

Entrevistas:
Hugo Ferreira
Débora Giarola
Páginas 07 e 26

R E V I S T A

EDIÇÃO 13 | ANO 7
DEZEMBRO DE 2019
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Vertentes Cultural

PEDRA MENINA

Em Senhora dos Remédios,
milagre da Natureza é bem mais
do que um cartão postal

Pátria Minas

Marcus Viana

Pátria
Pátria é o fundo do meu quintal
É broa de milho e o gosto de um bom café
Pátria
É cheiro em colo de mãe
É roseira branca que a avó semeou no jardim
E se o mundo é grande demais
Sou carro de boi
Sou canção e paz
Sou montanha entre a Terra e o Céu
Sou Minas Gerais

Sou Minas Gerais
Sou águas
Montanhas
É um fogão a lenha
A cerâmica
O canto do jequitinhonha
São igrejas
São minas
É o barroco
Ouro Preto
É a Maria Fumaça
Êta, trem bão mineiro



Mais do que um alimento quase obrigatório na mesa mineira, o queijo é histórico. No caso do Queijo Minas Artesanal, aliás, remonta ao século XIX e chegou a ser mencionado pelo botânico e naturalista Auguste de Saint-Hilaire em relatos sobre as expedições portuguesas pelo interior da capitania de Minas Gerais. À época, afirmou que o produto visto aqui era semelhante ao vindo de Açores.

Em artigo publicado na Revista Globo Rural, em 2015, Lucas Alencar lembra que como os viajantes “precisavam de um alimento que durasse o dia todo e que resistisse às longas jornadas, adaptaram uma antiga receita de queijo coalhado produzido a partir de leite fresco”. Algo que, segundo um dos pintores oficiais da família real portuguesa, Jean-Baptiste Debret, era conhecido como Queijo-de-Minas.

De lá para cá, a iguaria ganhou caráter gastronômico, variações regionais, opções inspiradas em receitas europeias e, por fim, destaque inclusive nesses territórios. Um dos mais recentes aconteceu na França, onde produtos artesanais de Barbacena chegaram ao topo do pódio mundial. Detalhe: baseados em leite de cabra.

Também neste ano, um queijão “nascido” em São Tiago foi eleito o melhor do Brasil. Pode soar quase lógico que ideias, empreendimentos e sabores de Minas Gerais façam tanto sucesso muito além de seus territórios. Afinal, o Estado é o maior produtor e o maior consumidor de queijos e semelhantes no país.

Por outro lado, há nas entrelinhas algo maior: a capacidade de se reinventar, de ousar, de ir além. E tudo isso perpassa outras pautas desta edição, a exemplo da história de Dandara, seu empreendimento e seu lema de que “todo black é power”; a união de três mulheres reinventando o Morango como ingrediente; a dedicação de um ufólogo em Passa Tempo nas pesquisas que mesclam Ciência e Cultura; nos esforços de dois apaixonados por Senhora dos Remédios que transformaram um milagre da Natureza em espaço para integração, troca de conhecimentos e promoção da Saúde.

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. Diélle 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 Alexandre de Almeida, Cristóvão Avelar e Luís Cláudio dos Reis
Conselheiros suplentes: Danilo Paiva, Henrique Santos e Luís Gustavo de Resende

REVISTA VERTENTES CULTURAL

Revista semestral do SICOOB Crediverentes - 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: crediverentes@sicoobcrediverentes.com.br

CIRCULAÇÃO

São Tiago, Alfredo Vasconcelos, Alto Rio Doce, Belo Horizonte, Barbacena, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Dores de Campos, Ibertioga, Itutinga, Madre de Deus de Minas, Mercês de Água Limpa, Morro do Ferro, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritápolis, 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

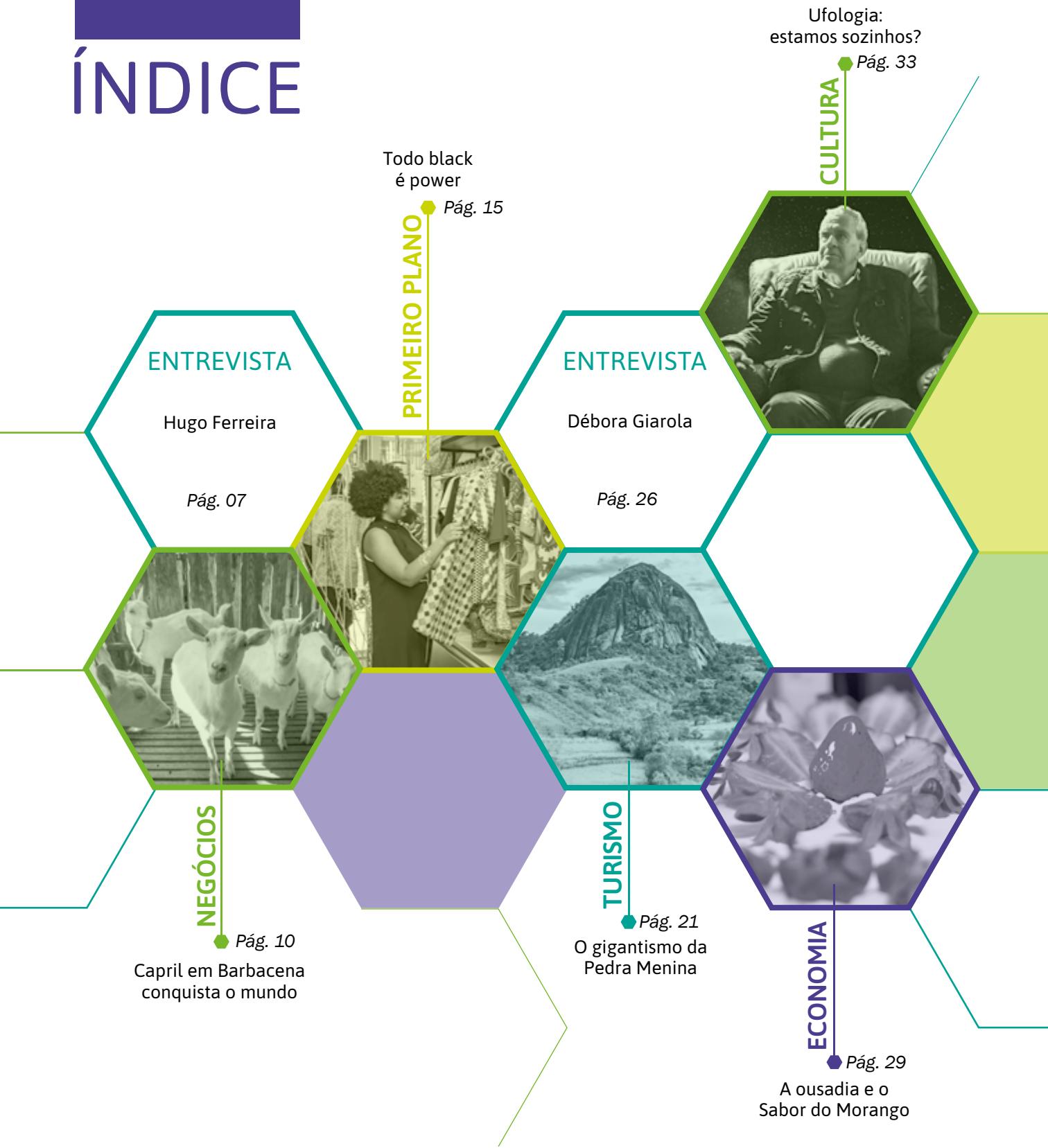
Deividson Costa

DIAGRAMAÇÃO

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



ÍNDICE



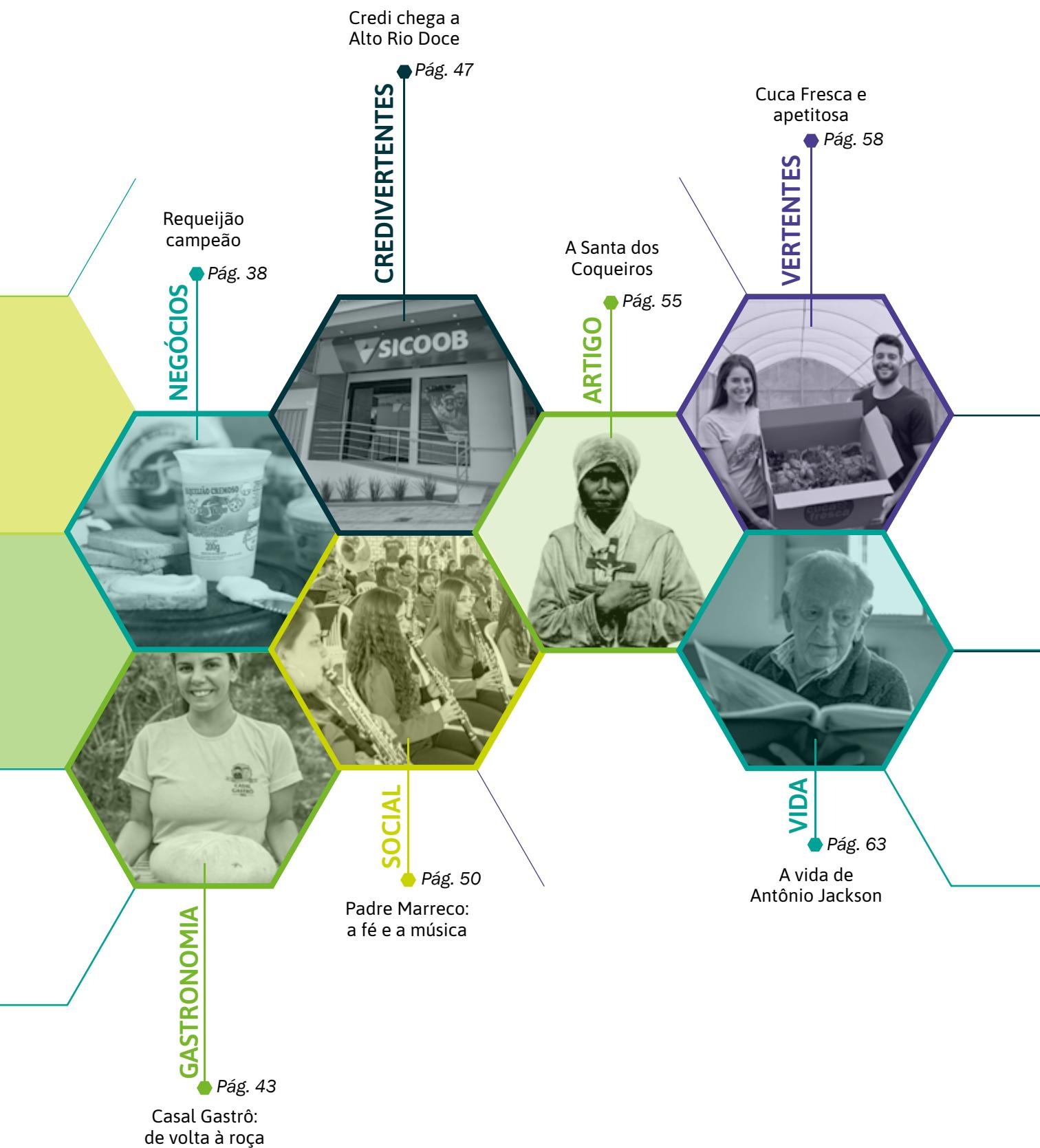


FOTO DO SEMESTRE



Em setembro, a Primavera e seus ipês transformam São Tiago enquanto cerca de 60 mil pessoas passam pelas ruas da cidade na tradicional Festa do Café com Biscoito

Carta do LEITOR

Dê sua opinião sobre a revista, envie sugestões de pauta também! Fale com a gente no email credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

“ Escrevo para cumprimentá-los. Parabéns por todo o trabalho de vocês! Devo dizer que a revista faz sucesso por aqui, sempre trazendo informações da região – inclusive a grata surpresa do cultivo de cogumelo em Barbacena, produto que minha família e eu passamos a consumir com frequência e gosto.

Mais uma vez, parabéns! E continuem nos presenteando com este ótimo material.

Virgínia Coelho
São Tiago - MG

“ Sou cooperado do Sicoob Credivertentes. Eu me associei em abril de 2014 e de lá pra cá me tornei um leitor assíduo da *Vertentes Cultural*. A revista me traz a nostalgia de um passado bom, relembrando pessoas que marcaram a vida de nossa região. Ao mesmo tempo, aumenta cada vez mais meu interesse por conhecer o Campo das Vertentes, riquíssimo em todos os sentidos!

Domingos Sávio Pinto Júnior, “um cooperado feliz”
Resende Costa

“ Li com satisfação a revista *Vertentes Cultural*. Gostei muito e quero dar os meus parabéns pelas reportagens, pelos assuntos e pelas entrevistas. Na verdade, o que mais me chamou a atenção foi uma matéria sobre o meu querido tio Paulo Palumbo. Adorei! Como sou morroferrense, tenho laços familiares em São João del-Rei, São Tiago e região.

Maria Salete Barros
Poços de Caldas - MG





Abraçar as bases, alcançar o topo

Gestor no Sicoob Confederação, Hugo Ferreira é mensageiro do que o sistema quer buscar nos próximos anos: fortalecer as raízes cooperativistas, atender comunidades esquecidas por bancos tradicionais e, assim, levar o cooperativismo cada vez mais longe

Camisa polo, calça jeans, tênis, aperto de mãos confiante, conversa fluida e segura. Hugo Ferreira não é mineiro. É de Brasília. Mas circula entre o público do *IV Encontro de Delegados* do Sicoob Crediverentes com naturalidade, como se dissesse com gestos “sou um de vocês”.

Faz questão de frisar, aliás, que é mesmo. “O cooperativismo nos diferencia institucionalmente. Somos, de fato, parte de um sistema único no mercado. Mas todos nós, dentro dele, somos iguais e queremos crescer juntos”, diz. Em minutos, no entanto, toda a atenção se volta para ele enquanto sobe ao palco do auditório lotado em Tiradentes.

No dia 1º de novembro, Ferreira representou o Sicoob Confederação como palestrante para mais de 150 pessoas. Falou sobre História, Economia, mercado, crise, crescimento, estratégias, participação e união. Com postura de quem não tem segredos com quem o ouve, anunciou identidades e posicionamentos corporativos para os próximos anos.

E frisou que, diferentemente de uma “comunicação disparada de cima para baixo, essa mensagem será compartilhada nas mídias e

no nosso meio; no jantar de família; na conversa com os amigos”. Em uma analogia com o clássico *Os Três Mosqueteiros* (1844), de Alexandre Dumas, ainda lembrou: “Um por todos, todos por um. Cooperar é justamente isso”.

O impacto motivacional foi tão intenso, que o delegado José Edvar, de Coronel Xavier Chaves, saiu do encontro pedindo que tudo o que foi dito fosse levado para as Pré-Assembleias de 2020. “Os associados, sem exceção, precisam ouvir e entender isso”, disse.

Antes de causar uma onda de positividade e envolvimento, porém, Ferreira foi entrevistado pela equipe da revista *Vertentes*

“

O cooperativismo precisa estar nas escolas, na TV, na internet, no campo de futebol, nos alicerces governamentais

”

Cultural. Atencioso, só parou para atender ao pedido de outro delegado, que queria uma foto em frente ao telão do evento. A imagem? Feita por celular. Para o gestor, professor e mestre em Tecnologia da Informação, aliás, uma ferramenta essencial para transformar relações financeiras e publicizar o cooperativismo.

VERTENTES CULTURAL – *Um dos pontos essenciais na sua palestra envolve as perspectivas sistêmicas para os próximos anos. O que o Sicoob trará à tona após dez anos em franco crescimento que incluiu avanço de 41% em seu total de asso-*

ciados e ampliação de seis vezes em seu Patrimônio Líquido?

HUGO FERREIRA – O ano de 2019 encerrou nosso projeto mais recente de execução estratégica. De fato, de 2009 pra cá, o Sicoob se consolidou como instituição amplamente sólida e competitiva em todos os sentidos: com portfólio completo, estabilidade, crescimento em momento de crise, ampliação de sua rede de atendimento. Agora, o foco é na próxima década. E um dos objetivos é garantir a perpetuação do Sistema. Falo isso num sentido histórico, de alcançar mais pessoas, apresentar a elas uma filosofia humanista de unificação e desenvolvimento coletivo, fazer com que se sintam em casa, ouvidas e como parte importante de uma transformação.

VERTENTES CULTURAL – *Haverá, então, uma amplificação da missão cooperativista e dos diferenciais do Sistema? Tudo isso tem a ver, por exemplo, com o crescente engajamento jovem em questões políticas, sociais e culturais? Isto é, na percepção de que querem ser protagonistas de mudança em seus meios?*

HUGO FERREIRA – Sim, totalmente. A mensagem em si abraça todas as pessoas. Queremos mostrar nossa identidade com ainda mais clareza tanto a quem quer uma opção ao sistema bancário tradicional quanto a quem começa a buscar soluções financeiras agora. Atualmente, temos 1,4 milhão de associados na faixa etária até os 30 anos. A ação, no entanto, não para aí. É preciso que correspondamos, que mostremos coerência entre os valores que anunciamos e as ações que praticamos. Não se pode falar em inclusão, por exemplo, e só dar atenção ao grande investidor ou tomador de empréstimos. É preciso olhar para a base da pirâmide, para as pessoas de baixa renda, com necessidades simples de acesso a crédito. Essa é a nossa vertente! Fomos criados para isso e inclusive para continuar che-



gando a locais onde bancos tradicionais não chegam. Cidadania inclui acesso a serviços financeiros de qualidade também.

VERTENTES CULTURAL - *Por falar nisso, o Sicoob é o único a atender essas demandas em mais de 250 municípios brasileiros. Algo que por si só já sinaliza um projeto de inclusão...*

HUGO FERREIRA - É muito interessante perceber o papel agregador do cooperativismo. Na prática, nossos Pontos de Atendimento participam ativamente de diferentes arranjos locais. Há, por exemplo, projetos sociais que elevam municípios e seus moradores. Economicamente, facilitamos rotinas diárias e bem-estar pessoal quando apresentamos equipes bem preparadas e dispostas; oferecemos tecnologia que permite recebimentos e outras transações perto de casa; quando damos alternativas de crédito aos empreendedores que não precisam mais se deslocar para outras cidades em busca de investimentos. Há, assim, a ativação de ciclos de desenvolvimento muito importantes. O interior deixa de ser dependente dos centros. Ele é ativo, próspero.

VERTENTES CULTURAL - *O curioso é que todos esses movimentos parecem seguir na contramão do senso comum. Para começar, ainda falamos em crise no país. Como foi possível crescer nesse cenário?*

HUGO FERREIRA - Com uma proposta diferenciada. Veja bem: em tempos de competitividade às vezes agressiva no mercado, surgimos como uma instituição que promove o compartilhamento; que realiza Pré-Assembleias e Assembleias democráticas em lugar de Conselhos restritos; que compartilha resultados ao invés de deter patrimônios.

Tudo isso com produtos e soluções sustentáveis e econômicas. Mais do que isso, fica claro que o cooperativismo que fez a diferença lá atrás, no século XIX,

segue como possibilidade transformadora agora. A adesão cada vez maior a essa filosofia e o crescimento do Sicoob provam isso. Dessa forma, o Sistema tranquiliza quem passa a fazer parte dele mostrando que temos um bom negócio, que construímos bons alicerces e continuamos prontos para expandir.

O que queremos, na realidade, é libertar o sentimento de medo que tomou conta do mercado justamente devido à explosão da crise. E para isso, além de números, mostramos o quanto somos orgulhosos daquilo que alcançamos ao longo da nossa história, das bandeiras que levantamos. Nenhuma instituição bancária tem valores humanistas e participativos como os nossos. Então acreditamos, apostamos e focamos nisso. Não queremos apenas falar do nosso cartão de crédito, dos consórcios, dos financiamentos, da Previdência. Queremos mostrar que fazemos muito diferente aquilo que os outros insistem em fazer igual.

VERTENTES CULTURAL - *Ou seja: há grande crença e investimento no poder da comunicação...*

HUGO FERREIRA - Algo que sempre ocorreu, na verdade. Mas todo esse trabalho é sempre reformulado, redirecionado. A informação é viva, dinâmica e mutável tanto quanto as próprias pessoas e suas necessidades. O que percebemos, institucionalmente, é que o desconhecimento de quem somos - e do que fazemos diferente - é nosso maior concorrente.

Temos portfólio completo, tecnologia e estruturas físicas espalhadas pelo país tão importantes e imponentes quanto às de bancos. Mas nossa essência é diferente, nossos objetivos são diferentes, nosso poder de transformação também o é. A bem da verdade, o cooperativismo em si tem bases na educação. Não se muda realidades, comunidades e economia sem conscientização, entendimento. Queremos esclarecer sobre nossas raízes, nossa

identidade, nossos potenciais. Queremos trazer mais gente pra nosso movimento, unificar. E pra isso é importante que o cooperativismo esteja nas escolas, na TV, na internet, nos jornais, nos campos de futebol, nos alicerces governamentais.

VERTENTES CULTURAL - *Sua fala nos leva de volta à pauta da tecnologia. Como equilibrar o uso de sistemas tão imponentes, com facilidades virtuais, ao nosso trunfo do atendimento próximo e humanizado?*

HUGO FERREIRA - Costumo dizer que o cooperativismo é vacina para muitos impasses humanos, além de remédio para problemas que adoecem as sociedades - a desigualdade é um deles. Não temos, porém, força humana suficiente para chegar a tantas pessoas em tantos lugares vivendo tantas realidades. Problemas éticos à parte (como *fake news*, por exemplo), a tecnologia conecta, aproxima e leva benefícios às populações. No caso do Sicoob em si, não conseguiríamos enviar uma carta para 100% dos nossos cooperados anunciando, em tempo hábil, uma realização.

Precisaríamos de um exército! Ao mesmo tempo, o que seria deles se obrigatoriamente precisassem ir a uma agência e enfrentar fila para saber um simples saldo? Imagine quanto tempo demoraria para chegar uma reclamação, uma solicitação ou uma sugestão a Brasília de um associado lá do Norte do país... Mas, embora encantados por tudo o que é possível fazer virtualmente, temos nossa essência como base, solo fértil. Prova disso é que continuamos abrindo Pontos de Atendimento presenciais enquanto outras instituições financeiras encolhem e investem apenas em agências cada vez mais virtuais. É possível equilibrar tudo isso, aliar o olho no olho mediado por nossos colaboradores em agências a letra por letra do teclado.



Queijo com Leite de Cabra: nos cardápios, nas mesas e nos pódios mundiais



Produto artesanal
sai de Barbacena
e ganha o planeta
com vitória na
França



É bem provável que a “Sabedoria Grega” vá muito além da Filosofia. Afinal, a Grécia Antiga também é ponto histórico de grandes experiências culinárias. E o queijo é um exemplo. O país, que hoje é o maior consumidor *per capita* da iguaria no planeta (27,3kg por habitante em um ano) foi o primeiro europeu a incluir a iguaria em seu cardápio com um diferencial: sua produção era baseada no leite de cabras e ovelhas. A receita foi narrada, inclusive, na *Odisseia de Homero*, escrita no século VIII antes de Cristo.

No século XXI, porém, o sabor mais elogiado não vem de lá. É de Minas Gerais, mais especificamente de Barbacena, onde funciona o Capril Rancho das Vertentes. Criado em 2014, o negócio foi o grande campeão do *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers em Tours*, na França, com o Névoa Valençuai, uma pirâmide coberta com carvão vegetal que passa de 25 a 30 dias em período de produção até ser saboreada.

MERCADO

Os benefícios do leite de cabra são difundidos há muito, muito tempo. Cleópatra, a rainha do Egito, por exemplo, costumava usá-lo em banhos especiais a fim de manter o tônus e a maciez da pele. Fato é que, hoje, não faltam cremes hidratantes com o ingrediente, riquíssimo em vitaminas A, B1, B12 e C.

Já o líder pacifista Mahatma Gandhi tinha interesses mais nutricionais, a ponto de levar uma cabra leiteira a tiracolo em suas pregações.

Hoje, meros mortais já reconhecem o potencial da bebida inclusive no Brasil. Por aqui, Minas Gerais já é seu segundo maior produtor, com 4 milhões de litros por ano (o equivalente a 16% do total nacional).

Ainda assim, quando o Rancho das Vertentes iniciou trabalhos, a empreitada era ousada e arriscada. “O leite de cabra ainda não faz parte da cultura ou dos cardápios brasileiros. Apostar nesse nicho não



foi, claro, um tiro no escuro. Houve estudo, planejamento, aprimoramento. Mas ainda é uma tarefa em busca de penetração nos gostos e paladares inclusive aqui no Estado", explica Edson da Costa Cardoso, um dos sócios no capril e na queijaria ao lado da esposa, Sandra Canton Cardoso.

IN NATURA

"Fazer queijo é uma arte", diz uma reflexiva Rosângela Canton enquanto separa fatias de um Névoa das Vertentes, parte de sua obra. Rosângela é a queijeira oficial do negócio. E vem de suas mãos um portfólio com cerca de 15 produtos que incluem, além dos queijos, cheesecake, doce de leite (que leva o sugestivo nome de "Bé"), iogurte e bombom.

Para produzi-los, ela dedica cerca de 12 horas por dia e conta com 130 litros de leite de cabra ordenhados no mesmo período. E está aí um dos segredos no Rancho das Vertentes: ali, tudo é feito artesanalmente, sem aditivos químicos e con-

servantes, e com quase totalidade saindo da ordenha direto para o laticínio. "Trabalhamos essencialmente com o leite cru. Não há pasteurização na grande maioria dos produtos. E isso acontece por vários motivos, incluindo a questão nutricional e gastronômica em si", explica Rosângela antes de falar, ainda, em um tom apaixonado: "Também prezamos pela suavidade do que entregamos aos nossos consumidores. Quem leva para casa um de nossos produtos vai colocar à mesa algo sensível, feito com respeito aos animais e ao tempo biológico de cada ingrediente, com cuidado, atenção", diz ela.

O REBANHO

O capril barbacenense tem cerca de 150 caprinos, todos cuidados com o auxílio de outros três colaboradores em uma área reservada para eles. Os primeiros foram adquiridos em 2014 por Eloíso Francisco, marido de Rosângela e um dos idealizadores do Rancho das Vertentes. Diagnosticado com uma doença degenerativa que o impedia de trabalhar, ele viu no leite de cabras uma possi-

bilidade interessante de renda. O cunhado Edson e a esposa, Sandra Canton, se juntaram à iniciativa formando um negócio familiar. "Começamos vendendo tudo o que era ordenhado para uma empresa carioca. Depois, foi surgindo o desejo de beneficiar esse leite e ampliar nosso trabalho", relembra Rosângela.

Foi assim que em 2016 teve início a produção dos queijos.

A GRANDE TRANSFORMAÇÃO

"Costumo dizer que produzir derivados de leite caprino não foi uma ideia. Foi um desafio", analisa Edson. E na conta dessa aventura mercadológica é preciso colocar, também, milhares de quilômetros de estrada. "Minha esposa e eu passamos a frequentar a Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos de Minas Gerais (Accomig). Ali fizemos reuniões técnicas, participamos de cursos. Não era, porém, o suficiente", lembra.

Dos aperfeiçoamentos vieram os estudos de campo, com viagens Brasil afora conhecendo criadores de cabra, produtores de queijo. De conversa em conversa e experiência em experiência vieram as primeiras iguarias. "Na época eu trabalhava em uma empresa alemã. E ela foi um laboratório essencial", diz um dos idealizadores do Rancho das Vertentes.

De fato, o leite de cabra tem se tornado um ingrediente premium na gastronomia mundial enquanto o queijo assume o posto de um dos seus maiores expoentes com grande influência de países como França, Espanha e a própria Alemanha nesse cenário. "No Brasil, o ingresso dos produtos de origem caprina tem sido gradual, inclusive para que as pessoas possam se acostumar ao sabor deles, bem diferentes daqueles feitos com leite bovino", acrescenta Edson.

Assim, com paladar e olfato já habituados aos derivados ca-



prinos, os europeus com quem atuava foram os primeiros a experimentar os queijos produzidos em Barbacena. "Fomos ouvindo e anotando todos os comentários e todas as observações até chegarmos ao resultado que parecia mais interessante. De lá para cá, não paramos mais", explica.

PRÊMIOS

Enquanto conversa, Rosângela descreve com um carinho maternal as características de cada queijo, focando principalmente no Névoa das Vertentes, medalha de ouro no Mondial du Fromage. Ou seja, nada menos que o primeiro queijo de cabra brasileiro premiado em uma competição internacional. "Ele é um queijo fresco inspirado no Crottin francês e coberto com carvão vegetal. Para mim, aliás, é lindo quando ele escorre e vai se misturando até formar essa casca rugosa", conta.

Difícil imaginar que a reação do júri na França não tenha sido pacífica. Por fora, o Névoa das Vertentes é um mosaico em branco e

preto, com textura que faz jus ao nome. Ao parti-lo, porém, o que se encontra é uma massa cremosa, fina, lisa e úmida. É, no mínimo, instigante.

Mas não é o único produto de destaque em concursos. Só neste ano, em três competições, os derivados do Rancho das Vertentes abocanham dez prêmios. Uma trilha de conquistas que se repete ano a ano.

O Terruá Faixa de Carvão, o Terruá das Vertentes e o Camponês, por exemplo, já foram de Bronze a Super Ouro no Prêmio Queijo Brasil e no Mundial que ocorreu no país em 2019.

PERSPECTIVAS

Vencer o Mondial du Fromage deu aos casais Edson e Sandra; e Rosângela e Eloíso a confirmação de que os insights de 2014 estavam certos. Além de acertarem na aposta do leite caprino como boa possibilidade de mercado, também acertaram o ponto na receita dos derivados. "Ninguém abre um negócio para falir. É claro

que o retorno financeiro é importante. Mas o verdadeiro sinal de prosperidade é o rosto de um consumidor ao degustar nossos queijos. Quando os olhos se fecham e alguém diz um 'hmmm' satisfeito, sabemos que cumprimos nossa missão de oferecer algo novo e saboroso. Foram essas reações que nos motivaram a participar do Mundial na França", lembra Rosângela.

Tudo consequência de rígido controle da matéria-prima, paixão pelo que se faz e muita ousadia. Num Estado rico em sabores e possibilidades do Agronegócio, ter queijos feitos com leite de cabra aclamados mundo afora é, porém, desafiador. "Sabemos que a resistência ainda existe. De fato, aliás, o sabor dos derivados caprinos segue incomum em nossas mesas. Por outro lado, vai conquistando espaço. E termos participação nesse momento é outro impulso para prosseguir. Não queremos apenas ofertar um produto. Queremos agregar experiências também", pontua Edson.



As iguarias



Comercializados principalmente via internet no www.ranchodasvertentes.com.br, os produtos derivados de leite de cabra transitam desde o eixo Minas-Rio-São Paulo a localidades mais distantes, no Centro-Oeste, Nordeste e Sul do país.

NÉVOA DAS VERTENTES:

O campeão mundial é composto de massa fresca, moldada à mão; e descrito por seus criadores como aquele perfeito para boas reuniões gastronômicas em família ou com os amigos. Quando o assunto envolve harmonizações, a sugestão é apostar em cachaças, vinhos, espumantes secos ou cervejas artesanais.

TRUFADINHO DAS VERTENTES

Inspirado no típico e tradicional queijinho mineiro, o Trufadinho das Vertentes é receita ideal para acompanhar o café da manhã ou para surpreender como sobremesa na versão recheada em duas versões: goiabada ou doce de leite.

PÉROLAS DAS VERTENTES

Sofisticado, este queijo tem formato que faz jus ao nome com inspiração no Boursin francês. Com baixo teor de sal, deixa sobressair com leveza os aromas do leite caprino e pode ser servido em diferentes pratos acompanhados por especiarias, carnes e até geleias. Em saladas, agrega ao visual do prato.

TERRUÁ DAS VERTENTES

De massa semidura, o premiadíssimo Terruá das Vertentes é maturado ao longo de quatro semanas com acompanhamento diário. Na comparação com o queijo tradicional, se assemelha ao meia-cura. Sua variação, o Faixa de Carvão, é campeã de vendas. Nela, uma fina tira de carvão vegetal com alecrim corta a iguaria numa livre inspiração do Morbier francês.



#TODO BLACK ÉPOWER



Em Belo Horizonte, empreendedora mostra que empoderamento começa da raiz - e é lindo

Winne Dandara Elias de Assis tinha milhões de ideias, mas apenas R\$200 no cartão de crédito. Ainda assim, os sonhos, a coragem e uma mensagem clara de empoderamento a fizeram persistir. O resultado? Em menos de cinco anos, a empreendedora de 28 se tornou multiempresária com 10 mil clientes em um salão de beleza, uma escola para cabeleireiros e uma loja na Rua da Bahia, área central de Belo Horizonte. A tudo isso, some uma linha própria de cosméticos.

Força na... peruca? Na verdade, no cabelo afro naturalíssimo e orgulhosamente assumido numa época em que tratamentos químicos para alisamento ainda davam o tom no mercado estético, principalmente para pessoas de pele negra. Há números, aliás, que desenham esse cenário - e até justificam os prognósticos negativos ouvidos por Dandara, como é conhecida, quando procurou consultores de negócios.

De acordo com o IBGE, 55,8% da população brasileira é preta ou parda. Isto é, com fenótipos propensos a mechas entre encaracoladas e crespos. Uma pesquisa da Kantar Worldpanel em parceria com a Unilever, aliás, destaca que 51,4% das pessoas nascidas aqui têm cabelos exatamente assim.

No entanto, foi apenas em 2017 que buscas de internautas locais por expressões como “cabelos cacheados” ultrapassaram as de “cabelos lisos” no Google. Um salto de interesse batendo a marca dos 232% na comparação com 2016. O Instituto Todo Black é Power (TBP), idealizado por Dandara, veio antes, em 2015. Por isso mesmo, foi projeto ousado. Para se ter uma ideia, Minas Gerais tinha apenas outros dois espaços voltados à estética negra até então.

Mas se engana quem pensa que o TBP se restringe a transformar madeixas. Toda a ideia por trás dele, na realidade, vai muito além: quer transformar percepções. Na sala em que Dandara recebeu nossa equipe, um dos cartazes coloridos que a rodeiam deixa claro: “Nossa Missão é emancipar a população negra por meio de empoderamento estético, cultural e econômico”. Algo mais do que concreto num espaço com relatos de mulheres deixadas pelos maridos ou trabalhadoras ameaçadas de demissão ao abandonarem o alisamento de cabelos.



QUEM É ELA?

O nome composto escolhido há quase três décadas lembra força: no primeiro, uma homenagem a Winnie Madikizela-Mandela, (hoje) controversa ex-esposa de Nelson Mandela. O segundo uma referência à face feminina do Quilombo de Palmares: a esposa de Zumbi que, sem muitos registros historiográficos, é descrita como liderança política e guerreira da resistência negra. “Muito do que meus pais queriam mostrar sobre a vida e sobre questões que teria de enfrentar já estava no meu nome. Foi algo muito simbólico e que ajudou a construir minha identidade, os papéis que de-



ÀS AVESSAS – E DE BLACK

POWER

“Quando a vida te vira do avesso, você descobre seu lado certo”, diz a mulher à frente do Todo Black é Power para resumir sua história. Ao ser perguntada sobre a trajetória até ali, aliás, tem uma reação divertida: revira os olhos, faz o típico sinal de “rebobinar a fita” com os dedos por alguns segundos e dá um largo sorriso. E o aviso de que “ah, é muita coisa pra contar”.

A verdade é que, aos 6 anos, Dandara retornou da escolinha, certo dia, desejando ser branca. Era, afinal, uma criança diferente no meio dos coleguinhas. E já sentia, nessa idade, a diferenciação pela cor da pele e outras características suas. “Lembro claramente do momento em que uma professora olhou pra mim e disse que

meu cabelo era ‘de bruxa’. Daí observei ao meu redor e notei que todas as outras meninas tinham, no máximo, o cabelo ondulado. É por situações assim que crianças negras crescem se sentindo sem lugar quando, na realidade, compõe uma população que ultrapassa os 50% nos países. Por que isso ocorre?”, questiona.

A resposta é histórica. Como território colonizado, o Brasil herdou e propagou, ao longo dos séculos, uma visão estética que dava aos traços e padrões europeus o sinônimo de beleza. Há outros agravantes do período escravagista. “O que se sabe é que, na África, os cortes de cabelo ou os penteados representavam a identidade dos povos. Na cabeça as pessoas indicavam de que comunidade vinham, se pertenciam à realeza, as crenças que tinham. Capturadas e trazidas para outro con-

tinente em navios negreiros, elas tinham os cabelos raspados. Era uma mutilação violenta de quem eram e, a partir de uma sociedade que diminuía os negros e impunha inclusive sua aparência, características afro foram se tornando de excêntricas a feias aos olhos dos outros. Quantas vezes você já ouviu ou leu um comentário do tipo ‘ela devia prender, cortar ou pentear’ o cabelo em direção a uma pessoa negra?”, pontua Dandara.

Vale lembrar: estima-se que 10 milhões de africanos tenham sido sequestrados e trazidos para o Continente Americano. Desse total, quase metade – cerca de 4,8 milhões de pessoas – vieram para o Brasil. O número, por si só, é importante indicativo do peso da escravidão e da percepção local em torno do povo africano na História.

semelho, a forma como vejo o mundo e como sonho em ajudar a transformá-lo”, explica a empreendedora belorizontina.

De fato, assim o foi. “Sou filha de empregada doméstica. Nasci, na realidade, num quarto de empregada. E meus padrinhos foram os patrões da minha mãe”, conta Dandara. Foi com investimento deles, aliás, que ingressou em uma escola particular no Ensino Médio. Tudo para ter mais chances de passar em um vestibular. “Nesse trajeto todo sempre me usaram como aquele exemplo de meritocracia. Tá vendo? Ela é preta e pobre, mas conseguiu chegar aqui’. O que muitos ignoraram foi o fato de que tive esse

respaldo. Outros tantos não o têm. E é por eles que a luta aqui persiste todo dia. É em nome da busca por reconhecimento, igualdade, autonomia e cidadania que estamos aqui”, diz em referência a um conjunto de questões.

No Instituto Todo Black é Power, o empoderamento vem do pertencimento e da autoestima na aceitação dos cabelos naturais; da qualificação profissional através da escola de cabeleireiros; e, ainda, dos sensores de justiça e cidadania nas palestras que Dandara ministra em diferentes locais, incluindo escolas infantis. “É importante reconhecermos quem somos e onde estamos. Quando fui para a faculdade,

por exemplo, fui a primeira da família. Cursei Ciências do Estado porque queria mudar o mundo, sabe? Mas ouvi de um tio que teria sorte se eu conseguisse me tornar secretária de algum político ou executivo. Existe em muitos de nós o sentimento de que tudo o que vier é lucro. De que precisamos nos restringir a alguns papéis. Não precisa ser assim”, defende.

Depois da primeira graduação, Dandara se matriculou em um curso superior de Biomedicina enquanto se dedicou, também, ao estudo de Marketing e Comunicação; Terapia Capilar e Tricologia – especialidade voltada justamente à saúde capilar.

PADRÕES

Ela própria, até o início da vida adulta, cedeu a essas pressões. Segundo a empresária, só aos 11 anos, depois de muita insistência e muitas lágrimas, a mãe Nalva Elias permitiu que alisasse o cabelo. "Nunca gostou da ideia. Assim como meu pai, que usava black power na juventude. Até hoje brinca que, se ainda tivesse tanto cabelo, deixaria crescer", conta.

Acontece que Dandara vivia um paradoxo: empoderamento em casa e enfraquecimento na rua. "As pessoas não entendem a gravidade de crescer se enxergando como uma pessoa que jamais terá qualquer característica elogiada. Não imaginam como é difícil se olhar no espelho e buscar alternativas pra alcançar uma suposta beleza que não veio com você, mas que lá fora dizem ser a ideal", explica.

O embate interno acompanhou a mente - e os cabelos - por trás do TBP até meados dos anos 2010, quando uma oportunidade única de intercâmbio surgiu. E não havia lugar melhor para Dandara desembarcar do que a África do Sul.

"NÃO TOQUE MEUS CABELOS. SÃO SENTIMENTOS QUE EU USO"

A letra cantada por Solange Knowles, irmã de Beyoncé, dá o tom da importância de iniciativas como o Todo Black é Power. "Para nós, assumir o cabelo natural não é moda. É identidade, movimento e reconhecimento", define Dandara.

Ela própria, enquanto crescia, via no alisamento dos cachinhos uma forma de "proteção". Isso porque assimilou noções como as de "cabelo duro e ruim". Daí a sensação de que as madeixas seriam capazes inclusive de machucar o próprio rosto caso dormisse sobre elas.

A percepção mudou na África do Sul. Lá, a correria e intensidade dos dias a impediram de escovar as mechas diariamente. Resultado: pequenos caracóis passaram a surgir e gerar volume. "Muitas e muitas vezes ouvi que meu cabelo era lindo. E via, ao meu redor, pessoas que faziam questão de assumi-los. Pela primeira vez eu me via como era realmente e era aceita assim", relembra.

Algo marcante para uma vida inteira. Se hoje Dandara dedica bons momentos à hidratação, à preparação e finalização do black power, o faz porque sentiu, anos atrás, a maciez e a leveza da verdadeira coroa que ostentava. "Foi um processo de autoconhecimento. E decidi gritar o que eu sentia", explica.

E o eco se faz presente até hoje. Comumente, conta a empreendedora, clientes a procuram relatando desastres capilares que podem esconder preconceito. "Já atendemos pessoas que tiveram os cabelos alisados à força. Procuraram salões para hidratações comuns e, sem que soubessem, receberam química misturada ao creme", relata.



Dandara e três de suas colaboradoras: empoderamento de corpo, alma e protagonismo no mercado de trabalho



NA TERRA DE MANDELA

Também colonizada por europeus, a história da África do Sul tem grandes capítulos sobre populações nativas dizimadas, expulsas de suas terras ou escravizadas por brancos. Não é de se ignorar, ainda, o Apartheid.

O regime que legalizou a segregação racial vigorou entre 1948 e 1994, período em que casamentos entre brancos (que mesmo em minoria exerciam supremacia) e negros era proibido, bem como o convívio em vizinhanças. Na época, as áreas residenciais eram delimitadas e cabia aos negros não ultrapassarem áreas restritas a brancos. Havia, ainda, a Lei do Passe, obrigando-as a portar documento que, se perdido ou esquecido, permitia prisões pela polícia.

O cenário, que culminou em sanções externas ao país, só terminou com a eleição de Nelson Mandela em 1994 – exatos cinco anos após sair da prisão, onde passou quase três décadas por liderar a oposição ao Apartheid.

Ainda assim, no início dos anos 2010, quando Dandara desembarcou por lá, seguiam existindo os lugares essencialmente “de pretos” e “de brancos” – embora sem placas restritivas ou outras proibições. “A separação era simbólica, mas refletia nos comportamentos. E foi com essa experiência que comecei a entender o que de fato era racismo – e percebi que o experimentei a vida toda”, reflete.

O que a empreendedora conta, como uma descoberta dolorosa, é que no “bar de negros” foi tratada como se estivesse em uma festa de família, enquanto no “bar de brancos”, num espaço que “não era dela”, recebeu o mesmo tratamento que recebia na escola, na faculdade brasileira. “Aí entendi o distanciamento das pessoas, uma certa frieza. Por isso, quando retornei ao Brasil, me senti estranha. Como se não pertencesse a lugar nenhum”, explica.

Ao mesmo tempo, porém,

havia um desejo latente de se reconstruir. Na África do Sul, Dandara se encantou pela postura, pela segurança e pela autoestima das mulheres de sua cor. “O continente inteiro é de maioria esmagadora negra. Existe a sensação de pertencimento mesmo que não se esqueça, momento algum, de toda a trajetória de raptura, escravidão, invasão, separação”, narra. Por

esse motivo, os traços de Dandara, questionados, ignorados ou diminuídos eram considerados belos.

Com a autoestima elevada, a hoje empreendedora decidiu recomeçar. Terminou um namoro longo, assumiu os cachos afro e passou a responder os comentários de “mas vai sair com esse cabelo? Que coragem”; “era mais bonita quando alisava as mechas”.

EMPREENDEDORISMO

De acordo com dados do Programa de Apoio a Empreendedores Afro-Brasileiros, da Inova Capital, o Brasil tem hoje 11 milhões de empreendedores negros. Desse total, 29% são empregadores. Dandara transita nas duas porcentagens. Isso porque conta com 12 colaboradores fixos no salão e na loja do Todo Black é Power. Vale considerar, também, os professores que passam de forma sazonal pela escola de cabeleireiros.

Grandiosidade que se registra. Em foto de uma convenção do Grupo Empresarial TBP, em agosto, aparecem exatamente 24 profissionais. E são eles os grandes cativadores dos mais de 10 mil clientes inscritos nos estabelecimentos.

O salão veio primeiro, em 2015, oferecendo tratamentos estéticos sem química para cabelos afro. Conseguir essa façanha demandava, também, cosméticos especiais que o mercado ainda resistia em oferecer. Coube a Dandara e Danny Sousa – responsável técnica e mestre em cortes do TBP – buscarem soluções. Daí surgiu uma linha própria de produtos, hoje contando com máscara de tratamento, ativador de cachos e um estimulante de crescimento com a marca Respeito Black. Há, ainda, a Respeito Blackinho, versão infantil da linha.

“Sentamos e pensamos em algo pra gente, com cheirinho da gente, sem componentes que selam ou intimidam os cabelos. Queríamos algo que hidratasse e dessecasse”, explica Dandara. Daí fórmulas que descartam sulfato e parabenos, por exemplo, fortemente associados a danos a fios cacheados e crespos.

Em 2018, foi a vez de abrir as portas da própria escola, visando treinar profissionais com a mesma filosofia do Todo Black é Power – e contando com uma linha própria de financiamento estudantil para incentivar o empreendedorismo desse público. O resultado? Cem alunos em menos de um ano.

Foi também durante esse intervalo que Dandara preparou o Afroshop, “primeiro centro de compras totalmente dedicado ao público negro no Brasil”. Por lá, além de produtos para pele e cabelo, há peças de vestuário, acessórios e decoração. Sucesso que significou, no primeiro mês, 40% do faturamento do Grupo TBP.

TODO BLACK É POWER

Logo que voltou ao Brasil, com R\$200 no cartão de crédito, Dandara confeccionou camisas em que se lia “Eu amo meu cabelo”. “Pronto, ninguém precisava fazer perguntas ou comentários que já me deixaram de saco cheio. Bastava olhar pra minha blusa que todas as respostas estavam lá”.

E foi daí que surgiu o tino empreendedor. As camisetas que tanto louvavam sua escolha podiam circular. Assim, Dandara desenvolveu uma página no Facebook com o nome “Todo Black é Power”. Com coragem cibernetica, começou a abordar negros e negras que encontrava pelas redes e a oferecer a peça de roupa. Aos poucos, a demanda passou a ser natural.

O passo seguinte foi montar um estande em um evento voltado à estética negra. Em troca, ofereceu serviços de organização e planejamento. Com a experiência, percebeu que faltava ao público outros lugares que entendessem suas dificuldades e atendessem suas demandas em cosméticos, tratamentos, beleza. “Queria que as pessoas passassem em conjunto o que eu e minhas amigas vivemos sozinhas”, acrescenta. A partir desse insight, a palavra-chave passou a ser “direcionamento”. Todos os lucros com a venda de camisas eram reinvestidos e, aos poucos, multiplicados. Somados a eles, vieram as parcerias profissionais e a decisão de oficialmente abrir uma porta com uma promessa simples: “assuma suas madeixas. São lindas e ajudamos você”.

Na época, consultorias especializadas alertaram Dandara de que tratamentos capilares sem química transformadora tinham potencial para complementar um negócio. Não para ser o centro das atividades. “Na prática, os cuidados para cabelos cacheados e crespos rendem só 30% no faturamento de um salão comum. Por isso a crença reincidente de que uma ideia como a minha não sobreviveria. Eu, porém, tinha uma outra visão. Sabia que havia um público com necessidades latentes. Os 10 mil cadastros que temos hoje provam isso”, conclui com um sorriso.

Com razão. Porque o resto é história. De um cantinho inicial com 20m², o Todo Black é Power se converteu em um complexo de multiempreendimentos com mais de 200m². Tudo com ainda mais potencial para crescer.

Hoje, Dandara estuda a possibilidade de instalar franquias. Primeiro em BH, depois rompendo outras fronteiras.

1+1 = EMPODERAMENTO

Dandara tem uma filosofia pessoal: elogiar toda criança negra com que esbarrar. Na infância, diz, queria ser branca e ter a beleza que a apresentadora Xuxa Meneghel ostentava. Acreditava que, loira, conseguiria ser aceita e, quem sabe, ser paquita. Ou ao menos receber um elogio. “Era muito comum, estando com uma coleguinha branca, ouvir de desconhecidos que a menina era linda, parecia uma princesa. E a mim só restava um ‘oi’ em seguida. Justamente por isso, tento levar autoestima pra gerações que vieram depois de mim. Um comentário positivo pode mudar uma vida inteira”, defende Dandara.

Há mais em suas crenças. “Uma pessoa empoderada e motivada influencia mais duas. Todas as ações são exponenciais. Quando a gente multiplica propósitos, afirmações, compreensões, o mundo muda. Tenho pra mim de que nenhuma criança deve crescer com as inseguranças e culpas que tive”, afirma.

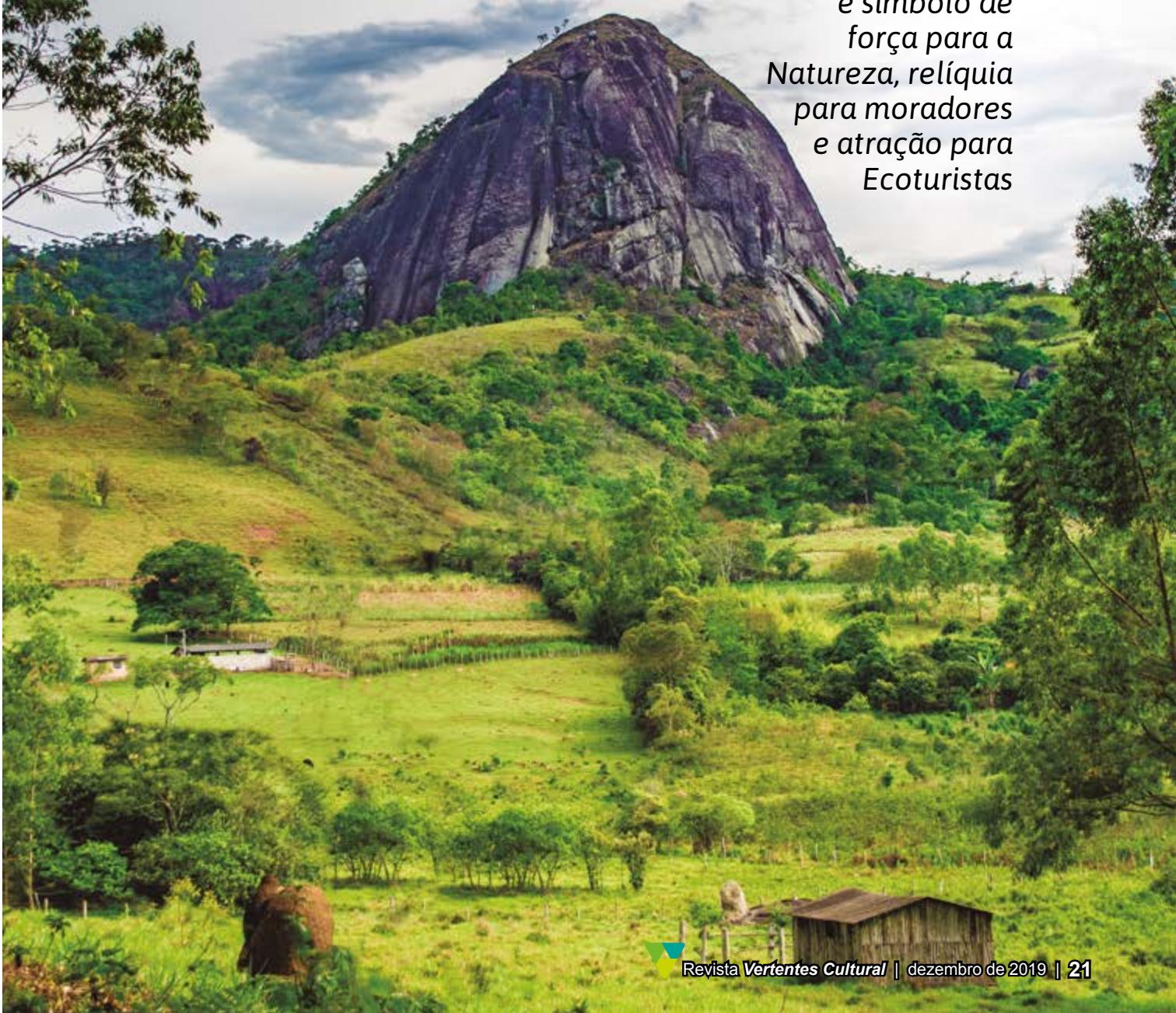
Ao mesmo tempo, quer garantir que, logo, outros impasses sumam. “Em bancos, quando era atendida, perguntavam frequentemente se eu tinha procuração dos meus patrões. Não me viam como uma empreendedora em potencial. Também me perguntavam, quando assumi meu black power, se eu acreditava mesmo que seria levada a sério no mercado. Sempre devolvi: ‘Meu cabelo me deixa burra ou menos competente?’. São esses entendimentos que queremos espalhar”, encerra.



MENINA

apenas no nome

Em Senhora dos Remédios, formação rochosa é símbolo de força para a Natureza, relíquia para moradores e atração para Ecoturistas



Para D. Teresinha, o quintal de casa. Para Irani Araújo e Marcelo Moreira, um milagre da natureza a ser preservado. Para as mais de 350 pessoas que caminharam 9,5km para chegarem ao cume mais alto de Senhora dos Remédios, uma atração imperdível – e olha que entre elas havia turistas do Rio de Janeiro, acostumados ao Corcovado e ao Pão de Açúcar, por exemplo.

Em Senhora dos Remédios, outra formação rochosa gigantesca, que ultrapassa os 250 metros de altura, é cartão postal levando um nome que contrasta com sua grandeza e multiplicidade: Pedra Menina.

ECOTURISMO

Conhecer o mundo sem paredes. É essa a experiência que muita gente quer viver e que tem aquecido a economia em escala global. Todos os anos, o turismo de aventura, a céu aberto, movimenta nada menos que US\$ 1 tri-

HISTÓRIAS

Pouco se sabe sobre a Pedra Menina. Mas registros e relatos esparsos ajudam a montar um quebra-cabeças interessante. Segundo artigo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a área hoje demoninada Senhora dos Remédios foi povoada por índios possivelmente até o século XVI, quando sertanistas passaram a desbravar e mapear territórios, além de aprisionar ou mesmo dizimar essas populações.

Resistiu, porém, uma denominação típica: Angoritaba. O significado do termo encontra variações em quem o menciona: há quem o traduza como “lugar de consolo espiritual” e há quem o converta em “Casa da Pedra”. Fato é que a comunidade ostentou esse nome inclusive de maneira oficial, já que um decreto de 1943 deu a ela o nome de Distrito de Angoritaba.

Sobre a enorme montanha local em si, uma menção histórica foi feita a ela em 1738. Naquele ano, D. José de Portugal emitiu carta demarcatória de sesmarias na qual destina ao Capitão Joaquim Ferreira da Silva as “terras devolutas nas encostas da Pedra Menina”.

Pouco explorada até meados dos anos 2000, a formação rochosa já é citada em fóruns de escalada virtuais como um atraente Monólito de Granito para a prática – isto é, uma estrutura geológica formada por uma única rocha maciça.

A origem de seu nome também é desconhecida, mas conta-se popularmente que, impaciente com frequentes perguntas da neta sobre o que era a imensa visão recortando a vegetação em Senhora dos Remédios, um avô teria respondido: “Uma pedra, menina!”.

Na divisa entre Minas Gerais e Espírito Santo, um distrito leva o mesmo nome. Lá está localizada, aliás, uma das entradas para o Parque Nacional do Caparaó, que abriga o terceiro ponto mais alto do país, o Pico da Bandeira.



lhão. E o Brasil é responsável por fatia generosa desse bolo.

Segundo levantamento do Governo Federal, o Ecoturismo já bate a marca de US\$70 milhões a cada 12 meses no país, fomentando modalidade que cresce pelo menos 20% no mesmo período. Não à toa, o Fórum Econômico Mundial já classificou o território como o de maior potencial para Ecoturismo e Turismo de Aventura da Terra.

Foi nesse cenário que surgiu a Caminhada Ecológica e Cultural à Pedra Menina, em Senhora dos Remédios. Em 2019, mais de 350 pessoas aderiram ao passeio (total três vezes superior ao registrado em 2017) em trajeto de 9,5 km com estrada de terra batida, trilhas, minas d'água e, ao fim, a vista panorâmica que inclui os municípios de Alto Rio Doce e Capela Nova, além do dis-

trito de Palmital dos Carvalhos e da comunidade de Pinheiros.

A CAMINHADA

Irani Magno de Araújo, o Bixinho, é mecânico e despachante remediense. Marcelo Moreira é educador físico radicado por lá. A paixão de um por sua terra e por trilhas se somou à dedicação do outro na promoção do bem-estar com atividades físicas. O resultado? A retomada de uma caminhada coletiva na virada da década de 2010. “O projeto havia acontecido uma vez com outro profissional, que acabou se mudando. Pouco depois, o Marcelo apareceu. Não demorou pra que eu levasse a proposta pra ele. Mais rápido ainda foi o ‘sim’ para recomeçar”, lembra Bixinho (“por Irani ninguém me conhece”, brinca).

Dali em diante, o evento em Senhora dos Remédios nunca mais parou de crescer tanto em adesão do público quanto em estrutura. A iniciativa, que já tem data para 2020 (o dia 5 de setembro) hoje conta com guias distribuídos entre o público, além de suporte com ambulância e profissionais de Saúde. Há mais: o retorno da jornada é feito em um ônibus de apoio, que só para em um clube para confraternização que se arrasta até o início da noite.

Café da manhã e mesa de frutas também compõem a atividade. Em 2019, os participantes tiveram idades entre 4 e 86 anos. “Além da questão esportiva, esse trabalho também foca na preservação ambiental, na aproximação familiar, na socialização e na superação pessoal. Quem vem sai do passeio com um obstáculo



vencido. Seja ele o cansaço, o sedentarismo, alguma dificuldade de locomoção. E todo mundo se diverte", explica Moreira.

As inscrições para a Caminhada à Pedra Menina têm taxa de participação de R\$50, dando direito ainda a uma camiseta temática.

MULTIPLICIDADE

Para alcançar o topo da montanha há pelo menos três caminhos, chamados de "principais": um partindo do povoado de Ressaquinha, outro de Palmital e um terceiro a partir de Senhora dos Remédios em si. Todos ultrapassando os 10km. Há, ainda, as rotas, alternativas, que encurtam um pouco a aventura (uma delas foi a percorrida em 2019). Justamente por essa variedade, participar do evento idealizado por Baixinho e Moreira é, a cada ano, uma surpresa. "Vamos variando possibilidades. Uma estradinha daqui, uma pinguela dali, um morro acolá", explica Baixinho. É ele o desbravador oficial do território em mapeamento aventureiro que o diverte. "Saio limpinho com facão em punho abrindo espaços e volto arranhado, cansado, todo sujo. Não sei como minha esposa não pede o divórcio quando me vê assim (risos). Mas é isso que me dá vida. E é isso que quero poder compartilhar com as pessoas", confessa.

Tanto ele quanto o parceiro de iniciativa desenvolvem a Caminhada à Pedra Menina de maneira voluntária com apoio de patrocinadores, investimento das taxas de inscrição e, com alguma frequência, "recursos do próprio bolso". "A nossa compensação é ver gente encantada, se divertindo com a família, voltando pra casa mais disposta para se exercitar e sabendo que Senhora dos Remédios tem belezas demais pra serem vistas e preservadas", acrescenta Moreira.

O viés histórico também não fica de fora. As fazendas remedienses - muitas ultrapassando

a marca de cem anos - também passaram a ser incluídas nos trajetos como pontos de visitação.

TRILHA

Quem quer se aventurar um pouco menos também pode chegar ao cume da Pedra Menina fazendo parte do trajeto sobre rodas. Foi essa a escolha da reportagem. E houve um outro



*Durmo e acordo
olhando pra
montanha. Nada me
faz sair daqui*



aggravante: em outubro de 2019, quando nossa equipe esteve por lá, o tempo inconstante e com chuvas fortes fazia do passeio uma atividade imprevisível - mais ainda para ser fotografado.

Ainda assim, não faltaram motivos para voltar outras vezes. Numa caminhonete 4x2 dirigida por Baixinho, Moreira fez o papel de co-piloto em caminho de aproximadamente 10km entre a área urbana de Senhora dos Remédios e um trecho de terra batida cortado por propriedades rurais. O limite para estacionar é na Igrejinha do Pião, em comunidade do mesmo nome.

Dali, outros 2km de caminhada sinalizada e com alertas para recolhimento de lixo levam ao topo do monólito do granito. Antes dele, uma escadinha de cimento com seis degraus é auxílio para quem quer chegar escondendo um causo bem peculiar. "Todos os anos, um senhor conhecido como Antônio da Teresa vinha para o evento puxando um

burrinho. E no lombo dele vinha uma escadinha para ajudar os caminhantes a subir na Pedra Menina em si. Decidimos nos juntar e construir uma. O bichinho ajudou a transportar cimento, fez parte do processo. Inauguramos no dia 5 de outubro e 21 dias depois ela já recebeu os visitantes", celebra Baixinho.

É, de fato, de tirar o fôlego. Mas não estamos falando necessariamente do cansaço que atinge todo e qualquer mortal. A vista é atração à parte junto ao ar limpo, ao silêncio só cortado pelo vento, às espécies de orquídeas que podem ser encontradas pelo caminho, e aos platôs convidativos a quem não tem medo de altura. Num deles, aliás, Moreira já comandou uma roda de Capoeira.

O objetivo, agora, é fechar parceria com equipes de escalada, inclusive militares, para fazerem demonstrações no local.

CASINHA

Aos pés da Pedra Menina, uma casa de telhas chama a atenção contrastando com a imponência da formação rochosa. Lá dentro, muito café fresco, broa feita no fogão a lenha e uma família humilde que tem no quintal, além de bananeiras e animais de estimação, o maior patrimônio natural de Senhora dos Remédios.

"Durmo e acordo olhando pra montanha", diz a grande matriarca, Dona Teresinha de Jesus Silva, 75 anos, com um sorriso no rosto. É dela a pequena residência construída pelo falecido marido, Armando, há mais de cinco décadas. "É simples, mas nada me faz sair daqui. Minha alegria é ver a Pedra Menina e abrir as portas pro pessoal da caminhada passar", conta a aposentada.

De fato, o lar de Teresinha é passagem para as centenas de visitantes que a encontram ostentando animação e faixas de boas-vindas todos os anos. A quem quiser, não faltam também muitas histórias sobre o local.

Por duas vezes, ela ouviu pedaços da rocha gigantesca desabando madrugada afora. De dano mesmo, só o susto. “Teve gente ficando desesperada com o estrondo achando que o mundo tava acabando, que Jesus tava voltando. Eram só lasquinhas da Pedra Menina vindo pro chão”, gargalha.

Esses não foram, porém, os únicos sons ouvidos ali. “Já acordei com barulho parecido com Congado, com gente cantando. Saí e tinha ninguém”, revela séria e pensativa. Para ela, a explicação está no passado. Isso porque um dos causos locais envolve o assassinato de dezenas de escravos jogados do topo da Pedra Me-

nina. “Os coitadinhos eram empurrados dali como castigo. Juízação de gente má e sem amor. Por isso falam que a noite é mal-assombrada por aqui e não duvido”, afirma.

Outros relatos constantes falam de aparições da Mãe d’Ouro (veja matéria na página 33) entre os meses de maio e junho. É nessa

mistura de cultura popular com visual exuberante que a Pedra Menina se faz ainda mais atraente. E há espaço, também, para a fé. “Nada explica uma maravilha dessas, desse tamanho. Olha só... a gente até ‘quebra’ aqui embaixo pra enxergar lá em cima. Se não foi Deus quem criou esse milagre... o que foi?”, questiona Teresinha.



Marcelo (à esq.), Baixinho (à dir.), D.Teresinha, suas filhas e sua neta: Pedra Menina transforma e aproxima realidades

“Não estamos aqui como vendedores que precisam cumprir metas.



Somos consultores com quem os associados podem contar”

Há dois anos, Débora Giarola deixou Resende Costa, onde atuava em um banco, para se tornar Gerente de Relacionamento Pessoa Jurídica em uma agência do Sicoob Crediverentes.

Voltou à terra natal, São João del-Rei e, desde então, encontrou no cooperativismo a filosofia que buscava para a vida profissional. Agora, outro desafio: assumir a gerência geral dessa agência

Quando percebeu a chegada da nossa reportagem pela porta giratória da agência em São João del-Rei, a nova gerente Débora Giarola Maia abriu um sorriso largo. Ao se aproximar e sinalizar um aperto de mãos, porém, confessou estar nervosa. “Tenho receio de não ser tão boa com as palavras”, disse.

A prática acaba provando o contrário. Uma semana antes, Débora participou de um evento pú-

blico promovido pela Associação de Apoio ao Paciente com Câncer (Asapac) e falou de cooperativismo como poucos. Na hora da entrevista para a *Vertentes Cultural* também se deixou levar pelo raciocínio rápido e bem colocado. Em minutos, a gestora que se assusta com a timidez venceu o bloqueio e contou sobre a crença latente no “nada é por acaso”.

E a história dela convence disso. Na infância, dividiu salas de aula com Fábio Bassi, hoje parceiro de Sicoob Crediverentes como Gerente de Relacionamento Pessoa Física. Reza a lenda, também, que o pai de Thiago Aquino, atual Gerente de Relacionamento Pessoa Jurídica, é velho conhecido do pai de Débora, Nilson. Ele, por sua vez, portando o mesmo nome do ex-gerente geral da agência são-joanense e atual Gerente de Negócios na Credi, Nilson Teixeira. “De alguma forma, tudo conspirava para que eu estivesse aqui”, diz.

Até dois anos atrás, na realidade, Débora atuava em outra instituição financeira, em Resende Costa. Lá, acabou convidada a participar da reinauguração do Ponto de Atendimento (PA) da Credi no-local. E se encantou com um discurso, no evento, versando sobre união de forças e comunidade. Mal sabia que seria contratada tempos depois para exercer essa filosofia.

VERTENTES CULTURAL – *No último mês de julho o então Gerente Geral são-joanense, Nilson Teixeira,*

assumiu o posto de Gerente de Negócios na cooperativa. Coube a você, então, liderar uma das agências-polo em nossa área de abrangência. Como assimilou tudo isso?

DÉBORA Giarola – Como um recomeço. Não “do zero”, como dizem, já que trouxe para esse novo momento os quase 15 anos de experiência no mercado financeiro e tudo o que aprendi no Sicoob Crediverentes como Gerente de Relacionamento Pessoa Jurídica até então. Foram lições muito valiosas que, na verdade, sigo incorporando. Como a gestão cooperativista é focada no lado humano, no apoio a cada associado que nos procura, todos os dias e cada pessoa que passa por aquela porta se torna única. Na minha frente, ali na mesa, o cooperado tem que ser ouvido, interpretado, cuidado. Algo diferente de tudo o que o mercado normalmente oferece.

VERTENTES CULTURAL – *Sua jornada no setor, aliás, a colocou em lados muito diferentes justamente nesse ponto. Como foi “virar a chave” entre a perspectiva bancária, numérica, voltada a lucros; e a cooperativista, guiada por uma filosofia humanista e de Justiça Financeira?*

DÉBORA Giarola – Foi algo muito interessante. Natural, até. Porque na realidade cresci interessada nessa dinâmica de trocas, de comunidade, de apoio mútuo. Acreditei, por muito tempo, que seria educadora. Depois, nos estágios do Ensino Médio, me envolvi



com Recursos Humanos (RH). Mais tarde me graduei em Direito. No final das contas, há muito de tudo isso na gestão de um Ponto de Atendimento cooperativista.

VERTENTES CULTURAL – *Incluindo a relação com a própria equipe...*

DÉBORA GIAROLA – Exatamente... Acho que a palavra-chave acaba sendo desenvolvimento. Porque é isso o que oferecemos aos nossos associados, em primeiro lugar. Não estamos aqui vendendo produtos ou serviços. Somos consultores dessas pessoas que são as grandes donas da cooperativa e, por isso mesmo, há um exercício constante de empatia e confiança. O mesmo vale para todos os colaboradores da agência. E isso é muito incentivado pelo Conselho de Administração e pela Diretoria do Sicoob Crediverentes. Quando isso se soma às nossas características pessoais, tudo flui.

Por isso mesmo, as mudanças que aconteceram não nos assustaram. Quando Nilson Teixeira migrou para a Gerência de Negócios, em São Tiago, e fui convidada para a Gerência Geral em São João del-Rei, o clima aqui foi de orgulho coletivo. Pessoalmente, ter sido promovida me encheu de alegria, claro. Mas ela só se tornou completa por saber que a mudança de cargo permitiria ao Thiago Aquino, hoje Gerente de Relacionamento Pessoa Jurídica, um crescimento muito merecido também.

VERTENTES CULTURAL – *Essa orientação pelo bem-estar e pelo trabalho coletivo são nortes nas teorias de gestão mais recentes. Mas ao considerar as diferenças entre cada indivíduo, isso se torna desafiante também, certo?*

DÉBORA GIAROLA – Sim, bastante! Ao mesmo tempo, porém, os resultados são muito satisfatórios. A cooperativa permite algo muito importante: cuidar da equipe, cuidar da base. De modo que podemos preparar as pessoas tanto para a dinâmica do aten-

dimento quanto para o crescimento profissional. Isso só acontece através de um trabalho que não seja engessado nem orientado apenas aos objetivos da organização, aos resultados acima de tudo. Posturas assim são desgastantes e criam competições internas.

Penso que todos têm algo a ensinar e devem fazer isso. Não devem haver pensamentos como “se partilhar esse conhecimento, vou criar alguém para concorrer comigo, tomar o meu posto”. Muito pelo contrário. Quando há a troca de vivências e estratégicas, você vê a dinâmica da agência

não ter facilidade com produtos, mas ser ótima em negociações. Descobrir aquilo que faz melhor e a deixa feliz é essencial. Da mesma forma o é acreditar na empresa, na sua história, nos produtos e serviços. É isso que legitima tudo o que dizemos e garante, acima de tudo, a transparência. Quando oferecemos um SicoobPrevi pra alguém, oferecemos como aquilo a que realmente aderimos, que faríamos ou fizemos por nossos filhos. Não se trata de convencer para fechar metas. Mas de entregar ao associado algo de fato transformador. Não somos vendedores. Somos consultores com quem os cooperados podem contar.

“
O cooperado tem que ser ouvido, interpretado, cuidado. Algo diferente de tudo o que o mercado normalmente oferece.

fluir, ganha tempo para aprender mais, cria relações baseadas na confiança e gratidão, descobre aptidões, evolui e permite que sua equipe faça o mesmo. É muito bonito ver talentos florescendo. É uma forma de retribuir, através de outras pessoas, as chances que foram dadas a você – e de extrair o melhor delas não como exploração, claro, mas como apoio e motivação.

VERTENTES CULTURAL – *Ou seja: o grande mote é demonstrar confiança no que a equipe faz e tem potencial para alcançar...*

DÉBORA GIAROLA – E entender as diferenças. Uma “Pessoa X” pode

DÉBORA GIAROLA – O cooperativismo tem características muito interessantes. Incluindo seu viés comunitário, de apoio cultural, econômico e social. Todos esses são fatores que atraem muitas pessoas somados, claro, ao que temos a oferecer com relação aos negócios em si. Ainda assim, há outros detalhes que vamos construindo.

Os produtores rurais, por exemplo, representam as raízes do Sicoob Crediverentes. Nem todos, no entanto, conseguem conciliar a lida diária com vindas à cidade. Por que não, em determinado momento, ir até eles, ouvir o que têm para contar, o que tem acontecido na propriedade e sugerir soluções financeiras? O mesmo vale para empreendedores urbanos. Pessoas que estão abrindo as portas, recebem dezenas de propostas de instituições bancárias, mas se sentem acolhidas porque saímos das nossas mesas, visitamos, conhecemos o ambiente em que estão inseridas. É como pegar a realidade do associado ou futuro associado nos braços, mostrar que nos interessamos e queremos atendê-lo de forma especial. Se queremos que nosso público participe da cooperativa, se interesse por ela e exerçite a voz que tem, é preciso mostrar que nos importamos muito em ouvi-la.

Da ousadia ao Sabor do Morango



Em Alfredo Vasconcelos, expoente mineiro na produção da fruta, três mulheres a transformaram em ingrediente de receitas que vão de bolos a licor – feito artesanalmente em processo que pode demorar 30 dias. Independentemente da escolha do freguês a resposta é só uma: “Hmmmm!”

Três mulheres, uma fruta movendo a economia de uma cidade inteira, um empreendimento. Maria de Fátima da Silva Bageto, Andréa de Fátima dos Santos Souza e Maria Cristina dos Santos Matos não cresceram como “quituteiras de mão cheia”. Tampouco conheciam receitas mirabolantes para chamarem de “especialidade”.

“Eu? Eu não sabia fazer uma broa!”, brinca Maria Cristina. “Já menti numa entrevista que aprendi tudo com a minha avó. Fui pressionada (*risos*). Mas a verdade é que todo o aprendizado foi recente e só fez tudo ficar intenso porque nos apaixonamos e todos os dias colocamos a mão na massa com amor”, acrescenta a irmã, Andréa.

Há mais de dez anos, porém, as duas unem forças a Maria de Fátima no protagonismo do Sabor do Morango, em Alfredo Vasconcelos. Na cidade com economia sustentada pela frutinha vermelha, o trio criou de bombons a licores que rompem a fronteira do município e vão parar em diferentes partes do mapa. Quem os leva? Turistas encantados pelo que descobrem no município ou moradores que vêm no talento dessas mulheres uma nova experiência.



Do BALCÃO PARA O SEU PALADAR

Pelo menos 80 caixinhas com 1,5 quilo de morango vão para a cozinha das empreendedoras vasconcelenses todos os meses. Ali, são convertidos em bombons e tortas, só para começar. “São itens que, se o cliente chegar aqui e não encontrar, vão determinar nossa falência”, brinca Maria Cristina.

Não são, porém, maravilhas isoladas. No cardápio que também traz variações com chocolates e doce de leite, por exemplo, há geleias, mousse, pavês e frutas com camadas generosas de coberturas especiais.



Cristina, Fátima e Andréia formam trio de empreendedoras em Alfredo Vasconcelos. Receitas com morangos se tornaram receitas para o sucesso



MAIS DO QUE UMA FRUTA

O Brasil ainda não é um expoente na produção do morango, é verdade. Mas consegue se destacar. Todos os anos, o país responde por 72 mil toneladas da fruta colocadas no mercado. Desse total, 40 mil saem justamente de Minas Gerais, o Estado com a cultura mais significativa do território.

É aí que a grandiosidade de Alfredo Vasconcelos desponta: pelo menos 3,5 mil toneladas de morango crescem nas terras locais, movimentando em torno de R\$5 milhões a cada 12 meses. Uma trajetória econômica iniciada nos anos 1980 e de tamanho impacto que envolve um contingente enorme da população. Vale frisar que, de acordo com o IBGE, 80% dela se dedica à atividade agrícola.

Os maridos de Maria de Fátima, Andréa e Maria Cristina fazem parte dessa estatística. Mas elas queriam mais. Com o incentivo e cursos da Emater, se juntaram a outras sete mulheres na gestão de uma barraca na tradicional Festa de Morangos, Rosas e Flores, em 2008. Nela, testaram receitas e a resposta do público a uma questão crucial: por que não beneficiar o morango e elevar a

outro patamar o maior prodígio vasconcelense?

O resto é história.

VIDA

O trio de empreendedoras tem muito em comum. Incluindo uma jornada de muito trabalho desde a infância para ajudar a família. "Quando você cresce com mais nove irmãos e muita dificuldade, não há outro jeito a não ser lutar desde cedo, aprender a ser forte e ter muita fé. Meus pais não tiveram condições de me dar estudos, uma faculdade. Mas ensinaram lições que me fizeram o que sou hoje", explica Maria de Fátima.

E há muito nessa identidade. Incluindo a faceta de esposa, mãe e empreendedora exercendo todos esses papéis em dias que, com 24 horas, são muito curtos. Ainda assim, tanto ela quanto as irmãs Andréa e Maria Cristina fazem o melhor em nome da autonomia e da autoestima que encontraram – e das quais não abrem mão.

Verdadeiras chefs na cozinha do Sabor do Morango, elas se revezam na rotina diária de separar ingredientes, desenvolver as receitas, decorar quitutes e colocá-los de maneira tentadora na vitrine.

Aliás, tão chamativos quanto os pratos, as compotas e garrafas decoradas são os sorrisos de orgulho que estampam a quem quiser ver. "Pra ser honesta, as coisas demoraram a funcionar realmente aqui. Tanto que a princípio tínhamos dez mulheres, formando uma associação. Elas foram escolhendo outros caminhos enquanto nós permanecemos", lembra Andréa. "Na verdade", completa Maria Cristina, "houve momentos em que insistir pareceu loucura. De fato, só agora respiramos um pouco mais aliviadas com nossas contas. Nunca ficaram no vermelho, mas a angústia de saber se fecharíamos o caixa todo mês nos acompanhou bastante".

O que, então, as convenceu a jamais fechar as portas? "A satisfação dos nossos clientes e a certeza de que nascemos pra isso. Porque, olha... Pra nós vestir essa touca, usar avental e sujar colheres é um ritual. Pensar numa receita diferente, testar, experimentar e ver que deu certo dão alegrias que nem consigo explicar", pontua Maria de Fátima.

EMPREENDEDORISMO

Não é difícil encontrar o Sabor do Morango em Alfredo Vasconcelos. Na Avenida Agostinho Bianchetti, um imóvel com paredes avermelhadas, mesas prateadas e balcões cheios de bolos, tortas e bombons pede uma parada.

E é resultado de empenho. Tanto as atuais gestoras do espaço quanto as demais mulheres que já fizeram parte do empreendimento tinham um ponto forte a provar: era possível fazer bem mais do que vender bandejas com frutas de dar água na boca na cidade. Já com a aprovação dos quitutes na Festa de Morangos, Rosas e Flores veio outra constatação: as delí-



cias que todas elas se descobriram capazes de fazer não precisavam ficar restritas às comemorações em família. Muito menos chegar ao público em geral apenas uma vez ao ano.

“Foi assim que decidimos alugar um cantinho e produzir todos os dias, de janeiro a janeiro, indo além do estande. A princípio, tudo o que utilizávamos eram utensílios das nossas próprias casas. Do fogão aos pratos. Aos poucos, fomos montando o estabelecimento com móveis próprios”, recorda Maria de Fátima.

Hoje, o Sabor do Morango funciona de segunda a sábado entre 10h e 18h. Aos domingos, a jornada se estende até 19h. Diariamente o público se divide entre quem se delicia lá mesmo, comendo um mousse ou uma fatia generosa de bolo; e quem encomenda quitutes para festas de aniversário ou outras celebrações – incluindo casamentos.

O Natal de Maria de Fátima, Maria Cristina e Andréa, aliás, é bem peculiar. “Para nós é sinônimo de loucura com tantos bolos e doces sendo produzidos. Temos hora para começar, mas não para terminar”, contam sem reclamar.

Algo que segue a contramão dos já famosos licores no lugar. Produzidos artesanalmente em pequenos lotes, eles demandam entrega e paciência a processo que pode se arrastar por um mês inteiro. “Primeiro realizamos uma infusão por mais ou menos 20 dias. Depois coamos tudo várias vezes. Só aí partimos para as demais etapas”, explica Andréa.

Se o tédio vem? “De forma alguma. Todos os dias são diferentes aqui. E nós mesmas nos esforçamos para que seja assim, melhorando a nossa relação, ampliando nosso cardápio”, explica Maria de Fátima.

Segundo elas e Maria Cristina, que fecha o trio, bolos no pote e outras surpresas vêm por aí. Morango e empenho é que não vão faltar.



É bom e faz bem

A ciência é que diz: rico em antioxidantes, o morango é aliado poderosíssimo no combate ao envelhecimento precoce e na proteção do Sistema Nervoso. Além disso, é fonte de potássio e magnésio, mais do que recomendados na prevenção de doenças cardiovasculares.

Quer mais? As frutinhas vermelhas são repletas de flavonoides, que fazem bem comprovado ao nosso cérebro. Na realidade, por terem passagem livre até nossa massa cinzenta, eles protegem nossos neurônios e incentivam nossas sinapses, promovendo memória afiadíssima.

Quem quer equilibrar o colesterol também pode apostar na produção mais famosa de Alfredo Vasconcelos, já que tem efeitos positivos associados à redução dos níveis de LDL (colesterol ruim) e no aumento do HDL (o colesterol amigo).



Olhar no céu com pés no chão

ILUSTRAÇÕES: ANTÔNIO FALEIRO

A man with white hair and a beard, wearing a dark sweater over a collared shirt, sits in a large, light-colored armchair. He is looking slightly to his left. Behind him is a dark, atmospheric illustration featuring a landscape with mountains, a small building, and several flying saucers and other space-related imagery. The overall mood is mysterious and science-fictional.

Em Passa Tempo, um dos principais ufólogos do país defende relações profundas entre relatos com extraterrestres e histórias do Folclore Brasileiro: “Não podemos rotulá-las como lendas”

O ano é 1957. No alpendre de casa, o patriarca da família Faleiro avista o que define como uma "bola de fogo atravessando o céu" na cidadezinha de Passa Tempo. O filho, de 16 anos, praticava violino em algum canto quando presenciou a mesma cena. Naquele momento, o silêncio passou a reinar. "Depois de muito tempo meu pai conseguiu dizer 'Você viu aquilo?'. Era uma coisa incrível com uns 2,5 metros de diâmetro", lembra ele aos 78 anos.

Antônio Faleiro, o então adolescente nesta história, é hoje um dos maiores ufólogos do país, famoso por estudar e escrever sobre relações profundas entre o Folclore Brasileiro e aparições de discos voadores. No currículo, publicações que vão de livros a artigos em revistas especializadas, como a *UFO*.

Há, ainda, sua participação como pesquisador autônomo no Sistema de Investigações de Objetos Aéreos não Identificados (Sioani), órgão criado pela Força Aérea Brasileira (FAB) que seguiu em atividade até 1972. Dez anos mais tarde, também veio de Faleiro outro mérito: o de construir o primeiro Observatório Ufológico da América Latina. A torre, de aproximadamente 5 metros, dava visão de 360° em uma grande área natural passatempense e recebeu turistas do mundo inteiro até 2015, quando o terreno em que estava instalado foi vendido.

Nada que minasse o interesse ou diminuisse a importância de Faleiro. Mais ainda numa cidade que soma pelo menos mil relatos associadas a atividades alienígenas.

FÉ EM DEUS

"Há mais coisas entre o céu e a terra do que sonha a nossa vã filosofia", escreveu William Shakespeare em 1600. É bem

ET's e Aeronáutica

O Brasil já teve seu "Arquivo X". Desde 1952, a Força Aérea cataloga avistamentos de Objetos Voadores Não-Identificados (OVNI's) no país. De acordo com matéria da revista Superinteressante, são mais de 2,6 mil páginas de documentos armazenados no Arquivo Nacional, em Brasília, e que começaram a ser divulgadas em pequenos lotes nos últimos anos.

Um dos episódios mais emblemáticos foi registrado em Manaus, em 2010, quando funcionários da Torre de Controle do Aeroporto Eduardo Gomes avistaram um objeto metálico em formato de V, maior que um Boeing 747, sobrevoando a área.



provável, aliás, que nenhuma outra frase emblemática resume tão bem a postura e as crenças de Faleiro cinco séculos depois.

No escritório em que recebeu a equipe da revista *Vertentes Cultural*, em Passa Tempo, o aposentado ostenta memorabilia invejável. Ao fundo da sala, um painel preto dá o tom do período em que atuou como ilusionista e personificou o Mágico Nig “com registro e tudo”. Fez tanto sucesso que chegou a apresentar diferentes truques até na TV.

Quando o assunto é Ufologia, porém, tenta se manter ao máximo longe dos holofotes. “São possibilidades e conhecimentos que devem ser divulgados, discutidos. Porém, essa ainda é uma pauta que espanta”, explica o pesquisador.

O motivo? “A sensação de confronto com algumas crenças quando, na verdade, não é preciso excluir uma para defender outra”, acrescenta. Ele próprio, que dedica os dias ao estudo de vidas em outros planetas, assina dois quadros pendurados em uma das paredes onde trabalha. Neles, um rosto conhecido: o de Jesus Cristo, montado com grãos de areia coloridos. “Já reparou como somos quase perfeitos? Somos capazes de tanto... Os defeitos, na verdade, vêm das escolhas que fazemos com o Livre Arbítrio. Como acreditar, então, que fomos criados à revelia, sem um poder maior?”, questiona reflexivo antes de completar: “Por isso acredito em algo acima de nós, pensante. É Deus”.

Principais questões

VERTENTES CULTURAL - Há quem acredite que o Sul de Minas seja muito atrativo à passagem de OVNIs. São Thomé das Letras, por exemplo, é muito citada como uma área especial... O que o senhor acha disso?

ANTÔNIO FALEIRO - Prefiro não falar em ‘pontos de pouso’ específicos. Qualquer lugar tem potencial para a chegada de naves. O que acontece é que algumas comunidades conseguem levar atenção para os relatos lá e impulsionar o Turismo com isso, por exemplo. Na prática, considerando os casos que conhecemos, também poderíamos dizer que São Tiago é um território propício, bem como São João del-Rei ou Resende Costa. Acontece que muitos encontros entre pessoas daqui e criaturas de outros planetas não são configurados como tal. Aquilo que chamamos de ‘lendas dos Folclore’ tem muito a ser esmiuçado.

VERTENTES CULTURAL - O imaginário popular descreve os Extra-Terrestres como figuras verdes, de olhos vermelhos e cabeças enormes. Podemos descrevê-los assim mesmo?

ANTÔNIO FALEIRO - Tudo isso acaba esbarrando no lúdico. Da mesma forma que não sabemos exatamente de onde eles vêm, torna-se complicado dizer que têm características tão específicas. O que podemos inferir é que têm inteligência e contam com tecnologias superiores às nossas. Se se parecem conosco (conforme já vi), têm muitos mais dedos, uma perna só ou flutuam, é outra história. As formas como são descritos são múltiplas.

VERTENTES CULTURAL - Existem classificações quanto aos contatos feitos, não é isso?

ANTÔNIO FALEIRO - Sim! Os contatos de Primeiro Grau são aqueles mais comuns, em que as testemunhas apenas vêm as naves. O Segundo Grau já se caracteriza por efeitos físicos nos humanos, como olhos irritados, dores de cabeça, desmaios... Por fim, os contatos de Terceiro Grau são marcados por interação direta com os tripulantes dos objetos voadores.

NAO ESTAMOS SOZINHOS

Nossa galáxia, a Via Láctea, tem pelo menos 13,5 bilhões de anos e um tamanho inimaginável: 100 mil anos-luz de diâmetro. Mais do que isso, ela cresce a uma velocidade de 500 metros por segundo e guarda centenas de bilhões de estrelas – sendo o Sol, acredite uma das menores.

Por falar nele, oito planetas orbitam ao seu redor (Mercúrio, Vênus, Terra, Marte, Júpiter, Saturno, Urano e Netuno), embora pelo menos 150 já tenham sido descobertos em outros cantos. É certo que boa parte tenha atmosfera tóxica com gravidade imensa, impedindo o surgimento de vida por lá. Ainda assim, as exceções podem ser representativas. “O que sabemos numericamente diz respeito ao que fomos capazes de descobrir até agora. Daqui a um minuto algo novo pode se tornar visível no universo. E sendo ele imenso, por que acreditar que somos os únicos seres vivos existentes?”, pontua Faleiro.

Relatos de aparições extraterrestres (*confira os boxes desta matéria*) fortalecem o debate. E nem todos são tão óbrios assim.

UFOLOGIA E HISTÓRIA

Em 1560, o padre jesuíta espanhol José de Anchieta remeteu uma carta à Coroa Portuguesa. Nela, além de detalhar a flora e a fauna brasileiras, fez relatos sobre “certos demônios que os índios chamam de Curupira” e que os “acometem muitas vezes no mato, dando-lhes açoites, machucando-os e matando-os”.

No mesmo texto, que pode ser lido na série *Documentos Históricos*, do Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, o religioso fala ainda sobre outras criaturas, os Igipupiára, que também violentavam as populações indígenas – desta vez saindo do mar. Por fim, menciona os Boitatá “que quer dizer ‘coisa de fogo’, um facho cintilante correndo daqui para ali. O que quer que seja isso, ainda não se sabe com certeza”, pontuou.

“Esse pode ter sido o primeiro registro ufológico da nossa História”, acredita Faleiro – e boa parte dos pesquisadores na área. “Por que, afinal, tendemos a acreditar que os índios estivessem delirando ou que tudo não passa de folclore? Por que só o que chamam de ‘civilização’ está correto?”, questiona o aposentado.

E é a partir dessas perguntas que ele desenvolve a maior parte de sua pesquisa.

Roswell

Você já deve ter ouvido falar sobre esse caso, um dos mais emblemáticos da história. Em resumo, um fazendeiro americano teria encontrado destroços metálicos gigantescos numa propriedade de Roswell, no Novo México, em 1947. O Exército dos Estados Unidos, então, teria recolhido os materiais e confinado tudo na misteriosa Área 51. Um jornal local chegou a noticiar na capa que evidências extraterrestres haviam caído na comunidade. À época, porém, a explicação foi de que se tratava de um balão meteorológico. Não foi muito convincente.

Em 1977, aliás, um dos maiores do caso ressuscitou o episódio e disse acreditar que havia ali, de fato, um disco voador. Algo negado pelo governo americano em 1994. Naquele ano, os Estados Unidos alegaram que os destroços faziam parte de um projeto secreto, o Mogul, que usava balões super-tecnológicos para detectar testes nucleares soviéticos em plena Guerra Fria.

Nova reviravolta ocorreu em 2011, quando um memorando foi divulgado pelo FBI relatando a recuperação de três OVNIs tripulados exatamente no Novo México três anos após o incidente de Roswell. O documento se tornou o mais acessado da história da instituição.



As DÚVIDAS CERTAS

Segundo Faleiro, quando a fama de ufólogo se espalhou, houve dois tipos de reações. O primeiro, de empatia, fez com que algumas pessoas o procurassem para relatar visões. Um segundo, de descrença, causou impasses. "Certa vez simularam um OVNI em uma serra aqui perto e mandaram me chamar. Por vários motivos percebi que mentiam e não comprei a história. Foi assim que outro tanto de pessoas viu que o que eu fazia era coisa séria", diz.

E foi assim, também, que ganhou abertura para algumas incursões. "Passei a perguntar: 'Você já viu um disco voador?'. Para minha frustração, as respostas eram sempre negativas. Porém, depois de um tempo, mudei a interrogação: 'Já testemunhou fenômenos estanhos? Viu fantasmas? Luzes misteriosas?'. Aí, então, as pesquisas decolaram", conta ele, que coleciona mais de mil relatos nesse sentido só em Passa Tempo.

TRADIÇÕES

Para o ufólogo, além de culturalmente riquíssimas, as histórias populares têm mistérios a serem analisados e pesquisados. "É possível encontrar explicações para elas", diz. Criador do primeiro CD-ROM sobre o assunto no Brasil, é dele a obra digital e impressa *Discos Voadores e Seres Extraterrestres no Folclore Brasileiro*.

Nela, Faleiro faz um apanhado ilustrado (por ele mesmo, inclusive) sobre causos que ganham simbologia popular e podem ter, para ele, significados ufológicos. "Aqui na nossa região muito se fala sobre a Mãe d'Ouro (ver matéria na página 21), uma figura luminosa que apareceria nas matas e no alto de serras com a missão de mostrar tesouros escondidos. Essas visões, pra mim, seriam na verdade de objetos voadores vindos de outros planetas", explica.

E brinca: "Há décadas atrás, na Zona Rural, episódios assim eram muito comuns. Hoje diminuíram muito. Com TV na sala de casa, as pessoas se fecham ao invés de se concentrarem no que tá acontecendo lá fora".

Varginha

Em janeiro de 1996, um casal também residente em uma área rural disse ter visto um objeto metálico estranho e de proporções grandes cruzar o céu em direção à rodovia Fernão Dias. À época, alegaram não saber a data exata do ocorrido. O relato de um homem que seguia para o interior mineiro deu um dia exato para o caso: 13. Segundo ele, enquanto cruzava o céu local, avisou uma estrutura voadora com as mesmas características.

Conta-se que ele chegou a percorrer uma estrada vicinal tentando alcançar o objeto. Encontrou policiais e bombeiros pelo caminho que o obrigaram a se retirar. Uma semana depois, moradores de Varginha disseram ter avistado um animal estranho circulando. Na mesma época, militares teriam sido vistos adentrando uma mata como se estivessem em missão especial. Na mesma tarde, três jovens teriam avistado uma criatura estranha e acuada em um lote vago. Mais tarde, um policial teria capturado algo semelhante - e falecido dias depois em um quadro clínico que a ciência não explica. No zoológico local também houve perda misteriosa de animais.

Um Inquérito Policial Militar (IPM) foi aberto e a conclusão foi de que o suposto ET de Varginha seria, na verdade, um morador da região, conhecido como Mudinho, que constantemente se mantinha agachado e morava na região. As três meninas da história negam. Faleiro acredita nelas, mas com ressalvas: "Confio que realmente viram algo estranho. Mas a situação em Varginha começou a ganhar contornos muito fantasiosos, com oportunistas. Todo dia alguém diferente surgia com um relato - e isso só prejudica as pesquisas em torno do caso. Fui convidado a ir até lá, mas preferi não me envolver no caso", diz.



São Tiago: do interior **MINEIRO** para o topo, **DO PAÍS**

*Requeijão cremoso vence
concurso nacional e prova
força do cooperativismo*



Quarto maior produtor de leite do mundo, o Brasil é prova econômica e gastronômica de que sabe transformar suas riquezas – e se tornar referência nisso. Hoje, 60% de toda ordenha nacional se transforma em queijo, seu derivado lácteo mais famoso, e fomenta inclusive a exportação no país. Neste ano, aliás, mais de 20 produtores receberam aval para comercializar a iguaria com a China. E só nessa relação devem ser injetados US\$4,5 milhões por aqui.

Pois bem: se 25% de todo queijo brasileiro sai de Minas Gerais, já é possível deduzir que muitos empreendedores do Estado comemoram a abertura estrangeira de mercado enquanto tentam manter a preferência dos paladares “nativos”, por assim dizer.

Vale lembrar que a média de consumo do mais típico queijinho é de 5,5 quilos anuais por habitante. Assim, cria-se uma cadeia virtuosa que valoriza o pecuarista de leite dedicado, celebra os produtores de queijo (artesanais ou não) de olho no mercado e alegra os consumidores que o levam à mesa todos os dias.

A Cooperativa Mista dos Produtores Rurais de Bom Sucesso (Cooperbom) entende bem desse ciclo. Com dez produtos lácteos em seu portfólio, aliás, ostenta título especial para um deles, o queijão cremoso. Produzido em São Tiago e levando o nome da terra natal na emba-

NÚMEROS

A Cooperbom conta atualmente com 2,1 mil associados. Ou seja: mais de 2 mil empreendedores compartilhando meios de produção, estratégias comerciais e resultados. Desse número, 430 fornecem leite (sendo 112 em São Tiago e arredores) em escala produtiva que utiliza de 12 mil e 15 mil litros do alimento todos os dias.

Parte é utilizado como ingrediente para Doce de Leite, Muçarela, Queijo Prato, Queijo Minas Padrão, Queijo Minas Frescal, Meia Cura, Ricota, Manteiga, Requeijão de Barra e o premiado Requeijão Cremoso. Todos presentes em prateleiras e freezers do Campo das Vertentes e da região metropolitana de Belo Horizonte, além de Juiz de Fora e cidades em São Paulo e no Rio de Janeiro.

O restante é resfriado e negociado in natura com outras empresas do ramo, incluindo Vigor e Itambé, no chamado “mercado spot”.



Célia, Alexandre, Carla e Túlio: vitória com queijão cremoso do Campo das Vertentes é prova de que a união faz não apenas “a força”, mas também os melhores sabores

lagem, o produto se sagrou campeão no 44º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, promovido pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, ligado à Epamig, em julho.

PREMIAÇÃO

Oitenta e cinco empresas do setor se inscreveram na competição. Sediada em Juiz de Fora dentro do Minas Láctea, maior evento laticinista da América Latina, a disputa envolveu 85 empresas e mais de 380 produtos avaliados às cegas por 30 jurados de diferentes partes do país.

“Quando anunciamos nosso nome em 1º lugar na categoria Requeijão Cremoso, demoramos a entender o que estava acontecendo. Chegamos a questionar se não havia outro produto com o nome São Tiago. Aquele grito de alegria e emoção demorou a sair. Só veio quando alguém apertou a nossa mão”, conta a gerente-administrativo e de vendas Célia Ribeiro.

Com o título já na primeira participação do Concurso Nacional de Produtos Lácteos, cresceu também o ânimo na cooperativa de produção que, com sede em Bom Sucesso, expandiu alcance e negócios a partir dos anos 1990, incluindo a gestão de postos de gasolina e lojas também em Ibituruna, Nazareno, Conceição da Barra de Minas, São Tiago, Mercês de Água Limpa e Machados.

DEDICAÇÃO

O laticínio em São Tiago iniciou atividades há cerca de 10 anos. Hoje, 17 colaboradores atuam lá. Dentre eles o queijeiro Alexandre Batista da Silva. Na Cooperbom, o que dizem é que cabe a ele as pitadas de “amor” nas receitas dos produtos. E ele não discorda.

Desde 1994, ainda em Coronel Xavier Chaves, onde nasceu e cresceu, ele se dedica à produção de queijos. Começou auxiliando o pai num laticínio local. Acabou se apaixonando pelo ofício. Há mais de quatro anos levou a experiência e o talento para São Tiago. “Acho

que o segredo é produzir se colocando no lugar do consumidor. Também levamos os queijos pra nossas casas, servimos no café da manhã, queremos comer bem e ficar satisfeitos. Devemos oferecer para as famílias lá fora o que oferecemos às nossas”, explica ele.

Prova de que o raciocínio é prática na cooperativa está na amostra do Requeijão São Tiago enviada ao concurso. “Não elaboramos uma receita especial e colocamos na embalagem. O que levamos para o júri foi um pote retirado dos lotes cotidianos. Isso quer dizer que o que nossos consumidores passam no pão ou na torradinha é literalmente campeão”, explica com um sorriso a responsável pelo Controle de Qualidade na empresa, Carla Macedo.

MUDANÇAS

Em 2018, Carla e o marido, Túlio Macedo, saíram de Frutal (MG) com destino a São Tiago. Na bagagem, as expectativas sobre o recomeço e um desafio: aperfeiçoar as atividades do laticínio vinculado à Cooperbom na cidade. O casal é bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios e teve Devanir Daniel como um dos professores.

Consultor na cooperativa de produção, veio dele a informação de que uma vaga estava aberta, em São Tiago, na Gerência de Produção. No processo seletivo, Túlio acabou selecionado para o cargo. E Carla, que o acompanhou na viagem para a entrevista, conquistou espaço também. “A Cooperbom tinha metas de reformulação e desenvolvimento. Entramos no barco e, com união de esforços, tudo aconteceu. Houve trabalho de campo, reuniões com fornecedores, treinamentos, mudanças técnicas, aperfeiçoamento de padrões e análises, incremento de receitas. Aqui a preocupação vai desde a recepção da matéria-prima até a satisfação do consumidor”, pontua Túlio.

O fato de o laticínio ser sediado no Campo das Vertentes, aliás, intensifica a importância de

tudo isso. “Todo mineiro gosta de queijo. A culinária do Estado é referência. Mas convenhamos que poucas regiões são tão especialistas em sabor quanto esta. Inclusive porque tem a Terra do Café com Biscoito”, diverte-se Carla. E completa: “O nosso requeijão não só nasceu aqui como leva o nome de São Tiago no rótulo. Não poderia chegar lá fora sem representar suas origens e seu povo à altura. Algo que nos desafia diariamente”.

COOPERATIVISMO

Criada em 1980, a Cooperbom é um dos exemplos sólidos do cooperativismo na região. Prestes a completar 40 anos, um prêmio nacional como o conquistado vem coroar sua história e frisar: vale a pena unir pessoas agregando valores, produtos e sonhos. “É interessantíssimo perceber que uma filosofia inaugurada ainda no início do século XIX fomentou práticas humanistas de mercado que se espalharam pelo mundo, chegaram a comunidades pequenas como as nossas e seguem transformando economias, vidas. O prêmio recebido lá em Juiz de Fora é de todas as pessoas que compõem a nossa cadeia de produção, de todos os associados que fazem parte da cooperativa. Eles fazem parte da receita”, defende o atual presidente do Conselho de Administração, Nilton Reis.

No mesmo acredita Célia: “Não temos parentesco, mas nos sentimos como integrantes de uma grande família. Compartilhamos aflições, dividimos objetivos, trocamos conhecimentos, construímos planos. Tudo juntos. Há um laço que supera o cotidiano do trabalho. Nos preocupamos uns com os outros e com as pessoas que adquirem o que produzimos. É por isso que, apesar de todo o maquinário que você vê aqui, jamais abrimos mão do toque artesanal em nossos produtos. Eles são cuidados em todo o processo, analisados minuciosamente dos ingredientes à embalagem”.



**Todo mineiro pode ir
mais longe e mais
alto com o Sicoob.**



**ORGULHO DE FAZER
PARTE DE MINAS.**

SICOOB
Faça parte.

CASAL GASTRÔ: sabor da roça na boa mesa

Em Resende Costa, família reencontra tranquilidade interiorana e faz sucesso nos negócios com Queijo Minas Artesanal, charcutaria, pães e geleias com ingredientes naturais

Cláudio Ruas Pinto, o Cacau, era advogado nascido em Resende Costa.

Amana Torres, uma jovem de Itajubá especialista em vinhos, com formação em Vinicultura e Enologia.

Os dois se encontraram, certa

vez, em Belo Horizonte. Num tribunal? Numa adega. Não. Em cozinha. Mais especificamente em um curso sobre Culinária Italiana na capital. Mas foi na quietude e no sabor do interior mineiro que a dupla prosperou nos negócios. Em Resende Costa, a dupla está à frente

do Casal Gastrô, uma proposta que envolve produção, divulgação e comercialização de produtos que vão do típico Queijo Minas Artesanal a pães e defumados passando por iogurtes e geleias.

Tudo cultivado, colhido, beneficiado e até saboreado na roça.





PRODUTOS

“Mudamos de vida, viemos pra roça”, resume a bio do empreendimento no Instagram @casalgastromg. A rede social, aliás, é a plataforma oficial para e-commerce de Amana e Cacau. Os dois também expõem seus produtos em vendinhas mensais nas ruas de Resende Costa e Belo Horizonte ao mesmo tempo em que marcam presença – com frequência cada vez maior – em eventos gastronômicos como o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes ou a Mostra de Cultura e Artesanato em Resende Costa.

Em todos esses pontos, virtuais ou não, consumidores encontram pães de fermentação natural (e acréscimos como cúrcuma), itens de charcutaria artesanal (isto é, defumados, linguiças e embutidos), hamburgueres como mix de cortes e temperinhos “do terrô”, molhos, mostarda ardida, geleias, iogurtes, coalhada, creme de leite fresco. Tudo produzido no Sítio Pimenta respeitando os ciclos da natureza. Há no portfólio, também, delícias saídas de propriedades parceiras, a exemplo de mel, café agroecológico, mandiopan (chips de mandioca), biscoito de polvilho e doce de leite.

Isso sem falar no Queijo Minas Artesanal, seguindo receita tradicional desde o século XVIII com gado rústico criado a pasto, leite cru (logo depois de ordenhado), uso do pingo (fermento lácteo natural que “pinga” da mesa onde o queijo é produzido) e processo especial de maturação. Um *modus operandi* tão importante e típico que levou a iguaria, sua receita e produção ao status de Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro em 2008. “Entre tantos objetivos do Casal Gastrô, um deles foi resgatar as raízes do Queijo Minas Artesanal e perpetuá-las. E deu certo. Já aconteceu de vendermos 30 unidades dele em menos de duas horas em uma feirinha”, lembra Cacau.



O CASAL

Depois do encontro em um curso do Senac, Cacau e Amana seguiram caminhos muito distintos. Ele persistiu advogando em BH enquanto ela carimbou o passaporte para estágios na Europa antes de retornar ao Brasil e abrir uma cafeteria no Sul de Minas.

As redes sociais os conectaram logo depois. Dali veio um casamento em 2011, um endereço fixo em Belo Horizonte e a filha Mel, hoje com 7 anos. Carreiras bem-sucedidas, porém, não foram ingredientes suficientes para manter a família na cidade grande.

Faltavam boas pitadas de paz interiorana e porções generosas da boa mesa mineira com produtos artesanais. Em 2017, Cláudio trocou terno e gravata por roupas simples e botas confortáveis. Já Amana trocou a sofisticação dos cursos como *sommelier* por misturas inusitadas, mas igualmente saborosas, incluindo massas de pão de alho poró e alecrim ou catupi de goiaba.

Nasceu então, o Casal Gastrô.

SÍTIO PIMENTA

Cacau cresceu ali, na propriedade a poucos quilômetros da área urbana de Resende Costa. “Desde pequeno vinha para cá com o meu pai, que não sabia cozinhar. Então, nessa necessidade de ter o que comer ao longo do dia, fui aprendendo a lidar com a cozinha e me apaixonando. Alguma influência familiar eu tive, confesso, porque cresci entre tias e avós com talento de mão cheia”, revela ele. Crescido e curioso, se viu matriculado em cursos gastronômicos.

O hobby virou paixão e, depois, fonte de negócios. Algo parecido com as origens de Amana. “Fui uma criança muito esperta, com vontade de descobrir as coisas. E desde que me entendo por gente misturava o que encontrava pela frente pra transformar em receita. Foi algo tão intenso que aos 9 anos já tinha um fogão de lenha só pra mim na rocinha dos meus pais”, narra.

Essas experiências, que na vida adulta se perderam entre metró-

poles, viagens e estudos, se tornaram saudosas. “Sempre que visitávamos a família nesses cantinhos dávamos um jeito de esticar o passeio. Já era um sinal instintivo de que queríamos voltar, criar nossa filha num ambiente em que pudesse brincar, correr solta, explorar o mato, viver com tranquilidade”, acrescenta a mãe.

Tudo isso misturado no caldeirão das escolhas “de gente grande” fez o plano de viver na Zona Rural pós-aposentadoria ser antecipado. “Até então, o Sítio Pimenta era um lugarzinho de lazer. Quando retornamos e iniciamos o Casal Gastrô, ele virou lar e local de produção”, define Cacau.

Para a pequena Mel, porém, a definição é outra. Livre entre hortas, bichos de estimação e ar puro, ela diz que vive “no paraíso”. “Não é raro perceber a casa em silêncio e, dando uma vassourada, encontrar essa menina deitada na terra comendo couve por conta própria”, gargalha Amana.

É uma prova de que o casal oferece ao público aquilo que tem





prazer em consumir também. "Sempre valorizamos a autenticidade, a pureza, aquilo que a terra dá. A gente obedece o que ela determina", conta Cacau. Por isso mesmo, todos os produtos do Casal Gastrô têm receitas adaptadas de acordo com a sazonalidade e a vontade da Mãe Natureza. "Pra saber o que vai pro forno ou pros potes eu dou uma volta na roça e pesquiso o que temos. Se há frutas, há geleias com elas. Se não há, não corro para o supermercado para comprar e produzir. Aguardo", acrescenta a esposa.

'ARCAICO NÃO É OFENSA'

No Sítio Pimenta quase tudo é alternativo. Seja na Queijaria, na Padaria ou na Charcutaria, os processos são realizados com mãos e carinho humanos, além de olhares meticulosos para garantir que tudo aconteça no seu tempo, sem acelerações ou atrasos.

"Aqui, arcaico não é ofensa. Pra nós é um elogio reproduzir técnicas dos nossos avós aliadas a segurança e exigências legais de funcionamento", atesta Cacau enquanto passeia por todos os setores. Ali, a família se enquadra na classificação de "pequenos produtores", mas com a grandiosidade de defender tradições gastronômicas.

VIVÊNCIAS

Não por outro motivo, uma das extensões do Casal Gastrô é justamente voltada ao Turismo de Experiência, com workshops e degustações. Na realização mais recente, o jornalista Eduardo Girão passou pela propriedade ministrando com Amana um curso de Harmonização de Queijos e Vinhos Mineiros. "Queremos aproximar as pessoas desses sabores, dessas formas de produção, de possibilidades culinárias, de vivências especiais, saudáveis, saborosas", explica ela.

A meta é, em breve, transformar o Sítio Pimenta em um local de hospedagem, bem como promover imersões produtivas. "Tentamos mostrar, também, o valor do que é feito artesanalmente. Por trás do queijo, do pão e do produto defumado naturalmente há pessoas que acordam cedo, enfrentam sol e chuva, se dedicam, se entregam. A roça é sinônimo de muito trabalho na mesma proporção em que é prazerosa, interessante e um sentido de vida", acrescenta o marido.

Ao todo, quatro pessoas compõem a equipe produtiva do Casal Gastrô. Na propriedade são ordenhados diariamente 40 litros de leite e produzidos de quatro a cinco queijos no mesmo período. Já quanto às carnes, o total defumado chega a 40 quilos por processo. Os pães também têm número limitado, chegando a 50 unidades por fornada.

Mais do que um cliente, quem leva para casa um desses produtos é sortudo. "Ouvimos com certa frequência frases do tipo: 'Como assim acabou? Sou seu pai, sou sua irmã, deveria ter sobrado pra mim'. A gente fica de coração partido, mas satisfeito. Queremos levar às pessoas o que é único, feito com carinho, limitado, especial", encerra Amana.



Sicoob Credivertentes chega a Alto Rio Doce

Inauguração em setembro levou cooperativa à marca histórica de 20 agências físicas abertas, além de uma Digital

“O Sicoob Credivertentes vai mais longe pra ficar cada vez mais perto de você”. A frase, uma das máximas da cooperativa, ganhou sentido ainda mais exato nos últimos dois anos. Isso porque, entre outubro de 2017 e setembro de 2019, a instituição creditícia desembarcou em quatro comunidades.

Com isso, além de ampliar sua

área de atuação, a Credi democratizou produtos e serviços financeiros. Esse projeto de expansão teve como destino mais recente o município de Alto Rio Doce, a cerca de 49km de Barbacena.

A cidade, que segundo o IBGE soma 12 mil habitantes, foi a 20^a a receber uma agência da maior cooperativa da região – e 15^a mais expressiva de Minas Gerais – no

dia 6 de setembro. Qual o impacto desse movimento? Quem explica é o produtor rural Ricardo Couto. “Para nós, é muito importante ter opções num mercado voraz que nem sempre se dispõe a ser justo. No caso do Sicoob, temos soluções modernas sem perder, também, a humanidade. O município com certeza ganhou um presente”, pontuou.

A gerente do Ponto de Atendimento local, Ana Paula Castro (ao centro) e sua equipe. Instituição financeira chegou a Alto Rio Doce levando soluções financeiras, integração social e cooperativismo



COOPERATIVISMO

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Alto Rio Doce conta com 188 empreendimentos onde trabalham cerca de 900 colaboradores. Já no âmbito rural, o município tem 29,2 mil hectares reservados para negócios agropecuários. Desse total, 15 mil se destinam à Pecuária Bovina. As lavouras em si ocupam 4 mil hectares, com destaque para culturas de cana-de-açúcar, feijão e milho.

Assim, a comunidade tem a multiplicidade e o empreendedorismo que formam as bases do desenvolvimento

“
Esta agência é da comunidade, é de todos nós. E é com portas abertas que nos tornamos agentes coletivos de transformação e crescimento

sustentável quando aliados ao cooperativismo e sua filosofia humanista. “Há grande expectativa tanto dos moradores locais quanto da própria cooperativa. E ela é cativante. O município 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 em seus perfis”, disse.



UNIÃO

Quando a placa foi descerrada para inauguração do Ponto de Atendimento (PA) no dia 6 de setembro, aliás, a cooperativa já registrava 150 associados graças a um trabalho de prospecção antecipado e à grande receptividade local. “Sonhamos com a chegada da Credi aqui há pelo menos três anos porque sempre acreditamos nela como uma instituição democrática, que respeita seu público desde o atendimento à cessão de crédito”, diz o presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais em Alto Rio Doce, Pedro Milagres.

As palavras dele encontram eco no discurso do membro-fundador e presidente do Conselho de Administração no Sicoob Crediverentes, João Pinto de Oliveira. “Esta agência é da comunidade, é de todos nós. E é com portas abertas, instrumentalizando recursos, impulsionando a economia local, que nos tornamos agentes coletivos de transformação e crescimento”.

ESTRUTURA

O Ponto de Atendimento do Sicoob Crediverentes fica à Rua Coronel José Gonçalves Moreira Couto, nº 118, em pleno centro da cidade. O imóvel, de 250m², oferece ao público um hall com três Caixas Eletrônicos instalados; ampla área de espera com três outros caixas de atendimento presencial; e, ainda, setores de Cadastro, Produtos e Gerência individualizados.

O SICOOB CREDIVERENTES

Fundado em agosto de 1986, o Sicoob Crediverentes é instituição de crédito com 20 agências físicas distribuídas ao longo do Campo das Vertentes e na capital do Estado, Belo Horizonte. Além disso, foi pioneira na implantação de uma Conta Digital em 2018. Ao todo, a cooperativa soma hoje cerca de 23 mil associados.

CRESCIMENTO

Maior sistema cooperativista de crédito do Brasil, o Sicoob conta com 4,4 milhões de associados em 2,9 mil Pontos de Atendimento (PAs). As agências estão distribuídas em mais de 1,6 mil cidades do país e, desse total, é a única instituição financeira em 200 comunidades.

A matemática, porém, não para de crescer. Com crescimento de 33,6% nos últimos cinco anos, o grupo deve começar 2020 batendo a marca de 300 novos PAs instalados e em pleno funcionamento. A trajetória está na contramão dos bancos tradicionais, que encerraram atividades de 630 postos de janeiro a outubro – no acumulado, esse número significou diminuição de 10% da rede bancária de 2014 até aqui.

O Sicoob Crediverentes também segue a trilha positiva e de aproximação do público. Em 24 meses, a instituição chegou a quatro localidades – média de uma por semestre. Com isso, bateu a marca de 23 mil associados e se tornou a 15^a maior cooperativa entre todos os setores de Minas Gerais, segundo o Sistema Ocemg.

A expansão começou em outubro de 2017, com a inauguração da agência de Senhora dos Remédios. Logo depois, em janeiro de 2018, a Credi abriu as portas na capital mineira, Belo Horizonte; seguida por Piedade do Rio Grande, em março. Alto Rio Doce foi o destino seguinte, em setembro de 2019.

NO RITMO DO ACOLHIMENTO E DO AMOR





Quando recebeu a reportagem da *Vertentes Cultural* em uma sa-linha do Santuário de São João Bosco, em São João del-Rei, Raimundo Dilermando Afonso ainda não imaginava que, quatro meses depois, veria seu time do coração, o Flamengo, vencendo o Campeonato Brasileiro. “Rubro-negro roxo”, como se define, diz que o clube da Gávea é “o culpado por muitas das tristezas e alegrias” de que se recorda na vida.

As boas memórias, porém, não ocupam o espaço das protagonizadas pela Banda Salesiana Meninos e Meninas de Dom Bosco. Idealizada e criada por Afonso em 1998, a corporação é formada por 53 jovens de São João del-Rei, além de 25 crianças em processo de iniciação musical. Ao mesmo tempo, fomenta a cultura e a identidade locais em apresentações vibrantes que vão do Funk ao Clássico com naipes de instrumentos completos.

Faltou dizer que Afonso é “salesiano de carteirinha”, mais conhecido na verdade como Padre Marreco. A leveza do apelido, do repertório da banda e no trato com os assistidos por seu projeto vêm da própria trajetória. De infância pobre, pés no chão para chutar a bola que tanto amava e formação com acolhimento – mesmo que transgredisse as regras – o religioso sabe entrar no ritmo daqueles que encontra enquanto mantém um sonho afinadíssimo: seguir transformando a história de crianças e adolescentes.

MISSÃO E DIFICULDADES

Duas características destacavam Marreco desde os tempos de Seminário. Uma delas era o futebol afiado. “Jogava como meio de campo e atacante. E havia uma peculiaridade: como sofria com joanetes e sentia muita dor, entrava em campo descalço. Tomava pisão de chuteiras o tempo todo. Mas aguentava. Já fiz gol lesionado”, relata rindo.

Além disso, havia o talento para conquistar a simpatia dos adolescentes para quem lecionava.

E não faltavam motivos para isso. Em 1975, por exemplo, Marreco foi parar em Goiás. Lá, recebeu a tarefa de ensinar adolescentes que, em muitos casos, eram confinados em instituições religiosas locais. “Eram meninos pobres órfãos de pais vivos. Filhos de deputados poderosos, por exemplo, que tinham crianças fora do casamento e queriam escondê-las. Dava pra ver a tristeza estampada na testa de algumas”, explica o religioso.

Isso sem falar em outros agravantes, como a implicância de rapazes da “comunidade externa”. “Quando cheguei, meus alunos não saíam porque tinham medo de apanhar na rua. Comecei, então, a propor alguns passeios, mesmo com medo. Nos finais de semana íamos ao cinema, por exemplo, e isso foi transformador”, conta.

Sinais claros que que viria a acontecer na quase virada para os anos 2000.

SONHO

Os ensaios da Banda Salesiana Meninos e Meninas de Dom Bosco acontecem de terça a sexta-feira, a partir das 19h, sob a batuta do maestro e professor Tiago Henrique de Sousa. Afinadíssimos, os integrantes do grupo ostentam talentos para sons que vão do sacro ao popular passando, claro, pelo clássico. Tudo para executar o repertório o mais próximo possível da perfeição em maratona que pode chegar a uma apresentação externa por final de semana – cheia de aplausos, aliás.

Um contexto até inimaginável décadas atrás. Mais especificamente em 1985. Naquele ano, a Faculdade Dom Bosco de Filosofia, Ciências e Letras, mantida por padres salesianos, integrou fusão que deu origem à Fundação de Ensino Superior de São João del-Rei (Funrei), hoje Universidade Federal. “Nessa época nós, salesianos, começamos a pensar em alternativas para continuar o trabalho social e educacional que realizávamos. Foi aí que passei a sonhar com algo

VIDA

Marreco ganhou esse apelido ainda na infância, uma piada jocosa da família em alusão “à forma estranha como chorava”. A vida dele e dos outros nove irmãos, porém, teve momentos nada cômicos. “Éramos gente da roça, tínhamos quase nada. Pra piorar, meu pai foi mandado pra rua porque votou contra o chefe em uma eleição. Pobre não tinha direito de escolha”, conta o hoje religioso.

A falta de emprego e de perspectivas trouxe Marreco e os pais para a área urbana de São João del-Rei. Na cidade, a mãe lavava roupas “para fora”, o pai trabalhava em tudo o que podia e os filhos faziam bicos com vendas informais onde tivessem oportunidade. Aos 10 anos, porém, sua sorte começou a mudar. Padres salesianos haviam fundado o Colégio São João no município. Dele nasceria o Instituto de Filosofia e Pedagogia; e dali viriam cursos profissionalizantes. “Meninos como eu aprendiam Encadernação, Marcenaria e Sapataria, por exemplo. Escolhi essa última área e fui tentar alguns trocados”, lembra.

Já aos 12 se matriculou na escola em si através de uma “bolsa de estudos”: “Trocava minha mão de obra como secretário pelas mensalidades”. Foi em meio a essa história que, em 1964, um padre viu vocações especiais no menino. “Ele tinha formação na área de Psicologia, havia aplicado alguns testes e me perguntou na lata: ‘Já pensou em ser sacerdote?’”, recorda. A princípio, Marreco se limitou a dizer que havia pensado na possibilidade e desistido.

A ordenação sacerdotal na década de 1970 provou o contrário.

A BANDA

Samuel Batista de Carvalho tem apenas 17 anos e há dois faz parte da Banda Salesiana Meninos e Meninas de Dom Bosco. Lá, além do aprendizado que o tornou saxofonista, ganhou amigos, uma namorada e coragem. "Três meses depois de ter encostado no saxofone pela primeira vez, me deram um solo numa apresentação. Era Encontro de Bandas. Tremi, suei, rezei, tive muito medo. Mas no fim deu tudo certo e isso me mostrou que sou capaz de muita coisa", relata ele, que já planeja cursar Música quando chegar à faculdade.

Além de Samuel, outras 52 crianças e adolescentes compõem a corporação idealizada por Padre Marreco dentro da Associação Sanjoanense de Assistência ao Menor (ASAM). Qualquer criança a partir de 8 anos de idade pode integrar o grupo em processo que começa com aulas de Musicalização e, posteriormente, chega à escolha e ao aprendizado de um instrumento específico.

Os resultados que aparecem vão muito além das partituras. Na lista de relatos com transformação dentro da banda, há pequenos músicos que desenvolvem maior senso de responsabilidade e se relacionam melhor com a família; outros que aprimoram o poder de concentração e garantem desempenhos extraordinários na escola (uma das exigências do projeto, aliás, é boas notas); e aqueles que, com maior confiança em si mesmos, sonham mais alto do que a realidade social parecia prometer. Entre ex-integrantes da corporação em 21 anos de trajetória há musicistas profissionais, engenheiros, médicos, educadores, empreendedores. "Muitos deles sequer tinham perspectiva de estudar um dia. Quando ouço sobre o que se tornaram, sinto que nossa missão foi cumprida", diz Padre Marreco.



voltado à música. A princípio, um coral", conta Padre Marreco.

Decidiu, então, procurar um músico da cidade, o famoso "Senhor Aquiles". E ele se prontificou, na hora, a participar do projeto. Quis o destino que, pouco depois, falecesse vítima de um atropelamento no Rio das Mortes. Foi necessária mais de uma década para que tudo tivesse início, agora como uma banda tendo à frente o maestro Ronaldo Medeiros. A primeira apresentação pública aconteceu mais tarde, em 31 de janeiro de 2001, dia de São João Bosco.

Cerca de dez anos depois, a pequena Isabela Norberto assistiria um desses espetáculos e se encantaria sem imaginar que se tornaria o que é hoje: a 2^a regente da equipe. É dela a responsabilidade pela iniciação musical das crianças e adolescentes, ensinando todo o bê-a-bá das partituras também. "Já havia frequentado o Conservatório Estadual. Talvez a paixão por melodias já esteja no DNA", brinca a jovem, que se reveza entre a função professoral e o curso de Odontologia. "A rotina ficou mais difícil, mas quero continuar enquanto puder e poder ser ao menos um pouco do que meus maestros e professores foram pra mim. Tive todos eles como espelho. Se conseguir levar bons ensinamentos aos meus alunos e guiá-los a bons caminhos, terei um grande motivo

de felicidade", acredita.

ESPERANÇA

Algo semelhante defende o próprio Padre Marreco. Para ele, não há riqueza no mundo que pague o sorriso dos pequenos musicistas ao serem aclamados em apresentações. Alguns dos aplausos mais efusivos são dele. "Sempre me perguntam porque não toco com os meninos e respondo que sou muito melhor ouvinte. Cresci assim. Meu pai era excelente no bombardino, minha mãe cantava lindamente em corais", explica.

E para quem duvida do poder das memórias afetivas, existe a história do atual regente da Banda Salesiana Meninos e Meninas de Dom Bosco, Tiago Sousa. Expert sobre o timing perfeito para entradas, explosões de som e silêncios estratégicos, ele diz ter aprendido sobre isso ao longo da própria criação. "Não cresci com luxos. Então fui aprendendo que as coisas só chegavam a seu tempo e sua hora, com calma, resiliência e outras vezes (como no caso da Música) com persistência. A arte, que transforma e unifica pessoas, abriu o mundo pra mim. Quero que outros meninos e outras meninas vivam isso também", comenta.

SALESIANOS

São membros de uma congregação internacional da Igreja Católica fundada em 1859 com o nome original de Pia Sociedade de São Francisco de Sales (daí a derivação *salesiana*). O movimento foi idealizado por São João Bosco, sacerdote italiano proclamado pelo então Papa João Paulo II como "Pai e Mestre da Juventude".

A biografia do religioso conta que aos nove anos teria intuído, através de um sonho, que deveria se dedicar à educação de crianças e adolescentes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade como ele, filho de um casal de camponeses pobres e analfabetos. O pai, aliás, faleceu quando o menino tinha apenas 2 anos.

A missão foi cumprida ao longo de sua vida com didática educativa e empenho pastoral. Todos baseados na razão, na religião e na "amorevolezza" - termo que remete a afeto, carinho e cuidado, tornando-se palavra-chave do Método Salesiano. Em suas obras, ofereceu moradia, segurança, diversão, catequese e profissionalização a seus assistidos.

Dom Bosco faleceu em 31 de janeiro de 1888. Cinco anos antes, os primeiros salesianos haviam desembarcado no

Brasil. Hoje, o grupo conta com mais de 400,5 mil membros espalhados pelo país.





Manoelina Maria de Jesus: “SANTA” MANOELINA DOS COQUEIROS

João Pinto de Oliveira

Na década de 1930, milhares de pessoas das mais variadas partes do Brasil e até do exterior demandavam a localidade de Coqueiros, em Entre Rios de Minas. O que buscavam? Um milagre. Na verdade, procuravam Manoelina Maria de Jesus, moça simples, pobre, analfabeta e campesina que vivia com um terço à mão entoando benditos e se alimentando à base de vinho e água - exames médicos realizados em Belo Horizonte, certa vez, não detectaram vestígios de comida em seu estômago. Mais tarde, internada à força no Nossocomio Raul Soares, recusou toda forma de mantimentos insistente mente oferecidos.

Ainda assim, aos 16 anos, se livrou da séria Tuberculose que a levou para lá. Uma cura, segundo ela, por ação direta de uma entidade angelical que lhe recomendou prestar caridade a todos os necessitados. Assim o fez enquanto dizia ver São Francisco de Assis, Santa Clara e anjos em sonhos.

ORIGENS

A menina que se tornou milagreira era filha de Miguel José da Rocha e D. Rosária Maria de Jesus, humildes lavradores que também eram pais de outras sete crianças. Mas era Manoelina quem proferia muitas preces, algumas delas transformadas aos poucos em hinos por milhares de romeiros. Sabe-se, também, que se entregou à vida religiosa e passou a não sair de casa - exceto aos domingos e dias santos para assistir à Missa, sempre vestida de uma comprida túnica azul e véu branco na cabeça.

No cômodo de terra batida onde morava e atendia quem a procurava, dormia num estrado duro de madeira sem colchão ou roupa de cama. Ali, também benzia a água magnetizada que doava aos presentes, rezava, distribuía sua bênção e recomendava que todos orassem. Normalmente, não receitava remédios e a todos recebia com benevolência e carinho.

Um deles teria sido Antônio Silvério, um homem do Rio de Janeiro diagnosticado com Tuberculose. Se dizendo curado após receber bênçãos de Manoelina, ele mandou construir um cômodo

anexo à casa da jovem e ali instalou uma espécie de capela com altar e muitas imagens de santos. O povo denominou o local de "ermida".

POLÉMICAS

Aos poucos, a repercussão em torno de seu nome cresceu e foi espalhada aos quatro ventos, também, por grandes veículos de comunicação. Na época, publicações como a revista *O Cruzeiro* e o jornal *A Noite* estamparam seu rosto e seus feitos, aumentando ainda mais a procura por Manoelina. Assim, em 1931, ela, seus 7 irmãos e os pais se mudaram para outro distrito, Dom Silvério. Diz-se, aliás, que isso ocorreu sob pressão da igreja local, com religiosos que se incomodavam com sua fama e a rotulavam como louca.

Outra versão, no entanto, diz que a família de Manoelina achava-se estressada ante a presença de tanta gente, sequer podendo trabalhar, se alimentar e dormir normalmente. Segundo a historiadora Conceição Parreira Abritta, a família migrou a convite de um senhor local.

POBREZA

Conta-se que Manoelina jamais recebeu dinheiro pelos supostos milagres e prodígios que realizava, acolhendo todos os romeiros que lhe procuravam em busca da cura para males físicos e da alma. Fato curioso é que, além das multidões diárias em seu casebre, ali também chegavam milhares de cartas do Brasil e do exterior, todas carregadas em balaios ou sacos repletos até as bordas. As correspondências eram benzidas antes de serem incineradas. E há relatos de que costumeiramente, entre as cinzas, eram encontradas moedas de réis ou até pesos (à época, era comum o hábito de remeter dinheiro vivo em correspondências).

IMPRENSA E LITERATOS

Além do jornalista David Nasser, que veiculou reportagens sobre a "santa" na revista *O Cruzeiro*, importantes escritores como Zelia Gattai, Otto Lara Resende, Ramón Garcia (que produziu um filme-documentário a respeito em 1931), Tristão de Ataíde e Guimarães Rosa, dentre



tantos outros, narraram seus miraculosos feitos.

Carlos Drummond de Andrade, sob o pseudônimo de Antonio Crispim, num texto expressivo, reverente, assim escreveu no mesmo ano: “As pessoas que, antigamente, no dia mais ocupado da semana, também chamado de descanso, seguiam para Santa Luzia, Morro Velho ou Acaba Mundo, vão hoje a Entre Rios, onde uma santa faz milagres no alto de um morro. (...) A maioria, porém, vai a Coqueiros, porque Coqueiros é um lugar de bênçãos, onde um diálogo se estabelece, ardente e puro, entre os anjos do céu e uma cafuza da terra. (...) A cafuza pede ao anjo que ponha ordem nas coisas do mundo, que retifique a perna dos paralíticos, que sare as feridas e conforte os comerciantes falidos. O anjo diz que vai providenciar e recolhe esses apelos da dor humana”.

A MORTE DA “SANTA”

Vítima de anemia profunda, Manoelina faleceu em 14 de março de 1960, aos 49 anos, na cidade de Crucilândia, onde então residia. Foi enterrada no Cemitério Paroquial daquela comunidade – e até hoje romeiros visitam seu túmulo invocando graças ou lhe deixando flores. À época de sua partida, o jornal *A Noite* assim relatou:

“Ontem, às últimas horas da tarde, estive em casa de Manoelina e com ela palestrei largo espaço de tempo. A ‘santa’ estava de pé, gozando de perfeita saúde. Hoje, muito cedo, mandou ela um portador chamar-me. Ela estava prostrada. A moça, com temperatura muito elevada, segurou-me pela mão e disse: ‘Fui avisada...’. Lentamente seus olhos cerraram-se, sua boca emudeceu. Apenas o coração arfou com compasso desmedido. Contemplei-lhe a fisionomia e ela tem a serenidade dos justos”.

Ainda atualmente a “santa” é lembrada por importantes estudiosos e líderes religiosos, principalmente os seguidores do Espiritismo, que a citam como uma das grandes expressões da fenomenologia mediúnica e da taumaturgia em nosso País. No Folclore em Minas Gerais, de 1991, o professor Saul Martins opinou que “na área do Espiritismo, sobretudo o de Allan Kardec, a primeira expressão revelada foi Manoelina ou Santa Manoelina dos Coqueiros, como se tornou conhecida e venerada na década de 30. Seguiram-se Chico Xavier, Zé Arigó...”.

O escritor João Dornas Filho, por sua vez, em artigo publicado no Estado de Minas em 1962, refere-se de forma preconceituosa

– senão açodada – à “santa” Manoelina e extensivamente a toda a fé popular: “...revela (Manoelina) à sua mãe o sonho que tivera: um anjo lhe aparecera anuncianto que Deus lhe confiara a missão de prestar caridade. Logo correu a notícia e começaram as curas que a imprensa sensacionalista e leviana de Minas e do Rio se incumbiu de espalhar para o País e o estrangeiro, chamando-a de Santa Manoelina dos Coqueiros. A sua vida, então, modificou-se de todo e, encerrada no quarto, passava os dias a cantar hinos religiosos e a monologar coisas insensatas. (...) O fanatismo, a ignorância e a má-fé se apossaram então da demente com todo o seu furor. Trems especiais despejavam diariamente milhares de forasteiros na estação de João Ribeiro”.

Tal argumento é peculiar a muitos intelectuais e ainda doutos de toda ordem, desvinculados das genuínas tradições e manifestações religiosas de nosso extorquido povo. Na visão desses “donos da verdade”, a culpa é do nosso atraso, de nossa mentalidade primitiva, do desespero da população ante a incúria e o ostracismo a que se acha relegada. Intolerância, eis a definição dessa modalidade de pensamento.

A famosa sensitiva que arrastou multidões a Entre Rios nos idos de 1930, porém, terá sua singela casa transformada em memorial. O local, também denominado Retiro Velho no povoado de Coqueiros, dista 12km da cidade. Nessa morada, “Santa” Manoelina viveu de 1911, ano em que nasceu, até os 19 anos. Uma forma de resgatar e preservar a memória material e imaterial – hoje quase esquecida – da milagreira cabocla, cujos feitos ganharam o Brasil e o mundo.



Cuca Fresca: dos vasinhos ao paladar



Em Coronel Xavier Chaves, irmãos transformam o amor pela família, pela boa mesa e por ervas aromáticas no 'tempero' perfeito dos negócios

Está nos livros de História: entre os séculos XV e XII, navegadores europeus fizeram de vários trajetos até a Ásia uma verdadeira Rota das Especiarias. Nas viagens, “importaram” produtos exóticos que incluíam temperos - e entre um incidente e outro, acabaram aportando em continentes como o nosso.

No século XXI, na terra firme de Coronel Xavier Chaves, foi a vez dos irmãos Samuel e Letícia Rodrigues “desbravarem” o mapa. Mas de uma maneira bem diferente. A rota, hoje, é de quase exportação, levando mais de 20 tipos de temperos, chás e plantinhas ornamentais a 56 pontos de venda em 19 cidades mineiras. Nada em envelopinhos, potes tampados ou qualquer outra embalagem processada.

Os produtos Cuca Fresca, fazendo jus ao nome, são encontrados em vasos preparados de maneira artesanal, crescendo livremente em estufas próprias sem agrotóxicos. São plantas para incrementar pratos ou levar delicadeza a janelas e varandas. Tudo isso envolvendo da mais típica Hortelã a uma ousada Couve em miniatura - passando por Mjericão (incluindo o roxo), Pimentas e até Lavanda.

IRMANDADE

Letícia e Samuel têm sintonia. Mas com afinações muito diferentes. Ela, uma zootecnista de 31 anos. Ele, um engenheiro mecânico de 32. Ela focada em estruturas, técnicas e planilhas detalhadas. Ele, em criatividade, coragem e ousadia. “Na prática, um mantém os pés no chão e o outro voa. É assim que a gente se equilibra e é assim que as coisas dão certo”, diz a empreendedora.

Ainda assim, as histórias familiares desde a infância já sinalizavam, nas entrelinhas, que a parceria de vida poderia sim chegar aos negócios. “Brinco que a Letícia sempre comprou minhas ideias, por mais mirabolantes que fossem. Desde crianças, onde eu ia ela ia junto. E assim permanecemos aqui”, acrescenta Samuel em referência a um dos complexos do Sítio Canela, onde o Cuca Fresca mantém duas de suas seis estufas somando mais de 13 mil vasinhos regados através de um sistema de gotejo e protegidos de pragas e predadores via repelentes naturais.

VARIEDADE

Já ouviu falar na Capuchinha? Se sim, conhece uma espécie com folhas, sementes e flores co-

O CUCA FRESCA

Se convencer a levar um potinho de Cuca Fresca para casa pode demorar só um segundo. Mas a trajetória dos produtos até ali não é nada imediata - algo que, sinônimo de cuidado e atenção, ajuda na empatia rápida do consumidor.

Em média, explicam Samuel e Letícia, cada espécie plantada no Sítio Canela e em estufas menores na área urbana de Coronel Xavier Chaves precisa de 60 dias para o semeio, a adubação, a germinação, os demais processos até a embalagem final e o envio para os pontos de venda - seguido por acompanhamento de hidratação, iluminação e etc. Tudo para que cada exemplar do Cuca Fresca chegue bonito, saudável e saboroso aos lares dos consumidores.

A partir daí, vale incrementar sucos, saladas e petiscos com as plantinhas. Do mais singelo ovo cozido a grandes pratos, tudo fica melhor com o tempero certo. Achou o vasinho plantado bonitinho? Ele também fica ótimo como item de ornamentação.

“Quando alguém adquire um dos nossos produtos, leva para casa algo natural, sem intervenções químicas. Mas muito além disso, carrega um exemplar de aconchego, proximidade e carinho que sempre valorizamos na família, na cozinha...”, diz Letícia.

mestíveis - ou perfeitas para decorar ambientes. Caso não, pode se apaixonar por ela em um dos estandes do Cuca Fresca. Versátil, a Capuchinha agrada os olhos com suas tonalidades entre o vermelho e o amarelo enquanto encanta o paladar - e a saúde - sendo fonte de proteínas com sabor cruzando a intensidade da mostarda a um leve adocicado.

Um dinamismo que representa bem o negócio dos irmãos Rodrigues. No Cuca Fresca, a ideia é levar produtos compactos, funcionais, diferenciados e gostosos a mesas e prateleiras. Assim, investe desde cultura típica, com Salsinha, Cebolinha ou Coentro; a espécies inusitadas, como a própria Capuchinha. Não ficam de lado os temperos que alcançaram grande hype nos últimos anos graças à saída da Alta Gastronomia dos restaurantes reservados e sua chegada a canais especializados em receitas nas redes sociais - além de programas como o Masterchef, por exemplo.

Daí respostas positivas a perguntas salivantes como "tem Tomilho?".

Tem sim. E também tem Salsa, Cheiro Verde, Sálvia, Pimenta Jalapeño, Majericão Toscano, Endro...

Todos dispostos nos setores hortifrutis das lojas parceiras em São João del-Rei, Barbacena, Juiz de Fora, João Monlevade, Muriaé, Ubá, Conselheiro Lafaiete, Contagem, Sabará, Itabirito, Ouro Preto, Belo Horizonte e outras cidades mais.

SEMENTES E SONHOS

Janeiro e julho são sinônimos de férias escolares para crianças e adolescentes de Norte a Sul. Mas para os irmãos Rodrigues havia ainda um outro sentido: Sítio Canela, ponto de encontro com alguns primos, passeios de bicicleta sem limites, churrascos, caminhadas morro acima. Só após os 18 anos, quando ingressaram na faculdade, as visitas se tornaram um pouco menos frequentes. Ao menos de maneira prática.

"Nossa cabeça continuava aqui. Fomos cada um para um canto estudar, crescer, ter outra vida. Mas a verdade é que uma vozinha sempre pedia pra que a gente voltasse", lembra Letícia. Havia, ainda, outros sinais. Cozinheiro apaixonado nas horas vagas, Samuel diz que sempre se aventurou em novas possibilidades culinárias. Por isso mesmo, nunca se acanhou com temperos à base de ervas.

O que o assustava, na realidade, era o preço deles em cidades grandes. "Lembro de pegar alguns potinhos em supermercados com cifras bem salgadas e pensar: 'Como assim? Lá em Co-

ronel Xavier Chaves isso aqui é mato", gargaça.

E foi a partir dessas incursões cotidianas que a vontade de empreender começou a brotar. Ficou mais forte ainda quando, tomando café com dois amigos e um professor do MBA que frequentava, em Belo Horizonte, o rapaz ouviu que a ideia de investir em potinhos com ervas culinárias parecia promissora. Foi assim que, em meados de 2015, testes começaram a ser feitos. Primeiro com copinhos descartáveis. Depois com vasos de cerâmica.

O nome? Também surgiu dessas interações. "Queria algo com Mestre Cuca, mas que remetesse também a ervas frescas. Aí costurando uma coisa e outra veio o Cuca Fresca na mente. Comentei com uma galera, todo mundo riu. Pensei: 'É isso que quero! Deu certo'", narra Samuel.

Não demorou para que experiências de demanda começassem a ser feitas. E da forma mais simples possível. No começo, o empreendedor plantava Manjericão, Cebolinha e Salsinha. Com meia dúzia de potinhos, visitava um mercado ao lado de casa e pedia um espaçinho para checar se chamariam a atenção, agradariam aos consumidores. Retorno financeiro mesmo? Nenhum. "Até porque todo mundo passava, soltava um 'que bonitinho!' e não comprava", diverte-se.



HORTINHAS

Samuel estava certo desde o início: em Coronel Xavier Chaves, é fácil encontrar Espinafre, Ar- ruda, Alecrim e outra infinidade de plantas brotando numa terrinha em que (praticamente) tudo dá. Ele e a irmã, porém, tinham dois trunfos importantes para seguir apostando no Cuca Fresca: para começar, nem todo mundo tem a dádiva de poder cultivar a própria hortinha no quintal; além disso, uma variedade gigantesca de espécies inusitadas poderia protagonizar a cena nos va- sinhos - e surpreender o público.

“Misturamos um pouco do que acreditamos com nossas vivências afetivas e aquela gana do mercado por novidades. A partir daí, fomos cuidar da padronização das embalagens, daquele toque bem artesanal no estande, da nossa rotina de produção e logística. Do resto as próprias ervinhas cuidaram, com a beleza, a fofura, o cheiro e o sabor delas”, elenca o rapaz.

Rotineiramente, aliás, Samuel e Letícia esbarram com exemplares de Cuca Fresca em janelas, varandas, hortas verticais de apartamentos e até fotos gourmet ostentando uma de suas ervas aro- máticas. “Parece um pouco sem ló- gica, mas conseguimos reconhecer as folhinhas que saem daqui. Muitas vezes, vendo posts no In- stagram, nos pegamos dizendo: ‘Opa, opa! Esse Manjericão aqui é nosso, oh!’, confessa a moça.

RAÍZES

A vontade de estabelecer car-reira, desenvolver um negócio in- teressante e permanecer perto da família se transformou em reali- dade quando o Cuca Fresca efetivamente decolou. Embora os pri- meiros passos do empreendimento tenham sido dados em 2015, os ir- mãos consideram 16 de dezembro de 2015 como a data oficial para o projeto. Isso porque, nesse dia, fe- charam a primeira grande venda

para uma rede de supermercados.

Foi a vitória definitiva, também, para selar a sociedade entre Sa- muel e Letícia. “Ele já havia en- trado de cabeça na proposta e eu ajudava como podia desde agosto de 2016, quando voltei pra casa para finalizar minha dissertação de Mestrado. Comecei fazendo o que dava nos intervalos, me apa- ixonei e, quando vi, estava junto com ele estrada afora apresen- tando o produto. A parceria no negócios veio de forma muito na- tural, uma extensão dos laços que já temos na vida”, comenta ela.

E na volta definitiva para Co- ronel Xavier Chaves vieram na ba- gagem, claro, os conhecimentos aprendidos longe dela. “Da Zootecnia a Letícia aplica os conceitos de Nutrição. Já da Engenharia Me- cânica aplica noções hidráulicas importantes também”, comenta Samuel antes de concluir: “No fim, tudo o que a vida ofereceu pra gente nos trouxe até aqui”.





APOIO E EMPENHO

Além da dupla à frente do negócio, outras duas pessoas trabalham oficialmente na rotina de produção. “Oficialmente” porque, somados aos colaboradores periódicos, que atuam de acordo com as demandas, há a “mão-de-obra afetiva”, com apoio do pai, Francisco, da mãe, Jacira, e da irmã mais velha, Marina. Isso considerando, claro, alguns nomes a ser citados. “Tudo o que você vê aqui ou nos nossos pontos de venda é resultado do conselho, do suporte, do empréstimo, da ajuda, da mão na massa de alguém. Não conseguíamos sem essas pessoas”, explica Letícia.

“Houve o tio que cedeu um terreno, os amigos que ajudaram na instalação das estufas, o incentivador que repassou contatos, o produtor que deu conselhos sobre cultivo, o gerente de supermercado que confiou em nós. O Cuca Fresca é uma ‘criança’ de

três anos com vários padrinhos”, acrescenta Samuel.

E não há metáfora melhor para o negócio. Crescendo, se desenvolvendo e caminhando com cada vez mais firmeza, o empreendimento – e as relações que o envolvem – é cercado de cuidados. “Somos o mais próximo possível, por exemplo, dos nossos fornecedores. Além disso, mantemos contato com empreendedores com propostas semelhantes em diferentes partes do país. Nunca paramos de pesquisas, analisar o que tem sido feito, pensar em melhorias para o Cuca Fresca”, lembra Letícia destacando, ainda, ações de feedback protagonizadas por Samuel – que já foi batizado extraoficialmente como “Cuquinha”: “Três vezes na semana ele liga para nossos parceiros para checar como estão os estandes, se precisam de algum apoio, se há reposições a serem feitas e alguma demanda especial. Plantas são vida e queremos que nosso negócio seja vivo o tempo todo também”.



O poeta sem estudos, o homem com memórias



Antônio Jackson lê, escreve, canta e CONTA sobre a maior – e às vezes mais difícil – das dádivas: a vida

“Preciso de meia hora pra atravessar a rua, mas não me importo. A missa e uma boa oportunidade de conversar fiado eu não perco”, diz Antônio Ribeiro Jackson – o Seu Jackson – gargalhando. Aos 92 anos, com quadris debilitados e muita persistência, ele conta todos os passos para sair de casa e alcançar a Igreja Matriz em São Tiago.

De um lado, para exercer a

fé inabalável em Deus. De outro, para conversar com quem encontrar pelo caminho. Assunto, aliás, não falta. Leitor ávido e apaixonado, Seu Jackson desbravava uma biografia de São Francisco de Assis quando recebeu a reportagem da revista *Vertentes Cultural* em casa.

Com livro no colo e sorriso no rosto, disse admirar a resiliência

do santo. Característica que, de forma muito humana, conhece bem. Órfão de mãe aos oito meses de vida, Seu Jackson tem certeza de que ela jamais o abandonou. Semianalfabeto e sem nunca ter frequentado a escola, é autor de dezenas de poemas. Apesar das dores no corpo – e te ter sentido tantas outras na alma – se diz um eterno amante da vida.

DESPEDIDAS

Quando fala da infância, Seu Jackson não poupa elogios à fazenda onde cresceu, entre Ritápolis e São Tiago. Ao mesmo tempo, faz piadas ácidas de autodepreciação. "Era um contraste. Menino feio num lugar bonito (*risos*). Aliás, dizem que nasci magrelo e orelhudo, que ninguém dava muito por mim. Mas fui crescendo e deixando de ser franzino – ao menos consegui carregar tambores cheios de leite morro acima", conta sorridente.

O cenário que tanto ama é o sítio Saudades de Zélia, nome que revela parte importante na história do são-tiaguense. Filho de um fazendeiro (Carlos Batista Silva) e uma professora (Hormandina Melo e Silva), Seu Jackson é na verdade um sobrevivente.

"Imagine dar à luz três vezes e em todas elas seus filhos nascerem mortos. Foi isso o que aconteceu com a minha mãe", lembra Seu Jackson. Não foram, porém, as únicas feridas no coração de Hormandina. Da quinta gravidez nasceu Zélia, uma menina saudável que, meses mais tarde, sucumbiria a uma febre. Devastado, o pai Carlos decidiu homenagear a criança. "Contam que ele saiu carregando o corpinho dela e dizendo: 'Você vai viver pra sempre aqui, minha menina. Vou dar seu nome a esse lugar'", narra Seu Jackson.

Carlos viveria o luto mais vezes: em 1929 perdeu a esposa para a Tubercolose – doença que vitimaria outra filha, Geni, na adolescência.

ORFANDADE

A paixão pela Literatura, que marca a vida de Seu Jackson, está no nome. "Mamãe queria chamar um herdeiro de Antônio. Papai admirava demais um escritor, Jackson de Figueiredo, e queria homenageá-lo. Juntaram tudo e me batizaram assim", explica o 13º rebento do casal que, embora órfão antes de completar um ano, jamais se esqueceu da mãe. "Eu mal havia chegado ao mundo quando a perdi. É claro que lembro de nada. Mas

cresci sentindo falta dela. Muita", diz o aposentado que sentiu na pele, além do luto, o preconceito.

DIAGNÓSTICOS

Até meados do século XX, ser diagnosticado com Tubercolose – também conhecida desde a Colonização como "Peste Branca" – no Brasil era receber uma condenação. No Rio de Janeiro, por exemplo, a doença altamente infecciosa chegou a responder pela maior taxa de mortandade da população, num contexto agravado tanto pela indiferença do Poder Público à época quanto pela própria escassez de recursos médicos ou farmacológicos.

A gente sofre, sim. Mas quando não perde a esperança encontra a compensação

conheceu ainda criança. Após encontros e desencontros juvenis, os dois se casaram. Juntos, tiveram oito filhos e viram crescer 22 netos. Hoje, vêm correr pela casa dez bisnetos também. "Digo sem sombra de dúvidas que o dia mais feliz da minha vida foi aquele em que me casei. A Nivalda foi um presente de Deus. Foi a prova de que a gente sofre sim, mas quando não perde a esperança encontra a compensação", filosofa Seu Jackson.

LEITURA

"A escola que eu tive foi meu pai. Aprendi as primeiras letras com ele – e a declamar também. Daí danei a ler, escrever poema", conta o produtor rural aposentado. E completa: "Pra viver eu lidei com a terra, com bicho, com leite. Pra lidar com a vida e demonstrar o amor por ela eu escrevi".

Inspiração não faltou. Das quedas d'água na fazenda em que cresceu ao amor por D.Nivalda (a quem chama de "meu par" e "meu bem"); da saudade materna à devocão pela família que criou; dos prazeres do amadurecimento à simplicidade de descobrir o Amigo Oculto no fim de ano, tudo se tornou tema para pelo menos um verso assinado por Seu Jackson. "A inspiração vem, escrevo, guardo. Mas uma amiga minha, a Andrea, decidiu digitar tudo pra organizar. Ficou tão bom que às vezes releio ou declamo pra mim mesmo", confessa maroto, como sempre foi.

LIBERDADE

Não são poucas as vezes em que Antônio Jackson, no alto de seus 92 anos, frisa: "Fui criado solto feito uma lebre". E também são muitos os momentos em que ele fecha os olhos para descrever, com exatidão, o cenário em que viveu e cresceu. "A casinha, a princípio, era muito humilde. Mas isso não importava tanto porque era rodeada por campos vastos, muita água tanto de rio quanto pulando de pedra em pedra na cachoeira...", narra.

Assim, aprendeu a prezar a li-



berdade. Não por outro motivo, diz que um dos pesares da infância foi ter matado um pobre passarinho e ter sido flagrado pelo pai. A história, claro, virou rima. E o pássaro uma metáfora daquilo que Seu Jackson não quer repetir – ou viver.

Ao se aposentar da labuta rural, topou migrar para a área urbana. Mas se recusou a seguir a crença reinante de décadas atrás: “Diziam que, quando um homem da roça aposentava, começava a contagem regressiva para morrer. Daí era só mudar pra cidade, sentar no banquinho da praça de braço cruzado e esperar. Eu me recusei. Quem achava que eu bateria as botas cedo está esperando por

isso há quase 30 anos”, diverte-se.

E foi seguindo a contramão que Seu Jackson se dedicou a diferentes causas. Nos grupos da Melhor Idade, em São Tiago, se tornou um quase militante da boa vida e da leveza para quem passou dos 60. “Ih... Fiz amigos demais, dancei demais, aprendi demais, ri demais. Eu me senti adolescente de novo”, garante ele que, aliás, aprendeu a tocar violão aos 12 anos sozinho. Algo que, conta, “abriu o campo da minha selvageria. Virei boêmio e queria virar a madrugada cantando nas janelas”.

Reviver tudo isso fez bem. Mas nada o edificou tanto quanto integrar a Pastoral da Saúde e visitar

enfermos da cidade. “É triste e fortecedor ao mesmo tempo. Você esbarra com a solidão, o abandono, a fragilidade das pessoas. E isso dói. Muitas vezes alguém segurava na minha mão e pedia pra ficar mais um pouco, pra conversar. Dava um nó na garganta, uma vontade enorme de sair correndo, abraçar minha esposa e filhos e não soltar”, reflete.

Segundos depois, prossegue: “Por outro lado, é nessa hora que você descobre o segredo... É preciso agradecer pelo que se tem e oferecer nem que seja um pouco a quem não tem”.

Nessa hora D.Nivalda, que tirava um cochilo à tarde, aparece à porta. Seu Jackson sorri. “Queria ser advogado, sabe? Se decoro poemas, como não decoraria leis? As circunstâncias da vida me tiraram esse sonho enquanto trouxeram outros. Por isso sou feliz. Estou vivo aos 92 anos, lendo praticamente sem óculos, andando mesmo devagar pra onde quero, vivendo com a mulher que eu amo. Faltou uma mãe pra mim, mas encontrei aquela que ‘sobra’ para os meus filhos. Só posso agradecer”.

E escrever. Como o fez com o poema ao lado.

Gratidão ao meu amor

No limiar de minha vida
Quando de uma orfandade sofrida
Quis o destino que eu fosse
Marcado por uma cruel sentença
De passar toda uma existência
Sentido, da minha mãe, a ausência;
Pois, não ficou para mim, se quer,
A imagem daquela Santa Mulher,
Que eu, sem nenhuma dúvida teria,
Guardada como consolo e indescritível alegria.
Mas, como Deus é bondoso, e sabe como recompensar,
Tirou de mim a orfandade
Esperou só minha maioridade
Para me presentear para sempre
Com a namorada mais linda e sorridente
Que até hoje enche os meus dias
Dando-me a mais intensa alegria
Que é tê-la sempre ao meu lado.
E agora, já bem velhinhos,
Sentimos o mesmo carinho e amor
Que outrora abrasador e que é hoje a expressão mais sincera.
De respeito mútuo e de uma ajuda compartilhada
Que, por Deus abençoada, dá-nos diretrizes seguras para continuarmos
De mãos dadas seguirmos juntos essa tão feliz e longa caminhada.
obrigado Nivalda, por ter me tirado da orfandade
Pois, como mãe de nossos filhos
Você veio preencher também, com tanta dedicação,
Dignidade e amor, o lugar de minha mãe, que teho certeza,
Sempre abençoou nossa união,
Parabéns por mais um aniversário,
E ao lado de nossos filhos eu quero desejar-lhe
Muita saúde e alegria para felicidade de todos nós,
que tanto a amamos.
Que Deus a abençoe!
Salve 12 de Novembro de 2011.



Antônio
Ribeiro
Jackson



Agências Sicoob Crediverentes

Alfredo Vasconcelos

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

Alto Rio Doce

Cel. José Gonçalves Moreira Couto, 118
Centro - MG - CEP: 36.260-000 - Tel.: (32) 3345-1492
E-Mail: altordoce@sicoobcrediverentes.com.br

Barbacena

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

Belo Horizonte

Rua Espírito Santo, 1.186
Centro - MG - CEP 30.160-033 - Tel.: (31) 3222-8667
E-Mail: belohorizonte@sicoobcrediverentes.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@sicoobcrediverentes.com.br

Coronel Xavier Chaves

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

Dores de Campos

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

Ibertioga

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

Itutinga

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

Morro do Ferro

Praça Coronel José Machado, 250
Centro - MG - CEP: 35.541-000 - Tel.: (37) 3332-6007
E-Mail: morroferro@sicoobcrediverentes.com.br

Nazareno

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

Piedade do Rio Grande

Avenida Sete de Setembro, 75
Centro - MG - CEP: 36.227-000 - Tel.: (32) 3335-1411
E-Mail: piedadegrande@sicoobcrediverentes.com.br

Prados

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

Resende Costa

Rua Gonçalves Pinto, 135
Centro - MG - CEP: 36.340-000 - Tel.: (32) 3354-1040
E-Mail: resendecosta@sicoobcrediverentes.com.br

Ritápolis

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

São João del-Rei

Rua Quintino Bocaiúva, 88
Centro - MG - CEP: 36.307-312 - Tel.: (32) 3371-5313
E-Mail: saojdreis@sicoobcrediverentes.com.br

São Tiago

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

São Tiago - SEDE

Rua Carlos Pereira, 100
Centro - MG - CEP: 36.350-000 - Tel.: (32) 3376-1386
E-Mail: crediverentes@sicoobcrediverentes.com.br

Senhora dos Remédios

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



