

Entrevistas:
Alexandre Nunes
Sérgio Nascimento
Pág. 5 e 18



EDIÇÃO 5 | ANO 3
DEZEMBRO DE 2015
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

R E V I S T A

Vertentes Cultural

A revista do Sicoob Credivertentes

AS LIÇÕES - E A SAUDADE - DE MONSENHOR ELÓI EM SÃO TIAGO

Pág. 33

**Grão Mogol:
paraíso em
Carrancas**

Pág. 7

**Queijo Catauá: de
São João del-Rei
para o mundo**

Pág. 9

**Credivertentes
reinaugura
agência em
Resende Costa**

Pág. 21

**Do manicômio
às residências
terapêuticas: a
transformação
em Barbacena**

Pág. 23

A PALAVRA MINAS

Carlos Drummond de Andrade

Minas não é palavra montanhosa.
É palavra abissal. Minas é dentro e fundo

As montanhas escondem o que é Minas
No alto mais celeste, subterrânea,
É galeria vertical varando o ferro
Para chegar ninguém sabe onde.

Ninguém sabe Minas.

A pedra

O buriti

A carranca

O nevoeiro

O raio

Selam a verdade primeira, sepultada

Em Eras Geológicas de sonho

Só mineiros sabem

E não dizem

Nem a si mesmos o irrelatável segredo

Chamado Minas



4 Editorial

Entrevista

5 Alexandre Nunes

Turismo

7 O apaixonante
Grão Mogol, em
Carrancas

Em Pauta

9 O sabor e a tradição
do Queijo Catauá

Economia

12 A força dos
grãos em
Madre de Deus

Cultura

15 Os traços - e os
quadrinhos - marcantes
de Lucas Nascimento

Entrevista

18 Sérgio Nascimento

Credivertentes

21 Resende Costa
ganha nova agência

Primeiro Plano

23 Residências
Terapêuticas mudam
vidas em Barbacena

Social

26 Os milagres do
Lar São Camilo

Gastronomia

30 Edna Doceira e
seus quitutes

Memória

33 A trajetória e a coragem
de Monsenhor Elói

Vertentes

36 Ex-tropeiros relembram
história de Dores de
Campos

Vida

40 Antônio Gaio e
a paixão pelos
segredos de SJDR

Sempre há tempo

Editorial

MARIANE FONSECA



“Os erros que cometemos lá atrás têm sempre que ser lembrados para que não se repitam e para que consertemos injustiças. Sempre há tempo para isso”, disse Antônio Gaio em entrevista à *Vertentes Cultural*.

A frase se encaixou como uma luva em nossa pauta. Há cerca de um ano a equipe já falava em produzir uma matéria sobre o Hospital Colônia, em Barbacena, e todos os horrores registrados dentro daquelas paredes até um passado nada distante.

O objetivo era chocar. Mas não no formato sensacionalista reabrindo uma ferida que ainda não cicatri-

zou no Campo das Vertentes.

Em tempos de intolerância a intenção era mostrar o que a falta de amor, cuidado e humanidade haviam causado por aqui, levando à

morte de 60 mil pessoas. “Relembrar para não cometer outra vez”, poderíamos dizer.

O Museu da Loucura, porém, se encontrava fechado para reformas. Foi preciso

então guardar a pauta em uma gaveta e aguardar. Prestes a colocar em prática a ideia de visitar o local, porém, recebemos outra sugestão:

não seria melhor mostrar “o outro lado”? Os pequenos milagres diários das Residências Terapêuticas que devolveram a cidadania aos sobreviventes do “Holocausto Brasileiro”?

Lá fomos nós. E voltamos com o coração leve, assim como quando visitamos o Lar São Camilo, em Resende Costa. Ainda há esperança. É a elas, aliás, que precisamos nos agarrar enquanto aflagamos, também, as páginas do passado bonito que a região também guarda com todo afeto. Que os digam os tropeiros em Dolores de Campos, os admiradores do saudoso Monsenhor Elói e todos os homens e mulheres das Vertentes que enchem nossas páginas.

Boa leitura!

“ Em tempos de intolerância a intenção era mostrar o que a falta de amor, cuidado e humanidade haviam causado por aqui,”

EXPEDIENTE

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 Andréia Fernandes Dielle Barros de Oliveira, Helder José Daher Chaves, Jasminor Martins Vivas, João Pinto de Oliveira, Paulo Melo, Renivaldo Renaldo Bage-to, 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, Alfredo Vasconcelos, Barbacena, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Dolores de Campos, Ibertioga, Itutinga, Madre de Deus de Minas, Mercês de Água Limpa, Morro do Ferro, Nazareno, Prados, Resende Costa,

Ritópolis e São João del-Rei.

APOIO OPERACIONAL
Elisa Cibele Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL:
Mariane Fonseca - MTB 15.883/MG
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.


Vertentes
Cultural



Conselheiro Administrativo

O colecionador de reviravoltas

Conselheiro do Sicoob Credivertentes há mais de 15 anos; empresário do ramo biscoiteiro com 28 funcionários e produção anual de seis toneladas de quitutes. Tudo para abastecer a região e quatro estados brasileiros. O momento atual de Alexandre Nunes Machado Chaves, 52 anos, é de calma.

Mas chegar até esse ponto exigiu que ele enfrentasse uma verdadeira tempestade. Bancário por quase uma década e com senso empreendedor a vida inteira, o natural de João Monlevade decidiu se arriscar montando um restaurante. Um problema sério na coluna, porém, o fez vender tudo, passar por uma recuperação lenta e repensar a carreira num momento em que a família crescia com o nascimento da primeira filha.

O chamado para gerenciar uma cozinha industrial lá no alto do mapa, no Pará, o assustou. Mas o receio se transformou em uma oportunidade que o colocou às portas de mais um empreendimento que o remetia às raízes mineiras: uma produção independente de pães de queijo.

E como ironia do destino, as raízes mineiras o puxaram de volta para o Sudeste do país. Em visita à terra natal da esposa Simone, São Tiago, a saudade de casa se misturou ao tino empreendedor frente à ascensão dos biscoitos como destaque na economia local. “Não foi fácil. Até termos certeza de que daria certo nos revezamos entre Minas e o Pará. Por fim retornamos e permanecemos. Nosso lugar é aqui”, diz o empresário que já consegue alimentar o mercado com 40 tipos diferentes de quitutes.

Em conversa com a reportagem da *Vertentes Cultural*, Chaves fala sobre a paixão pelo cooperativismo – que o tornou o conselheiro mais antigo da Credi – compromisso, desafios e algo com que sempre lidou muito bem: a necessidade de mudanças.

Vertentes Cultural – Você é conselheiro na Credivertentes há mais de 15 anos. Começou como

conselheiro fiscal e hoje assume o posto de conselheiro administrativo. Isso significa que leva ao pé da

letra uma das características mais marcantes do cooperativismo, que é a participação. Por outro lado, sabemos que assumir esse compromisso não é fácil. O que o motiva?

Alexandre Nunes – Olha, respondendo de forma bem crua, eu diria que o meu verdadeiro combustível é um grande amor pelo setor financeiro. Na realidade eu trabalhei durante oito anos da minha vida em uma agência do Banco Real em João Monlevade antes de me tornar empresário. Então atuar de forma mais intensa na Credivertentes me mantém com um pezinho nessa área.

Vertentes Cultural – Bom, não podemos abordar esse assunto sem questionar, também, as dificuldades que surgem nesses ofícios. Quais os desafios mais recorrentes?

Alexandre Nunes – Os maiores desafios estão exatamente no cerne da atividade conselheira: a gestão por parte dos próprios associados. Atuo há mais de uma década e meia nesse ramo, mas junto ao grande orgulho e à grande vontade de participar da administração cooperativista vem a responsabilidade. Cada vez que desempenhamos nossas funções vem à mente o lembrete de que naquele momento temos em mãos as histórias, as finanças e os sonhos de aproximadamente 13 mil pessoas.

Mas isso está longe de ser um fardo. Diria que acima de tudo é motivador esse sentimento e mostra o quanto somos, de fato, uma comunidade que quer crescer unida. Aliás, acho que poderia ter dado essa resposta à primeira pergunta também (*risos*).

Vertentes Cultural – Todo esse encantamento vem desde o primeiro contato do ex-bancário com o cooperativismo ou a princípio esse choque de filosofias causou algum estranhamento?

Alexandre Nunes – Houve o estranhamento, mas aquele se-



Alexandre Nunes: dos caixas bancários aos balcões sem medo de arriscar e mudar

ductor, sabe? Que leva você a uma curiosidade muito grande, interesse, pesquisas e, por fim, à adesão. Costumo dizer que a relação entre associados e cooperativa é a mais bonita que o mercado pode oferecer porque não há aquela ideia vertical de atuação. Todos nós somos convidados a realmente viver a gestão, saber o que está acontecendo, participar das tomadas de decisões, pensar no futuro e fazer parte de um presente muito sólido não só para a instituição, mas para a comunidade.

Pensar que toda a movimentação é revertida em recursos que voltam para a comunidade e a fortalecem é surpreendente. Dá pra dizer tranquilamente que a nossa relação acaba sendo muito parecida à de um casamento (*risos*): você se apaixona, assume um compromisso que envolve outras pessoas e passa a viver uma dinâmica em que o que se busca é o bem-estar e o crescimento de todos. Não apenas o seu.

Vertentes Cultural – *Por falar em crescimento comunitário, você hoje vive em um município que é exemplo histórico disso e um dos expoentes no que diz respeito à força do empreendedorismo interiorano...*

Alexandre Nunes – Eu lembro bem da primeira vez em que vim aqui com a Simone e ela disse: “Olha... não se esbalde nas quitandas logo na primeira casa em que formos. Vamos visitar várias, em todas vão oferecer café com algo para comer... e recusar é quase uma ofensa” (*risos*).

De fato foi isso mesmo o que aconteceu. Mas na época o biscoito ainda não era a força-motriz da economia. Era um símbolo cultural que se manifestava, por exemplo, na Festa de Julho. Nunca me esqueci de ver as charretes chegando à cidade em duplas – uma trazendo famílias e outra os quitutes. Não demorou muito para que alguém tivesse a ideia de comercializar produtos feitos por mãos tão talentosas.

Deu certo, os biscoitos promo-

veram verdadeiros milagres econômicos e São Tiago provou que grandes oportunidades também estão em pequenas cidades desde que nelas haja grandes empreendedores.

Vertentes Cultural – *Ou seja: o sucesso não é consequência do acaso. Certo?*

Alexandre Nunes – Absolutamente. É importante ter fé e um pouco de sorte, sim. Mas no mercado só vive, sobrevive e prevalece quem o entende, provoca e inova com muita paciência. E isso os produtores de biscoito em São Tiago souberam fazer muito bem a ponto de termos centenas de fábricas atuando com um mesmo produto, mas ocupando espaços diferentes no mercado. A cidade conseguiu fazer da tradição um negócio competitivo, rentável e acima de tudo sustentável.

Vertentes Cultural – *Essa sustentabilidade, aliás, está intimamente ligada a grande capacidade de transformação, acredito. Há cerca de dois anos, por exemplo, entrevistei você durante a Festa do Café Com Biscoito. Na época seu negócio lançava as versões funcionais de quitutes. Foi um exemplo claro de adaptação a novos públicos. O que aconteceu desde então?*

Alexandre Nunes – Descobrimos um nicho de mercado que

mudou nossa fábrica. Hoje 70% da nossa linha produtiva é dedicada às opções integrais e zero açúcar. Logo logo chegaremos às sem glúten e sem lactose. É preciso haver essa disposição de ouvir o que o público quer e precisa. Imagine o que seria dos fabricantes de vitaminas fitness ou criadores de drinks alternativos se ainda acreditassem que ao misturar manga e leite alguém poderia morrer (*risos*).

Vertentes Cultural – *Difícil não conversar sobre mercado e negócios sem falar em crise. Essa é uma palavra que assusta você?*

Alexandre Nunes – Não diria que assusta. Diria que preocupa. E não acho isso ruim, na realidade. O momento econômico não é dos mais favoráveis, mas tanto na empresa quanto na Creditvertentes o que tentamos fazer é apostar mais do que nunca no gerenciamento estratégico e na busca de soluções inteligentes envolvendo desde cortes de custos a implemento de atividades, por mais contraditório que isso possa parecer.

É preciso nadar nessa maré. E convenhamos que, na prática, fazemos isso o tempo todo. Estabilidade e calma nada têm a ver com o mercado (*risos*). Sempre digo o seguinte: ‘se tira o ‘s’ da crise a palavra que resta é crie’.



O paraíso tem endereço - e está aqui

Visitamos o Complexo do Grão Mogol, em Carrancas, e reservamos fôlego para descrever essa maravilha natural



Cachoeira desemboca em piscinas naturais que se negam a escurecer mesmo quando chove

A 5km do centro de Carrancas uma placa de madeira deixa claro que falta bem pouco para chegar ao famoso Complexo da Zilda, com quedas d'água, gruta, pinturas rupestres e, claro, o famoso escorregador que também leva o nome da mulher que, reza a lenda, foi a mais bela a passar pela cidade.

O que poucos viajantes em busca das águas carranquenses sabe é que exatamente nesse ponto, à direita, há um outro paraíso escondido: o Complexo do Grão Mogol. Ao sair da área urbana, atravessar uma pequena sequência de estrada de chão e cruzar duas torres de instalações elétricas, uma marcação em barro em alusão à Estrada Real deixa claro que a natureza vai tomar conta do passeio.

Quem segue adiante alcança o parque da Zilda sem complicações, já que não faltam sinaleiros com orientação. Quem faz a curva, porém, vê ao longe um casarão branco com telhado antigo e gasto pelo tempo. É a sede da Grão

Mogol, fazenda que ultrapassa 250 anos de existência e que por mais de uma década se manteve totalmente fechada a visitas.

Em 2013, porém, as porteiras voltaram a ser abertas para os apaixonados por ecotrips. Mas com limitações. Ultrapassar a fronteira pública e andar pelas trilhas da propriedade privada custa, hoje, R\$15 por pessoa, valor bem superior ao comumente cobrado em outras áreas de Carrancas.

Fica, no entanto, um conselho: VALE CADA CENTAVO. Sim, em letras garrafais mesmo. Uma cachoeira de pelo menos 6 metros, uma piscina natural de águas verdes e um cânion escondidos na mata, restritos, preservados, bem cuidados e sem qualquer sinal aparente de invasão humana tornam compreensível o fechamento de alguns espaços na cidade, algo cada vez mais comum.

Atualmente locais como a gruta do Complexo da Ponte, que despontou como cenário da novela *Império*, não recebem visitantes sem permissão prévia do Ibama.

Nada que intimide ou restrinja uma boa viagem ao município. Carrancas ostenta nada menos que 150 cachoeiras catalogadas em território que mal ultrapassa os 700km². Minas não tem mar, mas tem em um dos seus mais belos cantos, entre montes e pedras abençoadas pelo clima tropical, água doce - e beleza - em abundância.

GRÃO MOGOL

Chegar à propriedade não é difícil apesar de os proprietários evitarem sinalizar o trajeto até ela. Basta seguir a direção rumo ao Complexo da Zilda, saindo do Centro, por cinco quilômetros. Pouco depois de abandonar a área urbana, uma estrada vicinal à direita leva à fazenda bicentenária em percurso de aproximadamente 7km.

O imóvel, bucólico, em nada esconde a antiguidade. Em períodos pós-chuva, por exemplo, caminhar até a sede pode significar alguns mini escorregões em barro e encontros com animais soltos. Um charme à parte, diga-se de

passagem. Aliás, foi exatamente esse o cenário encontrado pela equipe da *Vertentes Cultural* no final de novembro, quando passou pelo Grão Mogol.

Na época o Campo das Vertentes recebia chuvas intervaladas diariamente. Mas como das boas coincidências da natureza, apesar de temporais durante a madrugada, Carrancas amanheceu ensolarada e quente. Ideal para visitas a cachoeiras como a que em breve iríamos fotografar.

Ter permissão para chegar a ela é simples: basta de fato conversar com um dos atendentes sempre a postos no casarão e deixar claro que não vai se dirigir à área com alimentos ou qualquer tipo de embalagem – descartável ou não – que possa acidentalmente – ou não (outra vez) – ficar por lá.

Feito o acordo e pagos os R\$15 de entrada o visitante recebe uma chave. “É para destrancar a primeira porteira da estrada”, explica o recepcionista antes de explicar, com paciência e dedicação, o melhor trajeto para chegar ao Complexo do Grão Mogol em si, a cerca de 3km.

Os dois primeiros podem ser feitos ainda de carro em estrada de chão bem conservada e sem maiores desafios. Depois é preciso fazer uma trilha. E é aí que a aventura começa.

TRILHA

Ultrapassada a primeira porteira (trancada para garantir acesso restrito) e vencida uma segunda, menor (esta sim aberta) é hora de colocar o par de tênis ou botas no

chão e caminhar mais um. A partir desse ponto o caminho até o Complexo do Grão Mogol é totalmente sinalizado, oscilando entre placas de alerta sobre preservação e pequenas setas vermelhas, penduradas em árvores, apontando onde fica a queda d’água.

Um auxílio aos instintos, já que a umidade do ar e o inconfundível barulho de cachoeiras ouvido a 500 metros do local apontam sem erros onde fica o pedacinho do paraíso. Não sem antes enfrentar algumas descidas (muito) cuidadosas entre pedras.

Feito isso aparece à frente do viajante uma maravilha que esta matéria possivelmente não vai conseguir descrever.

COMPLEXO

A chegada ao Grão Mogol é pelo alto. E a vista é de causar taquicardia: o primeiro contato com o verdadeiro cartão postal a céu aberto é feito a seis metros do chão, vendo a água correr lá embaixo vinda de uma cachoeira, à direita, com uma queda capaz de jorrar dois mil litros de água por segundo. Um milagre divino.

O fluxo desemboca em uma piscina natural que merece atenção. A quem quer que se peça informações em Carrancas sobre o complexo, um dos primeiros comentários feitos é: “a água de lá não fica turva e ninguém explica o porquê”.

Fato comprovado. Apesar da tempestade horas antes da chegada da nossa reportagem, não havia qualquer sinal de lama ou água pluvial escurecendo a cor-



Cânion de paredes gigantes é atração à parte

renteza, ao contrário do que havia ocorrido com todas as outras pelas quais passamos naquele dia.

Um convite irrecusável a mergulhos que lavam o corpo e a alma em poços que podem chegar a dois metros e meio de profundidade contornados, ainda, por conjuntos de pedras que formam pequenas cavernas nas laterais.

Lá embaixo, um paredão de pedras encurrula outra pequena queda aquática formando um cânion que desponta como atração especial. Compensa, de fato, o pagamento pela entrada, a caminhada, a falta de mar por essas bandas.

Além disso, o Complexo do Grão Mogol é democrático. Seja para errantes que precisam de um banho de cachoeira de emergência ou para viajantes que queiram aproveitar a região, o local se encaixa em qualquer cronograma. Para os mais apressados, vale a passagem relâmpago e alguns minutos de meditação por ali. Para os que pretendem passar mais tempo, a área é rodeada por outras atrações e complexos naturais de Carrancas – e caso já esteja se perguntando: não, não faltam bares, restaurantes e hospedagens no entorno.



Imponente Fazenda do Grão Mogol tem mais de 250 anos e é "porta de entrada" para o complexo





MUITO ALÉM do simples queijo

Catauá faz sucesso mundo afora enquanto mantém o jeitinho, o gostinho e as tradições 'de casa'

Maria Cristina Carvalho e João Dutra: o casamento de tradições que ultrapassam 300 anos e renderam um grande negócio

A frase “que maravilha!” deve ter sido uma das mais ouvidas pelo casal João Dutra e Maria Cristina Carvalho nos últimos 20 anos. No início deste, aliás, ganhou versão em Francês ao ser pronunciada por ninguém menos que Jean-François Dubois, um dos maiores expoentes do planeta quando o assunto é queijo. A que ele se referia? Gorgonzola, brie, parmesão?

Não. O comentário foi dire-

cionado ao Catauá, Queijo Minas com história, tradição e sucessivos “hmmmm!” originados no Campo das Vertentes. A marca em si tem oficialmente pouco mais de duas décadas, mas a trajetória de um dos produtos de maior renome da região começou há pelo menos 300 anos.

Do lado dos Dutra, sabe-se que o “avô do bisavô” de João já fabricava a especiaria em São Miguel do Cajuru como reforço

alimentar para os filhos. Já entre os Carvalho, descendentes diretos de Joaquim José da Silva Xavier, o Tiradentes, a receita da delícia tipicamente mineira se desenvolveu pelas mãos das mulheres de uma fazenda entre São João del-Rei e Coronel Xavier Chaves. É lá, aliás, que o Catauá é produzido hoje antes de seguir para 16 pontos de venda em delicatessens de Minas Gerais. Uma delas estrategicamente instalada na sala de em-



Capricho na produção do queijo e mimo particular na embalagem: produto é decorado manualmente antes de ir para as prateleiras

barque do Aeroporto de Confin, em Belo Horizonte.

Isso significa que o Catuaú embarca para diferentes partes do mundo com passagem só de ida e elogios na volta. Foi assim, dentro de mala, que foi parar em território francês – mais precisamente na mesa de Dubois.

Nada que deslumbre João e Cristina, dois apaixonados pela simplicidade e pelo jeitinho mineiro. Ao receberem visitas, fazem questão de atendê-las com cafezinho e fatias ilimitadas de queijo curado – Catuaú, claro –, servido de frente para uma ampla janela aberta para a serra que, segundo Dutra, forma um cenário totalmente propício à produção de uma das maiores delícias mineiras. Como trilha sonora, uma canção de Edith Piaf. “Aqui a gente só conversa comendo, relaxando e assistindo a essas maravilhas aí”, ri Dutra.

EMPREENDEDORISMO E SABOR

Na fazenda de onde sai o Catuaú não existe produção industrial. Ali tudo é produzido e cuidado de forma natural, começando pela pastagem dos 60 animais que compõem o gado local e chegando até o exato momento em que Cristina embala o queijo e coloca ao redor dele uma delicada peça de renda. “A gente faz com carinho. Queremos que cada produto que sai daqui seja especial”, diz.

E é. Atualmente com 24 vacas lactantes, o rebanho produz diariamente 360 litros de leite retirados em duas ordenhas. Mais tarde eles se submetem ao talento do queijeiro Sebastião Silva, um homem simples e compenetrado que produz a iguaria desde os 7 anos e se orgulha disso.

Do trabalho de Tião são geradas pouco mais de 30 unidades do Catuaú a cada dia. E elas somem rápido. Se tudo isso seria

motivo para aumentar a produção? Sim. Mas a escolha de Dutra é mantê-la.

“O queijo é resultado de um milagre químico e biológico do leite. E esse fenômeno continua acontecendo todo dia, até o último pedaço ser consumido. Se o queijo for curado um mês, o sabor será um. Se repousar por mais tempo, terá outro. É uma dádiva do produto artesanal. Aumentar a produção significaria acelerar esse processo, perder a naturalidade e a beleza de tudo isso. Não quero. E nossos consumidores também não. O Catuaú vai continuar sempre com esse cheirinho e esse gostinho da cozinha dos meus avós”, garante o empresário.

Esforços para isso, aliás, não faltam. O rebanho da fazenda de onde sai o queijo foi fechado há 10 anos. Todos os animais, aliás, nasceram, foram criados e crescem soltos lá, podendo pastar em li-



berdade quando bem entenderem ao invés de receberem rações. Medicamentos? Só homeopáticos.

Daí a tranquilidade dos bichos e a pureza do leite manuseado por Tião em um verdadeiro processo de alquimia. Ou seja: não

há máquinas. Apenas dedicação e atenção ao que se faz. “Ah, cada queijinho que sai daqui é como se fosse um filho, né? A gente coloca até amor ali”, gargalha o queijeiro em uma pausa rápida para falar com a reportagem sem nem um

DEIVIDSON COSTA



O "tic-tac" da produção queijeira até chegar a Tião: "O queijo tem seu tempo e eu respeito", diz o alquimista mineiro

segundo extra. “Tudo é cronometrado. O queijo tem seu tempo. E eu respeito”, confessa com um largo sorriso.

COISA DE FAMÍLIA

Dutra cresceu vendo o avô trabalhar nos currais de São Miguel do Cajuru, mais de 50 anos atrás. Era de lá que saía a matéria-prima para produzir aquilo que não podia faltar na mesa de casa: o queijo de receita portuguesa (mais especificamente da Ilha de Açores, como frisa Dutra), herdada e transmitida há mais de dois séculos. Cristina passou a infância em cenário idêntico e ouvindo da avó o quanto era mágico viver em um lugar no qual só se comprava a lamparina.

As demais necessidades? Todas encontradas na hora ou preparadas no fogão de lenha. Item, aliás, que continua presente na vida dela, do marido e das filhas, Carol e Mariana. Esta última, aliás, trabalha na divulgação do Catauá. “A gente não dura pra sempre. E a certeza da finitude é dolorosa. Mas pensar que ela pode dar continuidade a tudo isso me deixa tranquilo”, comenta Dutra.

Tranquilidade, aliás, é a única palavra de ordem no sítio. Lá, onde ele atua com outros quatro colaboradores, o empresário faz questão de tirar um cochilo de pelo menos 40 minutos numa rede e de cavalgar até o município de Coronel Xavier Chaves para simplesmente bebericar uma boa e pura cachaça.

Juntos vão os coletores e o queijeiro que fazem existir o Catauá. “Somos todos amigos de longa data. Há quem trabalhe aqui desde o início dessa história. O Zuco, por exemplo, até já se aposentou, mas escolheu continuar com a gente. Valorizo e faço questão de preservar isso”, diz.

Esses detalhes, aliás, fazem parte da receita do Catauá. E só eles são revelados. Os demais os consumidores imaginam. Ou não. Afinal, é melhor não pensar – apenas saborear.

DE GRÃ EM GRÃ

As histórias de
empreendedorismo,
superação e bons
negócios com cereais em
Madre de Deus de Minas



Cidade se destaca por silos gigantescos em propriedades locais

Dizem que “de grão em grão a galinha enche o papo”. Não há por que contrariar o dito popular. Mas em Madre de Deus de Minas o dito foi subvertido depois que a cultura de cereais mudou a história do município.

Lá, de grão em grão se faz uma economia influente. Hoje, a cidade com 5 mil habitantes é uma das maiores forças do Campo das Vertentes. De acordo com dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em janeiro deste ano, Madre de Deus responde por nada menos que 70,35 mil toneladas de toda a produção agrícola da região.

Desse total, a maior parte é dedicada aos grãos, com cerca de 30 mil toneladas de milho, 9 mil de soja, 6,6 mil de feijão e mais de 16 mil de trigo. Exatamente pela matemática envolvendo este último item o município já é o segundo maior produtor dele no Estado, perdendo apenas para o Rio Paranaíba. Um salto gigantesco, já que em 2013 a cidade ocupava a quarta posição.

Quase tudo, aliás, vai parar nos seis silos que ocupam vastos territórios locais e podem ser vistos de longe. Se São João del-Rei é a cidade dos sinos, Madre de Deus

de Minas já pode ser, facilmente, a cidade dos silos (praticamente um para cada mil moradores), com fatura mesmo no atual cenário de crise.

O mais interessante: apesar de o setor já ser considerado tradicional, desponta como negócio jovem na região, com história de aproximadamente 30 anos. O empresário Cláudio Isamu, 38 anos, é herdeiro e se lembra bem dela. Parte viveu na pele. Outra foi contada pelo pai, Shigeo Okada, atualmente com 65 anos. Ele foi pioneiro na consolidação dos grãos em Madre de Deus de Minas que desde 2010 conta com o reforço e o investimento de Richard Franchi, 37 anos. Okada chegou ao município procurando espaço para progredir após todas as dificuldades da imigração japonesa. Franchi buscava sossego e segurança para ele e a família após um trauma.

Ambos foram bem recebidos e, apesar dos momentos diferentes, empregam cerca de 40 pessoas enquanto oferecem ao mercado juntos, todos os anos, 400 mil sacas só de milho.

O PIONEIRO

Shigeo Okada tinha apenas 14 anos quando abandonou o Japão pós-Guerra para tentar a sorte no Brasil. O primeiro desembarque foi no Rio de Janeiro, onde buscou assentamento em uma colônia japonesa e passou a plantar milho enquanto pode para comercializar e viver. Aos poucos, porém, o espaço lotado de produtores começou a ficar pequeno. Era preciso migrar. E assim o fez, partindo primeiro para Carandaí e, tempos depois, para Madre de Deus de Minas.

“Ele chegou à região como um forasteiro e de fato precisou de muita coragem para começar algo. Há pouco mais de 30 anos atrás, ele conta, havia apenas fazendas especializadas na cultura leiteira. Fora desse setor existia apenas um plantador de batatas. Meu pai decidiu se somar a ele nessa diversidade e plantar milho,

mas foi uma escolha muito arriscada”, relembra Isamu.

A ousadia funcionou. A produção de grãos de Okada foi a força-motriz para que os grãos se destacassem na cidade e se transformassem, três décadas depois, no carro-chefe da economia de Madre de Deus.

“O que acontece na cidade hoje, somando as forças de todos os produtores e a qualidade do que obtemos em cereais, já se equipara a expoentes do setor, como o Norte do Paraná e o Sul de São Paulo. Somos definitivamente uma região altamente competitiva”, frisa o filho do pioneiro.

E não é só isso. Recentemente, também de acordo com ele, o trigo com origem em Madre de Deus foi elogiado por representantes de uma gigante dos moinhos. “Um gerente de tecnologia comentou que os nossos grãos já são superiores aos que eles tradicionalmente importavam dos Estados Unidos ou do Canadá. Vale lembrar que mais de 50% do trigo que aparece no nosso pãozinho vinha de fora. Ou seja: começamos a quebrar barreiras importantes no mercado”, conta Isamu, que administra e trata cultura de grãos especializada em feijão, trigo, soja e milho.



Isamu: pai pioneiro apostou no cultivo de grãos 30 anos atrás e revolucionou mercado local



Do trauma ao sucesso: Franchi alavancou os negócios em 5 anos. E não quer parar

Este último, aliás, já somando 100 mil sacas escoadas anualmente.

PRESENTE

Nada estanque. Ao longo de 2015, por exemplo, a alta do dólar levou a família a reorganizar a produção e aumentar o cultivo e o trato da soja. Tudo isso após um 2014 castigado pela seca. “Se tem algo que aprendi com meu pai e encontrei embasamento técnico mais tarde, nos estudos, é o fato de que na agricultura é preciso pensar em médio prazo. Então nunca esgotamos nossos recursos nem estressamos nossas terras aproveitando a alta de determinado produto e buscando lucro absoluto. Paciência sempre foi nosso norte”, explica o empresário.

Os resultados foram satisfatórios. No ano passado, mesmo com a falta histórica de chuvas, pai e filho testemunharam produção de 217 sacas de milho por hectare na propriedade que mantêm na entrada de Madre de Deus de Minas, a Fazenda Liberdade.

Se o temor da crise os afeta? “Sim”, pondera Isamu. Mas faz ressalvas: “Mesmo em cenários pessimistas precisamos manter o otimismo. Plantar, colher e otimizar grãos é o que sabemos fazer (*risos*). Nossa visão é a de que só saímos da crise produzindo muito. Então investimos nisso”, explica em referência às injeções de recursos em tecnologias nos últimos meses, apostando em novas plantadeiras e colhedoras para abastecer o silo gigantesco construído dentro da Liberdade para abrigar todos os grãos que são colhidos por lá.

“Somos autônomos com relação aos cereais. Eles são plantados, colhidos, armazenados e entregues ao mercado por nós. Então os planos, agora, envolvem otimizar esse processo enquanto a gente conta, também, com a colaboração de Deus com as chuvas”, finaliza Isamu, satisfeito, olhando para o tempo fechado que se destacava pela janela.

OLHO NO FUTURO

Richard Franchi, 38 anos, chegou a Madre de Deus de Minas há cinco e foi do inferno ao céu nesse tempo. Em comum com a família de Isamu, tem a certeza de que a agricultura está no DNA: “Não tenho talento pra nada. Só plantar, colher e beneficiar grãos”, diz. Mas chegou a ter dúvidas sobre isso.

Nascido em Divinolândia, São Paulo, bem perto de Poços de Caldas, Franchi viveu o pesadelo de ver a família confinada dentro de casa, sob ameaça de armas, enquanto era assaltada. O trauma fez com que todos migrassem para Madre de Deus em busca de sossego. Aqui tentaram insistir no que já faziam no interior paulista: plantar e negociar batatas, produto de grande peso naquela região.

Não deu certo. “Faltava dinheiro até pra pagar nossos funcionários. Saímos de uma crise pra cair em outra. Então resolvemos arriscar a sorte com os grãos”, lembra. O resto é história.

Hoje gerenciando uma propriedade de aproximadamente 470 hectares, Franchi produz soja e milho para serem tratados na própria empresa e armazenados nos silos que construiu com o tempo. O mais recente suporta 76 mil sacas e vai contar com o re-

forço de uma estrutura capaz de secar 100 toneladas de grãos por hora. Tudo isso somado, ainda, ao projeto de uma esmagadora que promete retirar o óleo dos produtos e convertê-los em farelo para consumo animal.

“Aqui a gente quer aproveitar e tornar tudo utilizável para o produtor”, explica.

E dá certo. Mesmo com a mudança no ramo de cultivo. Com espaço próprio no mercado de cereais, a família emprega hoje 25 funcionários fixos, além de colaboradores terceirizados que atuam em obras de expansão orçadas em aproximadamente R\$3 milhões. Detalhe: todos contratados em uma montadora do próprio município.

“O mais interessante em Madre de Deus é que ela aprendeu a andar com as próprias pernas e, pouco depois, a desenvolver negócios que se completam e fortalecem a cidade, de forma que seja referência em Minas inteira”, conta Franchi na empresa que beneficia atualmente 300 mil sacas de milho e 150 mil de soja anualmente, atendendo principalmente aos mercados do Sudeste do país.

Com os investimentos mais recentes, esses totais devem dobrar. Madre de Deus agradece – e cresce.

DEVIDSON COSTA



Município se destaca com produção de 30 mil toneladas anuais só de milho



O SUPER DESENHISTA

QUADRINHOS DE LUCAS NASCIMENTO FAZEM SUCESSO NA INTERNET

LUCAS NASCIMENTO/DAGONARTE/DIVULGAÇÃO



Diz a lenda que na histórica cidade mineira de São João del-Rei nasceria uma criança predestinada a grandes feitos.



Seus dons e virtudes lhes seriam concedidos logo após seu nascimento.



Eles desceriam sobre o bebê em forma de pequenas luzes cintilantes.



COINCIDENTEMENTE eu nasci no mesmo dia e local que ele. A partir dali, percebi que a vida ia ser dura. Sem dom nenhum, eu ia ter que suar a camisa pra conseguir alguma coisa na vida.

Mas nem tudo estava perdido! Um daqueles dons se desviou do caminho.



Como uma chance dessas não aparece duas vezes, eu precisei de ser rápido.



Ninguém ia sentir falta de um donzinho de nada...

Algum tempo depois o (digamos) "talento emprestado" se manifestou. Minha mãe teve o privilégio de ser a primeira a descobrir qual era! (E não se aguentou de tanta emoção).



A história que você acabou de ler é verdadeira. Ou talvez nem tanto. Mas podemos afirmar que ao menos é baseada em fatos reais na trajetória de Lucas Nascimento, um pacato designer gráfico radicado em Barbacena que, como todo e qualquer indivíduo com superpoderes (ou habilidades), se divide em uma vida dupla.

Durante o dia o são-joanense de 34 anos atua em uma estamperia. À noite, quando ninguém está olhando, se assume como o homem por trás do *Dragonarte*, comunidade do Facebook com mais de 65 mil seguidores especializada em tirinhas humorísticas. Todas inspiradas em personagens heroicos dos quadrinhos. Mas de uma maneira diferente: nos desenhos de Nascimento as personagens saem do Olimpo intocável e se transformam em (quase) gente como a gente.

Não se espante, portanto, se encontrar Batman no banho, o Ca-

pitão América se barbeando, Flash se esbaldando com uma taça de sorvete ou Superman usando rolinhos no cabelo (você achou mesmo que aquela única mecha estupidamente encaracolada na testa era “natural”?).

SUCESO

Entre uma série de publicações e outra, os desenhos de Nascimento saíram do Campo das Vertentes para alcançar Hollywood. Em fevereiro deste ano ninguém menos que Robert Downey Jr., o intérprete do Homem de Ferro nos cinemas, publicou um trabalho da *Dragonarte* em sua página pessoal.

Resultado: meio milhão de curtidas, 36,5 mil compartilhamentos, 6,5 mil comentários e uma visibilidade que é impossível medir. Não demorou muito, aliás, para que outros expoentes da internet se interessassem em publicar quadrinhos do são-joanense. Um

exemplo foi o 9GAG, site acompanhado por 27,3 milhões de pessoas só no Facebook. “A postagem do Downey Jr. foi mesmo um divisor de águas. Naquele dia minha vida virou uma loucura. Mas daquelas boas. Nunca recebi tantas mensagens, nunca vi tanta gente desorientada tentando me alertar sobre onde meu trabalho tinha ido parar. Sou grato demais. Foi uma motivação extra para continuar tentando”, comenta Nascimento.

O sonho dele, aliás, é conseguir viver dos desenhos e fazer emplacar o herói que ele mesmo criou, o Argaman. “Mas sei que esse mercado é um pouco fechado e ingrato demais. De todo jeito tenho paciência e amo o que faço. Enquanto perceber que as pessoas estão rindo do que imagino e transformo em traços, também estarei feliz”, conta.

AUTODIDATA

Bem como conta Nascimento

LUCAS NASCIMENTO/DAGONARTE/DIVULGAÇÃO



Nascimento faz sucesso com sátiras de heróis conhecidos enquanto tenta tirar da gaveta a própria criação: o Argaman. As primeiras histórias estão no www.dragonarte.com.br

na historinha publicada na página anterior, o trabalho que realiza hoje só pode ter sido fruto de um dom – mesmo que a explicação para ele não seja bem a daquele enredo.

“Eu desenhava com mais precisão do que as crianças da minha idade e isso foi chamando a atenção da família e dos professores. Aos poucos inclusive me ajudou a vencer a timidez e entrosar com os colegas. Com isso fui aguçando meu humor também e, na adolescência, já fazia quadrinhos inspirados no pessoal da escola”, relembra.

Até então, porém, as histórias ficavam restritas ao papel. Só em 2008, quando passou a ser usuário frequente da internet, Nascimento descobriu possibilidades novas. “Passei a vida inteira na zona rural. Então para me conectar eu precisava percorrer 17km e vir à cidade. Numa dessas navegações descobri uma página chamada *Mundo Canibal* e decidi tentar publicar o que eu fazia na net”, acrescenta.

Com a ajuda de um amigo, Júlio, o são-joanense criou então o próprio endereço “www” e começou a se arriscar com animações. Tudo aprendido no melhor estilo “sou-curioso-mexo-aqui-e-ali-pra-ver-se-dá-certo”.

O resultado? Meses depois Nascimento já era consagrado como um dos finalistas do *Anima Mundi*, o maior festival do setor na América Latina, com *Rufino*.

“Nessa época eu estava hospedado na casa de um conhecido. Como não ganhei um centavo com a animação, precisei voltar pra fazenda. Mas não desisti. Em 2010 me inscrevi com *Confronto Final* e fiquei entre os melhores outra vez”, conta orgulhoso.

As tirinhas, a partir daí, foram consequência. Assim como o sucesso na web do rapaz que desenvolveu os próprios traços com persistência e quase sem tecnologia.

Tudo inspirado em criações que mesclam desde a *Turma da Mônica* a *Dragon Ball*. “Para apren-

der a desenhar de verdade eu tentava copiar as revistinhas ou pausava os desenhos em VHS enquanto me arriscava a refazê-los no papel”.

BATMAN X SUPERMAN

A DC Comics já se prepara para lançar, em março de 2016, o filme *Batman x Superman: a origem da Justiça*. No longa realizado em parceria com a Warner Bros os dois super-heróis entram em guerra. Algo que já acontecia na página do *Dragonarte* – de forma cômica, claro.

“Não sei de onde exatamente partiu a ideia de brincar com uma rivalidade entre eles. Só sei que desenhiei o Superman tendo pesadelos com o Batman dançando cancan e funcionou, gerando outras histórias mais tarde. Em cada momento um se sai melhor



Tirinha mais famosa assinada pelo são-joanense mistura o clássico Aladdin e o Homem de Ferro. Intérprete do herói compartilhou a brincadeira

e sempre há quem comente coisas do tipo ‘Foi você quem criou a ‘treta’ dos cinemas, cara’. Claro que não. Mas me divirto com isso e fico feliz”, garante o quadrinista que há dois anos se mudou para a zona urbana de Barbacena.

FAMÍLIA E ESFORÇO

Segundo Nascimento, os pais e os dois irmãos sempre o apoiaram. “Era muito difícil pra eles me ver tentando a sorte em Barbacena, sem dinheiro, distribuindo panfletos sobre meu trabalho nas escolas, em lojas, colando cartazes em postes. Mesmo assim sempre me deram força e acreditaram em mim. Aliás, ainda acreditam. Eu segui um rumo muito diferente do deles, que trabalham com pecuária leiteira. Mas felizmente tenho suporte e compreensão”, diz.

Enquanto continua como “Lucas da Arte Gráfica” pela manhã, Dragonarte durante a noite e sonhador à espera de publicação do *Argaman* em tempo integral, Nascimento segue lutando.

A meta, segundo ele, é criar o próprio estúdio nos próximos anos. “Até lá continuo trabalhando só com um computador e anotando minhas ideias. É uma forma de esvaziar esse cérebro bagunçado que tenho”, encerra brincando.

Quer saber mais?
Então acesse:

www.facebook.com/dragonartez
www.dragonarte.com.br



Gerente de Negócios

Primeiro entender a crise. Depois enfrentá-la

Sérgio Raimundo do Nascimento, 46 anos, faz mais do que atuar como gerente de Negócios na Crediverentes. Muito além do que estabelecem suas funções, ele vive a dinâmica da cooperativa. Filho de um agricultor e comerciante que se dividia entre os negócios da zona urbana e rural, Nascimento cresceu aprendendo que não existe estabilidade nos negócios. “Há, na verdade, gestores que se equilibram na corda-bamba”, brinca.

A perspectiva não o assustou. “Muito pelo contrário. Acabei ainda mais atraído e apaixonado pelo setor,

o que me levou a estudar Administração”, conta. Administrador por formação, proprietário de uma lanchonete em São João del-Rei e colaborador na Crediverentes há quase dez anos, Nascimento é cirúrgico ao falar sobre crise, possibilidades, empreendedorismo e, claro, cooperativismo. Confira a entrevista:

“O grande diferencial do cooperativismo é a união de forças e ela precisa ser ainda mais forte na turbulência. Quanto mais próximos, mais seremos capazes de enxergar as nuances que vão nos permitir penetrar no mercado”

Vertentes Cultural – *Passamos por um ano em que o termo Negócios veio acompanhando por Crise no mercado. Mas é curioso observar que as análises se dividem. Há quem desenhe um cenário tenebroso, há quem diga que a recessão efetivamente não nos assombra. Afinal, passamos por um momento turbulento ou não?*

Sérgio Nascimento – Passa-

mos, infelizmente. Na realidade nenhum dos lados está efetivamente errado. Porque a crise não começa com os números, com os juros altos e com a retração do mercado imediatamente. Ela começa de forma filosófica mesmo. É como as dores emocionais. Sabe quando a pessoa sente uma dor de cabeça absurda como consequência de um gran-

de stress? A crise é assim.

Ela parte de falhas de quem influencia na cadeia mercadológica. Se governos não cuidam de suas administrações para que inspirem confiança interna, isso vai interferir externamente. Quem queria injetar recursos aqui vai se retrair. É um fenômeno natural. Mas é exatamente nesse momento que a crise deixa



de ser ideológica para se tornar prática.

Por isso mesmo sempre dizemos que não basta gerenciar a política econômica. É preciso administrar o temor – o próprio e o das populações que sentem tudo na pele: desemprego, finanças pessoais apertadas, poder de compra reduzido.

Acredite ou não, isso é pensar no futuro. Afinal, a desistência de um investimento não interfere no hoje. Não basta ficarmos de luto. O que perdemos hoje será sentido amanhã, depois, no ano que vem, na próxima metade de década. É triste bater nessa tecla, mas a realidade que estamos enfrentando não é uma questão passageira, na prática, se considerarmos seu real significado e sua influência.

Vertentes Cultural – *Essas incertezas impactaram o mundo dos negócios de forma contundente, atingindo os próprios bancos. As cooperativas, por outro lado, passaram por crescimento exponencial e inclusive se tornaram referência nos aconselhamentos de especialistas do setor ao sugerir opções de crédito e serviços financeiros. Qual o grande segredo do Sicoob?*

Sérgio Nascimento – Com certeza a proximidade com o associado. Isso nos permite avaliar muito bem os negócios, visualizar perspectivas, encontrar soluções e propor investimentos. Essas injeções é que fazem com que os empreendimentos resistam e até mesmo cresçam apesar da recessão. Mas é sempre importante notar que, na realidade, seria possível crescer muito mais se não houvesse uma conjuntura complicada. Não se trata de ideias que resistem e crescem. São ideias que têm seu crescimento diminuído. É difícil dizer isso, mas às vezes é preciso ver o otimismo com lentes um pouco pessimistas. E o contrário também, claro!



Para Nascimento, momento é de cautela. Mas jamais de estagnação

Vertentes Cultural – Esse efeito inverso foi o que vimos na Assembleia Geral deste ano. Ao apresentar o Plano Estratégico até 2018 em detalhes, foi marcante o posicionamento do presidente do Conselho de Administração, João Pinto, ao dizer que “o momento pode ser de turbulência para uns. Mas estamos preparados para fazer dele um tempo de oportunidades”. Agora, no finalzinho de 2015 e prestes a entrar em 2016, que balanço já pode ser feito?

Sérgio Nascimento – Absolutamente positivo, mas sem abrir mão da cautela. O grande diferencial do cooperativismo é a união de forças e ela precisa ser ainda mais forte na turbulência. Quanto mais próximos, mais seremos capazes de enxergar as nuances que vão nos permitir penetrar no mercado. Por exemplo: ainda percebemos certa dificuldade dos empreendedores em administrar os ganhos, o que dificulta convertê-los em investimentos. Isso fica claro até mesmo em alguns dos nossos resultados. Tivemos aumentos significativos em depósitos, o que significa que os empreendedores querem muito mais reservar o capital, com medo, do que aplicá-lo.

Vertentes Cultural – Tudo isso deixa ainda mais claro que é essencial para o empreendedor ter ciência de sutilezas e riscos do mercado inclusive para traçar um plano estratégico e se fortalecer em ambientes críticos. Para quem pensa em abrir o próprio negócio agora, que conselho primordial você daria?

Sérgio Nascimento – É preciso deixar claro que o empreendedorismo envolve ousadia. Mas que ela não deve ser associada a comportamentos aventureiros. Além de boas ideias, coragem, vontade de empreender e investir, o aspirante a um negócio precisa efetivamente conhecer o mercado. E esse conhecimento, infelizmente, não desponta de

um dia para o outro.

Na realidade as vantagens mercadológicas, hoje, são de quem já vinha observando tendências e pesquisando possibilidades lá atrás, quando aparentemente havia uma certa calma.

Está aí o segredo de quem cresce apesar da crise. Não estou dizendo que este não seja um momento para bons inícios. É, sim. Mas não basta ter uma ideia e capital para começar. É preciso mais do que nunca saber em que terreno se está pisando. Se em cenários menos hostis o ‘achismo’ já é uma chave para o insucesso, imagine agora.

Vertentes Cultural – De certa forma, então, foi traçado o perfil do “homem” e da “mulher de negócios” atual nessa resposta. Ou não?

Sérgio Nascimento – Essa é uma perguntada complicada (risos). Eu particularmente não gosto muito de falar em “características” do empreendedor. Prefiro listar atitudes essenciais. Veja bem: costumamos dizer que o empresário de sucesso é dinâmico. Mas o que isso realmente significa? De que forma isso se manifesta nas atividades dele? Essas respostas são mais importantes, claras, objetivas e práticas. Entende?

Pensemos, por exemplo, nos produtores rurais, que hoje correspondem a 55% do nosso público. Temos histórias de empreendedores desse setor que se mantiveram firmes no mercado com investimento em tecnologia. Outros tiveram guinadas significativas ao diversificar a produção, sair da monocultura. Quando saímos da ideia do “perfil” e passamos para a percepção de “como fazem” abrimos um leque grande de possibilidades estratégicas inspiradoras para diferentes situações.

Vertentes Cultural – Agora mudando um pouco de assunto, um dos grandes motes da Credi-

vertentes em 2015 foi o incentivo à utilização do SicoobCard em transações comerciais. Para isso a cooperativa promoveu, por exemplo, a campanha Compra Premiada, mostrando que mais do que uma tendência os cartões de crédito e débito significam segurança e maior controle de gastos, além de benefícios que a própria cooperativa oferece aos usuários. Deu certo? Qual a relação dos cooperados com o famoso “dinheiro de plástico” atualmente?

Sérgio Nascimento – Sim! É muito certo! A campanha é recente, mas já incrementou a presença dos cartões nas agências e no mercado. O que não significa que estejamos plenamente satisfeitos (risos). O próximo passo agora é trabalhar para que o SicoobCard seja o primeiro a ser utilizado, na função débito ou crédito, quando houver demandas de pagamentos no mercado. É sempre importante lembrar que o acesso, o uso e a preferência por nossos produtos significam crescimento absoluto para a cooperativa e, claro, benefícios diretos para os associados, que são os grandes empreendedores, proprietários e administradores desta rede.

Vertentes Cultural – Se resumíssemos esta entrevista em palavras-chave poderíamos fazê-lo citando termos como empreendedorismo, gestão, estratégia, crise, consequências, médio prazo e futuro. No entanto, difícil fugir de preocupações mais imediatas. O que esperar, então, para esse 2016 que já vira a esquina?

Sérgio Nascimento – O ano que vem pode ser de alento se houver um rearranjo político que permita condições mais favoráveis à economia do país. Que seja um sopro de otimismo em meio a esse pessimismo generalizado. Se começarmos por aí com certeza poderemos visualizar, até o final dele, um mercado de volta aos trilhos após o período recente descarrilhado.





DEVIDSON COSTA

Credivertentes

CRÉDITOS

Lar, doce (e novo) lar

Credivertentes reinaugura sede em Resende Costa

Casa nova e própria. Quem não quer? Pois em Resende Costa a Credivertentes abriu as portas de uma sede completa para receber os cerca de 1,5 mil associados locais e tecer um pouquinho mais de sua história na terra dos teares.

A inauguração do espaço ocorreu no dia 30 de outubro, exatos 12 meses depois de os primeiros tijolos serem organizados na área que

viria a se tornar um estiloso imóvel com 165m². Ali, a apenas 50 metros da sede antiga, o ponto de atendimento resendecostense agora conta com maior área de autosserviços, com três caixas eletrônicas; hall central para atendimento personalizado; banheiros, sala de reuniões e um departamento exclusivo para servidores eletrônicos e arquivo.

Toda essa estrutura funciona

à Rua Gonçalves Pinto, nº135, no Centro.

COMEMORAÇÃO

A Credivertentes já está em Resende Costa há exatas duas décadas. E dali, nesse período, se estendeu região afora. Hoje, prestes a completar 30 anos de cooperativismo e empreendedorismo, o grupo já conta com 16 pontos de atendi-



mento e quase 13 mil associados.

Desse total, cerca de 10% se concentram no município conhecido nacionalmente pelo artesanato. “Há 29 anos 22 homens transformaram em realidade um sonho em que muitos não acreditavam. Hoje estamos aqui ampliando e reforçando nossa parceria. Enquanto isso mostramos também que o valor de uma instituição cooperativista vai muito além de simples cálculos monetários, operações de créditos, aplicações e produtos. Seu valor está no investimento dentro da própria comunidade, na confiança que só cresce e na vontade de ir cada vez mais longe”, comentou a gerente-administrativo da Credi, Adriana Martins.

PERSEVERANÇA

O mesmo apontou o gerente do ponto de atendimento na cidade, Alessandro Santos. Em seu discurso ele lembrou que a história por trás do prédio inaugurado muito se assemelha à trajetória dos homens e das mulheres de negócios que presenciaram sua abertura.

“Houve coragem, houve sonhos, houve imprevistos, houve noites sem dormir, houve mudanças de planos, houve paciência. A obra demorou, mas está aí para que todos sejam recebidos e continuem participando da trajetória de uma instituição coesa, com cada vez mais percentual de mercado e proximidade com os associados. Aliás, há muito mais gente que também



Abertura da nova sede foi acompanhada por autoridades, colaboradores e associados

pode segurar nossa mão e trilhar nossos caminhos”, comentou pouco antes de homenagear a amiga e companheira de trabalho Alessandra Ribeiro. “Ela continua na nossa história, trilhou todo o caminho ao nosso lado. *(Pausa, emocionado)* Que interceda junto ao Pai para que nos abençoe”.

Aliás, foi com momento de fé que a placa de inauguração da nova casa em Resende Costa foi descerrada. “Abençoei todos os que frequentarem esta casa a fim de que, pelo seu respeito à justiça e à caridade, se mostrem todos obreiros do bem comum e se sintam verdadeiramente colaboradores no progresso da sociedade”, disse o Padre Éder Sebastião Santos.

COOPERAÇÃO

Também em seu discurso o presidente do Conselho Administrati-

vo, João Pinto de Oliveira, reforçou a importância do princípio cooperativista. “Cada um de nós somos agentes que contribuem para o estímulo da comunidade. Orgulhamo-nos, pois, de exercer uma filosofia que, por meio de princípios democráticos, pacíficos, cristãos e humanitários nos envolve na dignificação plena do ser humano, com Justiça Social. Só com cooperação fazemos a diferença. E este momento aqui é um exemplo disso”.

O associado e membro do Conselho Fiscal da cooperativa, Luís Cláudio dos Reis, lembrou também de outro episódio marcante no envolvimento da Credi em iniciativas de desenvolvimento propostas pela própria comunidade. “No final de 2012 realizamos o *1 Encontro de Entidades Empresariais* da cidade. E ele só aconteceu porque quando não tínhamos recursos viemos até aqui com pastinha debaixo do braço, pedimos apoio e fomos atendidos. Esse encontro foi divisor de águas para toda a região, já que dali surgiu o E-Líder, composto por oito associações comerciais do Campo das Vertentes”, lembrou.

Depois da inauguração do “novo lar” em Resende Costa a cooperativa já se prepara, também, para a abertura de outro espaço reformulado na rede de pontos de atendimento no Campo das Vertentes. Nos próximos meses a história será reescrita em Itutinga.



Descerramento da placa marcou início de uma nova história



Do holocausto à redenção

Residências Terapêuticas salvam vidas em Barbacena

Na varanda de uma simpática casinha do Bairro Bom Jardim, Dona Célia avalia a visita antes de abrir o portão. A desconfiança logo é substituída por um sorriso largo, um abraço afetuoso e uma conclusão: “Seu coração é bom. Pode entrar”.

Célia desconhece o próprio sobrenome e diz ter 40 anos, embora aparente mais. Mas a informação mais importante ela dá sem embaraço: “Tô viva. Isso é o que importa”. Célia é uma sobrevivente do horror. Célia passou pelo Hospital Colônia de Barbacena, o complexo classificado pelo psiquiatra italiano Franco Basaglia como “um campo de concentração nazista” e cenário daquilo que a jornalista e escritora Daniela Arbex classificou como “o Holocausto brasileiro”.

Pelo menos 60 mil pessoas morreram no local que chegou a abrigar 5 mil internos no final dos anos 50 – embora contasse com apenas 200 leitos. Em média, calcula-se que 16 seres humanos perderam a vida por dia. Desses, 1,8 mil tiveram corpos vendidos a 17 faculdades de Medicina do Estado. Outros foram decompostos em ácido, no pátio, na frente dos demais internos.

Tudo isso enquanto, dentro do hospital homens, mulheres e crianças recebiam choques elétricos, bebiam água de esgoto, dormiam entre fezes e ratos, sofriam abusos sexuais, eram agredidos e perdiam a própria identidade. Detalhe: menos de 30% realmente sofria de distúrbios mentais e demandava intervenção médica – que, aliás, se distanciava e muito do que ocorreu no Hospital Colônia.

Vítimas

Na realidade a população internada era composta por quem não se adequava a padrões sociais. Mulheres que perderam a virgindade antes do casamento, adolescentes considerados rebeldes por não respeitarem os pais, garotinhas que só gostavam de brincar com garotinhos, homens acometidos pela depressão, homossexuais, mães solteiras, alcoólatras, indigentes, prostitutas, militantes políticos. Todos confinados nos porões da loucura.

“Eles chegavam à Estação Bias Fortes em vagões que partiam de diferentes locais do país. A partir do momento em que embarcavam deixavam de ser a Maria da Silva ou o João de Souza. Muitos viraram simplesmente ‘Fulano de Tal’ nos registros hospitalares que também sumiam com as datas de nascimento. Os dias, meses e anos anotados eram geralmente da chegada dos pacientes”, conta a psicóloga Rosana Carnevale Campos, que atua hoje no que tecnicamente é chamado de Residências Terapêuticas, mas que para pessoas como Célia acabou ganhando o nome de “Paraíso”.

“Eu sou feliz, eu vivo, eu tenho amigos, eu como todo dia, tomo banho, passo perfume e faço hidroginástica. Já fui a 54 aulas”, diz a senhorinha com exatidão. Em meio ao trauma, os números que realmente importam são os do recomeço.

E eles se multiplicam: atualmente Barbacena conta com 32 lares que abrigam – ou salvam, na realidade – 185 pessoas. Lá elas recuperam, com paciência, apoio, amor e solidariedade a cidadania a

que não tiveram acesso, em alguns casos, por até 60 anos.

Redenção

O Hospital Colônia funcionou entre 1903 e o início dos anos 80. Hoje foi convertido no Centro Hospitalar Psiquiátrico de Barbacena, administrado pela Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais (FHEMIG). Dos quase 80 anos de horror só sobrou o Museu da Loucura, um complexo com acervo que deixa expostas todas as feridas na história do tratamento manicomial na cidade. Algumas cicatrizam, desde 2000, com as Residências Terapêuticas.

Naquele ano a Portaria nº 106, do Ministério da Saúde, instituiu os Serviços Residenciais Terapêuticos. Em outras palavras: “moradias ou casas inseridas na comunidade, destinadas aos portadores de transtornos mentais, egressos de internações psiquiátricas prolongadas, que não possuam suporte social e laços familiares e viabilizem sua inserção social”. Exatamente o que Barbacena faz com maestria e, por isso, já é reconhecida como referência nacional desde 2003.

Naquele ano, com a implementação do Programa De Volta Para Casa, criado pela Lei Federal nº 10.708, a Secretaria Municipal de Saúde em Barbacena firmou parceria junto à ONG Instituto Jose Luiz Ferreira. A união, aliás, fortaleceu as ações da reforma psiquiátrica e da luta antimanicomial no município.

“O padre Ronaldo Gomes Chaves era o pároco na época e disse o ‘sim’ que mudou a história de centenas de pessoas. Na medida em que os



Mais de 70% dos pacientes internados chegaram ao Hospital sem qualquer diagnóstico. Eram apenas 'desafetos' ou 'diferentes' demais para a sociedade

hospitais iam sendo desinstalados as pessoas recebiam alta após décadas internadas. Mas havia um grande problema: para onde iam voltar? Quem as acolheria?”, explica o padre Luiz Cláudio Vieira, hoje responsável pela Paróquia Bom Pastor e presidente da organização não-governamental.

A pergunta não demorou a ser respondida na época. Menos de 10% das famílias aceitou os ex-internos de volta. “Foi a partir daí que as Residências Terapêuticas passaram a crescer exponencialmente. Tudo com cuidado, cidadania e qualidade de vida. Pouco mais de dez anos depois já temos um resultado surpreendente: a longevidade dessas pessoas cresceu três vezes e para muitas vínculos e parentescos foram, recriados mesmo não dividindo o teto com a família”, comemora o religioso.

As Residências Terapêuticas

realmente gratificante fazer parte dessa virada histórica e dar seguimento ao trabalho do Padre Ronaldo”, completa Vieira.

Vida Nova

Cada uma das Residências Terapêuticas abriga de um a dez moradores dentro de uma iniciativa chamada Projeto Terapêutico Singular. Ali, atividades coordenadas por profissionais oferecem a cada morador algo que os manicômios tomaram deles: autonomia. “Eles reaprendem tudo: a falar, a usar as dependências do lar, a amarrarem os próprios cadarços e mesmo a se vestir e fazer as necessidades fisiológicas. Para muitos pode

parecer bobagem, mas para eles isso significa recuperar a própria humanidade. Alguns chegaram aqui fazendo xixi no chão porque passaram anos trancados sem ter acesso a um banheiro. Outros vestiam várias camadas de roupas e constantemente carregavam sacolas porque não tinham confiança em guar-

dar pertences e objetos pessoais nos armários”, conta Rosana.

As realidades, porém, viraram. Com o apoio dos cuidadores que se revezam em turnos nas residências os moradores se redescobrem e voltam a conviver socialmente.

Eles ajudam nas tarefas de casa, recebem visitantes, atendem o telefone e a porta, podem sair à rua quando bem entendem, organizam os próprios pertences, desenvolvem hobbies como dança e bordado, voltam a ter ciência sobre datas e horas.

Verdadeiros renascimentos diários. “Muitos chegaram aqui sem história, sem nome, sem data de nascimento. Recomeçaram do zero com documentos que lutamos para emitir e pequenas descobertas. A Dona Ana

Maria de Jesus, por exemplo, nos surpreendeu dizendo que em algum momento da vida foi chamada de Cida. Já a Dona Conceição voltou a se comunicar do jeitinho dela. Chegou aqui surda, muda, acuada. Não sabemos se nasceu ou se tornou assim após os horrores do Hospital Colônia. Mas o mais importante é que está se redescobrando, demonstrando afeto. É uma vitoriosa”, conta Rosana em referência a moradoras da Casa 19. Um imóvel, aliás, como qualquer outro. Sem grades, sem limites. Com amor.

“Lembro bem de quando todo esse processo de reinserção começou. As pessoas ficaram um pouco ressabiadas, assustadas com o desconhecido. Mas aos poucos a comunidade abriu os braços para as Residências Terapêuticas e elas abriram os braços pra mim. Mais do que um emprego, aqui eu encontrei lições de vida. Me transformei”, revela a cuidadora Sheila Cristina de Rezende.

Esse sentimento mútuo, segundo a auxiliar administrativo do In-



Complexo foi aberto com apenas 200 leitos, mas chegou a receber 5 mil pessoas. Pacientes dormiam sobre feno

Ele matava quando tinha raiva



Orlando Sabino se tornou lenda cruel. Sem ser

tituto José Luiz Ferreira, Mariane Martin, faz toda a diferença. “As Residências Terapêuticas representam desafios todos os dias. Para os moradores, o desafio da superação. Para nós, de fazer com que sigam funcionando e mudando a realidade de centenas de pessoas. Graças a Deus tem funcionado e nos enchido de esperança”, finaliza.

Orlando Sabino

Um dos marcos do projeto de reintegração tem nome: Orlando Sabino. Um apelido também, mas envolto em suspeitas. Conhecido como o “Monstro de Capinópolis”, Sabino foi acusado de 28 homicídios “com requintes de crueldade”, além de extermínio de criações inteiras de animais. “Ele foi vítima da paranoia coletiva, pego como bode expiatório na época da Ditadura. Era um andarilho jovem, negro, analfabeto, deficiente mental. Passou 40 anos num manicômio judiciário carregando nas costas crimes que aconteceram praticamente ao mesmo tempo em locais absolutamente distintos e inclusive distantes”, explica Rosana.

A lenda em torno da figura foi tão grande que jornais chegaram a publicar que Sabino era “mais rápido que o vento”. Anos mais tarde foi descoberto que a arma que diziam ter sido flagrada com ele pertencia, na verdade, às Forças Armadas. Ainda assim pouco foi desmistificado sobre o mito e o homem seguiu condenado socialmente também.

Em 2011, quando saiu da instituição judiciária e migrou para uma Residência Terapêutica, voltou a ser manchete: “O monstro está solto”, alardeava um portal. “Precisamos bater de porta em porta na vizinhança para explicar que ele não oferecia riscos. Era um senhor acuado, assus-

tado, que tinha medo de se sentar com as outras pessoas na sala”, revela a psicóloga.

E completa: “Após alguns meses, porém, começou a conviver tranquilamente com todos. Foi uma vitória absoluta e uma prova de que o cuidado, a atenção e o ‘acreditar no ser humano’ podem amenizar o trauma”, diz lembrando do homem que fazia questão de ajudar na casa, que entristecia quando não tinha uma moedinha no bolso para doar a um mendigo e partia uma única fruta em vários pedaços para compartilhar com os amigos. O maior deles chamado Joaquim, um deficiente visual que se tornou um verdadeiro irmão.

“Infelizmente pouco depois o Orlando faleceu. Mas com a dignidade que sempre mereceu”, encerra.

Instituto José Luiz

Sabino José Ferreira nasceu em uma família sem posses em Barbacena. Generoso, trabalhador e preocupado com o futuro desde os primeiros anos, começou a guardar posses e, na vida adulta, contava com patrimônio considerável.

Nada que o tirasse da direção que sempre quis seguir. “Ele era essencialmente um homem do bem. Desses que se angustiam com desigualdades e dividem tudo o que têm”, lembra Mariane.

Foi exatamente por isso, aliás, que começou a engajar em iniciativas sociais. Em dado momento, com-



Imóveis comuns devolvem dignidade a centenas de vítimas

prou um terreno e entregou para obras da paróquia Bom Pastor. Foi voluntário inclusive na construção do imóvel que hoje atende a comunidade. Como gratidão pelo trabalho e pela entrega do barbacense, moradores locais nomearam as instituições da qual Ferreira fez



Dona Néria, uma das moradoras da Casa 19: “Hoje eu sei o que é ser feliz”

parte com referências a seus filhos. Um deles era José Luiz. “As ações do Sabino são lembradas há mais de 100 anos. Esperamos que permaneçam por mais e mais séculos seguindo a inspiração que ele tinha no Evangelho de São João ao dizer: ‘que todos tenham vida’”, finaliza o padre Luiz Cláudio Vieira.

DEIVIDSON COSTA



Residências terapêuticas se multiplicaram em Barbacena. Em cada um há no máximo 10 moradores - e cidadania infinita



A SANTIDADE

Lar São Camilo, em Resende Costa,



Dália, século XVI. Um jovem rebelde, órfão de pai e mãe, expulso do Exército e enfermo, se converte ao Cristianismo após cair na miséria, mendigar por ruas e milagrosamente encontrar um homem disposto a empregá-lo como auxiliar na construção de uma igreja.

Em uma missão, viajando a cavalo para entregar vinho em um convento, encontrou um padre que falou a ele sobre Nossa Senhora, amor e cura. Aos prantos, caiu de joelhos, abdicou do mundo e decidiu servir a Deus. Pouco depois, foi admitido como voluntário no Hospital São Tiago, em Roma, onde residiam "os incuráveis".

Ali vivenciou horrores, miséria, abandono e falta de humanidade que o fizeram lutar para salvar os desvalidos e cuidar dos doentes. Fácil? Não foi. Mas certa vez, pedindo perdão por desistir, viu um braço de uma imagem de Cristo se soltar do crucifixo e pairar sobre ele como se indicasse: "Vá em frente".

Camilo seguiu. E se transformou, mais tarde, em um dos maiores símbolos da solidariedade e do bem na Igreja Católica.



E A BOA-VONTADE

é exemplo de acolhida, solidariedade e fé

São Paulo, fim do século XX. Aos 13 anos, a menina Aparecida Rodrigues saiu de casa, em São Paulo, deixando os pais e oito irmãos, para cumprir uma missão. “Eu sabia, desde cedo, que queria fazer algo pelos outros. Ainda pequena sentia uma angústia muito grande sempre que via qualquer tipo de sofrimento na rua, sentia uma dor imensa. E ela não passava. Viver assim não é fácil”, relembra a Irmã de Caridade, uma mulher serena, sorridente e humilde de 36 anos.

Entrar para a Congregação, por outro lado, também não foi simples. “Sempre que entrava em um hospital passava mal. Isso me debilitava muito e quase me fez desistir. Mas todas as vezes em que adoecia eu orava: ‘Senhor, se me quiser na Congregação, me dê a graça de superar essa dificuldade’”, conta.

As preces foram atendidas. E hoje, 23 anos depois, Aparecida é uma das Filhas de São Camilo espalhadas pelo país. Desde 2014, a religiosa reside em Resende Costa, onde cuida do Lar São Camilo de Léllis. Lá, 70 pessoas ganham teto, alimento, amor, perspectivas e sorrisos todos os dias, contrariando realidade oposta encontrada duas décadas atrás.



DEVIDSON COSTA

O LAR

Quase 40 anos após assumirem o Hospital Nossa Senhora do Rosário, em Resende Costa, as Irmãs Camilianas passaram a cuidar, também, do asilo que funcionava na cidade desde 1965. Ou melhor: um espaço difícil de classificar na época, onde seres humanos acabavam depositados e abandonados à própria sorte.

No local, em um porão, crianças órfãs eram trancadas enquanto cresciam. Idosos se acumulavam lá, também, à míngua, sob maus tratos que chegaram a se arrastar por décadas. Em meados dos anos 90, porém, denúncias das Camilianas, intervenções do Ministério Público e mobilização pessoal do Padre Raimundo Inácio da Silva iniciaram um processo de humanização e deram dignidade à casa que hoje ostenta, com méritos, o título de *Lar*.

“Quando a situação veio à tona foi como se a cidade inteira tomasse um soco no estômago. Foi doloroso pensar que coisas tão horríveis aconteciam aqui”, comenta o gerente do Sicoob Creditivas na cidade, Alessandro Caldeira.

“Realmente, a situação aqui era degradante, triste. Não são poucas as histórias que ainda ouvimos sobre o longo período de sofrimento por que centenas de pessoas passaram. Um dos senhores que ainda reside conosco conta que passou mais de 20 anos sem tomar café-da-manhã. Sem saber o que era um pãozinho”, lamenta Irmã Aparecida, com pesar nos olhos claros.

Mas eles voltam a brilhar quan-

do fala sobre as transformações que vieram logo depois, quando aos esforços humanitários também se somaram verbas cedidas por uma instituição japonesa.

Aos poucos nasceu o Lar São Camilo, oficialmente uma Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI). E por “longa” entenda, também, “feliz e digna”.

VIDA

O “fazer o bem sem olhar a quem” é mais do que real na instituição de Resende Costa. Embora voltada essencialmente a idosos, ela abriga a simpaticíssima e sempre sorridente Lucimara, de 32 anos.

Interna desde os primeiros meses de vida e vítima de paralisia, Lucimara experimentou o abandono ainda na infância. Hoje, adulta e cheia de felicidade, garante que não se vê morando em outro lugar. “Amo estar aqui e os amigos que fiz. São minha família, pessoas de coração bom que Deus colocou no meu caminho”, diz.

O mesmo garante Maria Aparecida da Silva, de 60 anos. Ou melhor, a Cidoca, a risonha interna que só muda o humor quando não encontra uma atividade para auxiliar no Lar São Camilo. Durante a visita da *Vertentes Cultural* à entidade, ela zanzava de um lado a outro ajudando a organizar a cozinha.

“Olá! Vim conhecer você, Cidoca... Me conta sua história?”

“Claro, menina. Mas só depois de guardar esses pratos aqui”.

E lá foi a figurinha colocar todos eles no lugar, com afinco e de-

dicação, até ceder uns minutinhos para a entrevista e fotos que, confessa, amar tirar.

A paixão por flashes só não é maior que a por dança. “Melhor dia do ano é quando tem festa junina. ‘Chego o reio’ e sacudo até a sola do pé doer”, gargalha ela, que divide quarto no São Camilo com a mãe, de 82 anos.

O Lar também abriga talentos como Júlio Oliveira, um violleiro que se senta calmamente no jardim e dedilha por horas a fio, lembrando os anos de serenatas nas cidades de Ritópolis e Piracicaba (SP). Há sete meses como morador em Resende Costa, diz que encontrou sossego, paz e descanso. “O mundo deixa a gente muito inquieto e triste. Aqui tudo muda. É claro que gostaria muito de estar em uma casa que pudesse chamar de minha. Mas a verdade é que com saúde e boas pessoas ao redor, tudo fica bem”, explica antes de abandonar o violão para ajudar uma outra senhora, que se aproximava com certa dificuldade.

“Uma bênção pela qual agradeço todos os dias é poder testemunhar a boa-vontade e a superação entre eles. É essa a nossa recompensa e a maior prova de que empatia ao próximo é mesmo contagiante e muda realidades”, frisa Irmã Aparecida.

ESTRUTURA

Formada por pavilhões, a casa onde funciona o Lar São Camilo disponibiliza 17 quartos para abrigar os internos. Dez deles são para mulheres e os demais para os homens. Em cada cômodo são alocadas de três a quatro camas, além de armários onde todos os pertences são cuidadosamente organizados.

Os dormitórios, porém, são os espaços onde os moradores menos passam seu tempo. Ao longo do dia eles preferem circular pelo enorme pátio rodeado por jardins, pelas salas de lazer, pelas áreas com TV, pela silenciosa capela ou mesmo pela horta onde adoram cultivar e cuidar de hortaliças que





mais tarde vão compor pratos coloridos e nutritivos do refeitório institucional.

Nessa dinâmica também há momentos para os cuidados de saúde, claro. Sob a vigília de profissionais médicos, todos os integrantes do lar recebem apoio e cuidados especiais semanalmente. “Um geriatra nos visita uma vez a cada sete dias, assim como uma nutricionista e uma fonoaudióloga. Já a psicóloga passa por aqui duas vezes por semana. Temos ainda o apoio de uma fisioterapeuta que inclusive conta com duas salas cheias de aparatos específicos aqui”, explica Irmã Aparecida enquanto mostra dois ambientes amplos e equipados onde idosos se exercitam e até se divertem superando limitações ou auxiliando uns aos outros.

Por falar em “auxiliar”, 30 funcionários compõem o corpo de apoio da entidade com plantão 24 horas distribuído em turnos. Além deles, um grupo de voluntários esteticistas fazem a festa – e impulsionam a vaidade – no Lar São Camilo com verdadeiros “Momentos Spa” toda segunda-feira. “Tô doida pras manicures chegarem. Olha só... minhas unhas já estão com esmalte descascando e eu preciso ficar mais linda”, lembrou Cidoca enquanto se ajeitava para sair nas fotos que ilustram esta matéria.

Ao mesmo tempo, arrancou risos de uma carinhosa Irmã Aparecida, que a presenteou com gargalhadas, olhar condescendente e um “Oh, meu amor...”, provavelmente a frase que mais repete, com toda sinceridade do mundo, enquanto transita pela instituição e afaga absolutamente todos os moradores.

ATIVIDADES

Apesar da tranquilidade e dos sorrisos fáceis, muitos internos do São Camilo trazem consigo saudade de familiares e amigos que há muito não os visitam, expondo feridas que colaboradores e voluntários tentam preencher.

Para isso, promovem agendas intensas ao longo do ano, com celebrações em datas comemora-

tivas, passeios, grandes bailes e até mesmo atividades aparentemente corriqueiras, como tomar potes e potes de açaí. “A única mensagem que queremos mostrar a eles é que a vida continua, é bonita e repleta de pessoas cheias de amor. O carisma que defendemos na congregação se baseia exatamente nisso e se materializa na presença de pessoas que se dispõem até mesmo a apadrinhá-los quando as famílias em si resistem a interagir”, comenta Irmã Aparecida.

DOAÇÕES

Quando a reportagem da *Vertentes Cultural* visitou o Lar São Camilo havia apenas uma vaga disponível para novos moradores. Lá, o trabalho humanizado, a estrutura completa e o incentivo pessoal tornam a entidade um dos locais mais procurados da região para abrigar idosos, principalmente os que se encontram em vulnerabilidade social.

A demanda maior que a oferta, rodeada por boas referências, pode parecer um elogio para quem vê de fora. E é. Mas carrega junto o fardo de uma sucessão de “nãos” que a diretoria é forçada a dar. “Recebemos telefonemas com histórias tocantes. Desligamos com o coração fora do peito, pulsando nas mãos mesmo. Dá vontade de correr região afora trazendo todas as pessoas que precisam de nós para cá. Mas a realidade vem nos mostrar que para manter a qualidade do que nos propomos realizar precisamos ter alguns cuidados, limitar o total de moradores. O que nos resta é pedir a Deus e São Camilo que nos iluminem e, um dia, possamos atender ainda mais pessoas”, espera a religiosa responsável pela entidade.

O São Camilo se mantém, hoje, com base em duas fontes de recursos: pensões dos moradores e, acima de tudo, doações. Uma soma milagrosa e oscilante para garantir, todos os meses, a dignidade das 70 pessoas que residem lá.

Para ajudar, acesse www.larsaocamilodelelis.com.br ou ligue (0**32) 3354-1240. Vidas cheias de sabedoria e esperança agradecem.



Açúcar que faz bem ao coração

Edna Marcolino, a "Edna Doceira" de São João del-Rei, faz sucesso produzindo "Delícias de Antigamente"

A infância de Edna dos Santos Marcolino não foi fácil. Mas ainda assim foi doce. Filha de um ex-escravo e de uma multi-talenta dona-de-casa que entre afazeres rotineiros também se desdobrava costurando e auxiliando o marido na venda de ferro velho e quitutes, a simpática são-joanense de coração não ostenta qualquer

traço que deixe claros os 51 anos. "Sorrir, ter fé em Deus e fazer o que se ama rejuvenescem mais do que os cremes que a gente compra por aí", brinca.

E acrescenta à lista de elixires, claro, o açúcar. Edna poucas vezes entrou com o pai, José Maria dos Santos, na cozinha. Mas se acostumou a vê-lo sair do cômodo,

após horas trancado, com tabuleiros imensos de delícias caseiras. "Quando não estava vendendo entulhos ele se fechava e fazia doces. Era o momento dele com as receitas que aprendeu com a família adotiva. E tinha muito ciúme delas, aliás. O quebra-queixo, por exemplo, era segredo guardado a sete chaves. Sabe-se lá como



eu o espionei e descobri como fazer. Mas o respeitei e guardei isso comigo. Só depois que ele faleceu em 2003, aos cem anos, é que passei a produzir e vender também, pra evitar que a tradição morresse”, conta Edna.

Tradição que honrou desde cedo, ainda criança e adolescente, enquanto saía às ruas históricas abordando o público em procissões, pracinhas e estádios de futebol para vender os quitutes. “Meus 16 irmãos e eu íamos com roupas costuradas pela minha mãe, Sebastiana da Cruz Rosa. Eu adorava me vestir de baianinha e carregar aquelas maravilhas para vender. Chegar em casa no fim do dia sabendo que tinha feito minha parte e ajudado minha família era maravilhoso”, diz.

E completa: “Aprendemos cedo a lutar uns pelos outros e nunca desistir”, lembra sorrindo a mulher que hoje faz de cocadas pretas, pés-de-moleque, paçoquinhas, doces de abóbora e de mamão, bananadas, puxa-puxas, gelinhos de coco, queijadinhas, biscoitos de amendoim com cobertura de rapadura, quebra-queixos e, claro, os conhecidíssimos pirulitos de mel, uma deliciosa profissão.

Por que citamos o “cardápio” inteiro? Porque eles mostram o excesso de talento da entrevistada, um quase patrimônio em carne, osso e perseverança de São João del-Rei. Uma empreendedora que há 30 anos, que de quinta-feira a domingo, se reveza entre produzir 500 doces a partir de 5h (sim, da manhã) e vendê-los no Centro Histórico. Isso, claro, quando não é convidada a exportá-los e encantar gente do mundo inteiro.

SAUDOSISMO E SUCESSO

Um evento do Sebrae em Belo Horizonte, há cerca de cinco anos, mudou a percepção de Edna sobre os próprios doces. Há quase 15 anos reproduzindo a arte aprendida com o pai e se tornando referência na cidade histórica a pouco mais de 100km, a artesã das delícias mineiras via na habilidade

uma forma de ajudar o marido e sustentar os filhos pequenos. Não uma arte que a diferenciaria fora da comunidade.

Como compreendeu muito além disso? Com a ajuda de um estranho. “Um empresário engratado, com gel no cabelo e muita pompa se aproximou de mim e praticamente implorou por um pirulito de mel que eu ainda não podia servir. Faltava uma hora para eu me apresentar. Mas ele, coitado, precisava correr para não perder um voo”, conta.

Naquela hora Edna não sabia se o que sentia era empatia ou espanto. “Nunca passou pela minha cabeça que pirulito de mel chegasse a um público da classe alta. Pra mim sempre foram doces de gente como a gente, que não tinha muito na vida. Aquilo me assustou e amoleceu o coração ao mesmo tempo”, completa.

E foi com a simpatia maternal de sempre que a doceira piscou marota e avisou: “Pode pegar um aqui no tabuleiro. Vou fingir que não vi”. A resposta? Um sorriso satisfeito e quase infantil do homem de negócios. “Não sabe a saudade que eu sentia desses pirulitos. Minha avó fazia pra gente, mas há quase 40 anos não vejo um. Continue lembrando os bons tempos das pessoas”, disse o homem.

O mesmo já defendia Alzira Haddad, do Atitude Cultural, que desde 2000 havia inserido Edna no projeto *Delícias de Antigamente*. Foi ela, aliás, quem há mais de duas décadas sugeriu à doceira que aperfeiçoasse as embalagens dos produtos e investisse em uma

identidade para eles, oferecendo-os em pontos estratégicos de São João del-Rei. Deu certo. “Muito do que sou devo a ela, à fé que teve em mim, a essa visão de futuro e ao apoio. Não adianta fazer o que mais se ama se não há reconhecimento. A primeira pessoa a abraçar seu trabalho é essencial para que ele se desenvolva. É com o meu que sustento meus filhos (dois biológicos e uma adotiva) e meu neto”, conta.

ROTINA

O trabalho de Edna começa na quarta-feira às 6h, quando se levanta para fazer café e se preparar para as compras. A maratona entre sacolões, supermercados, feiras e hortas de São João del-Rei e Tiradentes chega a durar 12 horas. O motivo?

“Sou enjoada com a essas coisas. Não trago qualquer amendoim para casa, por exemplo. Ele precisa ser muito graúdo. Já o coco precisa ser pesado, carnudo, muito adocicado. O mesmo vale para o mamão. Só volto com sacola cheia e satisfeita se encontrar o melhor. Caso contrário é frustrante”, confessa.

O capricho também se repete nas embalagens plásticas com lacinhos organizadas no tabuleiro de madeira que a doceira pendura no pescoço de sexta a domingo. Mas isso só após trabalhar de 5h às 19h15, na quinta, preparando 11 tipos de doces.

Nesse horário a incansável mulher de fé parte para a igreja, de onde retorna às 21h para, acredite, continuar produzindo e embalando até 4h do dia seguinte. Menos de cinco horas depois lá está ela, saindo de casa para vender tudo faça chuva ou sol no final de semana.

Hoje Edna é presença constante e até mesmo exigida na Praça da Estação, de onde parte a Maria Fumaça com destino a Tiradentes. Foi nessas viagens, aliás, que conheceu consumidores norte-americanos, chilenos e franceses que já devoraram, sozinhos, tabuleiros quase inteiros de mimos feitos com açúcar e frutos selecionados. Algo que faz questão de frisar.

OBSTINAÇÃO

Logo que nasceu em algum cantinho que acredita-se ser do Sergipe, José Maria dos Santos foi arrancado dos braços da mãe e le-



vado para uma fazenda no Rio de Janeiro, onde seguiu com a mesma sina dos pais: ser escravo.

Esse era o único detalhe que sabia com certeza sobre a família e um fardo que cresceu carregando. A exploração de negros já havia sido abolida no Brasil, mas até o início do século XX seguia acontecendo, velada, em propriedades país afora. Ainda pequeno, mas já cansado dos maus tratos, José Maria se juntou a um grupo de adultos e fugiu. Veio parar em São João del-Rei. Aqui, contava, uma família do então Morro da Forca (hoje Bairro Bonfim) o acolheu e educou. Foi com os pais adotivos, aliás, que aprendeu a arte das docerias.

A mesma que os filhos pequenos o viram realizar dia a dia, ano a ano, para garantir comida na casa cheia cuidada com esmero e simplicidade pela forte, otimista e sempre presente Sebastiana.

E foi dos dois que Edna herdou duas das suas maiores características: o inquestionável dom da culinária doce e a paixão pela família. Após um longo período trabalhando como doméstica em lares de São João, Edna se casou pela primeira vez, aos 20 anos, e viu nos doces a chance de auxiliar

o marido de saúde frágil.

Assim o fez. Ao ponto inclusive de preparar e embalar produtos enquanto já estava em trabalho de parto para dar à luz a primeira herdeira, Cláudia. “Eu mexia as panelas sentindo dores e pedindo forças a Deus. Mas era o jeito. Eu tinha encomendas para entregar”, recorda a também mãe de Anderson e da pequena Júlia, de apenas 6 anos.

SOLIDARIEDADE E ENTREGA

Além deles, Edna também se sente responsável por dezenas de crianças das quais cuida em uma obra social da igreja que frequenta. “Eu construí uma casa muito grande no Senhor dos Montes depois de muito tempo trabalhando. Aos poucos passei a ver que era espaçosa demais e que poderia servir pra outros propósitos. Então emprestei para que o pastor operasse algo realmente útil aos meus irmãos lá. É um lugar que amo visitar e me traz muita alegria. Inclusive ensino muitos pequeninos a cozinhar e a fazer doces. *(Abrindo um largo sorriso)* Pode ser que de lá saia alguém para dar continuidade ao que eu faço também”, conta.

“Também” porque parte da esperança está no neto, o falan-

te Pedro, um garotinho de 6 anos que apesar da pouca idade já pediu emprego em um restaurante e jura que quer fazer carreira “com cardápios bonitos e gostosos”. O mesmo também promete Anderson. “Ele tem mão cheia, ajuda muito quando está aqui. Agora enfrenta uma fase difícil. Mas sei que quando se recuperar e voltar pra casa vai fazer faculdade. Será doceiro com diploma”, sonha a mulher que enfrenta ainda a reabilitação do segundo marido.

“Olha, se eu parar de sorrir é porque eu perdi a fé. E isso não vai acontecer. Já entrei em casa batendo porta e chorando muito. Mas logo eu sentia Deus perto de mim e continuava. Eu preciso continuar. E vou”, encerra a dona do caderno de tentações culinárias mais amado de São João del-Rei... ou seria mais que isso?

Se depender dos catálogos para Seleção de Mestres Doceiros que ilustra e mostra aos visitantes com carinho; das menções em publicações internacionais; do certificado de “Melhor Doceira do Mundo” pendurado na parede da cozinha ou da opinião do netinho, Edna não tem fronteiras. “É a melhor do universo”, afirma.

MARIANE FONSECA



Tabuleiro cheio: Edna produz 11 tipos de doces diferentes. Herança do pai apaixonado pela arte de encantar pelo paladar



O padre que lutou por São Tiago

Monsenhor Elói saiu do púlpito, foi às ruas fazer o bem e deixou inspiração por toda cidade

“Tu és sacerdote para sempre, seguindo a ordem do Rei Melquisedec”. O trecho do Salmo 109 escolhido pelo jovem Francisco Elói de Oliveira como lema de sua ordenação sacerdotal em 1940 não poderia ser mais adequado. Decido ainda criança pela vocação

religiosa, dedicado seminarista e líder incansável nas paróquias pelas quais passou, Monsenhor Elói fez dos 63 anos de dedicação sacerdotal e dos 88 anos de vida trajetórias emblemáticas em São Tiago.

E não seria para menos. Mais

do que pastor de um rebanho cristão, o Monsenhor foi, também, homem público defensor dos vulneráveis sociais. “Ele era pacato, sereno, pregava com calma, pedia com convicção. E assim mobilizava a população inteira em ações conjuntas numa época

em que ainda não se falava em 'assistência social'. Acredito até que dar esse nome seria um pouco injusto porque tudo o que ele fazia pelo próximo era realmente fraterno, embora todos saibamos que não fosse fácil. Se doar é se deixar doar", diz o presidente do Conselho Administrativo do Sicoob Crediverentes, João Pinto de Oliveira, idealizador de edição especial do *Sabores & Saberes* em homenagem ao centenário de nascimento de Monsenhor Elói, em 19 de novembro.

Da publicação participaram pessoas como a professora aposentada Maria de Lourdes Rezend. Membro do Instituto Histórico e Geográfico de São Tiago, Dona Cairu (como é conhecida) escolheu o religioso como patrono da cadeira que ocupa. "Além de católica que cresceu assistindo às missas dele, tive a honra de me tornar amiga e de auxiliá-lo tanto por admiração quanto por gratidão por tudo o que fez pela cidade incansavelmente. Lembro de passar em frente à casa dele algumas vezes tarde da noite e ver luzinhas acesas. Estava trabalhando e não ia parar", diz cheia de respeito. E com motivos.

Dona Cairu foi uma das dezenas de crianças que nos anos 40 abandonaram a sina de frequentarem a escola apenas até o 4º ano do primário e tiveram a chance de ir além. Tudo isso graças ao Ginásio Santiaguense que sim, foi idealizado e fundado por Monsenhor Elói. "Quem tinha condições financeiras saía da cidade e concluía os estudos. Os demais se limitavam à 4ª série, o máximo oferecido pelo Estado gratuitamente na época", diz.

E completa: "Começa aí a admiração pelo Monsenhor. Ele preencheu as lacunas que os governos deixavam. Ele salvou esta cidade do abandono, ajudou a formar professores, fez São Tiago pensar. De repente todo mundo sabia ler, analisar, refletir e tinha acesso a peças de teatro, quermesses e eventos esportivos que ele



Vocação religiosa de Francisco Elói, descoberta na infância, foi concretizada na juventude

também promovia".

OBRAS

Não há exagero na afirmação. Além do colégio, Francisco Elói foi responsável em São Tiago pela construção da Vila Ozanam, que abrigou dezenas de famílias carentes em casas cedidas de forma gratuita; pela implantação de serviços de alimentação com sopas e lactário voltados às famílias carentes; pela abertura da Casa do Peregrino, que oferecia teto a viajantes e mendigos que passavam pela região; pela construção do Salão Paroquial São José; pela instalação de seis capelas em áreas urbanas e rurais; pela reforma e ampliação do Cemitério Paroquial, que ganhou um espaço para velórios; e, não bastasse ainda, pela inauguração da primeira hospedaria de São Tiago, o Hotel Minas Gerais.

Nesse currículo cabe, ainda, a maior de suas obras, o Hospital São Vicente de Paulo. "A construção da Casa de Saúde só funcionou quando ele colocou a mão no projeto e tocou adiante. Era frustrante para o município não ver seu sonho realizado. Foram anos de

promessas e obras interrompidas até que o Monsenhor Elói tomasse frente. Houve até uma certa pressão popular para que isso ocorresse. Felizmente ele disse 'sim'", explica João Pinto de Oliveira.

Há mais a ser dito: no livro *Uma história de fé e de obras*, Marcus Santiago lembra que seu biografado também teve envolvimento direto no funcionamento da Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) e na criação da Banda Musical Lira Imaculada Conceição na Terra do Café Com Biscoito.

II GUERRA

A foto é emblemática: ao lado do então Padre Francisco Elói, com olhos fechados e mãos postas em oração, um soldado se ajoelha e olha fixamente para o altar. Era a Missa Solene em Ação de Graças pelo fim da II Guerra Mundial em Monte Cristo, na Itália.

Apesar do choque ao ser convocado e receber a dispensa da Diocese para partir aos campos de batalha como capelão, o religioso são-tiaguense cumpriu a missão ao longo de exatos 13 meses (entre 1944 e 1945). Lá, recebia confissões, ministrava sacramentos, aconselhava combatentes, consolava aflitos e remetia cartas aos familiares de militares.

Ao retornar, foi recebido com comemoração, afeto e um abai-



Padre Elói reza missa pela fim da II Guerra Mundial na Itália



xo-assinado popular. “Algumas pessoas do Distrito de São Tiago dirigiram-se ao arcebispo de Belo Horizonte pedindo que deixasse o Padre Francisco nesta cidade e o substituísse nas Forças Expedicionárias por outro capelão”, conta Santiago na biografia que assina.

E provando mais uma vez que “a voz do povo é a voz de Deus”, Francisco Elói continuou atuando na terra natal, onde assumiu o posto de pároco em 1955. Um ano depois, “pelo mérito de seus trabalhos sacerdotais e militares”, o são-tiaguense recebeu das mãos de Dom Antônio dos Santos Cabral uma carta remetida diretamente do Vaticano: o Papa Pio XII havia declarado-o Monsenhor.

“AMOU ATÉ O FIM”

Um derrame cerebral levou Monsenhor Elói para a “Pátria Celeste”, como menciona Dona Cairu, em 2003. “O sentimento de orfandade foi absoluto naquele dia. Ele já tinha 88 anos, mas em

momento algum passou pela nossa cabeça que o coração dele pudesse parar. A gente admira tanto que chega a acreditar que as pessoas iluminadas vão ser poupadas da morte”, diz emocionada.

O mesmo comentou Santiago em texto publicado no *Sabores & Saberes* de novembro. “Monsenhor Elói sempre foi um sacerdote santo. Nenhuma das almas a ele confiadas se perdeu do rebanho. Através de sua fé e suas obras foram todas conduzidas para o redil do Senhor. (...) No dia 5 de agosto, foi chamado pelo nosso Pai Celeste para habitar na morada eterna. Como diz São Paulo Apóstolo: ‘Combati o bom combate, terminei a minha carreira, guardei a fé’”.

A partida gerou comoção e segue como perda dolorosa para São Tiago e o distrito de Mercês de Água Limpa até hoje. “Acho esse sentimento mais do que bonito. Ele é motivador também. O Padre Nilson Reis disse algo que nunca esqueci na missa de despedida ao



Atuação como capelão do Exército rendeu condecorações ao religioso

Monsenhor: ‘A maior homenagem que oferecemos a ele é dando continuidade ao trabalho que realizou’. Concordo plenamente”, diz a professora aposentada enquanto fecha uma pasta com documentos e registros de Francisco Elói. Na primeira página, tão adequado quanto o Salmo que escolheu para a ordenação sacerdotal, aparece escrito em latim: “amou até o fim”.



Pertences e fotos de Monsenhor Elói são guardados em sala do Instituto Histórico e Geográfico de São Tiago



Tropas, estradas e história em Dores de Campos

Cirlei Catoni, Antônio Guido e Didico do Rapé: memórias, saudade e orgulho do passado doresense

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) contou 4,4 mil veículos automotores no último Censo em Dores de Campos. Para o aposentado Anísio Ferreira, o famoso Didico do Rapé, o número soa como uma divertida piada. “Veja só quanta roda numa cidade que há pouco mais de 50 anos atrás só tinha patas”, gargalha.

A comparação faz todo sentido. No início dos anos 50, dizem os moradores, o município somava apenas seis carros. Nem um a mais. Nada que incomodasse ou atrapalhasse. Ali, o transporte mais efetivo era feito no lombo de burros. E eles sim se espalhavam aos milhares. “Na realidade, se temos automóveis e motos é porque esses bichos carregaram

Dores inteira nas costas anos atrás”, conta Ferreira com a propriedade de quem passou sete anos viajando em verdadeiras caravanas com esses animais.

O mesmo faz Cirlei José da Silva ou, como gosta de se apresentar, o “Cirlei Catoni, filho do Benedito, neto do Catoni”, com 66 anos vividos praticamente nas estradas – sejam elas de chão ou não.

Ambos cresceram atuando como “arrieiros” nas centenas de tropas que saíram de Dores e cruzaram o Estado comercializando utilidades domésticas, itens de primeira necessidade e, claro, equipamentos de cavalaria ao longo de todo o século XX.

As companhias saíam da cidade hoje conhecida pelo trabalho em

couro com “bruacas” cheias de produtos e faziam negócios em propriedades rurais. Voltavam com dinheiro que fortaleceu a economia local e mudou a história de uma comunidade inteira.

TROPEIRISMO

Mais de 85% da população doresense atua, hoje, com manipulação e artesanato em couro. Ao todo a cidade tem mais de 80 empresas dedicadas exatamente a esses ofícios. Mas nem sempre foi assim.

Há cerca de 150 anos era o comércio ambulante que dominava a economia local enquanto garantia recursos para famílias inteiras. Toda semana, conta Didico do Rapé, pelo menos 15 tropas (das mais de cem



existentes) deixavam Dores compostas pelo proprietário, um ou dois ajudantes e cerca de dez burros carregando mercadorias.

Todas acondicionadas nas chamadas “bruacas”, caixas confeccionadas com couro animal e presas às selas dos animais que também ostentavam peitorais que chegavam a pesar 5kg e as famosas “cabeçadas”, cheias de sinos que funcionavam tanto como guias para evitar debandadas dos outros bichos como quanto anúncio, nas propriedades rurais, de que os tropeiros estavam chegando.

Em cada parada procuravam abrigo e se alimentavam com culinária própria que hoje tem lá um caráter quase gourmet. “Na época arroz, feijão, angu e torresmo só fazia parte de vocabulário de pobre. Hoje tem restaurante especializado que cobra o olho da cara por um prato assim. Tem *chef* cozinhando. Eu era só o pé-rapado que acompanhava o patrão, a pé, enquanto ele ia no cavalo e, quando batia a fome, me pedia pra mexer as panelas”, conta Ferreira, que saiu de casa aos 12 anos para se juntar às tropas. Era apenas uma criança que, para ajudar a mãe que criava sete crianças sozinha após ser abandonada pelo marido, decidiu colocar os pés – frequentemente descalços – na estrada.

“Não havia outra opção pra nós”, completa Silva. “Gente pobre tinha que trabalhar desde cedo e isso significava sair da barra da saia da mãe com pouca idade mesmo. Hoje soltar uma criança com pouco mais de 10 anos Brasilzão afora, pra passar quase um ano longe, é loucura. Antes era solução. E confesso que essa vida fez de mim um homem feliz quando cresci”, desabafa.

E dá-lhe “felicidade”. Afastado das tropas desde os 35 anos, quando o diagnóstico de diabetes e doenças decorrentes o forçaram a tratamentos frequentes, Silva viu a depressão bater à porta e decidiu se rebelar. “Ou eu sentia a poeira entrando no nariz de novo ou perderia a sanidade. Decidi que vez ou outra viajaria a cavalo pra matar a saudade. Tropa é algo que dá no sangue. Se tirar a

A FESTA

Apesar do desenvolvimento, do porte econômico e do status de referência na produção de artigos em couro, Dores de Campos não abre mão da devoção aos aventureiros que saíram do próprio território para explorar outros cantos e mudar a história do município.

Muito embora pouco se tenha registrado oficialmente sobre as tropas, a importância histórica delas é inegável para todo e qualquer morador. E ganhou impulso ainda mais forte nos últimos anos com trabalhos de pesquisa voltados ao tema e, claro, manifestações culturais em torno da tradição.

A mais recente delas se consolidou com a I Festa do Tropeiro, realizada em 18 de julho deste ano. A iniciativa partiu de um grupo de saudosistas e apaixonados por tropas incluindo Didico do Rapê, Cirlei Catoni, Anísio Ferreira e entusiastas dessa cultura como o comerciante José Antônio de Andrade (veja o próximo box).

O objetivo era reavivar a memória da tradição viajante junto às novas gerações. Mas acabou ganhando contornos ainda mais fortes. “Quando vi os burros chegando equipados, com os sinos batendo e homens vestidos como tropeiros eu esqueci que era um adulto e chorei feito criança. Já não era uma festa: era o meu passado ganhando vida bem ali na minha frente”, se emociona Didico.

O mesmo repete Cirlei. “Daquele dia em diante eu tive certeza de que não tenho problema cardíaco algum. Se sobrevivi àquelas cenas e a toda emoção que senti é porque meu coração é forte e aguenta muita coisa ainda”, brinca.

A Festa do Tropeiro reuniu cerca de 5 mil pessoas vindas inclusive de São Paulo e do Rio de Janeiro. Todas reunidas em torno de barracas que, como não poderia deixar de ser, serviram mais de 4 mil pratos da melhor comida das estradas. Deu tudo tão certo que o evento ganhou um DVD oficial e deve se repetir em 2016.

gente para de viver”, confessa.

LEMBRANÇAS

No mesmo acredita Ferreira, embora tenha aberto mão do tro-

peirismo após seis anos de estrada. “Eu decidi que queria ir pra São Paulo tentar a sorte não como o molequinho que carrega banha de porco e café tocando burros. Queria



Comércio ambulante em animais de carga levou o nome - e os produtos - de Dores a diferentes regiões do país.



fazer algo que ainda não soubesse. Passar aperto, me desafiar”, conta.

A experiência e a paixão por viagens, porém, o fizeram um cavaleiro do asfalto. “Virei motorista de uma viação paulistana e assim passei 30 anos da vida”, lembra. Mas não sem antes se transformar no próprio patrão. Ainda muito jovem o dorense tentou tocar a própria tropa. Juntou dez burros, contratou um ajudante e pegou a estrada.

Mas o fez com uma meta diferente: ser um chefe melhor. “Os patrões eram homens bons e muito justos. O problema é que no início dos anos 50 a cultura da sociedade separava as classes de forma muito exata”, explica Ferreira. “Na realidade a palavra do dono da tropa tinha muito peso. Nosso currículo era baseado nas impressões

dele, sabe? No boca-a-boca mesmo. Se nos consideravam ‘gente trabalhadora’, a comunidade toda nos enxergava dessa forma também. Mas era só. Por mais afeto que houvesse, era preciso respeitar a hierarquia: o chefe e o filho iam montados em burros. Nós à pé. Eles comiam primeiro. Nós depois”, completa.

E foi por sentir tudo isso na pele que Ferreira tratou de dissipar as diferenças enquanto líder da tropa que possuía.

LIÇÕES E DESTINOS

Já Silva passou por experiências um pouco mais brandas. “A dor nos pés e o cansaço eram os mesmos (*risos*). Mas minha carreira como tropeiro aconteceu numa tropa do meu pai. Então o que a

gente fazia era compartilhar a pobreza mesmo. Nossa mala era um saco, o cadeado era um nó e o colchão uma peça de couro. Se me perguntar se era ruim vou dizer que ‘não’. Foi uma época bonita demais da vida em que a gente rezava pra vender tudo na ida e receber muito na volta, pra pagar os donos dos armazéns”, explica com lágrimas nos olhos.

As relações de comércio, aliás, eram baseadas única e exclusivamente na confiança. “Não havia cheques, havia só um pedaço de papel em que a gente anotava o que o cliente tinha comprado e era essencial até mesmo pra gente manter controle do que precisava pagar ao nosso fornecedor, né? Mas mesmo sem as garantias que a gente tem hoje as pessoas jamais

COLECIONADORES DE MEMÓRIAS

Mesmo com um livro já publicado sobre o assunto e um filme em fase de produção, a tradição tropeira em Dores de Campos não se esgota. “Quanto mais cavarmos, mais vamos descobrir sobre ela”, defende a pedagoga Jane Mary Arruda de Freitas, autora de dois trabalhos de conclusão de curso em torno dessa capítulo da história local.

Enquanto levantava dados para a pesquisa mais recente, feita em 2007, a educadora tomou emprestadas, também, algumas relíquias de familiares de tropeiros. Montou então um museu itinerante que percorreu o município e, claro, físgou mais relatos para o trabalho dela: “As pessoas vinham visitar e acabavam contando o que sabiam sobre o tropeirismo. Eu anotei tudo até formar uma coletânea, cruzar com registros históricos e fechar minha pesquisa”, conta.

Nada de se estranhar. Em Dores todo mundo tem algo a contar sobre o assunto. O agente de atendimento da agência Credivertentes no município, Everton David, é uma dessas pessoas. Segundo ele, o avô José Osvaldo Rodrigues era tropeiro e, por pouco, não perdeu a família por causa disso.

“Ele se casou com a minha avó, Elza, e pouco mais de um mês depois pegou a estrada. Ela ficou em casa, é claro, e logo descobriu que estava grávida. Mas não teve como contar. Naquela época não havia como manter qualquer tipo de comunicação”, relata.

E foi exatamente nesse ponto que os problemas começaram. Sem ter como revelar ao marido que esperava o primeiro filho e sem ter como dar notícias à esposa sobre o andamento da viagem, Elza e José Osvaldo “se perderam”. “Com uma criança no ventre e nem uma palavra do pai, ela achou que havia sido abandonada e voltou para a casa dos pais. Quando meu avô retornou o primeiro filho já estava para nascer”, conta David.

Segundo Jane, histórias assim não eram incomuns e se somavam a outras mais inusitadas. “Os tropeiros, aos poucos, começaram a ganhar aura que ia além daquela do comércio. Há relatos, por exemplo, de que um deles acabou ganhando fama de ter poderes sobrenaturais”, diz.

O caso dá conta de um tropeiro que pediu abrigo em uma fazenda, mas acabou tendo o pedido recusado. Naquela época um outro integrante de tropa vinha sendo acusado de ter roubado uma propriedade e, claro, o medo se espalhou. No entanto, na casa em que lhe fecharam as portas uma mulher estava em trabalho de parto e já sofria para dar à luz. “A criança não nascia de jeito algum. O tropeiro soube disso e disse que podia ajudar com oração especial. Duvidaram um pouco, mas era melhor acreditar nisso. Então ele se afastou, escreveu alguma coisa num pedaço de papel, enrolou em tecido e pediu que colocassem a trouxinha perto da mulher”, explica Jane.

Pouco depois o bebê veio ao mundo e surgiu a crença de que aquele pacote era bento. Conta-se que sempre que uma mulher dava à luz levavam o adereço até lá. Só muito tempo mais tarde resolveram abri-lo e descobrir o que estava escrito:

*“Eu e meu burro nesta fazenda ei de ranchar
Se essa mulher não parir
Seu bucho há de arrebentar”*



davam calote. O nome limpo era a coisa mais preciosa que tinham”, completa Silva, que segue ouvindo os instintos tropeiros criando animais e guiando viagens rústicas por estados que fazem fronteira com Minas Gerais. Em uma das mais recentes chegou a Aparecida do Norte, em São Paulo, a cavalo.

Já Ferreira é dono de uma pequena frota de caminhões desde que retornou a Dores em 1987. Na época burros de carga já haviam sido substituídos por kombis e o comércio artesanal do couro já havia sobreposto o mercado ambulante de pequena monta.

MUDANÇAS DE RUMO

O empresário Antônio Guido da Silva, hoje com 79 anos, foi testemunha privilegiada dessa transformação.

Assim como a maioria dos adolescentes mais pobres em Dores de Campos, começou a trabalhar aos 12 anos. Mas ao contrário dos amigos Didico do Rapé e Cirlei Catoni não pegou a estrada com as tropas.

Na realidade ele ficou na cidade trabalhando para fornecer a elas itens essenciais: selas e outros equipamentos em couro para uso próprio ou venda. Neto e sobrinho de tropeiros, sabia bem do que precisavam e desenvolveu, junto com o pai, o talento para estamparia manual. “A gente riscava com um ferrinho e depois ia batendo sobre os rascunhos até chegar ao resultado final”, lembra o homem que hoje cuida da própria selaria empregando 46 funcionários diretos e 18 terceirizados. Tudo isso ao lado de filhos e netos que também optaram por atuar no negócio.

“O que a gente pode dizer é que a modernidade foi chegando e obrigando os tropeiros a migrar pra transportes mais rápidos. Nada disso, porém, tirou a importância que tiveram para o que Dores de Campos é hoje. Se esses homens não tivessem passado anos inteiros de suas vidas na estrada vendendo o que produzíamos aqui, sabe-se lá o que seria dessa cidade”, defende.

E vai além: “A gente também

não pode deixar de valorizar os burros que iam estrada afora. Eles carregaram a nossa história no lombo. Cada sinal de desenvolvimento que você encontra hoje devemos à força deles”.

Aliás, foi equipando esses animais que a selaria dorenense se tornou famosa a princípio. “Os fazendeiros viam as selas, as botas, as peças que a gente produzia aqui e

que compunham as tropas e perguntavam de onde vinham. Encomendavam. Aos poucos a selaria daqui foi ficando conhecida e sobrevive até hoje. A diferença é que antes esses itens eram pra necessidade. Hoje são quase 80% adquiridos por hobby de quem mantém ligações com essas raízes. E te garanto que nada disso vai morrer”, frisa Guido.

O COLECIONADOR DE ‘TRAIAS’

O comerciante João Antônio Ferreira de Andrade, também vive em busca de relíquias tropeiras. Mas enquanto Jane resgata a memória através da oralidade local e a registra, Andrade recolhe peças usadas pelos desbravadores dorenenses há pelo menos 15 anos. As “traias”, como carinhosamente chama, já somam 150 peças que, em um futuro não muito distante, vão compor um museu em Dores de Campos.

Dentre elas estão “bruacas”, caixas de couro usadas para carregar roupas e mantimentos; arreios, cabeçadas com sinos. Um verdadeiro arsenal que comprou aos poucos e guarda com carinho – e até certo ciúme. Se já recebeu

ofertas para as peças? “Muitas. Certa vez prometeram R\$10 mil para dois itens. Muita gente acha que isso aqui não vale nada, mas vale sim. É história contada em artesanato e, pra mim, tem valor sentimental gigante”, conta Andrade.

O maior sonho, segundo ele, é criar um museu aberto a todo o público para que a tradição continue sendo contada. “Se essa memória se apaga, Dores se perde. E dependendo de mim isso jamais vai acontecer”.



O HISTORIADOR QUE QUERIA VIVER NO PASSADO

Antônio Gaio Sobrinho é um homem quase sem medos. Quase. Porque uma coisa o assusta em excesso: o futuro. “Olha, eu sou velho e já estou me acostumando com a proximidade da morte, embora não esteja satisfeito com isso (*risos*). Mas não chego a temê-la. É consequência e vai chegar pra você, pra mim, pro Papa... Prefiro vê-la como sinal de que tive um extenso passado. É dele que gosto. É ele que quero valorizar”, comenta antes de fazer silêncio por vários segundos.

Silêncio, aliás, que não incomoda nem constrange. Enquanto se cala e organiza milhões de informações que parecem rondar e até sair pelos poros, Gaio Sobrinho sorri, folheia livros, batuca a mesa lentamente.

Aí então continua: “Os ‘dias seguintes’, pelo que vemos, não nos reservam muita coisa boa. Além disso, a tendência é que todos vivam pelo amanhã e esqueçam o que garantiu o hoje. Não podemos. Os erros que cometemos lá atrás têm sempre que ser lembrados para que não se repitam e para que consertemos injustiças. Sempre há tempo para isso”, diz olhando pensativo para uma das janelas no Instituto Histórico e Geográfico de São João del-Rei (IHG).

Foi lá que o historiador recebeu a reportagem. E foi na biblioteca do espaço, organizada por ele, que se acomodou para conversar e revelar detalhes curiosos sobre a história são-joanense. Isso mesmo: curiosos. “Os fatos oficiais estão nos livros. Ninguém mais precisa contar. Só refutar e mostrar o que tentaram esconder nas entrelinhas. Essa é a mágica”, explica o também filósofo e professor, autor de 15 livros entre crônicas reunidas e pesquisas históricas.

O mais recente, aliás, homenageia a cidade natal: “Memórias Sentimentais de Conceição da Barra de Minas”.

O QUE A HISTÓRIA ESCONDE

“Vamos dar uma volta lá perto

da igreja”. Era Gaio convidando a reportagem para ver e tocar a História ao invés de apenas ouvi-la. E foi no Largo do Carmo que começou a revisitar páginas apagadas do passado.

“Hoje você vê o templo. Ela é o presente. Mas dizem que debaixo desse chão que estamos pisando há mais de 200 escravos soterrados. Um viajante estrangeiro que passou por aqui contou que a Igreja do Carmo foi construída sobre uma beta e que as águas dela rolavam sobre um leito de ouro. Há quem acredite, aliás, que se você colar o ouvido no piso do altar consegue ouvi-las correndo lá embaixo, sob restos desses homens que morreram”, conta um fascinado historiador.

Para ele, aliás, há praticamente uma São João paralela no subsolo ou nas partes mais baixas do município. “Se a gente reparar bem muitos casarões têm bases altas sugerindo uma senzala ali embaixo. O próprio Solar da Baronesa tem um que acabei conhecendo”, diz apontando para o imóvel em que hoje funciona o Centro Cultural da UFSJ e estabelecimentos comerciais.

“O mais engraçado é perceber que muito do que é antigo para nós hoje foi na verdade renovação. A história de ‘del-Rei’ mostra que em vários momentos a cidade foi posta abaixo para que algo novo fosse construído em cima e a urbanização fosse acontecendo. Isso sem falar nos pontos quase ‘secretos’. Há pontes aqui com tímidas escadinhas instaladas lá. Qual era a utilidade delas? Dizem que para passagens subterrâneas”, revela Gaio.

Questionado sobre os registros de todas essas mudanças, o professor e escritor é direto: “A História é elitizada. O que sabemos oficialmente vem de registros feitos por quem realmente tinha o poder e relatando o que realmente interessava. Os pequenos, excluídos e explorados, não têm nome nem voz. Nada contam. Só forma representados. E

isso é muito triste, embora nos instigue a cavar mais fundo”.

REDENÇÃO

Gaio tem na mente uma lista extensa de pessoas a quem gostaria de pedir “perdão e encaixar nos devidos lugares da História”, como costuma frisar. “Há documentos que mostram que os sábados em São João del-Rei eram considerados Dias da Mendicância. Era o único momento na semana em que os desvalidos podiam pedir ajuda nas ruas. Um dia decidiram que a presença deles e dos negros enfeiava as ruas. Foram todos banidos. Pra onde foram? Ninguém sabe. Quem são? Menos ainda. Isso sem falar nas mulheres... Há tantas que fizeram a diferença”, lembra.

Dentre elas faz questão de mencionar a hoje beata Nhá Chica. “Por muito tempo ela foi ignorada aqui e celebrada em outros lugares. A sociedade são-joanense a desprezou por ser negra, filha de escrava”, reclama.

ARQUITETURA

Segundo Gaio, para facilitar o apagamento de indivíduos que não interessavam à elite, documentos completos foram destruídos. “Muitos foram aniquilados junto com prédios que vieram abaixo. Em várias épocas, nos três séculos são-joanenses, houve momentos de destruição total. Com a vinda da Corte para o Brasil, por exemplo, chegou também a Missão Francesa. E com ela um novo jeito de ser, o neoclássico. Tudo o que era colonial passou a ser feio, escuro, anti-higiênico. O que decidiram fazer então? Demolir tudo. Perdemos muita coisa embora tenhamos ganhado outras. Mas quando passamos a República a *belle époque* estava no auge. A ideia então foi ‘Vamos acabar com o que lembra a Monarquia e começar tudo de novo’”, brinca o historiador.

E completa em seguida, sério: “O problema é que nessa onda toda nos perdemos. Há muitas



perguntas a serem respondidas. Onde devemos começar a contar a história de São João? Com a vinda de Tomé Portes? Onde estudou Tiradentes? Onde fica o tal Capão da Traição?”

INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO

O IHG foi fundado nos anos 70 exatamente para tentar evitar uma demolição e apagar da posteridade a história religiosa de uma comunidade inteira. “Quando houve o Concílio Vaticano II, nos anos 60, começou a surgir uma visão diferente do Catolicismo. São João del-Rei vivia o latim, as orquestras, as procissões. Mas a ideia passou a ser do Cristocentrismo, focando apenas em Jesus, tirando os santos do altar. Isso abriu brechas para o que aconteceu com o Santuário do Senhor Bom Jesus, em Matosinhos. Um padre contratou tratores e, do nada, o templo estava em pedaços no chão. Foi daí que surgimos. Tentamos defender o que restou”, explica Gaio.

O Santuário acabou reconstruído em outros moldes. Parte da estrutura, como portais de arquitetura mais clássica, foram vendidos a particulares. Até mesmo gravuras em que fiéis reproduziam milagres recebidos foram comercializadas. Ainda assim o IHG seguiu de pé. “Aquele foi um momento em que mesmo frustrados percebemos que ou mantínhamos fortes na luta ou mais espaços e tradições seriam perdidos”, frisa o historiador que organizou, sozinho e às custas de dores lombares, a biblioteca da instituição.

LENDAS

São João pode ter perdido muito na História Oficial. Mas só ganha quando o assunto é o boca-a-boca popular. Causos como o da Chica Mal-Acabada, do devasso que quebrou pacto com o demônio e se redimiou como esmoleiro antes de fundar a Santa Casa e do famoso “Sino Assassino”. “São João tem uma

característica curiosa: não passou um dia sequer sem contar com o jornal. Há registros de que 300 anos atrás já haviam publicações funcionando como fontes de informação na cidade. Mas nada foi registrado, por exemplo, sobre o sino que teria atingido um sineiro bêbado, levado-o à morte e, por isso mesmo, sido preso. Mesmo assim essa é uma das narrativas que o povo daqui mais gosta e quer saber de uma cosia? Pra mim toda lenda tem um fundo de verdade”, ri Gaio.

BIOGRAFIA

Gaio não gosta de confessar a idade. Pelo menos não abertamente. “Sou de Conceição 28 de novembro de 1936. Daí você calcula”, diz maroto. Nascido em Conceição da Barra de Minas em uma família de pequenos agricultores, foi convidado por um primo, logo depois de terminar o quarto ano, a estudar no Seminário Salesiano. “Claro que era uma oportunidade boa. Mas eu mesmo não estava interessado e fiquei em uma sinuca de bico. Minha mãe, coitada, ficou empolgada e preparou um enxoval. Meu pai, por outro lado, foi logo percebendo minha indiferença e ameaçou: ‘Se não for, pega a enxada e vem capinar a roça’”.

Não demorou muito, então, para que Gaio desembarcasse em São João del-Rei e passasse seis anos em um colégio interno sem voltar para casa. Mais tarde se formou como bacharel em Filosofia. E foi aí que se aproximou da História. “A forma-

ção na Faculdade Dom Bosco dava autorização para lecionar História. Acabei me apaixonando e depois comecei a lecionar na própria instituição. Um tempo depois um grupo de esperantistas veio à cidade e me pediu para acompanhá-los, relatando passagens importantes sobre o município. Um deles gostou tanto que me sugeriu escrever sobre isso. Nunca mais parei”, relembra o homem que entre pesquisas e resgates de documentos também se preocupa em falar sobre a alma e suas dores.

“Já publiquei sobre Idade Média, Igreja, Feudalismo, saudade... tenho textos sobre muitas coisas. Eles vêm de dentro enquanto brigo ou vivo bem com os meus demônios. Tudo reflete um pouco de mim”, encerra.

DEVIDSON COSTA



Gaio: “Ruas históricas têm muito mais a nos contar do que jamais imaginamos. É mágico andar e sentir isso”

Agências Sicoob Credivertentes

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
Rua Gonçalves Pinto, 135
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
Credivercentes