

Entrevistas:
Mazé Lima
Elson Justino
Páginas 07 e 20

EDIÇÃO 14 | ANO 7
SETEMBRO DE 2020
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

REVISTA

Vertentes Cultural

**SABORES DAS
VERTENTES**

Região retoma
Turismo aos poucos
com protagonismo de
talentos como o chef
Rafael Pires

Páginas 15 e 43

Ser mineiro

Frei Betto



Como todo mineiro é um pouco filósofo, há um mistério sobre o qual medito há anos: o que é ser mineiro? De reflexões e inflexões que extraí sobre a mineirice - muitas delas colhidas de metafísicas inscrições em rótulos de cachaça e quinquilharias de beira de estrada - eis as conclusões a que cheguei:

Mineiro a gente não entende - interpreta. (...) Mineiro não é contra nem a favor; antes, pelo contrário. Aliás, mineiro não fala, proseia. Toca em desgraça, doença e morte e vive como quem se julga eterno. Chega na estação antes de colocarem os trilhos, para não perder o trem. E, na hora do embarque, grita para a mulher: “Corre com os trens que a coisa já chegou!”.

Mineiro, quando viaja, leva de tudo, até água para beber. E um coração carregado de saudades.

Relógio de mineiro é enfeite. Pontual para chegar, o mineiro nunca tem hora para sair. A diferença entre o suíço e o mineiro é

que o primeiro chega na hora. O mineiro chega antes.

O bom mineiro não laça boi com embira, não dá rasteira em pé de vento, não pisa no escuro, não anda no molhado, só acredita em fumaça quando vê fogo, não estica conversas com estranhos, só arrisca quando tem certeza; e não troca um pássaro na mão por dois voando.

Ser mineiro é sorrir sem mostrar os dentes, ter a esperteza das serpentes e fingir a simplicidade das pombas.

(...) Mineiro foge da luz do sol por suspeitar da própria sombra, vive entre montanhas e sonha com o mar; viaja o mundo para comer, do outro lado do planeta, um tutu de feijão com couve picada. Mineiro sai de Minas sem que Minas saia dele. Fica uma saudade forte, funda, farta e fértil.

Enquanto outros não conseguem, mineiro *num dá conta*. Nem paquera, espia. Não arruma briga,

caça confusão. E mineira não se perfuma, fica cheirosa.

Ser mineiro é venerar o passado como relíquia e falar do futuro como utopia, curtir saudade na cachaça e paixão em serenatas, dormir com um olho fechado e outro aberto, suscitar intrigas com tranquilidade de espírito, acender vela à santa e, por via das dúvidas, não conjurar o diabo.

(...) “Minas Gerais é muitas”, como disse Guimarães Rosa. É fogueira de lenha e comida preparada em panela de pedra sabão; turmalina e esmeralda; tropa de burro e rios indolentes chorando a caminho do mar; sino de igreja e tropeiros mourejando gado sob a tarde incendiada pelo hálito da noite.

Minas é Mantiqueira e serrado, Aleijadinho e Amílcar de Castro, Drummond e Milton Nascimento, pão de queijo e broa de fubá.

(...) Minas é saborosamente mágica. Ave, Minas! Batizada Gerais, és uma terra muito singular.



MARIANE FONSECA

O QUE MUDOU

Até março todo mundo tinha um plano. Pra curto, médio ou longo prazo, ele estava lá rondando a mente nos minutos antes de dormir, nas anotações em caderninhos, nas planilhas, nas conversas no aconchego de casa ou na aglomeração mais animada em uma mesa de bar.

Quase que de repente, nossas “certezas corriqueiras” foram colocadas em um *stand-by* incerto. Negócios fecharam portas sem previsão de retorno; eventos adiados sem perspectiva de remarcação; o home-office com videoconferências substituiu as reuniões com cafezinho numa mesma sala; o churrasquinho com antigos colegas de turma, que demorou pra ser organizado, não pode acontecer; a festinha de aniversário, o casamento, a formatura, “agora não”.

Quase que de repente, quem estava perto ficou longe; quem se via todos os dias parou de se encontrar; abraços deixaram de ser dados. Há quem diga que o mundo desacelerou. Mas na verdade, ele freou. Bruscamente.

A gravidade nos arremessou contra nossos próprios para-choques emocionais e ainda sentimos o impacto disso nas frustrações, no bolso, nos receios, na estafa da dinâmica “confinamento-máscara-álcool em gel”, na necessidade de tocar o barco sem ignorar jamais as possibilidades de uma tempestade.

Foi assim que retomamos, com cuidado, carinho, atenção e respeito, as apurações da revista *Vertentes Cultural*. Com a flexibilização das medidas sanitárias contra o Coronavírus, a reabertura gradual de estabelecimentos e a urgência de reparar os danos graves na Economia (da global à local), oferecemos nossas páginas como vitrines cooperativas de negócios, instituições, histórias inspiradoras a quem precisa recomeçar, retomar caminhos ou mesmo encontrar alguma esperança.

As entrevistas foram feitas majoritariamente via recursos online; as fotos, quando não enviadas de arquivos promocionais, foram realizadas respeitando o distanciamento social (sem abrir mão, claro, da qualidade, dos detalhes, da sensibilidade).

Porque acreditamos na força de homens e mulheres nas comunidades que alcançamos; no poder da coletividade pelo bem-comum; e que a fé no futuro melhor – apesar das dificuldades – deve mesmo ser contagiosa.

Boa leitura.

EXPEDIENTE

Filiada ao SICOOB CENTRAL CREDIMINAS - Cooperativa Central de Crédito de Minas Gerais; à OCEMG - Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais e à OCB - Organização das Cooperativas Brasileiras.

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

João Pinto de Oliveira - Presidente
Paulo Melo - Vice-Presidente
Alexandre Nunes Machado Chaves;
Antonio Vicente de Andrade;
Fabiana A. F. Diéle Barros de Oliveira;
Hélder José Daher Chaves;
Lígia Honorina de Andrade Moreira;
Mauro Caporali Vivas;
Yuri Carvalho Gomes.

DIRETORIA EXECUTIVA

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

CONSELHO FISCAL

Conselheiros Efetivos: Cristiano 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 Credivertentes - Cooperativa de Crédito Credivertentes Ltda.
Endereço: Rua Carlos Pereira, 100
Centro - 36350-000 - São Tiago - MG
Telefax: (32) 3376-1386
E-mail: credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

CIRCULAÇÃO

São Tiago, Alfredo Vasconcelos, 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, Ritópolis, São João del-Rei e Senhora dos Remédios.

APOIO OPERACIONAL

Élisa Cibele Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Mariane Fonseca - MTB 15.883/MG
Tiragem: 5000 exemplares

FOTOS

Deividson Costa
CAPA
Léo Guimarães/Studio Léo Guimarães

DIAGRAMAÇÃO

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

REVISTA
**Vertentes
Cultural**



ÍNDICE

Padre produzia vinhos em
Coronel Xavier Chaves

Pág. 28

CULTURA



Municípios retomam
Turismo nas Vertentes

Pág. 15

TURISMO

ENTREVISTA

Mazé Lima

Pág. 07

ENTREVISTA

Elson Justino

Pág. 20



PRIMEIRO PLANO

Pág. 10

Empreendedores
falam sobre crise e
superação

ECONOMIA

Pág. 23

Pitaia é aposta de
empreendedores
rurais em São Tiago



SOCIAL

Pág. 31

Solidariedade e
Leite Materno
salvam vidas



Cooperativa expande fronteiras para todo o país

Pág. 36

SICOOB CREDIVERTENTES



A história e os sabores do Mia Restaurante e da Mia Confeitaria

Pág. 43

GASTRONOMIA



NEGÓCIOS

Pág. 38

Arte a tiracolo com Bolsas Fredolina



VIDA

Pág. 47

Militar da reserva conta trajetória em Pelotões Especiais de Fronteira

FOTO DO SEMESTRE



Em São Tiago, Terra do Café com Biscoito, natureza exuberante, Agronegócio e Turismo formam composição perfeita. Na cidade, passeios rurais são atrações à parte que prometem ganhar ainda mais impulso

Carta do LEITOR

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

“

“É tão lindo ver a *Jane's Apple* descrita com palavras tão doces e amáveis! A emoção de ler a nossa trajetória contada dessa forma, e que em tão pouco tempo já nos orgulha e nos realiza tanto, é inexplicável! Obrigada a todos do Sicoob Credivertentes que nos acompanharam na reportagem e nos acompanham na cooperativa. Obrigada por tanto carinho e tanta delicadeza! Obrigada por colocarem nosso sonho em palavras”.

*Jane's Appe Factory,
pauta da edição nº 12*

”

“

Isaac ficou super feliz por ser capa da revista e pela matéria na *Vertentes Cultural*. Disse que agora é famoso e deu até autógrafos! Somos gratos ao Sicoob Credivertentes por acreditar no nosso projeto, por nos tratar com tanta dedicação e carinho

”

*Haras Serra do Lenheiro /
Projeto Thomás
pauta da edição nº 12*



Dos dissabores, Mazé fez doces

De Carmópolis para o reconhecimento nacional, empresária adoça as adversidades com amor e resiliência – mas sem tabus

Quando criança, Maria José de Lima Freitas sonhava em ser bailarina. E para quem já espera uma história sobre desafios até calçar a primeira sapatilha e se apresentar numa audição do Bolshoi, um spoiler: não foi isso o que aconteceu. “Só dancei pela vida mesmo, com uma alma que baila”, diz sorridente, calma e delicada antes de emendar com um pensamento forte: “A felicidade pode não estar em chegar onde acreditamos que queremos. Às vezes a diversão está no caminho, na mudança de rota”.

Ela é o nome, o rosto e a trajetória por trás da Mazé Doces, com fábrica artesanal, loja e e-commerce. Todos especializados em frutas cristalizadas, compotas e geleias especiais. O gerenciamento dos negócios envolve os dois filhos, Tirzah e Gabriel – por quem em 1999 decidiu criar “o próprio emprego”. Na época, sem trabalho há quase um ano, comprou ingredientes a prazo pra fazer doces e lucrou R\$20 com as vendas.

Foi seu “capital inicial”. Hoje, o empreendimento produz até 5 toneladas de delícias mensalmente, emprega 23 pessoas e tem produtos em 95 pontos de venda. Toda essa trajetória foi contada por Mazé aos funcionários do Sicoob Credivertentes durante o *Encontro de Planejamento Estratégico* da cooperativa, em fevereiro. Antes,

“

Tinha a opção de me frustrar por não ter me tornado o que sonhava naquela época, bailarina. E a de celebrar quem sou, o que faço. Escolho sempre o lado otimista

”

ela conversou com a equipe da nossa revista.

VERTENTES CULTURAL – *Sua jornada, tanto pessoal quanto profissional, envolve muita superação entre dúvidas, perdas, frustrações, dores. Frequentemente as pessoas se referem a você como aquela que “tem na história de vida o melhor case de sucesso”. Como conseguiu reverter os dissabores em leveza e inspiração?*

MAZÉ LIMA – Olha... Nasci num lugar e numa família felizes. Mas tinha algo que me incomodava: minha mãe me obrigava a fazer doces na roça onde a gente vivia. Eu não gostava disso, ficava contrariada, achava perda de tempo. Agora veja só o que faço hoje com todo amor do mundo: justamente doces. E comecei aplicando as lições que mamãe me ensinou quando ainda era pequena. Na verdade, no meu mundo de criança, não conseguia entender, mas ela já plantava sementes que mudariam minha vida. No fim, é tudo uma questão de perspectiva.

Tinha a opção de me frustrar por não ter me tornado o que sonhava naquela época, bailarina. E a de celebrar quem sou, o que faço. Escolho sempre o lado otimista de maneira muito natural. Agradeço por tudo.

VERTENTES CULTURAL – *Você tocou num ponto importante. Qual foi a virada de chave pra que as receitas de infância se tornassem o princípio do seu legado?*

MAZÉ LIMA – Lá na roça mamãe e eu fazíamos doce com o que tínhamos: mamão, leite, amendoim, goiaba. E isso continuou acontecendo quando me casei e fui morar em outro rancho. Tempos depois, já na cidade e com meu segundo filho recém-nascido, perdi meu emprego como faxineira. Era um trabalho que eu amava, além de sustentar pra nossa família. Enxuguei as lágrimas e fui atrás de outra oportunidade. Passei 12 meses procurando. Certo dia acordei sem um real no bolso. Foi aí que decidi fazer doces de amendoim e vender na rua. Lembro que



voltei pra casa com R\$20. E nunca mais parei.

VERTENTES CULTURAL – *Mas e as frutas cristalizadas? Como chegou a elas?*

MAZÉ LIMA – Depois de alguns tachos com doces variados, um cliente me desafiou a cristalizar frutas. Não sabia o que era e sequer imaginava o processo por trás de produtos como esse. Ainda assim aceitei a provocação e comecei a pesquisar sobre. Logo vieram as experiências – a princípio com mais erros do que acertos (*risos*). Depois tudo começou a fluir, sempre com cuidado, carinho.

Cada produto que entregamos é feito artesanalmente, sem aditivos; com delicadeza e sabor. Queremos que seja um presente, uma possibilidade de experiência. Essas frutas são cozidas em calda de açúcar por dias a fio, resfriadas por um mês e depois regadas novamente até serem finalizadas. O sabor é reconfortante e instigante ao mesmo tempo porque vem de um processo simples, mas de coração e muito especial pra nós.

VERTENTES CULTURAL – *Em 1999 você queria criar o próprio emprego. Como é saber que agora oferece as oportunidades que não teve a outras mulheres – muitas talvez passando pelos mesmos problemas que enfrentou no passado?*

MAZÉ LIMA – Duas coisas me alegam muito: ter conseguido criar meus filhos junto comigo e ver o crescimento na vida das meninas que trabalham conosco. São pessoas incríveis que colocam as melhores energias em tudo o que fazem; que cuidam de si e do próximo. É isso que estimulamos lá dentro, o tempo todo; e está aí o poder da transformação em todos os sentidos que puder pensar. Se dedicar atenção a uma planta a faz florescer, imagine o que pode acontecer com uma pessoa.

VERTENTES CULTURAL – *Por falar nisso, na Mazé Doces há o projeto Mamãe Mazé, que transforma colegas de trabalho nas chamadas Anjos para as gestantes da equipe...*

MAZÉ LIMA – É uma iniciativa

que orgulha todos nós. Ainda existe uma cultura de que a mulher grávida é um problema – e de certa forma, talvez até no discurso, a empresa acaba se voltando contra ela. Aí está um erro enorme. A gestante sente, se frustra, adocece emocionalmente num momento já cheio de desafios – e precisa de atestado. O que percebemos com o projeto é que, com ele, a mamãe se sente abraçada, cria ainda mais conexões. A ideia de “uma pelas outras” se torna prática, faz bem à saúde física e emocional. E sabe qual o resultado? Com o prazer de estarem num lugar acolhedor, as mamães querem ficar lá, conosco, até o último segundo; além de voltarem empolgadas após a Licença Maternidade.

VERTENTES CULTURAL – *Houve um momento em que a Mazé Doces contava com duas lojas e foi preciso recuar, fechar uma delas. Você mesma diz que o segundo estabelecimento foi seu maior erro como gestora, e também seu maior acerto quanto às lições necessárias. É uma percepção admirável... Podemos chama-la de “resiliência empreendedora”?*

MAZÉ LIMA – Está aí algo que tento exercer em todos os setores da vida. Acho que em sociedade nos silenciemos quando os tabus aparecem. E um deles está na perda. Nós mesmos, esse corpo que vestimos, nossas relações... Nada disso ficará aqui. É passageiro. Isso vale também pra opiniões, pertences, decisões. Quando exercitamos o desapego como entendimento de que nada é permanente, nos preparamos melhor pra tudo sem ares de pessimismo. Pode não acreditar, mas se meu último dia for hoje, estarei pronta. Assim como estive lá atrás, na hora de encerrar as atividades da segunda loja. Entendi que estava sendo desgastante, que financeiramente poderia se tornar um empecilho e que atuando de forma mais concentrada seria mais feliz comigo mesma, meus filhos, os nossos consumidores. Sempre digo que desistir nunca foi uma opção. Posso complementar dizendo que ter aprendimentos também não é.



Crise: para superar, foi preciso repensar

Empreendedores que já foram pauta da Vertentes Cultural falam sobre os impactos causados pela Pandemia de COVID-19 e contam estratégias para sobreviverem ao vírus

Já não há dúvidas: o mercado não estava imune ao Coronavírus. Assim, junto a uma crise sanitária sem precedentes, a Pandemia anunciada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) em março deste ano adoeceu, também, a economia.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mais de 715 mil empresas fecharam as portas no país até julho. Desse total, 99,8% eram pequenos negócios – e quatro a cada 10 delas associaram o encerramento de atividades exclusivamente ao atual panorama.

Há mais: de acordo com o Sebrae, outros 5,3 milhões de em-

preendimentos com menor porte tiveram seu funcionamento afetado de alguma forma. Algo que incluiu redução em quadros de funcionários, jornadas menores de atendimento, implementação de deliveries e e-commerces, novos sistemas de comunicação com clientes.

Nesse cenário, histórias de Gestão Estratégica (inclusive com ações experimentais em plena crise) se tornam cases de superação. A redação da *Vertentes Cultural* entrou em contato com representantes de diferentes instituições para ouvir histórias cheias de boas práticas e inspiração. Confira:



DOCE DE LEITE DOM

Focar na solução, não no problema

Há pouco mais de três anos, DOM era uma ideia. Agora, é doce de leite respeitado e requisitado por chefs à frente de diferentes cozinhas – além de degustadores apaixonados por sabores artesanais. Uma história recente, mas intensa o suficiente para ter driblado duas crises econômicas no país. A primeira delas, aliás, quando o produto começou a ser pensado e desenvolvido. “Uns diziam que começar um negócio naquela hora era péssima ideia. Pra nós, era nosso momento. Então ouvimos nossa intuição com coragem e seguimos”, diz uma das idealizadoras do DOM, Patrícia Resende da Mata.

Ainda assim, quando a crise causada pelo novo Coronavírus caiu como uma bomba em todos os setores econômicos, o medo foi inevitável. “As notícias eram desesperadoras, rotas turísticas fecharam, estabelecimentos pararam de funcionar. Em março estávamos com um estoque inteiro prontinho para entregar. Ficou parado aqui”, recorda Patrícia.

Não foi só isso. Encomendas foram canceladas ou renegociadas; contratos de trabalho precisaram ser suspensos. O fim? Não. Para DOM, foi o recomeço. “Os empórios parceiros aderiram a vendas online, por Instagram. E ao

anunciarem o DOM, abriram demandas enormes que chegaram até nós. Dos restaurantes ou cafés, nosso doce foi para as mesas de casa. Foi um exercício de resiliência. Antes estávamos frustrados com o fato de que não faríamos grandes entregas para o Mercado Central de BH, por exemplo. Depois, entendemos que, de empório em empório, retomariamos nosso sonho. De maio pra cá estamos a todo vapor novamente”, comemora a empreendedora.

E completa: “Ao invés de nos concentrarmos no problema, foi melhor focar em oportunidades e soluções tanto pra nós quanto para nossa equipe”, diz em referência a cinco colaboradores que, agora, protagonizam a produção de 3 mil quilos de doce de leite especial todos os meses – e não há estoque.



LENDAS SÃO-JOANENSES

Chegar ao público por outros caminhos

O setor cultural também leva o nome de “economia criativa” com razão. O nicho responde por 2,64% do PIB brasileiro, emprega 5,2 milhões de pessoas e, sem eventos, amargou impacto de R\$100 bilhões nos últimos seis meses. Algo que os artistas do Lendas São-Joanenses sentiram na pele.

Pela primeira vez em 13 anos de história, a trupe suspendeu apresentações pelo Centro Histórico de São João del-Rei - e sente falta de encenar na rua personagens do folclore local como Chica Mal Acabada, Irmão Moreira, Mula Sem Cabeça, o Defunto que o Diabo Levou. “O nosso trabalho depende do calor do público, de interação, de liberdade para circular, de aglomerações que o momento atual não permite. É um baque, mas respeitamos pelo nosso bem e de todos”, explica um dos idealizadores do Lendas, Cristóvão Vitalino. Além disso, explica ele, há o fator financeiro.

Embora a flexibilização da Quarentena permita reuniões de pessoas em número limitado e com distanciamento, esse formato de apresentações não cobriria os custos delas - todos investidos em aparatos para os shows e o cachê dos atores.

Em tempos de lives, porém, espetáculos virtuais se tornaram uma maneira de continuar levando cultura popular e entretenimento a espectadores do país inteiro. Quinzenalmente, às quintas-feiras, membros do elenco se apresentam no Instagram @lendassaojoanenses gratuitamente. Por lá também são publicadas entrevistas especiais em pontos turísticos. “Suspendemos mais de dez apresentações no nosso palco, a rua. Mas continuamos fazendo nosso melhor pra divertir as pessoas onde quer que estejam e nos manter em voga até esse momento passar. Por enquanto, não há retorno financeiro. Nossa sorte é o fato de que, na verdade, todos nós temos outros trabalhos fora do Lendas. Ainda assim vale a pena. A arte é mais forte que tudo isso”, acrescenta Vitalino.





MM FLORES E DECORAÇÕES

Enxergar possibilidades – e apostar nelas

Mais de 4 mil crisântemos com oito variedades de cores e tamanhos brotam nos canteiros administrados por Maura Silva na Colônia do Felizardo quinzenalmente. Isso sem falar em outros cinco tipos de flores e algumas folhagens. Até o primeiro trimestre deste ano, todos tinham destino certo: buquês ou arranjos decorativos para eventos de todo o Campo das Vertentes.

Com as medidas para contenção da COVID-19, porém, boa parte dessa beleza foi parar literalmente no lixo. “Março foi o mês de maior sofrimento. Fechamos a loja e vimos 80% da nossa produção ser jogada fora na medida em que o que estava agendado foi adiado ou mesmo cancelado”, ex-

plica Maura.

Para quem vê de fora, uma solução viável, na ponta da língua, seria diminuir a plantação. Os riscos, porém, eram grandes. “Tudo na Pandemia foi imprevisível. E justamente por isso corríamos o risco de subitamente ter demanda sem conseguir suprir a oferta. Isso porque há flores aqui que demandam quatro meses de cuidado e planejamento para serem entregues”, lembra a empreendedora.

A decisão, então, foi de ampliar o leque de possibilidades. “Passamos a nos dedicar às flores comestíveis e às hortaliças”, conta Maura. E deu certo. Hoje, a MM Flores e Decorações consegue suprir o mercado gastronômico com mais de dez variedades florais ca-

pazes de compor pratos entre doces e saladas, bebidas e bolos indo de calêndulas a capuchinhas, begônias, madressilvas. A maioria colhida ao longo de todo o ano. Já nos hortifrutis, mais de 1,6 mil molhos de brócolis, couve, cebolinha, rúcula, agrião, mostarda e outros abastecem empreendimentos e lares locais. “Estamos longe de dizer que as coisas são como antes. Nossa folha de pagamentos, por exemplo, ainda depende de programas federais. Mas seguimos em frente como dá. Hoje, quando olhamos para trás, agradecemos por não termos desistido, parado. Foi continuando o movimento, mesmo com dificuldades, que nos mantivemos de pé”, pontua.



PROJETO THOMÁS

Pesquisar, persistir, buscar apoio

Há cerca de quatro anos, o Centro Hípico Serra do Lenheiro, em São João del-Rei, é a casa do Projeto Thomás, que oferece equoterapia gratuita a crianças com deficiência. Nos últimos seis meses, porém, as risadas dos 70 pequenos atendidos ali foram substituídas pelo barulho ensurdecedor de uma pergunta da equipe: “e agora?”.

“As doações diminuíram e não tínhamos mais os atendimentos particulares para dar algum apoio ao caixa. Então tivemos dificul-

dades com as rações para os animais, nas nossas folhas de pagamento. Chegamos a espaçar salários, suspender contratos. Foi muito difícil”, explica a coordenadora Maria Cecília Souza Vale.

Há mais: no semestre de paralisação, pais e mães relataram à equipe do haras que os filhos regressaram em progressos neurológicos e físicos. Uma angústia que atinge em cheio quem cuida do projeto e quer retomá-lo alinhado a protocolos sanitários inclusive da Associação Nacional de Equoterapia (ANDE-Brasil). Tudo isso, porém, significou investimentos altos em face shields, máscaras,

jalecos, frascos de álcool e papel descartável também. Os recursos vieram de campanhas e de atuações voluntárias, como a da psicóloga Daniela Procópio. “Graças a muito amor e empatia, temos os materiais para que 30% das sessões de Equoterapia possam ser retomadas com carinho e cuidado. Mas tão grande quanto nossa ansiedade e saudade são os impasses financeiros. Continuamos precisando de ajuda”, frisa Maria Cecília. Junto a ela atuam ainda instrutores, a médica veterinária Carolina Chagas e as fisioterapeutas Amanda Giarola e Kelly Oliveira.

Outras informações em (32) 9 8887-5055.



Eles estão prontos

Estabelecimentos da região recebem treinamento para reabrir portas, recepcionar turistas e, com novo fôlego, resgatar 2 mil postos de trabalho



Com nove feriados prolongados, 2020 chegou com agenda farta para o setor de Turismo. Não demorou, porém, para que malas fossem desfeitas, passagens fossem canceladas e reservas em hotéis suspensas. Logo após o Carnaval que movimentou R\$8 bilhões na Economia, segundo a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), veio o baque: o surto de Coronavírus se tornou Pandemia em todo o planeta e foi preciso colocar em Quarentena todos os planos em curto prazo.

No caso específico do Campo das Vertentes, o momento sinalizava perdas significativas. A região conhecida pelo apelo religioso e pela tradição das festividades cristãs cancelou as celebrações e procissões da Semana Santa. Para se ter uma ideia do impacto, 15 mil pessoas deixaram de desembarcar só em São João del-Rei.

As perdas, porém, não foram isoladas. Com o avanço e a extensão da Pandemia, a agenda cultural dos municípios que compõem o Circuito Trilha dos Inconfidentes, por exemplo, sofreu baixas de pelo menos 300 eventos em 12 meses.

O maior deles, a Festa do Café com Biscoito, em São Tiago, reúne sozinho 60 mil pessoas. O Festival de Cultura e Gastronomia, sediado em Tiradentes, movimenta em média 50 mil turistas por final de semana. Cifras ainda não foram levantadas pela gestão do grupo, mas não é difícil imaginar o rombo econômico dos adiamentos ou cancelamentos – que também significaram suspensão de contratos de empregos e demissões.

Não por outro motivo, o relaxamento da Quarentena (desde que respeitadas as medidas de segurança, claro) significou suspiros de algum alívio no mercado turístico. Para isso, no entanto, foi preciso repensar espaços, reorganizar atendimentos, reestruturar contatos. E foi em busca de auxílio para conseguir tudo isso que quase 3 mil empreendedores ou presta-



dores de serviços do ramo foram preparados em cursos especiais – calma! Todos à distância.

PREPARO

A reabertura de fronteiras e a retomada do Turismo no Campo das Vertentes só aconteceram em agosto. Mas três meses antes atuantes do setor já participavam das jornadas de readequação profissional ministradas por representantes do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) e da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), por exemplo. Ao todo, segundo dados da Trilha dos Inconfidentes, foram nove cursos, sendo quatro voltados a hotelaria; três para bares e restaurantes; e dois sobre protocolos sanitários em polos de visitação de toda a região. Dos quase 3 mil participantes, aliás, 1,9 mil se concentravam em Tiradentes, onde as ações de qualificação ocorreram com parceria e incentivo da Associação Empresarial (As-



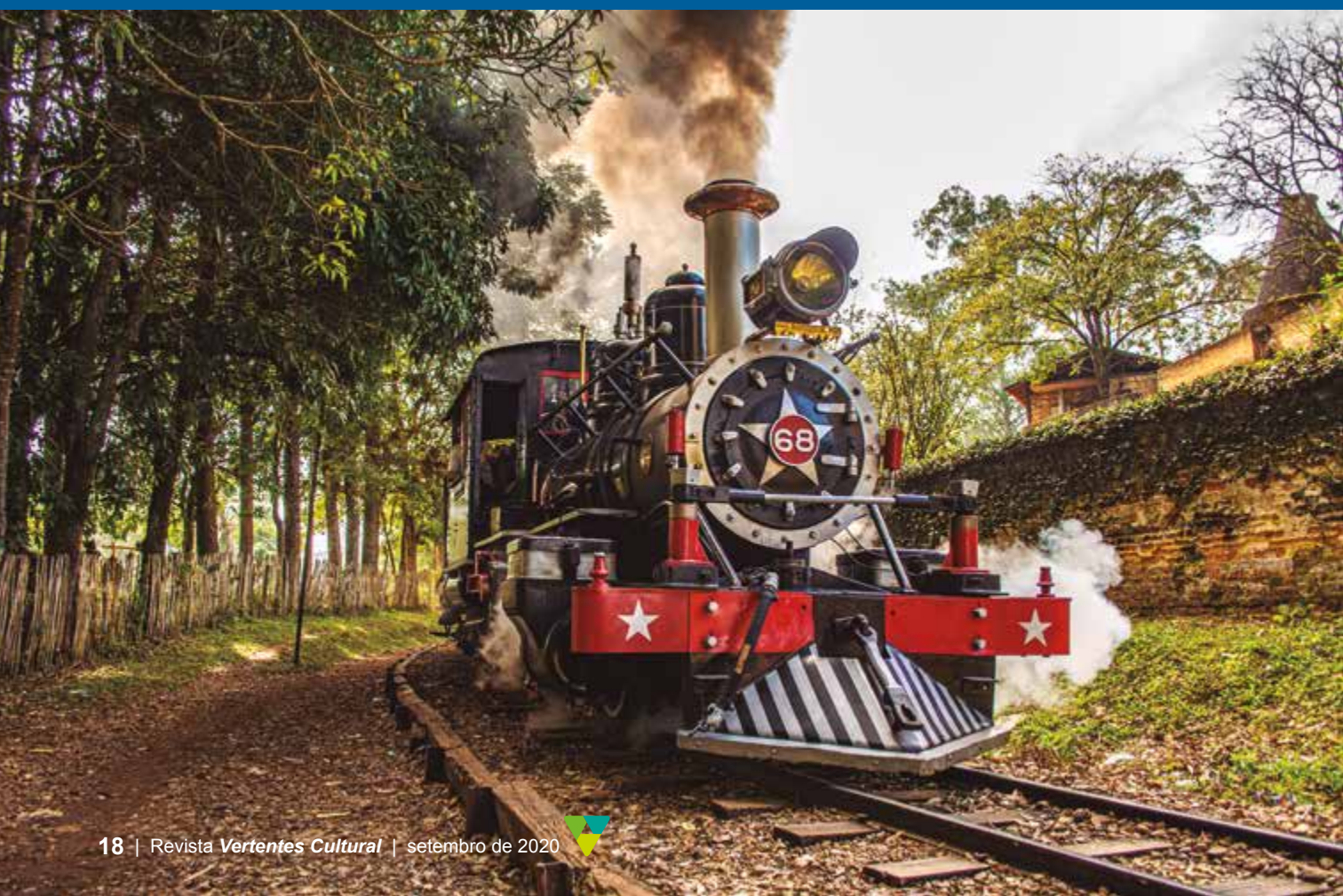


set) local. Tudo para garantir segurança, conforto e receptividade aos turistas enquanto, nos bastidores, tenta-se salvar empregos e mesmo negócios.

“Na verdade, há uma sucessão de impactos. Quando um evento deixa de acontecer, bares, restaurantes, hotéis, mercados, postos de combustível... todos perdem. E perdem muito. Já sabemos, por exemplo, que 30% dos empreendimentos que conhecíamos e faziam parte desse nicho até o fim de 2019 fecharam as portas sem possibilidade de reabertura”, lamenta o gestor da Trilha, Marcus Januário.

EMPREGOS

Segundo a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), 275 mil empregos foram eliminados pelo Coronavírus no Turismo brasileiro. As perspectivas, aliás, são de que eles só sejam repostos a partir de 2021.



No Campo das Vertentes, especificamente, as sequelas do momento também já foram sentidas. E embora não haja dados oficiais sinalizando quantas demissões de fato ocorreram, há estimativas de que 2 mil postos de trabalho tenham sido perdidos durante a Pandemia pelo setor.

O quadro, segundo o gestor da Trilha dos Inconfidentes, Marcus Januário, pode ser revertido. Mas vai demandar persistência, qualificação e estratégia nas mesmas proporções. “O interesse pelo Turismo mudou. Mesmo com atrativos ainda fechados em muitos locais, as pessoas querem sair de casa, ir para outros lugares, comer em outras mesas. O confinamento e as limitações causam uma certa ansiedade natural por isso. Por outro lado, o receio de infecção pela COVID-19 ainda é grande. Algo que sinaliza a necessidade de muitos cuidados para os visitantes que querem circular e mui-

ta resiliência esperando a volta da normalidade”, diz o gestor da Trilha dos Inconfidentes em referência ao fluxo de 50 mil pessoas viajando mensalmente pelo Campo das Vertentes em períodos comuns.

NOVIDADES

Anualmente, cerca de R\$500 mil são injetados em mais de 20 municípios da região via repasses do Imposto Sobre Circulação de Mercadorias (ICMS) Turístico. As cifras são da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult) e chegam às prefeituras que participem de um circuito turístico; tenham uma política municipal para o setor e conte, também, com um Conselho e um Fundo Municipal ativos para a área.

Hoje, 24 comunidades da região compõem a Trilha dos Inconfidentes. E a expectativa é de que todas estejam aptas a receberem o benefício em 2021 – mesmo que

com alguma defasagem, já que o ICMS Turístico depende, claro, da arrecadação de cada localidade. “Também estamos trabalhando para que essas cidades recebam o ICMS Patrimônio Cultural. O objetivo de todos é consagrar o que temos de melhor como atrativos para quem quer viver novas experiências, aproveitar opções abertas, ao ar livre. Temos tudo isso de sobra na região, indo desde nossas cachoeiras e trilhas ao Turismo Rural”, conta Marcus Januário.

Outra possibilidade é a de sinalização completa dos Caminhos de São Tiago, rota de Turismo Religioso envolvendo 11 municípios entre Santa Rita de Ouro Preto e a Terra do Café com Biscoito. O trajeto terá 240km. Desse total, 45km já estão sinalizados. O Caminho das Virtudes, em alusão à beata Nhá Chica, também deve passar por implementações em parte dos 220km dentro da Estrada Real entre Tiradentes e São Lourenço.





Inovação e essência

Parece contraditório à primeira vista. Mas para o diretor-executivo do Sicoob Central Crediminas, Elson Justino, uma coisa deve complementar a outra – principalmente no cooperativismo

Em abril deste ano, na ascensão da crise sanitária e econômica como consequência do Coronavírus, o Sicoob implementou nacionalmente o “Período Apoiador”, um programa voltado ao estímulo de atenção ainda mais humanizada a cooperados e comunidades. Tudo isso via reestruturação de atendimentos, remodelagem de soluções financeiras, ações de inclusão, renegociação de operações. Já em maio, uma pesquisa do Sebrae apontou as cooperativas brasileiras (sendo o Sicoob o maior sistema entre elas, com mais de 4,6 milhões de associados) como líderes na concessão de Crédito para pequenos negócios.

Mais do que cases de gestão eficiente e empática, uma confirmação daquilo que o diretor-executivo do Sicoob Central Crediminas, Elson Justino, havia pontuado ainda em fevereiro, no palco do *Encontro de Planejamento Estratégico* promovido pelo Sicoob Credivertentes, em Tiradentes.

Na época, ao falar para um público de aproximadamente 200 colaboradores da instituição, lembrou que tem sido recorrente, no mercado financeiro, afirmar que as “cooperativas têm portfólio

tão completo quanto os bancos”. Para Justino, porém, é preciso ir além desse discurso. “Na verdade, temos mais. Temos atendimento humanizado mesmo oferecendo tecnologia de ponta; temos alcance e interesse genuíno por comunidades ignoradas por outras instituições financeiras; temos resultados devolvidos a todos os associados na proporção das suas operações quando, em outros negócios, os lucros vão para um grupo restrito de acionistas. Isso faz e fará a diferença”.

VERTENTES CULTURAL – *No início do ano, quando ministrou uma palestra para nossa equipe, o senhor falou amplamente sobre Inovação. Cerca de um mês depois, com a crise causada pela COVID-19, esse tema se tornou latente. Fato é que ainda há outros desafios dobrando a esquina. O que é preciso fazer pra enfrentar o “pós”-Pandemia?*

ELSON JUSTINO – É sempre importante contextualizar que inovação não se restringe a tecnologias e cabe em qualquer tempo. Está na reformulação e revisão de processos; no dinamismo das relações com fornecedores, clientes e parceiros, por exemplo.

Mas chamamos a atenção para o segmento do Crédito Cooperativo. Nos últimos anos, nos deparamos com uma geração habituada a recursos como internet, smartphones e aplicativos no dia a dia. Exatamente por isso, no mercado financeiro há um processo notável de entrada de novos players, todos investindo em processos tecnológicos para atender seus clientes e atrair novos.

No Cooperativismo nós acreditamos e defendemos, também, que é primordial a sensibilidade de cuidar das pessoas que não estão habituadas à virtualidade e

que, principalmente no contexto da Pandemia, se viram diante dela como alternativa segura para atividades do cotidiano.

É preciso olhar esse movimento como uma forma de inclusão. A pessoa pode até demonstrar certa rejeição inicial por alguma dificuldade particular. Mas a partir do momento em que nos tornamos indutores capazes de apresentar os recursos tecnológicos de maneira amigável, ela passa a entendê-lo, se sente valorizada e inserida nesse contexto de maneira leve, receptiva. Temos aí uma forma de inovar na relação com nossos associados – sempre lembrando que são eles a razão de ser de qualquer Cooperativa de Crédito.

VERTENTES CULTURAL – *O Cooperativismo como um todo tem em sua concepção o zelo, o interesse e o desenvolvimento comunitários. De que forma esse modelo de negócios pode fazer a diferença em momentos como este?*

ELSON JUSTINO – O Cooperativismo e o Cooperativismo de Crédito são entidades de iniciativa coletiva que têm um propósito econômico-social. Ou seja: eles nascem visando organizar serviços, produtos, atividades financeiras. Porém, pelo seu contexto, atendem comunidades ou grupos de pessoas comungando o viés econômico e o social. Por isso torna-se ainda mais importante lembrar, neste momento de reconstrução por que todos estamos passando, que toda e qualquer Pessoa Física ou Jurídica pode integrar, se associar, fazer parte de uma cooperativa do Sicoob.

Além disso, nosso Cooperativismo de Crédito tem preços, custos, oportunidades e relacionamento justo com os cooperados. Há inclusive indicadores, que cha-

mos de Ganho Social, confirmando isso. Ele mede os benefícios que os associados recebem ao adquirir produtos, aderir a serviços ou realizar operações financeiras com custos abaixo dos praticados no sistema bancário. Ao longo de 2019, por exemplo, a média foi de R\$2 mil por associado. Ou seja: é dinheiro extra reinvestido na atividade econômica da Pessoa Jurídica ou no bem-estar da família no caso da Pessoa Física.

Há também o Ciclo Virtuoso da Economia. Afinal, os recursos captados pelas cooperativas nas comunidades voltam a elas na forma de crédito, emprego, geração de renda. E isso causa, obviamente, melhoria dos indicadores sociais.

VERTENTES CULTURAL – *Com relação ao Cooperativismo de Crédito em si, uma de suas missões é promover Justiça Financeira. Podemos afirmar que ela se torna ainda mais necessária agora?*

ELSON JUSTINO – A Justiça e a Inclusão Financeira são similares e estão no DNA do Cooperativismo de Crédito. Em Minas Gerais, por exemplo, temos 200 municípios em que as cooperativas são as únicas instituições do setor. Chegar a esses locais que não receberam qualquer atenção do sistema bancário convencional e oferecer acesso a uma Conta Corrente, a Crédito, já é inclusão.

Fazemos mais, porém. Um fe-

nômeno recorrente nas comunidades onde não há instituições financeiras é o êxodo de movimentações – e, portanto, de recursos – para outros municípios. As pessoas sem acesso a serviços bancários vão buscá-los em cidades próximas. Consequentemente, há deslocamento do consumo no comércio e na indústria. Então se chegamos a lugares preteridos por grandes bancos, evitamos o esvaziamento daquele mercado e podemos dizer que fixamos investimentos onde a riqueza é gerada. Isso sem falar, claro, no nosso contato com entidades filantrópicas, ações culturais e outras atividades com doações, patrocínios, parcerias.

VERTENTES CULTURAL – *Contextos como o atual deixam ainda mais evidente a nossa necessidade de apoio tanto pessoal quanto institucional. Isto é, de nos sentirmos acolhidos, de sabermos que há compreensão, respaldo, força, motivação. Que mensagem o Sicoob Central Crediminas e suas singulares podem propagar a seus públicos nesse sentido? Com que associados de todo Estado podem contar?*

ELSON JUSTINO – O foco de qualquer instituição responsável em momentos como este deve estar na Saúde das pessoas. Então nossa primeira preocupação é com nossos associados, nossos colaboradores, a comunidade em geral. No segundo momento, traba-

lhamos cuidando para que atividades econômicas e negócios se mantenham ativos; para que empregos sejam preservados; indivíduos tenham suas rendas protegidas, bem geridas. Por esse motivo, nossas cooperativas têm funcionado com medidas estratégicas de cuidado e proteção ao mesmo tempo em que incentivam o uso da tecnologia em situações práticas que permitam transações sem sair de casa ou via Caixas Eletrônicas. Dessa forma, não falta atendimento e suporte a quem precisa de nós.

Algo que inclui outro ponto muito importante: o de que singulares recebam, ouçam, analisem e renegociem operações de Crédito; adequem um novo fluxo de pagamentos durante e pós-Pandemia. Dessa forma, podemos dar aos agentes econômicos o tempo necessário para que se reorganizem, mantenham seus empreendimentos funcionando e tenham tranquilidade financeira até que voltem a operar recursos com normalidade nas cooperativas.

Isso é acreditar nos nossos associados. É óbvio que há formalidades, avaliações caso a caso. Mas de modo geral o posicionamento do Sistema Geral do Crediminas é de sensibilidade e contribuição. Queremos ser lembrados como parceiros no cuidado dos mais importantes e necessários interesses das comunidades onde estamos e que integramos.



Bendita Fruta

Em São Tiago, cultura pioneira abre campo para avanço da Pitaia no mercado enquanto mescla conhecimentos tradicionais do Agronegócio



Ela é mais, bem mais, do que uma “uma frutinha bonita”. Por dentro e por fora. Com casca exótica lembrando escamas (ou quem sabe labaredas de fogo), a Pitaia (ou Pitaya) chama a atenção pela beleza nada convencional. Numa banca de mercado, difícil passar com indiferença por ela quando exposta entre a delicadeza do pêssego ou o vermelho clássico do morango, por exemplo. É que a atração e a curiosidade são imediatas - e valem a pena. Aberta, a fruta tem polpa gelatinosa e gelada que salta aos olhos com um branco extremo ou um vermelho/rosa vivo (algumas variedades podem chegar à coloração roxa). Em todos os casos, o fruto é salteado com pequenas sementes.

Características clássicas (e coloridas) de um capricho da natureza tipicamente tropical. Há quem compare seu sabor a algo entre o melão e o kiwi. A Pitaia, no entanto, insiste em se diferenciar e tem como um de seus grandes trunfos o fato de, embora doce, ter baixo teor glicêmico. Em outras palavras, tem pouco açúcar. Isso sem falar na riqueza de nutrientes, em suas fortes propriedades antioxidantes e na grande quantidade de fibras contrapondo pouquíssimas calorias (cerca de 50kcal para cada porção de 100g).

Fica fácil explicar, assim, o fascínio recente em torno da fruta no Brasil. Vale lembrar que o país já é o 4º no ranking global de consumo de alimentos saudáveis, movimentando US\$35 bilhões por ano, segundo a Euromonitor.

É esse combo de benefícios e possibilidades que a doutora em Agronomia/Fitotecnia pela Universidade Federal de Lavras (UFLA), Mariane Rodrigues, quer levar às mesas de consumidores mapa afora - *in natura* ou em maravilhas gastronômicas. Para isso, une a paixão por Pitaias (sobre as quais pesquisa há pelo menos 5 anos) a tudo o que aprendeu crescendo no campo e à Ciência.

DO MICROSCÓPIO PARA A TERRA

Antes do jaleco no laboratório, Mariane usou por muitos anos um uniforme escolar e sonhos. Foi na biblioteca de onde estudava na Zona Rural de São Tiago, aliás, que descobriu aos 12 anos o que gostaria de ser. “Havia um livro com testes vocacionais. Fiz alguns e o resultado foi ‘Agronomia’. Li e falei: ‘É isso mesmo que eu quero fazer’. Lembro muito bem daquele lugar, daquelas páginas, do meu coração naquela hora”, conta.

E se num livro encontrou as dicas sobre seu destino, foi em outro que escreveu linhas importantes do próprio futuro. Mariane é co-autora, com Leila Aparecida Salles Pio e Fábio Oseias Reis da Silva, de *O Agrogocio da Pitaia*, publicação que deverá ter versão em

DELÍCIA EXÓTICA (E SAUDÁVEL)

Além de bonita e saborosa, a Pitaia é... versátil. A ponto de, em Taiwan, diabéticos a consumirem como fonte de fibras substituindo o arroz, por exemplo. E quando o assunto envolve compostos orgânicos, não se faz de rogada no hortifruti, sendo rica em vitaminas B, C, E, ferro, cobre e zinco. “Também tem muita betaína, a mesma que dá pigmentação à beterraba, e é antiinflamatória”, lembra Mariane.

Não é só isso: com alto potencial antioxidante, a fruta combate a ação dos radicais livres no organismo, reduzindo o risco ou a progressão de doenças cardiovasculares, além de prevenir o envelhecimento precoce.

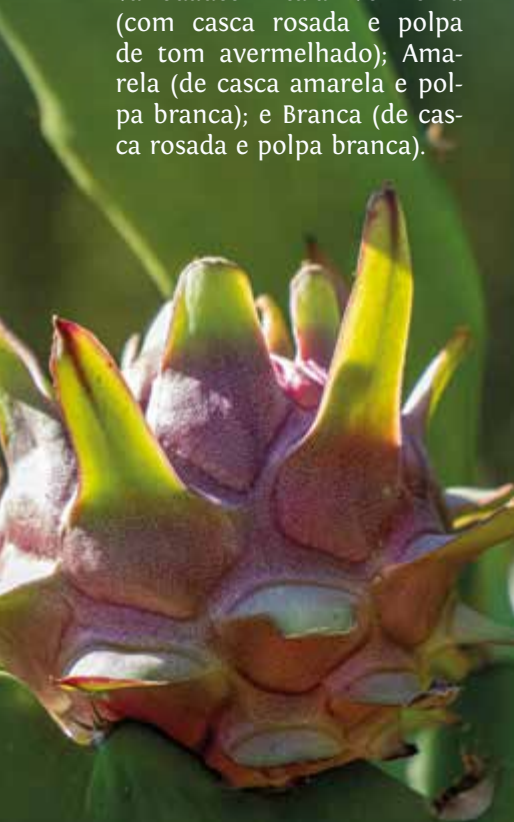
Para quem quer emagrecer, a Pitaia também tem efeitos importantes, sendo associada à desintoxicação do organismo, à sensação de saciedade e à queda no apetite por doces.



CONSUMO QUE NÃO PESA(RÁ) NO BOLSO

Pitaias ainda não são, necessariamente, frutas baratas. Quando essa matéria foi feita, o quilo da iguaria foi encontrado a preços entre R\$59 e R\$88 o quilo, além de uma oferta a R\$9 a unidade. A explicação para o preço tipicamente gourmet está na relação entre oferta e demanda: hoje, no Sudeste, a procura pela fruta é imensa enquanto a disponibilidade dela ainda é baixa.

Curiosamente, no mesmo período, um mercado de Limoeiro do Norte, no Ceará, anunciava um quilo do mesmo produto a R\$12. Mariane quer reduzir essas disparidades. “Meu objetivo é tornar a Pitaia um fruto acessível em nossa região. Sonho em ter uma plantação ainda mais robusta em breve pra que o mercado se abasteça e os consumidores aproveitem a fartura”, explica. Atualmente, a cultura mantida no Sítio Fundo da Mata conta com as variedades Pitaia Vermelha (com casca rosada e polpa de tom avermelhado); Amarela (de casca amarela e polpa branca); e Branca (de casca rosada e polpa branca).



Espanhol.

Mas muito além do conhecimento acadêmico, a pesquisadora quer colocá-lo em prática, otimizar produções e levar a fruta ao cardápio diário das pessoas. “Muito antes de se falar em balanceamento alimentar, meus pais defendiam que a gente comesse o que brotava no quintal de casa. Cresci tendo muito mais contato com cascas de frutas do que com embalagens de industrializados”, conta enquanto se diverte. “Aliás, pra tomar um achocolatado, por exemplo, uma madrinha dava escondido. Na época eu podia não entender muito bem. Hoje, por outro lado, sou grata pelo que aprendi assim. Acredito que se todo mundo pudesse plantar e colher seu alimento, teríamos fartura, comunidades não sofreriam com a fome e seríamos mais saudáveis”, defende.

O pai, Geraldo Filho Rodrigues, concorda plenamente do alto de sua graduação naquela que considera a maior escola da vida: a lida com a terra.

AGRICULTURA FAMILIAR

Rodrigues é um agricultor orgulhoso. “E rústico”, brinca. Enquanto mostra orgulhoso os 700 m² de Pitaias, fala com fluidez sobre a influência do clima na cultura, sobre a irrigação necessária e sobre todos os cuidados na hora de montar as espaldeiras que conduzirão as plantas. Feitas com mourões, elas chegam a 1,80m do solo e funcionam como verdadeiras espinhas dorsais para os pés da fruta, que crescem se enroscando nessas estruturas. A partir daí, cada um pode chegar a produzir 60 frutos por ano durante os picos de floração.

Um fenômeno de fartura que, no entanto, requer paciência. Se-

gundo Mariane, a Pitaia se desenvolve melhor em locais e períodos com dias longos. Por esse motivo, há relatos de florescimento o ano todo no Norte e Nordeste do país. Aqui no Sudeste, porém, isso acontece com frequência um pouco menor: entre novembro/desembro e janeiro/fevereiro.

Seu Rodrigues confessa que mal pode esperar. Mas se acalma com a resiliência de quem espera o tempo certo. “A Natureza tem a hora dela. É como ter um filho. A gente vai cuidando dia a dia até chegar o dia de nascer”, explica ele, que ao lado do filho Kleber Rodrigues fecha a trindade de produtores à espera, em família, de Pitaias com fartura no Sítio Fundo da Mata, a 10km da área urbana de São Tiago.

CIÊNCIA

O patriarca é só orgulho ao falar das peripécias dos filhos. Kleber é visionário, dedicado, caprichoso e a mente por trás da estrutura técnica na propriedade. Das instalações elétricas ao sistema de irrigação (que deve receber novas implementações em breve), tudo passa por ele. Enquanto isso, Mariane traz para o campo as experiências que deram certo em laboratório.

Das 750 mudas no Fundo da Mata, mais de 500 são resultados de experimentos dela. “O produto das podas que vamos fazendo pode ser usado na multiplicação das plantas”, explica. A meta, agora, é apostar cada vez mais em agentes naturais no controle de pragas e doenças – pauta, aliás, no Pós-Doutorado que já planeja. Isso sem falar em processos de Biofortificação (isto é, no melhoramento e enriquecimento nutricional da Pitaia, ampliando por exemplo o contingente de vitaminas ou mi-





DE ONDE VEM?

As origens da Pitaia são comumente associadas ao México e à América Central. Seu nome, aliás, significa “fruta escamosa” na língua indígena dos Tainós, povos que habitaram ilhas por ali. Mas fato é que a fruta se destacou mesmo depois de atravessar oceanos e chegar à Ásia. Hoje, o Vietnã, a Tailândia e a China lideram a produção da maravilha, também chamada de *dragon fruit* (ou “fruta do dragão”, devido à casa escamosa) nos locais que mais apostam sem sua importação (Estados Unidos, Alemanha, França e Holanda).

Já no Brasil sua produção teve início nos anos 1990, em São Paulo. “Analisando esse cenário, fica claro o quanto a Pitaia é democrática e com grande versatilidade. Na verdade, ela surgiu como uma cactácea de sub-bosque, crescendo naturalmente em cima de outras árvores, em climas equatoriais. Com a adaptação do seu cultivo no Agronegócio, ela veio para o solo, foi exposta a mais sol, e ainda assim se adaptou”, diz Mariane Rodrigues.



nerais específicos presentes nela). “Ela já é uma super fruta, naturalmente. Mas podemos fazer aquilo que é saudável se tornar ainda mais. O resultado é interessantíssimo. Ao invés de tomarmos suplementos pra complementar nutrientes que faltam ou são insuficientes na nossa alimentação, podemos encontrá-los naquilo que já ingerimos”, comenta a pesquisadora.

SONHOS E GRATIDÃO

Mais do que pioneirismo no plantio da Pitaia nas Vertentes, os irmãos Kleber e Mariane querem semear reconhecimento. “Tudo o que temos e somos veio daqui, de onde a gente cresceu”, reflete o primeiro. “Nosso pai, plantou, regou, roçou, colheu nosso sustento. Trabalhou de sol a sol quando nascemos, quando ficou viúvo, quando bancou nossos estudos. E testemunhamos tudo isso sabendo,

também, das dificuldades que enfrenta o homem do campo. O que queremos é ampliar possibilidades, solucionar problemas e apoiar nosso pai. É uma maneira de retribuirmos ao menos um pouco do que lutou por nós enquanto crescemos juntos, em família, apesar de nossas diferenças”, acrescenta a segunda.

Seu Geraldo, que vigia atentamente cada hectare plantado e fala sobre expansão da área, não se concentra nisso. “Faria tudo de novo. Quer dizer... No começo eu fiquei meio espantado com essa história de Pitaia. Eu me acostumei com gado leiteiro, o plantio de café; a produção de polvilho”, analisa. Depois sorri: “Mas pai, né? Acaba convencido pelos filhos. Hoje eu só espero a hora de subir aquele morro ali, no final do ano, pra ver do alto as frutas grandes e madurinhas no pé. Deve ser bonito demais”, sonha acordado.

MENU COMPLETO

Além da degustação *in natura*, a Pitaia se permite como ingrediente em diferentes receitas. Para o público fitness, rende chás, vitaminas, sucos, geleias. Para os interessados em drinks, já existem chopps, cervejas, licores, vinhos e até caipirinha com a fruta.

Nos quitutes, ela também garante sabor a bolos, cremes e, em breve, biscoitos de São Tiago. “Quero experimentar essa possibilidade e creio que dará super certo”, acredita Mariane com conhecimento de causa. Isso porque em eventos dos quais já participou integrou equipes preparando barras de cereal; bombons; iogurtes. “Importante ressaltar que seu uso não fica restrito à polpa. As flores são decorativas; a casca já é aproveitada em vários subprodutos e outra parte da planta, o cladódio, já desponta como alimento não tradicional”, descreve.



Tim, Tim:

um brinde ao bom e velho vinho da região

por João Pinto de Oliveira

*Ainda no século
XIX, bebida
produzida por um
padre do Campo
das Vertentes
foi premiada em
exposição*



Nem só de rótulos europeus se faz o bom vinho nas melhores mesas. Com produção vitivinícola ultrapassando 82 mil hectares, mais de 1,1 mil vinícolas e a 5ª maior produção da bebida no Hemisfério Sul, o Brasil conquistou também espaço importante em adegas de todo o planeta.

Uma trajetória pelos caminhos do Agronegócio e pela alquimia da fermentação iniciada em 1532, quando as primeiras mudas de uvas foram trazidas ao Brasil Colônia por Martim Afonso de Souza. Sem prosperar na região Sudeste, houve insistência pela cultura de videiras em 1551, no Planalto Atlântico, onde acredita-se ter sido produzido o primeiro barril de vinho destas bandas. Mas foi só em 1626, com a chegada de jesuítas à região das Missões, que ele ganhou impulso – mais especificamente no Rio Grande do Sul, onde o Padre Roque Gonzales de Santa Cruz se juntou a índios para elaborar o elixir bíblico sempre presente nas celebrações católicas.

Dois séculos depois, outro religioso se destacou desenvolvendo a bebida – desta vez no Campo das Vertentes. Em Coronel Xavier Chaves (onde está o mais antigo alambique do Brasil, produzindo a premiadíssima cachaça Século XVIII), Padre Joaquim Gonçalves Lara engarrafou uma maravilha que ganhou destaque estadual.

A CRIAÇÃO

Saiu na página 4 do jornal *A Actualidade*, de 1862: em outubro daquele ano, a segunda edição da Exposição Industrial Mineira premiou ruralistas de todo o Estado por café, fumo, charutos, cachaça, trigo e farinha – além de móveis, velas e tecidos do território. O vinho não

ficou de fora. E foi nesse quesito que Padre Joaquim Gonçalves, morador na Fazenda do Caxambu, foi agraciado com uma honrosa Medalha de Prata. Uma confirmação documentada de algo que a oralidade já pregava: era ele um produtor de refinados vinhos comercializados ou ainda distribuídos a amigos, mantendo vistosos e bem cuidados vinhedos em sua propriedade.

Curiosamente, já em 1860 falava-se em produção da bebida como atividade econômica em São José do Rio das Mortes, atualmente Tiradentes. Tecidos de algodão, calçados, queijos e cal – além da criação de gado em pequena escala e da prática da Agricultura de Subsistência – também marcavam o mercado local.

O CRIADOR

Após o falecimento de Padre

José Mendes dos Santos (1868), vigário efetivo em São Tiago, alguns sacerdotes prestaram – em caráter provisório, esporádico ou até mesmo no âmbito estritamente pessoal-familiar – assistência pastoral à paróquia local. Nesse último caso enquadra-se o Padre Joaquim Gonçalves de Góes e Lara.

Entre 1868 e 1872 – aproximadamente ou mesmo em períodos anteriores (a se pesquisar) – participou de eventos litúrgicos na comunidade, algo que se pode observar em alguns registros de Batismo, geralmente de familiares.

No censo “Mapa da População” do Quarteirão do Mosquito, atual cidade de Coronel Xavier Chaves, Padre Joaquim Gonçalves Lara aparece co-



mo chefe do Fogo nº 2 em 1838 – à época contando com sete moradores, seis deles escravos.

Sobre isso, o Sr. Rubens Resende Chaves – a quem hoje pertence o engenho mais antigo em funcionamento no Brasil, de 1717 – lembra que a Fazenda Caxambu é atualmente conhecida como Fazenda do Retiro e está no espólio do Sr. Hélio de Andrade Resende.

VIDA

De acordo com o seu Processo de Habilitação “De Genere”, Padre Joaquim Gonçalves de Góes e Lara nasceu na Fazenda do Mosquito, freguesia de São José, em 07 de julho de 1801. Foi batizado 12 dias depois na Capela de Nossa Senhora da Conceição do Ribeirão do Mosquito, filial da Matriz de Santo Antônio, pelo Padre Antônio José de Faria Pereira.

Entrou para o Seminário de Mariana em 07 de janeiro de 1822, ali dedicando-se aos estudos de Filosofia e Teologia até ser ordenado em 26 de fevereiro de 1825 por Dom Frei José da Santíssima Trindade.

Teve também relevante atuação política, sendo vereador em São José Del-Rei. Deixou testamento feito em março de 1876 onde se declara presbítero secular da Ordem de São Pedro, nomeando como testamentários seu sobrinho João Batista Gonçalves Lara; Matheus Gonçalves de Mendonça e Matheus Gonçalves Valadão. Seu inventário acha-se arquivado no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Dentre seus herdeiros nomeou a sobrinha Rita de Cássia Mendonça.

NÃO ERA TÃO BOM ASSIM

Quem foi o primeiro homem a beber vinho? Ninguém sabe. Mas a partir de indícios arqueológicos envolvendo a uva em si, acredita-se que há mais ou menos 7 mil anos alguém percebeu na atual Geórgia (ex-União Soviética) que com o tempo a doçura da fruta era substituída por um sabor mais forte – além de inebriante.

Pois é: os “pileques” podem ter surgido antes da bebida. Quem relata é o historiador Hugh Johnson, autor de um livro sobre o assunto. Segundo ele, milênios atrás, a vida bruta, perigosa e breve era amenizada justamente por sensações que hoje, para nós, podem vir acompanhadas de ressaca. “Ao longo da História, o vinho foi a única fonte de conforto e coragem, o único remédio e antisséptico, o único meio de que o homem dispunha para recuperar o ânimo e superar o cansaço e a tristeza”, diz.

Daí sua presença em rituais da Grécia Antiga, em trechos bíblicos envolvendo Noé e Jesus Cristo, por exemplo. Não quer dizer, porém, que tivesse um sabor tão bom assim. Em maio deste ano, um texto publicado na revista *Superintendente* lembrou que o vinho, surgido antes mesmo da escrita, já foi uma mistura de uva com água e vinagre, podendo incluir mel e ervas com propriedades medicinais.

Para piorar, as ânforas de barro em que a bebida era guardada nem de longe tinham a vedação das garrafas atuais para evitar a oxidação do etanol – que vira ácido acético, vinagre.



Leite do peito, corações calmos

Salvar a vida de recém-nascidos na UTI Neonatal depende de expertise profissional e um elixir natural: menos de 10ml de Leite Materno para cada bebezinho todos os dias. Baixo fluxo de doações, porém, segue desafiando quem corre contra o tempo e as dificuldades no cuidado aos pequenos

É aí que entram em cena a empatia e a cooperação: as mães que amamentam ou ordenham a dieta de até 10ml diários para seus bebês em recuperação doam um pouco de si para apoiar aquelas em dificuldade no Aleitamento Materno. Para essas mães, o alento. Para seus bebês,

a nutrição que salva.

Mas é preciso fazer mais. A UTIN que abrange toda a macrorregião do Campo das Vertentes tem 10 leitos. Ou seja: pode receber até 10 recém-nascidos prematuros (que vieram ao mundo antes de 37 semanas de gestação) ou abaixo do peso (com

menos de 2,5 quilos). Por outro lado, o Posto de Coleta de Leite Humano que funciona no local conta, hoje, com cinco doadoras cadastradas. Dessas, apenas três entregam leite recorrentemente.

Falta Leite Materno. Sobra a esperança de mais lactantes aderirem à ideia.



DESAFIO

O Brasil é berço de 3 milhões de bebês todos os anos. Desse total, 14% nasce prematuramente. Números e realidades que a enfermeira Marcela Taques sentiu e sente na pele duplamente. Ela é coordenadora na UTI Neonatal da Santa Casa são-joanense. Além disso, há cerca de 10 anos, foi ela uma mãe dando à luz uma criança prematura, Emanuel, após 36 semanas de gestação.

Com muita dor nos seios e pouca orienta-

ção para driblar as dificuldades, Marcela amamentou por apenas 20 dias. Uma experiência dúbia e transformadora já que, por um lado, a enfermeira sentiu a frustração do aleitamento curto; por outro, decidiu que lutaria profissionalmente para que nenhuma outra mulher vivenciasse o mesmo que ela.

Foi com essa meta em mente que em 2013 impulsionou a criação de um Posto de Coleta de Leite na Santa Casa. “Meu filho ainda sofre com problemas respiratórios e alergias que poderiam ter sido amenizadas na amamentação lá atrás. Não posso voltar no tempo e mudar a história dele, mas hoje nossa equipe transforma a de muitos outros nenéns que nascem aqui”, defende em consonância com a própria Organização Mundial da Saúde (OMS).

Pesquisas do órgão apontam, por exemplo, que 800 mil vidas menores de 5 anos podem ser salvas todos os anos com amamentação. A meta, aliás, é que até 2025 pelo menos 50% dos bebês de todo o planeta se alimentem exclusivamente com leite humano nos seis primeiros meses de vida.

Para isso, é preciso conscientizar lactantes. Um desafio inclusive no Brasil. Por aqui, a média de amamentação exclusiva é de apenas 54 dias; e quando o assunto é Leite Materno somado a outros alimentos, esse total não chega a 365 dias.

COMPLETO E FAZ FALTA

Quando ouvir por aí que o Leite Materno é o alimento completo e perfeito para o recém-nascido, leve a informação ao pé da letra. A Fundação Fiocruz, que gerencia a Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano (RBLH), frisa que 90% do alimento é composto de água. Por isso o bebê se mantém hidratado sem precisar ingerir qualquer outro líquido. Não bastasse isso, há ali todos os nutrientes necessários para o

O QUE TEM O LEITE MATERNO?

Um dos fatos mais emblemáticos e fascinantes envolvendo o Leite Materno é sua identidade. “Ele é feito pro bebê, com os nutrientes adequados pra aquela vida que tá vindo ao mundo e varia, inclusive, com a fase gestacional da mãe. Ou seja: nosso organismo produz algo único e entrega exatamente aquilo que o nosso neném vai precisar. Quando doado e pasteurizado, porém, está pronto para ser consumido por qualquer criança. A Natureza e a Ciência são perfeitas”, defende a coordenadora da UTI Neonatal na Santa Casa de São João del-Rei, Marcela Taques.

Ela lembra, ainda, outra parte fascinante na receita biológica do Leite Materno. “Ele contém Imunoglobulinas e fatores agregadores de Plaquetas, que ajudam a reduzir cascatas de inflamação no intestino do bebê. Isso sem falar em proteínas, água”, explica.

Há, ainda, fatores emocionais. Afinal, o simples contato entre peles desenvolve não apenas defesas imunológicas como o próprio vínculo entre a criança e a mãe. Ao mesmo tempo, estimula hormônios como a Prolactina, que auxilia na produção do leite; e a Ocitocina, que faz a ejeção dele. Para a mãe, em si, há auxílio na perda de peso pós-parto, redução de sangramentos e incentivo para que o útero retorne mais rapidamente para a cavidade pélvica.





COMO DOAR

Qualquer lactante pode ser doadora de Leite Materno em potencial. No primeiro momento, é preciso que ela compareça à Santa Casa para se cadastrar e apresentar exames que serão enviados ao Banco de Leite em Juiz de Fora. Nessa lista estão o VDRL (VenerealDisease-ResearchLaboratory); testes para HIV e Hepatite B e Hemograma completo. Todos realizados em período inferior a 6 meses.

Nesse momento, uma primeira amostra de leite já é coletada com orienta-

ção profissional ensinando sobre os cuidados envolvidos. A mamãe doadora sai da instituição portando um kit completo para que a próxima ordenha seja feita em casa, incluindo touca, máscara, luvas, etiquetas para identificação e um pote de vidro estéril.

A partir daí, sempre que uma doação estiver pronta, a mãe pode entrar em contato com o Posto de Coleta. “O processo é rápido e sem gastos inclusive na entrega do alimento. Basta a mamãe ligar e iremos buscar o pote cheio de vida”, descreve Marcela.

crescimento e o desenvolvimento adequado da criança; além de calorias positivas para a saciedade e o ganho de peso do pequeno.

“Fica fácil imaginar, então, o que esse verdadeiro milagre da natureza pode fazer pelos prematuros. Por isso mesmo, temos uma equipe multidisciplinar para ouvir as mães que esperam por eles na UTIN e, ao mesmo tempo, orientá-las para a amamentação ou ordenha do leite”, explica Marcela sobre o processo desenvolvido por médicos, enfermeiras, técnicas em Enfermagem, fisioterapeuta, fonoaudióloga e Assistente Social. E completa: “É tudo muito delicado e envolve muitos tabus. Há quem acredite que o leite é fraco, que não produz o suficiente, que amamentar vai deixar a criança dependente e mimada, que a dor por fatores como inflamações ou rachaduras é maior que os benefícios – inclusive pra própria mãe – do aleitamento. Nossa função é mostrar os mitos e verdades do processo, apoiar as lactantes para que vençam suas dificuldades inclusive emocionais e, claro, estimular que uma apoie a outra. O carinho também é curativo e sim, as mulheres que estão na UTIN acompanhando seus filhos também precisam de cuidados”, acrescenta a enfermeira.

Ainda assim, a batalha não é totalmente vencida. O Brasil tem hoje, segundo o Ministério da Saúde, 271 Postos de Coleta de Leite Humano como o da Santa Casa. Dali, o material ordenhado segue para 224 Bancos de Leite Humano (como o de Juiz de Fora) onde 150 mil litros passam por processos de pasteurização anualmente antes de serem distribuídos a Casas de Saúde em suas respectivas regiões. A matemática, no entanto, ainda não fecha. Isso porque o déficit de Leite Materno para recém-nascidos em Unidades de Terapia



Já tivemos verdadeiros milagres aqui. Inclusive de gêmeos prematuros, nascidos de 29 semanas, que de estímulo a estímulo saíram daqui mamando só no peito. Pra nós, não se trata de dizer ‘vai lá e amamenta’. É acalentar, explicar, tocar se for preciso, apresentar soluções



Intensiva ainda é de 40%.

NATURAL E POTENTE

A Maternidade é aprendizado. Mais ainda quando nasce um prematuro. O bebezinho precisará aprender, enquanto resiste fora do útero, a desenvolver reflexos inclusive de sucção e deglutição. Por isso mesmo, com paciência, técnica e ciência, o prematurinho pode precisar de intervenções intravenosas para receber as primeiras calorias aqui fora. Com maior maturidade no organismo, eles podem se alimentar através de sondas. E é aí que o Leite Materno é introduzido – seja ele da própria mãe ou de doadoras.

Nos imediatos 7 ou 10 dias após o parto, a indicação é que os primeiros milímetros de dieta sejam o colostro, aquele primeiro leite secretado do corpo que, lembra a Unicef, é a “vacina inicial” do bebê, riquíssima em anticorpos e proteínas.

Quando a própria mãe não consegue produzir o alimento, é hora de recorrer às doações. No caso da Santa Casa, o leite ordenhado e entregue por voluntárias é enviado ao Banco de Leite de Juiz de Fora, onde é analisado e pasteurizado antes de retornar para distribuição. “Nessa parceria, metade do leite fica com a instituição e outra metade volta para nós. Quando não há o suficiente para atender os pequenos, precisamos recorrer às fórmulas lácteas, industrializadas”, explica a coordenadora da UTI Neonatal da Santa Casa em São João.

Antes do Posto de Coleta ser instalado na entidade, em 2013, o produto era utilizado recorrentemente para nutrir os bebês. Mas... “As fórmulas funcionam, claro. No entanto, de forma alguma se comparam ao leite produzido nos seios das mães. Enquanto o material industrializado alimenta, o natu-



ral nutre e evita, entre outros problemas, infecções intestinais nos pequeninos”, acrescenta Marcela, que além das observações rotineiras, desenvolveu o conhecimento técnico com especializações em Tratamento Intensivo, Saúde da Família, Segurança do Paciente e Assistência Hospitalar ao Neonato.

HISTÓRIAS

Cada mãe tem um corpo, cada corpo tem seu leite. Por isso mesmo, o contingente de doações varia de lactante a lactante. Mas na ponta do lápis a matemática da solidariedade é até simples: segundo o Ministério da Saúde, um litro de Leite Materno pode salvar até 10 recém-nascidos por dia. “Os bebês têm demandas diferentes também. Há aqueles prematurinhos extremos que começam a se nutrir com 0,5 ou 1ml a cada três horas, por exemplo. Em média, no entanto, cada criança recebe em torno de 8ml por dia. Por isso dizemos que toda doação é capaz de fazer a diferença”, frisa a coordenadora da UTIN na Santa Casa da Misericórdia em São João del-Rei.

E não faltam relatos que comprovem isso. Desde o ano passado, no mês de Agosto, histórias de mães da UTIN são compartilhadas em redes sociais contando abertamente sobre receios, dificuldades, dores, motivações e muita superação. Uma forma de apoiar outras mulheres esperando o momento de pegarem seus prematurinhos no colo e, ao mesmo tempo, tocar gestantes e lactantes fora do setor. Com esse movimento, a meta de quem atua na UTI Neonatal e no Posto de Coleta de Leite é evitar ao máximo a complementação nutricional com fórmulas.

“Já tivemos verdadeiros milagres aqui. Inclusive de gêmeos prematuros, nascidos de 29 se-

“

“Na UTI Neonatal aprendi que 90% da recuperação do neném vem da amamentação. E foi buscando o melhor para meu Théo que enfrentei todas as dificuldades sem desistir - incluindo uma mastite que me fez sofrer muito, mas valeu a pena. Meu filho até respirava melhor quando estava conectado a mim ali no peito”

”



manas, que de estímulo a estímulo, com cuidado e acompanhamento, saíram daí mandando só no peito. Pra nós, não se trata de dizer ‘vai lá e amamenta’. É mais. É acalantar, explicar, tocar se for preciso, confortar, apresentar soluções”, diz Marcela.

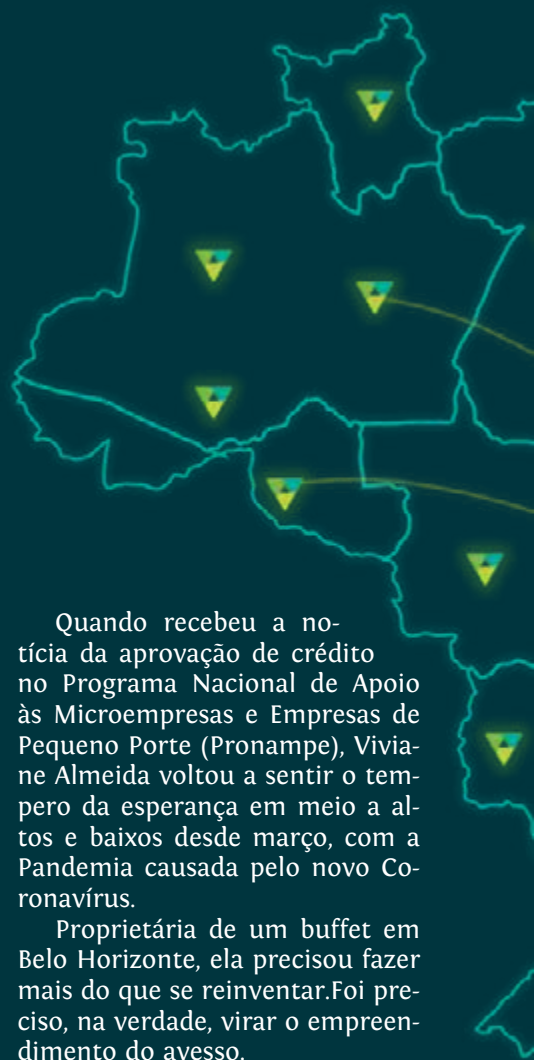
Dá certo há mais de 7 anos. “Na UTI Neonatal aprendi que 90% da recuperação do neném vem da amamentação. E foi buscando o melhor para meu Théo que enfrentei todas as dificuldades sem desistir - incluindo uma mastite que me fez sofrer muito, mas valeu a pena. Meu filho até respirava melhor quando estava conectado a mim ali no peito”, narra uma mamãe identificada como Sarah.

“Mesmo abalada, assustada e insegura, você é apoiada para persistir em ordenhar, rezer para o neném sugar. Aí a mágica acontece. Você respira aliviada e nunca mais esquece o quanto cada gota desse ouro branco é valiosa”, acrescenta a lactante Poliana após fotografar o pequeno Davi sendo amamentado.

Jéssica, outra mãe guerreira, acompanhou a bebê Roberta em todos os momentos. Mas numa madrugada de agosto, a garotinha que chegou ao mundo com prematuridade severa não resistiu. O momento foi difícil para a própria equipe da UTIN a ponto de,abalada, Marcela pedir para suspender a entrevista para a Vertentes Cultural, feita via áudios, por alguns dias. Ainda assim, o milagre da vida se fez. Enquanto acompanhava os altos e baixos da filhinha, Jéssica ordenou nada menos que 15 litros de Leite Materno, o suficiente para ajudar pelo menos 150 bebês neonatos em toda Minas Gerais. Solidariedade, apesar e acima de tudo.

Banco Central homologa Assembleia Geral da Credi e aprova expansão de fronteiras para todo o país

A partir de agora, a Justiça Financeira, o atendimento humanizado e o portfólio completo da nossa cooperativa podem chegar a associados “do Oiapoque ao Chuí”



Quando recebeu a notícia da aprovação de crédito no Programa Nacional de Apoio às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Pronampe), Viviane Almeida voltou a sentir o tempero da esperança em meio a altos e baixos desde março, com a Pandemia causada pelo novo Coronavírus.

Proprietária de um buffet em Belo Horizonte, ela precisou fazer mais do que se reinventar. Foi preciso, na verdade, virar o empreendimento do avesso.

Assim, de cardápio para eventos corporativos ou festas, refeições especiais e piqueniques, o negócio partiu para marmitas fit e saladas encomendadas por aplicativos. “Lucro a gente não tem. Mas foi a forma de continuarmos vivos no mercado”, conta ela.

Agosto, no entanto, foi mês frustrante no trabalho e ela chegou a cogitar, junto ao sócio, o encerramento de atividades. “A esperança estava no Pronampe e ele veio, graças a Deus”, comemora.

Parte do êxito, aliás, Viviane credita ao atendimento que recebeu na agência do Sicoob Credivertentes instalada no centro da capital desde o início de 2018. “Quando abri minha conta, me





encantei pela recepção que tive pouco depois de passar pela porta. O mesmo aconteceu quando procurei crédito.

Fui abraçada, ouvida, entendida, cuidada em todo o processo. Assinei o contrato sabendo tudo o que me espera. Isso é transparência. Isso faz muita falta num momento como o que estamos passando”, diz.

A mais de 200km dali, em São Tiago, a também associada à cooperativa e empreendedora Sheila Amorim comentou algo semelhante. Ela e o marido são idealizadores de uma pousada rural no município, além de cafeicultores. Foi com um financiamento no Sicoob Credivertentes, aliás, que realizaram o sonho. “Até o jeito de olhar pra nós é diferente. Não somos números. Somos pessoas respeitadas e compreendi-

das”, defende.

Diferenciais como esse agora estão disponíveis para Pessoas Físicas e Jurídicas muito além de Minas Gerais.

CRESCIMENTO

Foram quatro agências físicas em quatro anos. Mas as ações expansionistas do Sicoob Credivertentes após chegar a Senhora dos Remédios, Piedade do Rio Grande, Alto Rio Doce e Belo Horizonte não pararam por aí. No mesmo período, entre 2016 e 2019, a 11ª cooperativa no ramo Crédito em todo o Estado implementou também a Conta Digital, um sistema de atendimento personalizado, oferta de produtos e adesão a serviços totalmente virtual.

Agora, nossas possibilidades são ainda maiores. É que o Banco Central do Brasil homologou, via ofício, a XXX Assembleia Geral Extraordinária (AGE) da Credi. No documento, a instituição aprovou a lisura e idoneidade de todas as deliberações realizadas no evento em 17 de junho. O momento, aliás, foi histórico: pela primeira vez, a cooperativa realizou uma AGE totalmente online, via aplicativo Moob, reunindo delegados de toda a região. Além disso, uma reforma estatutária garantiu expansão de fronteiras para que a agora denominada *Cooperativa de Crédito Credivertentes Ltda.* – Sicoob Credivertentes possa atuar muito além da nossa região, com potencial para abrir portas qualquer lugar de todo o país.

Da mesma forma, qualquer pessoa de Norte a Sul, “do Oiapoque ao Chuí”, agora pode aderir ao cooperativismo na Credi através da Conta Digital. Basta baixar o aplicativo *Faça Parte* no Google Play ou na Apple Store.

IMPACTO

A primeira mudança foi no Estatuto Social da cooperativa, alterando sua razão social e sua área

de atuação. Tudo isso sob avaliação e aprovação dos delegados que representam os mais de 26 mil associados da Credi.

Com a validação do Banco Central veio também o deferimento da Junta Comercial do Estado de Minas Gerais. Agora, é apostar em mais desenvolvimento e na propagação da Justiça Financeira a comunidades de qualquer lugar do Brasil. “Nossa cooperativa está credenciada a chegar ainda mais longe e isso significa democratização, cidadania, oportunidade de levar a todos nosso portfólio completo, com condições diferenciadas”, explica o diretor financeiro do Sicoob Credivertentes, Luiz Henrique Garcia.

Ele lembra, ainda, que em curto prazo a instituição fará adequações em documentos e diferentes tipos de comunicação tanto para públicos internos e externos para enquadramento.

Já o presidente do Conselho de Administração e membro-fundador da cooperativa, João Pinto de Oliveira, destaca a importância global de um feito local. “O Cooperativismo é, em sua história, filosofia e missão, agregador. Enfrentamos todos uma crise sanitária e econômica sem precedentes que dependerá de empatia, união, cidadania e inclusão para ser superada. O Sicoob Credivertentes está pronto para fazer sua parte”.

NÚMEROS

Importante anunciar, ainda, o desempenho obtido pelo Sicoob Credivertentes no primeiro semestre deste ano, fechando o mês de julho com R\$492,4 milhões em Ativos Totais, R\$231,7 milhões em Operações de Crédito e R\$333.185.494,52 em Depósitos Totais. Além disso nossa instituição, que atende 26 mil associados no Campo das Vertentes, na capital mineira Belo Horizonte e via Conta Digital, soma R\$57,9 milhões de Patrimônio Líquido e bateu a marca de R\$8.658.030,97 em Resultado Acumulado até julho.



Arte a tiracolo

FOTOS: BOLSAS FREDOLINA / @BOLSAS_FREDOLINA

Muito além de acessórios, Bolsas Fredolina fazem do estilo uma miscelânea de referências, cores e (muita) história



Houve um momento, lá no século XVI, em que homens se bastaram com bolsos costurados em suas calças e passaram a guardar ali, quando a passeio, o que achavam necessário. Já as mulheres escondiam quase tudo – de leques a escovas de cabelo e relicários – entre as pregas das volumosas saias da época.

É histórico, mas soa cômico. Mais ainda em pleno século XXI, quando desde 2005 as Bolsas Fredolina estão no mercado. Produzidas artesanalmente no distrito de Vitoriano Veloso (Bichinho), elas são provas de que a efervescência colorida do lugar não entrou em Quarentena.

São peças de arte charmosas, encantadoras e utilitárias na mesma proporção. Todas feitas ao som da conversa fluida e transparente do casal Janaína Riegel e Marcelo Gatelli; de máquinas de costura unindo tecidos e texturas; e playlists que vão de Valsa Francesa a Tango e música Cigana num modo nada “aleatório”.

É que os ritmos representam a própria diversidade da dupla por trás da marca, influenciando inclusive nas estéticas (assim, no plural mesmo) que serão entregues ao público. Como referências saltando aos olhos, símbolos da natureza, do

ARTE-PASSAPORTE

Quando ouvir sobre Veneza, você pode pensar imediatamente nas charmosas gondolas da cidade italiana ou numa bolsa Fredolina transversal, compacta e funcional, em formato meia-lua.

Sobre Porto, pode vir à mente a cidade costeira portuguesa ou uma peça retangular, com zíper, pequenos bolsos internos e alça regulável, feita em Bichinho. Ouro Preto? Pode estar ainda mais perto que a cidade histórica mineira numa satchel para quem precisa de espaço.

Além desses três estilos, Janaína e Marcelo produzem outros oito que fazem referências a locais que amam no mundo ou simplesmente à Arte ou ao Vintage em si. Há, ainda, colares. “Ali está nosso amor por lugares onde estivemos, com História que nos fascina de alguma forma. A Renascença, por exemplo, chama muito a nossa atenção. Mas o interessante é que uma janela que nos remete a Évora, em Portugal, por exemplo, pode trazer lembranças mineiras ao outro”, analisa Janaína.

Marcelo destaca que esse cruzamento de sensações e percepções também é sinal da liberdade criativa que tentam levar ao trabalho. Aqui, no Brasil, um dos movimentos artísticos que os inspira é o Armorial, criado pelo escritor e dramaturgo Ariano Suassuna nos anos 1970. Uma ode às tradições folclóricas e ao romancista nordestino criando arte erudita com fortes raízes culturais. “Talvez as nossas referências pareçam uma miscelânea estranha, mas pra gente faz sentido e nos norteia”, conclui ele.



“POR UMA VIDA DESACELERADA”

Nem só de chats em redes sociais ou vídeo-chamadas coletivas se faz a comunicação em tempos de Pandemia. No Distrito de Vitoriano Veloso, os dedos-de-prosa com distanciamento social passaram a ser feitos via um típico canal: as janelas de casa. “Presenciamos cenas assim várias vezes quando saímos pra postar encomendas nos Correios. Como os vizinhos não podiam se visitar, conversavam e mantinham contato por esses espaços”, relata Janaína. Para ela, um jeitinho peculiar, interiorano e humano que inspira artes nas bolsas enquanto confirma o Bichinho como endereço certo desde 2013.

É que o CEP no interior mineiro, com todas as suas peculiaridades, se encaixa à filosofia do *Slow Movement*, a que ela e Marcelo aderiram. Essa proposta de estilo de vida tem como princípio a desaceleração do cotidiano em diferentes comportamentos que chegam inclusive ao próprio consumo. Na moda, por exemplo, a ideia é substituir peças padronizadas, produzidas em massa, por itens únicos, produzidos em pequena escala e que promovam, entre outros aspectos, a consciência socioambiental. O global abre espaço para o local. A pressão e os números cedem lugar para a satisfação criativa.

Assim acontece com as Bolsas Fredolina. E para se integrar ainda mais a esses princípios, Marcelo e Janaína passaram uma temporada de imersão na Europa, continente de origem do *Slow Movement*. “Pra nós é muito importante viver a vida sem pisar no acelerador. Não quer dizer que atrasamos o cotidiano, mas que entendemos nosso tempo e o de cada coisa”, esclarece ele.

Janaína também fala sobre o assunto e conta que, da escolha da matéria-prima ao acabamento, o primeiro pensamento não está nas vendas. “É claro que precisamos delas. Mas o foco está sempre no que podemos oferecer àquela arte, que felicidade vai trazer, o que queremos retratar, como vai fazer parte da vida de outra pessoa. Quase não olhamos para o relógio. Se precisarmos de um dia inteiro em uma única bolsa, nos dedicaremos esse tempo entendendo que ela precisou dele pra vir à tona. No final, estaremos satisfeitos porque nosso objetivo é esse: ter prazer no que fazemos”, encerra.

universo feminino, do teatro, da Arquitetura e, claro, da Cultura. E mais: todas as peças são exclusivas, *cruelty-free* e sob os princípios do *Slow Movement* numa rota fashioncriativa capaz de conectar Ouro Preto a Barcelona

FREDOLINA

Fredolina é mais do que uma marca há 15 anos no mercado. É uma história que começou no Rio Grande do Sul com CPF e tradição muito antes de desembarcar no Campo das Vertentes com um CNPJ e muito estilo. “Sou gaúcha, neta e filha de mulheres que costumavam para si e a família. Como via tudo isso bem perto, me interessei e me arrisquei. Já aos 8 anos comecei a aprender o ofício com a minha avó”, lembra Janaína.

Mas as lições de Dona Fredolina, carinhosamente conhecida como Frida, nem sempre eram tão didáticas. “Vovó não tinha muita paciência (*risos*). Como boa descendente de alemães, era uma mulher rigorosa”, reflete.

A austeridade não a impediu, porém, de passar para as mãos da neta seu maior patrimônio: a velha máquina de costura a manivela. “Minha avó a entregou pra mim pouco antes de falecer. Eu tinha só 12 anos e não imaginei o que aquele momento significava. Essa máquina, mesmo pesada, me acompanhou em quase todos os lugares para onde fui. Hoje, é o símbolo do nosso trabalho, de família, perseverança, estímulo pra seguir. É pra onde olho várias vezes ao dia aqui no ateliê”, complementa Janaína.

LAÇOS DE FAMÍLIA

Foi no teatro que outro capítulo dessa história foi escrito. Na verdade, o irmão mais velho da empreendedora também cresceu com um forte tino criador e se ligou aos palcos. De carona, Janaína passou a frequentar os bastidores das coxias. Foi ali que se apaixonou por figurinos, cenários e, anos depois, por Marcelo.

“Minha trajetória nesse meio começou aos 12 anos numa companhia mambembe lá no Rio Grande do Sul”, conta ele, que é irmão da atriz e uma das idealizadoras da Casa Torta (também no Bichinho), Lu Gatelli. Com ela, aliás, integrou o Grupo Entreato nos anos 2000 em outro “Rio”: o de Janeiro. “Janaína e eu éramos amigos e nos mudamos juntos pra lá, onde nos casamos”, explica Marcelo resumindo a história.

Ainda na Cidade Maravilhosa o casal deu início ao próprio negócio. A princípio, a produção era de colares e acessórios artesanais. As bolsas, feitas totalmente à mão naquela época, vieram naturalmente – e não demorou para que caíssem no gosto de clientes. “Conseguimos uma máquina emprestada e nos permitimos crescer sem pressões. Ninguém perdia o sono pensando na arte que estamparia a próxima bolsa. Ela vinha de dentro naturalmente, como uma estética das nossas vivências lúdicas, teatrais, percorrendo estradas do



país”, descreve Janaína.

Fácil deduzir que o resultado dessa mistura foram itens diferenciados com cada vez mais frenesi por parte dos lojistas cariocas. Para o casal, eram sinais claros de que a ideia da Fredolina funcionava e era abraçada pelas pessoas. Por outro lado, aquele também foi o momento que ambos chamam de “pe-raí!”: as lojas queriam que aumentassem a produção e diminuíssem valores. Isso significava larga escala, repetição. “Na verdade, perder nossa arte nunca foi uma opção”, garantem.

ÚNICO E SECRETO

“Se as pessoas não precisam ser iguais às outras, imagina as bolsas”. A frase, pintada no ateliê de Janaína e Marcelo, dá o tom com poesia e irreverência: por ali, tudo o que é produzido é exclusivo – e tem segredos.

No e-commerce das Bolsas Fredolina, todos os modelos têm descrições completas falando sobre leveza e resistência, compartimentos, fechamentos, bordados e tecidos por fora e por dentro (como tricoline, jacquard, brim, tule, rendas). Um detalhe, porém, o casal não conta: a matéria-prima do “recheio”.

Na vitrine virtual há só uma dica, descrevendo-o como “material inovador, que dá estrutura e deixa (a bolsa) leve e fofinha. “Essa é a nossa fórmula da Coca-Cola. Só nós dois sabemos”, diverte-se Marcelo. Segundo ele, o item misterioso vem da indústria e não é encontrado no comércio.

“Testamos muita coisa e erramos muito antes de chegar a essa estrutura. (risos) Mas é super importante frisar que não usamos qualquer peça de origem animal. As alças, por exemplo, podem ser armações sobrepostas com tricoline ou mesmo couro sintético”, reforça Janaína.

“QUATRO MÃOS, DOIS CORAÇÕES”

Nenhuma bolsa Fredolina é igual à outra. Embora se distribuam entre 11 modelos e formatos, os demais detalhes ornaram as peças em artes com três únicos compromissos: beleza, liberdade e cor (muita mesmo).

Além dos revestimentos que podem variar de estampas inclusive numa mesma peça, enchem os olhos as figuras que estampam cada uma também de maneira artesanal. Ali, já foi possível ver ícones conhecidos da arte como Frida Kahlo e personagens da Literatura como o Pequeno Príncipe; ou rostos desconhecidos com uma expressividade poética (às vezes até literalmente, já que podem vir acompanhados de alguma frase também). Da Natureza vem a inspiração para árvores, arranjos de flores, folhagens que parecem imprimir movimento; pássaros, cães.

Isso sem falar em Arquitetura europeia ou deste canto diverso das Américas com janelas clássicas, casinhas coloridas. “Vamos sobrepondo nosso lado lú-



dico, nossas ideias e estéticas até formar uma só. E tudo isso vem das nossas experiências em família, mundo afora ou aqui no Bichinho; daquilo que as visitantes contaram quando vieram ao ateliê antes da Pandemia; de outros artistas com quem convivemos, daqueles que admiramos”, conta Marcelo.

“Na verdade, quem carrega nossas bolsas leva também várias histórias”, acrescenta Janaína. E elas têm vários capítulos que incluem a harmonia da própria dupla de criadores da Fredolina. É que da pesquisa de matérias-primas ao acabamento, passan-

do por escolhas de tecidos, criações e acabamentos, tudo é realizado pelo casal num processo que eles mesmos descrevem com feito a “quatro mãos e dois corações”.

TÊTE-À-TÊTE

Se já está sonhando com uma visita a Vitoriano Veloso e quer incluir o ateliê da Fredolina em seu roteiro, vá sabendo de duas coisas: antes de tudo, os idealizadores da marca amam histórias. Para o casal, aliás, elas não podem faltar nas bolsas. “A produção artesanal, sem pressões, focada em cada peça como única, permite isso. Na verdade, é algo que as pessoas buscam. Elas querem saber quem está por trás daquela peça; quem passou horas elaborando um de-

senho, encaixando cada pedacinho da arte; que vidas estão dedicadas a tudo isso”, comenta Marcelo. “O grande barato”, complementa Janaína, “é quando abrimos as portas do nosso espaço e as pessoas podem nos ver costurando, rindo, cantarolando alguma música. Aí elas se juntam a nós, se interessam por quem somos, pelos detalhes do que estamos fazendo, dizem que determinada bolsa é a cara de alguém da família e aí as narrativas se entrelaçam. Nem sempre esses contatos terminam em compras, mas são igualmente importantes pra nós”.

Ah, sim, o outro detalhe a saber: ambos assumem que falam muito – o que é ótimo. Talvez até por isso as Bolsas Fredolina, onde quer que vão a tiracolo, também falem por si.



O chef...

Na charmosa Tiradentes, Rafael Pires serve sabores do mundo sem perder o aconchego “de casa”

Em meio a grandes *chefs* no Festival de Cultura e Gastronomia, um “pequeno” talento, com pouco mais de um metro e meio, perambulava atento. Vestindo uma típica *dólmã*, curioso dos pés à cabeça e com um paladar muito refinado para uma criança de 10 anos, Rafael Pires sempre soube que queria fazer da boa e sofisticada mesa a sua vida.

“Meu pai, Ralph Justino, criou o evento aqui em Tiradentes. Então desenvolveu amizade com muitos *chefs*; passou a ser convidado para conhecer muitos restaurantes e cozinhas. Eu, que não sou bobo, ia junto (*risos*). E durante os eventos me achava o assistente de quem preparava os pratos. Aprendi muito assim”, conta.

Foi com essa experiência que, aos 17, ingressou na Graduação Tecnológica em Gastronomia pelo Senac Grogotó, o primeiro hotel escola da América Latina, em Barbacena. Foi só o primeiro passo. Dali, partiu para estágios em Belo Horizonte e São Paulo antes de embarcar para experiências - e temperos - mais distantes, passando pelo Canadá, pela França e pelos Emirados Árabes. De volta ao Brasil, comandou a cozinha do Pacco&Bacco em Tiradentes. Agora, é dono do próprio espaço, o **Mia Restaurante**.

Ali, casa um indiano naan com o mais mineiro Joelho de Porco, coalhada e picles de cebola, por exemplo. Ou faz salivar o mais exigente degustador com o Predileto do Rafa, um hambúrguer feito com pão de batata e gergelim recheado com blend de boa carne bovina assada na churrasqueira, queijo prato, *crispy* de bacon, *crispy* de cebola, tomate com *fee* e alface.

Uma variedade democrática, mas unânime nos “hmmmm!” de quem quer que passe por lá.

...e a Confeiteira

A doçura nas receitas e na história de Nara Oliveira, a bióloga que se encontrou dominando outra ciência: a da pâtisserie

Dona Nitinha não imaginava. Mas quando assava quitandas e acalentava a neta no calor de um forno de cupim, em São Tiago, colocava nas mãos dela o primeiro ingrediente para o caminho que trilharia mais tarde: memórias afetivas. “Saía da escola e ia direto para a casa da minha avó. Amava ficar ali ao redor dela na cozinha, amava ajudar, amava comer biscoitos”, lembra Nara Oliveira, hoje à frente da **Mia Confeitaria**.

É nesse espaço, em pleno Centro Histórico de Tiradentes, que ela traz à tona as lições aprendidas com Dona Nitinha e o empreendedorismo desenvolvido ao lado de outra inspiração, a Tia Ângela. “Foi ela que me ensinou, aos 9 anos, como fazer bombons recheados com morangos e uvas. Não demorou pra que eu começasse a produzi-los e vendê-los cidade afora”, conta a confeiteira revivendo os tempos são-tiaguenses.

Já na vida adulta, fez as malas rumo a São João del-Rei, onde graduaria como bióloga. No processo, brigadeiros, palhas italianas e bolos de pote se tornaram fonte complementar de renda. Eram os sinais, despropositais a princípio, de que seu talento faria a diferença. “O problema é que, naquele momento, não percebi isso” (*risos*).

A pitadinha de açúcar que faltava na receita de sucesso veio com o amor. Se na infância ele a guiou nos caminhos dos primeiros sabores, na vida adulta foi definitivo para convencer Nara a trocar o laboratório pela cozinha. Como das outras vezes, o amor tinha um nome: Rafael.

QUE SEJA DOCE

“É como ir para o céu e permanecer lá”; são “sentimentos em forma de comida”, escreveu um usuário claramente apaixonado pelo Mia Restaurante no Tripadvisor, plataforma online de avaliações turísticas. A pâtisserie da Mia Confeitaria? Também coleciona elogios que ganharam contornos televisivos em abril deste ano – mais especificamente na quarta-feira, 29.

Naquela data, a GNT levou ao ar o 38º episódio da 6ª temporada do *Que Seja Doce*, programa comandado pelo chef Felipe Bronze. Na batalha de confeitadores da data, Rafael e Nara formaram dupla de competidores que encantou com uma receita certa: a mistura entre o familiar e tradicional com o refinamento gourmet. Acabaram surpreendendo com delícias como uma torta especial cuja massa leva farinha de amêndoas e cacau. No recheio, caramelo de avelã; e, para completar, ganache de chocolate meio amargo – maravilha que, aliás, é considerada o “cartão de visitas” da casa.

Isso sem falar em uma broa de fubá cheia de história: o quitute era feito por Dona Nitinha e se tornou um dos mimos de Nara para Rafael durante o namoro. De tão apaixonante, foi parar no cardápio e na TV. Em uma das provas do *Que Seja Doce*, os

idealizadores do Mia incrementaram a quitanda típica com queijo de Carrancas e espuma de goiabada. Acabaram ouvindo do exigente Lucas Corazza a frase mais esperada por um confeitador: “eu pagaria pelo seu doce”. Mais do que isso: o casal de mineiros foi o grande vencedor do episódio.

Foi a “cereja do bolo”.

CORAÇÃO NA MASSA

“Mão na massa” é muito pouco para o casal. Foi preciso colocar o coração ali inclusive para alinhar rotinas quase opostas. Os dois se conheceram numa balada em São João del-Rei e logo iniciaram o namoro. Ela, uma bióloga estudando para ingressar em um programa de Mestrado. Ele, o *chef* do badalado Pacco&Bacco. “O Rafael já tinha uma carreira consolidada enquanto eu ainda definia meu futuro. Aliás, a Gastronomia tem uma característica muito peculiar: ela exige sua presença em finais de semana, feriados. Então até nossos ritmos eram muito opostos naquele momento”, lembra Nara.

A “liga” da receita veio com a famosa broa aprendida com Dona Nitinha. Uma vez feita pela namorada são-tiaguense, a delícia tí-

pica mostrou a Rafael que do romance poderia vir uma sociedade. E não demorou a acontecer: “Em dez meses já estávamos convencidos de que daria certo. Daí em julho de 2017 nossa confeitaria já funcionava”, conta o *chef*. Nessa dinâmica, o casal se revezava de modo que Rafael podia ser confeitador no Mia pela manhã e grande nome por trás da cozinha no Pacco à noite.

Tão rápido quanto o suspiro satisfeito de clientes degustando uma tartelette de limão “capeta” – um clássico da pâtisserie francesa com o toque cítrico e acentuado do Campo das Vertentes; ou um brownie com sorvete e farofinha de doce de leite foi o sucesso estrondoso da Mia Confeitaria. Não demorou para que Rafael passasse a se dedicar integralmente ao próprio negócio e, em 2019, o espaço se tornasse também um restaurante.

Nessa história, o casal uniu vidas, talentos e cardápios.

SEPARAÇÃO DE “BENS”

Calma! O relacionamento e a sociedade entre os mineiros do Mia vão muito bem, obrigada. Mas a verdade é que o mesmo sucesso que demandou a união entre confeitaria e *chef* pediu autonomia de menus, mesas, cozinhas.

Desde meados de setembro um se tornou dois. Assim, agora



há a Mia Confeitaria e o Mia Restaurante funcionando em ambientes próprios, embora próximos – literalmente um de frente ao outro. Na verdade, os doces atravessaram a Rua Direita em Tiradentes. “Quando começamos”, explica Rafael, “a cidade tinha cafés, mas não uma confeitaria como a nossa. Decidimos ampliar possibilidades somando o restaurante. Mas também entendemos que em determinado momento um trabalho começou a brigar pacificamente com o outro”, brinca o *chef*. “Então agora temos cantinhos especiais, específicos. Fica ainda mais fácil para o visitante saber o que pode esperar ao passar por nossas portas, sentar em cada mesa”, acrescenta Nara.

O MUNDO EM TIRADENTES

Entre todas as afinidades da confeitaria e do *chef* há os objetivos gastronômicos: para ambos, mais do que servir sabores, estão oferecendo experiências e contando histórias. Nos doces de Nara, há 18 anos de trajetória, tradição familiar e muito estudo. “A gente pesquisa, lê, observa, experimenta, se inspira e traz para as receitas

um pouquinho do que vivemos, conhecemos, saboreamos”, diz ela.

Daí a capacidade de oferecer originalidade e sofisticação; de servir na Confeitaria o mais francês dos macarrons ou o mais italiano dos pães com toques regionais. Da mesma forma, o restaurante mescla o fettuccine, por exemplo, à brasilidade interiorana do franguinho caipira e do orapro-nóbis. “Sempre digo que somos um pouquinho de todos os lugares por onde passamos e das pessoas que conhecemos. Foi assim com a Nara, é assim comigo. Minha raiz é mineira, mas minha trajetória deixou marcas que estão ali no jeito de cozinhar, nos pratos que são servidos”, acrescenta Rafael, com passagens ainda por restaurantes como Vecchio Sogno, Fasano e Sofitel.

MOVIMENTO

As portas do Mia se fecharam durante o ápice da Pandemia causada pelo novo Coronavírus. Mas sua cozinha continuou intensa. Tudo por causa da criatividade e eferescência de Nara e Rafael. “O impacto da crise foi imediato. Olhamos um pro outro, pros nossos so-

nhos e decidimos: ‘É preciso fazer algo’. Nosso negócio é recente, até ali nos dedicávamos a investir, implementar. Parar totalmente seria nosso fim”, avalia a confeitaria.

Foi aí que o preparo de pães artesanais ganhou nova força. Ali, eles são produzidos com fermentação lenta e dedicação quase exclusiva. O resultado? Baguettes, focaccias de alecrim e rústicos integrais entregues de casa em casa duas vezes por semana.

Em abril, a famosíssima torta de caramelo de avelã se tornou Ovo de Páscoa festejadíssimo. Nesse contexto surgiu ainda o hambúrguer Predileto do Rafa. Há mais: em tempos de lives em redes sociais, veio à tona o canal *Cozinhando com Rafael Pires*. No YouTube, é possível aprender receitas como Pão de Batata, Gnocchi e Quiche tendo como cenários diferentes pontos de Tiradentes.

Algo para consolidar o alcance, a maturidade e a simpatia do Mia. O nome, aliás, é uma homenagem à avó do *chef*. Seja para ele ou para Nara, o afeto é tempero – para alegria de quem experimenta suas criações e já se levanta da mesa planejando voltar.



LEO GUIMARÃES/STUDIO LEO GUIMARÃES



Quando adolescente pedalandando 14km todos os dias entre a casa onde morava e a roça onde trabalhava, Antônio Gilson de Almeida Reis, o Gilson, sonhava com o dia em que se alistaria no Exército e faria as malas para outros cantos. No Exército, quando destacado em Pelotões Especiais de Fronteira (PEF), passou a sonhar com o caminho inverso, de retorno, para a terra natal em São Tiago.

Insatisfação? Não. Inquietação de quem diz ter aprendido, desde cedo, “a viver hoje preparando o amanhã”. Um aprendizado, segundo Gilson, inspirado no pai, Seu Abel Reis, um pedreiro talentoso que, além de estruturas em concreto, se dedicava a construir os presentes de Natal dos filhos. A eles, dizia que mimos como carrinhos de madeira eram agrados do Papai Noel. “Mas não me enganava porque eu o via montando tudo, escondido. E ao invés de me sentir esperto, eu me sentia orgulhoso pensando ‘ele fez o meu presente’”, lembra o militar da reserva, que se aposentou em 2018.

Trajetória sem FRONTEIRAS

Após mais de 30 anos de serviços militares, tenente da reserva reencontra aconchego na terra natal, São Tiago

É daquele ano outra memória marcante do patriarca. Ao retornar à Terra do Café com Biscoito, Gilson foi recebido com foguetes acesos por Seu Abel e pela bateria de um bloco local. Quando pensa na música tema que embala sua trajetória, porém, o ritmo é menos carnavalesco.

“MINHA VIDA É ANDAR POR ESSE PAÍS...”

Luiz Gonzaga lançou “Vida do Viajante” em 1953. Gilson só veio ao mundo 17 anos depois. Ainda assim, uma das canções mais célebres do Rei do Baião parece ter sido escrita para o são-tiaguense. Ou ao menos o descreve bem.

Foram três décadas de Serviço Militar. Em boa parte desse tempo, atuou em pelotões estratégicos à beira dos rios amazônicos, sem qualquer acesso por estradas. As bases também tinham outras limitações, como energia de geradores funcionando em pequenos turnos, ausência de telefonia fixa (celulares, então, inimagináveis) e com abastecimento – fosse de comida ou medicamentos – só a cada 30 dias, pelo menos.

Exatamente por isso, “isolamento” não é um termo que assusta Gilson, a esposa Dulcineia ou os filhos, Danielle e Thiago Reis. Em todos os locais onde desembarcou, o militar levou consigo a família. A jornada, aliás, começou em Juiz de Fora, em 1993. “Eu era um rapaz caipira, da roça. Nunca tinha ido pra qualquer lugar parecido com um grande centro. Então qualquer um consegue imaginar que a vida numa cidade grande foi um pouco assustadora, a princípio. Ainda assim, foi uma verdadeira escola”, diz Gilson sobre os 12 meses na Zona da Mata mineira.

De lá ele, todos viajaram mais 850km rumo a Cristalina, Goiás, onde se instalaram por quatro anos. “Era como se não tivéssemos um endereço fixo. Chegávamos, nos acostumávamos com os lugares, fazíamos amigos, desenvolvíamos uma rotina e... lo-

go estávamos arrumando as malas de novo. Havia sim um incômodo numa época sem Whatsapp pra manter contatos. Por outro lado, sempre agradecemos pelas experiências que tivemos, as culturas que conhecemos”, avalia Dulcineia.

Difícil não concordar. Do Centro-Oeste brasileiro a família Reis migrou para o Norte, a mais de 4 mil quilômetros. Gilson foi destacado no 5º Pelotão Especial de Fronteira em Auaris, Roraima. Lá, onde desembarcaram em 1997, passaram a viver perto dos índios ianomâmis. “Fomos o terceiro grupo a chegar ali. Então a adaptação, num primeiro momento, foi muito solitária. Pense só: de repente estávamos num lugar isolado com a noite mais escura que já conheci e com acesso limitado a tudo. Para recebermos um pacote de fraldas que fosse precisávamos esperar os aviões da Força Aérea, que só vinham até nós uma vez ao mês”, lembra o tenente da reserva.

“É A SAUDADE NO CORAÇÃO...”

Dulcineia se lembra bem dessa época. “Num período do ano aconteceu de ficarmos dois meses sem suprimentos. Cheguei a lavar arroz com bicho e dar pras crianças”, conta. Além disso, precisava lidar com um quase recorrente “aperto no peito”. Isso porque, na casinha de palafita onde a família

OS PELOTÕES ESPECIAIS DE FRONTEIRA

Por mais de um século o Brasil teve seu próprio Ministério da Guerra. Criada em 1815, a pasta dava autonomia às Forças Armadas do território, que ainda era vinculado a Portugal. Pois foi dentro do setor que em 1921 surgiram os primeiros Pelotões Especiais de Fronteira (PEF).

E suas funções são amplas, envolvendo combate ao narcotráfico e contrabando (inclusive de armas); reprimir o tráfico de animais silvestres coibir a exploração ilegal de madeira e minérios; impedir desmatamento e invasões estrangeiras.

Hoje, o Brasil conta com 24 deles nas divisas nacionais com Bolívia, Peru, Colômbia, Venezuela e Guiana, cobrindo uma faixa que supera 10 mil quilômetros – isto é, o triplo da fronteira dos Estados Unidos com o México.



morava o medo fazia visitas frequentes. “Gilson saía para as missões e, com isso, ficávamos uma semana sem ele, sem qualquer notícia. Eram dias em que as noites não passavam. Daí ele chegava contando que havia atuado na prisão de garimpeiros ilegais, por exemplo. Todo ‘vai com Deus’ que eu dizia era quase um Pai Nosso e uma Ave Maria juntos. A preocupação não dava paz”, relembra.

E a saudade do restante da família, em Minas, também não. Ao falar sobre isso, aliás, o militar se emociona. “Quando estávamos em Goiás, falávamos com nossos pais todo domingo. Era uma época de ficha telefônica e orelhão ainda”, diz jocoso antes de completar: “Lá no meio do mato já não era possível. Passamos dez meses sem ouvir a voz das pessoas que mais amávamos. Pra dar notícias só chamando um soldado lá em Boa Vista por rádio. Lembro que dizia: ‘Fala pra minha mãe, Dona Antônia Reis, que tô pedindo a bênção’. Aí, um tempo depois vinha a resposta do outro lado: ‘Ela está pedindo que Deus abençoe você’”, narra com lágrimas nos olhos.

“GUARDANDO AS RECORDAÇÕES...”

As memórias de Gilson são simbólicas. Literalmente. Quando fala sobre as comunidades in-

dígenas por onde passou, mostra cocares que recebeu em troca até de alimentos. “Acho que a lição mais prática sobre ‘viver o hoje’ veio das tribos. Era comum encontrar nativos pedindo pão, algo que pra nós pode parecer corriqueiro, mas pra eles era algo incrível, um banquete. Nós doávamos sem pedir nada. Mas assim que entregávamos a comida vinha uma mão estendida com algo típico – e recusar os magoava. Então entendíamos que não era uma questão de valor equivalente. Era de superar uma carência, conhecer algo novo, retribuir”, reflete.

Essas recordações, que se somam a medalhas e fotos tiradas em câmeras analógicas, por exemplo, também têm registros imateriais. “Se me perguntam por que escolhi servir ao país, posso dizer que me inspirei no meu avô, Benjamin de Almeida. Ele foi militar e em 1932 serviu no 12º Batalhão de Infantaria em Belo Horizonte. Lembro de contar que foi convocado, arrumou as malas e pegou um trem em Bom Sucesso. Por algum motivo eu comecei a me interessar e a cultivar esse sonho”, explica.

Antes, no entanto, Gilson percorreu outros caminhos. Ele conta que, aos 8 anos, ajudou o pai, voluntariamente, a empilhar tijolos. Naquele dia, foi elogiado como um “menino esforçado, vai ser trabalhador”. Nunca se

esqueceu disso. Por outro lado, uma fala constante do patriarca também o acompanhava: “o que você aprende não ocupa espaço”.

O tenente da reserva acredita que, com isso, se tornou dedicado e curioso. Não por outro motivo, chegou a frequentar a Lira Imaculada Conceição, em São Tiago, na adolescência. “A música me deixou mais centrado, capaz de ver o mundo de outro jeito – embora não tenha sido nem de longe um bom músico”, ri.

Sempre soube, porém, que sabia planejar. Inclusive as próprias metas. “Já preguei taco, trabalhei enchendo saquinhos de eucalipto pra plantar, ajudei em obras. Com 12 anos tinha minhas economias e comprei minha bicicleta”, conta.

Foi com ela que, ao longo de 6 anos, percorreu o caminho entre a casa onde morava e a fazenda onde trabalhava fazendo de tudo um pouco. Foi retiro, cortou cana, tratou do gado, plantou e colheu. Até que a hora de ir para o quartel, em São João del-Rei, chegou. Ali, foram quatro anos de serviços – três com estudo intenso que se juntaram às lições que a “escola da vida” ensinou.

“CHUVA E SOL, POEIRA E CARVÃO...”

Todas as lições na lida da roça fizeram a diferença nos Pelotões





Especiais de Fronteira por onde Gilson passou. Ainda em Roraima, ele e a família migraram para a base nos arredores de Normandia, bem perto de Guiana. Depois, foram 13 anos em Três Lagoas, no Mato Grosso do Sul. Em nenhum desses locais foi esquecida a missão de quem atua em uma PEF: “Vida, Combate e Trabalho”.

O termo Combate é explicado pela própria função dos militares. Já Vida e Trabalho dizem respeito à cultura de subsistência desenvolvida nesses locais com produção de alimentos, criação de pequenos animais e trabalhos diversos para aprimoramento do pelotão, da comunidade e das próprias famílias. “Nos intervalos de instrução nós cuidávamos de hortaliças e frutas. Cheguei a ter plantações de abacaxi e banana. Tudo graças ao que aprendi com meu tempo de enxada em São Tiago”, explica o tenente da reserva.

Mais do que exercer as palavras-chave do Serviço Militar, porém, o cheirinho de terra e a alegria de sementes brotando sinalizavam outra coisa: a vontade de retornar a Minas.

“PRA VER SE UM DIA DESCANSO FELIZ”

Com filhos crescendo e terminando o 2º Grau, Gilson foi enviado para Brasília. Do mato e de áreas que o faziam se “sentir no Deserto do Saara”, o são-tiaguense partiu para o Distrito Federal. De casinhas de palafita o endereço passou a ser em um apartamento. “É aquela história: quando o pessoal começa a envelhecer, se reúne lá na capital do país e vai realizar serviços administrativos”, brinca antes de atestar muito sério: “Não nasci pra ficar fechado em escritório, não”.

Foi por isso que em 2018, logo após sua aposentadoria, retornou para São Tiago com esposa, filhos e destino certo. Após três décadas país afora, os Reis voltaram ao aconchego de onde tudo começou, a Fazenda Morro Vermelho. O local que pertencia ao tio de Gilson, José Resende, e o empregou na adolescência, virou patrimônio pessoal após anos de economias. “Não houve um dia em que eu não tenha pensado em comprar esse espaço, descansar aqui”, confessa.

Hoje, o pedaço de chão onde o são-tiaguense plantou as primei-

ras sementes é lar. É onde a família colhe os frutos de todas as mudanças e todos os sacrifícios enquanto espera a visita de amigos feitos em diferentes partes do mapa. “Há quem já tenha vindo aqui umas 11 vezes. Na verdade, nada nos alegra mais do que estar em casa, com mesa cheia”, destaca Dulcineia enquanto serve queijos, bolos, pães e biscoitos com fartura. Dentre os ingredientes, o leite produzido por 15 cabeças de gado criadas ali e que já recebeu prêmios.

Mas vitória mesmo, ele diz, é ser feliz. Ou melhor: descansar feliz, como na música de Luiz Gonzaga que usou como parte do discurso de despedida do Exército. “Só posso agradecer: tenho pais que agora estão pertinho de mim; uma esposa grandiosa que topou todos os desafios comigo e se fez uma mãe excepcional; tenho filhos que só me orgulham”, lista novamente emocionado em referência à advogada Danielle e a Thiago, que também seguiu carreira militar. Em fevereiro, aliás, ele embarca rumo a um Pelotão Especial de Fronteira em Rondônia.

Mais uma missão – a de inspirar – cumprida.



Agências Sicoob Credivertentes

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

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

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

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

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

Conta Digital
Google Play - Apple Store
Tel.: (32) 9 9939-5642 (Campo das Vertentes)
Tel.: (31) 9 8437-3714 (BH e Região Metropolitana)
E-Mail: digital@sicoobcredivertentes.com.br

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prados
Rua Djalma Pinheiro Chagas, 85
Centro - MG - CEP: 36.320-000 - Tel.: (32) 3353-6398
E-Mail: prados@sicoobcredivertentes.com.br

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

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

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

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

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

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



SICOOB

Credivertentes