segundo ele, recreativo, “por pessoas sem indicação absoluta que buscam o refinamento do contorno corporal. Observo um aumento expressivo, principalmente na população de maior poder aquisitivo, devido ao alto custo dos medicamentos. O uso é realmente amplo e representa um percentual considerável.”

Membro titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica (SBCP) e presidente da regional mineira da instituição no biênio 2018/2019, Meira destaca que os fármacos não atuam apenas na perda de peso, mas possuem “efeito anti-inflamatório e reduzem a compulsão alimentar”. No entanto, ressalta que, embora os pacientes emagreçam e melhorem seus exames, há riscos decorrentes do uso inadequado.

“Especialmente em relação à anestesia. É preciso comunicar ao médico e suspender a medicação de 7 a 14 dias antes do procedimento. A utilização inadvertida na véspera de uma intervenção pode aumentar o risco anestésico e gerar complicações cirúrgicas”, alerta. Meira afirma que, com a orientação correta e boa indicação, é possível obter ganhos na qualidade de vida e nos resultados estéticos.



Alexandre Meira, coordenador da Cirurgia Plástica da Rede Mater Dei de Saúde e regente do Serviço de Residência do Hospital Universitário Ciências Médicas de Minas Gerais (HUCM-MG)

EXPECTATIVAS IRREAIS

O médico aponta outro problema: a expectativa irreal sobre os resultados. “A influência impactante e irresponsável das redes sociais cria ilusões sobre as cirurgias e os medicamentos. A pessoa posta fotos com os melhores ângulos, luzes e tratamentos digitais, gerando a falsa ideia de perfeição. Isso não existe. O alinhamento no pré-operatório é difícil e indispensável. Se o resultado não estiver alinhado ao que o paciente espera, ele continuará infeliz, pois buscava algo inatingível.”

Sobre as canetas, o cirurgião enfatiza a necessidade de reeducação alimentar e exercícios físicos para preservar a massa magra. Ele lembra ainda que, segundo o Conselho Federal de Medicina (CFM), toda cirurgia plástica é estética e reparadora, e o ideal é que o paciente esteja no peso adequado. Pacientes com IMC acima de 30 apresentam risco significativamente maior, o que exige avaliação individualizada.

MAIS ACESSÍVEL

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou o primeiro genérico da semaglutida no Brasil, desenvolvido pela farmacêutica EMS sob o nome Ozivy; a substância, indicada para diabetes tipo 2 e perda de peso, deverá ser lançada com custo no mínimo 35% inferior ao do medicamento de referência. Avaliando esse cenário, Meira destaca que a redução de custos e o avanço de pesquisas – incluindo futuras versões orais – expandirão o acesso da população aos benefícios terapêuticos desses fármacos, cujos ganhos clínicos superam os riscos quando há correta indicação. O especialista alerta, contudo, contra o uso abusivo e a automedicação comuns no país, enfatizando que a prescrição exige avaliação rigorosa, exames específicos e uma abordagem multidisciplinar integrada entre endocrinologista, cirurgião plástico, nutrólogo e suporte psicológico ou psiquiátrico. ■



Segurança
Ativada



Saiba mais

**A sua tranquilidade
de volta pra você.**

Tecnologia e Monitoramento 24h
para você viver mais protegida.





Fotos: Divulgação

SILVA GYM CHEGA A MINAS GERAIS

Com investimento de R\$ 7 milhões em sua primeira unidade mineira, a rede de academias super premium Silva Gym inaugura em setembro, em Nova Lima. O espaço, de mais de 1.000 m², funcionará por hora marcada, atendendo a no máximo três alunos por personal trainer. Criada no Rio de Janeiro, a franquia planeja abrir 10 unidades no estado até 2028, incluindo cidades como Belo Horizonte, Juiz de Fora e Uberlândia, somando um aporte total de R\$ 70 milhões. “Não se trata de mais uma academia. É um reposicionamento do mercado”, afirma **Túlio Cária**, sócio-franqueado responsável pela operação da franquia em Minas Gerais ao lado de **Lucas Menezes**.

50 ANOS DE FIAT E MAIS UM SEMESTRE NO TOPO

Após completar 50 anos no Brasil, a Fiat tem mais um motivo para celebrar: fechou o primeiro semestre de 2026 na liderança absoluta do mercado nacional, com mais de 270 mil unidades emplacadas — quase 45 mil a mais que a segunda colocada. Parte desse feito deve-se ao portfólio construído ao longo dessas cinco décadas no país. A companhia, que chegou ao Brasil com um motor

pioneiro a etanol e se consolidou com modelos como Uno, Palio e Strada, hoje ocupa o topo em quatro segmentos de automóveis e conta com três carros entre os 10 mais vendidos do Brasil: Strada, Argo e Mobi. Dos últimos 25 anos, a Fiat liderou o mercado em 19. Os próximos capítulos já têm uma meta estabelecida: lançar um modelo inédito por ano até 2030.

Divulgação

DE FRENTE COM A CEO

Dr. Gustavo Chalfun,
Presidente da OAB-MG

Do Sul de Minas para a maior votação em 92 anos da OAB-MG. Como você define essa trajetória?

Essa votação mostrou uma trajetória construída com trabalho, diálogo e respeito à advocacia. Tenho um orgulho imenso de vir do interior, do Sul de Minas, onde aprendemos desde cedo o valor da palavra, do olho no olho e de estar realmente próximo das pessoas. Trouxemos para a nossa gestão essa alma do interior muito forte: uma Ordem acolhedora, que ouviu os anseios da classe e caminhou lado a lado com os colegas. Essa eleição não foi uma

conquista individual, mas o resultado da confiança da advocacia mineira em um projeto de instituição, renovação e fortalecimento institucional que abraçou todo o Estado.

Inovar e fortalecer: dá para fazer os dois ao mesmo tempo ou um espera pelo outro?

Sem dúvida dá para fazer. Mais do que isso, uma ação é complemento da outra: inovar é fortalecer. As instituições que não acompanham as transformações da sociedade acabam perdendo a sua relevância. O nosso grande desafio tem sido justamente esse: trazer a inovação para facilitar o dia a dia da advocacia, sem jamais perder a nossa essência e os valores que nos trouxeram até aqui.

Inteligência artificial no Direito: aliada



COM 450 MIL PASSAGEIROS POR MÊS, GONTIJO APOSTA EM APP

A Gontijo, uma das maiores empresas de transporte rodoviário do país, acaba de lançar seu aplicativo próprio, desenvolvido em parceria com a Reserhub. A plataforma permite comprar, alterar e cancelar passagens diretamente pelo celular, oferecendo mais praticidade e autonomia aos passageiros. Com cerca de 450 mil clientes transportados por mês e atuação em 18 estados, além do Distrito Federal, a empresa já realiza 50% das vendas por canais digitais e projeta elevar esse índice para 60% com o novo aplicativo. “O lançamento do aplicativo faz parte da nossa estratégia de aprimorar continuamente a experiência do cliente, tornando a compra de passagens mais simples, rápida e segura, além de fortalecer nossos canais próprios de relacionamento”, afirma **Fernanda Gontijo**, gestora comercial da empresa.



Yury Oliveira/divulgação



VALENET ACELERA EXPANSÃO NO ESTADO

Empresa do segmento de telecomunicações, a Valenet avança em sua expansão em Minas Gerais com investimento anual superior a R\$ 100 milhões, crescimento médio de 20% ao ano e projeção de faturamento de R\$ 450 milhões em 2026. O negócio atende a cerca de 216 mil clientes em mais de 160 localidades mineiras. Além do mercado residencial, a companhia amplia sua atuação em projetos corporativos e governamentais. “Começamos do zero e já consolidamos a Valenet como uma das principais plataformas de conectividade do estado”, afirma **Michele Reis**, sócia-fundadora da companhia, que soma mais de 1.300 empregos diretos.

da advocacia ou ameaça à profissão?

A inteligência artificial é uma ferramenta poderosa e inevitável. Eu a vejo como uma grande aliada, desde que seja utilizada com ética, responsabilidade e, acima de tudo, supervisão humana. A tecnologia é fantástica para otimizar processos, mas jamais substituirá o nosso pensamento crítico, a nossa empatia e aquela sensibilidade na defesa do direito do outro, que são características insubstituíveis da advocacia.

O que você planeja para a advocacia mineira que ainda não foi feito?

O objetivo tem sido ampliar a integração entre a OAB-MG e as suas subseções, levando não apenas serviços e capacitação, mas presença e oportunidades para todas as regiões do Estado. Minas Gerais é um estado plural e imenso, e o meu compromisso pessoal é garantir

que cada advogado e advogada se sinta abraçado, representado e valorizado, independentemente de onde exerça a sua profissão.

O que salva um dia?

O abraço firme e carinhoso nas minhas filhas, que são a minha base e a minha prioridade. Somado a isso, uma boa conversa e a certeza de que estamos trabalhando por algo muito maior do que nós mesmos. No fim das contas, quando conseguimos contribuir concretamente para a vida de alguém, o dia já valeu a pena.

Livro de cabeceira da vida: A obra “Eles, os Juizes”, vistos por um advogado, do célebre jurista, professor e escritor italiano Piero Calamandrei (1889-1956). É uma leitura que sempre me recorda da grandiosidade da nossa missão.

O que diria para o Gustavo Chalfun no seu primeiro dia como presidente da OAB-MG?

Eu diria: mantenha a sua serenidade, preserve os valores que aprendeu em casa e nunca perca a sua capacidade de ouvir. Os desafios serão grandes, mas lembre-se de que a confiança da advocacia mineira será sempre a sua maior motivação para seguir em frente.

Se não fosse advogado, o que estaria fazendo?

Acredito que, de algum modo, estaria servindo e cuidando das pessoas. Advogar, para mim, é exatamente isso: servir ao semelhante com dedicação, empenho e muito compromisso. Se não estivesse na advocacia, certamente exerceria uma profissão em que o contato direto e a ajuda ao próximo fossem a razão de ser do meu trabalho.

Perfumaria e cosméticos: Minas se firma como potência nacional

Estado se consolida como o segundo maior polo do segmento, respondendo por 9% de todos os estabelecimentos do setor no Brasil

ALEX DE OLIVEIRA

Há um mês, o engenheiro de controle e automação Felipe Rossi Rodrigues da Costa, de 36 anos, e o advogado Rafael Freitas Ferreira, de 33, decidiram apostar em um modelo de negócio ainda pouco conhecido do grande público: os decants, pequenos frascos com doses fracionadas de perfumes originais. “A venda tradicional de fragrâncias já estava saturada, inclusive nas redes sociais. Foi aí que chegamos a esse formato. Eles permitem solucionar o dilema do teste, pois são acessíveis e práticos. Costumo dizer que democratiza o acesso à alta perfumaria”, resume Felipe, sócio da Versato Decants.

A dupla comprou artigos originais e passou a fracioná-los em volumes

menores, lacrados, com borrifadores próprios – um decant de 2 ml rende de 25 a 30 borrifadas. O investimento inicial, de cerca de R\$ 40 mil, foi concentrado na aquisição dos produtos, embalagens, registro da marca e logística. “Isso resolve um problema comum: o consumidor não precisa investir centenas ou até milhares de reais em um frasco para depois descobrir que aquela essência não era o que esperava”, explica.

A aposta dos dois jovens empresários surge em um momento de expansão do segmento no estado. Levantamento inédito do Núcleo de Estudos Econômicos da Fecomércio MG, divulgado agora, com exclusividade, pela Encontro, mostra que Minas Gerais se consolidou como o segundo maior polo do país na cadeia de perfumaria e cosméticos,

respondendo por 9% de todos os estabelecimentos do setor no Brasil – atrás apenas de São Paulo e à frente de estados como Paraná, Rio de Janeiro e Bahia –, com 7.076 empresas.

Para Fernanda Gonçalves, economista da entidade, essa posição não decorre apenas do tamanho do mercado consumidor mineiro. “A pesquisa mostra que Minas está presente de forma consistente em todos os elos dessa cadeia de perfumaria e cosméticos, que vai desde a fabricação até a distribuição e o varejo. Isso demonstra que o estado não é apenas um grande comprador, mas também um importante produtor e distribuidor”, avalia a especialista, para quem a localização estratégica de Minas, somada a uma rede de cidades médias economicamente dinâmicas,

RANKING NACIONAL

Minas Gerais ocupa a 2ª posição entre os estados brasileiros, ficando atrás apenas de São Paulo

São
7.076
estabelecimentos,
9%
do total nacional

Confira a composição dos negócios em MG

Fabricação: **330**
Atacado: **680**
Varejo: **6.066**

BH lidera, no estado, as três atividades e concentra grande parte dos estabelecimentos do setor:

Fabricação: **17,6%***
Atacado: **20,4%***
Varejo: **19,1%***

*Do total dos 20 principais municípios



Fernanda Gonçalves, economista do Núcleo de Estudos Econômicos da Fecomércio MG

“Minas está presente de forma consistente em todos os elos dessa cadeia do setor de perfumaria e cosmético. O estado não é apenas um grande consumidor, mas também um importante produtor e distribuidor”

FERNANDA GONÇALVES

favorece a circulação de mercadorias e reduz custos operacionais.

Essa atuação em todas as etapas da cadeia – fabricação, atacado e varejo – aparece no estudo como um dos principais diferenciais competitivos do mercado mineiro. Fernanda explica que participar de todo o ciclo produtivo permite ao Estado reter mais renda e

distribuir os ganhos entre diferentes segmentos, o que reduz a exposição a oscilações pontuais. “Em momentos de desaceleração na indústria, por exemplo, o atacado e o comércio varejista podem continuar sustentando parte da atividade econômica, da mesma forma que avanços no comércio eletrônico podem compensar períodos de menor expansão em canais tradicionais”, aponta.

A distribuição territorial reforça esse cenário. Na fabricação, Belo Horizonte lidera o número de estabelecimentos, seguida por Contagem e Uberlândia, com presença relevante também em Uberaba, Juiz de Fora, Ipatinga, Divinópolis e Poços de Caldas. No atacado, a capital concentra mais de 20% das empresas do Estado, enquanto cidades como Extrema, Varginha, Montes Claros e Pouso Alegre reforçam o papel da logística mineira. Para a analista, cada polo tem uma vocação própria: “Uberlândia e Uberaba se destacam pela força logística e comercial; já Juiz de Fora possui tradição industrial e localização estratégica na Zona da Mata; e Extrema e Montes Claros vêm ganhando relevância como centros de distribuição e apoio operacional”, salienta, sustentando que essa capilaridade amplia a geração de emprego e renda no interior e reduz a concentração de oportunidades em uma única região.

ONLINE

O comércio eletrônico é outra frente em que Minas aparece à frente da média nacional. Em 2025, as vendas online de perfumaria e cosméticos movimentaram R\$ 14,07 bilhões no Brasil – 5% de todo o e-commerce do país. As operações originadas em Minas somaram R\$ 2,78 bilhões, fazendo com que o segmento respondesse por 7,7% das vendas digitais mineiras, participação superior à média nacional. Fernanda Gonçalves atribui esse desempenho a uma combinação de fatores: “Minas possui localização geográfica privilegiada para atender aos principais mercados consumidores do país, especialmente Sudeste e Centro-Oeste, o que favorece prazos de entrega competitivos. Muitas empresas mineiras vêm conseguindo integrar seus canais físicos e digitais, e isso amplia a presença em marketplaces e plataformas online”.

É justamente neste segmento que a Versato Decants atua. “Nossa estratégia desde o início é voltada para o digital. As redes sociais são uma grande aliada para apresentar nosso produto, educar o consumidor sobre os decants e alcançar clientes no Brasil todo. Hoje vendemos para todo o país por meio dos Correios e de empresas de logística parceiras”, conta Felipe Rossi. Abrir uma loja física não está nos planos de curto prazo, mas os sócios não descartam o contato presencial: pretendem participar de eventos e parcerias para aproximar o público do conceito. Um mês após a abertura, o retorno já indica um padrão observado pela pesquisa – o público mineiro se mostra exigente e atento à moda e perfumaria, segundo os sócios, tanto entre o público masculino quanto o feminino.

Cuidados capilares O estudo também identifica um consumo cada vez mais recorrente, menos concentrado em datas comemorativas: produtos como cuidados capilares, maquiagem, desodorantes, hidratantes, perfumes e itens de higiene pessoal concentram a maior parte das vendas ao longo do ano, mesmo com picos em datas como Dia das Mães, Dia dos Namorados e Black Friday. Entrar em um mercado com esse padrão de consumo, avalia Felipe, não isenta uma marca nova de obstáculos.

“O primeiro grande desafio é a confiança. Estamos trabalhando com artigos de valor elevado e o consumidor precisa ter segu-

O OUTRO LADO DO PERFUME

Arquivo pessoal

Enquanto a indústria de cosméticos movimenta números expressivos, a fragrância em si envolve outra dimensão, menos mensurável. “O sistema olfatório tem ligações anatômicas e filogenéticas diretas com o sistema límbico no cérebro, que controla as emoções, as quais, por sua vez, modulam fortemente as memórias”, explica Patrícia Maria Rodrigues Gonçalves, que pesquisou as memórias dos cheiros em sua tese de doutorado pelo Programa de Neurociência e Comportamento do Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo (USP). No estudo, ela defende que o olfato foi, por muito tempo, subestimado pela ciência: “Até meados do século XX, pesquisadores consideravam que o sistema olfatório humano tinha baixa eficácia, mas hoje já se sabe que os seres humanos possuem uma excelente capacidade para detectar odores”.

A pesquisadora em educação Josefina Baents, que estuda a relação humana com o estímulo olfativo, reforça que a memória associada ao cheiro tende a durar mais do que a da visão e da audição, em parte porque os aromas chegam ao cérebro sem intermediação consciente. “Estamos falando de partículas que voam e se desprendem das coisas, de moléculas que entram pelo nosso nariz e acessam o sistema límbico, ativando potencialmente emoções e lembranças”, avalia, lembrando que o fenômeno



Josefina Baents estuda a relação humana com o estímulo olfativo: reviver recordações por meio de um aroma

de reviver recordações por meio de um aroma já foi descrito por Marcel Proust em “Em Busca do Tempo Perdido”, ao narrar a memória despertada por um bolinho madeleine – e que, por isso, ficou conhecido posteriormente como “efeito madeleine”.

rança de que o produto é proveniente de uma fragrância original”, examina. Ele cita ainda a barreira educativa – muita gente ainda não sabe o que é um decant ou julga pequeno o volume de 2 ml a 5 ml – e a necessidade de competir por outros caminhos que não a escala: “Atendimento consultivo, agilidade e relacionamento com o cliente”.

ESPAÇO PARA CRESCER

Apesar do desempenho mineiro, o levantamento aponta desaceleração

recente em alguns segmentos de fabricação e distribuição. “O que observamos é uma acomodação após um período de crescimento bastante expressivo nos últimos anos. Parte desse movimento está relacionada ao reajuste do mercado, ao aumento dos custos de produção e à necessidade de adequações operacionais em algumas empresas. Os fundamentos do setor permanecem sólidos: o consumo continua sustentado por categorias de alta recorrência, e o comércio eletrônico



Os empresários Felipe Rossi Rodrigues da Costa e Rafael Freitas Ferreira, da novata Versato Decants, que surge em um momento de expansão do setor no estado

segue em expansão”, avalia Fernanda.

Ela lembra, ainda, que o Brasil é hoje o terceiro maior mercado consumidor de beleza e cuidados pessoais do mundo, atrás apenas de Estados Unidos e China, segundo dados da Euromonitor compilados pela Associação Brasileira da Indústria de Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos (Abihpec) – posição de destaque global em categorias como fragrâncias, desodorantes, produtos masculinos, proteção solar e cuidados com os cabelos.

Esse ambiente cria espaço para investimentos em três frentes específicas no estado: fabricação de itens de maior valor agregado – como dermocosméticos e artigos sustentáveis –, logística e distribuição aproveitando a posição geográfica mineira, e a integração entre os canais físico e digital. “Empresas que conseguirem combinar uma marca forte, experiência digital e maior eficiência logística têm alta probabilidade de capturar uma parcela crescente desse mercado – e de ultrapassar as barreiras territoriais de quem não está próximo ao seu comércio físico”, sustenta Fernanda. ■



As melhores experiências em
Café
para o seu dia a dia.

**Casa
nicolau**

Máquinas para bebidas
quentes e café disponíveis para
venda, aluguel e comodato.



Rua Catete, 669 – Alto Barroca | BH-MG (31)2555-7969



O excesso está esvaziando você?

Nunca tivemos tanto acesso e nunca nos sentimos tão vazios. Temos informação o tempo todo, conexão permanente e conteúdo inesgotável. Mas a sensação é de cansaço, distração e falta de profundidade. Passamos horas rolando telas, consumindo conteúdos que esquecemos minutos depois, com a mente sempre ocupada, mas quase nunca presente. O problema não é a falta de conteúdo, mas o excesso que não preenche, apenas dispersa.

Hoje, consumimos mais do que nunca e refletimos menos do que deveríamos. Somos bombardeados por opiniões, vídeos curtos, notificações e conteúdos descartáveis que competem pela nossa atenção. Ao consumir demais o que não agrega, deixamos de nutrir o que realmente importa: pensamento, profundidade e presença. A mente, exposta a estímulos contínuos, perde a capacidade de elaborar, conectar ideias e sustentar raciocínios mais densos.

O IMPACTO DO CONSUMO E A ESCOLHA PELA QUALIDADE

Consumir não é apenas comprar, mas tudo o que você permite entrar na sua mente. É o que você lê, assiste, ouve e repete. Cada conteúdo molda sua forma de pensar, decidir e se relacionar. Conteúdos rasos limitam a reflexão e empobrecem as escolhas. Não se trata de moralizar o consumo, mas de qualificá-lo. O que você consome diariamente está, silenciosamente, construindo quem você se torna.

Trocar excesso por qualidade é um ato de autocuidado. É escolher um livro em vez de rolar a tela, desativar notificações, caminhar mais e conversar de verdade. São escolhas simples que devolvem à mente o que o excesso roubou: espaço. É nele que nascem a reflexão, as boas ideias e as conexões criativas. Em um mundo que valoriza a velocidade, parar tornou-se um ato de resistência. É na pausa que a mente se reorganiza, o pensamento ganha profundidade e a presença se fortalece.

INTENCIONALIDADE, AUTOCONHECIMENTO E IMPACTO REAL

No ambiente profissional, esse movimento é ainda mais evidente. Pessoas que consomem melhor pensam melhor, estruturam ideias com clareza, comunicam com precisão e tomam decisões mais consistentes. Na vida pessoal, o impacto aparece no equilíbrio emocional, na redução da ansiedade e na maior consciência sobre si e sobre o entorno.

O desafio não é desenvolver uma relação mais consciente com o excesso. Isso exige reconhecer que nem todo conteúdo merece atenção, estabelecer critérios sobre o que importa e cultivar hábitos que preservem o foco. Maturidade também é saber desacelerar para refletir antes de responder.

O autoconhecimento sustenta esse processo, pois define critérios internos em meio ao excesso externo. Sem essa clareza, consumimos

“Ao consumir demais o que não agrega, deixamos de nutrir o que realmente importa: pensamento, profundidade e presença. A mente, exposta a estímulos contínuos, perde a capacidade de elaborar, conectar ideias e sustentar raciocínios mais densos”

por impulso para aliviar a ansiedade, buscar validação ou sentir que estamos por dentro. Quando você se conhece, identifica seus gatilhos, entende o que o dispersa e reconhece onde realmente gera valor. Isso muda a forma como escolhe o que entra na sua mente. Autoconhecimento é uma estratégia para proteger sua atenção, qualificar seu consumo e elevar o nível das suas decisões.

O que você tem consumido todos os dias está tornando você mais lúcido ou apenas mais distraído? Se sua rotina está cheia, mas sua mente está vazia, talvez o problema não seja falta de tempo, mas excesso daquilo que não o constrói. ■

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

Eternamente
WEEKEND

CELEBRANDO OS
40 ANOS DO ASA
DE ÁGUA.

INGRESSOS DISPONÍVEIS:



ticket
maker

05 SET

Uíki

ARRAIAL D'AJUDA - BA



2GB



TAPAJÓS



O polo industrial de Betim em construção, em meados dos anos 1970, e atualmente: mais de 18 milhões de veículos produzidos nestes 50 anos

FIAT CINQUENTONA

O polo industrial da montadora em Betim celebra neste ano meio século de sua inauguração. A trajetória para os próximos 50 anos se inicia com o lançamento do Argo X e o desafio de enfrentar a mobilidade eletrificada

▀ FÁBIO DOYLE

Quando o coral e orquestra do projeto Árvore da Vida subiu ao palco na celebração dos 50 anos da inauguração da fábrica da Fiat Automóveis em Betim, a emoção, ao som de lindas vozes cantando letras de Milton Nascimento, tomou conta da plateia, que contava com a presença do alto escalão da Stellantis – John Elkann, chairman e presidente do conselho; Antonio Filosa, CEO global; e Herlander Zola, presidente para a América do Sul –, além de atuais e



ex-colaboradores da unidade industrial de Betim, fornecedores, concessionários, políticos e jornalistas. O Projeto Árvore da Vida é um programa de responsabilidade social criado pela Fiat em 2004, com foco no bairro Jardim Teresópolis, comunidade localizada em frente ao polo automotivo.

A história da Fiat no Brasil começou, de fato, em dezembro de 1970, quando o então governador de Minas Gerais, Rondon Pacheco, foi a Turim, na Itália (berço da Fábrica Italiana de Automóveis Turim - Fiat), para iniciar as negociações de implantação da primeira unidade industrial da marca no Brasil. Do outro lado da mesa estava Gianni Agnelli, o fundador e então presidente e chairman do grupo automotivo italiano. Seis anos depois, em 9 de julho de 1976, a fábrica era inaugurada com o acionamento de sirenes pelo então presidente Ernesto Geisel, ao lado do já ex-governador Rondon Pacheco, de seu sucessor, Aureliano Chaves, e de Gianni Agnelli, entre outros executivos da Fiat.

Foi, sem dúvida, um momento histórico, de extrema importância para o desenvolvimento econômico e social de Minas Gerais, do Brasil e principalmente para Betim, que, a partir daquela data, deixava de ser uma pacata cidade rural para se tornar o importante polo industrial automotivo que é hoje. Nas cinco décadas que se passaram, muitas novas histórias tiveram início em Betim e arredores. O acionamento da linha de montagem do Fiat 147, primeiro e icônico modelo produzido em Betim, resultou também na atração de vários fabricantes de autopeças e fornecedores necessários para viabilizar a operação montadora no Brasil. Isso sem falar nos empresários e empreendedores italianos já conectados à Fiat na Itália. Muitos deles criaram raízes profundas em terras mineiras, aqui formaram famílias, investiram em outros setores da economia e da política, com participação ativa no desenvolvimento da região e do Estado.

Entre dezembro de 1970 e julho de 1976 a movimentação foi intensa. Como registra a edição de 5 de julho de 1976 do Caderno de Veículos do extinto jornal Diário da Tarde, em março daquele ano Umberto Agnelli, irmão de Gianni e número dois do grupo Fiat, ▸

O Fiat 147, primeiro e icônico modelo produzido em Betim: testes intensivos de adaptação e adequação às precárias condições das estradas brasileiras deixaram carro pronto para produção e comercialização no Brasil



revelou que “obtivera empréstimo de 300 milhões de dólares, garantindo ao grupo italiano a posição majoritária no capital da empresa, conforme desejo do governo mineiro”. Enquanto isso, unidades do Fiat 127 (versão italiana do 147), importados da Itália, faziam testes intensivos de adaptação e adequação às precárias condições das estradas brasileiras, de forma a estarem prontos, no dia da inauguração, para produção e comercialização no Brasil.

O desembarque da Fiat como fabricante de automóveis ao Brasil marcou um abalo à hegemonia das três marcas que então dominavam o mercado: Volkswagen (Fusca, Brasília, Variant, TL, SP2 e Kombi), General Motors (Opala,

POLO AUTOMOTIVO DE BETIM (DE 1976 X 2026)

ÁREA TOTAL

1976	2.240.000 m²
2026	2.240.000 m²

ÁREA CONSTRUÍDA

1976	350.000 m²
2026	900.000 mil m²

EMPREGOS DIRETOS

1976	9.000
2026	19.000

FORNECEDORES

1976	323
2026	mais de 400

FORNECEDORES NA REGIÃO DE BETIM

1976	12
2026	mais de 120

PRODUÇÃO ANUAL (VEÍCULOS)

65.052	(em 1977)
525 mil	(em 2025)

CAPACIDADE INSTALADA (VEÍCULOS POR ANO)

1976	200 mil
2026	650 mil

Fontes: Fiat Automóveis/Stellantis, Arquivo histórico do jornal Diário da Tarde de BH, Arquivos da ALMG.

O italiano Panda: Argo X, novo carro de entrada da marca com lançamento previsto para breve, é derivado desse modelo



Caravan, Chevette) e Ford (Corcel, Maverick, Galaxie, Rural e F-75). A Chrysler também mantinha operação industrial no Brasil, mas era a lanterna do grupo (Dodge Dart, Dodge Charger, Dodge Le Baron, Dodge Magnum, Dodge 1800/ Polara). Em 1980, a Volkswagen adquiriu a Chrysler do Brasil, que encerrou a produção em 1981.

Com seu motor transversal (uma solução inovadora voltada para ganho de espaço e segurança, como divulgava a montadora na época) e tração dianteira, o lançamento do Fiat 147 arrepiou os cabelos da concorrência, iniciou o processo de descentralização do polo industrial automotivo no Brasil (até então concentrado em São Paulo) e afetou o

desempenho de modelos como o VW Brasília, que era então o líder de vendas. Foi, sem dúvida, uma amostra perfeita de como a concorrência é saudável em todos os campos da economia.

Em 1976, quando a Fiat chegou ao Brasil, o mercado de automóveis naquele ano foi de 775 mil unidades (carros de passeio e utilitários). A Volkswagen era a líder absoluta, com 61,3% do mercado, seguida pela General Motors com 19,4% e pela Ford, com 18,1%. Em seu primeiro ano de operação no país, a Fiat participou com 0,97% do mercado. A população brasileira naquele ano era de 110 milhões de habitantes.

Hoje, cinco décadas depois, o mercado de automóveis é de 2,5 milhões de

unidades, três vezes maior em relação a 1976. A população do Brasil é estimada em 212,6 milhões; quase o dobro em relação ao ano de inauguração da fábrica da Fiat em Betim. A Fiat é, há cinco anos consecutivos, a líder com 19,9% do mercado, seguida pela Volkswagen com 16,6% e Chevrolet com 10,4%. Nesses 50 anos, foram produzidos no Polo Automotivo de Betim mais de 18 milhões de veículos.

É importante ressaltar que aquele mercado restrito e fechado de 1976, com apenas quatro participantes foi, nessas cinco décadas, ampliado e diversificado, graças principalmente à abertura da economia à importação de veículos no governo Collor no início da década de 1990. A partir de então várias marcas decidiram investir no Brasil com produção local e hoje este número é de 16: Fiat, Jeep, Citroën, Peugeot, Volkswagen, Chevrolet, Toyota, Honda, Hyundai, Nissan, Mitsubishi, Caoa Chery, BMW e, mais recentemente, as chinesas BYD e a GWM. A Ford foi embora permanecendo apenas como importadora.

Guardadas as devidas proporções e os momentos históricos, o “choque” que a Fiat causou ao mercado brasileiro quando aqui chegou, há 50 anos, é “mais ou menos” equivalente ao que hoje vivemos, com o crescimento exponencial dos carros eletrificados, predominantemente chineses. Daqui a 50 anos, o que comentaremos ao lembrar 2026? Como estará a Fiat e as demais marcas tradicionais nesse novo contexto?

A Fiat/Stellantis registrou essa mudança de cenário em seu radar e, em busca do tempo perdido, firmou recentemente parceria com a chinesa Leapmotors, de forma a se manter no protagonismo no segmento da mobilidade automotiva, além de investir na eletrificação dos veículos produzidos no país. A Renault é outra que acompanha a mesma estratégia com a Geely, da mesma forma que a Chevrolet com a SAIC e a Wuling.

Para deixar outra marca histórica nas comemorações de seu cinquentenário no Brasil, a Fiat revelou o nome do modelo com que inicia a jornada para os próximos cinquenta anos: o Argo X, que em breve será lançado. Como foi o 147, o Argo X será um novo carro de entrada da marca, derivado da mais recente versão italiana do Panda, na Itália. ■



TOSA HIGIÊNICA: UM CUIDADO SIMPLES QUE PROTEGE

Quando pensamos em banho e tosa, logo imaginamos um pet bonito e perfumado. Mas alguns cuidados vão muito além da estética. A tosa higiênica é um deles. Mais do que aparar a pelagem, esse procedimento ajuda a manter os animais limpos, confortáveis e protegidos contra diversos problemas de pele.

Ao retirar a cobertura capilar apenas de regiões estratégicas do corpo, a intervenção facilita a higiene diária e contribui para a saúde e o bem-estar do pet.

MUITO ALÉM DA APARÊNCIA

A tosa higiênica consiste na remoção dos pelos da região íntima, ao redor do ânus, da barriga, entre as almofadinhas das patas e, quando necessário, próximo aos olhos e ao focinho. Como é um procedimento localizado, preserva o visual natural do animal e tem como principal objetivo facilitar a limpeza.

Essas áreas costumam acumular urina, fezes, terra e umidade, favorecendo o surgimento de dermatites, assaduras, fungos, bactérias e odores desagradáveis. Com a área aparada, a higienização torna-se muito mais eficiente e confortável.

BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E O CONFORTO

Além de manter o bichinho mais limpo, a tosa higiênica evita a formação de nós, melhora a ventilação da pele e facilita a identificação precoce de irritações, feridas ou parasitas.

Nas patas, a remoção da pelagem entre os coxins reduz o acúmulo de sujeira e melhora a aderência ao caminhar, diminuindo o risco de escorregões.

QUAIS PELUDINHOS PRECISAM?

A tosa higiênica é recomendada para praticamente todos os cães e gatos, mas é especialmente importante para animais com pelagem longa, densa ou

de crescimento contínuo, já que esses fios acumulam sujeira e umidade com mais facilidade.

Nos gatos, o procedimento também é bastante benéfico, pois ajuda a manter a região íntima limpa e pode reduzir a ingestão excessiva de pelos durante a auto-higienização.

Mesmo animais de pelo curto podem precisar desse cuidado, especialmente para manter aparadas as extremidades das patas e a região perianal, garan-

tindo mais conforto e facilitando a limpeza no dia a dia.

COMO SABER SE ESTÁ NA HORA DA TOSA HIGIÊNICA?

A frequência ideal varia conforme o tipo de pelagem, o ritmo de crescimento e a rotina do pet. Em geral, a manutenção é recomendada entre duas e seis semanas, normalmente junto com o banho. Alguns sinais indicam que está na hora de renovar esse cuidado:

- Mau cheiro persistente, mesmo após o banho;
- Pelos úmidos ou sujos na região íntima;
- Nós e emaranhados na barriga ou entre as patas;
- Dificuldade para manter a higiene após urinar ou defecar;

- Excesso de pelos entre os dedos, favorecendo escorregões e acúmulo de sujeira.

Importante: o intervalo ideal deve ser definido por um profissional, que avaliará as características e as necessidades de cada animal. Quando realizada corretamente, a tosa higiênica é um procedimento seguro, confortável e essencial para manter a saúde e o bem-estar do pet.

COM QUE FREQUÊNCIA?

A periodicidade varia conforme a raça, o crescimento dos fios e o estilo de vida do animal. Em geral, a manutenção é recomendada entre duas e seis semanas, normalmente associada

ao banho. O intervalo ideal deve ser definido por um especialista, de acordo com as necessidades de cada peludinho.

PODE SER FEITA EM CASA?

Apesar de parecer simples, a tosa higiênica exige técnica e equipamentos adequados. As regiões trabalhadas são sensíveis e um corte incorreto pode causar ferimentos e desconforto.

Por isso, o serviço deve ser realizado por profissionais capacitados, que garantam segurança, tranquilidade e respeito às características de cada bichinho.

CUIDAR TAMBÉM É PREVENIR

Assim como as vacinas, o controle de parasitas, a higiene oral e os check-ups veterinários, a tosa higiênica faz parte dos cuidados preventivos que contribuem para uma vida mais saudável.

Mais do que um procedimento estético, ela proporciona conforto, facilita a higiene e reduz o risco de doenças de pele. Pequenos cuidados como esse fazem grande diferença na qualidade de vida dos nossos companheiros.



NOVO DESTINO PARA OS ANIMAIS DO MERCADO CENTRAL

Protetores repercutem projeto de lei aprovado pela Câmara de Vereadores de BH, que endurece regras e pode impedir a venda de cães, gatos, aves, coelhos e roedores no tradicional ponto turístico da capital

✶ LILIAN MONTEIRO
E PATRÍCIA CASSESE

A venda de animais no Mercado Central de Belo Horizonte é uma controvérsia que atravessa décadas. Imagine a cena: no mesmo ambiente em que se compra um queijo Canastra artesanal, há centenas de cães, gatos, aves, coelhos, roedores e outras espécies vivendo espremidos em gaiolas. O ar é pesado, o cheiro incomoda, o espaço é reduzido e as condições de higiene e cuidado no trato com os bichinhos geram denúncias

há anos. Para quem passa por ali – seja um defensor de animais ou mesmo um morador da cidade ou turista –, a indignação é quase imediata.

Mas a questão vai além do desconforto visual e da empatia com os bichos. A combinação de animais estressados, comida exposta e milhares de pessoas transitando diariamente cria o ambiente perfeito para um grave perigo: as zoonoses (doenças transmitidas de animais para humanos). Diversas espécies confinadas em gaiolas podem se transformar em verdadeiras incubadoras de vírus e bactérias.

O impasse se define em um tripé que envolve o bem-estar animal, o risco biológico e a renda de diversos lojistas. Daí o conflito histórico entre a tradição comercial do espaço e as leis modernas de proteção animal e vigilância sanitária – imbróglgio no qual o Ministério Público de Minas Gerais (MPMG) cobra providências desde a década de 1990.

O tema nunca saiu do debate público, mas ganhou um capítulo decisivo no último dia 10 de agosto de 2026, quando a Câmara Municipal de Belo Horizonte aprovou, em definitivo, o Projeto de Lei

179/2025, que estabelece diretrizes mais rígidas para a reprodução e a venda de animais domésticos na capital.

De autoria do vereador Osvaldo Lopes (Podemos), a proposta determina que o comércio e a reprodução dessas espécies sejam realizados exclusivamente por canis, gatis e criadouros cadastrados e licenciados pela Prefeitura de Belo Horizonte. A matéria aguarda agora a sanção do prefeito Álvaro Damião (União Brasil). Se sancionada, a lei entrará em vigor em 120 dias.

Para Lopes, a aprovação é uma conquista marcante após anos de mobili-

zação. “O Mercado Central é um patrimônio da cidade, mas isso não significa que práticas que causam sofrimento aos animais precisem continuar para sempre. Fiquei muito feliz com a aprovação na Câmara. E temos também uma sinalização positiva do prefeito Álvaro Damião, que já declarou publicamente seu apoio à proposta e disse que vai sancioná-la. Acredito, sim, que estamos muito perto de transformar essa luta em lei”, afirma.

A reportagem tentou contato com a Prefeitura de Belo Horizonte, mas não obteve retorno. Em sua conta numa rede social,

Damião se manifestou sobre o assunto no último dia 12 de agosto, declarando-se favorável à medida: “Animal não é mercadoria. Por isso, apoio e vou sancionar a lei que proíbe a venda em mercados de Belo Horizonte. A reprodução e a comercialização de cães, gatos e outros animais domésticos deverão seguir regras, com estabelecimentos licenciados e preparados para garantir o bem-estar dos bichos. É uma decisão que atende a uma demanda antiga da causa animal e mostra, mais uma vez, que em BH o cuidado e o respeito também são políticas públicas!” ▶



Shutterstock

Osvaldo Lopes enfatiza que compreende a apreensão de quem depende desse comércio para subsistência. “Mas quando falamos de vidas e de bem-estar animal, certas práticas precisam evoluir. Durante anos dizia-se que ‘sempre foi assim’ e que não havia como mudar. Há como mudar, sim. O projeto não proíbe todo o comércio de animais em Belo Horizonte. Ele estabelece limites, veda a venda em espaços como o Mercado Central e exige regras sanitárias, ambientais e de bem-estar nos locais onde a atividade continuar permitida. É uma adaptação necessária”, defende.

A administração do Mercado Central de Belo Horizonte não respondeu aos pedidos de entrevista da reportagem e divulgou nota oficial informando que só se pronunciará após a conclusão do processo. Os comerciantes adotaram a mesma postura. Atualmente, 12 lojas comercializam animais no local.

REPERCUSSÃO

A aprovação no Legislativo municipal gerou intensa movimentação nas redes sociais. Ativistas e simpatizantes da causa levantaram hashtags cobrando a sanção do prefeito Álvaro Damião. Uma das vozes mais ativas da causa, com mais de duas décadas de atuação, Adriana Araújo, coordenadora do Movimento Mineiro Pelos Direitos Animais (MMDA), confessa que ainda se sente um pouco como São Tomé – numa alusão ao apóstolo popularmente conhecido pela máxima “ver para crer”.

A cautela se justifica: a batalha para proibir a venda de animais vivos em estabelecimentos inadequados já dura quatro décadas. Desde os anos 1980, entidades como a ONG Bichos Gerais denunciavam condições incompatíveis com a dignidade animal em pontos comerciais de Belo Horizonte, sobretudo no Mercado Central.

Na capital mineira, a trajetória dessa mobilização traz nomes marcantes, com destaque para a advogada Edna Cardozo Dias, atual diretora jurídica do Instituto Abolicionista Animal. “Lembro-me de ter acionado a Polícia Florestal diversas vezes, ainda nos anos 1980, para coibir a venda de animais silvestres, inclusive macacos, no Mercado Central”, recorda.

Contudo, mesmo com o endurecimento da fiscalização sobre espécies sil-



Danielle Xavier/divulgação

“Lembro-me de ter acionado a Polícia Florestal diversas vezes, ainda nos anos 1980, para coibir a venda de animais silvestres, inclusive macacos, no Mercado Central”

EDNA CARDOZO DIAS, ADVOGADA, DIRETORA JURÍDICA DO INSTITUTO ABOLICIONISTA ANIMAL (IAA) E VICE-PRESIDENTE PARA AS AMÉRICAS DA ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO AOS ANIMAIS, QUE TEM SEDE NA ITÁLIA

vestres, o comércio de outras continuou permitido – colidindo com as premissas da Vigilância Sanitária para locais que vendem alimentos. “Trata-se de um lugar escuro, sem ventilação adequada, onde os bichos ficam confinados em gaiolas



Cleber Piuzana/divulgação

“Para os animais, é uma calamidade ficar confinados ali em gaiolas mínimas”

RENATA ARRUDA, FUNDADORA DA ONG RESGATITOS

pequenas, aterrorizados”, lamenta Edna.

Outro ponto grave ressaltado por Edna e Adriana é o fato de muitos animais virem de criadouros clandestinos e apresentarem enfermidades ocultas. “As pessoas que os adquirem frequentemente enfrentam altas despesas médicas e sofrem o abalo emocional de perder o bicho”, explica Adriana, que já produziu um documentário sobre o tema. Devido a ameaças comprovadas à sua integridade física, ela chegou a ter escolta militar: “Fui a primeira pessoa no Brasil inserida no programa de proteção a defensores dos direitos humanos por defender os animais”, rememora.



Assessoria Osvaldo Lopes/divulgação

O vereador Osvaldo Lopes (Podemos), autor do projeto que determina que a reprodução e a venda de animais domésticos sejam realizadas exclusivamente por canis, gatis e criadouros cadastrados e licenciados pela prefeitura

AS NOVAS REGRAS

Entre as principais mudanças previstas no Projeto de Lei 179/2025 está a proibição da venda de animais vivos em vias públicas, logradouros, espaços abertos, locais de grande fluxo turístico e ambientes destinados à exposição cultural e gastronômica – o que atinge diretamente a atividade no Mercado Central.

As restrições não se limitam a cães e gatos, alcançando também coelhos, roedores, aves e outros animais exóticos previstos nas normas do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama).

Os estabelecimentos autorizados terão de cumprir exigências rigorosas de bem-estar, incluindo identificação por microchip, vacinação e vermifugação. Além disso, no momento da compra, o tutor deverá receber material educativo sobre adoção, guarda responsável, alimentação, higiene e cuidados com a saúde.

As protetoras lembram ainda que grandes mercados do Brasil — muitos deles pontos turísticos – baniram o comércio de animais vivos há anos. “É o caso do Ver-o-Peso, em Belém, e do Mercado Municipal de Curitiba. Daí o slogan da campanha: ‘Mercado legal não vende animal’”, aponta Adriana.

Fundadora da ONG Resgatitos, a educadora Renata Arruda lamenta o cenário atual. “Para os animais, é uma calamidade ficar confinados ali em gaiolas mínimas”, afirma. Ela ressalta que a fiscalização precisará ser rigorosa inclusive em outros pontos da cidade, como a Feira Hippie. “Eles costumam ficar na confluência com a rua da Bahia. Também continuamos vendo anúncios de cães em plataformas de venda on-line. É vergonhoso. Animal não é mercadoria”, conclui. ■

‘NÃO É COMEÇAR DO ZERO, É CONTINUAR UMA MISSÃO’

Aos 77 anos, o fundador do Inhotim revela à *Encontro* os bastidores do seu mais novo projeto: o Museu Bernardo Paz. A iniciativa promete escrever, junto à instituição que ele doou em 2022, um novo capítulo na relação entre arte, paisagem e Brumadinho

✶ ALEX DE OLIVEIRA

Bernardo Paz está de volta. Duas décadas após criar um dos mais importantes centros de arte contemporânea do mundo, o Inhotim, e apenas quatro anos após transferir, de forma definitiva, todo o inestimável acervo do local – além do próprio terreno – a uma instituição independente para governá-lo, numa doação sem precedentes na história da cultura nacional, o empresário e mecenas resolveu sair de um retiro voluntário para alçar novos voos aos 77 anos.

Quem esteve minimamente atento às redes sociais no início deste mês de agosto percebeu a repercussão em torno da novidade: a construção de um novo espaço cultural, também em Brumadinho, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, situado num terreno ao lado do Inhotim: o Museu Bernardo Paz.

Colecionador contumaz desde a década de 1980 – estima-se um acervo de mais de 3.000 peças reunidas ao longo de mais de quatro décadas –, Paz acredita que ainda tem muito a realizar. “Não é começar do zero, é

continuar uma missão e uma visão. Acredito que ainda posso contribuir para a percepção da arte e da paisagem no país, e que a melhor forma de fazer isso é apoiar a criação de novos encontros, para todas as pessoas. O nome do museu reflete de modo direto e simples a sua criação”, afirmou em entrevista à *Encontro*.

Espelho do seu idealizador, a nova iniciativa não será nada modesta. Os investimentos iniciais, custeados com recursos próprios do empresário, alcançam a cifra de R\$ 1 bilhão. O valor, veiculado pelo colunista Silas Martí, do jornal “Folha de S. Paulo”, não foi citado no comunicado oficial. Certo é que o complexo terá governança própria, ocupará 126 hectares e prevê a criação de mais de 20 galerias e pavilhões, além de instalações e esculturas ao ar livre comissionadas a grandes nomes do cenário internacional. A estrutura está sendo erguida em etapas, com pré-inauguração esperada para setembro de 2027.

A primeira fase vai reunir pavilhões de seis artistas com espaço próprio – o norte-americano Michael Heizer, ícone da *land art*; a ítalo-brasileira Anna Maria Maiolino; a

O empresário Bernardo Paz, cujos investimentos no novo museu são estimados em R\$ 1 bilhão, dará visibilidade a parte do seu acervo de mais de 3.000 obras de arte contemporânea

“Acredito que ainda posso contribuir para a percepção da arte e da paisagem no país, e que a melhor forma de fazer isso é apoiar a criação de novos encontros, para todas as pessoas”

BERNARDO PAZ, EMPRESÁRIO

mineira Sonia Gomes; o também mineiro Pedro Moraleida (falecido aos 21 anos, em 1999); a peruana Sandra Gamarra e a carioca Laura Belém –, além de esculturas de grande porte assinadas por nomes como a norueguesa Frida Orupabo e o italiano Giuseppe Penone.

As peças serão instaladas entre morros e vales que separam o Inhotim da Área de Proteção Ambiental (APA) Paz – tão próximo da sede original que não há sequer uma cerca dividindo os dois terrenos. A proposta retoma a combinação entre criação artística e natureza que também marcou o empreendimento pioneiro do empresário. Na nova casa, o projeto paisagístico terá escala equivalente à ambição das galerias.

E é na concepção da paisagem, mais do que em outras áreas, que o empresário parece se empenhar pessoalmente e de maneira autoral. Não por outro motivo, o desenho dos jardins – tratado no material de divulgação quase como uma obra em si – é assinado pelo próprio colecionador, que credita boa parte de seu aprendizado na área à amizade com o visionário artista plástico e paisagista Roberto Burle Marx, falecido em 1994.

“Quando comecei a imaginar jardins e museus, as conversas com Burle Marx foram importantes e ajudaram a aumentar meu amor pelas plantas e pela natureza, além de incentivar a ousadia de cultivar espécies raramente utiliza-



Gilberto Machado/Niin Content/divulgação

das no paisagismo tradicional. O novo museu leva esses sonhos mais longe, e trabalhar na paisagem tem sido minha maior paixão de todo o processo”, contou Paz em entrevista ao jornal “O Tempo”. No terreno, 15 mil árvores recém-plantadas já começam a criar sombra sobre o canteiro de obras, enquanto cerca de 1 milhão de arbustos, cactos e plantas floríferas estão a caminho.

Além de Burle Marx, outros nomes igualmente expressivos influenciaram a vida do empresário e foram fundamentais para sua transformação em um dos maiores colecionadores do país. Apesar de ter atuado toda a vida no ramo da mineração e siderurgia – foi dono do Grupo Itaminas, composto por 29 empresas e vendido por ele em 2024 –, Paz sempre foi um entusiasta do setor cultural. Ele credita sua guinada para a arte contemporânea a um parceiro histórico: o artista plástico pernambucano Tunga (1952–2016).

“Tunga me apresentou a força da arte contemporânea. Foi um grande ami-

EM CONSTRUÇÃO - Entre os seis pavilhões da primeira fase, o de Michael Heizer é o que está em estágio mais avançado de construção; o espaço vai abrigar as instalações “Displaced Replaced Mass #3” e “Negative Wall Sculpture #1”, ambas de 1993. É a primeira vez que o artista, atualmente com 82 anos e um dos nomes centrais da land art americana, verá um trabalho seu instalado de forma permanente na América Latina.

go, um irmão. Não consigo imaginar a criação do Inhotim sem a presença da sua pessoa e da sua obra”, reconhece. Vale lembrar que Tunga foi o primeiro artista a ter uma galeria dedicada permanentemente a ele no Inhotim. É dele a icônica instalação True Rouge, com suas redes e recipientes com líquidos vermelhos suspensos, um dos marcos do acervo original.



Débora Guimarães/Niin Content/divulgação



Museu Bernardo Paz/divulgação

Paisagem em formação no novo museu: projetados pelo próprio Bernardo Paz, os jardins já contam com 15 mil árvores recém-plantadas

Parte do jardim do novo museu, aguarda-se a chegada de cerca de 1 milhão de novos arbustos, cactos e plantas floríferas para compor o paisagismo

Atualmente, Paz se vê cercado por outros grandes nomes, entre os quais o consultor de arte nova-iorquino Allan Schwartzman, cofundador do Inhotim e agora consultor curatorial sênior do novo espaço, e Paulo Miyada, que assume a direção artística do Museu Bernardo Paz após encerrar, em dezembro, um ciclo de 15 anos à frente de importantes iniciativas coletivas, como o Instituto Tomie Ohtake (São Paulo), o Centre Pompidou (Paris) e a Bienal de São Paulo.

UM PÉ EM SP, OUTRO EM BRUMADINHO

Envolvido com a empreitada desde o ano passado, Miyada conta que, ▶

desde que assumiu a função de diretor artístico, se viu imerso em uma miríade de compromissos. “Tem sido um ano de muito movimento, tanto para estar em Brumadinho – com a equipe, no terreno, além de receber visitas de artistas e arquitetos –, quanto para visitar outros contextos, outras exposições e fazer pesquisa. Um tempo de muito deslocamento”, descreve, completando que se divide entre a capital paulista e o município mineiro.

A pesquisa sobre a qual ele se debruça é também interna, envolvendo um mergulho no acervo de Bernardo Paz. “O que estou percebendo agora é que o colecionismo dele sempre teve uma vocação muito institucional. Nunca foi uma coleção feita para uma residência que, depois, ficou grande e extravasou. Sempre foi construída pensando em peças ambiciosas, que muitas vezes jamais poderiam ser vistas em uma casa ou mesmo em uma galeria comercial. Além disso, ele demonstra um interesse pela história do artista, não por trabalhos soltos, o que também é muito raro”, avalia.

Em relação ao novo museu, que naturalmente absorverá essa digital particular do seu patrono, o diretor artístico recorre a um nome em especial para demarcar o contraste entre a nascente instituição e outros espaços pelo mundo: “Imagine que teremos um local dedicado ao Pedro Moraleida (prodigioso artista belo-horizontino morto em 1999, aos 21 anos). É algo inédito, tanto objetivamente – o artista nunca teve um espaço assim –, quanto simbolicamente, pois é difícil imaginar um perfil de produção tão experimental e provocativa tendo uma estrutura permanente de pesquisa e difusão... Acho que é um gesto que já diz bastante sobre essa nova etapa”, instiga.

Para Allan Schwartzman, Paz já havia aberto possibilidades sem precedentes ao fundar o Inhotim há duas décadas. Agora, as expectativas são ainda maiores. “Com essa instituição marcante já estabelecida, ele vai além dela, rumo a um novo território experimental. Há uma abundância criativa no Museu Bernardo Paz – um senso distintivo e radical de descoberta – que será deslumbrante tanto em alcance quanto em força imaginativa”, explana.

Em comunicado, a administração do



Vista aérea do projeto do novo Vila Galé Collection Brumadinho: apartamentos terão frente para a represa do Rio Manso

MUSEU JÁ MOVIMENTA A REDE HOTELEIRA LOCAL

Antes mesmo de erguer seu primeiro pavilhão, o Museu Bernardo Paz já entrou na conta de dois dos maiores investimentos hoteleiros em curso na região. O Clara Arte, instalado dentro do próprio Inhotim, e o Vila Galé Collection Brumadinho, com previsão de abertura em 2028, tratam o anúncio como um fator decisivo para justificar a aposta no município.

Taiza Krüder, CEO do Grupo Clara Resorts – que inaugurou sua unidade no Inhotim em dezembro de 2024 –, reage com otimismo à novidade. “Quando compramos essa área, não havia nenhuma previsão de o Bernardo dar esse passo. É uma feliz surpresa. Acho que será maravilhoso para a região ter mais esse atrativo”, reconhece a executiva.

O Grupo Clara Resorts já injetou R\$ 259,3 milhões no Clara Arte e inau-

gura neste mês sua maior expansão desde a abertura: a Ala Galeria, um prédio 100% acessível que eleva a capacidade de hospedagem de 46 para 76 acomodações. Para setembro está prevista a entrega de uma nova área esportiva, com quadras de tênis, beach tennis, paddle e pickleball, além de um salão de eventos com salas temáticas – parte do esforço para diluir custos fixos e otimizar a estrutura em datas de baixa temporada.

Já o Vila Galé Collection Brumadinho segue em fase de licenciamento, sem data para início das obras, mas com inauguração estimada para abril de 2028. Para o administrador do grupo, Gonçalo Rebelo de Almeida, o projeto de Paz reforça a lógica que levou a rede portuguesa a apostar na cidade. “O impacto será muito positivo para o turismo local e, con-

sequentemente, para o nosso hotel. O Instituto Inhotim já atrai muitos visitantes. Acredito que a abertura de mais um museu assinado pelo fundador dessa instituição atrairá ainda mais turistas”, assinala.

Para ele, a proximidade geográfica do empreendimento com os dois polos culturais gera um potencial apelo comercial: “É muito provável que a Vila Galé absorva parte dos visitantes dessas instituições. Iremos, inclusive, focar parte dos nossos trabalhos em vendas para atingir esse objetivo”, antecipa.

A implantação do novo hotel foi oficializada em novembro de 2025, quando a rede recebeu a transferência de um terreno de 108 mil metros quadrados da Prefeitura de Brumadinho. O investimento previsto gira em torno de R\$ 150 milhões para erguer 312 apartamentos com vista para a represa do Rio Manso. Este será o segundo empreendimento da marca em Minas Gerais, juntando-se ao Vila Galé Collection Ouro Preto.



Paulo Miyada, que já passou pelo Instituto Tomie Ohtake (São Paulo), Centre Pompidou (Paris) e Bienal de São Paulo, assume a direção artística do Museu Bernardo Paz

“O colecionismo dele (Paz) sempre teve uma vocação muito institucional. Sempre foi uma coleção construída pensando em obras ambiciosas, que muitas vezes nunca poderiam ser vistas em uma casa, ou mesmo em uma galeria comercial”

Museu Bernardo Paz confirmou estar avançando no desenvolvimento de um edifício de cerca de 2.500 metros quadrados para exposições rotativas, além de abrigar criações-âncora de grandes dimensões expostas permanentemente. O projeto prevê ainda um centro comunitário com biblioteca e ateliês de arte na entrada, voltado à população local – em especial ao bairro Cohab, vizinho ao terreno –, além de um futuro pavilhão dedicado à música e à dança.

O empresário faz questão de reafirmar sua relação com a comunidade do município, que mais uma vez vira centro de atenção no mundo das artes. “O Museu Bernardo Paz está criando raízes e florescendo a partir da crença no potencial criativo dos encontros inesperados. Este é um lugar para descobrir novas relações entre a arte e paisagens de diferentes tipos, entre artistas e públicos que ainda não se conheceram, e entre a comunidade de Brumadinho e ▶

“O museu certamente terá um impacto muito positivo não apenas em Minas, mas também no Brasil e no exterior, consolidando ainda mais o estado como um importante polo de arte contemporânea em diálogo com a paisagem”

um público vindo de todo o mundo. Tudo isso está se unindo aqui, e tudo isso é para as pessoas”, afirma.

Em nota, o Instituto Inhotim afirma que tem conhecimento das atuais iniciativas de Bernardo Paz. Ressalta ainda que, embora tenham o mesmo fundador, os projetos são organizações distintas,

Laura Belém, artista plástica que terá um pavilhão no Museu Bernardo Paz

Tatiana Bicalho/Divulgação

A CHEF QUE VIU O INHOTIM NASCER AGORA TESTEMUNHA A CHEGADA DO NOVO MUSEU

Enquanto os pavilhões do Museu Bernardo Paz ganham forma, a chef autodidata Dailde Marinho vive a expectativa da inauguração. Até o início deste ano responsável pela gastronomia do Instituto Inhotim em espaços como o celebrado Tamboril, o Oitica e o Café das Flores – setor atualmente gerido pelo Grupo Capim Santo, da chef baiana Morena Leite –, ela segue acompanhando cada passo do empresário.

Se vai assumir o comando de um eventual espaço gastronômico no local, ela ainda não sabe dizer. O que garante é que continuará fiel ao paladar do cole-

cionador, a quem atende pessoalmente há cerca de três décadas: Dailde é a cozinheira chamada sempre que ele precisa recepcionar convidados em sua residência. “Ele nunca abriu mão do meu trabalho. Sempre que recebe visitas, eu atendo e vou lá para preparar os pratos”, orgulha-se a profissional, cuja trajetória com Paz começou por acaso, nos anos 1990.

Natural do Vale do Jequitinhonha, ela chegou a Belo Horizonte ainda jovem e trabalhou em casas de família até ser contratada pelo empresário. “Um dia, o Bernardo me chamou e disse que tudo

ia mudar. Foi quando começou toda a transformação do Inhotim”, recorda. Com a abertura do espaço, coube a Dailde o posto de chef.

“No início, vieram vários profissionais da cozinha. Eram filas de testes. Perto de inaugurar, ele me chamou para assumir o Tamboril”, comenta, citando o restaurante que comandou por quase duas décadas. Nesse período, Dailde chegou a dividir o fogão com figuras renomadas, como o chef Anthony Bourdain, durante a passagem do apresentador norte-americano pelo Brasil, em 2016, para gravar um episódio do programa



Vista da construção da galeria de Laura Belém no Museu Bernardo Paz

com programas, estruturas de gestão, modelos de governança e financiamentos próprios. O comunicado também informa que, até o momento, não houve qualquer formalização entre as duas partes sobre possíveis colaborações.

A EXPECTATIVA DE INTEGRAR UM TIME GRANDIOSO

Anunciada para batizar um dos pavilhões da fase inaugural do Museu Bernardo Paz, a belo-horizontina Laura Belém conta que o convite a desafiou a

“Há uma abundância criativa no Museu Bernardo Paz – um senso distintivo e radical de descoberta – que será deslumbrante tanto em alcance quanto em força imaginativa”

ALLAN SCHWARTZMAN,
CONSULTOR CURATORIAL SÊNIOR
DO MUSEU BERNARDO PAZ

revisitar – e atualizar – uma instalação de anos atrás. “Alguns elementos serão diferentes do original, configurando quase um novo trabalho”, revela. No entanto, a artista pede licença para guardar certo mistério. “Me interessa que o público tenha um contato fresco com a obra. O que posso dizer é que a primeira montagem se aproximava mais de uma prosa, enquanto esta vai se aproximar da poesia”, entrega. ▶



A chef Dailde Marinho ao lado de Bernardo Paz, com quem está há 30 anos: “Ele nunca abriu mão do meu trabalho”

“Parts Unknown” – que incluiu uma visita ao Inhotim e uma entrevista com Paz. “Com ele, eu fiz uma maçã de peito flambada”, lembra.

Fora do comando operacional do Inhotim, ela permaneceu como cozinheira pessoal do mecenas. Entre as receitas que a consagraram estão o cordeiro, o pato na couve e a farofa de alecrim com espinafre e banana, além de releituras da culinária mineira apreciadas pelo patrão, como lombo e pernil. “Os pratos gourmet são muito enfeitadinhos, mas é preciso comer direito. Tem que comer a comida da Dailde Marinho”, brinca a chef que viu o Inhotim nascer da cozinha e, agora, observa de perto os primeiros tijolos do Museu Bernardo Paz.

Perguntada sobre a sensação de integrar um grupo tão seleta quanto aclamado, ela pondera: “Para mim é uma honra, são nomes que admiro muito. É também um grande reconhecimento da minha trajetória e da pesquisa dedicada à instalação nos últimos 25 anos. É muito bom poder apresentar um trabalho nesse contexto e com as condições oferecidas”.

A artista lembra que a opção por trilhar o caminho das artes plásticas ainda exige uma dedicação que passa longe de ser simples. “É uma atividade que exige muita perseverança e entrega. Há muitos desafios pelo caminho. Por tudo isso, só tenho a agradecer e estou com muita expectativa por esse novo espaço.”

Essa perspectiva transcende o fato de estar presente no projeto. Laura argumenta que o local amplia as possibilidades de o público desfrutar de produções de alta qualidade. “O museu certamente terá um impacto muito positivo não apenas em Minas, mas também no Brasil e no exterior, consolidando ainda mais o estado como um importante polo de arte contemporânea em diálogo com a paisagem. Há um aspecto fundamental também de formação de público e de trabalho com a comunidade, já que trará novas ações, diferentes daquelas que o Inhotim vem desenvolvendo”, afirma.

Laura Belém nasceu em 1974 em Belo Horizonte, onde vive e trabalha. Formada pela Escola de Belas Artes da UFMG, é mestre em artes plásticas pela Central Saint Martins College of Art, de Londres. Em sua carreira, foi agraciada com a Bolsa Pampulha, do Museu de Arte da Pampulha (MAP), com o CIFO Grants and Commissions Program da Cisneros Fontanals Art Foundation (Miami, 2011) e com o Prêmio CNI Sesi Marcantônio Vilaça para Artes Plásticas (Brasília, 2011). Cumpru residências artísticas na Alemanha, Espanha, Canadá e EUA, além de passar por São Paulo e Recife. Seu currículo contempla participações em diversas mostras coletivas. Entre as individuais, a mais recente foi *Invento o Mar*, na Albuquerque Contemporânea Galeria de Arte, em 2024. ■

(Com Patrícia Cassese)

QUEM É QUEM

Confira um mural dos primeiros artistas confirmados no Museu Bernardo Paz:

ANNA MARIA MAIOLINO

➤ Natural da Calábria (Itália), onde veio ao mundo em 1942, iniciou a carreira na Venezuela e radicou-se no Brasil em 1960. Transitou por poesia, desenho, gravura, escultura, performance e fotografia. Possui obras em instituições de prestígio internacional, como o MoMA e o Reina Sofia.

GIUSEPPE PENONE

➤ Originário de Garessio (Itália), de 1947, o artista é um dos expoentes do movimento Arte Povera. Cria esculturas e instalações com troncos, argila e pedras para examinar a relação entre arte e natureza, levando o público a refletir sobre o impacto humano no meio ambiente.

FRIDA ORUPABO

➤ Com berço em Sarpsborg (Noruega), em 1986, a socióloga vive em Oslo e aborda raça e gênero em suas criações. Artista essencialmente digital, constrói colagens a partir de imagens da internet. Já expôs na 34ª Bienal de São Paulo e em países como França, Bélgica e EUA.

MARIO GARCÍA TORRES

➤ O mexicano de 51 anos é signatário da arte conceitual e representado no Brasil pela Galeria Luisa Strina. Com participações na Bienal de SP e mostras na Espanha e EUA, utiliza vídeos, som e performances para reinterpretar eventos e personagens esquecidos do século XX.

PEDRO MORALEIDA

➤ O belo-horizontino (1977–1999) graduou-se na Escola de Belas Artes da UFMG e teve uma trajetória precoce. Deixou quase 1.500 desenhos, além de pinturas e textos irônicos. Em 2017, sua exposição póstuma no Palácio das Artes causou grande repercussão na capital mineira. Na foto abaixo, a obra “Judite, Holofenes, Formiga e Versos de Camões”



Instituto Pedro Moraleida Bernardes/divulgação



Levi Fanan/Arquivo pessoal/divulgação

SONIA GOMES

➤ A mineira de Caetanópolis (1948) ganhou destaque no cenário artístico por suas esculturas têxteis de formatos orgânicos e cores vibrantes. Utilizando sobras de tecidos, roupas e arames, sua obra traz um caráter descolonizador diante de questões sociais e ecológicas.

MICHAEL HEIZER

➤ Nativo da Califórnia (EUA), o escultor e artista visual destaca-se na Land Art ao erguer obras monumentais com elementos da própria natureza. O Museu Bernardo Paz prepara um pavilhão para abrigar duas de suas criações de 1993: *Displaced Replaced Mass #3* e *Negative Wall Sculpture #1*.

SANDRA GAMARRA HESHIKI

➤ Vinda de Lima (Peru), onde surgiu em 1972, a artista estabeleceu sua base de trabalho em Madri. Ganhou projeção internacional ao criar o LiMac, um museu fictício de arte contemporânea, integrando apropriação cultural e herança pré-colombianas e coloniais em suas obras. Abaixo, a obra “Altar de la naturaleza moribunda I”.

TORKWASE DYSON

➤ Com origem em Chicago (EUA, 1973), a artista é graduada em Belas Artes, Sociologia e Serviço Social. Criou o conceito de “Pensamento Composicional Negro” para investigar territorialidade e liberdade, figurando no acervo do Whitney Museum e na Bienal de Veneza.



Arquivo Pessoal/divulgação

Espetáculo "Surda" integra programação do festival, dedicado à cultura produzida por pessoas com deficiência e que chega à sua 6ª edição; evento reúne teatro, cinema oficinas, rodas de conversa e lançamentos de livros

➤ ALEX DE OLIVEIRA

Benedita Casé Zerbini cresceu cercada pelo teatro. A mãe, a atriz Regina Casé, fundou um dos grupos mais influentes do Rio de Janeiro nos anos 1970, o Asdrúbal Trouxe o Trombone, e boa parte de seus primos começou a atuar antes dos 20 anos. Ela, não. Nascida ouvinte, a artista teve uma pneumonia ainda bebê e uma dose muito alta de antibióticos ototóxicos a levou à perda auditiva. A atuação não era vista como uma possibilidade. “Qualquer área relacionada à comunicação era uma das últimas opções dentre as oportunidades que eu tinha por conta da surdez”, conta. “Depois, fui entendendo que talvez fosse um certo capacitismo da nossa parte – meu comigo mesma e da minha família também”, diz, sobre o fato de ter chegado à interpretação apenas em 2024, aos 35 anos, primeiro no cinema e depois no teatro.

Agora, os palcos trazem Benedita a Belo Horizonte. Ela apresenta sua peça, “Surda”, durante a programação do Festival ACESSA BH, que reúne atores, autores, diretores, dramaturgos e profissionais com deficiência no maior encontro dedicado à cultura DEF do país. Em sua 6ª edição, entre os dias 4 e 27 de setembro, o evento terá cerca de 30 atividades entre espetáculos, sessões de cinema comentadas, oficinas, rodas de conversa e lançamentos de livros, distribuídas por seis espaços culturais da cidade, reunindo artistas de seis estados brasileiros e uma companhia do Reino Unido.

Escrita pela dramaturga Julia Spadaccini – que perdeu a audição de forma progressiva já adulta –, a peça acompanha os efeitos da deficiência nas relações afetivas, familiares e profissionais de uma mulher. Benedita, que recebeu o diagnóstico aos 4 anos e usa aparelhos desde então, interpreta uma versão da história que não é exatamente a dela, mas com a qual encontra paralelos. “A gente se encontra em muitos sentimentos comuns, especialmente a maternidade: a angústia de não saber se vai dar conta dos filhos, se vai ouvir ou não, se vai ser dependente o tempo inteiro de alguém”, afirma.

Dirigida por Débora Lamm, a montagem tem intérprete de Libras em cena – a atriz cita a parceira Diana Dantas – e passou a contar também com legendagem em tempo real, recurso que, segundo Benedita, tem levado ao teatro um público que normalmente não domina a Língua Brasileira de Sinais ou perdeu a audição depois de adulto, sem ter aprendido o código.

Benedita Casé no ACESSA BH

Benedita Casé Zerbini na peça “Surda”: atriz carioca, filha de Regina Casé, teve sua perda auditiva aos 4 anos e se descobriu atriz aos 35

CONQUISTA

Para Laís Vitral, idealizadora do ACESSA BH e uma das curadoras, “chegar à sexta edição representa a confirmação de que o evento deixou de ser apenas um projeto para se consolidar como uma política de promoção da cultura DEF”. Ela comenta que, ao longo desses seis anos, a equipe de consultoria em acessibilidade cresceu para sete profissionais, e a organização passou a articular parcerias que antes precisava buscar ativamente.

“Se antes a gente tinha que pesquisar e buscar parceiros, esse processo se inverteu. Somos contatados o ano inteiro por artistas interessados em se apresentar no festival e por governos e instituições que querem estreitar relações e construir parcerias”, comemora Laís, citando também a chegada de grupos de outras cidades e estados – neste ano, por exemplo, a iniciativa recebe a apresentação de um coletivo de estudantes de teatro com deficiência auditiva do Mato Grosso.

DESTAQUES

Entre os destaques da programação, Laís lista a continuidade da parceria com a DaDa, organização britânica de artes para pessoas com deficiência com mais de 40 anos de atuação, e a companhia ZU-UK, iniciada em 2025. Nesta edição, a ZU-UK apresenta uma nova versão de “Encontro Romântico Binaural”, performance imersiva que já passou por cidades do Reino Unido, Macau e Colômbia. A atração chega a BH com gravações feitas especialmente para o público brasileiro, trazendo as vozes de Gregório Duvivier e Luciana Paes interpretando casais representados por bonecos Playmobil.

A presença de artistas surdos, lembra a curadora, atravessa diferentes frentes da programação: Lyvia Cruz, que se comunica em Libras, apresenta “A Cangaceira Surda Mara”; Miriam Garlo, atriz surda vencedora do Goya de atriz revelação, protagoniza o longa espanhol “Surda”, exibido em sessão comentada; e o espetáculo bilíngue “Da Janela”, que encerra o evento, é descrito pela equipe como uma síntese da ideia de acessibilidade como linguagem de criação, e não como mera adaptação.

Ao lado de Benedita, Laís cita ainda o diretor Pedro Neschling, de “Baixa Sociedade”, como parte de um grupo de artistas que se identificam como “surdos que ouvem” – pessoas com perda auditiva que se comunicam oralmente. Na seara da literatura surda, a programação conta com o lançamento do livro “O Boi que Aprendeu Libras”, do consultor do evento Ademar Alves Jr.

Por fim, ela destaca também, na abertura, dois espetáculos do grupo potiguar Movidos Dança: “SER(tão)”, dirigido pelo coreógrafo Mário Nascimento, e “Nuvem de Pássaros”, de Anderson Leão. ■

SERVIÇO

➤ Festival ACESSA BH. De 4 a 27 de setembro, em diversos espaços de Belo Horizonte. Confira programação completa em acessabh.com.br

O QUE VEM POR AÍ

Nas próximas semanas, BH recebe uma programação que combina novas leituras de trajetórias conhecidas, encontros entre diferentes gerações e eventos que levam a cultura para além dos espaços tradicionais.

ARTES VISUAIS

JOAQUÍN TORRES GARCÍA EM EXPOSIÇÃO QUE APROXIMA SUA OBRA DA ARTE LATINO-AMERICANA

A exposição “Joaquín Torres García – 150 anos” reúne mais de 400 obras do artista uruguaio, entre pinturas, desenhos, objetos e documentos, em uma retrospectiva que percorre diferentes momentos de sua trajetória. A mostra também apresenta trabalhos de artistas brasileiros e estrangeiros que dialogam com seu legado. Com curadoria de Saulo di Tarso, a iniciativa destaca o Universalismo Construtivo, linguagem desenvolvida por Torres García a partir de formas geométricas e referências culturais latino-americanas. Entre os destaques está América Invertida, uma de suas criações mais conhecidas. Em Belo Horizonte, a montagem ganha ainda um recorte dedicado às relações entre a produção do artista, a arte popular e a cultura mineira, com a inclusão de trabalhos de nomes como Advânio Lessa e Randolpho Lamonier. “Joaquín Torres García – 150 anos”. CCBB BH (Praça da Liberdade, 450, Funcionários). Até 12/10. Quarta a segunda, das 10h às 22h. Entrada franca, com retirada de ingresso na bilheteria.

MÚSICA

SIMONE REVISITA O FEMININO EM NOVO ESPETÁCULO

Depois de celebrar mais de cinco décadas de carreira, Simone estreia uma nova fase com “Que Mulher é Essa?!", espetáculo que reúne canções ligadas a diferentes gerações de mulheres na música brasileira. O repertório inclui faixas de Gal Costa, Cássia Eller, Rita Lee, Marina Lima e Sueli Costa, além de composições que a cantora nunca havia gravado ou apresentado anteriormente. Com direção artística e figurinos do mineiro Ronaldo Fraga, o show também marca a aproximação da intérprete com a nova safra musical. A direção musical e os arranjos inéditos são de Ana Frango Elétrico, que imprime uma sonoridade contemporânea às canções, enquanto Simone é acompanhada por um quarteto formado por piano e teclados, baixo, guitarra e bateria. Simone em “Que Mulher é Essa?!”. Minascentro (av. Augusto de Lima, 785, centro). Dia 12/9 (sábado), às 21h. A partir de R\$ 25.

ARTES CÊNICAS



SHAKESPEARE GANHA LEITURA CONTEMPORÂNEA COM DAN STULBACH

Preconceito, intolerância e desejo de vingança atravessam a nova montagem de “O Mercador de Veneza”, de William Shakespeare, que chega a Belo Horizonte com Dan Stulbach no papel de Shylock. Na trama, o agiota judeu empresta dinheiro ao mercador Antônio, que oferece uma libra de sua própria carne como garantia. Quando a dívida não é quitada, o acordo desemboca em um julgamento que coloca em xeque os limites entre justiça e retaliação. Dirigida por Daniela Stírbulov e adaptada por Bruno Cavalcanti, a encenação desloca a história para uma atmosfera inspirada no universo financeiro dos anos 1990. As projeções e a música ao vivo aproximam o público da ação, enquanto a narrativa assume o ponto de vista de Shylock e evidencia as tensões provocadas pela intolerância religiosa e pela discriminação. Sem separar os personagens entre heróis e vilões, o espetáculo coloca em discussão preconceitos, relações de poder e as diferentes formas de violência presentes na obra de Shakespeare. “O Mercador de Veneza”, com Dan Stulbach. Grande Teatro do Palácio das Artes (av. Afonso Pena, 1.537, centro). Dias 5 e 6/9. Sábado, às 16h e às 20h; e domingo, às 18h. A partir de R\$ 70.



ARTES CÊNICAS

LUIZ FERNANDO GUIMARÃES ENCARA A OBSESSÃO POR STATUS EM “BAIXA SOCIEDADE”

Até onde alguém está disposto a ir para parecer bem-sucedido? Em “Baixa Sociedade”, Luiz Fernando Guimarães interpreta Otávio, um homem obcecado por dinheiro, prestígio e reconhecimento que recorre a mentiras e artimanhas para construir uma imagem de sucesso. A comédia de Juca de Oliveira usa essa busca por ascensão social para colocar em cena a distância entre aparência e realidade. Dirigida por Pedro Neschling, a montagem acompanha as tentativas de Otávio de mudar de vida e como ele acaba envolvendo sua família em uma sequência de situações cada vez mais absurdas. Por trás do humor, há um retrato das relações com finanças, poder e status e da necessidade de sustentar uma fachada diante dos outros. Débora Ozório, Paulo Mathias Jr. e Bruna Trindade compõem o elenco do espetáculo, que também celebra os 50 anos de carreira de Luiz Fernando Guimarães. “Baixa Sociedade”. Centro Cultural Unimed-BH Minas (r. da Bahia, 2.244, Lourdes). Dias 10 (sexta) e 11/9 (sábado), às 20h. A partir de R\$ 21,25.

MARIA RITA: NOVO OLHAR SOBRE A OBRA DE ELIS

Maria Rita retoma o repertório da mãe, Elis Regina, em “Redescobrir Vol. 2”, espetáculo que dá continuidade ao projeto apresentado pela cantora em 2012, mas parte de um momento pessoal diferente. O novo show reúne faixas que atravessam a trajetória de Elis e permanecem no imaginário da música brasileira, escolhidas a partir da relação de Maria Rita com a obra e a memória materna. Com direção artística própria, a montagem propõe uma nova leitura para as composições, sem repetir o alinhamento da primeira versão. O espetáculo nasce também de um processo íntimo da artista, que encontra na música uma forma de se aproximar da memória materna e, ao mesmo tempo, elaborar questões particulares. Maria Rita em “Redescobrir Vol. 2”. Arena Hall (av. Nossa Sra. do Carmo, 230 - São Pedro). Dia 18/9 (sexta), às 19h30. A partir de R\$ 150.

MARTINHO DA VILA E MART’NÁLIA DIVIDEM O PALCO EM “PAI E FILHA”

Martinho da Vila e Mart’nália se apresentam juntos em “Pai e Filha”, turnê que reúne faixas das trajetórias dos dois artistas e marca a primeira vez que eles percorrem o país como protagonistas de um mesmo show. O repertório inclui canções como “Canta, Canta, Minha Gente”, “Cabide” e “De Amor e Paz”, que ganham novos sentidos na interpretação conjunta. No palco, a dupla revisita essa história sem deixar de lado as trajetórias individuais construídas dentro do samba. A turnê tem ainda um significado particular para Martinho da Vila, que a define como sua última grande série de shows, embora pretenda continuar fazendo apresentações mais espaçadas. Martinho da Vila e Mart’nália em “Pai e Filha”. Arena Hall (av. Nossa Sra. do Carmo, 230 - São Pedro). Dia 4/9 (sexta), às 21h30. A partir de R\$ 96.

OCUPAÇÃO URBANA

VIRADA CULTURAL 2026 LEVA “BEAGÁ EM MOVIMENTO” ÀS RUAS DO CENTRO

Belo Horizonte vira palco a céu aberto para 24 horas de atividades na 11ª edição da Virada Cultural. Com o tema “Beagá em Movimento”, o evento ocupa o Hipercentro nos dias 29 e 30 de agosto e propõe um roteiro voltado para ser percorrido pela cidade, entre shows, teatro, dança, circo, literatura, artes visuais e intervenções urbanas. Entre os nomes já anunciados estão Alceu Valença e Jorge Aragão, que integram o line-up musical ao lado de coletivos de diferentes estilos. A proposta desta edição mantém a ideia de ocupar o espaço público e aproximar manifestações diversas, fazendo do deslocamento pelo Centro parte da própria experiência da Virada. Além da música, o evento reúne atrações de várias áreas, mantendo a metrópole como cenário para uma agenda contínua. 11ª edição da Virada Cultural de Belo Horizonte. Em vários espaços da cidade. Dias 29 (sábado) e 30/8 (domingo). Entrada franca. Mais informações em portalbelohorizonte.com.br/virada





*Nutricionista e personal chef
pamsarkis@gmail.com @pamelassarkis

Shutterstock

FEIRA DA ESTAÇÃO

Você aproveita os alimentos da safra e sabe quais as vantagens em consumi-los?

No Hemisfério Sul, onde fica o Brasil, o inverno ocorre entre junho e setembro, estendendo-se do Solstício de Inverno, entre 20 e 21 de junho, ao Equinócio de Primavera, entre 22 e 23 de setembro. Durante esses três meses, as noites são mais longas que os dias e as temperaturas médias atingem as marcas mais baixas do ano. Nessa época, é comum notar o aumento das filas nos prontos-socorros, pois a ocorrência de gripes e resfriados intensifica-se devido à baixa imunidade de muitas pessoas. Não ficar doente nessa fase é um excelente sinal de que seu sistema imunológico está fortalecido.

Nesse período, o foco da alimentação deve ser o consumo de refeições mais quentes e densas para aquecer o corpo, além de opções ricas em vitaminas e minerais para reforçar a imunidade.

As vantagens de consumir alimentos de época vão muito além do preço acessível, impulsionado pelo aumento da colheita e da oferta. O principal benefício é que esses itens atingem a maturação ideal de forma natural, oferecendo uma concentração maior de nutrientes. Quando os alimentos não são de época, costumam ser amadurecidos de maneira forçada, muitas vezes com o uso de substâncias artificiais para atingirem o ponto de venda.

O QUE ESTÁ EM ALTA NESTA ESTAÇÃO?

Frutas cítricas: Mexerica (ponkan), laranja-lima e kiwi estão no auge. São opções ricas em vitamina C e antioxidantes.

Raízes: Mandioca, inhame, batata-doce e cará. Excelentes para caldos, sopas e purês densos que aquecem o corpo.

Verduras de inverno: Agrião, escarola e espinafre. Folhas que resistem bem ao frio inicial e rendem ótimos refogados.

FIM DO INVERNO (AGOSTO E SETEMBRO)

Nesta fase de transição para a primavera, o clima costuma ficar mais seco. Por isso, o foco muda para alimentos com alto teor de hidratação, fibras e nutrientes que auxiliam na renovação da pele:

Frutas doces e hidratantes: Morango, mamão-formosa, caju, jabuticaba e banana-nanica. Fontes de açúcar natural, são ótimas para consumo in natura ou no preparo de receitas, doces e geleias.

Legumes leves: Abobrinha italiana, berinjela, pimentão e chuchu. Ideais para grelhar ou assar, preparam o paladar para refeições mais leves, além de serem ricos em fibras e pouco calóricos.

Hortaliças e folhas: Brócolis, couve-flor e alho-poró. Ficam mais baratos e vistosos no final do inverno, perfeitos para tortas e saladas mornas.

Quem deseja aproveitar a safra por mais tempo pode comprar em maior quantidade e congelar os vegetais utilizando a técnica do branqueamento.

COMO FAZER O BRANQUEAMENTO DE VEGETAIS

Higienização: Lave bem os vegetais, retire partes danificadas e verifique se não há sujidades. Se desejar, faça o deborbulho/sanitização imergindo os alimentos em solução própria.

Cocção rápida: Ferva água em quantidade suficiente para cobrir os vegetais. Coloque-os na panela por um curto período (o tempo varia conforme o alimento e o tamanho do corte), mantendo-os *al dente*.

Choque térmico: Retire os vegetais com uma escumadeira e transfira-os imediatamente para uma tigela com água gelada e pedras de gelo para interromper o cozimento.

Armazenamento: Consuma em seguida ou congele. Esse processo preserva o melhor dos alimentos, mantendo suas cores, texturas e nutrientes por muito mais tempo.

Comer bem também é uma forma de carinho. Aproveitar os alimentos que a natureza nos oferece no tempo certo traz mais sabor para a mesa, cuida da sua saúde e ainda aquece o coração nos dias mais frios. Que tal escolher o seu ingrediente favorito da estação e preparar uma receita especial hoje?





rfonseca@revistaencontro.com.br

Rioja – 100 anos de uma denominação muito especial (parte 2)

Os vinhos riojanos são, naturalmente, influenciados pelas principais variedades: as tintas Tempranillo (predominante), Garnacha, Graciano e Mazuelo (ou Carignan); e as brancas Viura (ou Macabeo, predominante), Malvasía e Garnacha Blanca. A Tempranillo tem conteúdos médios de taninos, álcool e acidez, não tem uma característica frutada marcante, e o conjunto é agradável e harmonioso. A Viura tem características mais neutras, podendo ter bom corpo e acidez tendendo a moderada.

As duas variedades principais combinam muito bem com carvalho e podem originar vinhos muito longevos. Predomina largamente na região o carvalho americano – não obrigatório – que era mais barato quando, no final dos anos 1800, a produção foi elevada grandemente para suprir o mercado francês, que demandava vinhos estagiados em barricas de 225 litros (l). Com o tempo, a passagem por barricas de 225 l passou a fazer parte da “personalidade” dos tintos e brancos, e tornou-se obrigatória na denominação para vinhos maturados em carvalho.

As regras da denominação estabeleceram critérios para a classificação de vinhos como genérico (sem maturação), Crianza, Reserva e Gran Reserva. Os Crianza necessitam de ao menos dois anos de envelhecimento, sendo 12 meses em barricas para tintos e 6 meses para brancos e rosés; os Reserva tintos demandam três anos na bodega, sendo ao menos doze meses em barricas e seis meses em garrafa, e os brancos e rosados seguem as mesmas regras dos Crianza do mesmo tipo; os Gran Reserva tintos maturam ao menos cinco anos, sendo pelo menos dois em barricas e dois em garrafa, e os brancos e rosados um mínimo de quatro anos, sendo ao menos seis em barricas. O nível de concentração e complexidade deve necessariamente subir em cada categoria. Diversos produtores maturam seus vinhos muito além do mínimo exigido.

Os bons vinhos tradicionais da região exibem cor não muito profunda, com nuances vermelhas e até atijoladas, devido ao longo envelhecimento em barricas de vários usos; aromas complexos de couro e flores secas, mescla de tempranillo de diferentes vinhedos com as outras variedades, que alargam o espectro de sabores; fineza de taninos não abundantes, frescor, complexidade e grande harmonia. Entre os produtores clássicos mais importantes, destacam-se La Rioja Alta, Tondonia (López de Heredia), Marqués de Murrieta, CVNE (pronuncia-se Cune) e Muga. Possivelmente moldaram o estilo que tornou a região tão reverenciada. Os brancos e rosés da Tondonia são particularmente famosos pela complexidade, longevidade e longuíssima maturação.

A partir dos anos 1990, uma geração de “modernistas” passou a contestar as regras da denominação, que forjaram o estilo tradicional. Com rendimentos baixos nos vinhedos, produziram vinhos de cor intensa e profunda, mais concentrados e extraídos, com fruta mais evidente, e maturados em carvalho francês novo. Alguns citavam vinhedos específicos. Uma boa leva de vinhos modernos chegou ao mercado, geralmente

“Entre clássicos e modernos, não tem melhor, mas diferentes, e pode-se especular que a região ainda não atingiu seu máximo potencial, estando o melhor da Rioja ainda por vir”

com o selo genérico. Até mesmo alguns produtores de clássicos passaram a ofertar os dois estilos. Houve fracassos e sucessos. Os nomes mais destacados, e que se consolidaram, incluem Artadi, Ijalba, Allende, Señorío de San Vicente, Remírez de Ganuza, Benjamim Romeo, Abel Mendoza e Telmo Rodriguez.

Ao longo dos anos, modificações nas regras de denominação foram implantadas. Quanto à origem das uvas, “Vino de Zona” no rótulo refere-se a uma das três subzonas: Rioja Alta, Alavesa ou Oriental; “Vino de Pueblo” especifica uma das 144 comunas da região; “Viñedo Singular” indica vinhedo único, de 35 anos ou mais, colheita manual e rendimentos restritos. Irrigação é permitida sob inúmeras restrições, e variedades novas foram incorporadas às já permitidas.

Entre clássicos e modernos, não tem melhor, mas diferentes, e pode-se especular que a região ainda não atingiu seu máximo potencial, estando o melhor da Rioja ainda por vir. Mas que não desapareçam as simpáticas garrafas envolvidas com uma tela de fino arame! ■

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

encontro
Gastrô
BELO HORIZONTE

A votação do **Encontro Gastrô BH 2026** está aberta.

BH TEM MUITOS
SABORES, MAS
QUEM ESCOLHE
OS MELHORES
É VOCÊ.

Aponte a
câmera,
acesse
e vote.



Complicada e perfeitinha

Com ingredientes simples e técnica precisa, a Torta Basca é queimadinha por fora e cremosa por dentro. A receita espanhola viralizou na internet e se tornou uma das sobremesas queridinhas dos restaurantes e confeitarias de BH

✶ CAROLINA DAHER

Parece até que deu errado, que foi retirada do forno antes da hora. Seu interior é tão cremoso que quase escorre ao ser cortada. Por fora, uma casquinha caramelizada, quase queimada, com bordas irregulares modeladas pelo papel manteiga. A aparência rústica contrasta com a técnica precisa e explica o fascínio que a Torta Basca desperta por onde passa. Em Belo Horizonte, a receita espanhola está na moda.

Mas o que é essa tal sobremesa? Pode-se dizer que é recente. Foi criada no início da década de 1990 no restaurante La Viña, em San Sebastián, capital gastronômica do País Basco. Seu inventor, o chef Santiago Rivera, queria desenvolver uma torta de queijo diferente da cheesecake americana, sem o uso de biscoitos como base. Misturou cream cheese, ovos, creme de leite, açúcar e uma quantidade mínima de farinha. E apostou tudo na cocção com forno muito quente, criando uma superfície escura e um interior sedoso. “Ela não tem divisão entre massa e recheio. É tudo massa e, ao mesmo tempo, tudo recheio”, define a chef Bruna Martins, do Biroasca e do Gata Gorda.

Sua fama internacional começou quando chefs japoneses passaram a reproduzi-la e, depois, cozinheiros de Nova York, Londres, Paris e Barcelona a incorporaram aos seus cardápios. Em 2021, o “The New York Times” apontou o *Basque Burnt Cheesecake* ou *Tarta de Queso de La Viña* (como ficou conhecida pelo mundo) como uma das grandes tendências mundiais

da confeitaria, consolidando a sobremesa como um clássico contemporâneo. “O que a faz ser especial é exatamente o equilíbrio entre o doce e o salgado, a cremosidade e a leveza. À primeira vista, pode até parecer enjoativa, mas como é muito levinha, as pessoas sempre querem um pouquinho a mais”, explica Guilherme Furtado, do Parallel. Ali, a torta é apresentada exatamente como a original, sem interferências.

Ao redor do mundo, no entanto, iguaria foi adaptada aos gostos e ingredientes locais e ganharam reforço de doce de leite, goiabada, café e chocolate. “Já fiz até de pequi”, diz o chef Caio Soter, do Pacato. Essa capacidade de absorver insumos regionais explica por que a torta ganhou tanto espaço no mercado. O sucesso talvez venha de uma mudança no comportamento do consumidor. Depois de anos de sobremesas extremamente decoradas e doces açucarados, o público passou a valorizar preparos mais simples visualmente. “Uma coisa que mudou muito da original para as feitas no Brasil é que quase virou uma tara querer fazer um recheio escorrendo, quase líquido. Isso, na verdade, significa que ela está crua”, afirma Caio.

Em Belo Horizonte, a sobremesa se sentiu em casa. Conhecida por sua tradição em queijos, doces e laticínios, a capital mineira incorporou rapidamente a receita aos cardápios. Restaurantes, confeitarias e cafés passaram a oferecer suas versões, muitas vezes utilizando queijo Minas artesanal, milho e doce de leite, criando opções que dialogam diretamente com a identidade mineira.



Casa Riuga

Muito antes da abertura da Casa Riuga, Carolina Elias e Pedro Paulo Stussi já preparavam a Torta Basca (R\$ 36) no período em que trabalhavam apenas com delivery. Quando inauguraram o restaurante, em 2024, ela se tornou a única sobremesa fixa da casa. “Não tínhamos uma equipe tão grande e nem mesmo um forno potente. Uma única torta rende várias fatias, então, além de ser uma delícia, era uma sobremesa inteligente para o nosso dia a dia”, explica Pedro. Os chefs apostam em uma versão

leve e cremosa, que descansa por muitas horas após sair do forno para atingir a textura ideal. “O tempo é o maior dos ingredientes. O ponto certo se atinge com descanso. Ela acaba de assar no calor residual. A única parte chata dessa receita é que se a temperatura do forno variar um pouquinho ou deixarmos um minuto a mais ou a menos, pode fazer muita diferença no resultado final”, diz Pedro. A Torta Basca é servida com caldas que variam entre a de caramelo salgado, caramelo de missô, koso de amora e compota de morango com manjericão.

✶ Rua Cláudio Manoel, 1124, Savassi

Parallel

Entre todas as versões encontradas em Belo Horizonte, talvez a do Parallel seja a mais próxima da original servida na Espanha. Os chefs Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado, que viveram durante anos no país ibérico – Guilherme, inclusive, trabalhou com Albert Adrià – optaram por reproduzir a receita sem releituras. A torta leva pouca farinha, muito cream cheese e nenhum acompanhamento que interfira no sabor. Foi batizada como *Tarta “La Viña”* (R\$ 38). A intenção é mostrar exatamente como ela é encontrada nas melhores casas espanholas: minimalista, cremosa e caramelizada. “Ela é servida pura, da forma tradicional, sem calda, sem nada”, explica Guilherme, que acredita que a febre nos restaurantes brasileiros seja por ela ser altamente instagramável. “Foi mais por isso do que por causa do gosto popular, até porque não era uma receita tão disponível. Mas as pessoas começaram a tirar fotos e ela acabou viralizando”, completa o chef.

📍 Rua Santa Catarina, 1155, Lourdes



Gata Gorda

No Gata Gorda, da chef Bruna Martins, o acento espanhol aparece naturalmente. O restaurante nasceu influenciado pelas tabernas ibéricas e, desde a inauguração, a Torta Basca (R\$ 40) ocupa lugar de destaque no menu. “A minha inspiração vem de San Sebastián, comi direto na fonte, ou seja, na bodega que criou a receita”, explica Bruna. Além do cream cheese e dos ovos, a chef ainda adiciona um pouco de queijo Minas à receita. Ela também já usou goiabada e milho. No Gata Gorda, onde está desde o início, em 2024, é servida com doce de leite Rocca, criando uma ponte entre o País Basco e Minas Gerais. “Acredito que exista uma vontade de casar a nossa cultura com receita original espanhola. Faz muito sentido para nós, mineiros, adicionarmos nossas quitandas a uma torta de queijo tão gostosa e versátil. Imagina com um doce de mamão como acompanhamento?”, afirma a chef.

📍 Rua Levindo Lopes, 96, Funcionários



Divulgação



Márcio Britto

“Para ser boa, uma Torta Basca precisa ter equilíbrio. O exterior deve estar caramelizado, mas nunca com gosto de queimado, e o centro extremamente cremoso, porém estruturado. Outro ponto importante é a qualidade dos ingredientes. Um erro comum é assar demais e deixar a torta seca, ou até mesmo colocar farinha em excesso, deixando a textura pesada”, diz o chef pâtissier Márcio Britto, que tem uma confeitaria que leva seu nome. No menu, a receita está há mais

ou menos oito meses. “Optamos por colocá-la no cardápio no momento em que o público começou a conhecer por meio das redes sociais”, completa. A Torta Basca (R\$ 30) vem acompanhada por uma geleia de frutas vermelhas. Em datas especiais, as caldas podem variar, como a de caramelo salgado. Para o chef, a gastronomia está sempre evoluindo e releituras fazem parte desse processo, desde que a identidade da sobremesa seja preservada.

📍 Rua Dona Nancy de Vasconcelos Gomes, 215, Sagrada Família

Victor Schwaner/divulgação



Pacato

Desde a abertura do restaurante, há cinco anos, sempre há alguma versão da Torta Basca no cardápio. Ao longo dos anos, ela já apareceu preparada com cenoura, milho, doce de leite e com morango. “Já fizemos de tudo que você possa imaginar, até de pequi”, conta o chef Caio Soter, que acredita que a receita tem uma ligação muito forte com a

cultura queijeira do País Basco, assim como acontece em Minas Gerais. O ingrediente mais importante, segundo Caio, é a escolha do queijo. “No Pacato, a gente usa uma mistura de requeijão com queijo Minas artesanal”, explica. A versão atual aparece no menu como Tortinha basca de milho (R\$ 58,70), torta cremosa de milho com queijo e calda de doce de leite.

📍 Rua Rio de Janeiro, 2735, Lourdes

Bia Braz/divulgação

Cabernet Butiquim

A chef Jana Barrozo preferiu não reproduzir literalmente a receita espanhola. “Buscamos um ponto mais firme, que ficasse no meio do caminho entre a queijadinha brasileira e a Torta Basca”, explica. A sobremesa entrou no cardápio em 2023 e atualmente é servida com goiabada cascão (R\$ 29). “Acredito que reinterpretações fazem parte da cozinha. Já fiz versões com parmesão e queijo Canastra. Também servi com caramelo e chocolate”, diz. Para a chef, ela caiu no gosto popular por dois motivos: a curiosidade para experimentar a novidade que “viralizou” e a familiaridade com o gosto brasileiro. Dá sempre um quentinho comer a clássica combinação de queijo com goiabada. Das quatro sobremesas do menu, a mais pedida ainda é o doce de leite. “Mas a queijadinha basca vive ameaçando essa soberania.”

📍 Rua Levindo Lopes, 22, Funcionários



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 Higiênistas Ocupacionais



Em conformidade
com a LGPD



TODAS AS ESTAÇÕES EM BARBACENA

Cidade no Circuito Caminho Novo da Estrada Real, de clima ameno e muitos pontos turísticos, tem na gastronomia um de seus atrativos mais importantes

NEIDE MAGALHÃES

Os mais de 1.200 metros de altitude da colina onde fica o Grogotó, em Barbacena, possibilitam uma das vistas mais bonitas da cidade do Campo das Vertentes, a 170 quilômetros de BH. Não por acaso o nome do hotel-escola do Senac quer dizer, em tupi-guarani, “lugar de onde se avista o mais belo pôr do sol”. E é verdade! Quando o Sol está se pondo por trás da Serra da Mantiqueira o céu se tingue de laranja, amarelo, lilás e rosa no lado oeste, um espetáculo que os turistas são convidados a apreciar pelos guias do lugar. Vem o vento frio em seguida para lembrar que estamos em uma região mineira de clima privilegiado, onde o inverno é mais frio – a temperatura na estação

pode ser abaixo até mesmo de 0º, enquanto a média é de 10º – e o clima, agradável.

Barbacena, com seus mais de 130 mil habitantes, fica às margens da BR-040, que liga a capital mineira ao Rio de Janeiro. Emancipada há 235 anos, ela integra o circuito Caminho Novo da Estrada Real e sua história remonta aos tempos da descoberta e da corrida do ouro em Minas Gerais. A cidade preserva monumentos arquitetônicos do Brasil Colônia, como a bela Igreja de Nossa Senhora da Piedade, com seus estilos barroco e rococó. Fundada em 1748, é dedicada à padroeira de Barbacena e de Minas Gerais e tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Um detalhe curioso é que o relógio da torre direita foi presente do

Vista externa do Grogotó, com a cidade em segundo plano: localizada na região do Campo das Vertentes, Barbacena tem vários cartões-postais que merecem uma visita

Divulgação



Thiago Guarah/divulgação

O chef executivo Mauro César de Paula é o responsável pelo menu As Quatro Estações: ingredientes regionais deram origem aos pratos criados com a ajuda da equipe

imperador Dom Pedro II, quando visitou o município pela terceira vez, em 1885. Outro templo barroco que merece uma visita é a Igreja de Nossa Senhora da Assunção, ou Igreja da Boa Morte, também da mesma época.

Há ainda casarões antigos bem conservados e tombados pelo patrimônio histórico, como os que abrigam a Câmara de Vereadores, uma construção colonial do século XVIII, a Casa de Cultura e o Museu Municipal, ambos erguidos no século XIX. Mas, a modernidade também tem lugar em Barbacena e um de seus cartões-postais é a imponente Basílica de São José Operário, de 1958, no bairro São José. Em formato de cruz grega, ela tem elementos renascentistas e barrocos – aqui lembrados com a porta de madeira decorada com os sete dons do Espírito Santo.

E não são só prédios antigos ou novos. Há muito mais para ver e fazer por lá. Para quem procura o turismo de experiência, somando lazer e gastronomia, a prefeitura lista as rotas da Cachaça, do Queijo e do Morango, produtos que fazem a fama da cidade e da região. Seus queijos, por exemplo, são premiados em concursos nacionais e internacionais. Um deles, o



Thiago Guarah/divulgação

O Cordeiro Braseado, com Berinjela, Feijão-Branco e Granola Salgada faz parte da etapa Verão do cardápio: a cada estação o menu muda



Parte interna do hotel, com destaque para a área de lazer: reforma custou R\$ 12 milhões aos cofres do Senac

Neide Magalhães



Neide Magalhães

Camponês Carrara, feito com leite de cabra e prensado cru, ganhou medalha de ouro em um mundial na França (Tours) no ano passado, disputando com exemplares do mundo inteiro. Neste ano, o queijo maturado de leite de cabra meia cura sabor defumado, também produzido pelo Laticínio Caprikil, faturou o Selo Super Ouro no Festival do Queijo Artesanal de Minas, realizado em junho, no Parque da Gameleira, em BH.

Outra rota famosa na região é a das Rosas, uma tradição que faz Barbacena ser conhecida em todo o Brasil pela produção dessas flores, tanto que na primavera é realizada a Festa das Rosas, reunindo produtores e exibidores locais. É possível visitar fazendas especializadas no plantio e conhecer todo o processo de cultivo e comercialização, como o passeio guiado à Chácara São Sebastião, responsável por distribuir cerca de 30 mil dúzias por mês, vendidas principalmente para o ►

mercado paulista. Além das rosas, são colhidas outras flores de cores, formatos e tipos diferentes, que junto com os roseirais tomam conta da paisagem de todo o entorno.

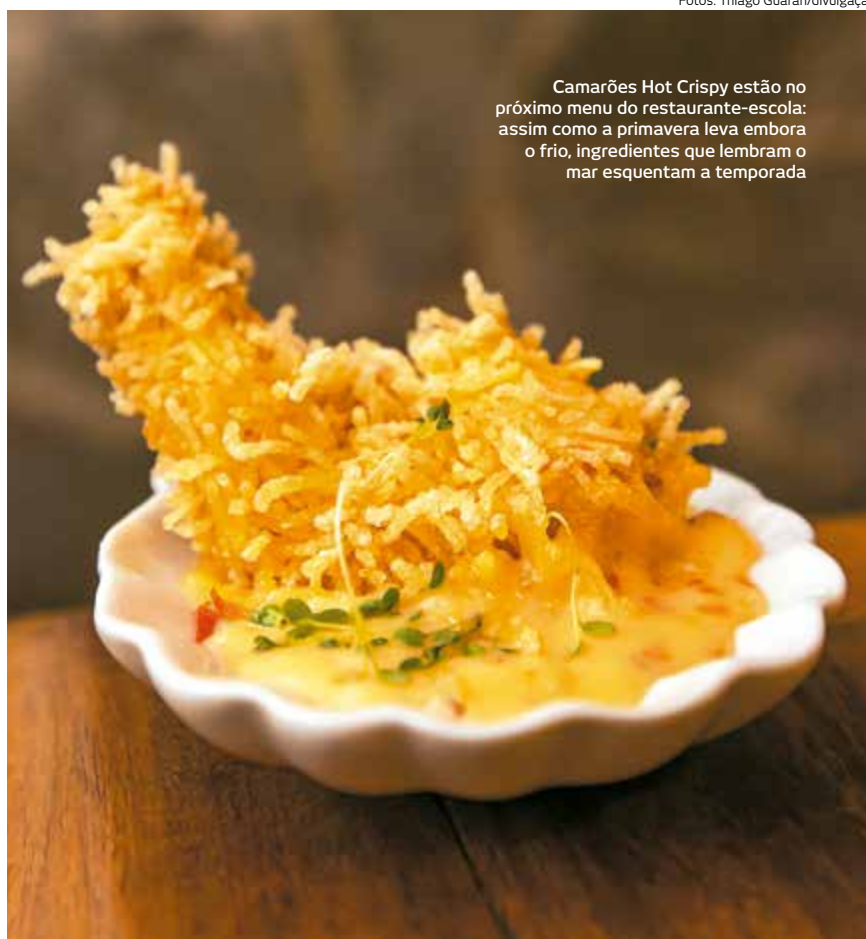
A viagem ainda pode render uma visita ao Museu da Loucura, mas é preciso preparar o espírito para ver objetos, fotografias e um espaço que durante oito décadas foi sinônimo de uma espécie de holocausto brasileiro. O antigo Hospital-Colônia de Barbacena, que serviu de mote para a luta antimanicomial no país, foi cenário de maus-tratos a milhares de pessoas de vários lugares do Brasil e há 30 anos esse acervo conta essa triste história, encerrada na década de 1980.

GASTRONOMIA E LAZER

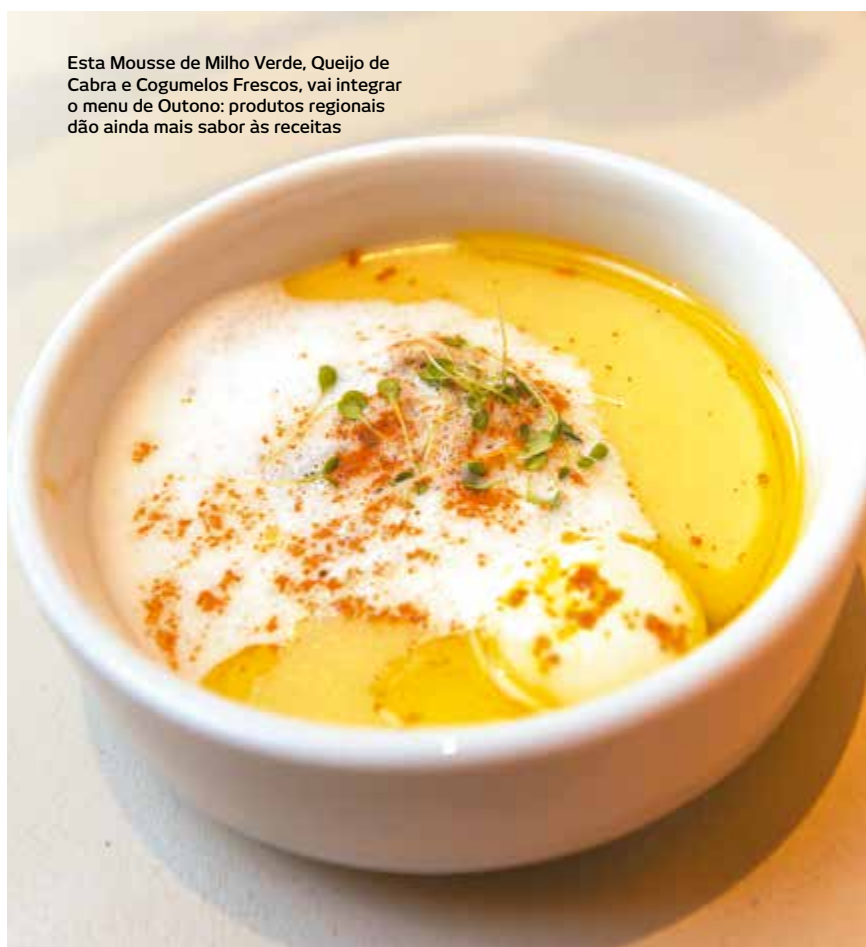
E, se o turismo é ponto forte de Barbacena, hospedagem quatro estrelas e gastronomia de alto nível são destaques no Hotel Senac Grogotó. Fundado em 1960 pela antiga Hidrominas, órgão do governo estadual, o complexo passou pela primeira reforma em 1972 e em 1998 ganhou um centro de convenções. Há cerca de três anos voltou às mãos do Senac, depois de um longo período de arrendamento, passou por mais uma reforma que custou R\$ 12 milhões e hoje tem 83 apartamentos, restaurante, bar, área de lazer e toda a estrutura de um bom hotel. Nadim Donato, presidente do Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac, diz que o Grogotó ajuda a “estimular o turismo, gerar empregos e formar profissionais qualificados”. Primeiro hotel-escola da América Latina, ele serve também como experiência prática para os alunos de seus muitos cursos. O Senac oferece, atualmente, cerca de 400, a maioria voltada para o mercado de trabalho no setor de serviços.

No quesito gastronomia, o Grogotó é referência por sediar uma cozinha que atende o público da cidade e não apenas os turistas que se hospedam lá, com bufês de almoço todos os dias e menu degustação nas noites de quarta e quinta-feira. O hotel está realizando desde junho deste ano o menu As Quatro Estações, inspirado na obra de mesmo nome do músico italiano Antonio Vivaldi (1678-1741). Compostos por quatro etapas cada um, os menus Primavera, Verão, Outono e Inverno trazem ingredientes

Fotos: Thiago Guarah/divulgação



Camarões Hot Crispy estão no próximo menu do restaurante-escola: assim como a primavera leva embora o frio, ingredientes que lembram o mar esquentam a temporada



Esta Mousse de Milho Verde, Queijo de Cabra e Cogumelos Frescos, vai integrar o menu de Outono: produtos regionais dão ainda mais sabor às receitas



Roseiral na Chácara São Sebastião, em Barbacena: 30 mil dúzias de rosas por mês são vendidas, principalmente para São Paulo

Fotos: Neide Magalhães



Detalhe da decoração interna do hotel: arte sacra compõe o acervo do Grogotó

da cozinha internacional e produtos tipicamente mineiros.

A temporada foi aberta com o cardápio de Inverno, que tem estre suas atrações a releitura da Rabanada Mineira (fatias de broa de milho recheadas de doce de leite e queijo moreno), finalizando essa experiência. Ela é aberta com o Creme de Couve-Flor, Croutons e Queijo Gouda e segue com o Sorrentino com Joelho de Porco, Demi-Glace e Cogumelos e o Surubim em Crosta de Canjiquinha, Fonduta de Queijo e Arroz Negro. Em fins de setembro, estreia o menu Primavera, seguindo sempre a estação do ano. Aqui, a entrada é uma Brandade de Bacalhau com Picles de Chuchu e os principais são os Camarões Hot Crispy e o Rosbife de Filé. Para fechar, Bolo de Limão Caldoso. No de Verão, um destaque é o Cordeiro Braseado, Berinjela, Feijão-Branco e Granola Salgada.

A proposta, segundo o chef executivo Mauro César de Paula, responsável pela cozinha do Grogotó, “é traduzir as características de cada estação em pratos que valorizem a produção regional”. O queijo, um desses produtos locais, está presente em criações como a entrada Mousse de Milho Verde, Queijo de Cabra e Cogumelos Frescos, que integra o menu de Outono. Sobre a nova aposta do restaurante, Edson Puiati, diretor de Hospitalidade e Gastronomia do Senac, afirma que é boa oportunidade para que os estudantes possam “participar de situações reais de produção e atendimento”.

No evento de lançamento do novo cardápio, em Barbacena, Nadim Donato elogiou a iniciativa e anunciou a criação do primeiro restaurante-escola do Senac em BH, no antigo Vecchio Sogno. O espaço, no anexo da Assembleia Legislativa de MG, será reformado para abrigar a casa, que também abrirá ao público em geral e ficará sob o comando de Ivo Faria. O experiente e talentoso chef mineiro, aliás, tem sua história ligada ao Grogotó, onde iniciou a carreira. Já a unidade do Senac da rua dos Caetés, no Centro de BH, segundo Donato, também passa por ampla reforma, com investimentos na casa dos R\$ 70 milhões. Os dois empreendimentos ainda não têm data de abertura. ■

(*) A jornalista viajou a convite do Senac-MG.



cdaher@editoraencontro.com.br



Divulgação

CAÊ DE CARA NOVA

Com quase nove anos de vida, o Caê (rua Outono, 314, Carmo) acaba de passar por uma recauchutada. A mudança não é plástica, mas de conceito. “O mundo mudou e eu tenho que me atualizar. Percebi que o nosso público não sai mais para jantar durante a semana”, explica o chef **Caetano Sobrinho**. As noites de terça a quinta serão exclusivas para eventos fechados. De terça a sexta, das 11h30 às 16h, a casa passa a investir nos menus executivos. “Era um pedido antigo da clientela”, completa. Para matar a vontade dessa turma, Caetano montou duas propostas de cardápio. Na primeira, o freguês monta seu prato escolhendo entre as proteínas – Peito de frango (R\$ 38), Ancho a cavalo (R\$ 72), Tilápia (R\$ 55) e Filé de sobrecoxa assado (R\$ 39) – e um acompanhamento especial como batata frita ou farofa de ovos. Todos os pratos vêm com arroz, feijão e saladinha. Já a outra alternativa é pedir um dos clássicos da casa. Tem a famosa Bochecha de boi braseada com purê de batata e salada de agrião (R\$ 58); além do Ossobuco de porco com arroz sujo, hortaliças e farofa crocante (R\$ 55). O Parmegiana de frango com fritas (R\$ 59) continua firme e forte como um dos pratos mais queridos dos clientes que, em breve, também poderão pedir por delivery.

UM BANHO DE NUTELLA

Anelisa Amorim nunca fez curso. “Todo meu aprendizado é com base em testes, pesquisa e muito estudo”, explica a confeitadeira, que entrou no mercado fazendo cookies e brigadeiros. Até que, em 2023, a pedido de uma cliente, desenvolveu um cookie gigante recheado de Nutella, que ficou conhecido como cookão. “Ele virou o protagonista da minha história”, explica Anelise, que em abril inaugurou o Per Elise (Rua Tomé de Souza, 1178, Funcionários). A cafeteria funciona em uma casa da década de 1950 e ganhou vários móveis vintage garimpados um a um pela proprietária. O forte do cardápio é, claro, cookie! São sete sabores fixos. O mais pedido é o clássico, feito com chocolate ao leite, branco e 70% (R\$ 20). Diferentão é o de caramelo salgado com missô, laranja Bahia e chocolate gold Callebaut (R\$ 26). O de Nutella também está lá (R\$ 22) e continua sendo o maior de todos, com quase 150 gramas. Para acompanhar, café coado na V60 e Prensa francesa (R\$ 12) ou o coado do dia (R\$ 9).



Divulgação

POLVO NA CHURRASQUEIRA

Donos do Divino Restaurante, na Pampulha, Helbert e os filhos **Alexandre** e Amanda Figueiredo acabam de abrir o Alanda (rua Alagoas, 451), no Funcionários. “São conceitos muito diferentes. O Divino é muito grande e o volume de vendas é imenso. Já no Alanda, a ideia é ser mais exclusivo, que a gente possa exercer a nossa criatividade na cozinha”, explica Alexandre. O novo espaço, no entanto, também não é pequeno e consegue atender até 220 pessoas. São mais de 70 opções no bufê, com uma grande variedade de saladas, principalmente durante a semana. Alexandre explica que tem comida para todos os gostos. Desde arroz, feijão, carne moída e purê para quem quer sentir um gostinho de casa, até polvo preparado na churrasqueira. Na parte de frios, fazem sucesso o ceviche de banana-da-terra e salada de abacaxi servida na própria fruta. Já nos quentes, risoto trufado, carrê de cordeiro e as carnes preparadas na grelha. Os cortes variam entre baby beef, ancho e chorizo. “Servimos 35 quilos só desses cortes diariamente”, diz o sócio. O valor é de R\$ 99,90 durante a semana e R\$ 129,90 aos sábados, domingos e feriados.



Pádua de Carvalho



Divulgação

EQUILÍBRIO ENTRE CROCÂNCIA E MACIEZ

O Dino's (rua Alagoas, 1470, Savassi) é um restaurante que escolheu a pizza como sua principal forma de expressão. É assim que **Gui D'Ornellas** define a casa, que acaba de abrir as portas onde funcionou por muitos anos o Duke'n' Duke. Junto com Gui no negócio está o médico Eduardo Augusto Silva. “Nossas pizzas são tratadas com rigor técnico, respeito aos ingredientes e cuidado em cada etapa do preparo, sem perder o caráter generoso que faz da pizza uma refeição naturalmente compartilhada em volta da mesa”, explica Gui. O cardápio segue uma proposta contemporânea, inspirada na tradição italiana, mas construída a partir de um trabalho autoral. A massa é preparada com um blend de farinhas italianas e passa por 72 horas de fermentação. O resultado é uma borda alta, leve e extremamente digestível. Nessa fase inicial, a casa abre com dez opções de sabores. Clássica, a Margherita Dino's vem com molho de tomate San Marzano, muçarela de búfala, bocconchini, molho pesto e folhas de manjeriço (R\$ 92,90, 25 cm e R\$ 139,90, 35 cm). Mais ousada, está a Mortadella & Pistacchio (R\$ 94,90 e 142,90). São dez opções de vinhos que custam a partir de R\$ 99,90.

PIQUENIQUE AOS SÁBADOS

A avó, dona Mafalda, era uma italiana quituteira de mão cheia. E foi inspirado dela que suas netas Janine e **Erika Nahass** resolveram montar o Mafalda Picnic Café (rua Brás Pires, 70, Betânia). Por enquanto, a cafeteria só abre aos sábados, das 8h às 13h. “Como é tudo feito artesanalmente, precisamos de tempo de produção. Mas a ideia é funcionarmos também aos domingos e em alguns dias da semana”, explica Erika. A decoração é inspirada no tema piquenique, com cestas e toalhas xadrez. A casa oferece brunch (R\$ 69,90) com café, chá e expresso liberados e uma mesa com pão de queijo, bolo de cenoura com calda de chocolate, geleia, croissant, entre outros. Há também a opção à la carte com misto quente (R\$ 15) e broa de fubá com queijo (R\$ 10).



Divulgação

Com voo saindo direto de Confins, a capital da Argentina nunca esteve tão na rota dos mineiros que adoram a combinação boa carne e boa mesa

Niño Gordo (xniniogordox)

Bife a cavalo. Sim, aquele nosso de carne com um ovo estalado por cima, também existe na Argentina, é o bife a caballo. Mas no Niño Gordo ele responde pelo nome de Tataki de bife, uma fusão de carne cortada muito fina, com arroz, gema curada, wasabi e shiso (\$ 42.200 / R\$ 154). E talvez esse seja um prato que resume bem o espírito do restaurante, que ocupa o 21º lugar na lista dos melhores da América Latina no ranking *The Worlds 50 Best Restaurants*. "É uma parrilla asiática", diz o chef German Sitz. Este é um lugar em que ingredientes e receitas porteñas se encontram com preparos e insumos vindos do outro lado do mundo. O restaurante é um show, com lanternas vermelhas japonesas penduradas por todo o teto e brinquedos separando o cliente dos cozinheiros no balcão. Inclusive, o balcão é o melhor lugar para ficar e assistir o dinamismo da cozinha. É divertido e para se divertir. As porções são perfeitas para serem divididas e são muito bem servidas. A ideia é provar um pouco de cada coisa. Não deixe de experimentar Katsu sando em que o tradicional atum é substituído por uma carne tenra e macia (\$86.000/ R\$ 313). Para fechar, o Tiramiso (\$ 14.400/ R\$ 54) é um tiramisu preparado com missô e cogumelos, uma coisa entre o doce e o salgado. O Niño Gordo é, definitivamente, um menino que sabe brincar de verdade.

Fotos: Divulgação



Chori (@xchorix), José El Carnicero (xjoseelcarnicerox) e El Carniceria (xlacarniceriax)

Um rolê carnívoro em Buenos Aires começa no Chori. Especializado no mais famoso sanduba argentino, o choripan. No cardápio, ele aparece em nove diferentes versões com preços que variam de \$ 9.800 a \$ 11.800, o que seria algo entre R\$ 38,50 e R\$ 46,50. O Clássico leva linguiça de porco, tomate, batata palha, rúcula e maionese de orégano; já o Ahumado é preparado com linguiça de porco, cogumelos, alface, redução de laranja e maionese de alho. Ali pertinho você encontra A La Carniceria e o José El Carnicero. A primeira, é uma parrilla urbana, já a segunda é mais rústica, com cortes inteiros como é preparado pelos camponeses no interior. Quando resolveram abrir a Carniceria, há uma década, o chef Pedro Peña propôs renovar o conceito de parrilla porteña. Os cortes aparecem de forma ousada como é o caso do Nalga, uma espécie de ceviche de carne, preparada com aji amarillo, leite de tigre e batata (\$ 25.500 – R\$ 98). O Corte Parrilla, com cerca de 900 g, bife de chorizo vem dourado por fora e rosado por dentro (\$ 98.000 – R\$ 373) e serve de três a quatro pessoas. Bem em frente, está José. Um pouco maior que a Carniceria, o restaurante faz de suas câmaras de maturação objetos de decoração. Inclusive, é essa a visão de quem vai até o banheiro. Entre os principais, Costilla al Asador e Ojo de bife com hueso custam \$ 98.000, ou seja, R\$ 373.



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





Vida ou vitrine?

A carne maravilhosamente ao ponto chega suculenta à mesa, mas, antes de cair de boca no naco em brasa, é preciso tirar uma foto. A pessoa vai a um show espetacular, gasta uma grana para ficar no gargarejo e assiste ao popstar pela tela do smartphone. O xixi está saindo pelos ouvidos, mas, se o banheiro for instagramável, pausa para fotos.

Hoje, muitos acordam e, antes mesmo de abrir totalmente os olhos, procuram o celular, não para saber das notícias, falar com a família ou resolver algum problema. O motivo é informar ao mundo que acordaram. O vazio é tão grande que a simples existência precisa ser compartilhada.

Depois, é preciso mostrar o café da manhã, a academia, o trânsito, o almoço caro, o aeroporto que parecia a rodoviária, a taça de vinho, o pôr do sol e, finalmente, a cama arrumada para uma boa noite de sono, se o celular permitir. Tudo, claro, devida e minuciosamente editado.

VAZIO EXISTENCIAL

As redes sociais transformaram milhões de pessoas em assessores de imprensa de si mesmas. Cada refeição se tornou um minievento. Qualquer viagem é uma superprodução. Uma mísera compra é uma conquista à base de suor e meritocracia. Nunca tanta gente acreditou que sua rotina fosse assunto de interesse público.

Essa obsessão por exposição não revela só um traço de vaidade pessoal. Muitas vezes, revela o contrário. Quem realmente está seguro de si dificilmente precisa convencer desconhecidos de que é feliz, bonito ou bem-sucedido. A necessidade de exibir prosperidade costuma esconder alguém emocionalmente em frangalhos.

Sim. Porque há uma diferença enorme entre possuir riqueza e precisar exibi-la. A primeira é um mero detalhe patrimonial. Já a segunda costuma revelar que algo lá dentro, no escurinho do quarto, antes de dormir, não vai nada bem.

BATALHA FÚTIL E INÚTIL

A pessoa compra um Rolex e faz questão de mostrar. Hospeda-se em um hotel espetacular, em uma praia paradisíaca, e publica cada canto. Filma a taça de espumante na classe executiva - coisa mais brega, aliás -, a bolsa de grife, o restaurante Michelin e a piscina com borda infinita. Mas não o faz por regozijo, pois o prazer parece sempre insuficiente, e sim porque só ficará feliz depois de tudo publicizado.

Contudo, quanto maior a necessidade de provar sucesso, maior a possibilidade de que ele não tenha sido alcançado. Quem sabe quem é, do que é capaz e o que conquistou não precisa divulgar centenas de vezes por semana. Só que as redes acabaram criando uma necessidade permanente de aparentar status. Não basta ser feliz; é preciso parecer feliz.

Muitos se tornaram escravos de uma competição banal. Agora, viajar não é suficiente; é preciso viajar melhor que o vizinho. Assim como não basta só jantar. É preciso frequentar o restaurante que o

“Quem sabe quem é, do que é capaz e o que conquistou não precisa divulgar centenas de vezes por semana. Só que as redes acabaram criando uma necessidade permanente de aparentar status”

colega não conseguiu reservar. Já não basta nem mesmo ter dinheiro. É preciso transformá-lo em inveja alheia.

O VERDADEIRO LUXO

É uma competição que ninguém admite. Todos dizem querer apenas compartilhar os momentos. Bobagem. Afinal, ninguém sente necessidade de publicar o boleto atrasado ou a reunião com o advogado. O objetivo não é dividir experiências. É afetar superioridade. Um velho impulso humano, agora rebuscado por filtros e turbinado por algoritmos.

A realidade é que quanto mais alguém depende da atenção alheia, menor tende a ser sua segurança. A autoestima sobe e desce conforme o tom dos comentários dos seguidores.

Mas, quando a maturidade chega - e prevalece -, o luxo mais raro não é um iate, um jatinho ou uma suíte presidencial. É, simplesmente, viver ao lado de quem se ama, pouco importa onde, sem sentir a menor necessidade de contar para alguém. ■

HÁ 48 ANOS, AJUDAMOS PESSOAS A ENCONTRAR SEU LUGAR.

Desde 1978, a LAR Imóveis faz parte de histórias de compra, venda, locação e investimento.

Unimos experiência, conhecimento de mercado e atendimento próximo para tornar cada negociação mais segura e tranquila.

48 anos de histórias
que transformaram
endereço em **lares**

LAR
IMÓVEIS

48
ANOS



(31) 3055-2000

@lar_imoveis

larimoveis.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*

