

Entrevistas:

José Osvaldo

Bruno Leão

Pág. 5 e 15

EDIÇÃO 2 | ANO 1

JUNHO DE 2014

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

R E V I S T A

Vertentes Cultural

A revista do Sicoob Credivertentes

**As cachaças
"campeãs"**

Pág. 7

**A arte que
"dribla" o tempo**

Pág. 12

**Novo "reforço" na
"família Sicoob"**

Pág. 25

**O radiojornalismo
entra "em campo"**

Pág. 32

**Seu Pedro e sua
"Seleção" de histórias**

Pág. 35

DIFÍCIL PORQUE SIMPLES

Otto Lara Resende



RIO DE JANEIRO, 18/10/1991 – Da minha parte, gostei dessa alcunha – República do Pão-de-Queijo. Pode existir fora de Minas, não sei. Mas em Minas o pão-de-queijo é uma quitanda especial. Superior. Se você não sabe o que é, não procure no dicionário. O dicionário é insípido. Provável que nem registre a palavra. Cumpre sabê-la na boca, no remoto paladar, inconsútil. Gosto, aroma, vista, é tudo junto. Uma só onda que envolve. Impregna. E volta sempre, pavloviana.

A violência e a torta de maçã, dizem os americanos, são típicas dos Estados Unidos. A insólita aproximação me desagrada. Lado a lado, o sabor doméstico da torta e o horror da violência. Tentativa de dar a violência como natural. Até inofensiva.

Já a República do Pão-de-Queijo, não. Junta o ideal republicano ao que há na casa de objetivamente gostoso. Maternal. A succulenta e universal palavra *pão*. Duas vezes simples.

Aí é que está. A dificuldade na simplicidade. Comecei a indagar aqui e dali e já ia pelo caminho enciclopédico. A receita é fácil. Há varias. De Ouro Preto, de São João del-Rei, de Diamantina. Varia no detalhe, mas o que importa é jeito. A arte. Como no jardim, se a mão não é boa, nada feito. A mão para amassar e sovar. A exata pitada de sal. O forno quente, pré-aquecido. Quanto tempo? Não olhe o relógio. A hora fala, manifesta. No forno e em você.

No Serro Frio havia a Maria Pão-de-Queijo. Pergunto à Geralda, que é serrana, quantos pãezinhos cabem num tabuleiro. Para meio quilo de polvilho, digamos. Polvilho azedo, claro. Nunca contei. Pequenos segredos que esconde até de si mesma. Não estão na memória. Estão no sangue, circulam pelo coração. Quem prova é que não esquece. Só não gosto da bola de grude, dentro. Pão-de-queijo não tem miolo. Já a Heleninha adora, embatumado.

Bisneta de uma quitandeira como a D. Zuzuca, como é que pode? Mas tanto não nega a raça que me fala da universalidade da nossa quitanda. Churrascaria, supermercado, restaurante, por toda parte. Inventaram o pão-de-queijo congelado, que heresia!

Venho do forno de barro, do lado de fora da cozinha. Nunca se sabia quantos estavam sendo assados. Não dava tempo de contar. Era assando e comendo. Ah, pobre Brasil... Assim mereça essa República!



4 Editorial

Entrevista

5 José Osvaldo Silva
(Coordenador Contábil)

Primeiro Plano

7 História, tradição e aguardente

Economia

10 Granito e empreendedorismo em Madre de Deus

Cultura

12 Do nascimento à ressurreição: milagres da arte

Entrevista

15 Bruno Leão
(Coordenador do Conselho Fiscal)

Turismo

17 As mãos que levantaram muralhas

Social

19 Guerreiros da Solidariedade

Gastronomia

21 Bichinho: onde a gula não é pecado

Credivertentes

25 Sobre morangos e cooperativismo: nova semente em Alfredo Vasconcelos

Memória

28 A História veste saias (e as supera)

32 Campeões da comunicação

Vida

35 O Contador de Histórias

Eu tinha apenas 7 aninhos quando vi o Brasil se classificar para a Copa do Mundo que aconteceria em 1994. Lembro de me sentar no chão, em frente à TV, e começar a acompanhar o jogo derradeiro entre o meu país e o Uruguai. O narrador da partida, a cada dois minutos, fazia questão de frisar a rivalidade entre os latino-americanos e, não bastasse, lembrava que ‘nossos vizinhos’ haviam nos tirado o sonho de um título mundial ali mesmo, no Maracanã, em 1950.

A partida que eu assistia era de ‘tudo ou nada’, última rodada das Eliminatórias, e qualquer queda de uruguaios em campo me fazia tremer: “Foi pênalti, mãe?”, repeti baixinho um milhão de vezes a uma Dona Maria que com muita paciência explicou que “não, só se o jogador for derrubado dentro da área”. “Ai, caiu de novo. Ali é ‘área’, mãe?”.

Felizmente não era. E felizmente uma série de contusões fez Parreira levar Romário para o jogo decisivo. Tão decisivo quanto ele, que marcou dois gols e carimbou o passaporte da Seleção para os EUA meses depois, onde faria campanha brilhante e, numa final histórica, derrotaria a Itália nos pênaltis.

De lá para cá, nunca mais perdi uma Copa do Mundo. E agora ela desembarca no Brasil: o pentacampeão mundial, grande exportador de atletas de peso, berço de goleadores ontem, hoje e provavelmente amanhã.

Com ou sem controvérsia, só se fala no Mundial: de um lado, estádios e estruturas que não ficaram prontos; manifestações. De outro, expectativas para um torneio que vai sim acontecer e que terá como protagonistas boleiros como Lionel Messi e Cristiano Ronaldo recebidos em “casa” por Neymar. O prodígio que, salvas as proporções, representa o que Romário representou em 1994.

Hoje, 20 anos depois, o Brasil tem a chance de agarrar, no próprio quintal, o hexacampeonato.

Tudo com um bocadinho de improvisação e polêmica, claro. O fato é que, até julho, a Copa do Mundo terá o centro das atenções e acenderá holofotes sobre personagens óbvios do esporte que “podem fazer história”.

E é aí que as entrelinhas precisam ser salientadas. Fora desses centros, nos bastidores e no cotidiano, a história **sempre** foi feita. E narrada talentosamente por gente que causaria inveja a qualquer Galvão Bueno. Vide Seu Pedro: senhor de 96 anos que *veste a camisa* de São Tiago com paixão.

Olhemos, também, para gente que marca *gols* na vida todos os dias e supera as dificuldades dela

sem desanimar. São verdadeiros *campeões* com visão empreendedora para mudar a própria sorte e a dos outros, como José Araújo, Dona Ângela, Dona Maria José, Fábio Costa e Fábio “Guerreiro”.

Há ainda brasileiros como Osni Paiva e Carlos Magno, homens que “na raça” lutam para manter viva a memória religiosa de comunidades inteiras.

Isso sem falar na verdadeira *Seleção* de homens e mulheres que, por ideal ou força do destino, deixaram legado histórico, comportamental, cultural e patrimonial não só para o Campo das Vertentes, mas para o país inteiro. Alguns, como os escravos que levantaram muros em Ritápolis, sem nunca receber qualquer reconhecimento.

É nessa região rica de gente boa, capaz de ver potencialidades e com muita vontade, que o *Sicoob Credivertentes* mantém e expande suas bases, *passando a bola* do cooperativismo para quem quer driblar restrições de mercado e ir mais longe, inaugurando sua 16ª agência.

E foi aqui que, mais uma vez, aprendi sobre *vencer*, sobre *começar* e sobre pessoas que, quando *derrubadas em campo*, não desanimam, são capazes de se levantar sozinhas e driblar com categoria as próprias adversidades. A cada um que compartilhou conosco esses relatos, a nossa *torcida* por mais *golaços*. Sempre. Boa leitura.

“A cada um que compartilhou conosco esses relatos, a nossa torcida por mais golaços”

Filiada ao S.C. CREDIMINAS - Cooperativa Central de Crédito de Minas Gerais, à OCEMG - Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais e à OCB - Organização das Cooperativas Brasileiras.

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
João Pinto de Oliveira - Presidente
Paulo Melo - Vice Presidente
Alexandre Nunes Machado Chaves, Antônio Vicente de Andrade, Fabiana A. F. Diálle Barros de Oliveira, Helder José Daher Chaves, Jasminor Martins Vivas, João Pinto de Oliveira, Paulo Melo, Renivaldo Renaldo Bageto, Vera Lúcia Chaves Resende Santos.

DIRETORIA EXECUTIVA
Jasminor Martins Vivas - Diretor Executivo Administrativo
Luiz Henrique Garcia - Diretor Executivo Financeiro

CONSELHO FISCAL
Efetivos: Bruno Aurélio Santos Leão, Antônio Nunes Silva e Marlon Moredson de Castro
Suplente: Luis Cláudio dos Reis

REVISTA VERTENTES CULTURAL
Revista semestral do SICOOB Credivertentes - Cooperativa de Crédito de Livre Admissão Campos das Vertentes Ltda.
Endereço: Rua Carlos Pereira, 100
Centro - 36350-000 - São Tiago - MG
Telefax: (32) 3376-1386
E-mail: credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

CIRCULAÇÃO
São Tiago, Barbacena, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Dolores de Campos, Itutinga, Nazareno, Madre de Deus de Minas, Mercês de Água Limpa, Prados, Resende Costa, Ritápolis, São João del-Rei, Morro do Ferro e

Ibertioga e Alfredo Vasconcelos.

APOIO OPERACIONAL
Elisa Cibele Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL: Mariane Fonseca
Tiragem: 5000 exemplares

DIAGRAMAÇÃO
Mapa de Minas Comunicação Integrada
As matérias veiculadas na Revista Vertentes Cultural do SICOOB Credivertentes podem ser reproduzidas, desde que citadas as fontes.



Coordenador Contábil do Sicoob Central Crediminas

Passado, presente e futuro: os números não mentem

José Osvaldo Silva é a prova viva de que Ciências Exatas são mais do que números e envolvem uma quantidade quase incalculável de fatores. Desde 2007 atuando no Sicoob Central Crediminas, o divinopolitano de 48 anos somou à própria trajetória a responsabilidade de coordenar uma das equipes de centralização contábil da cooperativa.

No mesmo período, a Credivertentes passou a dividir com ele toda a contabilidade das 15 (agora 16) agências operantes na região. Tudo isso para multiplicar potencialidades e subtrair dificuldades quando o assunto é fiscalização e transparência.

Típico mineiro do interior, Silva não abandonou as raízes nem com o convite para atuar em Belo Horizonte e continua se revezando entre a capital do Estado e o pólo da moda onde nasceu, responsável pela produção de 150 milhões de peças de vestuário todos os anos, além de faturamento que ultrapassa R\$400 milhões. Foi ali, em Divinópolis, que Silva se formou em Ciências Contábeis, em 1998, e se especializou em Auditoria e Controladoria.

Sua trajetória, assim, se assemelha à da própria Credivertentes e de seus associados, provando que fora dos centros também se fazem grandes economias e que elas fortalecem estruturas capazes de segurar até mesmo momentos de crise.

Nesta entrevista, José Osvaldo Silva fala sobre o trabalho que desempenha há sete anos, a expressividade do cooperativismo e as perspectivas para os próximos anos em um cenário brasileiro que promete tensões inflacionárias e PIB insatisfatório.

Vertentes Cultural – Quando se fala em cooperativas e em um formato operacional distinto das grandes corporações bancárias, é

comum que o público pense em avaliações contábeis mais brandas, por exemplo, quando na verdade há todo um processo buro-

crático e altamente dispendioso, considerando as normas do Banco Central e mesmo o próprio interesse pela lisura e pela clareza nas ações do Sicoob Credivertentes. É nesse ponto que se encaixa seu trabalho, certo?

José Osvaldo – Sem dúvida. As cooperativas, mesmo como instituições financeiras não-bancárias, estão sujeitas às mesmas sanções das demais, impostas pelo órgão fiscalizador, caso sejam descumpridas normas legais. Além disso, elas são norteadas pela Lei Complementar 130, que dispõe sobre o Sistema Nacional de Crédito Cooperativo.

Com tamanha complexidade, o maior desafio como contador da Credivertentes e de mais 11 filiais ao Sicoob Central Crediminas é dar assessoria a essas instituições não só na contabilidade, mas também com análise dos indicadores econômicos, respeitando sempre os prazos legais e regulamentares.

O objetivo dessa prestação de serviços centralizada é garantir segurança, transparência, padronização contábil e credibilidade perante os órgãos fiscalizadores, além de manter as cooperativas focadas nos negócios e dedicadas aos seus associados.

Vertentes Cultural – A sua parceria com a Credivertentes, aliás, já se estende há sete anos, o que o coloca como testemunha viva de mudanças grandes no mercado e no próprio Sicoob. Há cerca de três anos, por exemplo, a "Revista Exame, Maiores e Melhores" já apontava as cooperativas de crédito como as sextas maiores instituições financeiras do Brasil. Além disso, elas despontaram como a segunda maior rede de atendimento, o sétimo maior volume de depósitos e o nono melhor fluxo de ativos. Na Credivertentes, qual o balanço desse período?

"Estamos nos referindo a uma cooperativa que desde 2007 está em pleno crescimento, como pode ser observado em suas principais rubricas contábeis"



José Osvaldo Silva: sete anos de atuação junto ao Sicoob Credivertentes e de vivência direta nas transformações da cooperativa

José Osvaldo – Absolutamente positivo. Estamos nos referindo a uma cooperativa que desde 2007 está em pleno crescimento, como pode ser observado em suas principais rubricas contábeis: até março de 2014, o ativo total cresceu 519%; as operações de crédito aumentaram 724%; o patrimônio líquido avançou 831%; depósitos tiveram impulso de 422% e, finalmente, o número de associados teve salto de mais 73%. É gratificante poder acompanhar o crescimento do Sicoob Credivertentes durante esse período, apresentando números expressivos e sendo classificado em 8º lugar no ranking geral das 81 cooperativas filiadas ao Sistema Crediminas.

Vertentes Cultural – De 2007 até aqui, o mercado financeiro vivenciou uma crise econômica mundial que obviamente preocupou, mas não abalou as estruturas das cooperativas de crédito. Da mesma forma, as oscilações na economia nacional, o PIB insatisfatório e as ameaças de aquecimento inflacionário são recebidos com atenção,

mas não necessariamente um temor absoluto no setor. Na sua opinião, a que se deve essa segurança?

José Osvaldo – A vários fatores. Atualmente, o segmento de cooperativa de crédito representa 2,5% do Sistema Financeiro Nacional e o Sicoob Credivertentes faz parte desse contexto. De fato, a crise econômica de 2008 não atingiu o desempenho da Credi, como pode ser observado nos números associados a ela; e ele está diretamente relacionado, na minha opinião, à transparência e credibilidade da governança desse grupo.

Por outro lado, esse equilíbrio não garante imunidade a tudo. As projeções econômicas do Banco Central do Brasil apontam para um aumento na taxa Selic de 11,25% para 12,25%, enquanto o PIB pode ter crescimento de 1,63%, de acordo com o *Boletim Focus*. Se efetivadas essas projeções, o desempenho de todo o sistema financeiro será abalado, sem exceções.

Vertentes Cultural – Você atua em uma instituição na capital mi-

neira, mas tem raízes interioranas, algo que se assemelha à história da Credivertentes e de seus associados. Como profissional que transitou nessas duas esferas, como vê o crescimento e o fortalecimento regionalizado, fora dos grandes centros? A ideia de chegar onde outras instituições não vão, balizada pelo Sicoob, é o maior trunfo da cooperativa?

José Osvaldo – Sim. O Sicoob Sistema Crediminas conta hoje com mais de 500 pontos de atendimento no Estado de Minas Gerais, com previsão de abertura de mais 80 no interior do Estado até o final de 2014. Um dos diferenciais do cooperativismo de crédito, se comparado às instituições financeiras tradicionais, é o fato de que os recursos captados nos municípios não são transferidos para os grandes centros financeiros, permanecendo aplicados na economia local. Aliado a esse fator cabe destacar que o associado é o próprio dono da cooperativa e, ao mesmo tempo cliente, com transparência nas relações e taxas mais competitivas em relação às praticadas pelos bancos.



Os alquimistas da 'branquinha'

Em Coronel Xavier Chaves, engenho mais antigo do país continua ativo e produzindo duas das melhores cachaças nacionais

Ele era apenas um menino quando começou a circular entre os tonéis do engenho Boa Vista, o mais antigo e ainda em atividade no país, herança do Padre Domingos Xavier, irmão de Tiradentes, aos sobrinhos. “Eu descobri muito cedo que gostava de ficar ali no meio. Mas fazia isso de forma muito tímida. Só observava”, conta hoje aos 81 anos o empresário Rubens Resende Chaves, sétima geração de alquimistas da cachaça em Coronel Xavier Chaves.

Nando Chaves, da oitava geração, também lembra da infância brincando entre montes de cana. Mas acrescenta à aventura de menino a malícia que o levaria, décadas depois, a administrar os negócios da família. “Eu fica fascinado com aquele processo todo e gostava do cheiro da pinga. Era algo proibido pra mim e aquilo me motivava. Então, moleque que era, sempre tentava roubar uma garrafa”, relembra.

Tentava, porque a aventura nunca terminava bem. “O encarregado que fazia cachaça era primo do meu avô. Era um homem sério e andava com porretezinho pra espantar cobras e crianças intrometidas”, ri. Anos depois de insistentemente ouvir “tira a mão daí, menino!”, Nando se transformou no mestre alambiqueiro da Boa Vista, responsável por duas das cachaças mais conceituadas em todo o país: a Século XVIII e a Santo Grau.

DEWIBSON COSTA



Século XVIII e Santo Graal, foram escolhidas pela Cúpula da Cachaça para integrar lista das 50 melhores aguardentes produzidas no país. Outras duas marcas do Campo das Vertentes fizeram parte do elenco



É um engenho pequeno, numa cidade pequena. A única coisa grande aqui são os nossos sonhos", diz Rubens Chaves. Um deles, garante, é que as próximas gerações perpetuem o legado da família

As duas integraram rankings da *Playboy* entre 2009 e 2011 e se sagraram, no início de 2014, entre as 50 melhores aguardentes do Brasil em seleção às cegas e por voto popular da *Cúpula da Cachaça*. Não foi fácil: a peneira começou com mil rótulos tupiniquins.

Pai (um sonhador confesso) e filho (um comunicador nato, cheio de frases de efeito) não revelam nem sob juramento a receita por trás dos destilados, mas não escondem o amor pelo que fazem. "A nossa filosofia é produzir cachaça pra gente beber. O que sobra a gente vende", brinca Nando, um verdadeiro apaixonado pelo alambique e embaixador oficial do trabalho da família. Algo que emociona o pai, senhor Rubens. "Não vou levar nada desta vida, mas vou deixar. Carreguei o fardo de seis gerações nas costas e consegui fazer com que meus filhos seguissem o mesmo caminho. Hoje, minha maior alegria é saber que essa história continua e que meus netos, bem como eu ainda menino, também já se encontraram aqui", diz.

TRADIÇÃO

O engenho Boa Vista está em operação ininterrupta pelo menos desde 1775 - ano em que o terreno foi documentado oficialmente pela primeira vez.

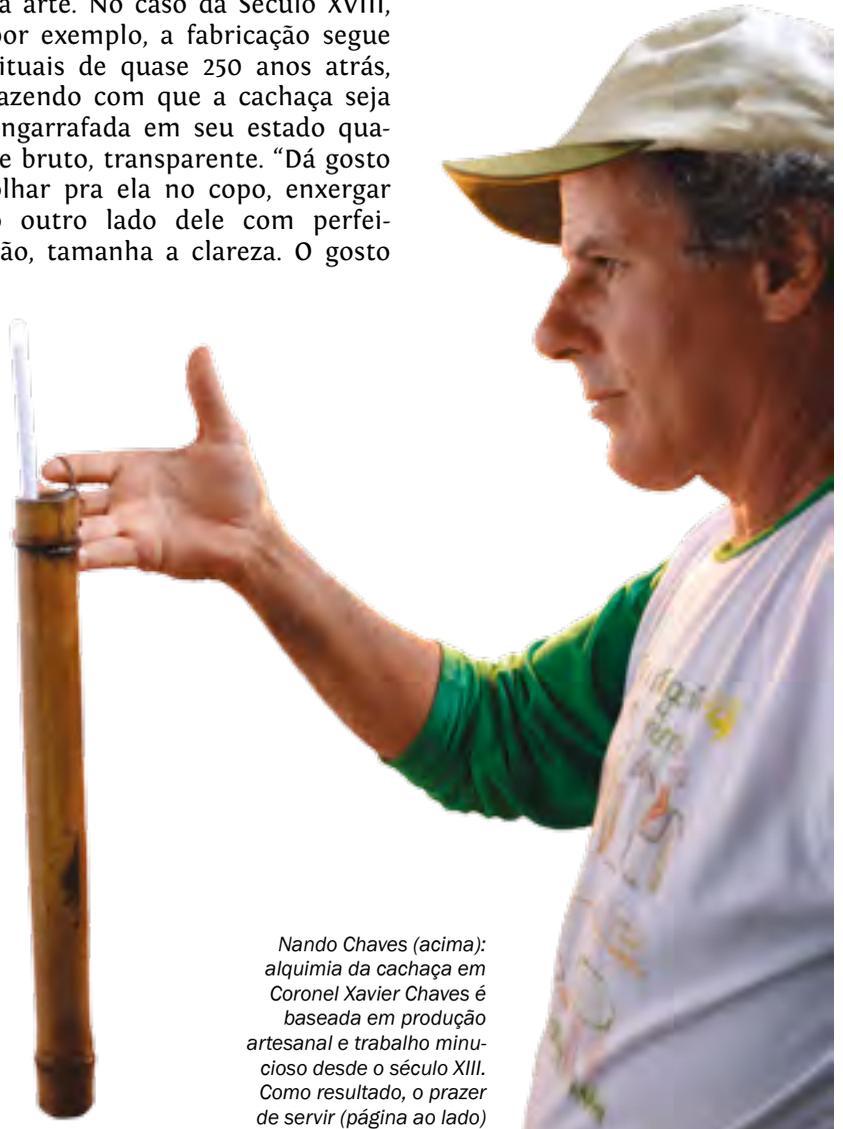
De lá para cá, oito gerações da família Chaves estiveram à frente da produção de cachaça que

hoje chega a 60 mil litros anuais. São mais de dois séculos que transformaram a produção da "branquinha" em uma verdadeira arte. No caso da Século XVIII, por exemplo, a fabricação segue rituais de quase 250 anos atrás, fazendo com que a cachaça seja engarrafada em seu estado quase bruto, transparente. "Dá gosto olhar pra ela no copo, enxergar o outro lado dele com perfeição, tamanha a clareza. O gosto

também é muito diferente. Você não pode chamar nada mais de aguardente até experimentar isso aqui", comentou o administrador Luíz Ricardo Almeida, 29 anos, após saborear parte da bebida que havia ganhado como presente de aniversário, em março deste ano.

Impressão semelhante causa a Santo Grau, que compõem uma linha de produção também presente em Itirapuã (SP) e Paraty (RJ). A marca corresponde, na verdade, a um selo nacional oferecido a produções artesanais envolvendo desde a colheita da cana até o engarrafamento do produto.

DEVIDSON COSTA



Nando Chaves (acima): alquimia da cachaça em Coronel Xavier Chaves é baseada em produção artesanal e trabalho minucioso desde o século XIII. Como resultado, o prazer de servir (página ao lado)



SABOR

Nos sites voltados ao assunto, a Século XVIII é apresentada como carregada pelo aroma dos canaviais, com paladar inicialmente vigoroso, mas tornando-se doce no final. “Ela não tem vergonha de ser cachaça”, frisa Nando. O fenômeno é explicado pela ceifa da cana, manualmente, sem queimadas, seguida por seleção intensa do caldo-de-cana: a cada mil litros produzidos, apenas 130 se transformam no destilado que, depois, descansa em dornas subterrâneas de inox por seis meses. Nada de madeira. É isso o que garante a cor e o sabor originais de ambos os produtos. O local, aliás, equipado com tanques de pedra parafinados, é tombado pelo Patrimônio Histórico Nacional.

No caso da Santo Grau, com teor alcoólico de 40%, as garrafas podem ser facilmente encontradas no mercado, algo que não se repete com a Século XVIII, com produção limitada a 10 mil litros por ano e revenda apenas no próprio alambique, em Coronel Xavier Chaves. Rubens e Nando atendem pessoalmente aos visitantes. “É um engenho pequeno, numa cidade pequena. A única coisa grande aqui é o sonho de seguir lutando”, finaliza senhor Rubens.



POTÊNCIA REGIONAL

Segundo levantamento da Associação Mineira de Produtores de Cachaça de Qualidade (Ampaq), Minas Gerais é responsável por 180 milhões de litros da safra nacional por ano. Em outras palavras, num país que produz 1,5 bilhões de litros de aguardente a cada 12 meses, Minas garante, sozinha, 12% desse total.

Nesse cenário, o Campo das Vertentes ocupa papel de destaque no mercado. Além da Santo Grau (27º lugar) e da Século XVIII (49º), outras duas branquinhas figuraram na lista da *Cúpula da Cachaça* no início deste ano: a Tabaroa (24º lugar) e a Espírito de Minas (45º). As duas têm origens em Prados e São Tiago, respectivamente. “Nossa região é uma das mais ricas do Estado em relação à cultura da aguardente. Se considerarmos que a cachaça é um dos carros-chefes na gastronomia mineira, podemos dizer que somos parte da força que o puxa”, explica o gestor do circuito Trilha dos Inconfidentes, Marcus Vinicius Januário.

E completa: “O fato de que o engenho mais antigo ainda em atividade está aqui impulsiona, também, a questão turística. Isso sem falar na memória, na história que passa de pai para filho e fomenta a economia. São atrativos à parte que fazem as pessoas virem até aqui querendo conhecer o Boa Vista. Além disso, como as cidades são todas muito próximas, se deslocar para outros engenhos é fácil, rápido e proveitoso na rota dos visitantes. É um dos nossos diferenciais”.



O GRANITO que vale ouro

Empresa em Madre de Deus explora vertente quase ignorada na região e descobre uma verdadeira mina de potencialidades

Pedreira escondida no município foi descoberta quase ao acaso: rocha jogada na estrada deu a pista de negócio que pode mudar o mercado local

José Eduardo de Araújo poderia ser um engenheiro civil, um engenheiro elétrico ou mesmo um jornalista. Mas preferiu trancar os três cursos em que foi aprovado, em universidades federais, e ser um “louco”.

Ou melhor: um empresário visionário que, por tino mercadológico ou sorte, transformou um pedaço de pedra em um grande negócio. “Não foi fácil convencer as pessoas de que poderia dar certo. Eu mesmo passei noites sem dormir, mas hoje vejo carregamentos de 30 toneladas de granito sendo exportados e penso ‘É, valeu a pena’”.

Araújo é idealizador e proprietário da Mineração Jofrana – junção de João, nome do pai; parte de São Francisco de Assis, de quem é devoto; e de Ana, nome da filha caçula, de 12 anos. “Sei que não é um nome comercial, mas foi a forma de colocar minhas paixões e razões de viver naquilo a que ia me dedicar”, explica.

Outra razão de devoção, o filho

Luciano Martins de Oliveira, ele carrega a tiracolo.

Oliveira, aos 35 anos, é engenheiro de minas e responsável técnico pelos negócios do pai, que também se estendem a outras duas células de mineração: uma em São Vicente de Minas e outra em Lavras.

MATEMÁTICA SÓLIDA

Mas foi a Jofrana, em Madre de Deus de Minas, que colocou a aposta “sem juízo” de José Eduardo no circuito do granito nacional e levou o pequeno município a 55km de São João del-Rei para o mundo.

Com apenas um ano de operações, a empresa exporta 90% do granito que explora para Estados Unidos, Itália, Índia e China. Os outros 10% ficam para o mercado interno.

Atualmente, a empresa conta com oito funcionários diretos, além de uma equipe de gerenciadores responsáveis por manter estáveis os lucros anuais que já chegam a quase R\$2 milhões.

Além disso, a Jofrana triplicou o fluxo de exploração e negócios em 12 meses, saltando de 30m³ para cerca de 100m³ de granito retirados da pedreira por mês. A meta, agora, é dobrar esse número no próximo semestre e chegar a 300m³ do produto já na virada para 2015.

E José Eduardo prefere falar exatamente nesses termos: em curto prazo. “Não é um tiro no escuro. O mercado demanda bastante de nós. Tanto que parte da nossa oferta é vendida de antemão. Há ainda muito espaço para alcançarmos e vamos até onde disserem que a gente pode chegar”, frisou o filho de pecuaristas nascido em São Vicente de Minas.

As raízes ligadas ao comércio de gado de corte e da produção leiteira, aliás, o fizeram temer. Hoje, porém, o medo não o acompanha mais.

ACASO

A primeira investida do empresário no setor de mineração acon-



teceu há cerca de 15 anos, quando encontrou quartzito em uma propriedade rural que havia herdado da família. “Cismei que devia pesquisar a viabilidade econômica daquela pedra, descobri que era produto de primeira e enveredei por esse caminho”, relembra.

Para expandir os negócios, em 2008, contou novamente com a sorte. E com a paciência de um primo, Robson Araújo, professor por formação e aventureiro por natureza. “Eu trabalhava prestando consultoria em algumas plantações da região e sempre ouvi do ‘Zé’: ‘Se achar qualquer pedra por aí, traga para mim’. Obedeci durante muito tempo, catava os rochedos na estrada, colocava na mochila, montava na moto e ia correndo mostrar o achado para ele”, relembra.

Mas não foi fácil. Pedra por pedra, José Eduardo viu por muitas vezes a intuição falhar. Até que um dia um pedaço de granito localizado na rodovia entre Madre de Deus e São Vicente de Minas fez o radar de bons negócios do empresário apitar. “Levamos para avaliações em laboratório, recebemos o resultado positivo e saímos mata adentro em busca da origem daquele pedaço de granito. Marretamos muita rocha, sozinhos, debaixo de sol escaldante, até encontrar”, conta Araújo, garantindo que, ao todo, levou quase uma tonelada de pedregulhos para o primo, à espera da boa-nova. “Foi preciso uma caminhonete das grandes, em várias viagens, para jogar fora tudo o que recolhi com o tempo”, conta sorrindo.

APOIO

Com território descoberto, estudos que se arrastaram por cinco anos e projeto pronto, José Eduardo precisava buscar apoio financeiro. “Foi aí que me encontrei com o pessoal do Sicoob na rua, sem querer. A conversa informal

se transformou em reuniões que mais tarde foram convertidas em um financiamento e, hoje, a Jofrana está aberta, gerando empregos, pagando todos os impostos e com maquinário próprio para explorar a pedreira. Não usamos uma dinamite sequer aqui. Qualquer barulho mais alto que um grito já me faz entrar em desespero”, brinca o empresário.

Segundo ele, tamanha preocupação não está ligada só à vontade de deixar intactos os rochedos, comercializados em grandes blocos. “Não quero que ninguém se machuque. Jamais me perdoaria se tivesse que colocar a vida de alguém em risco ou ouvir que degradei o meio ambiente. Fizemos tudo nos conformes”, garante.

Algo que alegra a gerência da Credivertentes em Madre de Deus. “O José Eduardo é mesmo um desbravador corajoso e muito ousado. Mas tudo o que faz se baseia em alicerces muito bem preparados. Nós, do Sicoob, queremos incentivar a ousadia de empreendedo-

res sim, mas tudo o que fazemos é bem consolidado, com garantias, para que a região toda possa crescer. Vimos isso na Jofrana e temos um orgulho imenso dessa parceria arrojada que muitos não esperavam. A mineração é outra potencialidade da região”, destaca outro José, o José Rosário do Nascimento, gerente da Credivertentes local.

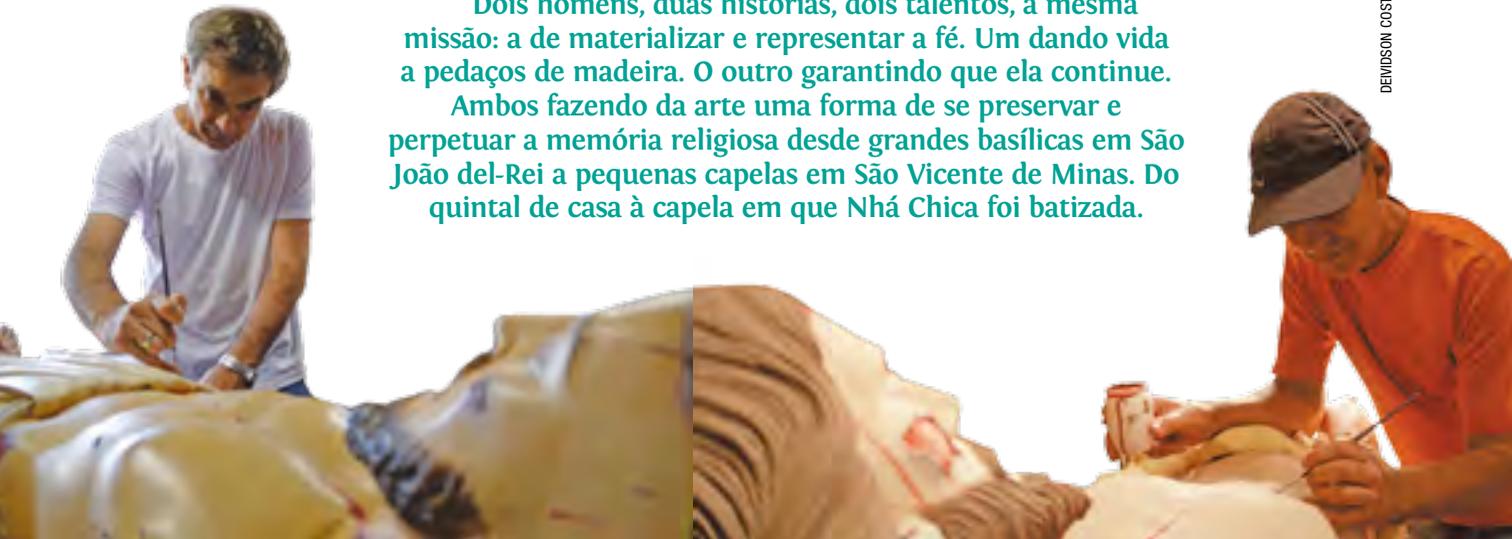
Mas para além de um nicho de mercado e de uma plataforma para exportação, a Jofrana é um sonho pessoal do jovem – hoje homem feito – que abandonou três faculdades. “Nunca quis vestir ternos e me sentar em um escritório fechado com medo do que viria para mim amanhã. Eu enlouqueceria. Não é fácil o que faço, mas me sinto livre pisando no barro, vendo a pedra ser lavada e mudar de cor. Essa botina empoeirada aqui é a minha maior alegria”, diz, apontando para os pés que já percorreram muitos trechos do Campo das Vertentes em busca daquilo que muita gente jurava não existir.

DEWIDSON COSTA



José Araújo e um de seus achados. 90% do granito em Madre de Deus vai para o mercado internacional

Dois homens, duas histórias, dois talentos, a mesma missão: a de materializar e representar a fé. Um dando vida a pedaços de madeira. O outro garantindo que ela continue. Ambos fazendo da arte uma forma de se preservar e perpetuar a memória religiosa desde grandes basílicas em São João del-Rei a pequenas capelas em São Vicente de Minas. Do quintal de casa à capela em que Nhá Chica foi batizada.



Osni Paiva e Carlos Magno: o santeiro e o restaurador

O SANTEIRO

Osni Paiva não é santo. É santeiro. Não realiza milagres. Mas faz mágica com as mãos para encantar os olhos. É dele a réplica perfeita de parte da antiga Igreja do Senhor Bom Jesus de Matosinhos, demolida aos quase 200 anos em 1970.

Também é obra assinada por Paiva a imagem da beata Nhá Chica, a filha de escrava nascida em São João del-Rei e em processo de

canonização pela Santa Sé. Aliás, “as imagens”, já que uma foi levada para o Santuário de Nossa Senhora da Conceição, em Baependi, onde Nhá Chica foi enterrada. A outra veio “para casa” e integra altar da Catedral Basílica de Nossa Senhora do Pilar.

Se para construí-las as mãos de Paiva permaneceram firmes, ao vê-las prontas elas tremeram. “Foi provavelmente a encomenda mais

importante da minha carreira. Tive como responsabilidade transformar em imagem a única foto de Nhá Chica de que se tem notícia. Uma quase santa que é gente nossa, que foi batizada na mesma pia em que minha quarta avó, Joana, recebeu o batismo”, conta o homem que decorou, sozinho, toda a árvore genealógica dos Paiva e descobriu, em equipe, todo o piso original da capela em que a cerimônia aconteceu, mais de dois séculos atrás. Estava soterrada.

É ao trabalho de um arqueólogo, aliás, que Paiva compara o próprio ofício. “Eu não crio nada... As imagens estão ali dentro da madeira. O que eu faço é tirar os excessos para elas se mostrarem”, diz.

Assim, longe de se definir com o “autor” dos trabalhos, o santeiro acredita ser “abençoado” pelo talento que começou a despertar ainda muito cedo, aos 6 anos de idade, talhando pequenos tocos oferecidos pelos pais como brinquedos. Aos poucos, desenvolveu a própria arte majestosa – acreditem! – de forma autodidata.

Hoje, mais de 40 anos depois,

MARIANE FONSECA



Osni Paiva e a réplica da Igreja do Senhor Bom Jesus: saudosismo, talento, fé e paciência



os pedacinhos de madeira, como em um fenômeno da multiplicação de talhas, se transformaram em uma coleção de peças que Pava nunca conseguiu contar, mas às quais dedicou oito horas diárias e anos inteiros da própria vida. Para isso, segundo ele, depende de concentração, oração e música no pequeno ateliê, de onde consegue ver a capela em homenagem à antiga Igreja do Bom Jesus.

Ao lado, um presépio desativado que, um dia, foi a maior atração de crianças locais acompanhando desde o nascimento à ressurreição de Cristo com peças que se mexiam. “Ainda quero fazer esse trabalho funcionar de novo, recolocar tudo no lugar. Só preciso de tempo”, garante enquanto espera a chegada de visitantes que viram no pequeno quintal um ponto turístico, no Bairro Pio XVII. “É uma mistura de sensações. Você encontra religião e história em um mesmo e pequenino lugar. Aí você olha para o Osni e encontra ainda humildade, vontade, esperança, heroísmo, gratidão e muita fé. Ele poderia ter o ego do tamanho do mundo. Mas imensa assim é apenas a sua devoção”, comenta a professora Maria do Rosário Soares, de Belo Horizonte.

O RESTAURADOR

O pequeno Carlos tinha apenas



Carlos Magno restaura, hoje, as imagens que o encantavam em procissões na infância

3 anos de idade quando desenhou uma imagem de Nossa Senhora pela primeira vez. Era a “mamãe do céu” que via passar rotineiramente pela Rua da Prata, onde morava, puxando cortejos nas procissões de São João del-Rei.

Não demorou muito para querer fazer mais do que desenhar. “Toda vez que um santo caía e se quebrava eu corria para prestar socorro. Era eu mesmo quem consertava as imagens, colava pedaços, fazia enxertozinhos em madeira e gesso. Não sabia que, um dia, dedicaria minha vida a exatamente restaurar obras”, conta o hoje adulto Carlos Magno enquanto trabalha em um ateliê improvisado no terceiro andar de casa.

Ali, divide espaço com mais três funcionários extremamente com-

penetrados que, com luvas, pincéis e algodão fazem ressurgir da sujeira, do desgaste e em meio a ataques de cupins, peças com mais de 100 anos que, muitas vezes, já haviam sido condenadas e chegaram perto do descarte. É uma espécie de ressurreição seguida, também, de retoques estéticos.

Na manhã da entrevista para a *Vertentes Cultural*, Magno corria para resolver problemas envolvendo corte e costura de roupas que vestiriam santos sendo reformados por sua equipe.

A Semana Santa estava chegando e a ansiedade de padres e paróquias inteiras ficava maior. Mas não superava a dele. “Continuo frequentando as procissões e sentindo o coração apertar. O Carlos adulto vive se encontrando com o

DEIVISON COSTA

Imagens são praticamente desconstruídas e reformadas nos mínimos detalhes antes de retornarem a altares e cortes em nome da fé





DO MATO À CIDADE

Quando o Monsenhor Sebastião Raimundo de Paiva – o Padre Paiva – celebrou a primeira missa na nova Capela do Divino Espírito Santo, chorou. A construção do espaço, que hoje guarda com segurança peças de séculos atrás, era resultado de luta que se arrastava há mais de 25 anos e contava com o apoio de Carlos Magno.

O pequeno tempo original pertence à zona rural de São Vicente de Minas, onde foi erguido ainda em 1760. Nos anos 80 do século XX, porém, o espaço já se encontrava abandonado e abria brechas para saqueadores. Dali foram retiradas imagens, pintura e peças sacras que tomaram rumo desconhecido. “Era degradante, triste e não sabíamos o que fazer para evitar que mais fosse destruído”, lembrou Magno.

No final dos anos 80, foi tomada a primeira decisão de emergência: os objetos sacros restantes foram transferidos para o Museu de Arte Sacra em São João del-Rei. Mas ali não poderiam ficar por muito tempo, por falta de espaço. Sob iniciativa de Monsenhor Paiva, então, uma réplica da capela em estilo rococó começou a ser erguida na Rua das Flores, em projeto com apoio de lideranças políticas, iniciativa privada e do próprio Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha) de Minas Gerais.

Ao longo de todo esse tempo, Magno integrou equipe de manutenção e restauração com trabalho apresentado ao público em maio de 2012. “É preciso valorizar o patrimônio, entender o peso dessa palavra. Patrimônio envolve desde uma capela singela, no meio do mato, a uma Basílica no Centro Histórico. Patrimônio é memória de um povo e precisa ser perpetuado”, comentou o restaurador.

No mesmo acredita Osni Paiva, que viu a igreja original do Senhor Bom Jesus de Matosinhos ser arbitrariamente destruída em 1970 e, até hoje, sente pelo fato. Na réplica que montou no quintal de casa, um rochedo retirado das ruínas é chamado de “Pedra das Lamentações”. “Pensar que ela fez parte de algo tão grande e bonito, colocado no chão, dói. Acho que São João del-Rei aprendeu lições importantes com o ocorrido. Mas infelizmente não podemos consertar o passado nem reverter o que aconteceu. Essa igreja era mais antiga que a de São Francisco. Foi tomada de nós, foi tomada da história”, defende Paiva.

Uma portada do templo original foi vendida e se transformou em objeto de decoração em uma fazenda particular no estado de São Paulo. Agora, com intervenção do Ministério Público, ela deve retornar para casa. “Lugar de onde ela nunca deveria ter saído”, completou o santeiro.

Carlos menino nesses momentos. Quando vejo uma imagem restaurada por mim sendo utilizada, mantida, contando uma história, volto no tempo e me emociono como uma criança”, conta com os olhos brilhando.

A mágica da restauração, diz, nasceu com ele. Mas foi aperfeiçoada mais tarde em cursos da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). De lá, o talento lapidado percorreu cidades históricas de Minas Gerais por quase 30 anos, reformando imagens, forros de igrejas e quadros. Nenhuma dessas andanças, porém, o afastou do Campo das Vertentes. E foi ali que dedicou quase 25 anos de trabalho para manter salvas peças da Capela do Divino Espírito Santo, na zona rural de São Vicente de Minas.

Também coube a Magno recriar e pintar o forro da minicapela de Osni Paiva, reproduzindo o antigo teto da Igreja do Senhor Bom Jesus de Matosinhos. Foi em um trabalho semelhante, aliás, que encontrou no alto da Basílica de Nossa Senhora do Pilar pinturas associadas a Joaquim José da Natividade, artista ilusionista, mulato e são-joanense de nascença que ornamentou diferentes igrejas de toda Minas Gerais entre 1785 e 1824. “O coração quase para pelo susto e pela emoção nessa hora. Ser restaurador significa cuidar bem do passado, resgatá-lo para que ele não desapareça. E às vezes, sabe-se lá por que, ele fica sob camadas de tintas em tetos de igrejas”, comenta Magno.

Além do trabalho de Natividade, outros acervos escondidos estão sendo pesquisados atualmente após serem reencontrados por Magno e equipe. Dois deles não são assinados, não são associados a qualquer rosto, assinatura ou traço: em Lagoa Dourada e Cajuru, coleções inteiras não têm autor.

São resultado do trabalho de homens anônimos que Magno chama de “Mestres”. E que ele espera desvendar. “Torço para que isso aconteça. Há histórias e vida inteiras ali”.



Coordenador do Conselho Fiscal da Credivertentes

Homem tranquilo, fiscal minucioso

Aos 55 anos, Bruno Leão se orgulha de ser um “homem da terra”. Literalmente. Com origem em Ritápolis, no Campo das Vertentes, o coordenador do Conselho Fiscal da Credivertentes é ainda um pacato mineiro que cuida com amor do pedacinho de chão que cultiva nas redondezas. O pedacinho que o tirou do serviço público federal no Mato Grosso, aos “20 e poucos anos”, e o fez voltar para o lar. “Ninguém consideraria trocar a estabilidade de um cargo concursado por uma vida no interior sem qualquer garantia. Eu considerei tudo isso como minha libertação e o começo real do meu sonho”, diz Leão.

Sonho, aliás, o fez se unir ao Sicoob no final dos anos 80 e persistir no cooperativismo. “Sou um idealista por natureza e realmente não sei explicar que mutação genética causou isso em mim”, ri. “Mas a verdade é que vi nessa filosofia um pouco de tudo o que sempre busquei na vida: crescimento compartilhado, visão de futuro, humanidade e solidariedade”, filosofa o homem inquieto que decidiu voltar, neste ano, para as salas de aula.

Aluno dedicado do curso de Administração de Empresas, Leão diz que esse é apenas um de seus projetos pessoais. O maior é transformar o cantinho em que planta, colhe e a que dedica finais de semana inteiros em uma área privada de conservação ambiental. “Produzi frutas e leite por muitos anos até perceber que é preciso produzir, também, recursos naturais para o futuro. Não vivemos só de comida. A natureza também é fonte de vida”. Esse princípio ele partilha com a esposa, Cirlei Leão, há 30 anos. Companheira inseparável que entende, com serenidade, a sequência de viagens do marido em parceria com Antônio Silva, Marlon Castro e Luís Cláudio dos Reis, membros do Conselho Fiscal da Credivertentes.

Vertentes Cultural – Como membro do Conselho Fiscal você percorre todos os municípios da regional visitando as agências. Isso já o torna um profundo conhecedor da realidade local. Mas há algo mais: além de associado à mesma cooperativa que muitos produtores dessas cidades,

você viveu na pele as dificuldades do investimento no próprio negócio, as dificuldades do homem do campo. Isso o aproxima desses associados. Certo?

Bruno Leão – Sim, muito. E é algo interessante porque permite

que possamos trabalhar, também, com o coração. Nos modelos atuais de gestão corporativa, prega-se a racionalidade, mas de forma excessiva. E isso distancia instituições de quem as faz e mantém: as pessoas. Um dos motivos que me levou à Cooperativa foi esse caráter humanizado. Essa possibilidade de colocar grandes e pequenos produtores, veteranos e iniciantes do mercado em um mesmo espaço social para discutir o futuro de uma comunidade inteira. Nossa visão é coletiva sem que isso signifique, claro, ignorar o que é específico em cada situação. É esse o nosso diferencial.

Onde já se viu um grupo dividir as sobras anuais com seus associados? Nós fazemos isso e, não fosse o bastante, acreditamos em todos eles. O Sicoob chega a lugares que as grandes corporações bancárias ignoram. Isso porque elas, com visão mercantilista, consideram prioritariamente a população e o número de habitantes, sem levar em conta o potencial econômico e a vontade de crescer de cada um deles.

Vertentes Cultural – É o caso de Alfredo Vasconcelos, que recebe no próximo mês uma agência da Sicoob, certo?

Bruno Leão – Exatamente! Aquele é um município próximo a Barbacena com apenas 7 mil habitantes. Se for olhar apenas para a estatística, vai julgar que instalar uma célula bancária ali seria desnecessário. No entanto, a grandiosidade da cidade está no que ela produz, nos investimentos que ela atrai. Alfredo Vasconcelos é um lugar que pode se desenvolver ainda mais com o apoio necessário. Não era justo permitir que uma comunidade conhecida nacionalmente, com importante peso na produção de morangos no Estado, continuasse sem um maior suporte creditício. Seria falta de inteligência. Mas é nessas lacunas que o Sicoob se estabelece e são essas potencialidades que nós queremos fomentar.





MARIANE FONSECA

“Essa ideia do conjunto e da parceria não é algo que está apenas nos conselheiros ou na diretoria da Credivertentes. É algo que percebemos nas pessoas que se associam e que se dispõem a fazer parte de tudo isso.”, diz Bruno Leão

Vertentes Cultural – *É o grande trunfo do cooperativismo...*

Bruno Leão – Sim, mas há algo de muito delicado nesse sentido. Como algumas localidades se acostumaram à rejeição das grandes instituições bancárias, é comum que elas nos vejam com certa desconfiança. Esse se torna, então, um grande desafio: fazer com que as pessoas conheçam o cooperativismo a fundo. Só assim elas se sentirão confortáveis para se juntarem a nós. É claro que somos muitos hoje, mas podemos ir ainda mais longe. Isso é natural. Nós, humanos, nos aproximamos daquilo que nos dá confiança, não é? E confiança é algo que se constrói sempre.

Vertentes Cultural – *No que tange ao mercado, que paradigmas precisam ser mudados?*

Bruno Leão – Em mais de duas décadas no Sicoob – como associado e membro – percebi que aos poucos a cooperativa conseguiu disseminar a noção de administração e crescimento sem aquele viés capitalista extremo, sabe? Essa ideia do conjunto e da parceria não é algo que está apenas nos conselheiros ou na diretoria da Credivertentes. É algo que percebemos nas pessoas que se associam e que se dispõem a fazer parte de tudo isso. Aliás, elas fazem de uma forma muito grandiosa, escolhendo inclusive quem as representará em diferentes instâncias do

grupo todo. Exatamente por isso, todos os meses, quando visitamos as 15 agências da região, não somos vistos como um grupo de pessoas que se tranca em uma sala e fala em cifras. Somos associados, como todo mundo. Temos problemas, como todo mundo. Temos sonhos, como todo mundo.

Mas se todos queremos crescer, é preciso ter um pezinho no mercado mais amplo. Permitir uma visão maior dele. Nós não precisamos ser uma cooperativa de pequenos produtores. Podemos aceitar os riscos e ir além. Eu, por opção, trabalho de forma muito mais reduzida hoje. No entanto, vejo produtores que querem ir além e não se permitem por medo.

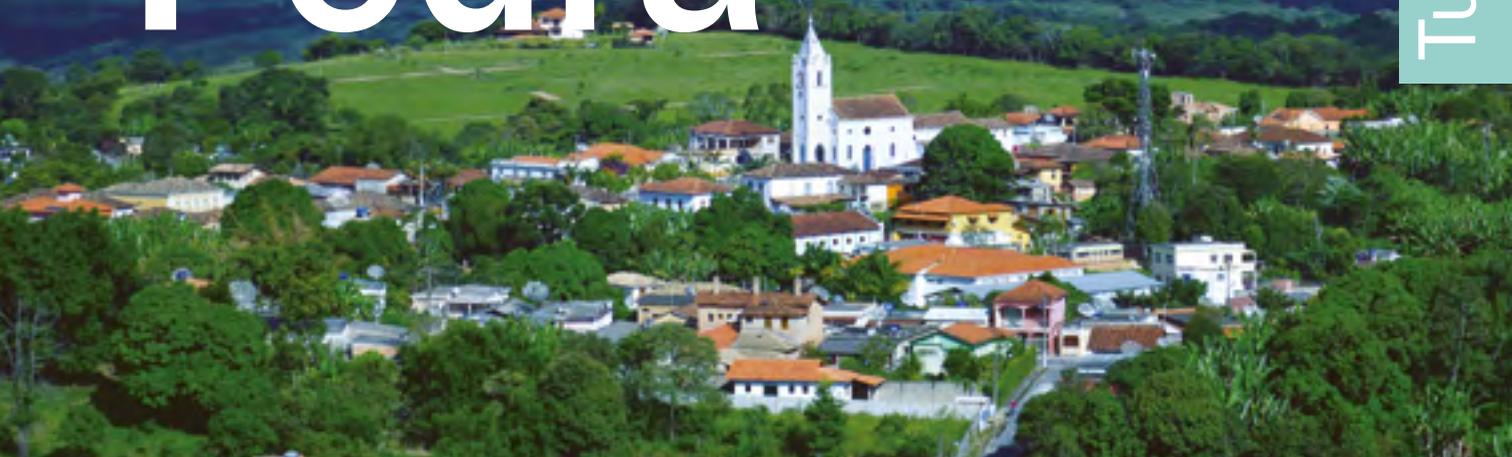
Vertentes Cultural – *Você mencionou em sua resposta a questão da representatividade decidida pelos próprios associados. Sua chapa foi votada pela maioria no ano passado e continuará atuando no Conselho Fiscal até 2016. Quais as suas perspectivas para os próximos 24 meses?*

Bruno Leão – As melhores possíveis. E não poderia ser diferente no centro dos objetivos cooperativistas. Nós formamos o Conselho Fiscal, somos seis pessoas representando a instituição. Mas a verdade é que todos nos damos as mãos. Quando falamos em “Conselho Fiscal” isso pode até soar como uma atuação rígida, de busca por irregularidades. E na verdade o que fazemos é unificar os caminhos da Cooperativa, ouvir demandas, sugerir alguns pontos, oferecer um olhar que se some ao da equipe que atua diariamente em cada agência. O que não quer dizer que seja algo simples. Elaborar relatórios de 15 células – 16 em breve – demanda tempo e muita dedicação. Mas é aquele trabalho árduo que se alimenta da vontade e da participação coletiva. Não há necessariamente um “mandato”. Há uma representatividade que vai perdurar por mais dois anos com a confiança e a participação de muitos.



Pedra sobre Pedra

A história por trás dos intrigantes muros em Ritápolis: construções de escravos que ainda se mantêm. Intactas



Município com 4,9 mil habitantes mantém raízes rurais: ainda hoje, 40% da população reside fora da área urbana. Ali, milhares de escravos ergueram relíquias ainda não tombadas como patrimônio histórico

Quem sobe ao Morro Grande, em Ritápolis, encontra mais do que uma visão panorâmica da cidade e de uma parte das serras de São José e do Lenheiro. Ali, do pico, onde foi instalado um cruzeiro, também é possível ver filetes cinzas que contornam toda a paisagem e se perdem atrás dos montes, chegando até Resende Costa.

São trechos dos mais de mil quilômetros de muros de pedra construídos na antiga Santa Rita do Rio Abaixo, entre os séculos XVIII e XIX. Alguns demoraram pelo menos 50 anos para serem terminados por milhares de escravos que trabalhavam fora do “expediente” exploratório habitual, entre 16h e 22h, carregando e sobrepondo granito de até 70kg sob sol e chuva, à luz do dia ou sob o clarão de fogueiras. Tudo para garantir a divisão exata de terras na

vila então dominada pela cultura agrícola. Algo historicamente tão forte que, nos dias de hoje, 40% da população de Ritápolis continua residindo na zona rural.

MEMÓRIA

O resultado foi, para a tradição popular, a origem do termo “descansar carregando pedra”. Enquanto isso, para Ritápolis, ficaram estruturas de até 2m que sobreviveram aos séculos, às variações climáticas e até à invasão do mato sem ruir. Firmes e de pé, as muralhas do município seriam suficientes para ligar a capital de Minas Gerais, Belo Horizonte, à capital do Paraguai, Assunção, em linha reta. Da mesma forma, as “cercas” de granito, lado a lado, têm a mesma extensão que todo o território de Cuba, na América Central.

E se a grandiosidade espan-

ta, o que dizer do fato de que as pedras foram colocadas e se sustentam até hoje, uma a uma, sem que qualquer substância ou instrumento garantam a adesão delas? Mais ainda: sem que qualquer base tenha sido fundada no solo antes de erguê-las? “Tudo parte do chão puro. Nenhum buraco foi cavado, nenhum tipo de concreto ou mesmo barro foi utilizado. A explicação técnica está na maestria que esses escravos tinham para encaixar o granito. Tudo dependia da melhor face da pedra para que ela se unisse e se sustentasse a outra. Deu tão certo que os muros ainda podem ser visitados dois séculos depois”, comenta o atual vice-prefeito, arquiteto e apaixonado por história local, Fábio Silva.

Toda a maravilha, porém, se encontra quase abandonada à própria sorte. Muito embora mu-

ros como esse sejam encontrados inclusive nas ruínas da Fazenda do Pombal (também em Ritápolis), onde nasceu Tiradentes, nem um centímetro deles foi tombado como patrimônio público. “Nossa estratégia é agregá-los às propriedades rurais seculares que continuam existindo. Se conseguirmos tombar esses imóveis, teremos atingido nossos objetivos. Mas não é fácil”, continua Silva.

Segundo levantamento realizado pela Prefeitura em parceria com o Conselho Municipal de Patrimônio, em Ritápolis, o município conta com pelo menos 30 grandes fazendas rodeadas pelas muralhas. Isso sem contar os terrenos e as casas agregadas. Da mesma forma, na zona urbana alguns quintais contam com as cercas de pedras. Herança de construções do século XIX.

MILHÕES DE MÃOS

Escondidas sob o mato ou contrastando com pedaços de serra destruídos com a exploração mi-

neradora entre as décadas de 1940 e 1990, os muros de pedra em Ritápolis oscilam entre obras de arte e engenharia popular afiada de milhares de homens e mulheres que trabalharam para levantar cada um deles. “É possível que, em alguns casos, os pais tenham começado a obra e os filhos tenham terminado”, analisa Silva.

Segundo ele, entre os séculos XVIII e XIX, a vila que mais tarde se tornaria Ritápolis era majoritariamente constituída por grandes fazendas ocupadas com produções em engenhos e criação de gado.

Com a ascensão da policultura e dos negócios na região, as posses dos senhores das terras também cresceram, propriedades se ampliaram e, com isso, se desmembraram. “Era uma forma de administrar melhor as produções e significava, também, status. As grandes fazendas passaram a ser rodeadas por outras, menores, e quanto mais se tinha, maior o poder”, comenta. Naquela época, cada grande fazenda chegava

a agregar outras oito de menor extensão ao seu redor, tornando difícil a separação ou limitação exata de cada terreno.

Além disso, era preciso conter as fugas de animais numa época em que valos nas terras já não funcionavam para impedir que o gado, por exemplo, pulasse para outro território e instaurasse confusão na contagem do número de cabeças de cada senhor. “Temos registros desses homens ricos. Muito se conta sobre eles. Mas pouco se sabe sobre os escravos que trabalharam aqui. É realmente lamentável que não possamos falar com exatidão sobre as pessoas que suaram e deram a vida para erguer esses muros, proteger as propriedades de quem os explorava. Tombar essas muralhas é uma forma de garantir que a memória se perpetue e essa história seja contada. Jamais poderemos identificar e dar nomes aos autores dessa obra. Mas poderemos garantir que ela continue existindo”, finaliza Silva.

DEVIDSON COSTA



Construção das muralhas pode ter demorado até 50 anos para serem terminadas. “É possível que, em alguns casos, os pais tenham começado a obra e os filhos tenham terminado”, explica o arquiteto e vice-prefeito do município, Fábio Silva



Quando a solidariedade veste kimono

Nos tatames e fora deles, guerreiros do Campo das Vertentes transformam realidades e histórias inteiras

DOUGLAS CAPUTO/DIVULGAÇÃO

Pelo menos dois milhões de pessoas praticam o Jiu-Jitsu no Brasil. Desse número, 600 são pequenos atletas que aprendem a arte marcial gratuitamente em seis municípios do Campo das Vertentes. Dentre eles está Douglas Josué, jovem de 20 anos abandonado pela mãe ainda bebê e que superou a revolta encontrando a disciplina dos tatames. Há ainda Marcos Augusto Silva, 13, um ex-futuro prodígio do futebol que encontrou nos kimonos a resposta para a clássica pergunta sobre “o que você quer ser quando crescer”. O primeiro é pupilo de Fábio Carvalho, o Fábio Guerreiro, em Santa Cruz de Minas. O último segue há nove anos os passos de outro Fábio, o Costa, em São Tiago.

Além das faixas pretas, os dois mestres do Jiu-Jitsu têm em comum o trabalho incessante de levar a crianças e adolescentes, sem pedir qualquer centavo em troca, a sabedoria e o desenvolvimento físico proporcionados por atividade que remonta a dois mil anos antes de Cristo. Ambos têm histórias que os definem como lutadores em todos os sentidos: mais do que acumular medalhas no peito e títulos internacionais, os dois superaram descrença popular, falta de recursos, estruturas improvisadas e vidas difíceis para formar pequenos grandes vencedores.

INFÂNCIA E RECOMEÇO

Fábio “Guerreiro” tem atualmente cerca de 550 alunos distri-

buídos entre Santa Cruz de Minas, Tiradentes, São João del-Rei (na Colônia e na Rua do Ouro) e no distrito de Conceição da Barra de Minas. São meninos e meninas com idade a partir de 4 anos e com histórias que vão do abandono à pobreza na infância. Algo que o próprio Fábio conhece bem.

Dos 7 aos 18 anos, era o menino franzino que se sentava no cantinho das academias assistindo a treinos de Jiu-Jitsu. “Era um penetra mesmo porque não tinha dinheiro para pagar as aulas. Era um sonho além de qualquer possibilidade minha. Então o jeito era ficar quieto e assistir a tudo literalmente, mesmo com os professores me olhando torto. Não foi fácil. Me senti humilhado. Mas foi o que me impulsionou a começar o projeto da Guerreiros Unidos quando fiquei adulto”, explica.

Motivação semelhante teve Fábio Costa, o menino pobre de São Tiago que aos 14 anos já trabalhava como ajudante de caminhão e tentava pagar, com o pouco que sobrava após ajudar a família, as aulas de Jiu-Jitsu que frequentava a 48km de casa, em São João del-Rei. “Decidi muito cedo que queria artes marciais na minha vida. Mas não havia



Fábio Costa: o vitorioso que, em nome dos sonhos, já percorreu 48km a pé. Perseverança é ensinamento para o filho

opções na minha cidade. Era preciso buscar aulas fora”, lembra Costa, hoje com 30 anos e mestre de 50 crianças treinadas gratuitamente e inspiradas na história do lutador, que há pouco mais de dez anos chegou a percorrer quase todo o trajeto entre São João e São Tiago a pé. “Perdi a carona que costumava me trazer para casa e não tinha uma moeda no bolso para comprar uma passagem de ônibus. O jeito foi retornar caminhando”, conta.

IMPULSO

O que Carvalho e Costa têm em comum, além do primeiro nome, é o fato de terem se motivado a partir das próprias histórias. “Não queria que qualquer outra criança tivesse que passar pelo que eu passei. Se alguém sonhava com os kimonos, ia precisar de força de vontade pra se realizar. Não de dinheiro”, diz Carvalho, que se divide entre as funções de atendente de um bar e auxiliar de serviços gerais em uma escola antes de partir para as academias em que ensina.

Hoje, a maioria tem tatames – comprados peça a peça através de rifas e doações – e estruturas próprias construídas aos poucos em pequenos terrenos cedidos por apoiadores. Alguns em quintais. Mas há mais desafios a serem vencidos: na Rua do Ouro, as crianças ainda treinam no Salão da Catequese local até que a academia oficial fique pronta. E muitas ainda não têm uniformes.

Os mesmos desafios teve Fábio Costa em São Tiago. “Houve uma época em que sobrava força de vontade, mas faltava apoio. Aos poucos fomos conquistando simpatizantes e apoiadores como o Sicoob Crediverentes. Devo a ele muito do que sou como atleta e tudo o que esse projeto é hoje na cidade. Se continuamos de pé, é porque podemos contar com essa parceria”, lembra ele após superar, também, o preconceito. “Muitos não entendem o porquê de trabalhar tanto sem cobrar qualquer coisa. Já encarei muita desconfiança das pessoas. Mas a verdade é que, pra mim, retorno é ver cada um desses meninos crescer saudável, longe do que é ruim na rua, sonhando e sem ter que enfrentar os perigos que enfrentei”, completa Costa.

PEQUENOS

Douglas Josué diz que foi salvo pelo Jiu-Jitsu. Marcos Augusto diz que se encontrou e descobriu um grande sonho através dele. Ambos

vivem a arte marcial há exatamente 9 anos e conhecem bem o que significa “reviravolta” tanto na vida quanto nos tatames, de onde saem com média de um título nacional, interestadual ou estadual por ano.

Douglas foi adotado com apenas 30 dias de vida. “Minha mãe sofria de depressão pós-parto, era de uma família com problemas graves na justiça e chegou a me agredir. Na verdade costumo dizer que fui resgatado pela minha mãe adotiva”, lembra o jovem em referência à dona de casa Almaluza Ferreira, que enfrentou o desafio, mais tarde, de tentar controlar uma criança revoltada e explosiva em casa, na escola e na rua. “Só mudei quando comecei a treinar Jiu-Jitsu com o Fábio Guerreiro. Entendi o que era disciplina, o que era calma, paz interior, doação”, lembra o rapaz de 20 anos que hoje atua com o mestre no treinamento das crianças na região.

Além disso, é dele uma iniciativa de projeto de extensão na Universidade Federal de São João del-Rei que levará Jiu-Jitsu a duas Casas Lares no Campo das Vertentes. “Tive irmãos que cresceram nesses locais e sei o quanto a realidade dessas crianças é difícil. Se a minha mudou com artes marciais, a delas também pode. O Guerreiro é meu espelho e só posso pa-

gar por tudo o que ele fez levando a mais gente o que aprendi com ele”, diz Douglas.

O mesmo quer fazer Marcos Augusto, que aos 13 anos se orgulha em dizer que passou mais de metade da vida treinando Jiu-Jitsu, filosofia que conheceu aos 4 anos e que pretende levar “para o resto da vida”. “Aprendi muito sem pagar nada. Não foi economia... foi um ganho enorme que jamais poderei devolver ao Fábio, mas quero mostrar um dia pra quantas pessoas eu puder”, explica o adolescente.

Articulado, apaixonado pelos ensinamentos dos tatames e visionário, Marcos diz que também pretende subir a muitos pódiums levando o nome de São Tiago “mundo afora, como o professor faz”. Para isso, sabe, precisa se dedicar intensamente aos estudos e aos treinos. “Tenho que dar o melhor de mim em todas as áreas. O professor sempre diz que não podemos ser bons apenas dentro da academia. Temos que ser grandes na rua, na escola, com a família”, enumera.

Família, aliás, que tem um conceito diferente para os mais de 50 pequenos jiu-jiteiros. “Ali somos muito mais do que amigos. Vejo cada dos lutadores como irmãos e o Fábio como um grande pai”, diz Marcos.

DEVIDSON COSTA



Fábio Guerreiro e seus aprendizes: histórias se misturam na convivência dos pequenos lutadores que aprendem, além do Jiu-Jitsu, a arte de fazer o bem





Maria José e as filhas se unem mais do que por "laços de família". Hoje, "laços nos negócios" transformaram produção caseira em referência regional

Bichinho: pequeno distrito, grandes sabores

Do tempero de Ângela aos doces de Maria José: delícias feitas por quem superou o lado amargo da vida

Se "quem tem boca vai a Roma", quem tem bom paladar precisa ir à comunidade de Bichinho. Ali, do aroma da cozinha mineira à delicadeza dos doces em potes a distância é mínima: para transitar de um ao outro basta atravessar a rua.

Mas o caminho para o reconhecimento como mestres das panelas e das compotas não foi tão fácil para Ângela Maria Silva e Maria José Silva, duas brasileiras com nomes simples, nascidas em locais simples e com sonhos simples: levar sabor a públicos de todos os lugares enquanto sustentam a família e tornam as cozinhas do distrito de Prados um atrativo turístico à parte no Cam-

po das Vertentes.

A primeira chega a cozinhar 12 litros de feijão em um único dia de almoço. A segunda chega a passar três horas remexendo um único caldeirão de doce de goiaba para garantir mais de 400 potes de doces prontos todo mês. Uma precisou reerguer a família após a morte precoce do marido. A outra precisou aumentar a renda de casa quando encarou, com marido e filhas, graves dificuldades financeiras.

DISSABORES

Quando José Marcos Silva sofreu um infarto fulminante há cerca de 11 anos, deixou esposa e três filhos sem chão. “Foi um choque do qual nunca tive tempo pra me recuperar. Em uma semana estava de pé para tocar o restaurante, que já havíamos aberto, mas ainda era pequeno. Eu fiquei entre a cruz e a espada: ou seguia firme o caminho, em nome dos meus fi-

lhos, ou a família ia ruir”, lembra Ângela.

Ela seguiu o primeiro caminho. E com colheres em punho, reergueu o Tempero da Ângela e deu sequência a história que hoje já completa 11 anos. Para surpresa dela mesma. “A gente abre as portas sem saber o que vai acontecer no próximo minuto. Se na semana que vem vai haver gente nas mesas, se no próximo mês vamos cobrir as contas. Mas temos que continuar, com fé e perseverança. Há muitas histórias ao redor dessas panelas. Há muitas famílias que dependem desse trabalho”, diz a mulher que se orgulha de ter pago os estudos dos filhos com o que ganhou nos fogões de lenha.

E mesmo com diplomas na mão, eles voltam para casa frequentemente para ajudar no trabalho da mãe, servindo mesas com bandejas a postos. Talvez seja esse, aliás, outro segredo do ar familiar do restaurante.

O mesmo sente quem passa pelos balcões do Doces do Bichinho. Ali, vendedoras e doceiras parecem ter açúcar no DNA e se revezam para receber turistas ávidos pelos potes que podem ser cheios com até 30 variedades de produtos. Eles são a evolução da primeira receita aprendida por Maria José, 30 anos atrás, quando pegou um taxi emprestado de um tio e decidiu se arriscar em uma goiabada.

Deu tão certo que progrediu no negócio e ajudou a reerguer a família após crise que tirou noites de sono dela e do marido, empregado terceirizado de uma empresa. “Eu passava muito tempo na estrada, trabalhando. E quando chegava, encontrava minha esposa dando o sangue por esses doces, colocando cestas na cabeça e saindo pra vender tudo de porta em porta. Tenho orgulho dela e de tudo o que aconteceu. A dificuldade fortaleceu a família e mostrou

DEWIDSON COSTA



Angela aprendeu a cozinhar aos seis anos. “A vida ensinou alguns sabores. Mas as primeiras receitas aprendi com a minha mãe”



caminhos”, diz Milton Silva, casado com Maria José há 30 anos e pai de Márcia e Ana Paula, duas jovens que dividem com a mãe a tarefa de produzir e colocar em potes as delícias do Bichinho.

E haja concentração. Para colocar os doces em recipientes, o trio se fecha em uma salinha com acesso restrito. Ali, passa horas nivelando todos os produtos e fazendo o possível para que nenhuma bolha se forme dentro do vidro. É trabalho artesanal e árduo que dá sequência à atividade de Maria Inês Silva, irmã de Maria José, que também prepara as receitas e mexe tachos e mais tachos de compotas de figo, doces de leite, laranja e abóbora até ficarem no ponto. “Não é fácil. Mas fazemos com gosto. Pode perguntar para todas elas e a resposta vai ser a mesma: aqui não trabalhamos. Aqui fazemos o que nascemos pra fazer e realmente gostamos”, pontua.

O TEMPERO DA ÂNGELA

“Esse lugar me lembra a casa da minha mãe”. “O cheiro da comida é idêntico ao da minha avó”. “Ai, voltei à infância entrando aqui”. Essas são as primeiras frases ouvidas no restaurante Tempero da Ângela quando qualquer cliente chega. Alguns, encantados pelo aroma, topam ficar mais de uma hora na fila de espera para provar um dos pratos caseiros da mulher que dá nome ao lugar: Ângela Silva. É ela mesma quem planta parte das hortaliças que utiliza para cozinhar, veste avental e touca para mexer e remexer cada panela no fogão, visita mesa a mesa para ouvir os visitantes e, apesar da maratona, não tira o sorriso do rosto.

Ela confessa que a rotina é exaustiva e que há 11 anos não sabe o que é descanso, finais de semana ou férias. Mas garante que tudo é compensado com a satisfação de trabalhar fazendo o que ama. “Amor”, aliás, é o segredo do sucesso, segundo ela. “As

pessoas vêm aqui e perguntam se tem algo especial no tempero. Não, não tem. Não guardo qualquer pote misterioso aqui. Não coloco nada de diferente na comida. Acontece que as pessoas têm a vida tão corrida que já não se

sentam para comer com fartura, para saborear um almoço feito no fogão de lenha com horas de dedicação”, explica.

E os clientes concordam. Em tempos de macarrão instantâneo e refeições de microondas, a

DEIVIDSON COSTA/MARIANE FONSECA



Franguinho preparado com cuidado na panela é chamariz no restaurante e aguça o paladar. Como sobremesa, doces caseiros, de 30 variedades, do outro lado da rua

simplicidade das colheres de pau, do frango com quiabo e do angu amarelinho fazem a diferença. “Vim do Rio de Janeiro passar a Semana Santa na região e tive que estacionar aqui. Ouvi tanto sobre o restaurante que, se não experimentasse, a viagem não estaria completa”, comentou o empresário João Loyola em companhia de um sócio e seis pessoas da família. Tudo para reverenciar o tempero da dona de casa que precisou virar a mesa ao perder o marido e servir mesas de clientes para educar os filhos.

Os Doces de Bichinho

“Não consigo me imaginar fazendo outra coisa. Não sei o que seria de mim sem esses doces”, diz

Maria José enquanto separa mais um pote cuidadosamente preenchido para o estoque da loja. Há poucos metros do restaurante de Ângela, o local é a perdição açucarada de quem experimenta as cozinhas de Bichinho. “Dei adeus à minha dieta logo que pisei aqui”, brincou a empresária Rosilene Araújo, de São Paulo.

Maria José se diverte com a situação, mas assume que comentários assim são o retorno do esforço que empreende há três décadas. “É claro que quero continuar mantendo minha família. Esse aqui é o meu trabalho. Mas dinheiro não é tudo. Minha felicidade vem da satisfação das pessoas. Não do que elas me pagam. É isso que me mantém de pé e é essa a herança que

vou deixar para minhas filhas”, diz.

Essa, garante, foi a motivação dos 30 anos de história como doceira. “Vê-las fazendo o que faço me dá alegria. E não foi nada obrigado. Elas sabem que podem seguir caminhos diferentes. Mas são doceiras de mão cheia também e gostam do que fazem”, explica Maria José, que vê o futuro em cada comota que leva para as prateleiras. “Enquanto tiver vida estarei aqui. Amo fazer doces, estou rodeada pela minha família, levo um pouquinho de alegria para as pessoas. O que mais posso querer?”, reflete, repetindo a pergunta que todos os clientes se fazem ao passarem por lá. Eles, porém, têm a certeza de que podem querer muito. E tudo estará pronto para viagem e para adoçar a volta para casa.

DEWIDSON COSTA





DEVIDSON COSTA

Credivertentes

A semente do cooperativismo na terra dos morangos

Alfredo Vasconcelos começa a colher os frutos de parceria com o Sicoob Credivertentes

A família de Alfredo Vasconcelos cresceu. Não, não se trata de um ilustre “homem das Vertentes”, mas de um município com 7 mil habitantes a 18km de Barbacena. E “família” é a forma como o agri-

cultor Renivaldo Bageto, 45 anos, escolheu para chamar a presença de duas cooperativas na mesma comunidade: a Cooperativa Agropecuária de Alfredo Vasconcelos (Cooprav) e a Sicoob Crediverten-

tes, com agência recém-inaugurada na “Cidade dos Morangos”.

O título não é à toa. Segundo levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município tem 80% da população



dedicada ao setor agrícola e produz sozinho, todos os anos, mais de 3 mil toneladas da fruta.

Não é só isso. Para ostentar matemática ainda mais grandiosa, o Ceasa Minas aponta que os vasconcelenses sustentam oferta de 32% do morango vendido no mercado, o equivalente a mais de 1,7 mil toneladas disponíveis do produto na capital mineira.

Todos esses resultados são exponenciais. Em 2012 a Cooprav fechou o ano lucrando cerca de R\$207 mil mensais, ou cerca de R\$2,5 milhões anuais. Doze meses depois, houve um salto financeiro e o caixa da cooperativa somou mais de R\$7 milhões com o trabalho na terra de mais de 54 cooperados. “Nem assim éramos notados pelas instituições bancárias. Essa economia não convenia qualquer agência a se instalar aqui na cidade e nos dar suporte. Até agora, apenas a Credivertentes acreditava realmente em nós e não por outro motivo íamos até Barbacena para cuidar das nossas questões. Hoje, felizmente, já podemos contar com a Credi aqui em Alfredo Vasconcelos. É um sinal de confiança em nós e de maiores possibilidades no futuro, de semear mais sementes”, com-

para Bageto.

No mesmo acredita a gerente da cooperativa de crédito na comunidade, Francielle Pereira. “É minha primeira experiência nesse sentido. Então, digamos, a sensação de recomeço é para todos: para o Sicoob como instituição, para mim como profissional e para os produtores como antigos e novos associados. Estamos em um momento de desafios mas de muito otimismo e de muita esperança. Cresceremos juntos”, diz.

AGÊNCIA

Inaugurada em 21 de maio, a 16ª agência do Sicoob no Campo das Vertentes levou para a Avenida Agostinho Bianquetti, nº 49, Loja A, no Centro, o que já oferecia a muitos produtores de Alfredo Vasconcelos na agência de Barbacena. “Para nós a sensação é de que um membro da família nasceu e veio morar na casa ao lado. Estamos a um passo de tudo o que já tínhamos e em que confiávamos”, completa Bageto, produtor rural desde os 13 anos de idade, seguindo trajetória comum a milhares de outros moradores da cidade, também conhecida pelo cultivo de flores.

Muito embora o morango seja a “prata mais brilhante da casa”

vasconcelense (propagado principalmente pela festa anual que reúne mais de 100 mil pessoas por lá), a verdade é que na pequena cidade a floricultura se transformou no maior expoente mercadológico, colocando Alfredo Vasconcelos como maior produtora do setor em Minas Gerais: ali são comercializados três milhões de dúzias de rosas e outras flores todos os anos, inclusive para fora do país.

No caso dos morangos, a cidade é a terceira melhor cultivadora e negociadora do Estado.

Isso sem falar no fato de que o município se posiciona como um dos maiores fornecedores de Tomate Cereja também para o Ceasa.

A GERENTE

Bastam poucos minutos de conversa com Francielle Pereira para entender o porquê de sua escolha como primeira gerente da Credivertentes em Alfredo Vasconcelos.

Bem como o próprio município, que triplicou lucros de 2011 para 2012 e dobrou o contingente de plantações em apenas 12 meses (além de superar uma tempestade que devastou 50% da cultura agrícola local), Francielle também tem um perfil de rápida ascensão.

Aos 29 anos, ela diz que o con-

DEBORA MARCIER/DIVULGAÇÃO



Nova agência foi inaugurada em 21 de maio. Na cerimônia, a gerente administrativa, Adriana Martins; o presidente do Conselho de Administração do Sicoob Credivertentes, João Pinto de Oliveira; o vice-presidente, Paulo Melo; e a primeira gerente da cooperativa em Alfredo Vasconcelos, Francielle Pereira



vite para o cargo a surpreendeu e assustou. No entanto, a sensação de desafio e a vontade de fazer parte do projeto da Credi foram mais fortes. “Temos muitos associados de Alfredo Vasconcelos que se deslocam até Barbacena para fazer parte da cooperativa. São pessoas que conhecemos por nome, de quem ouvimos todas as histórias e que confiam plenamente no nosso trabalho. A nova célula da Credi é um sonho que se realiza para a cooperativa e para a população do município também. Além de um estudo econômico e de viabilidade por lá, ouvimos a demanda das pessoas por uma instituição de crédito. O que vemos hoje é uma vontade coletiva e uma parceria que já começa com grandes perspectivas”, diz a jovem idealista mas “com muito pé no chão”.

E não é por menos. Desde o início de sua história na Credi-

verentes, Francielle aprendeu a lidar com duas facetas diferentes de quem atua no mercado: audácia e cautela. Contratada como estagiária da agência em Barbacena em 2007, a jovem se transformou em funcionária efetiva oito meses depois, assumindo um dos caixas do local. Mais tarde, foi promovida e passou a atuar como responsável pela área de produtos da cidade antes de chegar ao posto de agente de atendimento. Em meados de 2013, o convite da diretoria da Credi divertentes: “Gostaria de assumir a nova agência?”.

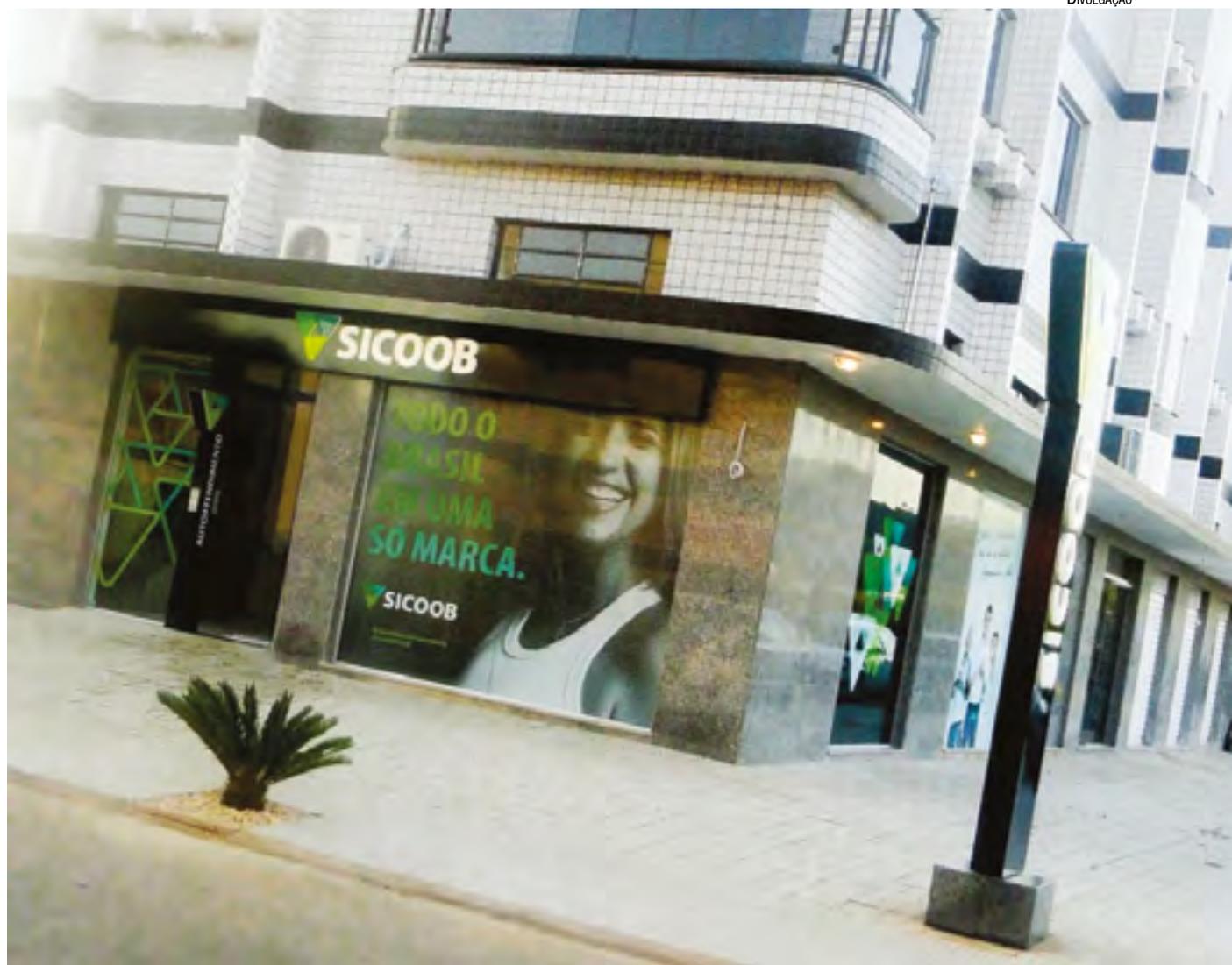
A resposta foi “sim”, mas com receios. “Você aceita a percepção de que confiam em você e jamais se arriscariam com alguém que não pudesse cumprir as propostas da cooperativa. Por outro lado, se questiona internamente sobre a responsabilidade que terá”, conta.

E repetiu mentalmente a mes-

ma pergunta dezenas de vezes enquanto percorria a estrada entre Barbacena e Alfredo Vasconcelos para acompanhar de perto todo o processo de implantação do local. Aos poucos, porém, o apoio dos colegas de trabalho e a receptividade no município a tranquilizaram.

O sentimento predominante, agora, é o de perseverança. “Se chegamos até aqui, podemos dar mais um passo amanhã, outro depois e assim por diante. Hoje nossa equipe é pequena e estamos garimpando possibilidades. Logo ela vai crescer e teremos firmado laços. O que mais nos motiva é saber que a Credi vai crescer junto com essa comunidade. Vamos oferecer crédito, apoio técnico, realizar cursos. E, enquanto isso, vamos aprender com ela mais um exemplo forte e grandioso de empreendedorismo no Campo das Vertentes”, idealiza.

DIVULGAÇÃO



Da SANTIDADE à LOUCURA

A marca das mulheres de fibra que mudaram a história. Mas foram quase esquecidas por ela

DIVULGAÇÃO

Da beata à defensora da Conjuração Mineira. Da primeira folclorista, vanguardista na educação, à primeira aviadora de Minas Gerais. No Campo das Vertentes, berço de homens que mudaram a história do país – como Tiradentes e Tancredo Neves –, não foram poucas as mulheres que se levantaram contra injustiças históricas ou a própria rigidez social para mudarem realidades.

Hoje, mulheres de todas as idades desfilam pelas ruas de São João del-Rei trajando calças ou pedalando pelo trânsito saturado. Mas quando Alexina Magalhães Pinto fez o mesmo, no início do século XIX, foi xingada nas ruas e ameaçada de excomunhão pelo bispo de Mariana (MG).

Filho da mulher que décadas depois foi a primeira a vestir uma bermuda na cidade, Artur Moreira, presidente do Instituto Histórico e Geográfico (IHG) local, reconta esses fatos com a desenvoltura de um homem que aprendeu a admirar a força feminina e a defender, como verdadeiro apaixonado pela memória da comunidade, os traços que o preconceito, a politicagem, o machismo e o tempo, por vezes, tentaram apagar.

BÁRBARA HELIODORA

São-joanense de nascença em



Bárbara Heliodora: nos relatos oficiais, primeira poetisa do país e expoente da Conjuração Mineira foi retratada como 'louca'



1759, Bárbara foi “número um” em diferentes instâncias. Primeira poetisa brasileira, foi também pioneira nas transgressões e na defesa do comportamento livre da mulher muito antes de o feminismo ser rascunhado. Mulher de fibra, se apaixonou antes dos 20 anos pelo poeta Alvarenga Peixoto e teve com ele, antes de se casar, a primeira filha, Maria Ifigênia. Algo absurdo e escandaloso para a época. Mas apenas uma das demonstrações de Bárbara como à frente de seu tempo.

Casada, enveredou com o marido nas deliberações e nos protestos que culminaram na Inconfidência Mineira. Ou melhor: na Conjuração, conforme prefere chamar Moreira. “Esses heróis foram chamados de ‘inconfidentes’ pela Coroa Portuguesa, que os via como traidores. Não foram. Foram pessoas que se revoltaram e conspiraram contra os desmandos daquelas época”, explica.

Dentre eles estava Bárbara Heliodora, a única mulher. A esposa que viu o marido ser violentamente preso e arrastado até o Rio de Janeiro, de onde foi exilado para a África. A mãe que presenciou o estupro da filha e a morte dela, pouco depois, em uma queda de cavalo.

Algo que ela poderia ter evitado caso tivesse concordado com uma proposta de delação do marido. “Contam que em dado momento, para salvar a própria pele, ele teria pensado em denunciar o grupo. A resposta dela teria sido épica: ‘Prefiro morrer a conviver com um traidor’”, conta o presidente do IHG. E completa: “Ela foi mais corajosa que muitos homens da época. Mas foi injustiçada historicamente”.

Durante muito tempo, os relatos oficiais envolvendo o nome da são-joanense a descreviam como louca, demente. Inclusive em livros de História. No entanto, essa versão contrasta com

outra, também largamente apresentada, na qual Bárbara é apresentada como a mulher que administrou, sozinha, os negócios restantes da família – a maior parte deles foi confiscada pela Coroa. É nesse momento que um fato quase não mencionado em sua biografia vem à tona: “Ela cedeu recursos para a construção da Igreja de São Francisco de Assis, um dos patrimônios religiosos, culturais e turísticos de maior importância em São João del-Rei atualmente”.

Bárbara viveu os últimos anos em São Gonçalo do Sapucaí, onde faleceu possivelmente

vítima de tuberculose.

ALEXINA MAGALHÃES PINTO

Ela nasceu em uma fazenda próxima a Além Paraíba (MG), mas fez história em São João não apenas como a mulher que retornou da Europa em 1891 trazendo uma bicicleta a tiracolo e pedalando nela usando calças compridas amarradas nos tornozelos. “Ela foi uma visionária. Mas não apenas no comportamento. Culturalmente ela foi uma mulher à frente do seu tempo. Uma defensora da educação mesclada à cultura não-elitista,

DIVULGAÇÃO



Mais do que a primeira mulher a vestir calças - e chocar - em São João del-Rei, Alexina Pinto deu lugar ao Folclore na educação

aos costumes regionais”, frisa Moreira.

Adepta da (polêmica) corrente pedagógica que defendia uma escola “viva” e essencialmente lúdica, Alexina buscou nas cantigas populares, nos provérbios e nas lendas comunitárias a inspiração para ensinar crianças são-joanenses. Tornou-se, assim, a primeira folclorista do país e “uma das pioneiras nos esforços de renovação do ensino e das leituras infantis”, segundo levantamento memorial da Unicamp. O status, porém, permaneceu esquecido até a década de 70.

De acordo com a ensaísta e crítica literária Nelly Coelho, que cita a mineira no *Dicionário Crítico de Escritoras Brasileiras*, Alexina teve memória resgatada apenas a partir de 1970, quando uma matéria sobre ela foi publicada em uma revista de grande circulação.

A educadora assinou as obras *As nossas histórias* (1907), *Os nossos brinquedos* (1909), *Cantigas de criança e do povo e danças populares* (1916) e *Provérbios, máximas e observações usuais* (1971).

NHÁ CHICA

Mulata, filha de escrava, órfã aos dez anos, devota absoluta de Nossa Senhora da Conceição. Francisca de Paula de Jesus poderia ser mais uma pobre nascida em São João del-Rei e batizada em Santo Antônio do Rio das Mortes em 1808 - não fosse o fato de que, adulta, começou a fazer pequenas maravilhas em Baependi, para onde se mudou ainda criança.

Lá, a humilde são-joanense recusou ainda moça um pedido de casamento em nome do chamado a “viver para Cristo”. Ali também levantou sozinha, sabe-se lá como, uma capela em homenagem a Nossa Senhora da Conceição. Foram necessários 30 anos de vida para ver o templo de pé. Tempo investido também



Beatificada pelo Vaticano em 2013, Nhá Chica foi figura religiosa quase esquecida em São João del-Rei, onde nasceu

em caridade e em prodígios que acompanham o mito de Nhá Chica, a conselheira de governantes e crente no poder das orações. Uma delas, dizem, teve o poder de permitir que Princesa Isabel, que se considerava infértil, conseguisse engravidar.

Hoje o santuário é ponto de visitação para peregrinos afeitos não apenas à Virgem a quem Nhá Chica recorria desde peque-

na: a própria senhora comumente vista alimentando sem-tetos em Baependi, envolta em trapos e sempre munida de um guarda-chuva, também atrai fiéis em busca de milagres como o da professora Ana Lúcia Leite, curada de um problema crônico no coração.

A intercessão de Nhá Chica foi reconhecida pelo Vaticano e deu-se início, então, ao seu pro-



cesso de canonização. “Foi necessário que tudo isso acontecesse e ganhasse repercussão lá fora para que São João del-Rei abrisse os olhos e os defensores da memória dela ganhassem crédito. Infelizmente. Mas já é um começo. Hoje as pessoas da cidade já sabem que uma quase santa nasceu aqui”, comenta Moreira.

CENYRA ROCHA

“Eu a conheci pessoalmente. Era uma mulher de brilho e alegria ímpares e era impossível fi-

cal de que merecia ser motorista habilitada e contar com carteira. Venceu as autoridades pelo cansaço e conseguiu a mesma façanha em casa ao fazer com que o pai, Antônio Rocha, a deixasse comandar algo maior: um avião.

Fundador do Aeroclube de São João del-Rei, Rocha – também conhecido como Mestiço – não fez gosto ao apelo da filha e a viu bater o pé insistentemente por longo tempo até conseguir a permissão para frequentar aulas de pilotagem. Não quis, porém, presenciar o momento em que a menina levantou voo, sozinha, e recebeu pouco depois o “brevê” das mãos de Salgado Filho e Assis Chateaubriand.

Mestiço deixou passar o momento histórico em que surgia a primeira aviadora mineira. Mais tarde, em parceria com o marido, Cenyra se transformou, ainda, em referência na realização de eventos e na promoção do Carnaval em São João del-Rei. Faleceu em 2006, aos 82 anos.

AS EDUCADORAS

Em quase uma hora ininterrupta de conversa e saudosismo, Artur Moreira repetiu, incontáveis vezes, a palavra “educação”. Mordido pelo “bichinho da história” ainda pequeno, o são-joanense aprendeu com o pai e uma tia, contadora exímia de casos, a importância da memória e da preservação. Mas diz saber, também desde cedo, que patrimônio se mantém com... educação. E com a força de pessoas que trabalham por ela.

Em São João del-Rei, nomes como os de Augusta e Maria Moreira, proprietárias de um educandário ao lado da Igreja de São Francisco, devem ser lembrados. “Elas acreditavam tanto no poder do ensino que cederam todo o terreno onde hoje funciona o *campus* Santo Antônio da UFSJ para monges franciscanos por volta da 1920. Fecharam a escola em que ensinavam Latim e Francês em nome de algo maior e em troca de quase nada. O que receberam por todo aquele espaço foi suficiente apenas para comprar dois túmulos no cemitério do templo em frente”, lembra Moreira.

Há ainda Maria Teresa Machado, homenageada atualmente como patrona da Escola Municipal Maria Teresa, no centro são-joanense. “Ela era uma mulher herdeira de grandes posses, mas com o coração extremamente humilde. Durante muito tempo ela cuidou de um espaço chamado Lar das Meninas Pobres e Desvalidas. Ali, além de abrigo, carinho e alimentação, ela educava centenas de pessoas gratuitamente”, comenta também o presidente do IHG. Com receios. “São tantas pessoas a serem lembradas. Todas teceram fios importantes na história de São João e da região. Pedir para elencá-las é uma tarefa injusta. Mas é preciso apontar, ainda, a caridade de mulheres como a Irmã Gema, maior expoente dos trabalhos sociais no município”, diz.

Não deixa, porém, de frisar as guerreiras anônimas. “Ah... são parteiras, esposas, mães, filhas, religiosas, doceiras. Mulheres naturalmente fortes que fazem de sua profissão ou da própria vida uma ponte para a existência e a evolução de outros. Mas são elas, ainda, as maiores vítimas de violência em todos os lugares. A luta ainda é grande. E os nomes delas, talvez, serão esquecidos um dia”, finaliza.

ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO



Cenyra Rocha: a mulher para quem “o céu era o limite”. Literalmente

car ao lado dela e não se sentir contagiado. Irradiava algo especial e deixava claro, só de olhar para ela, que era uma mulher incomum”, comenta Artur Moreira em referência a Cenyra Rocha.

De fato, não há como contestar: aos 12 anos, contra a vontade do pai, Cenyra aprendeu a dirigir. Passou os três anos seguintes tentando convencer a polícia lo-



A paixão nos estádios...

Os campeões DA COMUNICAÇÃO

Bola na área, microfones a postos fora dela. As histórias de quem levou o futebol a milhares de pessoas por amor, via rádio e tropeçando em fios

FOTOS INTERNET

Em 2014, cerca de 3,2 bilhões de pessoas devem acompanhar as transmissões da Copa do Mundo. Metade da população do planeta. Tamanho alcance é evolução dos trabalhos de jornalistas esportivos que fizeram histórias nos gramados e insistiram em levar informação ao maior número possível de ouvintes numa época em que wi-fi soava como ficção científica e torcer com paixão incluía, também, vestir a camisa dos times interioranos



... bola nos pés. Em mais de 50 anos as estrelas e o próprio esporte mudaram. E tudo isso foi narrado



Roberto Drummond dizia que “se houver uma camisa preta e branca pendurada no varal durante uma tempestade, o atle-ticano torce contra o vento”. A frase ficou consagrada entre os torcedores do alvinegro, mas Nicolau Brighenti, um dos radialistas mais respeitados de São João del-Rei, não se faz de rogado para alterá-la. “Torço se o vento não virar pra cima de uma camisa do Nacional”, brinca com a propriedade de quem fundou a equipe no município, a irreverência que o consagrou nas ondas AM e a paixão por futebol que o levou ao Jornalismo Esportivo.

Há 40 anos comentando e narrando partidas nos gramados da maior cidade do Campo das Vertentes, Brighenti é defensor ferrenho das equipes municipais e da boa informação. Postura que o levou a assumir os microfones “por acidente e com pura improvisação”, certa vez, para evitar que a ausência do locutor original de uma partida

impedisse a transmissão.

TRABALHO ÁRDUO

Loucura também fez o consagração Antônio Fraga, há cerca de 40 anos, ao cobrir uma partida entre Social e Minas em cima de um muro. Era um protesto contra a censura de um presidente de equipe e uma manifestação teimosa de quem amava o que fazia.

Eli Patrício, 71 anos, soube da “ousadia” de Fraga e o apoiou de dentro do estúdio em que operava o áudio da transmissão. “Achei corretíssimo. Não colocar o jogo no ar seria uma falta de respeito com muita gente. Conosco, que havíamos carregado equipamentos pesados e nos preparávamos há dias; e com o público, que já contava com a nossa atuação. Famílias inteiras nos ouviam em casa”, relembra Patrício sobre episódio do início dos anos 70, quando garantir transmissão ao vivo de uma partida de futebol

significava esticar centenas de metros de fios da sede da Rádio São João, na Avenida Tiradentes, até o campo.

Em coberturas no gigante Maracanã, na década seguinte, cem metros de cabos ligavam a cabine de jornalistas ao microfone dos repórteres nos campos. Se houvesse pane, era preciso vasculhar centímetro por centímetro à procura do local exato do problema.

Hoje, na Era Digital e sob o domínio do wi-fi, histórias assim parecem absurdas e até cômicas. Mas fazer rádio sempre foi coisa séria para esses e outros integrantes de um time seleta, formado por quem queria levar notícias de dentro dos gramados para o maior número possível de cidades da região. Tudo isso através da Rádio São João, pioneira nessa iniciativa ao deixar de lado o estigma de “emissora do interior” e colocar em foco a cidade por onde passou Telê Santana – atleta iniciante do América Recreativo – e que, celeiro de jogadores, exportaria bons boleiros para grandes times do Brasil e do mundo.

Foi movido pelo fascínio dessas histórias que o jornalista Rodrigo Resende transformou parte delas em trabalho acadêmico e, mais tarde, em livro.

CAMPEÕES

Brighenti viu o Nacional levar o título de campeão da Copa Tricentenário em São João del-Rei no ano passado. Patrício testemunhou Pelé, Zico, Sócrates e Romário em campo. Para ambos, a seu modo, a definição de “jogo inesquecível” muda. Mas o sentimento é o mesmo: de vitória. “Olha, eu já fui auxiliar e diretor técnico da Liga Municipal antes de passar pela coordenação de arbitragem do órgão e, após uma decepção pessoal, sair de lá. Foi nesse ano que me convidaram para apresentar o Bate-Bola 970. Virou um casamento cheio



de idas e vindas que já dura 28 anos”, conta Brighenti, que passou de comentarista a locutor quando, certa vez, o locutor original se excedeu em uma festa e... esqueceu de comparecer ao campo para trabalhar.

Deu tão certo que recebeu o aval do radialista oficial para continuar à frente da transmissão quando resolveu aparecer, já no segundo tempo.

Patrício também teve seu momento “por acaso”. Sua história, aliás, se fez assim. Contratado pela Rádio São João aos 20 anos de idade, como office-boy, não se imaginava trabalhando dentro dos estúdios. Mas conseguiu chegar lá e hoje, 51 anos depois, é diretor musical da emissora que chegou a representar, em Brasília, na cobertura das eleições e da morte de Tancredo Neves.

Mas foi no futebol que estruturou a carreira, tendo que lidar com entradas ao vivo via telefone, problemas técnicos e resistência de jogadores em falar com a imprensa interiorana. Nada o desmotivava. “Eu só sentia mais vontade ainda de fazer. Para transmissões aos domingos a gente já começava a trabalhar na quinta-feira. Para falar do Maracanã com o estúdio, por exemplo, precisávamos pedir intervenção da central telefônica em Juiz de Fora e só aí discar para São João. Era difícil. Porém, sabíamos de pessoas que mesmo com a TV preferiam acompanhar o que fazíamos, que nos davam audiência total. Tenho orgulho disso e de tudo o que vivi e vi”, avalia.

Brighenti concorda. “Gastei muita sola de sapato e muito gogó nesses anos todos e não mudaria nada se tivesse essa chance. Sequer trocaria os quilômetros de frios pelas transmissões wi-fi de hoje. Aqueles cabos eram minhas veias (*risos*). São parte da minha história”, finaliza.



ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO

Radiojornalismo: o show continua

Julho de 2014 pode ser mês de festa para os apoiadores da Seleção Brasileira, franca favorita ao título na Copa do Mundo sediada aqui. No entanto, independentemente do resultado, o jornalista Rodrigo Resende terá outro motivo para comemorar: no dia 24 seu livro “É disso que o torcedor gosta” completará dois anos.

O texto, desenvolvido inicialmente como trabalho de conclusão de curso em Jornalismo pela Universidade Federal de Viçosa, ganhou capa, contracapa e 1 publicação via editora em 2012. Chegou tão festejado a São João del-Rei que foi lançado durante o Inverno Cultural, um dos eventos mais reconhecidos da agenda local.

Não era por menos: o trabalho de Resende, hoje produtor da Rádio Senado, em Brasília, revisitava a história da comunicação via emissoras AM no município através das histórias de locutores são-joanenses que viveram, dos anos 50 em diante, a emoção de descrever, em detalhes, o que acontecia nos campos.

Se hoje é possível contar com tira-teima e montagens computadorizadas inclusive para analisar lances no pós-jogo, naquela época era preciso raciocínio rápida, astúcia e muita capacidade de comunicação para fazer funcionar a imaginação de quem acompanhava tudo de casa. “Eles eram verdadeiros heróis que abusavam da criatividade. Os sons e efeitos eram muitas vezes improvisados e era necessário um acúmulo muito grande de cultura para segurar transmissões por horas e horas. Foi naquele tempo que nasceu a comunicação esportiva no rádio do modo como conhecemos hoje. A tecnologia mudou, permite facilidades na transmissão. Mas a alma de uma boa cobertura esportiva ainda está em passar informação com emoção, herança de décadas atrás”, diz o jornalista.

Para ele, se hoje o Campeonato Amador ainda leva famílias inteiras para os campos locais, parte da explicação desse fenômeno está na luta dos radialistas da cidade em, anos atrás, descrever o que acontecia nos campos dando aos jogos uma carga emocional ainda maior. “No rádio a bola passa a centímetros do gol. Na TV, passa a metros”, brinca Resende.

E eram essas artimanhas, aliás, que faziam locutores se transformarem em verdadeiros ídolos sem rosto de seus ouvintes. “Os torcedores se identificavam com determinados narradores e parecia que o jogo não seria o mesmo sem eles”, completa o jovem, que já planeja investigar e publicar novas facetas da comunicação interiorana.



A magia da contação de histórias se materializa nos movimentos, na fala e na concentração de Seu Pedro ao fazer o que mais gosta: narrar a quem quer que queira ouvi-lo tudo o que viveu, viu e ouviu

Memória viva (e compartilhada)

Pedro Coelho, o 'Contador de Histórias' em São Tiago

Ele é o típico senhorzinho do interior: aos 96 anos, Pedro Coelho recebe todos os visitantes com um aperto de mão caloroso, um “tá bem, meu filho?” olhando dentro dos olhos e um convite de “senta aí” na ampla sala de casa antes de se acomodar. E é bom mesmo se aconchegar porque lá vem prosa. Por horas a fio, o são-tiaguense apaixonado pela vida rural e pela alquimia da aguardente e do açúcar mascavo tira da memória uma sequência desafiadora de causos.

Alguns ligados aos bastidores da História oficial, outros marcados na trajetória de um homem que manteve em funcionamento, por mais de 80 anos, o engenho que herdou do pai. Mas que acrescenta

ao título de “empresário” a alcunha de “consumidor próprio”. “Ah, eu experimentava o que eu mesmo produzia, né? Não podia levar nada ruim pro cliente”, gargalha. Um deles, aliás, foi um dos padres mais memoráveis nas paróquias locais e recebia das mãos de Seu Pedro a cachaça que encomendava.

Além dela, ele também colocava no mercado polvilho e melado que sustentaram por seis décadas a família com esposa e 14 filhos. Dona Nadir, aliás, foi uma de suas maiores ouvintes em casamento sólido que se manteve até 2006, quando ela faleceu.

A vida na fazenda também acabou logo depois e o Contador de Histórias se mudou definitivamente para a cidade.

CRONISTA

De historietas da Guerra do Paraguai a quase crônicas da vida em São Tiago, seu Pedro é a prova viva do “tarda, mas não falha”. Perguntado sobre algum fato ou lenda específica, ele hesita, pensa, coloca as mãos sobre a testa e pede paciência. Não sem soltar uma frase esperta: “Pera que eu tô velho, mas vou lembrar”. Por vezes, é a audição já frágil que o incomoda e o faz pedir ao interlocutor que repita o que quer saber. Mas nada que tire a magia em torno do “Contador de Histórias” da Cidade dos Biscoitos.

Quitutes, aliás, que não faltam na cozinha de casa. Como todo bom mineiro, não deixa que ninguém chegue ou saia sem ouvir

um “vamos tomar um cafezinho”. É a forma de demonstrar a felicidade de ter mais alguém com quem conversar. “Há alguns anos o que ele mais gostava de fazer era se sentar nos banquinhos da praça e prosear. Prosear não: falar. Porque todo mundo fazia silêncio para ouvir o que ele tinha pra contar. Hoje, a idade não permite que faça isso. Então não há alegria maior para ele do que receber visitas aqui”, explica a filha, Maria Marlene Leão.

E não é exagero: mesmo a soneca da tarde, sagrada para Seu Pedro, pode ser deixada de lado em nome de uma boa conversa. “Ah, dormir eu durmo depois. Bater papo é melhor”, garante o aposentado.

Fique à vontade, Seu Pedro.

A GUERRA DO PARAGUAI

A História oficial conta que a Guerra do Paraguai, o maior e mais sangrento conflito armado da América Latina, terminou em 1870 com a morte do presidente paraguaio, Solano López, embrenhado na mata de Cerro Corá.

Segundo Seu Pedro, porém, há uma outra parte da história, preliminar. Essa versão, garante, foi ouvida de seu tio-avô Martiniano Coelho, que participou do confronto. “A guerra ‘começou a terminar’ mesmo por causa da coragem de um índio. E de uma única flecha”, conta.

De fato, o engenheiro militar e historiador oficial do conflito, Alfredo d’Escagnolle Taunay, relata a presença de índios – principalmente Terenas – integrando tropas brasileiras. “Mas houve um especial que ninguém lembra de mencionar”, insiste Seu Pedro, risonho.

De acordo com ele, ao tentar chegar ao Paraguai, um pequeno grupo das Forças Armadas brasileiras se deparou com um elevado no qual soldados inimigos faziam vigílias à espera de tupiniquins. “Ninguém queria morrer, então era preciso derrubar os militares de lá. Mas era um lugar alto e tiro algum, de baixo pra cima, acertaria os homens”, conta o aposentado.

E continua: “Foi então que o índio que acompanhava os brasi-

leiros entrou na história, marrento mesmo: ‘Ó, essas arminhas de vocês aí não vão resolver nada, não. Tudo fraco’”, interpreta Seu Pedro entre gargalhadas.

Na história narrada por ele, apesar da resistência de um oficial brasileiro, o índio conseguiu aval para atacar. “Ele se escondeu no meio do mato, esperou o momento certo e... pá!... soltou a flecha. Acertou em cheio o olho de um dos soldados paraguaios. O resto ficou com medo e fugiu. Sequer avisaram pras tropas que os adversários haviam chegado”, relata.

Depois disso, segundo Seu Pedro, as forças brasileiras tiveram tempo suficiente para elaborar uma estratégia: decidiram se esconder nas trincheiras, sem atacar, até que os demais paraguaios, que desembarcavam em comboios, acreditassem na desistência dos inimigos. “Ficou tudo tão vazio que o ‘pessoal do lado de lá’ começou a colocar as armas no chão, sentar pra descansar, tirar cochilo debaixo das árvores. Aí os brasileiros saíram dos esconderijos e renderam todo mundo. Depois ainda trouxeram as armas pro exército nacional. Foram mais de três caminhões... Opa, naquela época não havia caminhões, né?”, gargalha. Mas insiste: “A guerra acabou sem nenhum tiro. Só precisou de uma flecha”.

Oficialmente, a Guerra do Paraguai terminou com saldo sangrento, incluindo soldados decapitados, idosos e crianças forçados a ingressar – e a morrer – no exército paraguaio e economias desoladas entre os participantes. “Mas é melhor imaginar de outro jeito”, acrescenta Seu Pedro que, causos à parte, coleciona relatos sobre personagens e lugares de São Tiago como um arquivo vivo.

Fama que já se espalhou para muito além do Campo das Vertentes. “Já recebemos jornalistas e pesquisadores de todo canto aqui. Quando o assunto são memórias da cidade meu pai é mesmo um livro aberto. Algumas personagens ele conheceu e alguns fatos ele viveu pessoalmente”, frisa Maria Marlene.

SERRA DOS TRÊS CAPÕES

Essa história ele conta como uma anedota. “Eu era muito pequeno quando vi homens estranhos subindo a antiga Serra da Bandeira para mapear o lugar. Havia uma bandeira velha, caindo aos pedaços lá em cima. Tiraram, disseram que iriam reformá-la para ficar bonita lá no topo. Nunca mais voltaram. Aí, sem bandeira, o nome não fazia sentido. O povo começou a chamar o lugar de Serra dos Três Capões, que era o que se via daqui de baixo. Arrancaram um, dois, três... Não sobrou nada. Já podem arrumar um apelido novo pra lá” (*risos*).

PATRÍCIO LOPES

“Patrício Colodino” sempre foi uma figura emblemática em São Tiago. Mas durante muito tempo a existência ou não do sertanista que saiu da cidade aos 15 anos, pobre, e retornou dono de terras, beirava o improvável. “Pra muita gente era lenda. Mas eu sempre tive certeza dele. Meu avô o conheceu e meu pai chegou a dar comida pra ele quando caiu na miséria de novo”, afirma Seu Pedro.

A confirmação da existência de Patrício Lopes de Souza só veio em 2008, quando um repórter do jornal *Estado de Minas*, Gustavo Werneck, desembarcou em São Tiago em busca de informações sobre o homem. Dali, partiria para São Paulo e para parte do Mato Grosso do Sul antes de fechar reportagem especial na qual concluiu, seis anos atrás, que “o nariz de Minas poderia ser maior do que mostram os mapas. Bem na ponta, perto de onde os rios Paranaíba e Grande se juntam para formar o Paraná, os limites deveriam se estender por mais 5 mil quilômetros quadrados, algo em torno de 10% da Região do Triângulo Mineiro”, apontou o jornalista.

E completou: “As terras, que hoje abrigam 25 municípios do extremo Noroeste de São Paulo, foram conquistadas, no início do século 19, por um ilustre desconhecido da maioria dos brasileiros”.

Parte do que Werneck descobriu em São Tiago partiu das narrações de Seu Pedro, que faz



questão de recontar o caso quantas vezes algum ouvinte curioso perguntar: “Dizem que era um homem ruim, que tomava terras dos índios. Mas também dizem que era um homem esperto e que chegou a ter uma fazenda de 208 mil alqueires”, conta, tentando lembrar de detalhes que, segundo ele, o repórter “levou e não devolveu”. “Ele é risonho e brincalhão assim mesmo. Às vezes fica difícil acreditar no que ele diz exatamente porque gargalha o tempo todo. Mas o fato é que tem mesmo uma memória

de elefante e lembra coisas que a cidade já esqueceu”, frisa filha do Contador de Histórias.

Para o presidente do Conselho de Administração do Sicoob Credivertentes, João Pinto de Oliveira, exatamente por isso Seu Pedro é parte indissociável da história são-tiaguense. “A partir de relatos dele muitas pesquisas, históricas e jornalísticas, tiveram pontos de partida importantes. Ele reconstrói e conta a memória da comunidade”, comenta Oliveira, apaixonado confesso por esse tipo de “arqueologia humana”.

Ele, aliás, acrescenta detalhes ao mito de Colodino, que teria morrido em 1875. “Vinte e cinco anos antes, através da Lei de Terras, o Império pediu comprovação das posses de Patrício. Ele era astuto, mas semianalfabeto e nem um pouco dado à burocracia. Exatamente por isso, deu brechas para que posseiros tomassem tudo o que tinha na clandestinidade. Foi um golpe tremendo. Até advogados paulistas roubaram terras que pertenceriam aos herdeiros dele”, conta.

Homens grandes em uma memória maior ainda

JANOT PACHECO

“Era um engenheiro famoso, mas bateu de frente com o Getúlio Vargas e teve que fugir pro interior de Minas. Chegou a se esconder aqui em São Tiago. Os fazendeiros deram abrigo pra ele aqui. Um dia apareceu gente estranha atrás dele, com foto na mão dizendo que era foragido. Teve que arrumar as malas e pegar estrada de novo. Dizem que nunca agradeceu pelo que todo mundo fez por ele. Mas era admirado. O povo acreditava que ele sabia fazer chover. Aí, num dia de janeiro, com aquele solzão danado, ele pediu que todo mundo juntasse muita lenha e tascasse fogo. Pessoal obedeceu. Então ele entrou num aviãozinho que tinha, em que só cabia ele, e foi perseguindo a fumaça pra tentar fazer nuvem. Não caiu uma gota d’água aqui. Mas em Belo Horizonte dizem que deu certo”, conta Seu Pedro.

De fato, há registros dessa façanha de Pacheco na capital, no início dos anos 50. A técnica utilizada por ele, capaz até de criar nuvens, era baseada na saturação da atmosfera com sais de prata. Pacheco participou da fundação da Vale do Rio Doce e da Usiminas

PADRE JOSÉ DUQUE SIQUEIRA

“Ah, esse eu conheci bem demais. Quer dizer, ele não era de muito papo, não. Mas passei muitos anos da minha vida levando cachaça para ele em casa, quase 10 litros todo santo mês. Eu batia na porta, entregava, ele oferecia um café amargo igual ao diabo e me despachava (*risos*). Mas tinha um carinho enorme com as crianças daqui. Era amado de verdade. Tinha fama de exorcista também. Dizem que uma vez tirou espíritos ruins de três pessoas da mesma família aqui.

Também contam que, quando o terço dele sumiu, rogou praga dizendo que o ladrão morreria seco. Um dia acharam um passarinho sequinho, sequinho no assoalho da igreja, com o rosário no bico. Era um homem com palavra tão forte e de coração tão entregue – apesar da pouca prosa – que muita gente fazia romaria pra vir vê-lo”.

SETE ORELHAS

“Era um justiceiro cruel, arrancava as orelhas das vítimas que matava. Dizem que passou por aqui indo de Carrancas em direção à Vila Rica. Queria encontrar a oitava, né? (*risos*) Pra muitas crianças, era só falar no nome dele que todo mundo ‘piava fininho’. Ninguém sabe se era lenda ou não, mas dizem que morreu amansando uma mula lá pelos lados do Sul. E o coice dela foi tão forte, direto na cabeça, que ele já caiu morto no chão, sem uma orelha”.

ZÉ GABETH

“Ele era boiadeiro e desonrou uma moça lá em Santo Antônio do Amparo. O problema é que a menina engravidou e ele fugiu. Aí o pai dela mandou capataz atrás do Gabeth. A ordem era matar e cortar um pedaço pra provar que tava vingado. Mas quando o matador chegou aqui, montado numa potranca boa, já era tarde. Perguntou para um morador onde tava o Zé e ele respondeu: ‘Ali, ó, naquele enterro. Ele e os sete filhos estão dentro dos caixões’. Ele sabia da ameaça, ficou com medo e envenenou todo mundo com estriquinina dizendo que era vermicí-fogo. Só a mulher dele escapou”. A história teria acontecido por volta de 1914.





Notícias
diárias
com
credibilidade.

SICOOB
Credivertentes

 [Acesse sua conta](#)

Agência:

Conta:

[ACESSAR](#)

[INICIAL](#) [O SICOOB](#) [PARA VOCÊ](#) [PARA SUA EMPRESA](#) [PARA O CAMPO](#) [TRABALHE CONOSCO](#)



CRÉDITO CONSIGNADO SICOOB
SERVIDOR PÚBLICO

Uma solução rápida para colocar suas contas em dia.

www.credivertentes.com.br



SICOOB
Credivertentes



Agências Sicoobcredivertentes

Alfredo Vasconcelos
Av. Agostinho Bianchetti, 49 loja A
Centro - MG - CEP: 36.272-000
Tel.: (32) 3367-1580
E-Mail: alfredovasc@sicoobcredivertentes.com.br

Barbacena
Av. Bias Fortes, 572
Centro - MG - CEP: 36.200-068
Tel.: (32) 3333-2899
E-Mail: barbacena@sicoobcredivertentes.com.br

Conceição da Barra de Minas
Praça Cônego João Batista Trindade, 148
Centro - MG - CEP: 36.360-000
Tel.: (32) 3375-1170
E-Mail: concbminas@sicoobcredivertentes.com.br

Coronel Xavier Chaves
Rua Padre Reis, 25
Centro - MG - CEP: 36.330-000
Tel.: (32) 3357-1301
E-Mail: cxchaves@sicoobcredivertentes.com.br

Dores de Campos
Av. Governador Valadares, 187
Centro - MG - CEP: 36.213-000
Tel.: (32) 3353-1122
E-Mail: dorescampos@sicoobcredivertentes.com.br

Ibertioga
Avenida Bias Fortes, 198
Centro - MG - CEP: 36.225-000
Tel.: (32) 3347-1463
E-Mail: ibertioga@sicoobcredivertentes.com.br

Itutinga
Praça Presidente Costa e Silva, 173
Centro - MG - CEP: 36.390-000
Tel.: (35) 3825-1144
E-Mail: itutinga@sicoobcredivertentes.com.br

Madre de Deus de Minas
Rua Maestro José Gonçalves de Oliveira, 155
Centro - MG - CEP: 37.305-000
Tel.: (32) 3338-1142
E-Mail: madredminas@sicoobcredivertentes.com.br

Mercês de Água Limpa
Rua Joaquim Vivas da Mata, 174
Centro - MG - CEP: 36.352-000
Tel.: (32) 3376-8109
E-Mail: mercesalimpa@sicoobcredivertentes.com.br

Morro do Ferro
Praça Coronel José Machado, 294
Centro - MG - CEP: 35.541-000
Tel.: (37) 3332-6007
E-Mail: morroferro@sicoobcredivertentes.com.br

Nazareno
Rua Francisco Ribeiro de Carvalho, 178
Centro - MG - CEP: 36.370-000
Tel.: (35) 3842-1315
E-Mail: nazareno@sicoobcredivertentes.com.br

Prados
Rua Magalhães Gomes, 88
Centro - MG - CEP: 36.320-000
Tel.: (32) 3353-6398
E-Mail: prados@sicoobcredivertentes.com.br

Resende Costa
Av. Gonçalves Pinto, 73
Centro - MG - CEP: 36.340-000
Tel.: (32) 3354-1040
E-Mail: resendecosta@sicoobcredivertentes.com.br

Ritópolis
Rua Santa Rita, 111
Centro - MG - CEP: 36.335-000
Tel.: (32) 3356-1370
E-Mail: ritapolis@sicoobcredivertentes.com.br

São João del-Rei
Rua Quintino Bocaiúva, 88
Centro - MG - CEP: 36.307-312
Tel.: (32) 3371-5313
E-Mail: saojdrei@sicoobcredivertentes.com.br

São Tiago
Praça Ministro Gabriel Passos, 114
Centro - MG - CEP: 36.350-000
Tel.: (32) 3376-1080
E-Mail: saotiago@sicoobcredivertentes.com.br

São Tiago - SEDE
Rua Carlos Pereira, 100
Centro - MG - CEP: 36.350-000
Tel.: (32) 3376-1386
E-Mail: credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br



**Sicoob Credivertentes
de agência nova.
Alfredo Vasconcelos.**

www.credivertentes.com.br

 **SICOOB**
Credivertentes