

EDIÇÃO 10 | ANO 5
JUNHO DE 2018
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



R E V I S T A

Vertentes Cultural

A revista do Sicoob Credivertentes

TRADICIONAL, MAS ATÍPICO

Dizendo 'não' à produção industrial em massa, Café da Tiche resgata o sabor e as memórias afetivas em torno de uma das bebidas mais importantes para a Economia, a Gastronomia e o Turismo no Estado.

Pág. 28



SONHO DE IPÊ

Ana Luiza Vieira Moraes, 17 anos
E. E. Afonso Pena Júnior

No segundo final de semana de setembro, ao surgir da aurora, o calor dos fornos de barro assando biscoitos, a melodia dos bem-tem-pis e o cheirinho inconfundível de café recém-passado despertam da sonolência as ruas de São Tiago – uma cidadezinha no interior mineiro que nessa data celebra a Festa do Café-com-Biscoito.

A gentil Praça da Matriz se torna então “coração de mãe” para acolher os visitantes que vêm pra cá, todos atraídos pela renomada hospitalidade desde a época dos tropeiros e pela degustação gratuita de quitandas artesanais. Afinal, temos deliciosos pães de queijo; broinhas; torradinhas; biscoitos de fubá, goiabada, canela... Impossível não se deliciar com um cadinho de cada... se perder no emaranhado de formas, cores e sabores!

À tarde o sol é intenso e o melancólico Inverno dá lugar à formosa Primavera. Uma brisa quente brinca com a bainha do meu vestido enquanto caminho pelos perfumados jardins da praça lotada. Observo a água jorrar da boca de um leão, aquele que guarda um garimpeiro enferrujado, paralisado no tempo e espaço, ainda à procura do ouro da Estrada Real. Decido me sentar e, com sorte, encontro o frescor da sombra sob um simpático ipê amarelo.

Enquanto o canto da talentosa Anna Vieira anima os transeuntes, me deleito com o show que a natureza compõe ao meu redor. Pouco depois percebo que, quando a copa da árvore de ipê é beijada por uma sutil ventania – a mesma que embala as borboletas azuis – broches de ouro vagarosamente despencam e formam um majestoso tapete pelas calçadas. Estou tão encantada que ouço sussurros e um estremecimento percorre minha espinha. O ipê quer me contar suas histórias e minha alma é invadida por aquela voz inebriante.

Faz mais de meio século que está ali, vivenciando as alegrias e tristezas do cotidiano tranquilo do interior. Um casal de velhinhos, que está a poucos metros de mim, iniciou o cortejo e trocou os primeiros beijos embaixo dele. O senhor de pele enrugada, aliás, abandonou o seminário para viver um amor como o dos cisnes, que escolhem apenas um parceiro para a vida toda. Ele troca leves sorrisos e entrelaça olhares com a amada, partilhando um carinho raríssimo que se fundiu no tempo (e tenho certeza de que transcenderá a morte).

O ipê também é testemunha empolgada de algumas crianças que ensaiam seus primeiros passos, correm, caem, se divertem. De flashes que, após o badalar dos sinos, eternizam noivos à porta da igreja.

Quando o crepúsculo cai, flagra a paquera evidente entre os jovens. Pela madrugada, ri dos embriagados fazendo juras de amor que nunca serão cumpridas. E sofre ao ouvir os anúncios fúnebres, acompanhar o passar das urnas e da tristeza. Em dias chuvosos ou gélidos, quando as pessoas evitam sair de casa, o ipê fica só.

As vozes de minhas amigas me tiram do transe, um novo show começará. Tenho a sensação de lágrimas nos olhos. Disfarço encarando o céu aveludado, onde já é possível notar os “furos de alfinete”. Hoje, mais do que nunca, sinto que quem se limita a ver e ouvir sem ser guiado pela simplicidade e magia da imaginação, jamais terá “Alma de Ipê”.

Editorial

MARIANE FONSECA

Evolução. Está na ciência explicando a trajetória humana desde os ancestrais primatas; nas propostas espirituais religiosas; nas ações mais corriqueiras e cotidianas possíveis. Alguns querem correr mais um quilômetro; outros querem aprimorar o currículo; há quem deseje impulsionar um talento; quem queira superar um trauma e enfrentar um medo. A lista, subjetiva e imprevisível, é enorme.

Tão gigantesca quanto a certeza de que é a busca por desenvolvimento constante que nos move desde os primeiros momentos. Evoluímos quando ganhamos peso após o nascimento prematuro; quando superamos um probleminha de saúde que assustou nossos pais; quando agarramos o primeiro objeto; dormimos mais durante a noite; demos nossos primeiros passos; falamos. Evoluímos, mais ainda, quando houve impossibilidade de qualquer um desses movimentos e aprendemos a conviver com as limitações; desenvolvemos nossas próprias ações.

Tudo complexo, quase infindável, mas inspirador. E refletido nesta edição da *Vertentes Cultural*.

Chegamos ao número 10. São cinco anos de projeto iniciado, implementado, realizado. Cinco anos de região desbravada, histórias ouvidas, reportagens escritas.

Mudamos. Muito.

Nos transformamos na maneira de buscar as pautas, de escrever, de organizar cada matéria, de criar cada capa. Houve reformulação da linha editorial, das narrativas, do *design*. Mas acima de tudo, percebemos diferenças em nós mesmos.

Difícil sair ileso de uma conversa com um empreendedor que alcançou o sucesso após grandes percalços; de um idealizador social que insiste em fazer a diferença dia a dia; de alguém que coleciona memórias e faz questão de compartilhá-las; de quem faz do conhecimento sobre o passado uma forma de melhorar o futuro.

Na prática, as centenas de encontros registrados em cinco anos levaram o significado de “cooperar” a outro nível. Ter contato com tantas trajetórias brilhantes, na verdade não tocou apenas quem as **ouviu**. Houve, de alguma forma, sensibilização de quem as **leu**. Estão por aí nossos e-mails, vários bilhetes, comentários nos melhores *tête-à-tête* e muitas reações espontâneas para provar.

Conquistamos, então, nosso objetivo: publicizar o que temos de mais incrível no Campo das Vertentes. E termos chegado à 10ª edição com material pra tantas outras só prova que o maravilhoso e inspirador tem em sobra 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, Antonio Vicente de Andrade, Fabiana Andréia Fernandes Diéle Barros de Oliveira, Helder José Daher Chaves, Jasminor Martins Vivas e Renivaldo Renaldo Bageto.

DIRETORIA EXECUTIVA

Flávia Alves Coelho - Diretora Executiva Administrativa

Luiz Henrique Garcia - Diretor Executivo Financeiro

DIRETOR DE GESTÃO DE RISCOS

Hélder Resende

CONSELHO FISCAL

Efetivos: Cristiano Almeida, Luis Cláudio dos Reis e Marlon Castro

Suplentes: Henrique Santos

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, Belo Horizonte, 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, São João del-Rei e Senhora dos Remédios.

APOIO OPERACIONAL

Elisa Cibele Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Mariane Fonseca - MTB 15.883/MG

Tiragem: 5000 exemplares

FOTOS

Deividson Costa

DIAGRAMAÇÃO

Mapa de Minas Comunicação Integrada

- As matérias veiculadas na Revista Vertentes Cultural do SICOOB Credivertentes podem ser reproduzidas, desde que citadas as fontes.

REVISTA
Vertentes Cultural



ÍNDICE

A linguagem de sucesso
do Luziana Lanna

NEGÓCIOS
Pág. 06



As maravilhas da
Taberna d'Omar

GASTRONOMIA
Pág. 16



ENTREVISTA

Hélder Resende,
diretor de Gestão
de Riscos

Pág. 22



PRIMEIRO PLANO
Pág. 10

Telê Santana:
o "fio de esperança"
passou por SJDR



MEMÓRIA
Pág. 19

Biblioteca Municipal
em Resende Costa
celebra centenário



VERTENTES
Pág. 24

A versatilidade do
escultor Carlos
Calsavara



Café da Tiche e produtos Ambira - maravilhas mineiras
Pág. 28

ECONOMIA



A trajetória de D.Irene Caputo
Pág. 34

VIDA



Irmã Marina, vocação, chamado divino e dedicação
Pág. 38

SOCIAL



ENTREVISTA

Aleks Campos
Fabrício Ribeiro
Rodrigo Caputo

Pág. 33



SICOOB

Pág. 46

Revista completa 5 anos



TURISMO

Pág. 31

Mineiridade alemã surpreende em Prados

CULTURA
Pág. 36
Histórias de Padre José Duque inspiram livro





Luziana Lanna: traduzindo

coragem e empreendedorismo

“If you believe in yourself, anything is possible”

A frase estampa uma das paredes da Luziana Lanna, escola de idiomas franquizada na Rua Espírito Santo, em pleno Centro de Belo Horizonte. No entanto, mais do que decorar o espaço, resume a história de seus gestores, o diretor administrativo-financeiro Ricardo Silvério e a coordenadora acadêmica Nívea Augsten.

Ele, um experiente profissional do mercado bancário. Ela, uma apaixonada comunicadora e professora de Espanhol. Juntos, um casal de empreendedores que não temeu a turbulência econômica em 2014 e, hoje, fala fluentemente a língua que move o mundo: a do empreendedorismo.

CORAGEM

“Economia” e “2014” são termos que se repelem. E não faltam motivos para isso. Há exatos quatro anos, o Brasil registrou crescimento de 0,5% no Produto Interno Bruto (PIB), queda brusca em relação a períodos anteriores e apenas uma prévia do que aconteceria em 2015 e 2016, com recuo de 7,2% nesse índice. Acompanhando esse cenário temeroso, mais de 940 mil empresas fecharam as portas.

O pesadelo mercadológico, porém, não impediu que Silvério e Nívea realizassem o próprio sonho. E foi assim que a Unidade Lourdes começou. “Eu lecionava há mais de dez anos e tinha experiência, também, como coordenadora de Espanhol em toda a rede.

Então veio a possibilidade de nos tornarmos franqueados. Juntamos o *know-how* à coragem e dissemos ‘sim’”, explica ela.

Fácil, porém, não foi. “O ‘frio na barriga’ existe naturalmente em qualquer começo e, naquela época, estávamos caminhando na contramão com um investimento





Recepção da escola montada em um casarão histórico de Belo Horizonte

A ESCOLA

A Luziana Lanna – Unidade Lourdes, compõe uma rede de 33 escolas espalhadas por Belo Horizonte, além de marcar presença no interior mineiro e paulista. No portfólio, nove idiomas ensinados: Alemão, Árabe, Chinês, Espanhol, Francês, Inglês, Italiano, Japonês e, ainda, Português (para estrangeiros).

A diversidade é um dos diferenciais e atrai, atualmente, 150 alunos com idades entre 7 e 80 anos. Não é, porém, um fator isolado. Isso porque, destaca Silvério, outro trunfo se evidencia no próprio slogan da rede. “A Luziana Lanna defende que ‘pessoas diferentes precisam de métodos diferentes’. Isso quer dizer que não atuamos com uma estrutura padrão, engessada. Obviamente, prezamos as habilidades orais, auditivas e escritas. Mas tudo de forma flexível, identificando as necessidades de cada pessoa, além de seu perfil de aprendizagem”, conta.

E Nívea completa: “Recebemos estudantes com objetivos muito distintos. Há quem queira aprender um idioma por exigência do mercado; há quem queira se reaproximar das raízes familiares; há quem sonhe com o intercâmbio; há quem precise se comunicar de forma urgente para uma palestra ou entrevista; há quem se desafie em conhecimentos novos. Entendemos e nos adaptamos a todas essas metas e tantas outras”.

É em meio a todo esse contexto, aliás, que entra o corpo docente da Unidade Lourdes. Ao todo, 17 professores se revezam nas salas de aula. A maioria nativos. “Quem ensina Japonês veio do Japão. O responsável pelo Árabe nasceu na Síria. No Espanhol, temos argentinos, venezuelanos. Todos congregam com os brasileiros e, no fim, formamos uma equipe com grande vivência nos idiomas e nas culturas. Ao mesmo tempo agregamos, também, o conhecimento das demandas e dificuldades de quem nasce no Brasil e quer se comunicar além do Português”, frisa a educadora.

grande que demandou a venda de um carro, empréstimo familiar...”, lembra o marido.

Houve, ainda, pequenos sustos. O casal conta que, uma vez se lançando com o Luziana Lanna, as expectativas geradas pelo otimismo bateram de frente com a realidade. “A gente queria que logo depois da inauguração as salas ficassem lotadas. E, óbvio, não foi isso o que ocorreu. Então ficamos ainda mais os pés no chão e desenvolvemos maturidade e paciência administrativa. Com o tempo, os resultados vieram. Um ano e meio depois, seguindo à risca nosso planejamento, a escola alcançou a estabilidade”, narra Silvério.



SUPERAÇÃO

Ricardo Silvério e Nívea Augsten têm afinidades que ultrapassam o casamento e alcançam os negócios. Enquanto conversam e contam sobre a Luziana Lanna, dizem quase ao mesmo tempo que realização, para os dois, está na transformação de cada aluno. “O progresso deles aula a aula é muito motivador. Quando vemos que estão crescendo, se desenvolvendo e conquistando novos espaços, então, nos sentimos plenos”, conta o administrador – que também é professor universitário.

Já Nívea relata histórias marcantes nessa trajetória. “Temos um estudante deficiente visual que frequenta aulas de Inglês, Francês, Alemão e Italiano com apostilas em braile e impressiona com a dedicação e vontade de aprender”, diz com ares de encanto antes de acrescentar: “Outra pessoa incrível é um senhor de 90 anos diagnosticado com Mal de Alzheimer. Ele recebe as lições em casa, com professora particular e inclusive já recebeu feedback médico sobre os benefícios disso. Mesmo com reações oscilantes, às vezes desanimadas, é incrível como se fortalece e tenta driblar as próprias limitações”.

DIDÁTICA

O deslocamento das salas de aula para o conforto do lar é um dos exemplos de adaptação do Luziana Lanna, que também permite a entrada de cães-guia junto a estudantes que contam com esses fiéis companheiros e dinamiza com a possibilidade de ensino via internet em plataformas como o Skype. “A franquia é muito aberta a sugestões, adaptações, dinâmicas. Não por outro motivo, já sonho em abrir outra escola”, confessa Silvério.

O plano é compartilhado pela esposa que, no entanto, aposta na cautela como melhor estratégia por enquanto. Até lá, é defensora da ousadia em outros termos. “A cabeça ferve com novas ideias

o tempo todo. Sempre que podemos, promovemos as avaliações através de filmes ou simulações práticas. Já montamos um mini-restaurante, um mini-shopping e até um mini-ponto de táxi aqui”, ri.

A própria estrutura da Unidade Lourdes facilita isso. Com dez salas de aula, equipamentos de conexão à internet e área de conveniência para eventos, a criatividade tem espaço de sobra – e a capacidade de se renovar, também.



Nívea e Ricardo: casal planeja ampliar negócios

Telê Santana

A passagem do
mestre por
São João del-Rei



“Um livro ou um filme é bom quando se passam 20, 30, 40 anos e as pessoas ainda falam dele. O mesmo vale para um time”. A frase é de Pep Guardiola, um dos maiores e mais respeitados técnicos de futebol do mundo, em referência à Seleção Brasileira de 1982. Em entrevista à ESPN Brasil, aliás, o espanhol frisou que trata-se da equipe “mais maravilhosa que já existiu”.

E não é o único a pensar assim. Referência no “futebol-arte” mesmo sendo eliminado pela Itália num dramático de 3x2 nas quartas-de-final da Copa do Mundo, o grupo contava com ninguém menos que Júnior, Cerezo, Falcão, Sócrates e Zico no mesmo esquadrão. Todos treinados por Telê Santana. O Mestre.

Personagem incontestável do futebol brasileiro mundo afora, ele foi o comandante do Atlético Mineiro na conquista do Campeonato Brasileiro em 1971. No São Paulo, fez história como o técnico responsável por sequência vitoriosa que envolveu duas Libertadores e dois Mundiais Interclubes, na década de 1990. Não por outro motivo, seu nome ainda é gritado pela torcida tricolor.

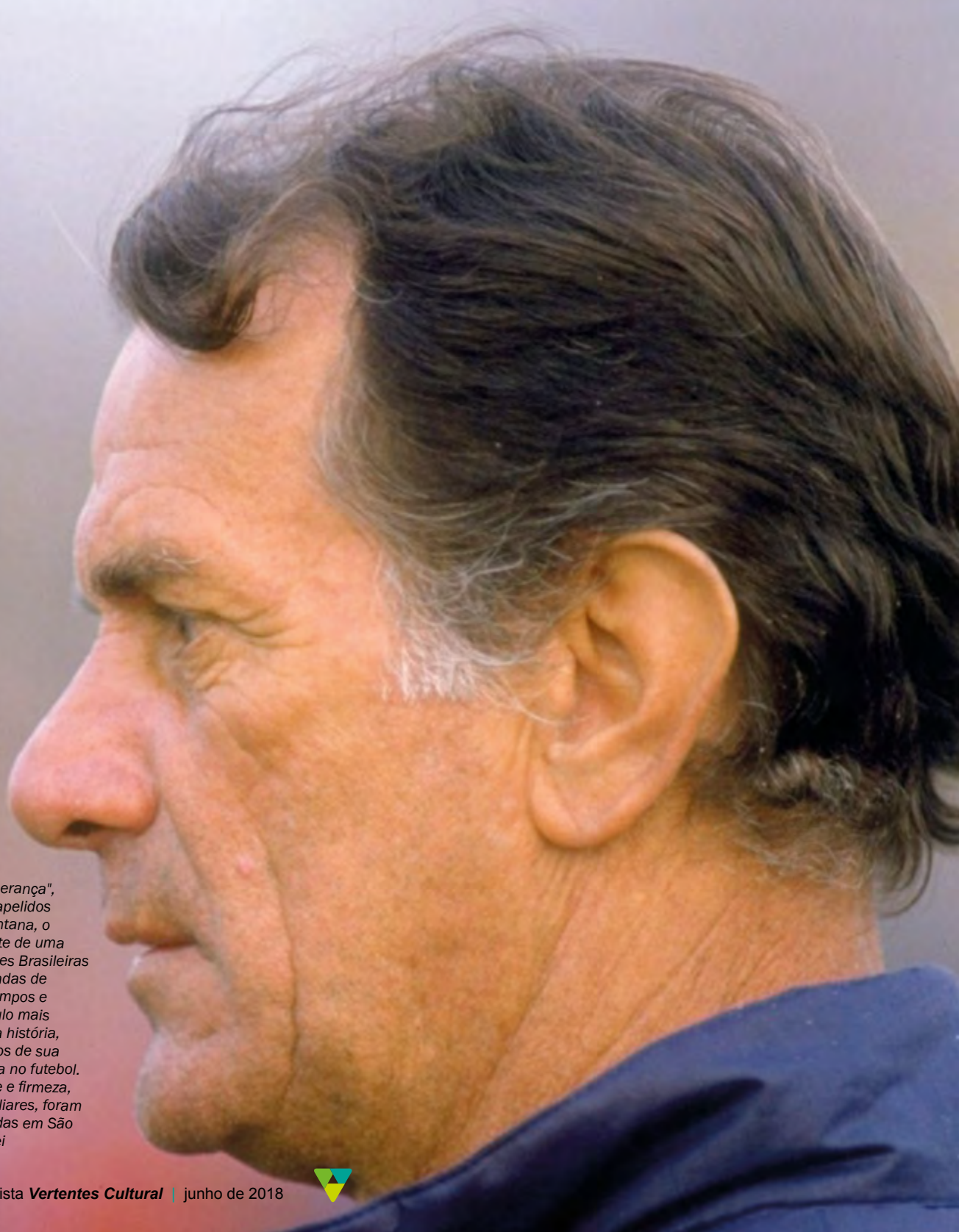
Foi lá, aliás, que Cafu despontou como lateral direito antes de se tornar Tetra e Pentacampeão com a amarelinha. “Quando comecei na posição, eu não gostava muito. Mas o Telê insistiu e queria que eu me aperfeiçoasse”, disse ao SporTV.

Faro por talentos, futebol bonito e trajetória vitoriosa que passaram pelos gramados de São João del-Rei. E é a partir disso que (re)contamos a história do “Fio de Esperança”.



Fotos: Divulgação
Arte: Deividson Costa





*"Fio de esperança",
"mestre.": apelidos
de Telê Santana, o
comandante de uma
das Seleções Brasileiras
mais elogiadas de
todos os tempos e
do São Paulo mais
vitorioso da história,
são resumos de sua
importância no futebol.
Maturidade e firmeza,
dizem familiares, foram
desenvolvidas em São
João del-Rei*



“Quando meu filho estava sendo enterrado, o Telê chegou”, conta D. Márcia Lobato Costa. O ano era 1982 e o cunhado já era técnico da Seleção Brasileira. Naquele dia, a Canarinho disputava um amistoso do qual ela não se recorda. Mas não sai da cabeça dela a cena de Telê surgindo esbaforido e emocionado em um dos momentos mais tristes que viveu. “Estava em outro canto do país. Pegou um voo de emergência para cumprir uma parte do trajeto, veio dirigindo em outro. A mil”, lembra com lágrimas nos olhos.

A história, segundo ela, resume Telê. Treinador dedicado e exigente, colocava apenas duas coisas acima do trabalho que amava: a fé e a família. Foi por ela, aliás, que desembarcou em São João del-Rei no final dos anos 1940. “Era alto, magro, jogava muito. E o que quase ninguém sabe é que se saía extraordinariamente bem como goleiro. Acho que herdou o talento do pai, que havia jogado no América”, revela Napoleão Pereira da Silva, 89 anos, testemunha viva daquilo que poucas biografias de Telê narram. De fato, o pontapé inicial da carreira foi dado em 1945 no Itabirense, guardando redes. Quiseram o destino e os deuses do futebol que a perspectiva mudasse e o rapaz franzino assumisse outra posição.

O INÍCIO

A passagem de Telê Santana por São João del-Rei foi curta. Mas o transformou. “Ele dizia que o ‘curso intensivo’ para ‘virar homem’ foi feito aqui. Até chegar, era um adolescente descompromissado no futebol e na vida”, conta um de seus sobrinhos, Jorivê Júnior.

Nascido em Itabirito, Telê foi criado desde pequeno por dois tios solteiros, Eurico Silva e Maria Faustina. O que se conta na família é que o pai dele, João Veríssimo, recebeu um convite para atuar como soldador em uma das fábricas são-joanenses. Com dificuldades financeiras e crianças adoentadas, se mudou com a esposa, Corina, e alguns herdeiros.

Já Telê, xodó dos tios, ficou por

lá. Aos 17 anos, no entanto, o adolescente enfrentou a perda súbita de Maria Faustina e embarcou para São João del-Rei, onde moraria com os pais e nove irmãos em um imóvel nas proximidades da Avenida Leite de Castro. “Ele deixou de ser o único jovem da casa e passou a dividir atenção com mais gente. Além disso, João Veríssimo e D. Corina, meus avós, eram mais rígidos e exigentes. Telê não ficou tão solto. E aprendeu muito com isso. A disciplina e a razão tão elogiadas por quem o conheceu foram desenvolvidas aqui, no Campo das Vertentes”, conta Jorivê.

EM CASA E NOS CAMPOS

Na secretaria do América Recreativo e Futebol, uma foto antiga estampa os irmãos Jorivê, Atiê e Telê vestindo a camisa do time. Fundado pelo pai deles, gentilmente conhecido como Seu Zico, o clube acabou exportando o último para o Fluminense, no Rio de Janeiro, junto a outra joia rara, Edson.

“Naquela época, o Athletic e o Minas eram os maiores clubes da cidade. Um clássico entre os dois times parava São João del-Rei inteira. Mas o América fez a diferença como ponte pra gente muito boa”, lembra Seu Napoleão, um entre as dezenas de meninos que chutavam bolas por lá.

“A ideia, desde o início, era dar espaço para que a garotada do subúrbio, que não pertencia à elite, pudesse brincar, se desenvolver, fazer amigos, crescer. Meu avô defendia muito a força do esporte nesse sentido”, completa Jorivê.

A mãe, D. Márcia, também ouviu histórias sobre essa época. “A D. Corina, minha sogra, podia até ter alguma resistência ao futebol, mas apoiava. Era muito apaixonada pelo Seu Zico e pelos filhos. Então não

era raro vê-la torcendo em jogos”, lembra.

Não demorou para que Telê despertasse olhares “cartoleiros”. “Em 1949, um amigo do pai o viu jogar e, com amigos no Vasco da Gama, se propôs a levá-lo para testes no clube carioca”, narra uma revista, *Vida de Crack*, impressa na década de 1950.

De acordo com o material, o “olheiro” era transportador em caminhões e frequentemente passava pelo Rio de Janeiro. Deu carona ao jogador prodígio que, no entanto, foi recusado e pensou em desistir. Seu Zico o motivou e apoiou. Tentou a sorte, então, no Fluminense.

O FIO DE ESPERANÇA

E foi assim que, aos 19 anos, foi contratado pelo tricolor. Começou na equipe Juvenil para, em 1951, integrar o grupo profissional, onde se tornou ídolo já no primeiro Estadual. Na vida pessoal, outro golaço foi marcado: conheceu a futura esposa, Ivonete.



Jorivê Júnior e D. Márcia: família guardiã da trajetória e do legado de Telê



Em 1952, com Didi e Castilho no time, foi essencial no título da Copa Rio, competição intercontinental que o levou ao estrelato. Mas foi apenas em 1956 que apelidos como “Fiapo” e “Tarzan” abandonaram o ponta-direita. Um concurso no *Jornal dos Sports*, promovido pelo cronista Mário Filho, fez surgir o título de “Fio de Esperança”, reconhecendo Telê como aquele que, entrando em campo, transformava resultados.

Outros títulos vieram até 1960, quando deixou o Fluminense com 557 jogos disputados e 162 gols feitos. Após passar por outros clubes, ensaiou deixar o futebol aos 34 anos. Chegou até a abrir uma sorveteria, a Telesorvex.

Acabou desistindo ao receber o convite para se tornar técnico. Começou no próprio Fluminense, onde permaneceu até 1970. De lá, migrou para o Atlético Mineiro, primeiro vencedor do Campeonato Brasileiro em 1971 (veja boxes).

Entre 1972 e 1973, passou pelo São Paulo antes de alcançar o Grêmio, em 1976; e o Palmeiras, em 1978. Dois anos mais tarde, veio a chance de treinar nada menos que a Seleção Brasileira. As derrotas nas Copas de 1982 e 1986, porém, lhe renderam a fama de “pé-frio”.

Algo que a história contornou com as memórias de futebol-arte desses grupos. Telê não venceu. Mas convenceu.

AMOR À TERRA

Telê viajou o mundo. Após a “Tragédia de Sarriá”, na Copa de 82 – quando o Brasil perdeu em placar de 3x2 para a Itália, dependendo apenas de um empate –, o então técnico se arriscou no Oriente Médio. Conquistou o Campeonato Saudita, a Copa do Rei e a Copa do Golfo com o Al-Ahly Jeddah antes de retornar à América do Sul e liderar a Canarinho mais uma vez.

A fama, o passaporte carimbado e o reconhecimento como um dos maiores nomes do futebol nacional, porém, não fizeram com que Telê tirasse os pés do chão. “Quando começou a jogar no Fluminense, pensei que fosse esquecer das pessoas que conheceu aqui. Nunca fez isso. Tinha familiares no Rio, fui pra lá várias vezes na juventude. E o Telê, que já era ídolo, fazia questão de conversar comigo pós-treinos”, lembra Seu Napoleão.

“Aquele homem era a honradez em

DADÁ MARAVILHA

19 de dezembro de 1971. Aos oito minutos do segundo tempo de Atlético Mineiro x Botafogo, um gol de cabeça define o dono do título no primeiro Campeonato Brasileiro.

Após driblar três botafoguenses, Humberto Ramos cruzou na área para Dadá Maravilha. A bola foi parar no fundo da rede. Mas a história poderia ter sido bem diferente. Um dia antes, numa partida de pingue-pongue entre Dadá e o técnico atleticano, Telê Santana, o então camisa 9 lesionou o pé.

Conta, até hoje, que comemorou o “gol do título” chorando de dor. Mas a escolha de entrar em campo foi dele próprio. Resultado de teimosia e resiliência que, confessa, aprendeu também com Telê.

“Foi um santo que andou na Terra”, elogia em entrevista à *Vertentes Cultural* por telefone. E explica o porquê.

Membro da famosa Seleção de 1970 que trouxe o Tricampeonato Mundial para o Brasil, Dadá conta sem papas na língua que se deixou “estragar na Copa”. “Voltei do México mascarado. Mesmo. O ego estava inflado, eu mal queria treinar. Só o Telê baixou minha bola”, lembra.

E fez isso da maneira mais dura para um atleta de alto nível no auge da carreira: deixando-o no banco. A raiva foi convertida em frustração e, pouco depois, em uma grande lição. “Eu fui entendendo que, tecnicamente, estava uma porcaria. Não era esse cara que o Telê queria em campo. Ainda bem”, assume.

Já cansado de amargar a reserva, Dadá ouviu a torcida gritar seu nome em uma partida pelo Campeonato Mineiro. O Galo perdia de 1x0. “O Telê podia ter sido pressionado. Mas se aproximou de mim pra dizer algo que nunca esqueci: ‘Não me decepcione. Nem essas pessoas que gritam por você’. Pisei no gramado e dali em diante foi uma chuva de gols”, narra.

Outro discurso de efeito, que mudou a percepção de Dadá, envolveu as constantes reclamações contra arbitragens. “Muitos jogadores deveriam aprender isso com Telê: quem reclama, não joga. Injustiças não podem acontecer e quem apita precisa ser honesto, claro. Mas certas coisas a gente resolve com bola no pé”, filosofa.



pessoa. Simples, honesto. Eu não via o Telê Mestre, técnico, famoso. Via o cunhado que cresceu na vida e que, apesar da ‘casca’ de durão, carregava uma sensibilidade impressionante”, reforça D.Márcia.

É nesse momento da conversa que Jorivê Jr. reabre o baú de recordações do tio. Segundo ele, a postura misturando racionalidade e acolhimento, aprendida com Seu Zico, foi levada para os campos. “Telê não foi o jogador das festas, das mulheres, do dinheiro esbanjado, do ego. Foi o homem que se negou a entrar por um portão especial do Fluminense só por ser jogador. Foi o técnico que muitas vezes alertou seus atletas sobre os riscos da incerteza. ‘Carros? Pra quê tantos? Já investiu na casa própria? Já parou pra pensar na aposentadoria?’. Era essa a preocupação dele”, explica.

JORIVÊ

Há quem diga que, já em passagem lendária pelo São Paulo, Telê se emocionou ao deixar um treino e andar pelo estacionamento. Um veículo, com placa de São João del-Rei, o fez se sentir de volta à adolescência, à casa dos pais.

Mesmo famoso, aliás, retornou à cidade em diferentes ocasiões. As visitas, porém, começaram a se tornar escassas a partir de 1992. Era o peso do luto.

Ao longo da carreira, um de seus maiores conselheiros foi Jorivê, o irmão mais velho. “Meu marido mantinha um telefone na oficina dele. Logo após todos os jogos com times do Telê ele se retirava e subia a rua. Nuns dias mais eufórico, noutros mais calado”, lembra D. Márcia.

Aquele momento era dos dois. Dado o apito final, como tradição, Telê ligava para Jorivê. Compartilhava vitórias, lamentava derrotas, perguntava sobre escalasções, analisava desempenhos dos atletas, ouvia. “Nem sempre ele ficava muito satisfeito”, diverte-se Jorivê Jr.

E completa: “Mas não esqueço de uma situação em que meu pai criticou um jogador muito protegido pelo Tio Telê. Foi firme com ele: ‘Está insistindo nesse rapaz à toa. Manda pro banco’. Na hora o conselho não

foi recebido com muita satisfação (risos). Porém, pra surpresa de todo mundo, o tal atleta foi substituído no confronto seguinte e deu certo”.

Os telefonemas precisaram parar em 1992. No ano em que o São Paulo bateu o Barcelona no Mundial Interclubes e Telê celebrou uma de suas maiores conquistas, o coração amargou um de seus maiores revezes: a perda de Jorivê. “Até hoje sinto a falta do meu parceiro de dança”, se emociona D.Márcia. “E tenho certeza de que pro Telê pesou no peito, até o último dia, a falta do parceiro de sangue, futebol e vida”.

O “Fio de Esperança” faleceu em 21 de abril de 2006.

TEIMOSIA

A imprensa esportiva chegou a alardear: Telê Santana era sondado pelo Barcelona. Em janeiro de 1996, porém, o diagnóstico de uma isquemia cerebral, que vinha causando tonturas e esquecimentos no Mestre, mudou tudo.

Debilitado, com dificuldades para falar e se locomover, além de lapsos de memória, o ex-jogador e técnico não se entregou. Mesmo auxiliado pela esposa Ivonete em quase tudo, Telê chegou a fechar acordo com o Palmeiras para treiná-lo, em 1997.

Era a famosa teimosia do homem que peitava dirigentes, exigia jogo limpo sem firulas. Os prognósticos médicos, porém, o fizeram desistir. Mas não ser esquecido. Numa cadeira de rodas, em um domingo de jogo do São Paulo, Telê apontou para a TV e chamou a atenção do filho, Renê: “Estão gritando meu nome”.

Telê... Telê!

ARQUIVO PESSOAL



FÉ

O Santana de Telê não era um sobrenome oficial até o terceiro filho de Seu Zico e D. Corina nascer. Era 26 de julho de 1931 quando o garoto veio ao mundo, dia de Sant’Ana, mãe de Maria. Daí para o registro cheio de devoção não foi preciso muito tempo.

Aliás, bem como a paixão por futebol, a fé também foi herança dos pais e acompanhou Telê ao longo da vida. Márcia, a cunhada são-joanense, lembra que as noites de Ano Novo na família eram marcadas pela oração do terço por antes de meia-noite.

Já Telê deixou registrada, em diferentes entrevistas ao longo da carreira, a forte conexão com Deus. No entanto, o episódio mais emblemático de sua crença no Poder Superior se deu em 1971.

No comando do Atlético Mineiro, Telê fez uma promessa difícil de cumprir: garantiu que, caso o alvinegro fosse campeão brasileiro naquele ano, caminharia de Belo Horizonte ao Santuário do Bom Jesus de Matosinhos, em Congonhas. Uma romaria de 70km, 14 horas consecutivas, que não foi completada.

Conta-se que Telê peregrinou 25km e desistiu. Foi resgatado por uma viatura da Polícia Rodoviária Federal que o levou, de carona, até o destino final.

Mais de 40 anos depois, quando o Atlético Mineiro levantou a primeira taça pela Libertadores da América, um grupo de seis amigos cumpriu a promessa do ex-treinador. Ideia de Vinícius Cardozo Martins. “Tudo começou num jogo contra o São Paulo. Eu estava no estádio e pensei: ‘O Telê ganhou o Brasileiro com o Galo, não pagou a promessa. Depois, ganhamos somente os regionais e a Conmebol. Se o time passar de fase e for campeão, vou pagar essa promessa por ele. Vou até Congonhas a pé”, lembra.

Deu certo.



Taberna d'Omar e seus prazeres sagrados

*Espaço ajuda a
revitalizar boemia e
gastronomia do Centro
Histórico em São João*



Alcorão, o livro supremo, pode ser lido às vezes, mas ninguém se deleita sempre em suas páginas. No copo de vinho, está gravado um texto de adorável sabedoria que a boca lê a cada vez com mais delícia...

Século XI: o matemático, astrônomo e poeta Omar Khayyam ousa sobrepor os prazeres da vida (incluindo os do paladar) às crenças do islamismo. Nos Rubaiyats – ou quartetos rimados – que escreveu, aliás, não faltam odes às delícias gastronômicas e à magia do vinho. Ambos “sagrados”, capazes de tirá-lo das mesquitas e atraí-lo até a mesma mais próxima.

Século XXI: as paixões pagãs do iraniano inspiraram mineiros que abriram as portas, em 2014, da Taberna d’Omar. Em pleno Centro Histórico de São João del-Rei, rodeado por igrejas tradicionais da cidade, o espaço é reduto de quem aprecia a cozinha artesanal e sabe que a gula, quando provocada por cardápio temático e variado, com quase todos os ingredientes vindos de produtores locais, está longe de ser pecado.

SABORES

Guilherme Ferreira é um dos idealizadores da Taberna atual ao lado dos sócios Rafael Soares e Marco Antônio Moreira. Atua, ainda, na cozinha, de onde saem pratos reformulados a cada estação e quitutes já tombados como patrimônio do paladar. Entre eles estão o famosíssimo pão de azeite da casa, cookies e pão

de queijo com Catauá na massa.

Apenas três exemplos do menu circulante nas áreas de bar e cafeteria. Afinal, só no Outono, a Taberna oferecia mais de 60 opções entre petiscos, saladas, refeições, empratados, sanduíches, hambúrgueres, brusquetas, pizzas e mimos para o café.

Não bastasse isso, quem passasse os olhos pela lista de iguarias contendo de Sopa de Lentilhas e Especiarias a Robalo à Princesa de Aiocá podia esbarrar até mesmo com refrigerantes artesanais.

Vinhos? Claro. Fazendo jus à tentação de Omar Khayyam, uma carta repleta de rótulos da bebida também aparece por lá.

TEMPORÁRIO

O poeta islâmico frisa, sempre, a efemeridade e fugacidade da vida. E de maneira não-intencional, o cardápio da Taberna é exatamente assim. A cada virada de estação, a lista de prazeres degustáveis também se transforma, acompanhando os ingredientes naturais em alta. “É uma maneira de reinventar o que oferecemos. Assim, quem vem ao estabelecimento encontra sempre uma nova experiência. E isso vale, também, para quem está na cozinha. É estimulante fugir da repetição,

criar e levar à mesa pratos variados”, explica Guilherme.

Tem dado certo, sim. Mas nada que evite algumas “polêmicas”. Durante a entrevista, nossa reportagem quis saber sobre as famosas Coxinhas Quatro Queijos, belezuras salgadas que já passaram pelo menu da Taberna deixando saudades. De acordo com empreendedor, há chances de a receita figurar mais uma vez nas mesas. E, com ela, alguns outros pedidos no melhor estilo “vale a pena ver – e comer – de novo”. “Já causamos pequenos caos no trânsito por causa disso. Acontece muito de estarmos na rua e, de repente, alguém parar o carro no meio da rua, buzinando: ‘Traz aquele ros-bife de volta, pô!’”, conta rindo.

FEITO À MÃO

Os números da Taberna são expressivos e impressionariam até a matemática revolucionária nas publicações de seu patrono, Omar Khayyam. Para se ter uma ideia disso, a casa oferece nada menos que 40 tipos de pães, produzidos por revezamento ao longo da semana. Em média, 15 versões diferentes são disponibilizadas nas prateleiras do café, nas cestas ou como acompanhamento de pratos no bar por dia.

Há mais: o desenvolvimento, o preparo e a divulgação de cada maravilha, além do atendimento aos clientes, envolve cerca de 40 profissionais. Isso sem falar no total de fornecedores – boa parte englobando produtores do próprio Campo das Vertentes. “A proposta é valorizar o que é local e fugir à onda dos industrializados, resgatando raízes culinárias muito



importantes. Assim, impulsionamos negócios, produtos e sabores inteligentes. Pra nós, é essencial servir um prato e saber explicar ao consumidor o que exatamente está ali dentro, como foi produzido”, completa Guilherme.

E, para isso, a atenção está nos mínimos detalhes. Já ouviu falar em Demi Glace, por exemplo? Pois bem... Para os *chefs* de cozinha, trata-se de um molho concentrado, famoso na gastronomia francesa, usado como base na preparação de pratos com carne. No mercado já existem grandes marcas produzindo esse caldo em massa. Mas a Taberna não o adquire e estoca na despensa. O faz em processo que se estende por nada menos que 56 horas.

“É muito tempo misturando, cozinhando, coando, reduzindo no fogão, sim. Na realidade, temos total respeito por todos os ingredientes e seu tempo. Daí a demora. Porém, quando o Demi Glace ou qualquer outro item nosso é servido, chega aos paladares sem saborizantes, estabilizantes, conservantes e todos os ‘antes’ que saturam o organismo”, frisa.

REVITALIZAÇÃO

Ainda no início do século XVIII, registros históricos mencionavam a antiga Rua da Cachaça, no Cen-

tro Histórico são-joanense. Via boêmia, era repleta de botequins e, conta-se, abrigava a “zona” local.

Hoje conhecido como Rua Marchal Bittencourt, o trecho voltou a sediar movimentação noturna intensa, dividindo fluxos com o Largo São Francisco e abrindo portas de espaços comerciais variados.

A Taberna d’Omar se localiza um pouco acima, na Rua Getúlio Vargas, mas teve papel preponderante na revitalização da área não apenas com seus salões funcionando como bar e cafeteria, mas também inovando como galeria alternativa de arte e “palco” para música ao vivo.

Não bastasse isso, em 2018 ganhou o próprio bloco de Carnaval.

HISTÓRIA

Hermes Lima é bancário em São Paulo. Karina Lopes é universitária no Paraná. Os dois não se conhecem, mas partilharam duas experiências em comum: a indicação da Taberna como ponto obrigatório de visitas em São João del-Rei e a satisfação ao experimentar um dos pratos no local.

Ele chegou com medo de arriscar e, a princípio, pediu calabresas flambadas. Acabou se aventurando depois com uma seleção de kibes que, conta, “jamais

experimentou iguais”. Ela ouviu elogios sobre Dadinhos de Tapioca que saíram do cardápio e, sem eles, resolveu saborear um Beirute de Cordeiro. Se apaixonou. “Dá vontade de levar na mala. Porque explicar pros amigos e pra família não vai ser suficiente”, brinca.

E pensar que, quatro anos atrás, a Taberna era uma cachacaria sob o comando de Ageu Mazilão. De lá, partiu para as mãos de Guilherme, Rafael e Marco Antônio. Atravessou a rua, tornou-se maior. De despretensiosa, ganhou dimensões de um negócio diferenciado com revendedores de produtos em Lavras, Barbacena, Bependi, São Lourenço e Carrancas.

De desdobramento em desdobramento, passou a contar com o próprio escritório de Publicidade, comandado por Dayse Arruda. “Ações de marketing sempre fizeram parte da nossa história. Mas começaram a ampliar demandas na medida em que o projeto também cresceu. Além de comunicar com os clientes, queremos falar com nossos próprios colaboradores, com turistas, com apaixonados por gastronomia, artistas que queiram expor ou se apresentar aqui... Queremos chegar ao máximo possível de pessoas e trazê-las pra cá”, comenta ela.

Motivos para conseguir essa façanha não faltam.



Centenária na existência, atemporal na importância

A história da Biblioteca
Municipal Antônio
Gonçalves Pinto, em
Resende Costa



De fora, um simpático sobrado com localização emblemática. Por dentro, um abrigo para mais de 10,2 mil publicações – incluindo tesouros históricos como *Autos de Devassa* da Inconfidência Mineira e uma coleção de obras assinadas pelo Padre Antônio Vieira.

Os processos que levaram à condenação de Joaquim José da Silva Xavier (o Tiradentes) e os textos de um dos maiores missionários e pensadores luso-brasileiros do século XVII, porém, não figuram isolados. Junto às preciosidades tradicionais, títulos modernos e impressos didáticos também atraem os quase 3,3 mil leitores cadastrados na Biblioteca Municipal Antônio Gonçalves Pinto, a centenária instituição de Resende Costa.

LUTA

Quando estaciona a bicicleta e entra esbaforido na biblioteca, Felipe Zeferini parece carregar um livro maior que ele. A verdade é que, aos 9 anos, o garoto de olhos e sonhos grandes não economiza na leitura. Aliás, em abril deste ano, devorou um volume de 480 páginas da coleção *Heróis do Olimpo*, obra infanto-juvenil inspirada em mitologia greco-romana.

Ele próprio, porém, não quer publicar sobre isso quando se tornar escritor. “Minha vontade é falar sobre a realidade, sabe? Sobre poluição. Sempre que viajo vejo fumaça preta no céu. Não está certo”, avalia.

Felipe é um dos frequentadores que assiduamente passeiam entre as estantes da instituição resende-costense e nasceu em um momento propício: um ano após a sede atual da Antônio Gonçalves Pinto ter sido inaugurada.

Pouco antes, quase tudo o que se vê nas prateleiras estava ameaçado. E Lucas Lara, secretário de Turismo, Artesanato e Cultura do município, lembra bem desse momento. “O espaço que temos hoje

é uma prova ‘viva’ de que o clamor popular tem força e deve ser ouvido. Além disso, é símbolo da paixão de Resende Costa por cultura. Se não fossem os apelos da população, obras inteiras teriam se deteriorado”, frisa enquanto aponta uma página do *Jornal das Lajes*.

Na primeira edição do impresso, uma charge criticava o descaso do Poder Público quanto a centenas de livros amontoados em um anexo do Teatro Municipal.

ENDEREÇOS

Desde setembro de 2008, a Biblioteca Antônio Gonçalves Pinto funciona em sede própria na área central da cidade. Um sobrado imponente em local sugestivo: o Mirante das Lajes. Assim, quem visita a instituição se depara com dois cartões postais pelas janelas. De um lado, as gigantescas estruturas de pedra tão intimamente ligadas à história de Resende Costa. De outro, os casarões que preservam a memória da comunidade.

Até se firmar nesse endereço, porém, o acervo literário migrou quase esquecido entre imóveis. A princípio, ocupou o paço de pré-

dio onde hoje funciona a Câmara Municipal resende-costense. De lá, foi levado para uma casa no Centro da cidade e para a sede da Prefeitura antes de ocupar, também, uma área do Teatro. “Grande parte do acervo – em especial as obras raras – achava-se amontoada em estantes e no chão do camarote, exposto à poeira, ao mofo, às traças e cupins. Poucos livros foram adquiridos nesse longo período do quase ocaso”, apontou artigo de André Eustáquio, também no *Jornal das Lajes*, em maio. Adiante, o mesmo texto pontuou: “Os frequentadores da biblioteca usufruíam do precário e reduzido acervo disponível e contavam apenas com uma apertada mesa e cinco cadeiras para leitura e pesquisa”.

SONHOS

“À época houve uma mobilização enorme de diferentes frentes pedindo mudança na situação. Agentes culturais, imprensa e associações se juntaram à população, apelaram ao Poder Público e, com a mobilização, a atual sede ganhou contornos em terreno onde funcionava um galpão municipal”, conta Cláudia Resende,



grande guardiã da biblioteca há mais de dez anos.

O sonho, porém, não acabou. “Não enxergamos a reinauguração como o ápice final. Há mais a se fazer, transformar. Há mais por que batalhar e garantir que a força da Literatura cresça, siga transformando vidas de pessoas em diferentes idades”, defende Lucas Lara.

Cláudia concorda: “Vimos crianças usando livros didáticos para trabalhos escolares, adolescentes estudando para o vestibular, adultos se afeiçoando a diferentes obras. Todos se transformam de alguma maneira, já que é impossível sair ileso da experiência literária. Esse fenômeno, porém, depende de evolução constante na própria biblioteca ao mesmo tempo em que resguarda seu patrimônio antigo”.

Prova desses esforços foi a restauração de mais de cem livros pertencentes à instituição via Fundo Estadual de Cultura (FEC). Catalogadas como raras, incluindo publicações de pensadores como o italiano Cesare Cantù, essas obras agora são mantidas em uma sala especial, no segundo piso. “Resgatamos e cuidamos de outros impressos que também precisam urgentemente desse tipo de intervenção. Restaurar, no entanto, demanda investimentos altos. E o processo para conquistá-los é proporcionalmente longo”, confessa ela.

ESTRUTURA

Além de prateleiras repletas de convites à viagem literária e amplo espaço de estudos, a Biblioteca Municipal Antônio Gonçalves Pinto também conta, atualmente, com uma sala dedicada à Associação de Amigos da Cultura de Resende Costa (amiRCO); outra onde funciona a Secretaria Municipal de Turismo, Artesanato e Cultura; o espaço cultural Professor Geraldo Sebastião Chaves; sala de informática; e auditório com 50 lugares.



DOAÇÕES

Cem anos depois de Antônio Gonçalves Pinto doar todo seu acervo ao município onde nasceu, a biblioteca nomeada em sua homenagem continua aberta à boa-vontade de quem tem livros para ceder.

“Nosso acervo é constantemente renovado. Há pouco, por exemplo, adquirimos cem livros numa lista que considerou, entre outros critérios, as demandas do público. Não por outro motivo, obras clássicas convivem harmoniosamente com publicações de escritores jovens como Talita Rebouças”, explica Cláudia.

E completa: “Doar livros é compartilhar oportunidades, aprendizados, oferecer ao outro algo que fez diferença ou tocou você”.

Que o diga o menino Felipe, mencionado no início da matéria: “Sem a biblioteca, eu não leria tudo o que li até hoje. Livros não são muito baratos, né? Então, penso que também não seria o garoto que sou”. E reticências – porque boas histórias não têm ponto final.



LINHA DO TEMPO

• **Anos 1910** – Antônio Gonçalves Pinto deixa Resende Costa e inicia jornada profissional que o levaria a Belém do Pará. Antes, porém, doa 266 livros de coleção particular à Câmara Municipal. Dentre os exemplares, impressos em idiomas estrangeiros.

• **1918** – em 29 de abril, três vereadores locais propuseram a criação de uma biblioteca em Resende Costa, a pouco emancipada. Em setembro do mesmo ano, a Lei nº 24 oficializou o processo.

• **1938** – uma portaria municipal, de nº 59, garantiu o acesso do público ao acervo de livros a partir do dia 15 de setembro.

• **2008** – só aos 90 anos de existência a biblioteca ganhou sede própria. Atualmente, o prédio construído sobre o Mirante das Lajes comporta salas para pastas públicas e associações, além de auditório, ambiente multimídia e salão para apresentações culturais.

Fonte:

CHAVES, José Maria da Conceição. *Memórias do Antigo Arraial de Nossa Senhora da Penha de França da Lage. Resende Costa: amiRCO, 2014.*



Diretor de Gestão de Riscos

Cargo novo, astúcia antiga



Hélder Resende já está acostumado a provas de fogo. Com 38 anos de mercado financeiro no currículo, ele entende bem todas as nuances de um termo que muitos temem: riscos. Não por outro motivo, foi promovido a Diretor de Gestão de Riscos do Sicoob Creditverentes, instituição onde atua há mais de uma década.

A função é nova, aliás, em todos os sentidos. Para começar, ele mesmo frisa, não existe previsibilidade absoluta quando o assunto é economia. Além disso, o posto que assume agora é recente, produto da Resolução n 4.557. O texto, do Banco Central, aponta decisão do Conselho Monetário Nacional pela implantação do cargo diretivo nas instituições financeiras.

E destaca no Art.6 um conjunto de funções: “identificar, mensurar, avaliar, monitorar, reportar, controlar e mitigar” riscos operacionais, de crédito, mercado, liquidez e até em tópicos socioambientais.

Enquanto responde à entrevista, Resende lista os tópicos, um a um, com serenidade. Afinal, cautela é diferente de medo, algo que definitivamente ele não sente. “Nem posso. Riscos devem ser encarados para serem minimizados”, diz.



VERTENTES CULTURAL – *O que é, exatamente, a Diretoria de Gestão de Riscos?*

HÉLDER RESENDE – É um setor voltado a controles corporativos, envolvendo políticas, estratégias, sistemas e processos nos negócios – algo de que sempre cuidamos, claro, mas que agora segue uma estrutura totalmente exigida e regulamentada pelo Banco Central. No caso da cooperativa, trata-se de uma área que se encaixa a um momento de franco crescimento dela e de consolidação do Sistema de Governança.

Todos falam, todos são ouvidos. E é assim que deve ser, afinal, o objetivo é comum: retornos positivos para instituição, comunidades e nossos associados. Para isso, é preciso, sempre, minimizar os riscos e aprimorar procedimentos. A nova Diretoria em questão entra aí como parceira constante de todas as outras, bem como dos conselhos.

VERTENTES CULTURAL – *Você tocou em uma pauta importante. Em 2013, quando o Sistema de Delegados foi implementado e a Governança do Sicoob Credivertentes transformada de forma definitiva, o objetivo era justamente aproximar a instituição dos associados que, com a abertura de mais agências, também cresciam em número e distribuição no mapa. Ou seja: foi uma forma de aumentar a conexão com os verdadeiros donos da instituição. De que forma a nova Diretoria vai influenciar no cotidiano cooperativista deles?*

HÉLDER RESENDE – Auxiliando para que o desenvolvimento da Credi seja impulsionado de maneira sustentável. Sempre foi assim, mas com um setor específico, é possível maximizar o foco e inclusive estruturar ações que dinamizem nosso contato com “a ponta”. Ou seja: as 19 agências, que têm o contato direto com cada comunidade, cada cooperado.

VERTENTES CULTURAL – *Quando se fala em “riscos” nos negócios eles se contrapõem à necessidade de “ousadia”. Como lidar com isso?*

HÉLDER RESENDE – Com segurança aliada a postura positiva. Há 13 anos, quando cheguei à cooperativa, estávamos inaugurando a 14ª agência, em Madre de Deus de Minas. De lá para cá, abrimos mais cinco. Três delas em menos de um ano incluindo a



Todos falam, todos são ouvidos. E é assim que deve ser, afinal, o objetivo é comum: retornos positivos para instituição, comunidades e nossos associados



capital mineira, Belo Horizonte.

Nada disso veio por acaso. Veio com ações estratégicas conjuntas, trabalho preventivo em pontos delicados, apoio e suporte a cada Ponto de Atendimento (PA). A questão chave é focar na qualidade dos negócios, que leva à sustentabilidade da instituição. E isso é essencial. Não basta crescer. É necessário cuidar, aprimorar a segurança em todos os sentidos. Algo que explica por que, nas crises Mundial (de 2008-2009) e Brasileira (a partir de 2014), seguimos em evolução.

VERTENTES CULTURAL – *Isso significa, portanto, que seu trabalho não será isolado. Certo?*

HÉLDER RESENDE – Sim. Como é de praxe no cooperativismo. Tudo é discutido, pesquisado, analisado e implementado em conjunto. Não imponho nada. E mais uma vez, será fundamental o apoio, a dedicação, as sugestões e mesmo as críticas de todos os envolvidos nos processos da cooperativa. Não existe um objetivo “meu”. Estou imbuído numa missão coletiva.

VERTENTES CULTURAL – *Você acumula mais de 35 anos de experiência no mercado financeiro e boa parte dela foi dedicada ao Sicoob Credivertentes. Em outras palavras, sua nova missão acontece num contexto em que ostenta grande bagagem profissional e conhecimento profundo da própria cooperativa... Esse contexto equilibra o caráter desafiador do cargo que assume agora?*

HÉLDER RESENDE – Há um conjunto de fatores. Esse momento é extremamente especial na minha carreira, de reconhecimento com grande confiança depositada. Ao mesmo tempo, não nego que há desafios e que sigo como aprendiz diariamente. Afinal o cargo é novo, o cenário no Sicoob Credivertentes é de avanço e a responsabilidade é proporcional a todos esses saltos.

VERTENTES CULTURAL – *E quais as perspectivas para eles? Como vê o Sicoob Credivertentes no futuro próximo?*

HÉLDER RESENDE – Em franco desenvolvimento. A criação da Diretoria de Gestão de Riscos, aliás, ajudará no suporte desse projeto, com apoio às áreas que garantem a qualidade, a segurança e a transparência dos negócios, incluindo auditoria e fiscalização, sem perder de vista a missão, os valores institucionais e as demandas dos associados, que evoluem com a gente.



Quando a arte recria a vida

As esculturas
realistas
de Carlos
Calsavara





No Largo do Carmo, em São João del-Rei, a variedade de sons em um mesmo quarteirão parece fazer jus a seu apelido de “Terra da Música”. Na esquina, dentro da Taberna d’Omar (veja matéria na página 16), um grupo ecoa Chorinho. Bem em frente, na torre da Igreja de Nossa Senhora do Carmo, um sino “fala”.

Já a poucos metros, em um casarão da Rua Getúlio Vargas, a melodia é de madeira sendo esculpida. Um convite para encantar os olhos também.

Bem como a mistura quase sinfônica do Centro Histórico, o ateliê de Carlos Calsavara é um contraste agradável. No mesmo espaço, uma imagem em madeira policromada de São José, com mais de 1,20m de altura, divide espaço com peças em cerâmica inspiradas na fluidez da água – e dos tempos.

Todas acompanhadas, ainda, de obras com temática livre incluindo o busto de um Índio Botocudo inspirado nas representações de Rugendas.

SIMBOLISMO

Na Psicologia, muito se fala no famigerado “Objeto Transicional”, aquele item de afeto e apego infantil que pode variar entre um cobertor a que a criança se agarra; o urso de pelúcia sem o qual não dorme. Carlos Calsavara também teve o seu. Mas escolheu um nada tradicional nos primeiros anos de vida: uma imagem do Menino Jesus de Praga.

Não imaginava que uma peça como aquela se transformaria, na fase adulta, em arte com sua assinatura. Muito menos que, da Arte Sacra, ousaria em mostrar sua versatilidade com esculturas profanas também.

O INÍCIO

Filho e neto de carpinteiros, Carlos Calsavara começou a esculpir em pedra-sabão, base da tradição criativa de Coronel Xavier Chaves, a 16km de São João del-Rei. “Para aquele momento, de arte embrionária, muita curiosidade e vontade de me testar, era a matéria-prima perfeita e foi essencial para minhas experimentações”, conta em referência aos anos 1990.

Naquela década, praticava técnicas



escultóricas sozinho, sob uma árvore no quintal de casa. Em plena natureza da Colônia do Marçal, tentava reproduzir a partir de observações silenciosas e muito fascínio as formas de plantas e pequenos insetos.

Não demorou para que quisesse se aventurar pelos traços e pelas nuances humanas.

E começou com a encomenda de uma tia, em 1997. À época, esculpiu uma imagem de São Judas

São João del-Rei.

Há, ainda, peças feitas sob medida para coleções particulares. Todas com uma característica comum: o Realismo.

Para o artista, esse fator é a chave na comunicação entre quem vê ou toca uma obra e seus sentimentos. “Acredito que as esculturas sejam uma ponte entre o campo físico e o espiritual. Enquanto olham para uma

MEMÓRIA LÍQUIDA

Exatos 20 anos após esculpir sua primeira obra sacra, Calsavara sentiu que queria uma guinada. E foi nesse momento de busca por uma explosão criativa que vieram à tona lembranças infantis. Nelas, o ainda menino Carlos brincava na colônia em que cresceu analisando, curiosa e obstinadamente, o fluir da água.

A cena o inspirou a transbordar.

“Eu precisava dar vazão à criatividade e ampliar minhas possibilidades de trabalho. Queria liberdade plástica e poética. E as imagens sacras não permitem isso”, conta o escultor, que se inspirou em Zygmunt Bauman e sua *Modernidade Líquida* (imedia-



Tadeu com 60cm de altura. Pouco tempo depois, já produzindo arte com madeira, multiplicou seus potenciais. Desta vez, mente inspirada e mãos talentosas fizeram surgir um São Francisco de Assis com 1,70m.

REALISMO

De lá para cá, o trabalho de Calsavara seguiu crescendo. E não apenas nas dimensões das imagens que saíram de seu ateliê. Hoje, aliás, esculturas assinadas por ele podem ser vistas em diferentes partes do mapa, incluindo a Catedral da Sé, em São Paulo. Isso sem falar de um santuário em Mata Grande, Alagoas; e a própria Igreja do Rosário, em

imagem, os devotos se conectam àquilo em que acreditam e desenvolvem uma visão humana mais próxima das entidades a quem direcionam sua fé”, explica.

E completa: “Todo esse processo é impulsionado pelo deslumbramento estético. Pelo contato com algo que encanta, acessa experiências pessoais e singulares”.

Daí o desafio, a motivação e a busca constante por evolução no próprio trabalho que, sobre madeira, envolve técnicas como Policromia, Douramento e Carnação (veja box ao lado).

ta, veloz - em que “nada foi feito para durar”).

Assim, em 2007, teve início o projeto *Memória Líquida*, uma vertente de expressão que mistura esculturas em cerâmica com pintura industrial a peças de materiais variados. Contemporaneidade que flerta, curiosamente, com inspirações barrocas nas formas assumidas pela água nessas obras.

A proposta, ousada, se transformou em material para o Trabalho de Conclusão de Curso do próprio Calsavara, graduado em Artes Aplicadas pela Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ) em 2013.



ARTE PROFANA

Leitor e pesquisador ávido; presença dedicada no I Encontro Internacional de Ceramistas, da Universidade de São Paulo (USP); e aluno de José Manuel Bajo num curso de Douramento e Policromia, Carlos Calsavara já se arrisca em outras possibilidades. Além do *Memória Líquida* e de *Arte Sacra*, ele agora se aventura na Arte Profana, com proposta ainda mais aberta de criação. “Ela envolve tudo o que não pertence ao âmbito sagrado e traz simbologias de fora do universo religioso”, comenta.

Daí a diversidade de inspirações que culminaram em criações como o Índio Botocudo citado no início da matéria e um torso feminino nu.

“As técnicas de desenvolvimento das esculturas não mudam. Além disso, o trabalho e a dedicação são iguais. O que se abre, agora, é um leque de referências que podem vir tanto de obras consagradas quanto de visões e observações corriqueiras no cotidiano”, frisa Calsavara.

EXCLUSIVIDADE

Uma característica essencial no trabalho do escultor são-joanense é a exclusividade impulsionada, entre outros motivos, pelo desenvolvimento manual dos processos de criação no ateliê.

“As pessoas que me procuram projetam nas esculturas que desejam muitas questões experienciais. E elas vão desde vivências particulares a peças de arte que as fascinam. Além disso, sempre digo que as obras já existem, de alguma maneira, na matéria-prima bruta. Elas só pedem para serem descobertas e, muitas vezes, acabam finalizadas com surpresas que não havia idealizado no início. Cada escultura é única e eu me deixo levar”, encerra.



A Madeira

Uma das palavras mais repetidas por Carlos Calsavara ao falar da madeira é “respeito”. Algo que começa na escolha dela. “Não a veja como ‘matéria-prima’ apenas. Muitos povos, aliás, a consideram um corpo com tendência ancestral de abrigar vida. Também acredito nisso e, ainda, há o fato de cada espécie ter estruturas moleculares muito próprias. Cabe a mim, como escultor, reconhecer inclusive a orientação de suas fibras e entender como moldá-la”, conta.

Policromia

As cores que compõem as esculturas são cuidadosamente construídas por finas camadas de pigmentação envolvendo componentes minerais e orgânicos - todos dialogando com a madeira e sua naturalidade.



Douramento

Na Arte Sacra de Carlos Calsavara, detalhes dourados vêm de folhas de ouro que envolvem toda a peça, dando brilho e sofisticação a ela.

Carnação

Bochechas ruborizadas; traços étnicos; barbas despontando; olhares contemplativos; ferimentos. Detalhes que humanizam e garantem identidade única a cada escultura despontam nesta fase de produção escultórica. “Nossa pele se constrói célula a célula. Então, não seria diferente na busca pelo Realismo das imagens”, comenta Calsavara. Por isso mesmo, o processo de Carnação demanda aplicação estratégica de camadas claras e escuras com observação e paciência. “Só então lanço mão de goma laca e uma cera especial de abelha e terebintina, impermeabilizando e protegendo a pintura”.



O cafezinho de sempre tratado como nunca

Em São Tiago, empreendimento familiar propõe volta às raízes com café gourmet - junto a cachaça 'raiz' e melado do bom



“Tempo certo” deveria ser o lema nos negócios da família Assis, em São Tiago. Algo que envolve desde a hora exata para investir com coragem à lida diária na Fazenda Santana, a 16km do município.

Lá são cultivados 70 mil pés de café e 10 hectares de cana, ingredientes centrais do *Café da Tiche*, da *Cachaça* e do *Melado Ambira*. O nome, aliás, também foi utilizado na abertura de um empório há exatamente um ano.

RELÓGIO

Eram 8h32 quando Juarez Assis estacionou na Praça da Matriz. Desceu do veículo já pedindo desculpas por ter chegado à entrevista dois minutos após o combinado. Segundos mais tarde, explicou o porquê do “atraso”: “Uma chuva de 20mm caiu nesta noite e molhou nosso café. Então precisamos correr contra o relógio, já que é época de colheita e precisamos secar tudo pros outros processos ocorrerem bem”.

Detalhes, cuidados e respeito ao tempo certo que fazem a diferença. Nada precoce, nada além da hora. Tudo de acordo com a naturalidade das plantações. “São seres vivos. Têm necessidades, reações, fases da vida, roteiros biológicos”, comenta Juarez.

Exatamente por isso, a propriedade aposta nos maquinários como facilitadores de atividades. Não como centro de toda a ação. Em outras palavras: há investimentos em implementações, mas elas não substituem a mente e o esforço humanos.

Princípio que explica, aliás, a escolha por manter a produção em menor escala e o alcance dos produtos ao âmbito regionalizado. “Mercados gigantesco exigem produções em massa. Algo que não nos agrada e bate de frente com o que queremos oferecer: produtos de qualidade, com sabor próprio, característico e original”, frisa Sandra Assis, esposa e sócia de Juarez.

CAFÉ DA TICHE

O nome registrado em cartório era Maria Antônia dos Santos. O de batismo e de cotidiano? Maria Emília. Diferenças que só foram descobertas décadas e lutas mais tarde, na hora de levantar a papelada de aposentadoria.

Ainda assim, conhecida mes-

mo ela ficou como Tiche, a amorosa e simpática senhora que se dedicou à família Assis. “Na verdade, ela foi contratada pelos meus avós, aos 12 anos. Cuidou do meu pai e de todos os meus tios como se fossem filhos dela. Depois, abraçou a mim e a meus irmãos. Faz dez anos que faleceu, mas ainda me emociono sempre que penso nela”, revela Juarez.

Foi com Tiche, aliás, que ele descobriu a paixão pelo café e por seus “ritos especiais”. “A bebida da manhã começava a ser preparada na noite anterior. Antes de dormir, Tiche separava os grãos com uma atenção que não consigo descrever e, quando acordávamos, experimentávamos uma bebida sensacional. Consigo até sentir o gosto. Era algo puro, bonito e verdadeiro. Tive a sorte de beber o café em sua essência”, explica.

“E é isso que queremos levar aos consumidores. Não se trata de ‘apenas mais uma opção na prateleira’. Queremos que saborear seja uma experiência única, mesmo que aconteça cotidianamente. Prazeres assim, pequenos, foram se tornando banalizados e não deveriam”, completa Sandra.

Aliás, foi juntando essas ideias à vontade de empreender e home-nagear a personagem tão querida que o Café da Tiche surgiu.

Por ano, 800 sacas do produto são colhidas, preparadas, embaladas e levadas ao mercado do Campo das Vertentes. Dali, acaba sendo “exportado” até pelos próprios consumidores a destinos diferentes – graças a seu caráter *gourmet*, diferenciado, vindo de grãos escuros e sabor adocicado.



ESTUDO

O casamento entre Juarez e Sandra já ultrapassa 30 anos somando três filhos, uma neta e empreendimentos de sucesso. Tudo conciliado com diálogo frequente e amor – tanto o que sentem um pelo outro quanto o que nutrem por aprendizados novos.

Foi por isso que ele se dedicou aos estudos sobre produção dos grãos enquanto ela se debruçou sobre técnicas de torra. Na ciência, em cursos e nas observações do dia a dia, a busca por conhecimento chegou a duas décadas e meia e as possibilidades cresceram. Não por outro motivo, com o casal está o filho Caio Assis, coordenando outros seis colaboradores. “Nos mantemos próximos ao mesmo tempo em que investimos na nossa terra e levamos às pessoas sabores de qualidade”, destaca Juarez.

Já Sandra pontua: “Todos podendo ser consumidos com prazer o ano inteiro, faça chuva ou faça sol”.

AMBIRA

Há cerca de três anos circulando no mercado, o Café da Tiche divide prateleiras com outras criações da família Assis: a Cachaça Ambira, já conhecida há cerca de uma década; e o melado de mesmo nome. Este, aliás, é feito com

tacho no forno e demanda pelo menos 7 horas só para a fervura. “Iguazinho minha avó fazia”, brinca Juarez.

Os dois produtos vêm da cana, plantada em aproximadamente 10 hectares com cultivo chegando a 600 toneladas anuais. Dessa riqueza natural saem 300 litros da cachaça todos os dias; além de 20 do melado. A primeira já é produzida há 10 anos. O último surgiu no final de 2017. “Aprendi sobre a ‘caninha da boa’ quando trabalhei na cachaçaria de uma tia e, aos poucos, me convenci a me arriscar mantendo todas as etapas produtivas aqui. Entramos de cabeça por oportunidade de mercado e vontade de fazer diferente”, conta ele.

EMPÓRIO

Empreender em família requer coragem. Algo que não falta para os Assis. Prova disso é a entrada da jovem Carolina nos negócios. Formada em Psicologia na capital mineira, ela decidiu deixar a metrópole e voltar para a “quietude” interiorana. Recomeçou com o próprio consultório e a administração do Empório Ambira, uma junção de sonho antigo com acaso.

“Nós sempre quisemos um espaço de vendas nosso, onde inclusive pudéssemos ter contato direto com nossos consumidores, ver a reação aos nossos produtos, testar estratégias. No entanto,

esse plano foi ficando de lado até 2017”, narra Sandra.

No ano passado, conta, uma proposta para assumir um imóvel comercial apareceu de supetão. Carolina então se prontificou a cuidar do novo negócio. E tem dado certo. “Nada é decidido sem trocarmos umas palavrinhas antes e todas as ideias são respeitadas. Também entendemos que estamos no mesmo barco, no mesmo processo de descobertas e adaptação. Nos demos as mãos, caminhamos juntos e acho que vamos chegar longe”, diz a moça.

Dos herdeiros de Juarez e Sandra, apenas Lucas seguiu outro caminho, o da Engenharia da Computação. Ainda assim, tem participação direta (veja box) nessa história de coragem, amor em família e grandes sabores com o toque que só a produção cuidadosa oferece.

O ARDIDINHO BOM

Para os Assis, memórias afetivas e boas associações são as chaves na construção de suas marcas. Que o diga o Café da Tiche. Mas é bom lembrar que os produtos Ambira também têm muito de família, referências inteligentes e bom sabor também.

O termo, que aparece nos rótulos da cachaça e do melado, tem origem indígena e está associado às primeiras populações de regiões paulistas. “Por lá, deram esse nome às ‘taturanas sapecadeiras’, aquelas que ‘queimam’ quando encostamos nelas”, lembra Juarez.

E foi lembrando dessa característica que Lucas, “filho do meio”, apelidou a aguardente produzida na Fazenda Santana. “Ela desce deixando aquele ardor poderoso na garganta. Coisa que só acontece quando a cachaça é boa mesmo” (risos).

ARQUIVO PESSOAL



Brasileiridade alemã nas Minas Gerais

*Em Prados, acampamento,
imersão em língua estrangeira
e colônia de férias têm como
cenário a Serra São José*



Alemã nas origens, no sobrenome e na língua que escolheu ensinar. Brasileira de nascença e na vontade de surpreender empreendendo. Mineira, enfim, na simpatia, no endereço e no cartão postal que compartilha com seus hóspedes.

Úrsula Agnes Schünemann, a Uxy, colocou o município de Prados como uma rota de Turismo diferenciada, mesclando hospedagem, acampamento e cursos de imersão em Alemão. Não bastasse isso, aceitou se aventurar em pequenas culturas agrícolas e na produção geleias e caldas. Tudo com o apoio dos filhos em empreendimentos familiares provando que santos de casa fazem milagre – e sucesso – sim!

PRADOS

Aquele ditado sobre uma imagem valer “mais que mil palavras” nada mais é do que justo quando se chega à Serra Cerrado, uma propriedade a 5km da área urbana de Prados. Bem atrás de um simpático sobrado, imponente, está a Serra São José. E de fato nada resta a dizer quando se está de frente a esse cartão postal.

A fala só é recuperada quando Uxy aparece, sorridente, de braços abertos e convidativa para um café. Conta que mora naquele território há 11 anos, embora o tenha adquirido com o ex-marido, Itamar, ainda em 2001. “Quando chegamos só havia um grande pasto aqui. Mas desde o primeiro momento visualizamos nossa casa, um jardim, família reunida. Eu estava plena porque sempre sonhei em preencher meu endereço com o nome desse lugar maravilhoso”, confessa.

Uxy nasceu em Santa Rosa, no Rio Grande do Sul, de onde também surgiram – e ela faz questão de frisar – a apresentadora Xuxa e o lendário goleiro Taffarel. De lá, aos 13 anos, se mudou para Porto Alegre. Só depois migrou para o

Rio de Janeiro, onde conheceu o homem com quem se casaria. “Ele é de Prados e, por isso, sempre me trazia aqui. Me apaixonei à primeira vista e prometi que um dia me mudaria para o interior mineiro”, lembra.

A promessa foi cumprida após 40 anos de trabalho em solo carioca. Mas uma máxima se tornou verdade: embora Uxy tenha saído do Rio, o Rio não saiu dela. Ou melhor: vem sempre visitá-la – e fala alemão.

APRENDIZADO E DIVERSÃO

Conhecida em salas de aula e no mercado tradutor como Frau Uxy, a descendente de alemães não demorou para associar o talento, a experiência e a didática ao empreendedorismo em Prados. “Um dos meus filhos, o Guto (Gustavo Schunemann), começou a cursar Educação Física e se interessou pela área de Lazer. Esse gosto deu super certo com algo que sempre amei também: acampamentos de férias, crianças, atividades ao ar livre. Percebemos que por aqui esse tipo de trabalho ainda não era explorado e decidimos tentar a sorte”, narra Uxy.

Não demorou para que turmas inteiras de estudantes desembarcassem no Serra Cerrado, passando dias inteiros entre jogos, brincadeiras lúdicas, passeios ecológicos e *tours* por cidades históricas do Campo das Vertentes.

Daí que, em 2008, o projeto cresceu. Acostumada a aulas movimentadas e alternativas, Uxy agregou o ensino à colônia de férias e atendeu demandas antigas. “No Rio, diretores e educadores de escolas já pediam imersões de Língua Alemã aqui. Deu certo. É uma loucura que a gente ama”, explica.

E quando fala em “loucura”, não exagera. Uma semana após a entrevista, o Serra Cerrado receberia quase 40 crianças e adolescentes cariocas para as aulas imersivas. Uxy se revezava, então, entre receber o filho Pedro, vindo de Moçambique; brincar com a

netinha, Mia; e organizar o material didático.

AGENDA

Difícil falar em “rotina” no Serra Cerrado. O local, que já se tornou referência para disciplinas envolvendo ludicidade e lazer em uma universidade da capital, se transforma fácil em um grande parque de diversões. Algo válido tanto para o acampamento quanto para as imersões, que duram quatro dias. Nelas, do café da manhã a uma visita às reservas do Instituto Estadual de Florestas (IEF), tudo envolve o idioma europeu.

É a própria Uxy quem explica como isso funciona. “A molecada aprende enquanto fala sobre Meio Ambiente e Arte; enquanto perambula pela horta; colhe feijão; vê uma galinha botando ovo; se envolve em gincanas históricas e culturais. Tudo acompanhado por inspetores e outros professores”.

Nesse período, meninos e meninas são acolhidos em alojamentos construídos no próprio Serra Cerrado, que também conta com piscina, campo de futebol, quadra de futevôlei, painéis de arte e tudo o mais que um bom cenário e criatividade podem fornecer.

PLANTAÇÕES

A casa onde Uxy mora aproveita em todos os sentidos a natureza do entorno. Da cozinha, com paredes de vidro, é possível enxergar a Serra São José, a área de atividades do acampamento Serra Cerrado e todas as culturas mantidas pela educadora.

Hortaliças e flores, aliás, dividem espaço com amoras e framboesas, os novos investimentos da descendente de alemães e dos filhos. Algo que começou quase por acaso. “Logo que decidimos construir esta casa, me dediquei também ao jardim. Quando se tornou habitável e pronta para nos receber de mala e cuia, já tinha plantinhas por todos os lados”, lembra Uxy.

Tudo isso, segundo ela, tem



ligações ancestrais. Avós e pais gostavam de lidar com a terra e estabeleceram fortes raízes rurais. Se para Uxy foi o suficiente para desenvolver uma forte pulsão naturalista a ponto de criar uma horta comunitária num terreno baldio entre prédios cariocas; para os filhos se tornou empreendedorismo.

“A verdade é que minha mãe não sabe ficar parada. Boa parte das minhas lembranças mais fortes envolve vê-la preparando aulas para as escolas em que atuava no Rio - inclusive como co-proprietária. Acho que trabalhava umas 16 horas por dia e, nos finais de semana, ia pro estacionamento de uma rede fast-food vender tapetes de Resende Costa. O dinheiro mal dava para pagar uma pizza. Mas a fazia feliz”, relembra Pedro Schumann.

Ele acredita que certa inquietude está no DNA e, por isso mesmo, não teve medo de deixar o Brasil em 2009 e partir em busca de um mestrado na Alemanha. Foi lá que conheceu a esposa, Jennifer, e foi dali que decidiu partir para Moçambique, onde mora há seis anos com a família. A distância, porém, não o impede de tentar desbravar as potencialidades do Serra Cerrado ao lado do irmão.

“O Guto me ligou uma vez e disse: ‘Vamos plantar amora e framboesa pra vender’. Entrei nessa onda de supetão confiando no microclima em Prados, muito propício. Porém, foi necessário um trabalho intenso de correção do solo até funcionar. Iniciamos o negócio nos últimos meses de 2016 e, em abril do ano seguinte, vimos as primeiras frutinhas surgindo. Minha mãe, claro, não perdeu tempo e começou a fazer as geleias”, ri, lembrando que com eles também atua André Christóforo.

Outra delícia artesanal é o Sal da Uxy, condimento preparado a partir de “plantinhas” desidratadas - incluindo *Schnittlauch*, uma cebolinha alemã.

MERCADO

Ao todo, as plantações de framboesa e amora envolvem quatro colaboradores para cuidado exclusivo e ocupam um hectare - total que deve crescer ainda neste ano e ganhar o suporte de uma câmara fria.

Colhidas, as frutinhas ganham embalagem própria e vão parar em diferentes locais, inclusive

em supermercados gourmet da capital mineira, Belo Horizonte - resultado de uma logística construída com cuidado e certa “cara-de-pau”. “Nós íamos ao entreposto do Ceasa em Barbacena e parávamos todos os carros refrigerados pra descobrir a rota deles e tentar encaixar a nossa. Era até meio desesperador. Mas foi de conversa em conversa que encontramos a resposta que procurávamos e conseguimos chegar onde queríamos”, conta Uxy.

Já a geleia e o sal ficam resfriados ao mercado local, em Prados. Embora “restrito” seja apenas “modo de falar”. “Acho que sempre quis compartilhar o que é bonito, gostoso, agradável e feliz com o mundo. Não por outro motivo, trago crianças e adolescentes pra este espaço que me encantou desde a primeira vez; e talvez por isso mesmo goste de me aventurar com as frutas e estes potinhos. Já tenho me arriscado com caldas. Ficam ótimas com sorvetes. Sabe-se lá o que vai surgir daqui pra frente”, gargalha.



D.Irene posa sorridente no balcão do armazém: móvel foi adquirido ainda nos anos 1960, quando a história de empreendedorismo, coragem e ousadia começou

Caputo com C de comércio e coragem

D.Irene, seu tino comercial e a garra de quem tem biografia inspiradora

No Armazém Heloizane, ela é a simpática senhora oferecendo utilidades, alimentos, rações e produtos de higiene e limpeza atrás do balcão. Na vida, é uma mulher sempre à frente de seu tempo.

E não faltam episódios para provar isso na história de Irene Caputo de Assis, 74 anos. Ainda criança, na década de 1940, ela se metia sem timidez nas partidas de futebol da molecada. Algo nada indicado para meninas à época.

Mais tarde, na adolescência, disse à mãe sem

pestandear que não havia nascido para costura ou bordado. “Ela fazia roupas na roça e tentou me ensinar. Eu sempre errava medidas, colocava braguilhas do avesso, desperdiçava tecidos”, conta. E foi num momento de erros consecutivos que teve o rompante: “Quero mesmo é comprar e vender”.

Não demorou para que, de fato, estivesse fazendo isso na cidade, em São Tiago. Com mais de 50 anos de dedicação, Irene é hoje uma das comerciantes mais tradicionais da comunidade.





LUTA

A determinação foi uma aliada poderosa. E foi com a mesma voz firme da juventude que, adulta e mãe de cinco filhos, prometeu a si mesma cuidar deles sozinha.

“Perdi meu marido pro Câncer em 1977 e, além do luto, enfrentei algum preconceito na sociedade. Era mulher com várias bocas pra alimentar em meio a pessoas que associavam a viuvez ao fracasso. Prometi que jamais permitiria aos meus filhos serem vistos como ‘os coitados que cresceram sem o pai’. Por isso mesmo, trabalhei até quase morrer”, lembra a comerciante.

A paixão pelos herdeiros, aliás, está em todos os lugares: no nome do armazém que idealizou (*Heloizane* é a junção de Heloísa, Eliane e Elaine) e na forma como cuida dos negócios. “Sempre em família”, frisa.

PORTAS ABERTAS

Irene tinha apenas 17 anos quando pediu o primeiro empréstimo: 100 mil cruzeiros. Na época, havia passado uma temporada como professora particular na Zona Rural e, em troca, fez uma proposta. “Ao invés de o senhor me pagar o que havia prometido, poderia me emprestar uma quantia maior?”, quis saber.

Com a resposta positiva e recur-

sos em mãos, a jovem enfrentou a estrada até Divinópolis e, lá, adquiriu os primeiros produtos a serem revendidos em São Tiago. Num cômodo emprestado, então, passou a vender tecidos, calçados, aviamentos, itens de perfumaria. Foi assim até 1966, quando decidiu recomeçar com um armazém. “A princípio minha loja funcionou porque haviam muitos alfaiates na cidade. Então acabava fornecendo muita coisa para eles. Aos poucos, a função foi perdendo espaço e eu precisei mudar”, relata.

Tem dado certo há 52 anos. Agora em imóvel próprio da mulher que desperta todos os dias às 4h e sonha, acordada, com o momento em que poderá descansar.

VIUEZ

Perder o companheiro de vida era algo que assustava Irene desde criança. O pai, José Antônio Caputo, faleceu quando a filha tinha apenas 10 anos.

E não foi o único baque. A família precisou se reconstruir e a menina se viu, logo depois, separada da mãe, Antônia Augusta dos Anjos, e de alguns irmãos. “Fui morar com uma irmã mais velha que eu enquanto o resto da família voltou pra roça. Era a única forma de estudar mais um pouco. Mais tarde, migrei pra Zona Rural, como os outros, pra ajudar na lida diária. Secava polvilho, lidava com cana de açúcar, cuidava de animais. Nas horas vagas, dava algumas aulas pros primos. Entendi desde cedo que precisava estar pronta pra tudo”, narra ela, que se casou em 1963, três

anos antes de jogar tudo para o alto e se arriscar com o armazém.

O momento, no entanto, foi de montanha-russa. Com Irene trabalhando um irmão mais novo, Fábio. “Era um adolescente alegre, cheio de vida, xodó de todo mundo. O perdemos num acidente bobo, brincando... Bateu a cabeça e nunca mais voltou. Foi um luto difícil”, lembra a comerciante, que não demorou a lidar, ainda, com a morte do marido.

Quis o destino, irônico, que há pouco mais de uma década recebesse o mesmo diagnóstico do homem com quem se casou. Câncer - doença da qual está curada. “Não nasci pra desistir”, explica.

DESCANSO

Por outro lado, Irene confessa que quer agora descansar.

Nada mais justo. Afinal, lutar, resistir, educar cinco filhos, ver crescer cinco netas e madrugar para cuidar do próprio negócio demandam energia e tempo de uma mulher que, não bastasse tudo isso, ostenta no currículo dois mandatos como vereadora. “Coloquei como meta completar 60 anos de armazém. Quando isso acontecer, vou me permitir viver. Quero viajar, ir ao cinema e ao teatro. Já passei muito tempo comprando e vendendo”, ri a senhora que lá atrás, aos 7 aninhos, saía por São Tiago vendendo bananas e queijos. Tudo produzido no pedacinho de chão dos pais. Há talentos que, de fato, são natos.



Livro reconta causos do lendário Padre José Duque

Narrativas (como a que você confere na página ao lado) foram reescritas a partir de pesquisa bibliográfica e audição atenta da oralidade popular



AH, SE FOSSE OUTRO PADRE...

Indigitado cidadão, pai de família exemplar, pacato e devotado ao trabalho, viu-se repentinamente acometido de terrível obsessão. Ou melhor: de atroz obsessão. Fora dominado e subjugado, segundo o conceito popular, por entidade de natureza maligna.

Passou então a delirar e a proferir palavrões e blasfêmias; a agredir pessoas (fossem familiares ou estranhos); a praticar atos de vandalismo em casa e nas vias públicas adquirindo, curiosa e estranhamente, uma força descomunal. Chegou até a derrubar quatro pessoas num átimo! Um transtorno total.

Conduzido com custo a médicos, benzedores e sob medicação de toda ordem, pouco resultado foi obtido. Houve apenas alguns períodos de lucidez.

Passados esses momentos, quando possesso ou admoestado por alguém, o tal homem começava a delatar, em voz alta, os “poderes” dos outros. Adultérios, roubos, trapaças comerciais, negócios escusos, fantasias e perversões... Quaisquer deslizes – considerados segredos íntimos, guardados a sete chaves – eram expostos em alto e bom som, rua afora, pelo possesso. Assim desmoralizava mitos e levava o pânico a quem, de um momento para outro, via-se exposto ao julgamento e à execução pública. Era como se o possesso – ou melhor, o espírito possessor – lesse a aura e a mente de cada um. E ninguém escapava: beatas, políticos, comerciantes...

Alguém lembrou, então, de recorrer ao Padre José Duque. Afinal, era dotado de faculdades psíquicas e dons espirituais incommuns, conjugados com a prática

permanente e profunda de oração, contemplação, jejum e muita leitura de natureza elevada.

O pároco, após ouvir todo o relato do tão inusitado caso, determinou que o possesso fosse conduzido à Igreja Matriz, fixando o horário. Familiares e conhecidos, engrossados por defesa de curiosos, providenciaram tudo. Percebendo toda a intenção, o homem endemoniado começou a vociferar, entre convulsões:

– Vocês querem me levar até o Padre José?! Lá não vou de forma alguma!

Foi necessária a ajuda de muitos homens, fortes, para contê-lo. Ainda assim, pelo caminho, o possuído ia contando os pecados “cabeludos” de seus condutores, tentando intimidá-los.

No templo chegando, Padre José cumpriu determinado ritual entre aspersões, preces, palavras de extrema docilidade, carinho e firmeza para com o enfermo. Este se aquietou totalmente, para assombro geral, como se tocado por uma energia paralisante.

Ao final da preleção, na verdade uma aula de orientação e caridade cristã, Padre José pediu ao espírito que deixasse de obsidiar aquele cidadão, não o aborrecendo mais. Falou-lhe também sobre a grandeza do Reino de Deus, do perdão, do supremo amor de Jesus.

O espírito, tocado pelas palavras do pastor, ponderou:

– Vou deixar de incomodá-lo... Mas só porque o senhor está pedindo, Padre José! O senhor é um bom homem, tratou-me bem aqui. Além do mais, escarafunchei a sua vida e não encontrei mazelas. Se fosse outro padre, vocês iriam ver!



A *Coleção Vertentes Cultural* ganha sua obra número 2 em agosto. Iniciada com o lançamento do livro *Siccoob Credivertentes: 30 anos – de portas sempre abertas*, a série de publicações contará a partir de agora com mais um título, desta vez focado na trajetória e nas estórias ao redor de um “homem de Deus” peculiar.

Característica garantida, aliás, pelas dezenas de são-tiaguenses que mantêm viva, através da oralidade popular, a memória de um pároco que se dedicou a São Tiago por mais de cinco décadas.

É exatamente nisso que se baseia *Padre José Duque: seus causos pitorescos*, trabalho realizado por João Pinto de Oliveira, Carlita Coelho e Marcus Santiago. A obra traz cerca de 90 narrativas ouvidas e recontadas por Oliveira e Carlita em diferentes periódicos há pelo menos 50 anos.

Todos resgatados por Santiago em pesquisas bibliográficas que envolveram, no “garimpo cultural”, o boletim *Sabores & Saberes*.

DINAMISMO

Famoso pregador; bondoso sacerdote; rígido líder comunitário; surpreendente exorcista; ferino piadista; inveterado protetor das crianças. O perfil de Padre José Duque, que atuou em paróquias do Campo das Vertentes a partir de 1892, envolve nuances que beiram o incontável.

Algo que fascinou Oliveira. “Cresci ouvindo causos que o envolviam e percebi que, mesmo com o passar das décadas, seu nome seguia mencionado em rodas de conversa, nas memórias são-tiaguenses e no saudosismo de muitos. A oralidade tem esse poder de imortalidade e, com o livro, essas histórias podem chegar a ainda mais pessoas em ainda mais lugares”, diz.

Algo semelhante aponta Carlita. “Meu bisavô foi sacristão do Padre José Duque, que faleceu quando eu ainda tinha uns 3 anos. Apesar disso, foi figura presente em tudo o que eu ouvia. Meus avós, tios e pais sempre falavam dele. Então decidi registrar esses relatos”, diz a professora de Língua Portuguesa aposentada. Em sala de aula, aliás, chegou a realizar trabalhos de levantamento biográfico e redações, tendo o religioso como personagem central.

PESQUISA

Já Santiago vasculhou bibliotecas, jornais e arquivos documentais para aprimorar o livro. “Juntar tudo isso não foi fácil. Por isso, contei com a prestimosa ajuda da auxiliar de biblioteca Andréa Sousa. Juntos, pesquisamos acervos da Kahill Gibran, além de arquivos da Biblioteca Pública Municipal e do Instituto Histórico e Geográfico. Depois fomos analisando, comparando, digitando e organizando tudo. Alguns dados buscamos na Cúria Diocesana de Oliveira”, relata.

MEMÓRIA

A escolha de agosto de 2018 para o lançamento de *Padre José Duque: seus causos pitorescos* não foi aleatória. Isso porque neste ano celebram-se 150 anos de seu nascimento, ocorrido em 11 de fevereiro de 1868. Além disso, são lembrados os 63 anos de seu falecimento, em 11 de agosto de 1955.





Fabício Ribeiro, Aleks Campos e Rodrigo Caputo: trabalho coletivo para ouvir, pensar, desenvolver e implementar soluções tecnológicas

Ambientes digitais, esforços reais

- Este é o T.I. Sempre que precisar de apoio ou socorro com nossos equipamentos, pode entrar em contato e se preparar pra vergonha - porque basta um desses meninos olhar pro computador... e ele voltar a funcionar.

Quem diz isso é João Carlos de Almeida, do setor de Recursos Humanos no Sicoob Credivertentes, sempre que há uma nova contratação.

O tal "milagre" pós-bug, aliás, já virou lenda e representa a eficiência da equipe. Mas nada de mágica. E nada realmente fácil envolvendo 19 agências, 43 Caixas Eletrônicas; 173 computadores, dezenas de painéis, softwares e aparelhos essenciais.

O supervisor Aleks Campos; o responsável por Suporte e Manutenção, Fabício Ribeiro; e o desenvolvedor de Sistemas Rodrigo Caputo são protagonistas em estrutura que envolve atendimentos remotos, viagens e ideias inovadoras como rotina.

VERTENTES CULTURAL – *Gostaria que, para começar, explicassem exatamente do que se trata a Tecnologia da Informação (TI). Como definiriam o setor em que atuam? O que ele significa para o cotidiano dos colaboradores e dos próprios cooperados?*

RODRIGO CAPUTO – Posso fazer uma analogia? (risos) Gosto de comparar nosso propósito ao que a gente vê na Fórmula 1. O desempenho de uma corrida vai muito além daquilo que o piloto faz na pista. Você tem, antes, todo um preparo para que a ferramenta central dele, o carro, funcione com a maior qualidade possível. Pra isso, existe uma equipe que atua na construção da máquina, outra criando sistemas pra avaliar a prova e elaborar estratégias, outra cuidando da parte mecânica em si.

No T.I., também atentamos para todos os detalhes, desde o funcionamento dos computadores ao desenvolvimento de sistemas que otimizem o dia a dia da cooperativa como um todo. Ou seja: focamos na tecnologia para os colaboradores e para os cooperados.

ALEKS CAMPOS – Tudo isso de forma sustentável, prática e estratégica. Sustentável porque buscamos otimizar custos dentro de um padrão de qualidade; prática porque pesquisamos formas rápidas de resolver tudo sem depender de empresas externas, por vezes distantes dos nossos Pontos de Atendimento; e estratégica porque ouvimos os usuários sobre todas as pautas. Tudo o que desenvolvemos é feito pensado neles e só faz sentido se realmente for efetivo e facilitador.

FABRÍCIO RIBEIRO – Outro ponto importante é que investimos em sistemas e equipamentos que garantam relações mais autônomas também. Não é necessário que estejamos sempre no Ponto de Atendimento com alguma demanda. Há questões que podem ser verificadas e resolvidas online, por telefone, com apoio de câ-

meras para repassar orientações. Tudo isso minimiza transtornos, evita atrasos em atendimentos. Na verdade, há todo um trabalho de conciliação recebendo os chamados, priorizando urgências, agendando intervenções para os momentos mais adequados. A tecnologia é aliada literalmente.

VERTENTES CULTURAL – *Por falar em toda essa implementação, é curioso verificar os saltos tecnológicos do Sicoob Credivertentes. Em meados dos anos 2000, por exemplo, só havia dois Caixas Ele-*

“

No T.I., atentamos para todos os detalhes, desde o funcionamento dos computadores ao desenvolvimento de sistemas que otimizam o dia a dia da cooperativa

”

trônicos (ATMs – Automated Teller Machines) na cooperativa – sendo um em São João del-Rei e outro em Barbacena. Hoje são quase 45. Não foi um avanço isolado, claro, mas serve de exemplo. Junto com essas transformações, crescem também as ações e demandas no setor de T.I. Como lidaram com isso?

ALEKS CAMPOS – Desenvolvendo um trabalho de acompanhamento preventivo. Toda semana visitamos uma agência do nosso grupo espontaneamente, sem demanda, para checar computadores, equipamentos de segurança, ATMs. Também analisamos sistemas, renovamos

instalações, otimizamos usos, discutimos possibilidades. É uma forma de manter tudo em pleno funcionamento e evitar crises ao invés de resolvê-las. Acredite: assim ganhamos tempo, tornamos nossa tecnologia mais efetiva e podemos nos dedicar a pesquisas tanto para aquisições quanto para projetos nossos. Ou seja: transformamos gastos em investimentos. De tempo, recursos e ideias.

FABRÍCIO RIBEIRO – No fim, conciliamos nossa presença nos Pontos de Atendimento – que são nossos grandes focos – e o desenvolvimento de novas propostas.

VERTENTES CULTURAL – *Aliás, de 2013 até aqui, as soluções tecnológicas do Sicoob se destacaram em todas as edições do Prêmio Relatório Bancário. Esse fato é interessante porque aponta a criação constante de alternativas modernas em Brasília, colocando o sistema de cooperativas no mesmo patamar de instituições bancárias tradicionais. Além disso, vai ao encontro de tudo o que disseram até aqui. Isto é, existe o desenvolvimento de aplicativos e outras estruturas digitais no âmbito nacional sem impedir ou prejudicar as propostas locais...*

RODRIGO CAPUTO – Tudo isso reflete o princípio de criações para e pelos usuários. Nacionalmente, o Sicoob prima por um projeto de automatização seguindo tendências de mercado sem bloquear a visão das necessidades e dos interesses locais. É aí que a gente entra. Não estamos aqui para impor um sistema ou uma tecnologia. De que adianta lançar algo que as pessoas não terão interesse em usar? Que trará dificuldades pra elas?

O que sustenta nosso trabalho, então, é a busca por facilidades operacionais. Os associados do Sicoob Credivertentes entendem que, com automatização de alguns processos, eles ganham praticidade e tempo, não precisam enfrentar filas, conseguem resolver várias questões finance-



ras sem sair de casa. Já os colaboradores da cooperativa percebem que, dessa forma, os negócios são beneficiados. Ao invés de haver minutos de espera para o pagamento de um boleto no caixa, quem entra na agência quita tudo no ATM com facilidade e ganha tempo ou disposição para conversar sobre algum outro produto. Daí o investimento em layouts amigáveis, por exemplo. A tecnologia precisa ser transparente.

VERTENTES CULTURAL – *Então existe uma questão inerente de humanidade e empatia... Não se tratam apenas de números e codificações...*

FABRÍCIO RIBEIRO – Sim. Primamos pelo respeito às realidades tanto da própria instituição quanto de seus colaboradores e associados. Todo novo projeto e toda nova mudança requerem testes, períodos de adaptação e conhecimento. Então há sempre muito diálogo entre todos os envolvidos. A conscientização leva ao uso e é dele que surgem os feedbacks para que tudo seja ajustado e aprimorado.

VERTENTES CULTURAL – *Daí as constantes interações entre vocês? Porque é bem nítido o fato de existir uma distribuição de tarefas e ações. Algo que não significa, por outro lado, falta de unidade no setor de Tecnologia da Informação. O que se nota, na realidade, é uma grande sintonia.*

ALEKS CAMPOS – Isso acontece tanto entre nós quanto externamente também, envolvendo profissionais de T.I em diferentes singulares. Tudo o que fazemos envolve grande pesquisa. E algumas delas acontecem nas trocas de experiências. Um aprende e cresce com o outro. Lá fora e aqui dentro, entre nós três.

RODRIGO CAPUTO – Não podemos deixar de mencionar outro integrante importante – o quarto membro na equipe: nosso servidor, que atua 24 horas (ri-

cos). É que agendamos uma série de análises e gerações de relatórios para a madrugada, evitando sobrecarga de sistemas. Com isso, vários dados importantes para o funcionamento das agências estão disponíveis em todas elas já na manhã seguinte.

VERTENTES CULTURAL – *Um dinamismo muito comentado. Em 2017, durante um workshop sobre o Sicoobcard, a equipe de vocês foi extremamente elogiada por representantes do Bancoob e da Crediminas, admirados com uma estrutura de treinamento e quizz online desenvolvida aqui. Dentro da própria Credi, gestores destacam a atuação de vocês como essencial em transformações como a Segmentação Gerencial. Que outras tecnologias mencionariam?*

FABRÍCIO RIBEIRO – Desde 2013 o Sicoob Credivertentes conta com as VPNs (Virtual Private Networks – Redes Virtuais Privadas). Elas interligam todas as agências ao TI no Centro Administrativo. Como se houvesse vários túneis criptografados nos conectando. Isso quer dizer que o acesso é totalmente restrito, com credenciais, garantindo a segurança de todos os dados e todas as comunicações – inclusive para manutenções remotas.

ALEKS CAMPOS – A partir daí, foi possível implantar o AD (Active Directory), de modo que todas as máquinas da cooperativa respondem a um servidor e suas regras. Assim, entre outras questões, a utilização de dispositivos ou a instalação de programas passa por uma série de averiguações e processos antes de receber a permissão para compor um sistema. Então há proteção ainda mais efetiva contra possíveis ameaças digitais.

RODRIGO CAPUTO – Também lançamos projetos diretamente relacionados aos resultados da cooperativa – algo crucial para os associados, que são os verdadeiros donos dela. Há alguns anos, através de muita pesquisa

e estudo em Mineração de Dados, desenvolvemos sistemas que antecipam possibilidades, como a reserva de recursos para cobrir créditos que por ventura não venham a ser pagos. A partir de regras do Banco Central sobre como proceder nessas situações, criamos uma estrutura que realiza simulações de antemão e permite que gerentes e atuantes no Setor de Cobrança pensem soluções antes de o problema acontecer. Frisamos novamente: não partiu de nós isoladamente. Demandas vieram até nós e foram convertidas em sistemas com colaboração, ideias e pontuações de quem realmente os utiliza.

VERTENTES CULTURAL – *Há mais por vir?*

FABRÍCIO RIBEIRO – Sim. Essa é uma característica da própria Tecnologia da Informação, que é mutante assim como as necessidades de seus usuários. Acompanhar tudo isso, buscar conhecimento e desenvolver alternativas é nosso desafio e nossa motivação, ao mesmo tempo.

ALEKS CAMPOS – Exatamente dessa percepção e do trabalho coletivo, em todos os setores, que nascem mudanças como os Painéis de Senhas, setorizando e otimizando atendimentos nas agências; e do Gerador de Notícias. Ambos vão se unir em uma rede televisiva que divulgará informações gerais e produtos do Sicoob Credivertentes enquanto o associado aguarda ser chamado no cantinho da tela, com indicação do guichê a que deve comparecer.

RODRIGO CAPUTO – Também continuamos nossos esforços garimpando informações de transações da instituição ao longo dos anos. Analisamos tudo para criar perfis de comportamento que permitam, com Inteligência Artificial, oferecer produtos cada vez mais personalizados e ainda mais adequados ao que o associado precisa em determinado momento.



A FÉ QUE ULTRAPASSA MONTANHAS

Irmã Marina deixou as Minas Gerais para cruzar o mapa, rios e dificuldades enquanto faz o bem no Amazonas

Marina Campos era uma menina de 12 anos quando ouviu a mãe cochichar com uma prima:

- Queria muito que uma de minhas filhas se tornasse freira.

- Credo! - respondeu a garota, mais alto do que gostaria.

Uma década mais tarde, porém, Marina mudou de ideia. "Eu não gostava do mundo, existir nele me sufocava e eu senti que precisava mudá-lo. Então fui tocada e disse 'sim' ao chamado de Deus", conta.

Assim, fez as malas, se despediu dos pais e dos dez irmãos e migrou da zona rural de Resende Costa para São João del-Rei, onde começou vida religiosa que a levaria, ainda, ao Amazonas.

Prestes a completar 80 anos, a freira da congregação Filhas de Maria Auxiliadora (F.M.A), se diz livre de necessidades materiais e se contenta, no dia a dia, com dois pares de sandálias e "três mudas de roupas", como calcula a cunhada, Maria Martins. "De fato, tudo o que eu tenho cabe dentro de uma mala", confessa com doçura.

A bagagem de experiências, porém, é repleta. Nas missões cumpridas no Norte do país, onde chega a passar 72 horas viajando em barcos para alcançar comunidades ribeirinhas, levou companhia, alento, educação e evangelização a mais de 2,5 mil meninas.

E garante que não vai parar tão cedo.





FAMÍLIA

A entrevista com Irmã Marina aconteceu em Belo Horizonte. Não foi, porém, o primeiro destino dela no início de 2018. “Primeiro, visitei familiares em São Tiago. Depois, vim pra capital e daqui embarco rumo ao Amazonas. Já está na hora de retomar minha missão”, avisa.

E ela não é fácil. Em agosto de 2017, poucos meses antes de conversar com a reportagem da *Vertentes Cultural*, a freira enfrentou, com resiliência, a morte de um dos irmãos. Ela estava na fronteira com a Bolívia, a quase 5 mil quilômetros de Belo Horizonte, quando recebeu a notícia de que enfrentava um câncer. O quadro piorou em pouco tempo, sem que Marina chegasse a tempo de se despedir.

Sensação de impotência misturada a luto e saudade que já havia experienciado antes, ao perder o pai, Geraldo, em situação seme-

lhante. “Dói muito. Sou humana, tenho laços, amo minha família e essas partidas são como arrancar um pedaço de mim. Por outro lado, compreendo que a vida é bênção divina temporária e que minhas escolhas dificultam minha presença”, diz.

Daí, completa: “Naquelas horas orei ainda mais, roguei pela Salvação Divina. Logo depois o coração ficou mais leve e me confortei lembrando o quanto meu pai e meu irmão eram bons. Então, estão bem”.

PROPÓSITO

Fé e religiosidade faziam parte do cotidiano de Marina já na infância. À época, conta, adorava acompanhar a mãe em longas “procissões” até a igreja. Moradoras da zona rural de Resende Costa, as duas caminhavam por quase três horas para assistir às missas de toda primeira sexta-feira no mês. Isso sem falar nas celebrações comunitárias, na tradição de rezar o terço em casa e de só dormir após dialogar com Deus.

“Nada foi imposto. Foi ensinado. E fazíamos com a tranquilidade de quem via no Senhor o melhor dos amigos. Não passava pela minha cabeça, porém, que fosse me tornar freira. Não foi um sonho que nutri desde pequeninha. Apareceu de supetão”, explica Irmã Marina.

Segundo ela, a grande epifania aconteceu por volta dos 20 anos, em São João del-Rei, quando teve contato com o trabalho de religiosas do Instituto Auxiliadora: “Lembro que elas catequizavam na Colônia do Marçal e me apaixonei. Logo me tornei catequista também e foi um sentimento de pertença tão grande que permaneci na cidade, voltando para casa apenas aos finais de semana”.

Não demorou que migrasse para Belo Horizonte e lá, em outro momento de decisão súbita, escolhesse partir para o Norte do Brasil. Tudo começou com o questionamento de uma Madre Superiora. Com caderno em punho, pediu por três voluntárias interessadas em atuar no Amazo-



nas. Marina levantou as mãos sem nem perguntar onde exatamente ficaria no Estado.

TRAJETÓRIA

Eram meados da década de 1960. A partir de então, acabou passando seis anos sem ver familiares e amigos. Contato? Apenas através de cartas. E nelas contava sobre os trabalhos em Manaus; São Gabriel da Cachoeira; Alto Rio Negro. “Naquela época havia um entendimento na escolha religiosa: ‘uma vez que saí de casa, saí para sempre’. Esse pensamento ajudou a aceitar as dificuldades da missão; além de me fortalecer. Não conseguiria me dedicar e ajudar as pessoas se no meu íntimo a saudade tomasse meu coração e diminuísse a vontade de estar lá”, pontua.

Outras comunidades, depois, se tornaram endereços provisórios de Irmã Marina, como Pari Cachoeira; Iauareté e Içana.

MÃE

Uma história antiga circula entre os Campos. Há mais de 80 anos, o jovem Geraldo se apaixonou por uma moça chamada de forma encantadora: Maria do Coração de Jesus. Acabou conquistando-a e, ao apresentá-la à família, ouviu da mãe:

- Cuide bem dela, filho. Porque ela está no coração do Salvador.

E foi com devoção já no nome que Maria cresceu, se casou, deu à luz 11 crianças e compartilhou, com cada uma delas, a fé inabalável. Daí o tal sonho de ter uma herdeira freira. Algo que se concretizou com Marina, mas a afastou de casa. Ainda assim, em uma das reviravoltas inexplicáveis da vida, teve a filha por perto no momento em que passou a convalescer.

“Com o passar dos anos, alguns costumes se tornaram mais brandos e os retornos para casa facilitados. Então pude acompanhar minha mãe nos últimos dias aqui na Terra”, relembra.

OBRAS

A rotina das Filhas de Maria Auxiliadora (F.M.A) no Amazonas começa ainda na madrugada, às 5h30, em atividades que incluem orações, meditações, estudos e missa. Depois de tudo isso, passam tardes inteiras com meninas a partir de 7 anos, adolescentes e adultas em comunidades indígenas. Nesse período, são alfabetizadas, desenvolvem talentos artesanais (como tecelagem a partir de Tucum) e participam de ações evangelizadoras. “Já catequisei muitas crianças, assim como aprendi grandemente com elas. Há uma troca baseada em afeto, respeito e busca por uma vida melhor ali”, descreve a freira.

AMOR

Maria Martins é cunhada de Marina. Aos 71 anos e ainda li-

dando com a perda recente do marido, encontrou na visita da religiosa a Belo Horizonte uma companhia aconchegante. “Ela é serena, traz inspiração e me fez muito bem como parceria para boas conversas. Pedi que ficasse definitivamente aqui na capital inclusive para descansar, exercer algo mais próximo de nós até pela idade em que se encontra. Foi em vão”, suspira.

A freira assiste ao desabafo e ri. “Meu lugar é lá. Minha vida está lá agora. Em qualquer profissão as pessoas são chamadas a retornar após uma pausa. Não seria diferente comigo. Quero cumprir minha missão e acho que ainda falta um bom bocado”, encerra com rosário em mãos antes de reorganizar as malas e fazer contagem regressiva para partir.

O Amazonas a espera.



REVISTA
Vertentes Cultural



5 ANOS



Cinco anos, dez edições. O número da Vertentes Cultural em suas mãos é antológico não só pela comprovação de que o projeto deu certo, mas também pela amplitude do trabalho feito.

Ao todo, o Sicoob Credivertentes distribuiu 25 mil exemplares físicos em pelo menos 19 cidades e distritos da região. Em dez volumes, foram produzidas 480 páginas recheadas com 130 matérias. Nelas, depoimentos de pelo menos 260 pessoas – o equivalente a quase 10 dias inteiros de gravações. Haja dedo de prosa!

Isso sem falar nas mais de mil fotos estam-

pando empreendimentos e vivências dos entrevistados que, para serem alcançados, envolveram nossa equipe em 11 mil quilômetros viajados. Distância semelhante à que separa São Paulo de Moscou, na Rússia.

Tamanha diversidade de conteúdos, no entanto, aproximou todo mundo. Histórias de sucesso se tornaram inspiração; memórias ameaçadas de extinção ganharam registro; empreendimentos diferenciados vieram à tona em uma vitrine im-pressa; e o Campo das Vertentes, com toda sua grandiosidade, ficou compacto para caber em re-vistas.

ORATÓRIO CORAÇÃO DE JESUS

Tiago Eduardo de Paula não é, definitivamente, uma figura comum. Com barba espessa, túnica semelhante às usadas por franciscanos e calçados simples, ele chama a atenção onde quer que vá. E seus destinos não são poucos, aliás.

Peregrino na Zona Rural são-tiaguense e municípios próximos, perdeu as contas de quantos quilômetros já cruzou à pé levando mensagens humanitárias e procurando ajuda para o Oratório Coração de Jesus, instituição que criou em São Tiago e atende, hoje, cerca de 50 crianças.

Lá, elas brincam, plantam, colhem, fazem amigos, se alimentam e rezam todos os dias. Estrutura simples que faz a diferença e estampou a capa de nossa Edição n 3, em dezembro de 2014.

Desde então, Tiago passou a ser reconhecido sem estranhamento ou desconfiança. Em muitas situações, diz, sequer precisa se apresentar. “Já me pararam em algumas cidades perguntando sobre o Oratório e oferecendo ajuda, já que precisamos de doações. A publicação da nossa história fez com que nosso alcance crescesse, fosse além da nossa comunidade”, comemora.

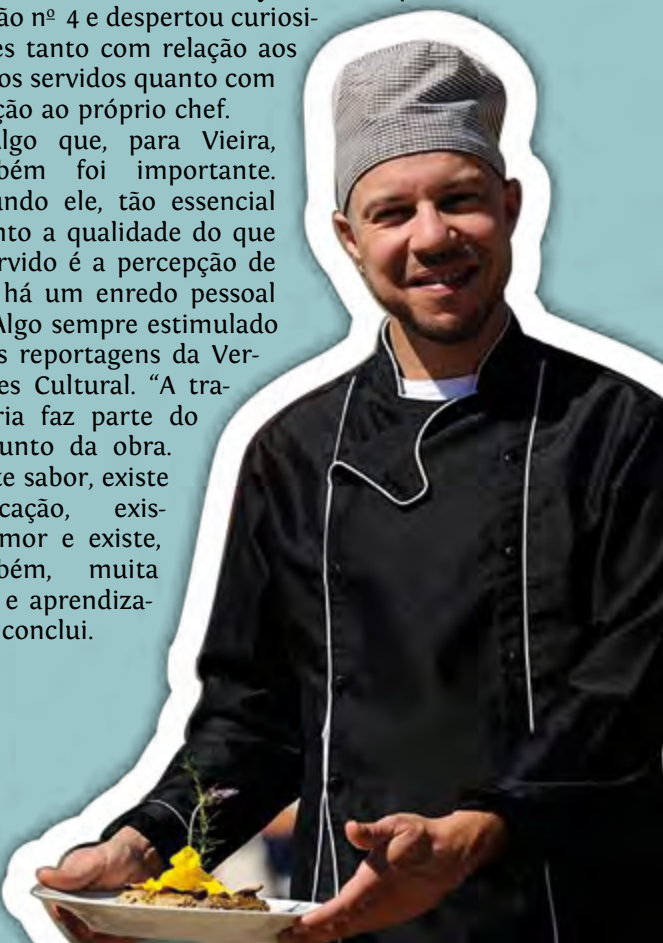


SALIYA

Um restaurante especializado em comida árabe, com mais de 50 receitas disponíveis no cardápio. À frente dele, um chef que nos anos 1990 errava a mão no macarrão instantâneo. Hoje, André Luís Vieira comanda o Saliya, expoente na Gastronomia do Campo das Vertentes. Fora do eixo histórico, o local atrai visitantes até da capital mineira a Ritápolis e faz do sabor oriental uma experiência tão inusitada quanto a história de seu fundador.

Com tantos temperos no menu e no empreendedorismo de Vieira, o Saliya foi destaque em nossa Edição n 4 e despertou curiosidades tanto com relação aos pratos servidos quanto com relação ao próprio chef.

Algo que, para Vieira, também foi importante. Segundo ele, tão essencial quanto a qualidade do que é servido é a percepção de que há um enredo pessoal ali. Algo sempre estimulado pelas reportagens da Vertentes Cultural. “A trajetória faz parte do conjunto da obra. Existe sabor, existe dedicação, existe amor e existe, também, muita luta e aprendizado”, conclui.





DR. FONTANA

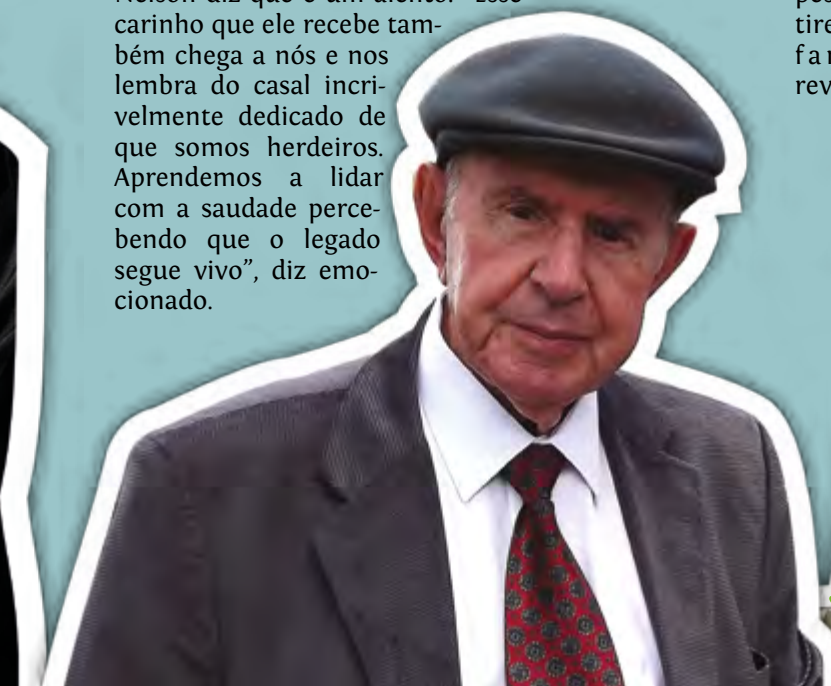
Em janeiro de 2014, na edição de estreia da Vertentes Cultural, José Francisco de Miranda Fontana estampou nossas páginas. Aos 87 anos, o advogado, professor, ex-prefeito de Ibertioga, idealizador do tradicional Festival de Carros de Boi e fundador do Hospiral Memorial às Mães (HMM) contou sua história.

Em meio à narrativa de múltiplas carreiras e empenho social, reafirmou sua paixão pela esposa, Hebe, falecida em 2007. “Como disse o poeta, quando ela partiu fiquei triste, pobre e só”, revelou entre lágrimas três anos antes de também partir.

Na época de lançamento da revista, a matéria com Fontana foi uma das mais comentadas. Replacada em nosso site e compartilhada no Facebook, gerou quase 2 mil visualizações numa época em que nosso perfil na rede social tinha 700 seguidores.

Da mesma forma, a notícia de sua morte levou a grande comoção na plataforma. “Meu pai sempre foi um homem dedicado a causas públicas”, conta Nelson Martins, um dos filhos de Fontana. E completa: “Quando jovem, queria ser padre. Desistiu da ideia uns anos mais tarde, mas nunca abriu mão da bondade. Algo que tinha muito em comum com minha mãe. Por isso mesmo, perdi as contas de quantas vezes ambos abdicaram da vida particular e saíram de casa para cuidar do próximo”, lembra.

Sobre a repercussão da entrevista com o pai, Nelson diz que é um alento. “Esse carinho que ele recebe também chega a nós e nos lembra do casal incrivelmente dedicado de que somos herdeiros. Aprendemos a lidar com a saudade percebendo que o legado segue vivo”, diz emocionado.



CASA TORTA

Distorcida só a fachada mesmo. Porque por todos os outros lados a Casa Torta, no Distrito de Vitoriano Veloso, Bichinho, é opção mais do que acertada no turismo local. Inaugurada em outubro de 2016, o simpático espaço lúdico é uma mistura de café, teatro, bistrô e playground alternativo.

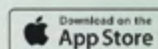
Perfeito para grandinhos e baixinhos. E se o lado de fora rende boas fotos e memórias, imagine a parte de dentro, com programação cultural variada o ano todo! Essa multiplicidade atraiu nossa reportagem e virou capa da Vertentes Cultural.

Chamou tanto a atenção que, aliás, virou lenda. Hoje, o exemplar da Edição n 7 está totalmente esgotado nos nossos pontos de distribuição – e segue como o mais solicitado em todos eles. Fenômeno que se repetiu na própria Casa Torta. “As pessoas foram chegando e levando um exemplar atrás do outro. Quando vi, estava sem meu”, brinca Lu Gatelli, atriz que idealizou o espaço ao lado do marido, o produtor Renato Maia.

Segundo ela, estampar a revista do Sicoob Creditivas fez ampliar a quantidade de visitantes regionais na Casa Torta. “É engraçado porque o sorriso das pessoas condena. Elas já nos olham com aquela carinha de ‘Conheço a história de vocês, sei até seu nome’. E isso é importante porque um dos objetivos da nossa proposta é criar laços, fazer as pessoas retornarem, se sentirem em família”, revela.



DIGITAL E COOPERATIVO.
FAÇA PARTE DE
UM MUNDO ASSIM.



BAIXE O APLICATIVO SICOOB FAÇA PARTE,
BUSQUE PELO CÓDIGO #3173DIGITAL E VENHA
PARA UM MUNDO ONDE VOCÊ É ESSENCIAL.

Faça Parte de um mundo onde você participa das decisões e dos resultados. Venha para uma instituição diferente, com taxas menores e onde você movimentar sua conta quando quiser e de onde estiver.




SICOOB
Faça parte.

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

Belo Horizonte
Rua Espírito Santo, 1.186
Centro - MG - CEP: 30.160-033
Tel.: (31) 3222-8667
E-Mail: belohorizonte@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, 250
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

Piedade do Rio Grande
Avenida Sete de Setembro, 75
Centro - MG - CEP: 36.227-000
Tel.: (32) 3335-1411
E-Mail: piedadegrande@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

Senhora dos Remédios
Rua do Rosário, 49
Centro - MG - CEP: 36.275-000
Tel.: (32) 3343-1312
E-Mail: sremedios@sicoobcredivertentes.com.br





SICOOB
Credivertentes