

Entrevistas:
Valdemar Niclevicz
Ana Paula Castro
Páginas 06 e 21



R E V I S T A

EDIÇÃO 12 | ANO 6
JUNHO DE 2019
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Vertentes Cultural



PROJETO THOMÁS:

o bem e a superação vêm a galope

Pág. 43



A palavra Minas

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

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

Ninguém sabe Minas. A pedra
o buriti
a carranca
o nevoeiro
o raio
selam a verdade primeira, sepultada
em eras geológicas de sonho.

Só mineiros sabem. E não dizem
nem a si mesmos o irrelatável segredo
chamado Minas.

Carlos Drummond de Andrade

Legado

Quando Jasminor Vivas se despediu do plano terreno, em março deste ano, a palavra que mais se ouviu nos corredores do Sicoob Credivertentes foi *legado*. E não estava relacionada apenas ao trabalho que desenvolveu na instituição ao longo de quase duas décadas.

O humor ácido, a compaixão, a firmeza, o senso de justiça e a postura professoral também estavam lá. Nesse caso, *legado* foi sinônimo de *saudade*.

E, em meio ao luto, fez muita gente pensar. Na primeira edição da revista *Vertentes Cultural*, há cerca de 6 anos, Vivas foi entrevistado. Recebeu a reportagem observando os interlocutores por cima dos óculos e cheio de cordialidade - ao mesmo tempo. Minutos depois, era só risos, trocadilhos e resiliência ao contar sobre sua trajetória.

Mais do que um "até breve" ao homem que tanto fez, sua presença nas páginas deste número é um questionamento: "e você, o que faz para ser lembrado?", "o que o torna amado?", "o que o faz inesquecível?".

Respostas pessoais à parte, tantas interrogações já trouxeram soluções editoriais, ao menos.

Desde o início, esta publicação teve como norte contar a toda região sobre homens e mulheres que sonham, se arriscam a realizar, lutam, empreendem. A missão destas páginas é, na verdade, inspirar.

E de pauta em pauta, com tantos protagonistas e enredos o que temos são amostras grandiosas de gente que passa e deixa sua marca; de gente que conquista; de gente que transforma - apesar de todos os pesares e todas as dificuldades.

De todos os legados, o maior talvez seja ter coragem. Vivas a tinha. Os fundadores do Sicoob Credivertentes a tiveram. Todos os que levantam a bandeira do cooperativismo a tem. Os entrevistados que abriram seu coração nas matérias a seguir... também!

Boa leitura.

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 A. F. Diéle Barros de Oliveira;
Hélder José Daher Chaves;
Lígia Honorina de Andrade Moreira;
Mauro Caporali Vivas;
Yuri Carvalho Gomes.

DIRETORIA EXECUTIVA

Flávia Alves Coelho - Diretora Executiva Administrativa
Luiz Henrique Garcia - Diretor Executivo Financeiro
Hélder Resende - Diretor Executivo de Gestão de Risco

CONSELHO FISCAL

Conselheiros efetivos: Cristiano Almeida, Marlon Castro e Luis Cláudio dos Reis.
Conselheiro suplente: Henrique Santos Godinho

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, Piedade do Rio grande, 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.



ÍNDICE

Os mistérios - e os potenciais - de São Pedro da Carapuça

TURISMO

Pág. 12

ENTREVISTA

Valdemar Niclevicz

Pág. 06

ENTREVISTA

Ana Paula Castro

Pág. 21

PRIMEIRO PLANO

Pág. 09

Elisa Freixo:
música e História

GASTRONOMIA

Pág. 16

As maçãs
tentadoras de
Tiradentes

CULTURA

Pág. 24

Arte e ousadia
entre montanhas



Sicoobcard e
sorte grande

CREDIVERTENTES
Pág. 40

O sucesso da
mozzarella de
búfala

NEGÓCIOS
Pág. 31

O nome dela é Tixa

VERTENTES
Pág. 50



SOCIAL
Pág. 43

Conheça o
Projeto Thomás



VIDA
Pág. 56

A história de
Zé Carreiro

MEMÓRIA
Pág. 36

Jasminor VIVO

Palestrante em evento do Sicoob Credivertentes, Waldemar Niclevicz fala sobre conquistar os cumes mais importantes do mundo mesclando estratégia, respeito à natureza, persistência e fé

Nas alturas, com os pés no chão

“2 de junho de 2005. Estamos no topo do mundo. Depois de 10 anos, novamente o Brasil chega ao cume da maior montanha do planeta”, diz um alpinista, em vídeo, com a voz instável. É Waldemar Niclevicz, que em 1995 se tornou o primeiro brasileiro a alcançar o cume do Everest junto a Mozart Catão, falecido em 1998.

Ao repetir o feito e registrá-lo, ele soa trêmulo, cedendo ao frio e ao choro de quem vence 8.848 metros de altitude. Não foi, porém, sua única conquista.

Com mais de 200 escaladas em 30 anos, o iguaçuense também foi esportista nacional pioneiro na conquista do K2 e dos Sete Cumes.

Em 2018, empreendeu outro projeto ousado: escalar em 120 dias todas as montanhas com mais de 4 mil metros nos Alpes Europeus. Uma cruzada por 82 maravilhas da natureza que precisou ser encerrada após um incidente com ferimento e infecção na perna.

Em 23 de fevereiro deste ano,

já recuperado e decidido a retomar a empreitada, Niclevicz esteve em Tiradentes. Na cidade histórica, palestrou para mais de 170 colaboradores do Sicoob Credivertentes e se encantou pela Serra São José. Com pouco mais de 1.200 metros de altitude, ela seria um desafio bem menor dos que o enfrentado por ele até aqui. “Mas como as pessoas, tem suas nuances, suas diferenças, seus encantos e seus cuidados. Um dia volto e subo lá”, disse enquanto conversava com a nossa reportagem.

Niclevicz no cume da Dirruhorn, na Suíça, em 2018. Mais de 4 mil metros de altitude

DIVULGAÇÃO



VERTENTES CULTURAL – *A montanha é uma metáfora muito forte na sua palestra. Mas você frisa que, nas escaladas, aprendeu lições importantes para a vida cotidiana aqui embaixo também. Quais delas foram as mais transformadoras?*

WALDEMAR NICLEVICZ – De que a verdadeira conquista nem sempre está no topo, mas no caminho. Vencer uma montanha não dá qualquer troféu ou medalha ao esportista, por exemplo. Nada para pendurar na parede e olhar todos os dias. Na realidade, o olhar é interno. A gente lembra do momento, do coração acelerado e agradece. Há, ainda, os instantes de contemplação. Para mim, pessoalmente, estar ali na natureza reconhecendo sua força ou contemplando o silêncio me faz entrar em contato com Deus.

Todas as pessoas têm essas oportunidades e esses momentos, independentemente do desafio a que se propõem – ou são força-

das pela vida a encarar. Não estou dizendo, de forma alguma, que alguém deva se contentar com uma sucessão de inícios sem final. Mas lembrando que as experiências e os aprendizados surgem a todo momento. Muitas das vezes indicando outras possibilidades melhores para se chegar ao fim da jornada.

VERTENTES CULTURAL – *Existe, então, um limite para a resiliência?*

WALDEMAR NICLEVICZ – Para tudo. Certa vez, na Itália, ouvi de um amigo que sou muito obstinado. Foi um elogio completado com outra frase: ‘quando você coloca algo na cabeça, vai até o fim mesmo’. De fato, sou assim porque me permito fazer escolhas. Na metade do caminho, escalando rumo a um cume, por exemplo, o cansaço vai bater. Posso parar pra reclamar e desistir ou posso optar por apreciar a beleza e, curtindo a

vista, descansar. Logo depois lembro que meu propósito é ir até o fim. A menos que realmente não possa, como aconteceu recentemente. Aí escolho me cuidar e retornar. Então, talvez, no final das contas, o ideal seja se propor a ir até o fim.

Quando você diz que faz questão de deixar um amigo em casa após uma noitada, não o abandona a duas esquinas. É preciso haver um sentido e o compromisso pessoal de se envolver ao máximo para cumprir sem se sabotar, destruir ou prejudicar outras pessoas. A linha tênue da obstinação, aliás, está justamente aí.

VERTENTES CULTURAL – *Uma das suas narrativas retorna a 2011, quando a meta era escalar Salto Angel, na Venezuela. Ela é, simplesmente, a maior cachoeira do mundo, com cerca de mil metros de altitude. E demandou que você e sua equipe ficassem suspensos ao longo*



Alpinista entrega livro ao diretor executivo-financeiro do Sicoob Credivertentes, Luiz Henrique Garcia (à esq.) e ao presidente do Conselho de Administração da cooperativa, João Pinto de Oliveira (à dir.)

de 13 dias. Com relação a situações extremas, como chegar ao equilíbrio entre não romantizá-las (levando a excessos perigosos) e não temê-las (já que o desafio também é necessário)?

WALDEMAR NICLEVICZ – Tenho uma máxima que levo sempre comigo: a montanha não empurra e não mata. Ali, o que é fatal é o descuido aos próprios limites e aos sinais da natureza. Algo muitas vezes tentador quando estamos próximos de uma meta e algo nos pede para parar. Fazer a escolha nem sempre é fácil. Por outro lado, é importante ter em mente o seguinte: “quero ter a chance de descer e contar sobre isso aqui”. Então... bom... No Salto Angel o medo de altura não foi problema. Ele não existe pra mim. Digo isso porque, sempre que relato sobre isso, alguém arregala o olho sobre a altitude. Por outro lado, tivemos contato com quartezito, uma pedra extremamente cortante que poderia dilacerar nossas cordas. Nossa estratégia, então, foi usar materiais duplos aliados a muito treinamento e conhecimento prévio. A grande questão é justamente essa: encarar o desafio que surgir com planejamento, cuidado, direcionamento, suporte – seja ele intelectual ou técnico. A tudo isso some fé e consciência – fé de que é possível, consciência de que às vezes é necessário recuar.

VERTENTES CULTURAL – Nesta parte da entrevista você usou o plural com frequência. Na palestra, também pontuou muito sobre a importância do trabalho em equipe...

“

Aprender a conviver e contar com outras pessoas é essencial. Inclusive porque com isso passamos a equilibrar forças e fraquezas

”

WALDEMAR NICLEVICZ –

Aprender a conviver e contar com outras pessoas é essencial. Inclusive porque com isso passamos a equilibrar forças e fraquezas. Nas expedições, há escaladores mais leves que eu e que, portanto, conseguem segurar uma corda e se sustentar nas alturas por muito tempo. O Waldemar aqui, desse tamanho, não tem essa habilidade toda. Por outro lado, acabo tendo algumas vantagens em condicionamento e resistência. Consigo caminhar mais tempo sem parar, por exemplo. No ambiente corporativo é a

mesma coisa. Há talentos e defasagens diversos dentro de pessoas que buscam os mesmos objetivos. É preciso equilibrá-los.

Importante, também, pensar na força gerada quando qualquer atividade é realizada em conjunto e buscando o bem de todos. Algo que conta para o mundo, para as sociedades em seus países, para as comunidades. A alma do Sicoob, por exemplo, é o cooperativismo. É buscar justiça financeira ao invés de benefícios institucionais ou para acionistas. Conquistar isso depende de uma equipe consciente, motivada, em sintonia. Vim aqui conversar com ela para ajudar nisso. Ao mesmo tempo, esse trabalho tornou possível que eu leve outro parceiro à minha próxima jornada. Veja bem: poderiam ser histórias paralelas, mas elas se encontraram. No fim, tudo depende de se buscar o melhor. Para isso, é preciso dar o primeiro passo. E ele é sempre possível.



Pela memória e pela música

Reconhecida mundialmente, Elisa Freixo é guardiã que pesquisa e restaura instrumentos históricos. Assim, mantém tradições ecoando alto

O silêncio é religioso e respeitoso numa sexta-feira à noite na Igreja de Santo Antônio, em Tiradentes. Nos bancos, porém, dezenas de pessoas compenetradas não olham para o altar nem esperam pela missa.

As atenções, na verdade, se voltam para o alto, em um ponto fixo à esquerda onde, imponente, um Órgão de Tubos com quase 6 metros de altura de instala. À frente dele, uma pequena musicista de 1,50m folheia partituras. E é com seus dedos ágeis e certos que um som forte se espalha entre as paredes do templo, construído no século XVIII.

O concerto é da organista Elisa Freixo, expoente em recitais e consultorias para restauração desses instrumentos coloniais e de tradições litúrgicas.

Ao currículo pode acrescentar, ainda, o protagonismo na renovação do público que os ouve – e se encanta. Há dez anos ela organiza os concertos dentro da igreja cuja fachada foi idealizada por Aleijadinho. Diz, orgulhosa, que nunca houve atrasos, adiamentos ou ausências. Exatamente por isso as apresentações integram o calendário cultural tiradentino e os guias de espetáculos imperdíveis na cidadezinha histórica.

Se depender de Elisa Freixo – que também é especialista em cravo, fortepiano e clavicórdio –, onde há um Órgão

de Tubos não haverá silêncio.

DESCOBERTA

Em 2014, numa entrevista a Roberto D'Ávila na EBC, Elisa explicou num paralelo como foi a descoberta de que queria estudar e se tornar organista. “O órgão tem um som interminável. A partir do momento em que o músico aperta a tecla, o som é eterno e pode soar por um mês. Eu, porém, só precisei de 15 minutos tocando antes de dizer: ‘Esse é meu instrumento, essa é minha vida’”, contou.

À revista *Vertentes Cultural*, numa conversa às vésperas da Semana Santa, ela recontou essa história. Faltavam 40 minutos para o início de mais uma apresentação e ela seguia serena, confortável na banquetta que usa para tocar. Tranquilidade de quem ganharia os holofotes ao lado de um velho conhecido: “O primeiro contato que tive com um órgão foi aos 6 anos, quando ingressei em um coro infantil. Nessa época, me aproximei das obras de Mozart e Bach também. Pouco depois, aos 7, passei a estudar piano com uma tia regente. Acredito que essa trajetória tenha pavimentado meu caminho até tocar um órgão pela primeira vez, aos 16, e sentir que me dedicaria a ele pelo resto dos meus dias”.

ESTUDOS

Elisa nasceu no Paraná, cresceu em São Paulo (onde frequentou a Escola Superior de Música

Santa Marcelina) e fixou raízes em Minas. Antes, porém, percorreu a Europa imersa em aprendizado. No Continente, foi aluna na Escola Superior de Música e Artes Cênicas de Hamburgo, na Alemanha. Além disso, estudou na Schola Cantorum de Paris e no Conservatório Nacional de Rueil Malmaison, na França. Mais expressivos que o total de carimbos no passaporte foram as pesquisas e os conhecimentos que tornaram Elisa Freixo uma musicista reverenciada e uma guardiã da memória, da tradição e da melodia organista que continua ecoando.

E assume esse papel de diferentes maneiras. Além dos recitais semanais em Tiradentes, a paranaense é protagonista em apresentações na Sé, de Mariana, que abriga o órgão Arp Schnitger – e está em processo de reforma. Esses não são, porém, seus únicos palcos, sendo recebida e aplaudida no mundo todo.

Há, ainda, trabalhos incansáveis nos bastidores. De um lado, pesquisas intensas revirando – e resgatando – o passado desses instrumentos. De outro, consultorias para restaurações. “Quando um som como este desaparece, fazemos mais do que ceder aos efeitos do tempo. Na realidade, privamos

as próximas gerações dessa musicalidade histórica e enterramos patrimônios”, defende

Elisa, radicada em Minas Gerais desde 1982.



CAMPO DAS VERTENTES

Um órgão do Museu Regional de São João del-Rei se calou por quase 80 anos. Construído na própria cidade no século XVIII, ele voltou a ecoar em 2010, após projeto de restauro que contou com Elisa. Uma relíquia de madeira brasileira que ocupou a capela de uma fazenda até o século XIX antes de seguir para a Igreja de Nossa Senhora do Carmo e, enfim, chegar ao acervo museológico.

No ano anterior, restauração semelhante aconteceu no órgão da Matriz de Santo Antônio, em Tiradentes. Construído pelo mestre organeiro Simão Fernandes Coutinho, de Portugal, o instrumento chegou à região no final dos anos 1780.

Perto dele, Elisa Freixo diz que classificar o que faz como “paixão” é muito pouco. “Paixões são tão perigosas, efêmeras... Elas não pagam todos os preços”, reflete por alguns segundos. Em seguida, frisa: “O que sinto é uma ligação forte, como se o órgão fosse continuidade das minhas mãos. Esse sentimento transformou meu estilo de vida, me fortaleceu para imergir nos estudos longos que um instrumento assim requer”.

Há mais. Minutos antes de qualquer recital ter início, Elisa percorre todos os bancos da Matriz deixando canetas azuis caprichosamente colocadas. É que após 50 minutos de arte ela pede que seu público avalie o que viu e ouviu. Se aperfeiçoar sempre é força-motriz da mulher que acredita ter sido escolhida pela música ainda no ventre da mãe, pianista e corista que enchia o lar de sons. Não há por que duvidar dessa influência, seja por DNA ou vivência. Hoje, na já famosa Casa de Elisa, em Tiradentes, há sete instrumentos usados, frequentemente, por aprendizes que querem ser como ela.



CLÁSSICO E ÚNICO

“São muitas as peculiaridades do órgão de Tiradentes. Uma é visual. Decorado em estilo rococó, ele é parte da magnífica concepção estética da Matriz, que se destaca pela talha joanina e pelo frontispício feito sob o risco de Aleijadinho”, pontua Elisa Freixo em texto que entrega ao público nos recitais.

E acrescenta, ainda, detalhes técnicos. Segundo ela, o imponente instrumento tem 630 flautas, mais que o dobro do total encontrado no órgão de São João del-Rei, com 250. A presença delas, aliás, faz com que os Órgãos de Tubo sejam considerados instrumentos de sopro, apesar de seus teclados. Daí o fascínio por seu funcionamento.

Na realidade, eles contam com foles que, ao serem acionados, produzem ar. No século XVIII, isso acontecia com impulso manual. Hoje, motores especiais auxiliam nesse processo, levando-o a uma caixa distribuidora. Enquanto isso, o musicista pressiona os teclados, apertando válvulas que se abrem e se conectam às flautas.

Instrumento clássico e de tradições litúrgicas exala história e imponência com estrutura que chega a quase 6 metros



A CARAPUÇA ~~SERVIU~~ RESSURGIU

*Comunidade
nos arredores
de São Tiago
revela pessoas
extraordinárias,
histórias
inquietantes e
potencial turístico*



Numa estrada de chão a 35km de São Tiago, uma pedra de formato curioso desponta solitária em um berço natural. Há quem diga que seja oca por dentro e esconda, em suas paredes, pepitas de ouro. Em quase dois séculos, ninguém conseguiu comprovar a teoria. Mas sempre foi possível dizer: rica mesmo é a comunidade que surge pouco mais à frente, São Pedro da Carapuça.

Cercado pela natureza generosa do Campo das Vertentes e erguido sobre bases históricas instigantes, o distrito pode se tornar ponto de visitação turística com outros dois trunfos: a simplicidade de sua gente; e quitutes como os famosos biscoitos ainda produzidos em fornos de barro.

QUIETUDE

Em São Pedro da Carapuça os celulares ficam nos bolsos - de onde só saem para registros fotográficos. E olhe lá. Além disso, casinhas humildes formam uma vizinhança calma, mas cheia de gente disposta para boa prosa.

Uma dessas pessoas é Maria Madalena Silva, de 63 anos. Aposentada, ela continua se revezando em dois trabalhos: um na colheita de café em época de safra; outro no cuidado da Casa Paroquial da comunidade, tarefa que inclui cozinhar para os sacerdotes que passam por lá. Tudo com amor e animação.

Nem só de pratos, porém, se faz o talento de Maria Madalena. É nos tabuleiros, aliás, que mais se destaca. Desde os 15 anos, ela sabe de cor receitas

de torradinhas, broas de fubá, biscoitos de polvilho e tudo o mais que as delícias mineiras conseguem agregar a boas xícaras de café.

Nada mais turístico que isso. Ao menos é o que garante o condutor de Ecoturismo e Aventura Dalton Cipriani. “Nem todo viajante quer a badalação dos destinos óbvios. Os olhos têm brilhado com mais frequência, hoje, quando se deparam com calma, comida feita na hora no fogãozinho de lenha, biscoitinho artesanal, gente contando boas histórias. E São Pedro da Carapuça tem isso de sobra - além do entorno natural atrativo. Participo de feiras do setor e já tenho apresentado a comunidade como forma de testar seu apelo. Até aqui, os retornos foram mais do que positivos”, pontua.

Cipriani integra comissão desenvolvendo um projeto de impulsionamento da economia local a partir do Turismo. Na realidade, uma extensão do *Caminhos de São Tiago*, iniciativa pública que envolverá outros 10 municípios mineiros em uma rota inspirada nas famosas jornadas de Compostela, na Espanha.

POTENCIAIS

Toda a proposta ainda é incipiente e demanda diferentes fases para estruturação. “Começamos conhecendo a comunidade a fundo, conversando com as pessoas e sensibilizando sobre as possibilidades. Com o entusiasmo e envolvimento dos moradores, seguimos para a parte de capacitação. O objetivo é que o Turismo ali seja de base comunitária, com Economia Solidária entre os envolvidos e autogestão”, destaca a consultora Mônica Gomes. E completa: “O povoado é aconchegante e amplifica características históricas. São Tiago tem uma trajetória de empreendedorismo incrível, sendo reconhecida como a Terra do Café com Biscoito e movimentando seu mercado com fábricas e padarias.

Ali ao lado, em São Pedro da Carapuça, é possível vivenciar um pouquinho das origens artesanais de tudo isso com pessoas que, até mesmo sem perceber, resguardam a memória”.

ORIGENS

A história de São Pedro da Carapuça é uma colcha de retalhos costurando documentos oficiais a ricos relatos orais. Algo que torna a comunidade ainda mais fascinante. Em seu livro *Brasil, Novo Mundo*, o mineralogista alemão Von Eschwege menciona a localidade. Durante passagem por ela, em agosto de 1816, foram feitas citações sobre o ponto mais elevado naquele planalto, com altitude de 3,1 mil pés (cerca de 1,220 mil metros) “constituído de hematita compacta e magnetita”. Mas, afinal, e sobre a comunidade em si?

Academicamente, o que se registra é que em 1832 um testamento foi lavrado em nome do Capitão Pedro Duarte de Faria. Enfermo, ele usou o texto como instrumento para distribuir bens aos familiares e o datou em 19 de Março na Fazenda da Carapuça, cuja extensão correspondia ao território do atual distrito. A propriedade também foi mencionada no *Livro de Inventários* do Museu Regional de São João del-Rei. Pedro Duarte era filho de outro capitão, Pedro Rodrigues de Faria, e de Ana Maria de Jesus.

Todos os documentos são citados em trabalho do historiador, professor e pesquisador Marcos Santiago, que traçou um perfil da comunidade. Segundo ele, com o falecimento do patriarca, a Fazenda da Carapuça permaneceu aos cuidados dos filhos e da viúva, que mantinham escravos no local. Aos homens negros cabiam os serviços brutos, enquanto às mulheres eram



delegadas funções domésticas.

No complexo havia a casa grande, a senzala, um salão amplo de pedra, um curral e plantações. Como era tradição na época, também foi erguida ali uma pequena capela em honra ao santo de devoção da família, São Pedro. A junção do padroeiro à pedra imponente nas proximidades do povoado, semelhante a uma carapuça, acabou nomeando-o mais tarde.

MUDANÇAS

Fato é que em 1926 a tal fazenda foi vendida a Américo José de Castro e José Macena, em regime de sociedade. E começam aí os enredos emblemáticos. “Oficialmente, tem-se que com a Abolição da Escravatura, em 1888, alguns escravos residentes continuaram na

localidade e, posteriormente, receberam pedaços de terra doados espontaneamente pelo Sr. Américo. No entanto, há quem fale sobre negros fugidos chegando a São Pedro da Carapuça e se fixando também”, explica Santiago.

Na comunidade, as versões se misturam. Maria Madalena, citada no início da matéria, diz que a bisavó, D. Felicidade, trabalhou na Fazenda Carapuça. “Ela dizia que não era judiada. Mas trabalhava em troca de moradia e comida. E aqui ficou até o fim da vida, com mais de cem anos”, conta.

O mesmo narra o aposentado Antônio Maria Alfeu, de 74 anos, neto de Américo. “Quando os escravos foram libertados, a situação ficou confusa. Meu avô dizia que um dia, sem mais nem menos,

se viu sozinho no engenho porque alguns trabalhadores foram embora. Por outro lado, outros optaram por ficar e foram construindo casinhas no entorno”, explica.

Já Fânia Silva, que integra a comissão do projeto turístico a ser implantado ali, fala sobre a possibilidade de o local ter sido um quilombo em sua estrutura de resistência. “Temos ouvido muitas versões de tudo isso, repassadas de geração em geração. Pela oralidade e falta de comprovação documental, porém, elas são extremamente variadas. Meu pai, por exemplo, crê que ancestrais negros chegaram ali antes mesmo de qualquer fazendeiro e se instalaram. Todas essas versões são ouvidas. Oficiais ou não, elas dizem muito sobre as origens do lugar e das pessoas dali”, lembra.



ESTÓRIAS

“O que a ganância não faz com as pessoas, né? Nossa Senhora...”. Quem reflete sobre isso é dona Maria Madalena, sentada na escadaria da Capela de São Pedro e refletindo sobre a história do lugar. Segundo ela, roda entre os moradores mais antigos uma lenda de que, por dentro, a Pedra da Carapuça guarda ouro. E não seriam

poucos os homens, aliás, a tentarem removê-la. “Coitada da pedra. Tá ali quietinha sem fazer mal a ninguém”, se diverte a aposentada.

O presidente do Conselho de Administração do Sicoob Creditvertentes, João Pinto de Oliveira, também compartilha causos em torno dela: “Como seu formato é irregular, cria uma ilusão ótica de que pode desabar ou mesmo ser

retirada pela lateral. Contam que um fazendeiro da região, certa vez, amarrou bois à rocha na tentativa vã de movê-la”.

Em suas pesquisas na comunidade de São Pedro, Marcos Santiago ouviu, ainda, sobre um espírito protetor do lugar. “Contam que uma força de outro mundo cuida dali e jamais deixou a pedra sucumbir”, explica.



Tentação Permitida

Em Tiradentes, maçãs carameladas e cobertas com chocolate belga tornam a gula um prazer nada pecaminoso. Aliás, ele é mais do que recomendado



O chocolate é belga e a maçã verde é australiana. Mas o caramelo, o carinho e o empreendedorismo são de família. Desde 11 de janeiro, não se fala em outra coisa em Tiradentes: as maçãs gourmet carameladas da Jane's Apple Factory.

Os motivos? Em pleno Centro Histórico, o cantinho mistura bistrô, cafeteria, doceria e loja de decoração enquanto se transforma em um quase ponto turístico no charmoso município. Não bastasse isso, ousa no cardápio com receitas de casa aprimoradas pela experiência dos donos no

ramo de buffets e, claro, as famosas maravilhas que dão nome (e fama!) ao lugar junto com Jane, a matriarca que sonhava em abrir o próprio restaurante.

Não deu tempo. Mas os filhos fizeram isso por ela.

EVOLUÇÃO

De duas coisas os irmãos Vanessa, Alessandra, Joseane, Vinícius e Felipe Vicente sempre souberam: que o talento para sabores finos estava na veia da família – e o sucesso também. Nomes por trás da Requite, empresa especializada em design de festas e eventos, os jovens empreendedores conhecem há mais de uma dé-

cada a sutileza e a exigência dos paladares sempre ávidos por algo que os surpreenda.

Por isso mesmo, há cerca de dois anos, uma pesquisa despretenhosa na internet revelou o próximo investimento do quinteto: doces, mais especificamente no formato de maçãs carameladas gourmet.

“Hoje a Requite é focada em decoração, mas já foi também um buffet. Nos anos e anos servindo madrugadas afora, nós aprendemos que beleza e sabor andam juntos. E esse último tem tudo a ver com experiências e sensações diferentes. Tudo começa com a receita, propondo novas misturas, e termina com a satisfação de



Jane's apple

Alessandra, Felipe, Vanessa e Joseane: parte do clã à frente do empreendimento que deu novo sabor a Tiradentes



quem a prova. No entanto, é preciso conquistar também com os olhos”, comenta Alessandra.

JUST THE PERFECT APPLE

Foi justamente assim que o namoro entre os Vicente e as maçãs começou. “Vimos uma imagem delas na web e foi amor à primeira vista. Dali em diante não paramos de pensar em como produzi-las e trazê-las para a região. Ao mesmo tempo, colocamos a mão na massa. A cozinha de casa se transformou, então, na cozinha da Jane’s Apple”, conta Vanessa sobre incursão que rendeu nada menos que 11 tipos diferentes de maçãs para a inauguração da loja.

E não parou por aí. Toda semana um novo sabor é acrescentado ao cardápio. Se a princípio a busca era pelo caramelo artesanal perfeito, agora a incursão é pelo relacionamento cada vez mais interessante com os clientes. “Há visitantes que passaram por aqui mais de seis vezes entre janeiro e março. Queremos que tanto eles quanto

quem chega pra nos conhecer encontrem possibilidades novas sempre”, defende Alessandra.

Veio dela, aliás, o slogan que norteia a empresa e estampa as sacolinhas confeccionadas exclusivamente para lá: “Just the perfect apple” (*Simplesmente a maçã perfeita*, em tradução aberta).

Em uma das coincidências que permeiam a história do empreendimento, a jovem se encantou por uma canção da banda americana *fun.* enquanto mentalizava o próximo negócio da família junto aos irmãos. Mais especificamente por “Light a Roman candle with me” (*Acenda uma vela romana comigo*, no Português livre), que termina justamente com a frase que ganhou o mercado. “Aquele trecho apareceu na hora certa e virou inspiração. Pra mim, outro dedinho dos nossos laços familiares, já que meu pai sempre foi um grande apaixonado por música”, diz.

HMM... PRESENTE!

A Jane’s Apple Factory já tem uma máxima cotidiana: quem ex-

perimenta, quer levar. Algo provado em poucos minutos de observação. Um a um, quem se levanta das charmosas mesinhas do pátio frontal ou das almofadas coloridas no jardim dos fundos sempre leva para casa uma sacola com mais maçãs.

Com crispies, confeitos, flocos de coco, Orange Blossom, Ovomaltine, Nutella ou o que mais a maestria dos irmãos Vicente permitir, os doces se tornam presentes para quem quer deixar a mais clássica das mensagens de viajantes. Sim, “estive em Tiradentes e me lembrei de você”.

Vanessa comemora. “O que mais nos motiva é ouvir algo como ‘adorei! Minha família precisa conhecer’ ou ‘nossa! Meus amigos precisam experimentar’. Não há nada mais singelo do que compartilhar algo que faz bem com as pessoas que amamos”, defende, deixando nas entrelinhas a filosofia da empresa que ajudou a criar.

Ao longo da entrevista, na verdade, as irmãs revelam uma rotina de harmonia e união em todas as pontas do negócio. Da descoberta do caramelo perfeito à divulgação em redes sociais, passando pela organização e pelo atendimento na Jane’s Apple, tudo tem participação direta da família. “Crescemos com casa cheia, reunindo todo mundo ao redor da mesa e



WHY SO DELICIOUS?*

(Porque tão deliciosos?)

Os nomes em inglês das maçãs carameladas e na própria loja têm uma razão de ser: a origem do doce, tradicional nos Estados Unidos principalmente em festas como o Halloween. Mas há mais a se considerar. A Granny Smith, fruta essencial da maravilha, é australiana, e faz referência a Vovó Smith, uma simpática senhorinha que as cultivava e vendia em meados do século XIX.

O diferencial nela, além do tamanho superior ao de maçãs mais comuns, é o sabor azedinho, que na Jane's Apple contrasta com uma

camada deliciosa de caramelo artesanal. Chegar à textura dele, aliás, foi questão de honra e muita dedicação dos irmãos Vicente. E é algo a ser louvado. Ao comer qualquer uma das maçãs, que são partidas de forma especial na hora da degustação, é perceptível que o caramelo não só sustenta as demais coberturas com sua aderência, como também não se mistura, tornando nítido seu gosto.

Logo depois, vem uma camada de chocolate belga da marca Callebaut incluindo, em suas opções, a Ruby, uma variação naturalmente rosa da delícia, com notas frutadas e levemente ácidas. Trata-se nada

menos do “quarto chocolate”, somando-se aos tradicionais ao leite, amargo e branco.

Para finalizar, amendoim, floquinhos de coco, frutas vermelhas glaceadas, blossoms de morango, farofinha de chocolate, Leite Ninho, Nutella e até crispy salgado – uma maravilha que dá o tom da maçã da casa, que leva seu nome.

Os irmãos produzem por semana, artesanalmente, cerca de 150 maçãs. Para alegria de quem passa por Tiradentes. “Dá água na boca”, comenta Eviane Souza. “Acho que comi maçã do jeito errado a vida toda”, ri Victor Freitas. Comentário mais apropriado não há.



DIVULGAÇÃO/ @JANESAPPLEFACTORY



saboreando o que nossa mãe e nossas tias faziam de melhor. Herdamos isso. Seja para comemorar, jogar conversa fora ou planejar as próximas receitas, precisamos uns dos outros”, acrescenta a empreendedora enquanto Felipe organiza a loja, Joseane se concentra na recepção de outra reportagem e Alessandra se preocupa carinhosamente com o café que vai servir.

CARDÁPIO

O menu da Jane's Apple Factory merece atenção especial. Além das maçãs que mais parecem uma obra de arte, os demais itens disponíveis são espetáculos à parte com aquela carinha “de casa”.

Literalmente. Na prática, o que os irmãos Vicente fazem é compartilhar com o público as delícias que cresceram experimentando e aprimoraram como empreendedores gastronômicos.

Na lista de bebidas, por exemplo, há do clássico café (com grãos seleciona-



dos) a cervejas especiais e vinhos – tudo harmonizando, claro, com o sabor das frutas carameladas. Experiência completa para o paladar que pode se aventurar, também, a delícias como um bolo de cenoura com calda de chocolate servida na hora; churros; pão de queijo (com muito queijo mesmo) e quiches. “Isso sem falar no pastel de angu que é receita da nossa tia; de uma

torta salgada e uma broa que aprendemos com nossa mãe”, pontua Alessandra.

Escolhas aprendidas com afeto de família e observação de mercado, com inspiração em cafeterias, bistrôs e empórios da capital mineira, Belo Horizonte, do Rio de Janeiro e de São Paulo.

D. JANE E SR. VALCIR

Jane era cozinheira de mão e coração cheios. Mãe apaixonada pelos pequenos e pelos sabores, dedicava dias inteiros à produção de bolos, doces e salgados para as festinhas de aniversário. Nos finais de semana, amava recepcionar familiares e amigos com pratos temperados com talento.

Enquanto isso, o marido Valcir se dedicava à boa música, com trilhas sonoras ecoando sem parar de seus discos de vinil.

Jane sonhava em abrir o próprio restaurante, mas aos 42 anos os planos foram interrompidos. O mesmo aconteceu com Valcir. Aos filhos ficaram as memórias afetivas e a vontade absoluta de empreender.

Tudo perceptível na Jane's Apple. Estão lá o carinho em servir da mãe e o refinamento musical do pai – inclusive na vitrola e nos discos que ocupam parte de um dos salões. Difícil encontrar quem não se maravilhe escolhendo o que ouvir.

TIRADENTES

A escolha da cidade histórica como lar das “maçãs encantadas” não foi aleatória. Para começar, os irmãos Vicente sempre gostaram de lá e viam o município como local de descanso ou passeios quase constantes. Havia, ainda, a aura romântica que combinava com os



doces que sonhavam em produzir.

Para terminar, a localização privilegiada e seu imenso apelo turístico faziam o solo tiradentino perfeito para outro projeto: o de incentivar e divulgar produtos regionais. Não por outro motivo, em prateleiras da Jane's Apple são encontrados queijos como o Catauá e doces de leite como o DOM.

Chegar até lá, porém, não foi fácil. “Desde o início tínhamos no coração a ideia de um espaço aconchegante, que oferecesse aquele toque de lar e de muita natureza também. Foram seis meses visitando Tiradentes e cruzando todas as ruas possíveis até encontrar o imóvel em que estamos. De repente ele apareceu aos nossos olhos. Precisava ser reformado, mas já de cara soubemos que era perfeito”, lembra Vanessa. “Ficamos tão encantados que sentamos ali no chão, de mãos dadas, rezando pra dar certo nossa escolha. Afinal, havia outros possíveis inquilinos na frente. As preces foram ouvidas”, acrescenta Alessandra com um sorriso.

Por que não dizer, aliás, que as de visitantes e moradores sempre em busca de novas maravilhas também? Afinal, um comentário comum às maçãs carameladas e a tudo o que a Jane's Apple oferece é: “Tão bom que comeria de joelhos”.



Entrevista *Ana Paula Castro - Gerente de Agência*

Uma mulher, história, uma coleção de recomeços

Aos 30 anos de vida e dez de cooperativismo, Ana Paula Castro encara desafio de assumir nova agência do Sicoob Credivertentes. Na trajetória, dores, aprendizados, força e muita coragem



De Ibertioga para Alto Rio Doce: trajetória cooperativista de Ana Paula é marcada por perseverança, fé e dedicação



A rotina de Ana Paula Castro ficou ainda mais intensa. Gerente de agência no município de Ibertioga, ela agora se reveza com os trabalhos de instalação em Alto Rio Doce, a 101km. É na comunidade que o Sicoob Credivertentes instalará sua 20ª agência física. E é para lá que a atuação de Ana Paula irá migrar ainda em 2019.

O convite para assumir a gerência de um Ponto de Atendimento novo pegou a cooperativista de 30 anos de surpresa. Mas não a assustou. Acostumada a reviravoltas – algumas delas dolorosas –, Ana é mulher que perdeu a mãe há uma década e sentiu, como define, a “pior dor que um ser humano pode sentir”. Quatro meses depois, ainda vivendo o luto, recebeu o telefonema de contratação no Sicoob Credivertentes. Foi escalada para a agência ibertiogana e se viu numa dinâmica de idas e vindas diárias a Barbacena, onde mora e se graduou em Administração.

Foram centenas de noites acordada estudando. Hoje, diz, perde um pouco do sono quando é tomada pela ansiedade do que há por vir. Ao mesmo tempo, a fé em Deus, em si e na equipe da instituição que representa a tranquilizam. Tudo isso contado nesta entrevista.

VERTENTES CULTURAL – *Em 2019 você celebra 10 anos de Sicoob Credivertentes. Que balanço você faz dessa década?*

ANA PAULA – Extremamente positivo. Amadureci aqui pessoalmente e cresci muito profissionalmente. Sempre ao lado de pessoas que me ensinaram, apoiaram, incentivaram e, acima de tudo, confiaram em mim. Algo que vale tanto para os associados quanto para os colaboradores. Fácil nem sempre foi. Temos perspectivas, metas, desafios e dificuldades a serem superadas todos os dias. Faz parte do mercado financeiro, faz parte das relações humanas. Mas penso em tudo isso como grandes

oportunidades de aprendizado.

VERTENTES CULTURAL – *Sua fala e sua postura parecem cheias de resiliência. É sempre assim? E foi graças a ela que não titubeou em aceitar o desafio de gerenciar um Ponto de Atendimento novo, começando tudo do zero?*

ANA PAULA – Acredito que sim. Vejo e vivo a vida como uma grande escola. E tenho em mente que não sei tudo sobre ela. Então



O sentimento é de recomeço, de me apresentar novamente, conhecer quem estará comigo nessa jornada, sintonizar ritmos de trabalho. Fico me perguntando como será, mas o otimismo e a vontade de fazer o melhor não mudam



encaro as mudanças, os sustos e as oportunidades com o máximo possível de coragem. Algo que aprendi com a minha mãe, na verdade. Cresci guiada por uma mulher muito forte e determinada, independente, que corria atrás dos sonhos e do melhor pra nós. Quando participei do processo seletivo na Credi, dez anos atrás, ela me acompanhou e incentivou. Lembro bem daquele dia e acredito plenamente que o apoio dela continua comigo de alguma maneira.

VERTENTES CULTURAL – *Depois desse processo seletivo, aliás, você foi contratada como Agente de Atendimento e, mais tarde, promovida como gerente. Em Ibertioga, seu desafio foi dar continuidade à estabilidade da agência após um bom tempo de receio na comunidade, que havia visto uma outra cooperativa fechar as portas e deixar seus associados. Agora, sua função é apresentar o cooperativismo em Alto Rio Doce, levar as soluções do Sicoob Credivertentes e conquistar novos associados. O que acredita ser mais difícil?*

ANA PAULA – Há ônus e bônus em ambas as situações. Em Ibertioga, precisávamos provar que éramos diferentes e tínhamos estrutura para seguir funcionando a um povo ferido, desconfiado. Foram muitas portas e porteiças na cara até termos real abertura e confiança. Aliás, diria que o que existe hoje é uma amizade imensa. Tenho muito carinho e gratidão pelas pessoas que conheci ali e levarei todas elas comigo nesse recomeço – bem como todas as lições. De certa forma, salvas as proporções, o peso do desafio de agora, em Alto Rio Doce, é semelhante.

VERTENTES CULTURAL – *Por que exatamente?*

ANA PAULA – A cidade conta com outros serviços bancários. Então há a concorrência, a necessidade de conversar sobre a nossa filosofia diferenciada e conquistar a adesão das pessoas. A grande diferença entre um momento e outro é a experiência e segurança que tenho hoje. O frio na barriga existe, sim, mas não supera a bagagem que adquiri nesses dez anos – e nem a sintonia que foi construída na empresa.

VERTENTES CULTURAL – *Quando se fala em “sintonia” um ponto importante que vem à tona envolve a equipe. Nesses dez anos de Sicoob Credivertentes você construiu uma relação muito sólida*



da com os colegas de trabalho em Ibertioga. Agora, vai coordenar um grupo diferente... Isso também a desafia?

ANA PAULA - Quando recebi o convite pra gerenciar em Alto Rio Doce um dos primeiros pensamentos foi: "Meu Deus... A equipe em Ibertioga está tão redondinha e equilibrada!" (risos). Por outro lado, sei que continuará assim não só pelo perfil dedicado e entregue de todos, mas também com a competência da Cláudia Oliveira (uma das colaboradoras mais antigas da agência, que assumirá a Gerência). Agora o sentimento é de recomeço, de me apresentar novamente, conhecer quem estará comigo nessa jornada, sintonizar ritmos de trabalho. Fico me perguntando como será, mas o otimismo e a vontade de fazer o melhor não mudam.

VERTENTES CULTURAL - Nesse processo de abertura da nova

agência você fez algumas visitas de reconhecimento e acompanhamento. Que impressões ficaram? O que podemos esperar da 20 agência física do Sicoob Credivertentes?

ANA PAULA - Há grande expectativa tanto dos moradores locais quanto da própria cooperativa. E ela é cativante. Ao conhecer a cidade pessoalmente, o ânimo ficou ainda maior, inclusive. Alto Rio Doce tem uma economia muito sólida e variada, com grande força do Agronegócio ao mesmo tempo em que apresenta um setor comercial interessantíssimo.

A própria população em si também é muito diversificada. Teremos uma gama enorme de perfis com que trabalhar e desenvolver o cooperativismo juntos numa área super estratégica, central. A Credi tem cuidado com todo carinho desses detalhes.

VERTENTES CULTURAL - Uma matéria publicada pelo Estadão em

junho do ano passado apontou que, em 2017 e 2018, 7% das agências de bancos tradicionais fecharam as portas no país. O Sicoob, por sua vez, expandiu sua rede em quase 6% no mesmo período. Como se sente ao ser uma das protagonistas nesse cenário?

ANA PAULA - Esse movimento é muito interessante. Porque embora pareça que o sistema está na contramão, a verdade é que ele está atento às necessidades do seu público. A tendência atual é de crescimento tecnológico, atendimentos cada vez mais digitalizados e virtuais. Algo que o Sicoob oferece com maestria ao mesmo tempo em que entende a importância da presença e do atendimento humanizado. O Sicoob Credivertentes também reflete isso. Há o incentivo à praticidade dos aplicativos, do caixa eletrônico e do internet banking sem esquecer que nossas comunidades seguem apostando em nossas agências.

Ana junto à equipe de Ibertioga: união, democracia e torcida pelos novos rumos



O alquimista das cores

Enquanto brinca com fogo, Luiz Rocha faz arte e encanta no ateliê em que pintar se transforma em espetáculo



A encantadora de olhares

Livre, empoderada e apaixonada pela complexidade do feminino, Karla Neves pinta mulheres múltiplas, misteriosas, coloridas e carregadas de significados



As 19h, quando a noite definitivamente cai no distrito de Vitoriano Veloso, o famoso Bichinho, o silêncio reina nas simpáticas ruazinhas de pedra em meio à serra por lá. A criatividade na cabeça do pintor Luiz Rocha, porém, continua fazendo – muito – barulho.

Artista à frente da galeria que leva seu nome, Rocha quase não para. As mãos, o rosto e as roupas cheias de tinta provariam isso não bastasse seu convite a testemunhar tudo enquanto cria. Para ele, que nasceu em Belo Horizonte e firmou raízes no Campo das Vertentes há cerca de uma década, seu trabalho não é segredo e nem deve ser. Parte pela personalidade livre e quase desapegada; parte pela certeza, aperfeiçoada ao longo dos anos, de que o que faz é único.

Impossível discordar quando, sem pincéis nas mãos, ele brinca com fogo sem medo, literalmente, e faz surgir sob as chamas cores que paleta alguma consegue reproduzir.

EXPERIMENTAÇÃO

A pose destemida ao espalhar líquidos inflamáveis sobre uma

tela ou ao ver as labaredas subindo impressiona. Não mais do que a história por trás dela, porém. Na realidade, antes de lidar tão tranquilamente com o fogo, Rocha se feriu com ele – e se frustrou com a água também.

Mas, se há males que vêm para o bem, na arte há pequenos desastres que vêm para transformar um legado. “Morava com a minha mãe em Belo Horizonte e, certa vez, pintei seis quadros como parte de uma encomenda. Coloquei tudo pra secar lá fora e decidi assistir TV. Acabei dormindo”, conta já soltando uma risada.

O que veio depois? Os gritos da mãe, desesperada, quando um temporal repentino desabou e “manchou” tudo. “Foi impossível salvar qualquer coisa e, claro, fiquei arrasado – além de bravo. Podia ter inclusive destruído as peças. No entanto, virei as costas e deixei a cena do crime como estava (*risos*)”. No dia seguinte, a surpresa: refeito, pronto para recomeçar as pinturas, Rocha olhou mais uma vez para o “estrage” e encontrou beleza. “Me apaixonei pelo que vi. E daquele segundo em diante comecei a estudar pra alcançar os mesmos resultados que a natureza havia criado e me



ABSTRACIONISMO



No início do século XX, a arte deu outro salto e se tornou ainda mais conceitual. No Abstracionismo, a representação saiu da concretude das pessoas, dos objetos e dos cenários para invadir os espaços fluidos de conceitos, ideias e sentimentos. Na prática, formas geométricas ou soltas passaram a sinalizar o descompromisso com o rigor clássico, admitindo definitivamente a beleza das distorções, a complexidade da mente artística e a comunicação de subjetividades.

Não por outro motivo, o espectador passou a “participar” das obras, conferindo a elas sua própria interpretação.

Na imagem, quadro *Composition 8* (1923), de Vasily Kandinsky.



mostrado”, pontua.

Na prática, a chuva havia misturado tons de cinza, preto e vermelho ao mesmo tempo em que revelou cores “escondidas” em camadas inferiores da tela. Fenômeno observado, analisado e reproduzido por Rocha incontáveis vezes até um novo “deslize”: “Fiz um quadro que detestei. Olhei pra ele, decidi queimar e pronto. Acontece que, no meio ao incêndio, gostei do que apareceu e decidi que queria dominar técnicas com fogo também”.

Em meio ao aprendizado, um ateliê explodiu inteiro e Rocha foi internado cheio de queimaduras. No hospital, continuou pintando. E trauma algum acabou com a vontade de desenvolver a própria técnica. Hoje, são duas décadas de arte envolvendo solventes, tintas acrílicas e vinílicas, gasolina, pigmentos, álcool e tudo o mais que puder se misturar para revelar.

ABSTRATO E IMPRESSIONISTA

Rocha tem dessas biografias em que a arte surge nos primeiros

capítulos. Enquanto reconta a própria história, ele diz que se lembra de desenhar e pintar pelo menos desde os 10 anos. Adiante, mesmo conquistando os primeiros empregos e trabalhando, seguiu criando. Foi parar na UFMG -, aperfeiçoou o próprio talento e até trilhou caminho pelo Design de Interiores. Há duas décadas, porém, decidiu se dedicar exclusivamente à grande paixão: a pintura.

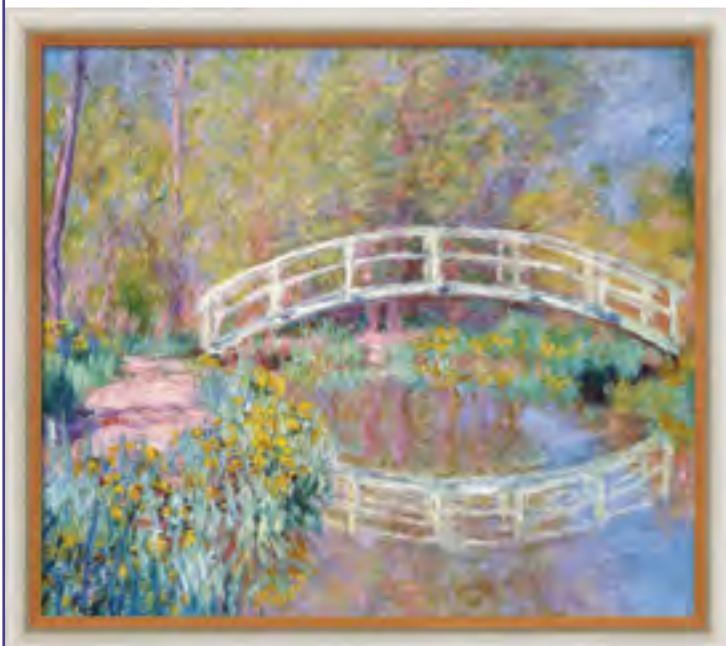
Foi por ela que colocou quadros em uma Parati e perambulou o país. Pintava onde parava, vendia o próprio trabalho e deixava rastros de sua obra mapa afora. Numa dessas perambulações, desembarcou em Tiradentes, passou pelo distrito de Vitoriano Veloso e se apaixonou.

Nos últimos 9 anos, a comunidade é seu endereço de vida e trabalho. Lá, rodeado pela natureza, cria quase sem parar em telas que vão de cenários impressionistas a peças totalmente abstratas. Quando entrevistado por nossa equipe, fez questão de mostrar o que fazia.

Numa lona de algodão com mais de três metros, desenhou flores. Nela, combinou tons frios. A um leigo, a obra já parecia pronta, suficientemente encantadora. Para Rocha, porém, era só o começo de um processo que pode assustar quem o acompanha.

Depois de magistralmente desenhadas, as flores recebem jatos de material inflamável. Sem piedade, o fogo vem logo depois. Em alguns minutos, as cores se misturam - ou se revelam - e os traços se confundem. Para terminar, uma dobradura da lona e, para surpresa de qualquer um, o resultado são desenhos quase indescritíveis que, curiosamente, se transformam. “Ouvi agora a pouco que não sou pintor, sou químico. Talvez este aqui seja mesmo meu laboratório. Meu refúgio e também uma boa prisão. É onde me encontro e é pra onde minha cabeça sempre vem pra pesquisar, estudar, vasculhar, testar, entender de que forma as cores querem se redescobrir, evoluir e colocar toda a minha paixão”, filosofa o pintor.

IMPRESSIONISMO



Em meados do século XIX, na França, tudo o que se conhecia sobre arte desde o século XV começou a mudar - desde a temática até a forma de reproduzir o que se via no mundo. Se até então as obras focavam essencialmente em retratos e motivos religiosos, passaram a destacar paisagens abertas para uma sociedade que deixava de ser feudal e se tornava cada vez mais urbana.

Houve mais: sombras ganharam cor; contornos deixaram de ser nitidamente definidos; pinceladas tornaram-se soltas; quesitos como perspectiva e proporcionalidade deixaram de ser obrigatórios. Em suma: o clássico saiu do centro de cena para receber um estilo precursor do Modernismo, tendo como protagonistas pintores como Claude Monet (que entre suas obras inclui *A ponte no Jardim Monet*, de 1900), Auguste Renoir, Camille Pissarro, Alfred Sisley, Edgar Degas, Paul Cézanne e Berthe Morisot.



O pintor/alquimista em ação: cores e texturas em constante descoberta - sem medo

Paixão que ultrapassa fronteiras. “Não faz muito tempo um turista português encheu os olhos de lágrimas ao ver um quadro aqui no ateliê. Era uma paisagem impressionista, um cenário que eu nunca visitei, simplesmente surgiu na minha cabeça. Para ele, porém, remetia ao local onde nasceu. É isso o que move. É isso que me toca muito mais do que exposições no currículo. Minha felicidade é saber que há amor nas paredes para onde minha arte vai. Ninguém pendura em casa ou qualquer ou-

tro lugar importante algo de que não goste”, pontua.

O ATELIÊ

Rocha não está sozinho. Com ele, todos os dias, atuam Rosângela Teixeira, Eduardo Valentim, Bárbara Mendes e Mateus Soares. São auxiliares, aprendizes e desbravadores da arte, aperfeiçoando técnicas, desenvolvendo possibilidades como colagens artísticas a partir de pedaços de telas descartados ou montagens de madei-

ra. Tudo distribuído ao longo do complexo artístico, um celeiro de criatividade.

Ao lado, um charmoso café cuidado por Maria de Fátima Gonçalves, a Fafá, apara encantar o estômago depois de nutrir os olhos. Um verdadeiro cantinho aconchegante sempre cheio de visitantes analisando cada quadro ou peça ou se aventurando em cursos rápidos para descobrir as próprias pinceladas.

Isso sem falar nas meninas de Karla Neves.



KARLA NEVES

Enquanto beberica uma xícara de chá e se delicia com uma música do Pink Floyd, Karla Neves experimenta, também, o doce sabor do passado. Ao falar da avó e da mãe, musas inspiradoras na vida e na arte, ela sorri. “A primeira era artesã e bordava histórias. Tenho uma peça dela até hoje. Talvez minha paixão por muitas cores tenha vindo daí. Já minha mãe desenhava. E eu comecei a fazer o mesmo muito pequena”, relembra a belorizontina.

É dela uma série de quadros e objetos com desenhos lúdicos e formas abstratas no Ateliê Luiz Rocha, em Bichinho. Neles, os planos de fundo essencialmente escuros se deixam invadir por uma profusão explosiva de cores e formam, aos olhos do espectador, belas (e enigmáticas) mulheres ou composições livres – muitas vezes tomadas, inconscientemente, por símbolos do feminino.

AS MENINAS

A liberdade parece imperiosa na vida e na arte de Karla. Embora apaixonada por toda atmosfera do Ateliê Luiz Rocha, é do lado de fora, rodeada por árvores e serras, que se inspira. E pinta muito além do espaço das telas.

Sobre um violão, dança com o pincel; a uma cadeira inicialmente comum, confere uma coleção de cores e formas que a deixam exótica; no vidro, desenha Frida Kahlo, a visionária e irrequieta pintora mexicana conhecida por seus autorretratos sobre vivências femininas, sofrimento, amor.

Karla diz que a artista a inspira e, sem entrar em detalhes, explica que o semblante de suas meninas diz muito sobre a própria alma no momento em que as desenha. “Há 20 anos, quando comecei a pintar intensamente, fazia um trabalho muito visceral. A Frida foi mestre nisso. Havia uma honestidade quase violenta nos quadros dela e isso me chamava a atenção. Hoje tendo ao enigma. Prefiro que cada pessoa sinta, interprete e viva os quadros à sua maneira”, comenta.

E está aí um atrativo à parte. Nenhum dos rostos sorri abertamente, mas todos têm cabelos esvoaçantes e olhos grandes. As mechas dão impressão de movimento e leveza; as pupilas, de mistério. “O olhar é a janela da alma. Tudo capta e tudo diz. Perdemos muito tempo encontrando respostas em outros lugares”, filosofa Karla, por vezes, ousa ao pintar figuras sem rosto. Mais emblemáticas e contemplativas ainda.



INSPIRAÇÃO

Apesar de retratar personalidades como a própria Frida e Madonna, a pintora se deixa levar na maior parte do tempo. Nenhuma de suas meninas, diz, realmente existiu. “Elas surgem pra mim, como se existissem por conta própria e pedissem para serem reveladas enquanto desenho. E acho ótimo porque me considero uma péssima copista (*risos*). Além disso, nada mais mágico do que ouvir uma visitante dizer



que se viu ali na tela ou reconheceu alguém que ama sem que eu nunca tenha esbarrado com essa pessoa na vida”, conta.

Poucos dias antes da entrevista, aliás, uma mãe se emocionou frente à tela de três mulheres com olhos fechados, rostos colados e ternura em cores. A mulher viu na imagem uma representação dela e das duas filhas.

MULTIPLICIDADE

Para Karla, relatos assim são a maior recompensa. Isso porque, vive dizendo, quer que sua arte cause “experiências sensoriais e memórias”. Algo inevitável frente à mistura que propõe nos quadros.

Autodidata, a artista descobriu o próprio estilo na prática e se abriu ao olhar de quem a analisou. “Já ouvi que tenho traços do grafite misturada a Arte Nãif e características psicodélicas. Aceito todas as observações e estudo sobre elas, mas não me esforço pra enquadrar, delimitar. É tudo muito natural”, diz.

Diversidade que se manifesta na trilha sonora que ouve enquanto pinta, com álbuns que vão de Chico Buarque ao já mencionado Pink Floyd. “Depende do momento. Tive uma tia, a Leila, que era roqueira e me presenteou com o primeiro vinil da vida. Justamente do Floyd. Mas fui encontrando beleza em outros sons. A mágica está nisso e na possibilidade de podermos misturar vertentes. Sempre pinte com música ao fundo”, conta Karla.

O FEMININO

Certa vez, analisando o trabalho de Karla e fascinado por tantas meninas e mulheres permeando suas peças, um professor pontuou: os espirais, recorrentes nos desenhos da pintora, são símbolos associados ao Sagrado Feminino, filosofia voltada a aspectos físicos e mentais da figura feminina. Dessa forma, celebra ciclos, a geração da vida, a força dela.

Mais uma vez, a belorizontina diz não se prender a essas questões. “É instintivo. Pela minha criação e pelas coisas que me encantam no mundo, sempre nutri admiração muito grande pelas mulheres. Difícil explicar e não sei se deveria, mas há uma essência, uma vitalidade, uma doçura... Tudo nelas é muito diferente”, pontua ela, que há 10 anos fincou raízes no Campo das Vertentes.

Antes, perambulou por outros locais. Mas só na região se encontrou de forma instantânea. “Cheguei e minha alma disse: ‘Aqui. Seu lugar é aqui’”, lembra. Ao lado de Luiz Rocha, ampliou a própria arte e cresceu. Ou melhor: se soltou, como gosta de frisar. “Antes, demorava té um mês pra fechar um trabalho. Era extremamente detalhista. Aos poucos, aquilo que já era muito solto pra mim se tornou livre de verdade. Deixo fluir. Consigo me permitir mais e temer menos”, encerra.

Durante as fotos, ao posar numa janela, lembra a Monalisa de Da Vinci. Sorri quando ouve sobre isso e nada comenta. Enigmática. Como suas meninas.



Bom Destino: na marca e na história

Irmãos apostam no leite de búfala e entregam produtos especiais a mercado cada vez mais saudável - e exigente

As primeiras lembranças dos irmãos João Batista de Sousa e Marcelo Vargas Leão são as mesmas: ordenhando vacas na Fazenda Bom Destino, em Morro do Ferro, na infância. Quis a vida que o nome do imóvel fosse uma dica do que viria pela frente.

Hoje, os dois são proprietários da Laticínios Bom Destino, empresa especializada em leite de búfala que já ostenta o título de maior do setor na América Latina e sonha em ganhar o mundo aos pouquinhos, exportando seu portfólio com mais de 60 produtos derivados para outros países.

Nada que os faça esquecer do cantinho do mapa de onde vieram - nem das lições que aprenderam ali. Do pai, Aurélio Leão de Sousa, herdaram a humildade e a paixão pela terra e pelo benefício do leite - algo repassado



em família pelo menos há três gerações. Com a mãe, Maria Madalena de Sousa, aprenderam a receita da mistura de cautela e coragem. Viúva aos 32 anos e com duas crianças de 7 e 10 anos para educar, ela enfrentou as dúvidas dos anos 1970 criando-os sozinha. Guerreira e rígida, chegou a se matricular na escola e frequentar aulas para que o filho

mais velho, João, seguisse estudando. Ao mesmo tempo dedicada e amorosa, se tornou a maior incentivadora e conselheira dos rebentos.

E eles garantem que, por isso mesmo, chegaram onde estão. Se há cerca de 30 anos tiravam 150 litros de leite bovino na fazenda, atualmente transformam 15 mil litros do alimento bubalino em

uma gama gigantesca de produtos, que vai da Mozzarella Tipo Bolotinha em Soro ao iogurte e doce de leite.

NÚMEROS

A Bom Destino chegou longe. Dos mercados locais nos anos 1980, a empresa passou a desembarcar seus produtos, exponen-

Marcelo e João Batista: união entre irmãos ultrapassa os laços familiares e chega ao mercado





cialmente, em todas as capitais brasileiras. A começar por Belo Horizonte, onde foi abraçada por redes como a Verdemar. Não demorou para que as cidades interioranas, tradicionalmente ligadas ao consumo de leite de vaca, se rendessem aos benefícios também inegáveis dos produtos derivados de leite bubalino.

Algo que se explica tanto pela qualidade dos produtos Bom Destino – que contam com selo de pureza da Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB) – quanto por uma tendência recente e intensa de aprimoramento nos cardápios cotidianos. Segundo pesquisa da Euromonitor divulgada pelo Sebrae, o mercado de alimentos ligados a saúde e bem-estar dobrou nos últimos anos, crescendo 98% só no intervalo entre 2009 e 2014. Não por outro motivo, o Brasil já é o quarto expoente do setor no mundo, movimentando US\$35 bilhões todos os anos.

Nessa esteira vem o leite de búfala e seus produtos especiais. A própria ABCB estima que o mercado de queijos finos derivados dele cresce entre 20% e 30% anualmente num país cujo rebanho bubalino já ultrapassa 1,8 milhão de cabeças.

BOM DESTINO

Pioneira, a Bom Destino tem catálogo com mais de 60 produtos, a começar pela famosa Mozzarella de Búfala. O portfólio, porém, não para de se estender.

Além do carro-chefe, a empresa de Morro do Ferro já disponibiliza coalhadas, iogurtes, variedades de queijos (indo desde o cottage à burrata, passando pelo provolone e o Minas Frescal, por exemplo), cremes, doce de leite, manteiga, requeijão. Opções para pessoas com intolerância à lactose também entram nessa lista.

E mais: hoje, 20% do leite de búfala utilizado na fábrica vem de rebanho próprio da Bom Destino, com 400 cabeças. Isso significa que 3 mil litros de leite saem da fazenda gerenciada por João Batista e Marcelo e vão direto para a linha de produção – que responde por 3 mil unidades de queijos finos prontos para o mercado todos os dias.

Esses números são resultados do trabalho de 144 pessoas empregadas diretamente no complexo. Isso sem falar em promotores de vendas (distribuídos em 17 Estados) e fornecedores de outras fazendas.

FRATERNIDADE

Bom Destino sempre foi o nome da propriedade de 107 hectares onde o laticínio opera. Mas nem tudo foi tão positivo quanto o nome sugere. João Batista e Marcelo perderam o pai,

Bruschetta com Creme de Ricota Bom Destino

INGREDIENTES :

- 200g de Creme de Ricota de Búfala Bom Destino
- 1 pão italiano tipo baguete em fatias
- 200g de tomate-cereja fatiado
- Folhas de rúcula picadas bem finas
- 6 fatias de presunto cru
- Sal, pimenta-do-reino moída, azeite de oliva e orégano a gosto

MODO DE PREPARO :

Unte as fatias do pão com azeite e toste levemente dos dois lados. Espalhe o Creme de Ricota de Búfala Bom Destino sobre as fatias do pão, arrume os tomates e tempere com orégano e a pimenta-do-reino. Depois, regue novamente com um fio de azeite e leve ao forno para aquecer. Sirva imediatamente, decorando cada parte com presunto cru e folhas de rúcula picadas finas.



Aurélio Leão de Sousa, quando tinham apenas 10 e 7 anos. Coube à mãe, Maria, seguir sozinha na educação dos rebentos. E já de início deixou uma lição valiosa: os dois precisavam se manter unidos.

Assim o fizeram por laços de família, amizade honesta (apesar dos temperamentos totalmente diferentes), amor incondicional e, ainda, tino empreendedor idêntico. “O Marcelo sempre foi a tranquilidade em pessoa enquanto eu fui a explosão. Não consigo contar até 10 para resolver as coisas. Ele segue até mil”, se diverte João Batista. A polaridade, no entanto, se transformou em equilíbrio. “As duas características acabam se complementando. Há momentos em que a cautela é essencial. Em outros, a reação precisa ser imediata. Soubemos lidar com isso em casa e aqui na empresa”, pondera Marcelo.

EMPREENDEDORISMO

Os dois se tornaram empreendedores rurais, oficialmente, nos anos 1980. Cresceram lidando com a ordenha de bovinos, aprenderam sobre o beneficiamento de leite e, em 1989, viram no queijo uma forma de agregar valor ao alimento que ofereciam. Obstinação, decidiram se especializar, frequentaram cursos

para produzir a iguaria tipicamente mineira e, logo, apostavam também na muçarela. Bem recepcionada em restaurantes nos arredores de Morro do Ferro e em supermercados de Oliveira, o produto se tornou referência, alavancou negócios e, em 2001, foi a ponte para outra ideia: usar com outra receita derivada de leite bubalino. “A transformação toda começou quase ao acaso. Um cliente perguntou se não tínhamos a muçarela de búfala para vender. Naquela época, era produto raríssimo. Nós poderíamos ter ignorado, mas uma nuvenzinha de possibilidades começou a rondar. Pouco depois compramos 12 animais e começamos. Não foi fácil adaptar tudo, buscar certificações específicas, mudar nossa identidade no mercado, convencer clientes, angariar outros. Mas conseguimos”, conta João.

Quase duas décadas mais tarde, a chama juvenil continua acesa e dá luz a estratégias amadurecidas pela experiência. Para os irmãos de Morro do Ferro, a diversidade de embalagens com o nome Bom Destino deve continuar crescendo nas prateleiras. Aqui e no exterior. Aparentemente, o sabor que transformou o Campo das Vertentes vai, em breve, ter passaporte carimbado.

O PODER DA BÚFALA

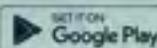
Tanto o leite de búfala quanto seus derivados têm características especiais. No mercado, são comercializados com preços mais altos na comparação com produtos de origem bovina e, em restaurantes, dão toque gourmet a pratos.

Um dos motivos para isso está na particularidade do leite em si. Na realidade, a produção leiteira das búfalas é sazonal e, em quantidade bruta, inferior à bovina. Por outro lado, o leite ordenhado em bubalinos é nutricionalmente mais rico. Quem explica esses detalhes é o químico industrial especialista em análises químicas e controle de Qualidade da Bom Destino, Albano Néri.

Segundo ele, que atua como gerente de Produção, um dos trunfos bubalinos é seu caráter rústico e resistente. “As búfalas são extremamente saudáveis. Isso significa que raramente precisam de remédios ou defensivos de parasitas. Com organismos tão limpos, o leite que vai à mesa do consumidor também o é”, diz.

Há, ainda, as questões nutricionais. O leite de búfala tem mais proteínas, lipídios, cálcio e ferro que o leite de vaca. Por outro lado, sua taxa de colesterol é menor, numa proporção de 319mg para 214mg.





DIGITAL E COOPERATIVO

FAÇA PARTE DE UM MUNDO ASSIM.



Para abrir sua conta e aproveitar todos os produtos e serviços financeiros que você já conhece com taxas muito mais justas, você nem precisa sair de casa. Baixe o aplicativo Faça Parte e venha para a maior instituição financeira cooperativa do Brasil.

Procure pelo Sicoob Credivertentes usando o código #3173DIGITAL e faça parte.

 **SICOOB**
Credivertentes

O legado,
a gratidão e
a saudade de
Jasminor Vivas





O adeus à cooperativa onde atuou ao longo de 18 anos veio aos poucos. Em agosto de 2017, Jasminor Vivas renunciou ao cargo de diretor executivo no Sicoob Crediverentes. A saúde debilitada pedia. Ainda assim, seguiu no Conselho Administrativo da casa, onde mensalmente participava de reuniões norteando o futuro dela e de seus donos, os mais de 20 mil associados que sempre colocou à frente de si mesmo.

Na primeira entrevista à revista *Vertentes Cultural*, no final de 2013, recebeu a reportagem em sua sala, no 3º andar do Centro Administrativo. Com humor afiado, falou sobre a criatividade do avô, exímio contador de histórias que deram a ele a fama de “mentiroso”. “Era o maior de São Tiago. Mas era tão bom de lábia que deixava muita gente se perguntando se não havia verdade no que dizia”, gargalhou.

Verdade, aliás, era princípio inquebrável e insuperável ao produtor rural, empresário, cooperativista e apaixonado pelo mundo – apesar do medo de avião – que fez sua última viagem na madrugada de 15 de março, aos 76 anos. “Dividimos com

ossos cooperados a responsabilidade por seus destinos econômicos. E isso não é fácil. Sou filho, neto e bisneto de fazendeiros. Cresci vendo gente enriquecer e perder tudo rapidamente por fatalidades da vida ou falta de gerenciamento. O cooperativismo nos coloca na contramão de tudo isso. O nosso desafio, todos os dias, é lutar com essas pessoas para que sigam crescendo de forma sustentável e em prol de suas comunidades. Se elas estão bem, eu estou. Se elas dormem, eu durmo. Se precisam de soluções, a Credi está aqui para ajudar. E eu sou parte dela”, comentou certa vez.

SENSO DE JUSTIÇA

Todos – absolutamente todos – os entrevistados sobre Jasminor Vivas usaram esse termo para descrever suas qualidades. “Não importava se a decisão tomada envolvia uma pessoa comum ou o Papa. O peso na hora de avaliar, o carinho para cuidar ou a coragem para tomar uma providência eram os mesmos”, frisa o diretor executivo-financeiro do Sicoob Crediverentes, Luiz



Semeador de ideias e histórias, Jasminor dizia que assim se chamava por ser “tão belo quanto jasmims”





Henrique Garcia.

Enquanto relembra histórias que exemplificam isso em anos e anos de convivência, ele se emociona. Em muitas delas, aliás, também aparece o fator “determinação”.

Quando chegou à cooperativa, no início dos anos 2000, Vivas encontrou uma instituição que se recuperava de uma sucessão de assaltos e invasões; enfrentava uma crise de inadimplência que chegou a 30% do crédito cedido; e foi atingida por resoluções que impactaram nos rendimentos das cooperativas brasileiras. “Não é preciso entrar em detalhes sobre tudo isso para entender o quanto o trabalho do Sr. Jasminor fez diferença. Firme, ético e mesmo duro sem abrir mão do respeito, ele foi um dos protagonistas na caminhada que tirou a Credi dessa situação e a levou ao destaque em todo o Sistema Crediminas”, comenta Garcia.

MOTIVAÇÃO

A secretária Ana Clara de Paula lembra bem desses momentos. Mas acrescenta à gratidão a admiração pessoal. “A saudade que sinto é eterna. Assim como carinho. Ele deixou para a cooperativa uma herança de humanidade, bom humor, alegria, dedicação e incentivo. Era dele o ‘bom dia’ mais animado e o ‘vamos em frente’ mais motivador quando era preciso cobrar resultados”, destaca.

O mesmo comenta a gerente-administrativa Adriana Martins. “Sr. Jasminor chegou à cooperativa vindo de cenários muito diferentes no mercado. Extremamente rígidos, autoritários. Ainda assim, se abriu às mudanças e adaptações para lidar com os colaboradores e os associados daqui. Não foi fácil virar essa chave, mas o fez. Ele trouxe para nossa instituição a assertividade

necessária para momentos difíceis, mas foi humilde para abrir o coração à filosofia humanista do Sicoob Crediverdentes”, lembra. E completa: “Não que já não fosse solidário, atencioso, bom. Na verdade, sempre dissemos aqui que tinha a carcaça dura e o coração mole”.

BONDADE

Adriana narra que uma cena emblemática no entendimento



Era dele o ‘bom dia’ mais animado e o ‘vamos em frente’ mais motivador quando era preciso cobrar resultados



de Vivas foi testemunhada em sua despedida. “Lembro de chegar ao velório e encontrar três homens extremamente simples desolados, chorando próximo ao caixão. Eu me aproximei, conversei com eles. Contaram que eram funcionários da fazenda em Prados. Que tiveram a vida transformada pela justiça, pelo apoio e pelo reconhecimento do Sr. Jasminor. Ele não foi um patrão. Foi amigo, parceiro, quase um pai. Isso me comoveu e alegrou. É um legado que fica”, acrescenta.

Mauro Vivas é filho do cooperativista e membro do Conselho de Administração da Credi. Aos prantos, lidando com a ausência, diz agradecer todos os dias pela

família em que cresceu. E que viu em Vivas um exemplo de heroísmo. “Ele foi forte inclusive na doença. Não se entregou. Sofria muito com as sequelas, lamentava as dificuldades, mas não perdeu o amor pela vida e pela história que construiu. Fazia disso, aliás, um motivo para abusar da teimosia. Com o andar comprometido, fez questão de subir escadas aqui na cooperativa para ver os antigos companheiros de trabalho. Era uma forma de dizer: ‘Nada me derruba’”, conta.

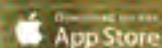
IMORTAL

A supervisora de Comunicação e Marketing do Sicoob Crediverdentes, Elisa Coelho, também tem vivências importantes para contar. E o faz sorrindo – sinal claro de que os melhores sentimentos ficaram e amenizam o que ela chama de “até breve”. “O Sr. Jasminor foi um professor. Poucos aqui não se referem a ele como ‘mestre’ em algum momento. De fato, todos os dias foram de aprendizado. Inclusive nos impasses. Ele foi um homem que nos orientou nas horas complicadas, nos divertiu nos momentos leves e não omitiu as fraquezas quando senti que errou. Nesses anos todos, nos chamou à sala para agradecer, elogiar, incentivar, cobrar o que era necessário, se desculpar”, narra.

Por tudo isso, o presidente do Conselho de Administração da Credi, João Pinto de Oliveira, é assertivo ao dizer: “Todas as pessoas que passam por nós deixam suas marcas. E o Sr. Jasminor deixou as dele na história da cooperativa também. Foi um elo entre o passado construído e o futuro que a aguardava, muitas vezes sendo um homem à frente do seu tempo. Por isso mesmo, tudo o que fez e foi o tornam imortal”.

Jasminor Martins VIVO.





**SÓ UM APP COMPLETO
PARA REALIZAR, SOZINHO,
MAIS DA METADE DAS
TRANSAÇÕES FINANCEIRAS
DO SICOOB.**



Procure a agência do Sicoob Credivertentes mais perto de você.
Outras informações em www.credivertentes.com.br



Quando a sorte é cooperativista - e cabe no bolso

Associada de Morro do Ferro é sorteada na promoção Cartão Premiado Sicoobcard e leva carro Okm

FOTOS: SAULO GUGLIELMELLI



O presidente do Conselho de Administração da Credi, João Pinto de Oliveira; e a gerente de agência Júnia Néry entregaram o prêmio a Géssica durante Assembleia Geral da cooperativa, em abril



Milagres. Aos 28 anos, Gêssica Marina Alves entende bem o que eles significam. Cozinheira em um laticínio de Morro do Ferro, a jovem decidiu investir quase 40% dos rendimentos mensais em estudos. Se havia coragem e determinação de sobra, faltava o suporte. Algo que ela encontrou no Sicoob Credivertentes – junto com a sorte.

No início deste ano, ligou para a gente local, Júnia de Paula Nery, pedindo aumento de limite no cartão de crédito. Recebeu um “sim” imediato e, minutos depois, se matriculou em dois cursos online. Era só o começo de uma grande mudança.

Hoje, além de graduanda em Gestão de Qualidade, é felizíssima com carro okm na garagem. Gêssica foi sorteada na Promoção Cartão Premiado Sicoobcard, realizada pelos sistemas Crediminas e Cecremge em todo o Estado.

EMPREENDEDORA

Gêssica (ainda) não abriu o próprio negócio. Mas é empreendedora – e inspiradora – nata. Desde os 15 anos, conta, trabalha para garantir o sustento da família. A princípio, ajudando a mãe e os irmãos. Agora, ao lado do marido e em prol da filha, Emilly, de 7 anos.

Nessa trajetória, foi empregada doméstica por mais de uma década. Até o final de 2018, sobrevivia com rendimentos de aproximadamente R\$400. Já decidida a garantir o futuro da herdeira, aderiu com o marido à Previdência Complementar do SicoobPrevi. “Quero que ela

sonhe e, lá na frente, saiba que tem ajuda para realizar o que for preciso com as economias que fizemos. Que poderá estudar”, diz Gêssica.

O alento, porém, não foi suficiente. Por isso mesmo, a moradora de Morro do Ferro foi à luta mais uma vez. Em janeiro deste ano, trocou o descanso das férias por um trabalho temporário num laticínio.

Cheia de possibilidades e dis-

“

Sempre acreditei naquela história de ‘um passo de cada vez’. E com isso segui meu caminho até aqui

”

posta a avançar, decidi estudar. Duplamente. Junto com a Graduação em Gestão de Qualidade, Gêssica assiste aulas online voltadas a Segurança do Trabalho. Investimento que demanda quase metade do que ganha. E ela não se lamenta por isso. “Sacrifício hoje pra viver melhor amanhã. Mas nada que incomode, sabe? Sempre acreditei naquela história de ‘um passo de cada vez’. E com isso segui meu caminho até aqui. Agradeço a Deus todos os dias e peço saúde pra seguir adiante”, explica.

ORGANIZAÇÃO

A rotina de Gêssica não é fácil. Durante 8 horas por dia, a jovem se dedica à produção de alimentos no laticínio. Terminado o expediente, é dona-de-casa, esposa, mãe e estudante. Como encontra tempo para tudo isso sem perder o sorriso no rosto? “Com fé e a certeza de onde quero chegar. Vou valorizando as horas, distribuindo atividades. No fim, dá tudo certo”, confessa.

Estratégia para lidar com a agenda e com as próprias finanças. E nesse último caso Gêssica conta com o Sicoob Credivertentes. “A primeira conta que abri na minha vida foi na cooperativa. Meu primeiro e único cartão de crédito também é de lá”, lembra.

Foi com o Sicoobcard, aliás, que a sorte grande chegou. “Ela me ligou contando que iria se matricular em uma universidade online. Então questionou se era possível aumentar o limite no cartão, que usaria para pagar as mensalidades. Gêssica sempre foi uma associada exemplar, cuidadosa com a renda. O aval do sistema veio



em minutos e eu não poderia me sentir mais feliz. Naquela hora, veio a satisfação como integrante da Credi e como admiradora de uma mulher tão forte e batalhadora”, diz a gerente do Ponto de Atendimento em Morro do Ferro, Júnia Aparecida de Paula.

SORTEIO

Com o uso do Sicoobcard, Géssica acumulou Números da Sorte na Promoção Cartão Premiado, que aconteceu entre 1 de dezembro de 2018 e 28 de fevereiro deste ano. Nesse período, a cada R\$100 em compras, um sistema especializado gerava um cupom virtual válido para uma série de sorteios em Minas Gerais.

Ao todo, foram distribuídos uma Toyota Hilux de cabine dupla e 11 Renaults Kwid Zen Okm, somando R\$528 mil. Um deles

foi para a garagem de Géssica na penúltima rodada de premiações, em 20 de março. “Não poderíamos ficar mais felizes com a notícia. É sempre incrível premiar nossos associados. Mais ainda quando são protagonistas de histórias tão bonitas, cativantes e motivadoras”, destaca a supervisora de Comunicação e Marketing do Sicoob Crediverentes, Elisa Coelho.

A cooperativa é integrante do Sistema Crediminas e, em 2016, teve outro cooperado sorteado na campanha do Sicoobcard. Na época, Adair José de Carvalho, de Madre de Deus de Minas, levou pra casa uma S10 completa e uma TV LED 40”. “Na hora a gente nem sabe definir o que sente (risos). O susto se mistura com uma alegria muito grande, além de gratidão, claro”, comentou o produtor ru-

ral na época.

SURPRESA

Sentimento que Géssica entende bem. Ela foi surpreendida por uma equipe do Sicoob Crediverentes no local em que trabalha. Houve discurso, confetes, lágrimas de emoção e até... susto. “Ouvi a Júnia dando a notícia por microfone e demorei a entender que falava de mim. Eu nunca fui sorteada em qualquer coisa na vida. Nem em quermesse”, explica rindo.

Ao perceber que seria proprietária de um carro Okm, porém, veio a chuva de sentimentos. “Comecei a chorar, tremer, sentir as forças sumindo das pernas. Mas foi, com certeza, um dos melhores momentos da minha vida. Deus escancarou portas que nunca pensei conseguir atravessar. Milagres acontecem. Sempre”, encerra.

Veículo Okm é o segundo entregue no Campo das Vertentes em três anos. Em 2016, um associado em Madre de Deus de Minas faturou uma S10 completa, além de uma TV 40" também em campanha do Sicoobcard



Projeto Thomás pede ajuda para continuar. Iniciativa oferece equoterapia gratuita a 50 crianças com deficiência

Quando o
bem vem a

galope



No começo do vídeo, um menino ressabado, mas atento. Segundos depois, uma criança serelepe, sorrindo e batendo palmas. O motivo? O ronco de um trator no Centro Hípico Serra do Lenheiro. Ali, num dos cartões postais mais bonitos de São João del-Rei, o pequeno Thomás, então com 12 anos, se encontrou. Chegou ao local ao lado da mãe, Elizabeth Medeiros, procurando por Equoterapia em meados de 2016.

Encontrou um espaço que ainda não oferecia o tratamento, mas ainda assim o acolheu. Thomás foi diagnosticado com Síndrome de Down e Transtorno do Espectro Autista ainda pequeno. Cresceu driblando limitações e preconceitos enquanto Elizabeth o amparava, lutava e lia. Lia muito. Nas pesquisas em prol do filho, se encantou com a possibilidade de ajudar no desenvolvimento do menino aliando terapia aliada a equitação.

Logo que o Centro Hípico foi inaugurado, em junho, o visitou. Thomás foi se entregando aos poucos. Começou encantado pelo trator e por Paulo Vale, idealizador do haras. Semanas depois, se rendeu à vontade de tocar um cavalo. Não deu tempo, porém, de continuar com o tratamento que começou a ser oferecido por causa dele - faleceu em outubro de 2016.

Uma semana depois, sua história e perseverança motivaram telefonema de Vale a Elizabeth: queria iniciar uma ação social com o nome do garoto. Recebeu o 'sim' de uma mãe com coração aos pedaços. Hoje, ela preside a Associação Clearar, responsável pelo Projeto Thomás.

Nele, 50 crianças são acompanhadas gratuitamente por uma equipe multidisciplinar e descobrem, no contato e em atividades com animais, o verdadeiro sentido de inclusão e transformação.



O PROJETO

Duas fisioterapeutas, uma psicóloga, dois equitadores e dois Jovens Aprendizes formam a equipe-base da Equoterapia no Centro Hípico de segunda a sexta. Com eles, seis cavalinhos que fazem a alegria de quem participa do Projeto Thomás – além de toda a diferença, claro!

E pensar que para mudar a vida dos meninos e meninas, bem como de suas famílias, basta “apenas” meia hora de atividade uma vez por semana. “Eles brincam em cima do cavalo. Ali há atividades cognitivas com cores; motoras com bambolês e bolas... Tudo de acordo com a necessidade de cada criança”, explica a coordenadora do haras e filha de seu idealizador, Maria Cecília Souza Vale.

É nessa dinâmica que guerreirinhos como o simpático Isaac Araújo, de 4 aninhos, ganham seus “superpoderes”. A mãe, Mônica Lima, conta que o menino nasceu prematuro, na 31ª semana de gestação. Frágil, passou dois meses sendo cuidado na UTI e recebendo tratamento contra uma Sepsis Neonatal – síndrome carac-

terizada pela invasão de microrganismos na corrente sanguínea do bebê.

Vieram, daí, algumas sequelas, incluindo desenvolvimento tardio. “Com quatro meses uma criança já começa a sentar. Meu pequeno só conseguiu com um aninho. Ainda hoje ele o andar dele é afetado por questões de equilíbrio. Mas vimos grandes melhoras em pouco mais de dois meses de Equoterapia”, comemora.

De fato, Isaac já perambula de um lado a outro, serelepe, sem quase demonstrar dificuldade. Da mesma forma, embora ainda tropece em algumas palavrinhas, não se acanha para se comunicar, contar que quer ter em casa um cavalo como o Floquinho (que o acompanha no tratamento) e que quando crescer vai construir um haras igualzinho ao Serra do Leão. “Aí vou criar uns sapos e uns cachorros e umas borboletas e uns passarinhos”, imagina, acrescentando também que, se houver espaço, já pensa em

comprar um avião.

Tamanha imaginação e empatia, narra Mônica, foram aperfeiçoadas na Equoterapia. “A alegria dele em vir pra cá é muito genuína. Logo que termina a sessão já quer saber quando volta e me emociona tudo isso. Não há alegria maior pra uma mãe do que ver o filho se recuperando feliz”, explica.

Em nome de histórias assim, o Projeto Thomás continua. Hoje, a lista de espera com crianças de 3 a 7 anos ultrapassa os cem nomes. De acordo com Maria Cecília, todos os interessados são ouvidos e têm situação analisada. “É muito difícil porque gostaríamos mesmo de trazer esses cem pequenos pra cá. Infelizmente não temos condições para isso e selecionamos priorizando questões de renda. Nossa atenção foca principalmente em situações de vulnerabilidade”, explica.

Ao ser aceita, a criança frequenta o haras e participa da terapia, gratuitamente, ao longo de 24 meses.

VITA DEL REI FOTOGRAFIA/DIVULGAÇÃO

O sorriso, a simpatia e a perseverança de Ana Vitória. O nome já diz tudo





Elizabeth Medeiros
e Maria Cecília
Vale: mulheres e
mães que lutam
pela mesma causa

COMO COMEÇOU

Elizabeth lembra bem do dia em que o terceiro filho nasceu. Ainda na sala de parto, percebeu algo de diferente na criança e questionou o que era. Não recebeu resposta. Mais tarde, estranhou a demora em ter o bebê nos braços outra vez e quis saber de uma médica: "Ele tem Síndrome de Down, não é?". Só ouviu um "Melhor dormir, Beth...".

Os silêncios e as posturas evasivas continuaram nos anos seguintes. Em casa, Thomás recebeu amor incondicional. Mas na rua e nas instituições, enfrentou resistência e preconceitos. "Perdi as contas de quantos pediatras o receberam no consultório torcendo o nariz como se pensassem: 'Ah, não... Outra criança assim, não'. Nas escolas não era diferente. Várias vezes o matriculei e voltei pra casa feliz pensando que seria acolhido. Uma semana depois a vaga não era dele mais", lembra Beth.

Algo que só mudou no Centro de Hipismo. À época, o local oferecia aulas de Equitação. Com a chegada de Thomás e a história de Beth, começaram as atividades de Equoterapia a princípio com três crianças. Hoje, além de abraçar dezenas de pequenos, os idealizadores do projeto querem ampliar seu alcance e a abrangência de benefícios. "Sonhamos com oficinas de arte, mais possibilidades pedagógicas e, ainda, maior apoio aos pais dos nossos assistidos", comenta Maria Cecília.

Essa realidade já começou a ser rascunhada. Em março, uma equipe de graduandos em Psicologia da UFSJ passou a atender os adultos. O objetivo? Ouvi-los e orientá-los. "Eu me vejo em muitas mães que passam por aqui e senti na pele a dor, o medo, os receios que sentem. Saber que os filhos estão sendo cuidados é um alento, mas por trás de cada história há detalhes e nuances que só um acompanhamento psicológico pode ouvir, cuidar e ajudar a sarar. Daí a importância dessa nova ação", diz Beth.





DIFICULDADES

A Equoterapia não é um tratamento barato. Numa pesquisa em seis instituições que oferecem o serviço no país, a Redação encontrou mensalidades que partem, em média, dos R\$400. Isso sem falar em taxas como a de avaliação (que aponta as especificidades do aluno e o direcionamento das ações terapêuticas), custando de R\$150 a R\$200.

Valor que foge à realidade das crianças atendidas no Projeto Thomás. “Sem a iniciativa, não teríamos como arcar com esse tratamento para o Isaac”, pondera a mãe dele, Mônica, ecoando a voz das outras 49 famílias assistidas no haras. E ele precisa de ajuda.



Mensalmente, a proposta demanda recursos de R\$40 mil voltados à folha de pagamentos, cuidados com os bichos e manutenção de toda a estrutura do Centro Hípico para acolher e amparar as crianças. A Associação Clarear, porém, não recebe qualquer apoio do Poder Público para isso – bem como não conta com patrocínios da iniciativa privada. “Sobrevivemos como dá, correndo atrás de possibilidades e contando

com a bondade de algumas pessoas.

Recentemente, fomos assistidos por um programa de Troco Solidário vindo de um supermercado. Também implantamos uma proposta de Adote Uma Criança”, explica Beth sobre sistema de apoio baseado em doações



de R\$35 mensais. A ideia, porém, ainda não conquistou muitos adeptos.



“Na prática, vivemos altos e baixos 24h. Todos os dias somos lembrados de que continuar esse trabalho requer cifras muito acima das nossas possibilidades. Por outro lado, não há alegria maior do que ver o sorriso dos pequenos e cada nova vitória ou desenvolvimento. É por eles que persistimos; é neles que pensamos o tempo todo enquanto buscamos soluções”, frisa Maria Cecília.



AJUDA

Para seguir fazendo o bem, o Projeto Thomás precisa de apoio e doações – inclusive para desenvolver projetos que, em médio prazo, o tornarão mais sustentável e amplificado.

No haras, uma capela está sendo construída ao lado dos jardins do espaço para, um dia, sediar casamentos ou outros eventos enquanto gera renda em prol da Equoterapia gratuita. Até lá, porém, a iniciativa segue sobrevivendo com pequenos milagres diários. De um lado, o de crianças com paralisia que chegam ao local deitadas e, pouco depois, já conseguem firmar o pescoço, por exemplo. De outro, o de manter uma proposta que demanda altos custos sem cobrar de quem mais precisa – e agradece. Não por outro motivo, o slogan da ação social é “Stand By Me” (*Fique Ao Meu Lado*, inspirado na canção imortalizada por Ben E.King em 1960 e John Lennon em 1975).



Quer apoiar? Entre em contato com a Associação Clarear no Facebook “Centro Hípico Serra do Lenheiro”, pelo Instagram @haras-serradoleneiro ou pelo telefone (0**32) 9 8887-5055.





Em março deste ano, o pequeno Isaac fez parte do grupo de pequenos assistidos no projeto. Alegria, apoio e brincadeiras para se desenvolver

TRATAMENTO

Junto com os gritinhos de empolgação das crianças, é fácil identificar a festa motivacional da psicóloga Nayara Ferreira e das fisioterapeutas Kelly Andrade e Amanda Giarola. Em entrevista, aliás, Kelly explica como funciona o tratamento. “O andar do cavalo é muito semelhante ao do ser humano, com movimentos rítmicos e repetitivos. Daí ser, na realidade, o grande terapeuta nesse processo de reabilitação”, diz.

Além disso, segundo ela, o deslocamento do equino é tridimensional – ou seja, para um lado e outro; para cima e para baixo; para frente e para trás –, estimulando ajustes posturais. Assim, o dorso do cavalo envia impulsos ao cérebro do praticante através da medula espinhal. Ele, então, decodifica e absorve essas informações, “ensinando” o corpo a se equilibrar onde está.

Mais: em média meia hora de sessão pode gerar entre 1.800 e 2.250 ajustes tônicos – não por outro motivo os pequenos alcançam melhora do tônus e fortalecimento muscular; maior flexibilidade e equilíbrio. Isso sem falar nas questões sensoriais e psicossociais. “Costumo dizer que a terapia começa assim que a criança chega ao haras. Olhar para o cavalo, reconhecê-lo, fazer carinho e cuidar dele são interações que vão se refletir, também, lá fora, com as pessoas”, acrescenta a profissional, grande defensora da “reabilitação com divertimento”.

No Projeto Thomás, Kelly conta, o mote central é justamente esse: brincar para avançar. “Quem tem algum déficit motor ou cognitivo acaba muito privado do lúdico e divertido – seja pelas limitações, seja pelo cotidiano que é diferenciado com idas e vindas a consultas muito frequentes, horas e horas de terapias. Quando apostamos na geração de alegria, há motivação para voltar, continuar e melhorar. A partir daí o desenvolvimento se torna mais fluido e, com ele, vão sendo adquiridas habilidades”, comenta.

E lembra que, além das comprovações científicas, há as práticas. Cada sorriso, cada pose de orgulho com equilíbrio sobre o cavalo, cada tchauzinho ansioso já esperando a hora para voltar sinalizam o reconhecimento de cada menino e menina como protagonistas da própria melhora. Resultado? “Maior autoestima”, relata.

Em tempo: em maio deste ano foi sancionada a Lei nº 13.830/2019, que entra em vigor no mês de novembro e regulamenta a Equoterapia em âmbito nacional. Já reconhecida como método terapêutico pelo Conselho Federal de Medicina, a prática agora conta com legislação específica indicando, entre outras questões, a formatação da equipe multidisciplinar que atenderá os praticantes. Além disso, a legislação promove a cobertura desse tratamento por planos de saúde quando realizado por indicação médica.

CRÉDITO RURAL SICOOB.



**PARA PRODUZIR E CRESCER, CONTE
COM QUEM APOIA VOCÊ.
CONTE COM A SUA COOPERATIVA.**

Fale com o gerente da Cooperativa Sicoob.

Procure a agência do Sicoob Credivertentes mais perto de você.
Outras informações em www.credivertentes.com.br

 **SICOOB**
Credivertentes

O nome dela é **Tixa**

Sensação em Resende Costa, personagem atrai olhares e cliques enquanto remonta a tradições e histórias locais

Idealizador da mascote, Cícero Resende Chaves desenvolveu projeto de motivação e resgate comunitário. Didática, Tixa pode ser vista em diferentes mídias - e não deve parar onde está



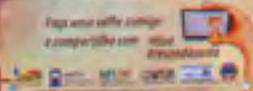
No Instagram, uma pesquisa rápida pela tags #resendecosta e #resendecostamg entrega o sucesso do município como cenário para fotos. Até meados de abril, aliás, havia mais de 15 mil postagens feitas na Cidade do Artesanato – e muitas delas com divisão de holofotes. Afinal, tão frequente quanto os teares, os tapetes, os forros de crochê e os sorrisos dos turistas é a simpática figura de Tixa, mascote da comunidade.

Desde 2017, ela enfeita calçadas, diverte crianças e encanta adultos. Mas faz mais – bem mais! – do que ocupar olhares e render cliques. Na prática, suas 25 estátuas de concreto com 1,80m são, também, totens históricos e de identidade. Isso porque remontam a tradições seculares por lá, além de simbolizarem talentos cada vez mais diversos entre empreendedores que viram no Turismo uma ferramenta poderosíssima de transformação da economia.



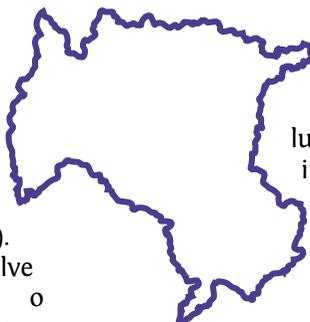
*Quer sou a Tixa, a lagartixa
mascote de Resende Costa.
É uma amiguinha e rapelha, é
muito gostosa de abraço.
Indicando artesanato.
É rapelha é um pouco teatral,
que dança de vez em quando
nos seus desfiles, sempre para lá
apresentar todos os nossos
artefatos, que, em
seus braços, têm
peças artesanais
— lençóis, camisas,
de um lado e o
crochê, tecido e
Artesanato. É que tal
você me ajudar a visitar
e divulgar esse trabalho tão tradicional?*

Faça uma selfie comigo
e compartilhe com
seus amigos



EMPREENDEORISMO

Resende Costa tem cerca de 11,5 mil habitantes, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Desse total, 70% se envolve profissionalmente com o artesanato e movimenta R\$6 milhões todos os anos. Boa parte através de pelo menos 80 lojas específicas do setor. Números expressivos que evidenciavam, porém, uma lacuna. “As pessoas vinham, compravam nossas peças e depois se deslocavam para outros lugares. Não tínhamos grandes atrativos nem estrutura para o visitante ficar um pouco mais”, comenta o empresário e



Resende Costa tem 11,5 mil habitantes, segundo o IBGE

a internet. E funciona de forma voluntária, sem grandes investimentos, na maioria das vezes. Os produtos artesanais daqui sempre chamaram muito a atenção. Mas queríamos agregar. Conseguir um apelo semelhante ao que a Casa Torta conseguiu em Bichinho. Hou-

ve uma época em que todas as fotos que eu via eram tiradas lá”, conta o empresário Cícero Resende Chaves.

Foi nessa busca e em meio a dezenas de ideias efervescentes que Tixa surgiu.

LAGARTIXAS

Na realidade, a mascote foi resposta a bons anos de “angústia criativa”. Desde pelo menos 2012, Chaves procurava o símbolo perfeito e carismático para Resende Costa. Queria que conjugasse os talentos locais e, ainda, a história da comunidade, berço dos inconfidentes José de Resende Costa (pai e filho, homônimos). “A proposta da Tixa não veio num estalo. Foi uma construção. Certa vez vi as típicas namoradeiras e pensei: ‘Queremos um símbolo assim’. Depois pensei em customizar a frente de uma kombi e torná-la uma moldura para fotos. Nada, porém, me dava aquela sensação de ‘Encontrei!’. Durante muito tempo, na verdade, eu regava a sementinha da ideia, mas ela não brotava”, lembra Chaves.

Pois em 2017 lá estava ele – então presidente da Asseturc –, levando ao empresariado local uma ideia inusitada: agregar às fachadas de estabelecimentos comerciais uma estátua colorida, representando uma lagartixinha. Por incrível que pareça, aliás, nada

mais “histórico” que isso. Na realidade, “lagartixas” é uma alcunha antiga dada por moradores de cidades vizinhas aos resende-costenses.

Algo tão aceito e difundido ao longo dos séculos, que chegou a dar nome a um jornal (*veja box ao lado*). A tradição, no entanto, começou a se perder entre os mais jovens. “Era uma piada bem bairrista, quase um código regional mesmo. Na minha adolescência, ia a Lagoa Dourada e ouvia: ‘Oh, lagartixa!’ Uma geração depois, isso já não acontece. Minhas filhas não faziam ideia disso”, comenta o empreendedor e idealizador da Tixa.

Mas onde fica, então, a lembrança do passado inconfidente? Em plaquinhas instaladas próximas às estátuas. Nelas, histórias, costumes e símbolos da cidade são cuidadosamente descritos a quem passa por lá.

IDENTIDADE

Se a lagartixinha é a cara de Resende Costa, faltava dar um rosto a ela. E foi aí que começou um trabalho transdisciplinar na criação, inclusive, da personalidade de Tixa. Figura central de uma revistinha que leva seu nome, a mascote foi idealizada em aquarela pelo arte-educador Pablo Quaglia, de São João del-Rei. “A lagartixa, na verdade, é um pouquinho controversa. No dia a dia, muitas pessoas têm medo dela. Foi preciso, então, dar traços diferenciados à ilustração”, explica o artista.

Assim, ele pesquisou sobre a composição fisiológica do réptil e a exportou para os desenhos agregando a eles posturas e comportamentos humanizados. Ao mesmo tempo, o caráter lúdico não ficou de fora: Tixa é dona de olhos grandes com pálpebras dando ar de ternura e sorriso largo. Tudo estampado enquanto “vive” o cotidiano



A cidade tem como cartão postal, também, o Mirante das Lajes, um rochedo gigantesco ao redor de onde a comunidade começou a crescer. A formação geológica do local é propícia para o surgimento de pequenos répteis, como as lagartixas. Daí o apelido jocoso e antigo dados aos moradores da localidade

membro da Associação Empresarial e Turística de Resende Costa (Asseturc), Edmar de Assis.

Não por outro motivo, os últimos cinco anos foram marcados por ampliação do mercado resende-costense, abrangendo culinária, vida noturna, hotelaria. Ainda assim, faltava um chamariz especial. Algo que impulsionasse a comunidade nas redes sociais e sua profusão de mensagens mundo afora em pouquíssimos segundos. “A maior vitrine do planeta hoje é



70% da população se envolve na produção de artesanato somada, ainda, a variedade comercial e turística desenvolvida nos últimos anos





de um resende-costense.

Por isso mesmo, enquanto narra sobre a trajetória da comunidade em primeira pessoa e linguagem didática, Tixa aparece curtindo o pôr do sol nas Lajes, transitando pelos casarões antigos, tecendo um tapete e, claro, posando para uma selfie.

Os textos do material distribuído gratuitamente e que já chegou a mais de 10 mil pessoas é assinado pelo professor José Antônio Oliveira de Resende.

ESCULTURAS

A primeira Tixa foi lançada na edição 2017 da Mostra de Artesanato e Cultura de Resende Costa. No corpinho, uma camiseta em que se lia “Eu amo Resende Costa”. Foi o termômetro ideal para saber se a ideia da mascote seria viável. Com o sucesso, empolgou ainda mais um grupo de comerciantes que já sinalizava positivamente à adoção da lagartixinha.

A proposta, aliás, era simples e democrática: materializar a personagem de uma revistinha que circularia em breve. Cada estabelecimento arcaria com os custos da estátua. No entanto, teria total liberdade para customizá-la de acor-

do com o próprio negócio. Assim, em frente a uma churrascaria, Tixa surge com espetos e carne; em uma loja de artesanatos, ostenta tapetes coloridos; em outra, parece acenar para quem chega.

Foi assim que ganhou a simpatia do público e os holofotes, a ponto de se transformar em pauta para programas de TV. Houve, ainda, o trunfo da comunicação. Com a lagartixinha nas calçadas, visitantes passaram a perguntar detalhes sobre a cidade aos vendedores em lojas. Eles, por sua vez, passaram a se sentir cada vez mais motivados com suas origens e a pesquisar dados extras. “A Tixa quebra o gelo e faz a conversa se estender. Todos nós trabalhamos com muita simpatia e carinho. Mas ela amplificou isso”, comenta a empreendedora Aline Magalhães. Ela comemora também, aliás, a publicidade voluntária que a lagartixinha causa. “Vira e mexe damos de cara com a fachada da nossa loja em fotos nas redes sociais. Já contamos mais de cem. É muito gratificante”, pontua.

O artesão e ex-membro da Secretaria Administrativa da Aseturc, Luís Cláudio dos Reis, dá voz ao mesmo coro. “Na realidade, o sucesso da Tixa prova o poder da

união. Uma pessoa apaixonada por Resende Costa idealizou uma proposta diferenciada, ela foi aceita pela população que se mobilizou para colocá-la em prática e, no final, todos ganharam com turistas se divertindo, encantados, curiosos sobre a comunidade”.

SONHOS

Das imagens de concreto feitas pelo artista Leci Silva às Tixas “vivas”. Isso mesmo: a simpática resende-costense já ganhou uma versão de pelúcia no Encontro de Motociclistas da cidade. No evento, recepcionou visitantes, abraçou crianças, fez poses para fotos. Algo que alegra Cícero Chaves e pode crescer. “Cada vez que uma aplicação diferente da Tixa surge, eu tenho a certeza de que toda a simbologia dela vai crescer. Recentemente, me emocionei com a canção que uma professora da Zona Rural escreveu com seus alunos. Nossa cidade é diversa, assim como nosso povo. As possibilidades da Tixa, também”, encerra.



@tixaresendecosta





AS ORIGENS DO APELIDO

Não se sabe ao certo como a brincadeira entre comunidades do Campo das Vertentes começou. Mas é possível traçar a longa durabilidade dessa história a partir de uma prova impressa.

Resende Costa ainda era o Arraial da Lage quando surgiu uma publicação ousada entre seus moradores: *O Lagartixa*. Segundo Fernando Chaves, na revista em comemoração ao centenário local, é possível que se tratasse de um veículo militante, seguindo a esteira de um jornalismo efervescente em cenário que colocava em lados opostos os escravocratas e os abolicionistas.

Indícios que vêm à tona em dissertação do historiador Alex Lombello. No trabalho, mencionado por Chaves, ele destaca um recorte do jornal *A Gazeta Mineira*, de outubro de 1884: "Recebemos o n.1 desse periódico manuscrito, crítico e noticioso, que começou a publicar-se no Arraial da Lage", elogiou o texto em resenha típica da época. Vale lembrar que, naquele ano, o famigerado Projeto Dantas inflamou os debates sociais no Império do Brasil, propondo não só a libertação dos escravos, como também acesso a terras para eles. Daí o surgimento de manifestos circulando em massa (graças à tipografia) ou afixados em locais públicos - possível caso de *d'O Lagartixa* e seus discursos à mão.

Sem cópias remanescentes do material, Chaves pontua que é difícil saber seu teor político. Seria ele pró-libertação dos negros? Seria ele contra o movimento libertário? "Não temos notícia de quantas edições foram publicadas e é pouco provável que encontremos um exemplar dessa rara manifestação de ideias da antiga Lage, diz".

Ainda assim, prova algo interessante: a tradição de apelidar resende-costenses como lagartixas - em referência às suas lajes de pedra e à grande quantidade de répteis que surgem lá - remonta a pelo menos 135 anos.

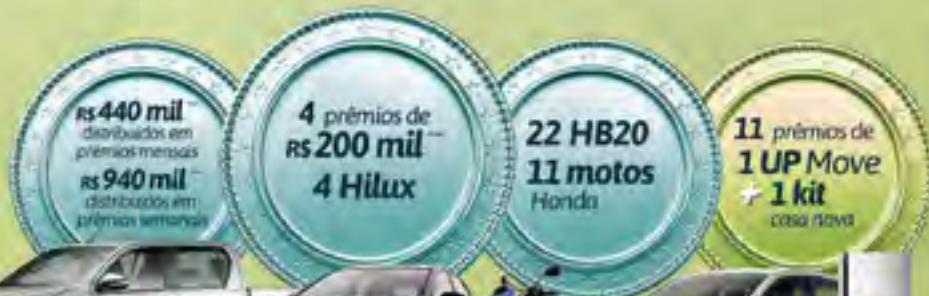


POUPANÇA PREMIADA SICOOB 2019

MAIS DE

4 MILHÕES EM PRÊMIOS*

A cada **R\$200,00** depositados** na **Poupança Sicoob**,
você recebe um número da sorte para concorrer.



Participação válida de 1/2/2019 a 31/12/2019 para pessoas jurídicas e pessoas físicas domiciliadas em território nacional que sejam titulares de Conta Poupança ativa no Bancoob. Os valores aplicados devem ser mantidos durante todo o período de participação para dar direito de concorrer aos sorteios. Certificado de Autorização SEFEL nº 04.000958/2019. *Consulte o regulamento. **O valor deverá gerar incremento de saldo na Conta Poupança e permanecer durante o período da premiação. ***Os prêmios, exceto bens, serão entregues em vale-poupança, conforme descrito no regulamento.

SICOOB
Crediverentes

Zé - do Congado, da Fé e da Força - Carreiro

Expoente de tradições africanas que ameaçam se perder, morador de Coronel Xavier Chaves também é protagonista de história inspiradora



“

“Eu queria aprender a ler. Mas meu pai respondia que, nesse caso, eu ia me alimentar com lápis e papel na casa do professor. Parece duro. Mas era a realidade da época... O que nos restava”

”

“Os tempos são outros e não sei se teremos congadeiros no futuro”, confessa com um suspiro pesaroso





Quando um barranco o soterrou na Serra do Cipó e uma enxada desesperada de quem o procurava quase o acertou no crânio em cheio, José do Rosário Anacleto disse pensar em duas coisas: Nossa Senhora do Rosário e respirar. “Eu estava perdendo os sentidos, mas ouvi alguns cochichos preocupados e pensei: ‘Não vou sobreviver’”, conta vivíssimo aos 83 anos. A 285km dali, o peito apertado de uma mãe, pressentindo o que acontecia, também clamava pela santa.

Zé Carreiro, como é conhecido, era um adolescente de 17 anos. Décadas mais tarde, aos 52, um outro milagre o livrou da morte: desta vez trabalhando no corte de cana, escapou com poucos ferimentos do tombamento de um caminhão – acidente fatal para um de seus sobrinhos. “Fui salvo duas vezes por algum motivo. Na terceira oportunidade, só Deus sabe”, ri resiliente.

O desespero, no entanto, não é o único momento de oração do homem que se entregou a três casamentos com 16 filhos, 20 netos e seis bisnetos. A prece, na verdade, é rotina do aposentado, figura ilustre em Coronel Xavier Chaves. Na cidade conhecida por suas esculturas, aliás, foi o primeiro morador a ser homenageado com uma estátua de pedra-sabão. Reconhecimento por sua arte: a de manter vivo o Congado.

DEVOÇÃO

As duas maiores dedicações surgiram na vida de Zé Carreiro na adolescência. Aos 12 anos, a passagem

de um grupo de Congado, vindo de Ibituruna, o encantou. Nada que fosse novidade. O pai, Miguel Anacleto, era um apaixonado pelas celebrações de origem africana e tentava ensiná-las ao filho. Daquela vez, porém, o fascínio se transformou em paixão e bateu no peito. Virou rotina. Dali em diante, nunca mais parou de gritar orações rimadas nas ruas enquanto marcava o ritmo com instrumentos de percussão – às vezes até improvisados.

Dedicado, chegou a caminhar mais de 30km entre Coronel Xavier Chaves e Prados. Escolha própria e honra. “Meu pai dizia sempre: ‘Quando eu morrer, você fica’”, lembra. Miguel, que chegou a sentir na pele os resquícios escravocratas da região, era rígido na educação dos filhos. Conheceu uma senzala, passou fome,

“

“Nunca bebi, nunca fumei. Tô aqui com mais de 80 plantando e colhendo porque cuidei de mim. Precisei”

”

não acreditava – no início do século XX – que negros como ele tivessem chances de sobreviver além do trabalho.

Por isso mesmo, não apoiou que os quatro filhos frequentassem a escola. “A minha mãe se chamava Joana Paula dos Anjos. E sempre me via chorar. Eu queria aprender a ler. Mas meu pai respondia que, nesse caso, eu ia me alimentar com lápis e papel na casa do professor. Parece duro. Mas era a realidade da época... O que nos restava”, lamenta.

TRABALHO

Desde os 13 anos, então, Zé Carreiro se dedica à labuta. Criança que comia apenas mingau e angu, ele é hoje um senhor que comemora “cada grão de arroz e feijão na mesa” e se orgulha de não se permi-

tir a excessos: “Nunca bebi, nunca fumei. Tô aqui com mais de 80 plantando e colhendo porque cuidei de mim. Precisei”, conta.

Todos os dias, de 6h às 14h, o aposentado levanta “enxada, machado e foice” pra cuidar da terra. Atua onde quer que o peçam para ir e só descansa com a sensação de dever cumprido. Apaixonado por Coronel Xavier Chaves, percorreu algumas cidades do Estado oferecendo mão-de-obra, mas sempre retornou. De lá, confessa, só sai para morar em Resende Costa, terra dos sonhos sem que consiga explicar o porquê. “Sinto que preciso viver um tico de vida lá”, sorri.

Maria Aparecida Silva, sua terceira esposa, apoia a possibilidade. Mas insiste no “um dia de cada vez”. É graças a ela, inclusive, que Zé Carreiro persiste na Banda de Congado Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, grupo oficial xavierense. “Eu desanimo, ela incentiva. Às vezes até vai junto”, comemora.

É que, apesar da felicidade estampada no rosto, do uniforme sempre impecável, dos chapéus artesanais brilhantes e do vozeirão ouvindo quarteirões acima, Zé Carreiro também desanima. “Hoje somos umas 12 pessoas no grupo. A maioria na Terceira Idade. Jovens não nos acompanham nem se interessam em levar o que fazemos adiante. Os tempos são outros e não sei se teremos congadeiros no futuro”, confessa com um suspiro pesaroso.

Um minuto depois, porém, se recompõe. Para o congadeiro, sua relação com a tradição se assemelha ao casamento e só se dissolve com a morte. “Casei três vezes acreditando no amor e na família. Nunca me separei porque quis, porque cansei de uma história, porque desisti. Disse adeus a duas esposas pelo motivo mais difícil... Enviuvei”, diz. E completa: “Eu defendo com a mesma firmeza minha vida no Congado. Sou apaixonado, recebi um dom lá do céu”.





Aos 80 anos, Zé Carreiro continua fazendo o que mais ama: manifestando sua fé e plantando todos os dias. "Orgulho de cada grão de arroz e feijão que levo pra mesa"

FORÇA

“Vamo rezar com fé, vamo ter devoção. Vamo fazer oração na igreja de São Sebastião”. A canção, escrita pelo próprio Zé Carreiro, sai fácil da garganta estrondosa dele, que chega a passar 12 horas comandando o Congado.

Não sem antes fazer sua oração pessoal – algo que nunca acontece dentro de casa. Para ele, é “do lado de fora, no terreiro”, que a cone-

xão com Deus acontece melhor. E é às 4h, antes mesmo de o sol nascer, que gosta de se fazer ouvir, mesmo orando em silêncio.

Em setembro, quando a Festa de Nossa Senhora do Rosário acontece em Coronel Xavier Chaves, a prece se soma ao coração acelerado – e ele só se acalma mais tarde, quando após percorrer as ruas, Zé Carreiro chega à igreja da comunidade.

Mas se engana quem pensa que uma boa festa pagã não tem espaço na vida dele. No Carnaval, é puxador oficial de um bloco e gasta o gogó em marchinhas antigas ou sambas clássicos, “igual ao Jame-lão”. Tudo para celebrar a vida e a liberdade. “No tempo do cativoiro, tinha branco que batia e o preto gemia. Coitados de nós. Hoje não tem corrente mais. Parado só fico no caixão”. E ponto final.



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

Credivergentes