

EDIÇÃO 17 | ANO 9
DEZEMBRO DE 2021
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



R E V I S T A

Vertentes Cultural

Polvilho Azedo,
jornada doce

Página 10

Ver vendo

Otto Lara Rezende

De tanto ver, a gente banaliza o olhar - vê... não vendo.
Experimente ver, pela primeira vez,
o que você vê todo dia, sem ver.
Parece fácil, mas não é:
o que nos cerca, o que nos é familiar,
já não desperta curiosidade.

O campo visual da nossa retina é como um vazio.
Você sai todo dia, por exemplo, pela mesma porta.
Se alguém lhe perguntar o que você vê
no caminho, você não sabe.
De tanto ver, você banaliza o olhar.

Sei de um profissional que passou 32 anos a fio
pelo mesmo hall do prédio do seu escritório.
Lá estava sempre, pontualíssimo, o porteiro.
Dava-lhe bom-dia e, às vezes,
lhe passava um recado ou uma correspondência.
Um dia o porteiro faleceu. Como era ele?
Seu rosto? Sua voz? Como se vestia?
Não fazia a mínima ideia.

Em 32 anos nunca consegui ver. Para ser notado, o porteiro teve que morrer. Se um dia, em algum lugar estivesse uma girafa cumprindo o rito, pode ser, também, que ninguém desse por sua ausência.

O hábito suja os olhos e baixa a voltagem.
Mas há sempre o que ver:
gente, coisas, bichos. E vemos?
Não, não vemos.
Uma criança vê que o adulto não vê.
Tem olhos atentos e limpos
para o espetáculo do mundo.

O poeta é capaz de ver pela primeira vez,
o que de tão visto, ninguém vê.
Há pai que raramente vê o filho.
Marido que nunca viu a própria mulher.
Nossos olhos se gastam no dia a dia, opacos...
É por aí que se instala no coração
o monstro da indiferença.



Revolução

Você pode pensar em muitas definições pra essa palavra. A História, a política, as pessoas com quem esbarramos ou de quem ouvimos falar nos permitem essa multiplicidade no nosso dicionário pessoal.

Vamos ser honestos. Quantas vezes, ao mentalizar alguém revolucionário, sua própria imagem veio à mente? Pois é. Nos acostumamos a viver à margem de um Olimpo imaginário em que somos “reles mortais” à sombra de quem classificamos como melhores ou acima de nós. E por quê?

John Lennon escreveu uma vez sobre fazer uma revolução ali mesmo, da cama onde estava. É fato que há muitas críticas inclusive à excentricidade do ex-Beatle nessa época, lá no final dos anos 1960. De toda forma, porém, é possível fazer uma metáfora interessante no e para nosso tempo.

A bem da verdade, pode ser que precisemos nos afastar da borda conformista e nadar com calma para a que nos permite o luxo de autoapreciação e autoelogios. Não se trata de promover Narcisos apaixonados por si próprios. Por outro lado, também não podemos ser Atlas pós-modernos carregando o mundo nas costas como se esforços mais saudáveis não tivessem importância.

Transformar pequenas realidades pode não virar questão analítica do Enem, mas é revolucionário. Pois é: o seu nome talvez não apareça muito além dos seus documentos ou de redes sociais; uma estátua sua não estará numa praça; seu rosto não vai estampar camisetas. Mas, ei, você mudou o mundo. Nem que seja o seu.

Camila, em Barbacena, vive repetindo que faz um trabalho de formiguinha. E não é que, exatamente assim, ajudou a tirar do confinamento pandêmico um “formigueiro” inteiro? Alziro, “o teimoso”, persistiu na produção de Polvilho artesanal contrariando todos os conselhos para desistir. E não é que, exatamente assim, ajudou a manter uma tradição são-tiaguense? Mariana transformou a inquietude da menina de olhos grandes e cabelos cacheados numa paixão. E não é que, exatamente assim, mostrou a mulheres de toda a região que a Marcenaria também é possível para elas? Wouter chegou a acreditar que desembarcar no Brasil e cumprir sua missão seria um milagre. E não é que foi mesmo? E não é que ele, humano como é, ajuda a realizar dezenas todos os dias?

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
Antonio Vicente de Andrade;
Fabiana A. F. Diéle Barros de Oliveira;
Lígia Honorina de Andrade Moreira;
Mauro Caporali Vivas;
Yuri Carvalho Gomes.

DIRETORIA EXECUTIVA

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

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, Dolores de Campos, Ibertioga, Itutinga, Madre de Deus de Minas, Mercês de Água Limpa, Morro do Ferro, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritópolis, São João del-Rei e Senhora dos Remédios.

APOIO OPERACIONAL

Elisa Cibele Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Mariane Fonseca - MTB 15.883/MG
Tiragem: 5000 exemplares

FOTOS

Deividson Costa

DIAGRAMAÇÃO

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

REVISTA
**Vertentes
Cultural**

ÍNDICE

Mãos (e talento) na Tábua

Pág. 18

VERTENTES

ENTREVISTA

Alyson Paolinelli

Pág. 07



PRIMEIRO PLANO

Pág. 10

Polvilho Azedo, jornada doce



GASTRONOMIA

Pág. 24

Vinho e Queijo em Ritápolis



Sicoob Credivertentes, 35 anos

(Mais que) Duas em uma

Pág. 31

NOSSA COOPERATIVA

Pág. 58

NEGÓCIOS



SOCIAL

MEMÓRIA

TURISMO

VIDA

Pág. 46

Pág. 51

Pág. 35

Pág. 40

A arte de André Bello

Cebem e Centro da Vida

Seja bem-vindo ao
Hotel Água Limpa

Camila: por trabalho, pela vida

A tradição ainda vive! Folia de Reis leva fé, música, cultura e memória às ruas de Nazareno



FOTO DO SEMESTRE

Carta do LEITOR

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

“

Não poderia ficar mais grata. Li e reli várias vezes minha história contada na revista. Foi emocionante, apaixonante. E estou pronta para os novos capítulos.

”

Camila Hilária,
de Piedade do Rio Grande

“

Li a última edição e me encantei pela Fazenda Saudade. Que história deliciosamente bem contada! Desses textos que dão prazer em ler e lamento em não prosseguir.

”

Aline Brandão,
no Instagram



Entrevista

Alyson Paolinelli

Ex-ministro da Agricultura, quase Nobel da Paz e absolutamente revolucionário

JOHNDEEREJOURNAL.COM.BR/DIVULGAÇÃO





O nome dele é Alysson Paolinelli, 85 anos. Muitas consoantes desde a Certidão de Nascimento fazendo jus a um homem com muita história. Conta-se na família, aliás, que veio ao mundo numa madrugada de 10 de julho com o Hino Nacional tocando ao fundo – era aniversário da cidade natal, Bambuí, no Centro-Oeste de Minas Gerais.

Tanta simbologia talvez explique, assim, sua trajetória. Paolinelli é Engenheiro Agrônomo com atuações como educador; Secretário Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento; presidente do Banco do Estado de Minas Gerais (Bemge); fundador e presidente do Instituto Fórum do Futuro; presidente da Associação Brasileira dos Produtores de Milho (Abramilho).

São mais de seis décadas com trânsito fluido entre escritórios institucionais e hectares de terras. E foi com ele que, a convite do então presidente Ernesto Geisel, assumiu o Ministério da Agricultura do Brasil entre 1974 e 1979. O Cerrado brasileiro se tornou, então, fértil – e semeou desenvolvimento país afora.

Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU), o Brasil já é o terceiro maior produtor de alimentos do mundo, antecedido pela Chi-

na e pelos Estados Unidos. Em outro ranking, de exportadores globais no setor, o país ocupa a segunda colocação. A Embrapa (que teve criação impulsionada por Paolinelli) calcula que 10% de toda a população global faça refeições com produtos brasileiros.

Fatura e autossuficiência que pareciam impossíveis nos anos 1970. Naquela época, metade da renda do brasileiro ia para a mesa de casa – e nada disso significava luxo no jantar. Era, antes, sinal de que comida precisava ser importada. “Nossa tradição fincava nossos pés na Agricultura de subsistência, na base da enxada e do carro de boi. Então permanecia incipiente, incapaz de abastecer o país. Era preciso apostar em Ciência, Tecnologia e Inovação para mudar isso sem jamais abrir mão da Sustentabilidade. Congregar métodos modernos ao clamor do produtor”, explica.

Foi com base nessa proposta que a pesquisa ultrapassou as porteiras do campo; que estruturas para transferência de recursos e assistência técnica foram criadas; e políticas públicas de estímulo ao produtor foram implementadas. Na virada para os anos 1980, um Cerrado desenganoado por décadas já somava 3 milhões de hectares em produção agrícola.

Chamada de Revolução Verde, essa história transformou o Brasil em Celeiro do Mundo e levou o nome de Alysson Paolinelli a uma indicação do Prêmio Nobel em 2021 – afinal, onde há esforços por segurança alimentar, há avanços na Paz (categoria em que concorreu com o apoio de mais de cem cartas assinadas por representantes de 28 países).

Quinze anos antes, em 2006, já havia sido agraciado com o *World Food Prize* (em Português livre, *Prêmio Mundial da Alimentação*).

VERTENTES CULTURAL – *O Brasil protagonizou, a partir da sua gestão como ministro, uma virada histórica no campo. Além de autossuficiente, o país se tornou provedor mundial com estabilidade, sustentabilidade e força. Tanto o é que no ano passado, em pleno ápice da Pandemia, o PIB do Agro cresceu quase 25%. O que explica esse fenômeno e tamanho destaque perene ao longo do tempo?*

ALYSSON PAOLINELLI – Competência. Temos os produtores mais competentes do mundo, entregando alimentos de qualidade com preços melhores e constância de oferta. Quer dizer, aqui no Brasil produzimos ao longo de 12 meses, conseguimos fazer três, quatro lavouras ao mesmo



tempo. Sei que nascemos numa terra abençoada por Deus; que repito sobre Ciência, Tecnologia e Inovação como uma vitrola quebrada (*risos*). Porém, o protagonismo de homens e mulheres do campo é inegável. Sem eles, o resto não teria por que existir – muito menos progredir. Foi assim há 40 anos, é assim agora e espero que nossa juventude dê prosseguimento a essa história.

VERTENTES CULTURAL – *Outros dois pilares importantes do seu trabalho são Segurança Alimentar e Sustentabilidade. Como estamos nesse sentido?*

ALYSSON PAOLINELLI – Veja bem: a população mundial deve chegar a 10 bilhões de pessoas em 2050, segundo a ONU. Se a curva demográfica cresce, aumenta também a demanda por alimentos, que para ser atendida precisará de oferta aumentando entre 61 e 70% em 30 anos. A melhor notícia para nós é que diferentes órgãos internacionais classificam a Agricultura Tropical Brasileira como altamente sustentável e pronta para abastecer o mundo nesse período sem aumentar um hectare ou derrubar uma árvore sequer. Ou seja, já estamos à altura do desafio sem ter que mudar biomas.

VERTENTES CULTURAL – *Esse é um ponto importante, especialmente em tempos de debates inflamados sobre Meio Ambiente...*

ALYSSON PAOLINELLI – Sim! O erro está em colocar Desenvolvimento como contrário à Preservação. Não é assim. Eu insisto, insisto muito: a res-

posta está na Ciência, em investir nela. E para isso contamos, inclusive, com ações interessantes da iniciativa privada. Todos os nossos biomas devem ser estudados, de modo que os limites de uso de cada um sejam conhecidos, nunca ultrapassados. Respeitando nossa terra, ela não perde sua bioeconomia e a biodiversidade se mantém preservada. É preciso embasar regras e meios no conhecimento científico.

Também é por esse caminho que seguiremos oferecendo produtos diferenciados. Na verdade, a Pandemia fortaleceu a busca por alimentos mais saudáveis. As pessoas não querem “servir produtos químicos” nos pratos. Olha, minha aposta é de que o Brasil terá a primeira Agricultura biologicamente controlada. E sabe como? Através da Microbiologia, da criação de soluções para pragas e outros problemas da lavoura a partir de fontes minerais. Temos tudo pra nos libertar da dependência de produtos químicos caríssimos, originários do petróleo, com o que a própria natureza dá.

VERTENTES CULTURAL – *Seria preciso, então, resgatar o foco dado pela Revolução Verde nos anos 1970? Isto é, com as devidas adaptações ao atual contexto?*

ALYSSON PAOLINELLI – Nos tornamos uma superpotência agrícola e seguimos crescendo porque, ao longo dos últimos 40 anos, nossos produtores seguiram lutando, ousando. Precisamos ter mais do que orgulho dessa energia, desse empreendedoris-

mo. Precisamos incentivá-lo, montar mais uma vez uma estratégia que una Ciência e Tecnologia a Políticas Públicas, a Assistência Técnica e Creditícia. Em todo e qualquer segmento, a capacitação é essencial. Não adianta Ciência e Tecnologia sem a Inovação – e ela envolve ações para que o conhecimento seja compartilhado, aplicado, multiplicado, transformado em melhorias práticas que, logo ali na frente, demandam mais pesquisas. O progresso só acontece se nossos estudos não envelhecem. Se eles se renovam.

VERTENTES CULTURAL – *Esse pensamento se tornou prática na sua gestão como ministro da Agricultura e segue com bandeira em seu trabalho. Foi e é tão transformador, que o senhor foi indicado ao Nobel da Paz neste ano. O prêmio acabou saindo para os jornalistas Maria Ressa e Dmitry Muratov. Ainda assim, houve uma amplificação da sua voz, dos seus esforços e de todo o país, não é?*

ALYSSON PAOLINELLI – Eu espero que sim. Para ser honesto, a indicação foi como um recado importante de que a responsabilidade por não desanimar, por seguir trabalhando, continua. E quero seguir fazendo isso enquanto vida tiver, enquanto puder incentivar e preparar jovens para continuarem essa jornada pela Agricultura Sustentável, robusta e até invejada que temos. O Cooperativismo tem um papel preponderante nisso também. Só ele é capaz de gerar equidade, de fazer o grande, o médio e o pequeno produtor ainda mais fortes e competitivos, crescendo juntos.



Polvilho azedo, jornada doce

Em São Tiago, ingrediente que não pode faltar na mesa dos mineiros é produzido pelas mãos e pelos sonhos de Seu Alziro, um homem que mantém viva a tradição do sabor... hmmm... caseiro





Houve uma época em que farinha de trigo era item de luxo no Brasil. Mais especificamente no Brasil Colônia. Além disso, trazido da Europa em travessias de navio, o produto chegava ao solo tropical com qualidade duvidosa – quiçá intragável.

Com quitutes a fazer, quem cuidava de fornos e mesas nas fazendas locais precisou inovar. E foi assim que no século XVIII, num solo que demorou a desenvolver o trigo, surgiu da Mandioca uma alternativa: o Polvilho. Graças a ele, e à sagacidade do povo “mineiro-come-quieto”, surgiu nos tabuleiros, também, o pão de queijo.

Pois é. Demorou. Mas o Polvilho

já é reconhecido como uma revolução culinária. Lá arás, se espalhou país a fora e facilitou a vida de quem comandava tanto os fogões de casa (com receitas simples cheias de “sustança”); quanto os fornos que passaram a movimentar economias. Hoje, é presença fácil nas mãos e nos pratos de *chefs* que dão toque gourmet inclusive aos tradicionais biscoitos feitos com ele.

Para Alziro Alcino de Moraes, em São Tiago, explicar a potência e a importância do Polvilho é bem mais simples. Para ele, o ingrediente é uma paixão que há três décadas e meia se tornou fonte central de renda, ofício,

dedicação diária. Por isso mesmo, nos arredores da cidade, o ruralista de 73 anos é sobrevivente na arte de produzi-lo, como gosta de dizer, “para lares”.

Na Terra do Café com Biscoito – com 50 fábricas entregando 150 toneladas de iguarias por mês – também tem espaço a produção em pequena escala, com o jeitinho caseiro que no século XVIII deu início a tudo.

ORIGINAL, ARTESANAL

Tudo acontece no Sítio Melos, a mais ou menos 15km da área urbana de São Tiago. Ali, ainda hoje, 90% do trabalho é totalmente artesanal. De





A PRODUÇÃO

Biscoitos fritos ou assados, com café, somem fácil da mesa.

Pães de Queijo, então, desaparecem rápido quando servidos – especialmente quentinhos. Provas absolutas de que um quilo de Polvilho mal tem tempo de ser guardado em casa. Não é? Nada disso, porém, é proporcional ao tempo em que o ingrediente precisa para ser produzido fora da indústria.

Acredite: o típico Polvilho “da roça”, como o feito por Seu Alziro e família, demora até 60 dias para ficar pronto. E desse período está descontado o cultivo da Mandioca em si.

A verdade é que, depois de colhida, ela é destinada a um aterro dentro do Sítio Melos onde funciona a Rosca, um equipamento giratório e com dentadas em que, vagorosamente, o alimento começa a ser beneficiado. Em média, “60 balaio de mão” cheios de Mandioca (o suficiente para encher uma carreta de trator) demandam três horas para perderem rejeitos de terra e serem descascados. Depois, tudo é lavado e ralado antes de seguir para tanques com capacidade para 35 mil litros.

A partir daí, só a natureza e a paciência agem.

máquinas, apenas as que descascam e lavam a Mandioca, matéria-prima do Polvilho. Já o restante do processo é feito a várias (e familiares) mãos, indo do plantio e colheita do alimento até a pesagem e o ensacamento do produto final que segue para o consumidor. No total, todos os meses, sai dali uma tonelada e meia de Polvilho Aze-do. Tudo destinado a pequenos mercados ou cozinhas familiares. A maior parte fica na cidade natal, mas a verdade é que a freguesia já chegou também a lugares como Resende Costa, São Joao del-Rei, Bom Sucesso.

E pensar que essa história começou com Alziro, ainda criança, se apai-

xonando por um cheiro. De receita quentinha saindo do forno? Não. Do Polvilho em si produzido por um vizinho.

TEIMOSO

“Dizem que sou famoso, mas não acho. Me considero é teimoso”, ri Senhor Alziro. É que antes de ser referência na arte de transformar Mandioca em Polvilho, ele precisou ser resistente. “Houve um momento em que as vendas caíram muito; e o único conselho que eu ouvia era ‘melhor parar, Alziro’. Alguma coisa no meu coração disse pra persistir e assim fiz. Na hora até pensei que estivesse louco. Hoje



acredito que foi Deus incentivando”, conta.

De fato, raro encontrar estoque no Sítio Melos. Por lá, logo que preparados, 60 sacos com 25kg de Polvilho saem rápido para a clientela que ora encomenda tudo antecipadamente, ora liga correndo em busca do produto assim que a notícia de produção finalizada se espalha.

CHEIRO

“Eu vou comer o dia inteiro, a vida inteira, o sortimento deste tabuleiro”, escreveu Carlos Drummond de Andrade. Se para ele o encanto mineiro estava no paladar, para Senhor Alziro a

fascínio vinha de outro sentido: o olfato.

“Minha mãe fritava biscoito numa caçarola grande. Aquilo era o paraíso pra nós. Mas minha alegria começava bem antes, quando me pedia para buscar Polvilho na casa de um vizinho, que era produtor na época. Sentia o cheirinho do lado de fora e adorava. Até ficava hipnotizado”, conta.

Mal sabia que aquele já podia ser um sinal do destino. Trabalhador desde os 6 anos de idade, Alziro entrou no Sítio Melos pela primeira vez como funcionário, aos 18, na década de 1960. Naquela época, já dominava a

A MAGIA

Ralada e moída, a Mandioca se transforma em uma massa branca, concentrada e molhada (a chamada “raspa”), pronta para a etapa de fermentação. É ela que diferencia, aliás, o Polvilho Doce do Azedo. Este último, produzido no Sítio Melos, fermenta em temperatura ambiente, nos tanques, até atingir acidez – isto é, a conversão de amido em ácido – num índice de aproximadamente 5%, conforme lembra a Emater (MG).

Para chegar a esse ponto, são necessários pelo menos 30 dias. Nesse período, a água sobe para a parte superior dos tanques enquanto o Polvilho, já formado, fica depositado no fundo dos recipientes. “Eu acho bonito demais. Porque, na verdade, o que fica lá embaixo vira um resíduo duro, no primeiro momento. Acontece que, na verdade, ele vai se rompendo e puxando o que estiver por cima, como uma areia movediça mesmo”, compara Seu Alziro, encantado.

Retirado das grandes piscinas onde descansou, o resíduo é quebrantado até se transformar em uma farinha incrivelmente límpida, que é levada para os jiraus no mesmo dia, religiosamente. Ela seca ali, “no tempo”, por um período de mais ou menos cinco horas, enquanto é esparramada manualmente para ficar bem fina.

Ai, sim, o Polvilho Azedo estará pronto para pesagem, embalagem e entrega.



arte de produzir Polvilho por amor e força do hábito. Isso porque o alimento era considerado básico para as famílias locais. Além disso, em São Tiago os quitutes de casa já se transformavam em delícias cobiçadas e comercializadas, mesmo que timidamente na comparação com a economia industrial robusta de hoje.

Daí o cultivo de Mandioca e o beneficiamento dela de quintais a hectares de fazenda no município todo – inclusive naquelas em que Alziro prestava serviços sem imaginar o que viria pela frente.

“Esse braço aqui já capinou muito terreno, carregou muito saco, plantou muita semente. Achava que seria feliz assim pro resto da vida. Se alguém me dissesse que seria dono desse pedacinho de chão um dia responderia: ‘cê tá doido?’. Tinha dinheiro nem pra comprar uma bicicleta”, ri.

Ainda assim, a oportunidade surgiu – e tudo mudou.

DESATINO

“Olha bem a coragem do homem!”, fala com firmeza Senhor Alziro, como se introduzisse no gogó um capítulo importante: o de compra, moeda a moeda, do próprio patrimônio. A princípio, o Sítio Melos foi adquirido por ele e um irmão. Ou nem tanto assim.

“Na verdade”, narra encabulado, “quando compramos esse terreno aqui ficamos devendo metade dele. Aí o jeito era trabalhar debaixo de sol e chuva, todo dia, pra pagar cada centavo. Vez ou outra, quando dava, a gente

comprava uma bezerrinha, colocava uma cerca. As coisas deram mais ou menos certo, nessa peleja, até a hora de construir um açude”, lembra.

Um não, sete. Seis deles foram destruídos por enchentes que também lavaram a paciência do então sócio de Alziro. “O irmão desistiu, com razão. Mas eu sempre fui desatinado e doido. Tanto é que construí o sétimo açude tirando dinheiro não sei de onde. Nessa época eu lembrei que tinha uma coluna, de tanta dor. Foram 44 dias rolando e assentando 70 caminhões de pedra. Meu sangue até marejava nos dedos”, detalha.

Deu certo o sacrifício. Em quatro anos, Alziro comprou a parte do irmão no terreno e ainda quitou o restante que devia ao dono anterior.

DEDICAÇÃO

Alziro tem 73 anos nos documentos. Mas a verdade é que, na energia e no amor absoluto pelo cheirinho de Polvilho, continua o mesmo menino de 6. Inquieto, não é dos entrevistados que se senta para contar sua história. Gosta mesmo é de mostrá-la, com botina no chão, chapéu na cabeça e frases de efeito entre gargalhadas que nem o barulho das máquinas recém-instaladas conseguem cobrir.

São mais de três décadas e meia com as mãos na enxada e na massa. Quase literalmente. Isso porque a maior parte de todo esse tempo foi dedicada ao trabalho braçal, exclusivamente. Com o tempo, as atividades começaram a ser otimizadas sem per-

A MANDIOCA

Quando finalmente chamou o Sítio Melos de “seu”, Alziro tinha terreno e força de vontade. Autonomia produtiva, porém, ainda não era uma realidade. “Leite a gente precisava comprar ainda. Não foi fácil”, se recorda sobre uma realidade passada muito distante.

Hoje, há fartura. Até a Mandioca utilizada na produção de Polvilho é própria, cultivada de maneira orgânica em 10 hectares. Como cada lavoura precisa de dois anos (sim, dois anos) até a colheita, o espaço é utilizado de maneira rotativa. Assim, enquanto se planta em cinco hectares, se colhe no restante.

Cuidado metódico que garante a frequência e a qualidade do produto. Tanto é que já se tornou disputado e, vez ou outra, aparece na lista de ingredientes em biscoitos especiais de algumas padarias em São Tiago.



der a essência e sem deixar de ser o “Polvilho da roça” ou o “Polvilho do Seu Alziro”.

Familiar com tudo o que pode caber na palavra, a produção do amido de Mandioca são-tiaguense é, também, uma partilha (trabalhosa) de DNA. Quando a entrevista para a *Vertentes Cultural* aconteceu, um forte sol de agosto ajudava a secar, sobre jiraus de lona a céu aberto, porções imensas de Polvilho. Junto delas, gente que move o Sítio Melos ajudava a dispor, com as mãos, todo o produto. Uma forma de garantir, num movimento parecido com carinho, a qualidade do produto em uma das últimas fases do processo.

FAMÍLIA

Alziro se casou aos 26 anos com Antônia da Silva, que logo passou a assinar, também, “Morais”. Juntos, tocaram a vida primeiro como casal; depois, foram ganhando a companhia dos filhos, Gilmar, Gilberto, Juvêncio, Gildo e Juliana. “Quando o Polvilho virou o centro de tudo aqui, o mais velho tinha só 9 anos e o caçula da época era um molequinho tão pequeno, mas tão pequeno, que a gente saía tampando tudo quanto era burauquinho com medo de ele sumir lá dentro”, diz o patriarca.

Hoje as preocupações são outras porque, como frisa: “você pode deixar de ser muita coisa na vida. Você tro-

ca de endereço, de religião, de emprego. O que não muda é seu papel como pai. Nunca”. Por isso mesmo, a alegria de Alziro é se ver rodeado pela esposa e pelos herdeiros com quem divide (além dos laços de sangue e toda uma história) uma relação dedicada de trabalho. Tudo com afeto, liberdade e resiliência. “Eles têm as próprias escolhas, as necessidades, os chamados. Sempre sonhei que levassem o sítio pra frente e me enche de alegria quando estão todos aqui. Mas não me orgulho menos se vão em outras direções quando querem ou precisam”, reflete.

Assim, com desfalques temporários ou não, a equipe do Sítio Melos é



resumida em “família”, representada ainda por dois irmãos, Círio e José; e uma nora, também chamada Juliana.

MESA POSTA

“Todo mundo vira pra barriga vez ou outra”, filosofa Seu Alziro com a sabedoria e simplicidade rural enquanto explica que contrariedades, sustos e problemas poupam ninguém. Talvez por isso, não abalam por muito tempo.

Numa mesma conversa, o produtor abre o coração sobre períodos com produção empacada, problemas de saúde em casa, incidentes como queimaduras nos pés de Dona Antônia. Tudo enfrentado com união e coragem.

Talvez por isso, no rosto, só há

marcas do tempo e do sorriso fácil. Algo que só se fecha, preocupado, quando um visitante dá a primeira mordida num quitute quente, servido numa varanda fresquinha e regado a muito café.

“Tem bolo, pão de queijo. biscoito”, anuncia uma também ansiosa Dona Antônia. Basta o primeiro “hmmm” de degustação pra calma se assentar em ambos – já com uma brecha para o almoço. Polvilho na receita? Sempre que ela pede.

Mas o que não falta, mesmo, é tradição e amor: “Nem vai. Enquanto houver Mandioca no chão e vida pra nós, vai ter Polvilho pra vocês”. Promessa de Alziro – aquele que, vale lembrar, recusa o “famoso” pra insistir no “teimoso”.

DE PAI PRA FILHOS

Juliana Morais, a filha que herdou a faixa de caçula entre os herdeiros de Seu Alziro e Dona Antônia, é uma jovem de 26 anos com o pé (e as botinas) em dois lugares ao mesmo tempo: conectada, responde demandas por Whatsapp com rapidez e precisão. Foi, inclusive, quem atuou como uma quase assessora do pai antes de receber a equipe da *Vertentes Cultural*.

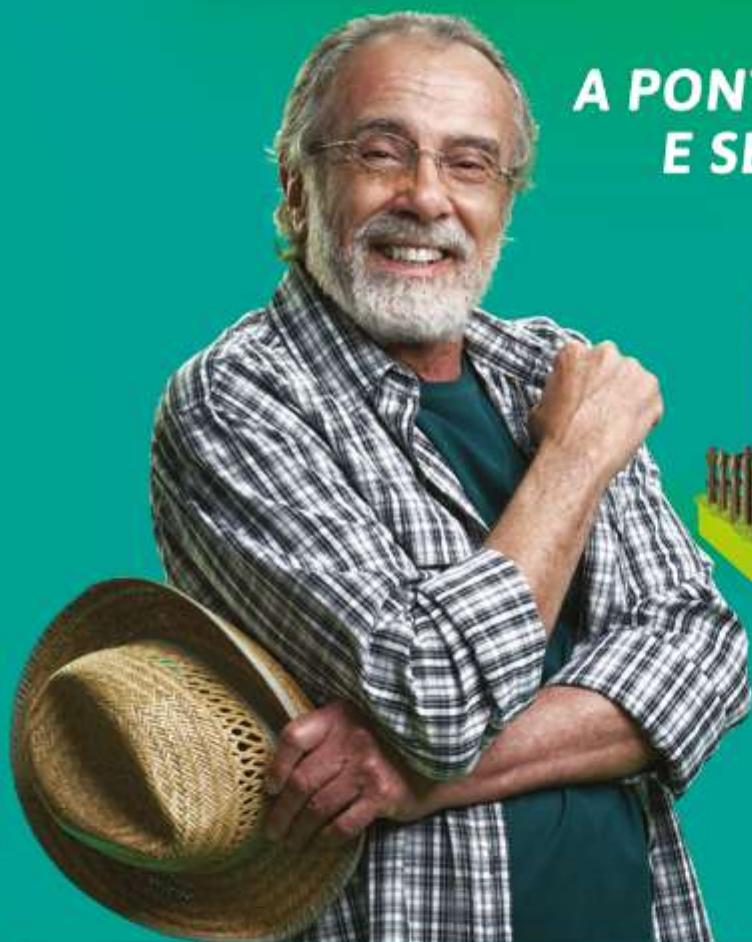
Ao mesmo tempo, é apaixonada pelas tradições familiares, pelo estilo “raiz” de viver. E sempre foi assim. Na verdade, ela nasceu num cenário de transição. “A fábrica não era como é hoje, a gente ainda mantinha um carro-de-boi. Depois vieram os tratores, começamos a contar com algum maquinário. Vi e vivi momentos bem diferentes”, conta ela, que sempre preferiu a lida na roça aos afazeres domésticos – que normalmente eram reservados à ala feminina das famílias.

Na fase estudantil, se revezava entre a Zona Rural e a cidade, onde estudava. Chegou até a se mudar pra lá, aos 18 anos. Em 2020, foi a vez de retornar, diz, definitivamente. A princípio, foi um chamado quase de socorro de Seu Alziro. Isso porque um dos filhos, enfrentando problemas na coluna, precisou deixar o trabalho para se cuidar. Junto a isso, vieram as incertezas da Pandemia. “Larguei um emprego lá e vim pro nosso cantinho. O serviço aqui é sacrificado, mais pesado. Mas é o que gosto de fazer”, afirma Juliana que, além de apoiar na produção do Polvilho, também atua em encomendas e entregas.



Consórcio do SICOOB

A PONTE ENTRE VOCÊ
E SEU IMÓVEL RURAL.



**FAÇA UMA COMPRA SEGURA E PLANEJADA,
COM ATÉ 240 MESES PARA PAGAR.**

Sítio, fazenda, galpão ou loja. Não importa o seu sonho. Ele fica mais fácil de realizar quando você conta com **parcelas acessíveis e sem juros**, **taxas de administração competitivas** e o **menor custo final**. Aproveite.

Faça uma simulação pelo App Sicoob ou procure uma cooperativa.
Acesse sicoobconsorcios.com.br e saiba mais.

SICOOB
Faça parte.

Artesanal, criativa, sustentável, para elas

*Mãos na Tábua aproxima mulheres da
Marcenaria em São João del-Rei*

Mariana Resende Pinto ainda era criança quando descobriu, sem querer, o significado de *desconstruir*. Por um lado, ela queria desmontar tudo o que encontrava pela frente (“tinha mania de abrir coisas, ver por dentro”, conta). Por outro, vivia surpreendendo no que dizia, na energia que tinha e até na forma de brincar. Longe das convenções de “pra menino” e “pra menina”, Mariana era apaixonada por carrinhos de rolimã – que ela mesma construía, aliás. E aos 11 anos decidiu acoplar, num deles, uma carretinha com cadeira. Tudo para carregar uma das irmãs pra cima e pra baixo.

Filha de uma mãe pedagoga e de um pai “super gente boa”, Mariana cresceu livre, cheia de impulsos que a fazem – entre outras coisas – pedalar 100km num mesmo dia ou, num rompante, se inscrever em um curso de Marcenaria.



Há quatro anos, enquanto viajava mapeando cachoeiras pela Estrada Real, foi justamente isso o que aconteceu. “Descobri em Ouro Preto uma oficina destinada a mulheres e me joguei”, diz.

Sem saber, seria o começo de uma nova profissão para ela, de novos produtos essencialmente artesanais no mercado e de novas perspectivas para mulheres que, de diferentes cantos, decidiram também colocar as “Mãos na Tábua” em São João del-Rei.

MADEIRA E BYTES

Bastou um post online para a vida de Mariana virar de cabeça pra baixo offline. De 2017 em diante, ela vasculhou a web em busca de tutoriais para novas peças de madeira; e muito entulho em frente a obras procurando por... matéria-prima. Além disso, houve muita interação com amigos da área – que ela chama de “mes-

tres de coração enorme” – orientando aqui e lá. Acrescentando a tudo isso infinitas horas de prática, o resultado foi um portfólio com mais de 50 produções diferentes, de lareiras sustentáveis a pequenos móveis, disponíveis para quem se interessar.

Mariana, que se define como “neurótica por anotações”, registra desde



os custos da produção ao destino de cada item produzido na oficina que mantém em casa. Por isso, sabe na ponta do lápis que já finalizou cerca de mil peças.

E foi com esse currículo que decidiu, em maio de 2021, compartilhar o que sabe com outras mulheres. No Instagram @maosnatabua, o anúncio de uma Oficina de Introdução à Marcenaria só pra elas rendeu 40 matrículas praticamente de um dia para o outro – e três meses de dedicação intensa. Devido à Pandemia e pensando na melhor atenção possível, Mariana dividiu as alunas em duplas ou trios com workshops durando mais ou menos quatro horas. Entre as participantes (com idades diversas, de 18 a 70 anos), gente do Campo das Vertentes, de Lavras, de São Lourenço e até de Ervália, a quase 300km de São João del-Rei.

Nesse período, elas aprenderam a produzir um banquinho para chamar de (literalmente) seu. “A oficina foi um presente que me dei de aniversário. Precisava espairar, achei a oportunidade perfeita e acabou se tornando uma terapia pra mim”, diz a mentora de professores Elysa Marques. Outra participante, Clarissa, fez questão de dividir, na web, a satisfação: “Transformar e produzir algo com as suas próprias mãos é muito empoderador. Mulheres, corram pra São João e conheçam esse projeto”,

escreveu.

Sinal mais do que claro de que a iniciativa deu certo. Assim em setembro, numa entrevista online, Mariana anunciou nova rodada de cursos, agora com menos vagas e visando construir hortinhas verticais. O resultado? Outras 15 inscrições e, no Instagram, nada menos que mil seguidores a mais.

Hoje, mais de 7,1 mil internautas acompanham o trabalho do Mãos na Tábua na internet.

(Re)APROVEITAR

A marceneira conta, se auto-ape-lidando, que se tornou a verdadeira “Maria Caçamba” desde que se (re)encontrou na função. “Pegava meu carro e saía perambulando. Parava em frente a toda obra e, quase sempre, encontrava matéria-prima lá. Parecia a louca trazendo o que muitos chamavam de lixo pra casa”, lembra com um sorriso.

Eis que um biombo abandonado se transformou em uma enorme mesa de Ping-Pong; três portas viraram bancadas de trabalho e painéis; pedaços de lenha foram convertidos em floreiras; e ripas de telhados desmontados foram usados para a reconstrução de cadeiras.

É assim, transformando descartes em matéria-prima e dando vida nova ao que já parecia não ser útil, que

SUSTENTÁVEL, ARTESANAL

Em julho de 2021, o faturamento do Mãos na Tábua bateu a marca de R\$10 mil. Além da variedade de peças encomendadas em qualquer outro momento do ano, fizeram sucesso as lareiras portáteis sustentáveis. Foram cem enviadas pra todo canto representando um portfólio que tem muito mais.

Tudo depende da necessidade do cliente. Molduras de quadros, nichos, caixas? Arraras, bancos, escrivaninhas, baús, sapateiras? Brinquedos (de escudinhos a pranchas de equilíbrio), comedouros para animais, maturadores de queijo? Mariana com as mãos na tábua faz – e até envia encomendas por Correios. Atualmente, aliás, já há produtos com a assinatura dela em diferentes partes de todo o Sudeste.



o Mãos na Tábua se firma como um negócio focado em sustentabilidade e consumo consciente. “Quando é necessário comprar madeira, a opção é pelo Pinus. Não se trata de uma madeira nobre, mas é de excelente qualidade, mais barata e macia”, explica Mariana.

Ela ainda lembra, com a didática que a levou às salas de aula, que por serem originadas de Pinheiros – isto é, árvores com alto e rápido crescimento – essas espécies têm fibras com grande dilatação. Daí seu manuseio com maior facilidade inclusive utilizando máquinas pequenas como as do Mãos na Tábua. “A proposta aqui

é criar um ambiente leve e não-hostil, sem excesso de força. Quem vem para as oficinas se sente acolhida e muito capaz. É incrível quando cada aluna termina sua peça e os olhos brilham. O que mais ouço é ‘meu marido não vai acreditar’, ‘preciso mostrar pra família inteira’, ‘vou mobiliar a casa toda agora’. Já recebi inclusive quem sonhava em mudar de carreira e montar a própria Marcenaria”, conta.

MÃOS NA MÁQUINA

De 2017 – quando se inscreveu no curso rápido em Ouro Preto – até aqui, se passaram oito semestres. Ok, mais fácil dizer “quatro anos”. Mas Mariana se refere a esse período como uma verdadeira Graduação. E ela foi intensa.

Já nos primeiros dias pós-curso, pegou algumas ferramentas do pai, Adão, para improvisar e continuar treinando. Dentre elas uma furadeira que, diz, ainda não devolveu. Ele, na verdade, também não cobrou a devolução do item – e esse pode ser mais um dos sinais de apoio irrestrito da família. Aliás, a primeira Serra Tico-Ti-



co (usada especialmente para cortes em curva) foi presente de aniversário da mãe, Maria Lúcia, e abriu espaço para outros equipamentos que vieram depois.

Todos comprados pouco a pouco, com planejamento e economia. “Com o salário de professora, comecei a poupar o máximo que podia e a investir aqui. São ferramentas excelentes, domésticas e práticas, conquistados mês a mês nos últimos dois anos. Não nego o orgulho que sinto”, confessa Mariana, que compartilha todo esse aparato com as alunas.

E é manuseando lixadeiras, parafusadeiras, tupias e serras circulares que elas se surpreendem com o próprio poder.

EM FAMÍLIA

Em 1888 nascia Geraldo Amado. São dele relíquias que filhas e netos guardam até hoje, mais de cem anos depois. E por “dele” entenda como itens que confeccionou à mão e em madeira, incluindo um oratório, uma cristaleira e uma mesa. Sim, Amado foi um marceneiro. E sim, é avô de Mariana. “Não convivi com ele, não o conheci. Na verdade, faleceu quando minha mãe tinha apenas 10 anos. Nem sonhava com a minha existência (*risos*). Ainda assim, hoje acredito que de alguma forma, mesmo que num contexto espiritual, a Marcenaria já vinha comigo, me rondava”, reflete a idealizadora do Mãos na Tábua.

Um reflexo empreendedor, aliás, que também pode ser “coisa de família”. Amado tinha 70 anos quando se casou com Dometildes, de 35. Do matrimônio vieram as filhas e, dentre elas, Maria Lúcia. Quis a vida que ela se tornasse órfã de pai aos 10 anos e orgulhosa da mãe pra sempre. Isso

porque, sem o marido e com o desafio de criar as filhas, Dometildes mudou a própria realidade.

ALÉM DO TERRAÇO

A oficina do Mãos na Tábua funciona no Bairro Dom Bosco, em São João del-Rei. É ali, no terraço de um casarão comprido, que a madeira se transforma. E foi lá que Dometildes empreendeu. Sob o mesmo teto em que criava as filhas, também passavam estudantes de diferentes lugares procurando pouso, aconchego e comida. Atender essa demanda se transformou em trabalho; e o trabalho ofereceu sustento. “Minha vó faz muita falta a mim, ao mundo. Foi uma mulher que, sem saber ler e escrever, se fez absolutamente brilhante. Foi um prazer viver uma ligação tão única com ela”, diz Mariana.

Na verdade, o imóvel no Dom Bosco (que um dia foi pousada) seguiu como lar da família décadas adiante. Tanto o é que ali residiram, juntos, Dometildes; as filhas Ana e Maria Lúcia; o esposo desta última e as três filhas deles. “Só seguimos rumos diferentes quando cheguei aos 18. Nessa época meus pais, minhas irmãs e eu nos mudamos para outro lugar”, lembra a marceneira, que em 2019 voltou a viver no endereço onde cresceu. Um lugar cheio de saudade desde que Dometildes partiu; um espaço onde agora Mariana cria, empreende e ensina. “Acho que minha vó teria muito orgulho da oficina aqui. Esta sempre foi e continua sendo uma casa de acolher enquanto provê recursos”, sorri.

JEITINHO DE CASA

O Mãos na Tábua é, oficialmente, uma empresa. Tem marca, CNPJ, uniforme, um funcionário. Ainda assim, não perde a carinha de “lar”. Montada no terraço da casa onde Mariana cresceu e vive, a oficina do empreendimento é artesanal em todos os cantos. No painel de ferramentas, na bancada de trabalho, no banquinho para descanso, nas floreiras espalhadas, em tudo a Marcenaria está. A exceção fica, praticamente, para o sofá onde quem visita o espaço pode descansar, bater um dedo de prosa e tomar um café. “Acho que a mensagem que quero passar aqui é ‘pode chegar, sinta-se bem’”, destaca.

De fato, até no mini encarte elaborado para o curso para mulheres esses princípios aparecem. Está lá, no tópico Pré-Requisitos: “Nenhum. Traga apenas boa-vontade e alegria!”.





PROFESSORA

A primeira Oficina de Marcenaria ministrada por Mariana aconteceu em 2019, durante o Inverno Cultural promovido pela Universidade Federal de São João del-Rei. Não era, nem de longe, sua primeira experiência repassando conhecimentos.

Faltando apenas um período para se graduar em Filosofia, a são-joanense mudou de rumos e ingressou em outro curso, o de Geografia. Ali, conta, se encontrou. Em 2015, com diploma na mão e muitos sonhos na cabeça, ingressou no projeto Cachoeiras da Estrada Real. A proposta, que envolvia o mapeamento completo do trecho num período de dois anos, rendeu um aplicativo de sucesso e muita bagagem sobre territórios e natureza para compartilhar com seus alunos a partir de 2018 – quando, aliás, já havia se apaixonado pela Marcenaria também. “Gosto da docência, gosto de transmitir algo pras pessoas, gosto de aprender com elas, de estar com elas. Talvez tenha herdado isso da família. São muitos professores nela – e todos felizes”, analisa.

Fácil entender, então, porque o Mãos na Tábua se transformou em uma oficina-escola. Interessadas em participar do workshop, aliás, podem entrar em contato com Mariana no perfil @maosnatabua do Instagram. Novos agendamentos acontecem a partir de janeiro.

DESAFIOS

Mariana lembra que tudo o que entrega ao mercado hoje foi um “será que consigo?” ontem. A dúvida, porém, sempre durou pouco. “Fazia um banquinho, um amigo via, sugeria montar um brinquedo, dava certo. Alguém chegava com um projeto para uma escrivadinha, eu quebrava a cabeça descobrindo como fazer, entregava. Sigo assim, na verdade. Você pode me abordar e falar ‘ah, quero

uma adegas desse jeito aqui’. Você pode me abordar e falar ‘ah, quero uma adegas desse jeito aqui’. Pode ser que naquele momento eu não saiba fazer. Mas vou. Nesse caso, a peça sai ao cliente pelo valor de custo. Entendo e aceito meus processos”, comenta.

A bem da verdade, esse jeitinho “peito aberto” move a são-joanense. Com o sucesso do Mãos na Tábua especialmente no último ano e o gos-

to por ensinar em escolas, Mariana precisou aprender a “elaborar” tudo. Para isso, recorreu à terapia. Como a criança de cabelos encaracolados e olhos grandes que foi um dia, decidiu se “desmontar” e se enxergar “por dentro”. Como a professora-marceneira que ensina a converter madeira em peças que encantam... bem, sabe que se transformar também é uma arte.



Um brinde com sabor

*Em Ritápolis,
queijo e vinho
harmonizam
em proposta
de experiência
gastronômica,
turística, única*

Dizer que vinho agrada “gregos e troianos” não é exagero. Isso porque a bebida aparece inclusive em diferentes trechos da *Ilíada*, de Homero. Diz-se, aliás, que a primeira taça já criada teve como molde justamente os seios de Helena, então a “mulher mais bela do mundo” – e pivô da Guerra de Troia. Mas muito além da Mitologia, a bebida fermentada regou eventos e passagens importantes, da Bíblia aos livros de História. Jesus Cristo, por exemplo, transformou água em vinho nas Bodas de Canaã – e compartilhou dele com seus apóstolos na Última Ceia.

Taças e taças também passa-



ram pelo “Banquete” de Platão; pelos banhos de Cleópatra; pelas festas de Dom Pedro I e pelo copo americano que Josemar Gimenez virou garganta adentro aos 14 anos, em pleno Natal, escondido dos pais. “Mas você vai publicar isso?”, pergunta ele, rindo, numa das conexões entre Rio de Janeiro e Minas Gerais – mais especificamente na Fazenda Canto do Rio, em Ritópolis.

Se na adolescência a aventura alcohólica tinha tom de segredo; hoje, aos 57, o contraste chega a ser cômico. Sem nada a esconder, o jornalista e agroempreendedor investe na própria marca de vinhos, Totota, em clara referência ao apelido da mãe que também estampa alguns rótulos.

Tudo fruto, com o perdão do trocadilho, de uvas Syrah. A casta, uma das mais antigas, tintas e de destaque na viticultura mundial, é versátil tanto nas possibilidades de cultivo quanto no sabor.

Por isso mesmo, ocupa um hectare da propriedade e entrega um elixir eclético capaz de harmonizar com

diferentes pratos e acompanhamentos – incluindo queijo. E quem disse que a Canto do Rio não tem um rótulo do mais típico Minas Artesanal pra chamar de seu? Tem! Assim, o requinte do casamento entre vinho e queijo, tão comum nas rotas gastroturísticas europeias, pode se tornar uma experiência única, também, para quem passa pelo Campo das Vertentes.

O MELHOR ESTÁ AQUI (TAMBÉM)

Josemar nasceu em 3 de abril de 1964 – três dias após a instauração do Regime Militar. “As entradas de São João del-Rei estavam fechadas e minha mãe, em trabalho de parto, não teve acesso ao hospital. Nasci nas mãos de uma parteira”, conta. Foi, porém, um sinal às avessas. Se para chegar ao mundo foi preciso enfrentar algumas limitações, o mesmo não pode ser dito quanto ao restante da jornada até aqui.

De Ritópolis, Josemar partiu para a capital do Estado e passou ainda por

São Paulo e Brasília antes de aportar no Rio de Janeiro. É de lá que faz ponte com outra “Cidade Maravilhosa”, a terra natal. “Além das minhas raízes, das minhas histórias e vivências, sinto um laço que me desperta para a valorização daqui. A nossa região é rica em cultura, em natureza exuberante, no que produz. Não estou dizendo que é fácil. Mas que há potencialidades. Sempre digo que vejo, aqui, uma Toscana brasileira”, defende.

A bem da verdade, a região italiana tem, além dos cartões postais e do romantismo exaltado pelo cinema, um talento especial para a “enogastromonia” – termo usado em publicações especializadas para se referir à mistura da boa mesa e de boas garrafas de vinho em experiências turísticas. Não por outro motivo, atrai mais de 440 mil brasileiros todos os anos. Salvas as devidas proporções e sem inflar expectativas, Josemar defende que o Campo das Vertentes também tem muito a oferecer com jeito, sabor, cenários e possibilidades só seus. “Não faltam bons espaços,





boas ideias, boas histórias e produtos magníficos por aqui. Também podemos atrair visitantes, encantar visitantes, fazê-los voltar”, propõe.

Na Fazenda Canto do Rio o convite a isso já está quase aberto.

“CRIADO À BEIRA DO TACHO”

Jornalista experiente, Josemar pode até dizer que seu sentido mais exato é o “olhar crítico”. Mas a verdade é que o “paladar apurado” também explica boa parte de sua trajetória. “Fui criado na beirada do tacho. Minha mãe fazia doces e, com 7 ou 8 anos, já saía Ritópolis afora para entregar por ela”, conta. Já nessa época, diz, começou a se interessar pelas sensações

que diferentes gostos podiam causar muito além da boca: havia, em toda iguaria, uma questão sentimental também.

Foi entendendo isso que, há pouco mais de dez anos, frequentou cursos da tradicionalíssima Le Cordon Bleu, na França. No último módulo de estudos, viajou a Bordeaux, comunidade pioneira na classificação (e no marketing) de seus vinhos ainda em 1855 a pedido de Napoleão III (sobrinho de Bonaparte). “Acho que, ali, fica claro que você pode comer e beber bem sem ser grandioso, espalhafatoso. Basta focar em oferecer qualidade, prazer”, defende

Josemar saiu dessa imersão cer-

tificado como sommelier e ostentando três formações em Culinária. Tudo reverbera, hoje, na Queijaria Canto do Rio e na produção do vinho Totota. Muito além de rótulos, ambos contam com um espaço próprio, aconchegante e charmoso, para degustação. Tudo depende, agora, do fim da Pandemia.

AO REDOR DA BOA MESA

“Pense numa família com cozinheiros de mão cheia: é a minha”, conta Josemar enquanto relembra, ainda, confraternizações com casa e mesa... também cheias. Algo que ele mantém tanto nas celebrações quanto nas recepções mais casuais.



Vai conversar rapidamente? Tem café da manhã servido. Se trata de uma reunião ou algum encontro de negócios? O fogão à lenha já prepara algo para o almoço.

Sobre ele, aliás, linguiça artesanal – temperada inclusive com vinho – é defumada à espera das visitas. Esse cenário e essa sensação, de acolhida, vão muito além do ambiente íntimo. Desde abril, a 800 metros da sede, a Queijaria Canto do Rio está pronta justamente para isso: receber e servir. No térreo, o típico Queijo Minas, é fabricado, maturado e curado até vir à tona a casca fina, amarelada, cobrindo uma textura macia, que dissolve aos poucos na boca. Ao lado, uma adega guarda garrafas de Totota envelhecendo.

Mas é no andar superior que ambos os sabores se misturam. Lá em cima, quando a porta se abre, uma sala

espaçosa se revela contendo uma mesa comprida, com tampo de madeira e oito lugares. É um ambiente capaz de cruzar detalhes rústicos, vintage e modernos – tudo ao mesmo tempo.

Sim, há luz de velas e luminárias pendentes; uma mini-kombi-geladeira e recipientes cheios de glamour no mesmo recinto. Por isso mesmo, é acolhedor, irreverente e surpreendente – é que, compondo o lugar, uma imensa janela se abre para serras, no melhor estilo “cartão postal mineirinho”. “Os melhores encontros são exatamente assim. Eles têm elegância e informalidade, calor humano e leveza... São dinâmicos – seja em família, entre amigos, no amor”, diz Josemar.

Por isso, o espaço exclusivo da Canto do Rio está pronto para receber visitantes que querem experimentar, fora da Toscana e em plena Minas Gerais,

sabores artesanais envolvendo o tradicional queijinho e um “inusitado” (entre aspas mesmo) vinho.

ALGUMA TRADIÇÃO

Vinhos com assinaturas do Campo das Vertentes não são inéditos. Ao contrário, há história inclusive documentada sobre bebidas premiadas na região. Em 1862, por exemplo, garrafas produzidas pelo Padre Joaquim Gonçalves, em Coronel Xavier Chaves, foram Medalha de Prata na segunda edição da Exposição Industrial Mineira.

Em Ritópolis, especificamente, a própria avó de Josemar, Dona Conceição, dominava a receita da bebida nas primeiras décadas do século XX. “Por algum motivo não levamos a produção adiante nas gerações seguintes. Confesso que meu objetivo não foi, no primeiro momento, recomeçar a tra-



O TOTOTA

Há 11 anos nasceu José Aloí-zio, filho caçula de Josemar que também é pai de Ana Letícia e Ana Laura. Junto com o menino, veio a primeira safra de uvas plantadas na propriedade. Não demorou para que fosse beneficiada como teste para um vinho ritapolitano. Por algum desvio produtivo, o resultado final foi um espumante. E ele estampava, no rótulo, a carinha alegre do então garotinho. “Só usaram minha foto porque deu tudo errado”, brinca o próprio com esperteza antes de ser cortado pelo pai: “Nada disso! É porque foi algo peculiar, novo”, ri.

Fato é que dali em diante os mais de 1,2 mil pés de uvas Syrah da Canto do Rio passaram a ter um destino especial: garrafas e taças. “Essas frutinhas são temperamentais e difíceis, preciso confessar. No entanto, com o tempo fui desenvolvendo a resiliência de ver isso como desafio. Respeito a natureza sem entrar em desespero e explico que, ‘em tempos normais’, nossa produção é de 2,5 mil quilos de uvas equivalendo a 2,5 mil garrafas de vinho no fim do processo”, conta.

A produção, também explica Josemar, acontece numa parceria com a Epamig, em Caldas. A instituição conta com núcleo tecnológico próprio e está por trás de vinhos premiados – inclusive um institucional, o Syrah, medalha de ouro no Brazil Wine Challenge 2020.

O Totota, em si, é tinto seco com teor alcoólico de 13,8% e foi produzido a partir de cinco safras na última década. Para cada uma delas, um rótulo diferente foi criado, deixando mais evidente sua aura de exclusividade e de experiência irrepetível. “O que oferecemos aqui está longe de algo em larga escala, de adega cheia, de produto sempre ofertado. Quando a natureza permite e a uva quer, há colheita, produção, vinho. Ele em si é um evento, é especial, único quando chega. E se puder entregar isso às pessoas, estarei feliz”, comenta Josemar sobre bebida que, hoje, só é comercializada como parte da experiência de degustação.



dição. Era um desejo muito íntimo e pessoal meu. Ao mesmo tempo, não descarto que possa ter sido uma dessas coincidências, ligações da vida”, confessa.

A meta é, aos poucos, transformar a Canto do Rio em uma referência na região, num terroir (lê-se “terruá”), como diriam os franceses. O termo diz respeito a todo o ambiente no entorno e no contexto da produção do vinho, considerando desde aspectos naturais da região até características que começam a surgir a partir da atuação humana, do trabalho produtivo em si. Ou seja: quem conhece todas essas informações consegue desenvolver o melhor produto possível dentro daquele vinhedo, com sutilezas e singularidades. “Talvez um dia tenha aqui um enólogo próprio e até uma cantina pra que toda a produção

aconteça dentro da fazenda. Quem sabe...”, delibera Josemar.

DILETANTISMO

Segundo o Dicionário Michaelis, a palavra diz respeito a “dedicação descompromissada à arte em geral ou a um ofício apenas por prazer – e não como meio de vida”. Nada define melhor a relação do homem por traz do queijo e do vinho ritapolitanos com as atividades da Canto do Rio. E ele mesmo faz questão de frisar isso.

Na verdade, a primeira profissão que sonhou seguir envolveu a Medicina. Um problema de saúde grave aos 18 anos, quatro meses de internação e prognósticos que o desenganavam mudaram tudo. “Passei a ver a vida e a morte separadas por uma linha muito fina”, conta. Foi assim, então, que decidiu fazer diferente: descrever





o mundo em várias linhas. Com árvore genealógica que o liga a Otto Lara Resende, Josemar enveredou para o Jornalismo.

Nessa carreira há 34 anos, chefiou redações e coordenou publicações como a revista Veja, o jornal O Globo, a Gazeta Mercantil, o Estado de Minas, o Correio Braziliense. Dentre prêmios e méritos, coleciona histórias com “multiplicação de resultados”. À frente do Diário Popular, por exemplo, alcançou a maior venda em bancas de São Paulo. Como presidente da Super Rádio Tupi, no Rio, comemora o título de frequência mais ouvida do país.

Por que, então, apostar fichas e conciliar todas as atividades com o Agrogócio? “Por amor”, responde sem titubear. “É algo que me lembra a vida, família, amigos; que aproxima pessoas, que tem ligação com bons momentos; que fortalece minhas raízes em Ritópolis, que me traz um retorno pra alma – não financeiro”, acrescenta.

A MÃE

A Canto do Rio foi comprada pelo então contador José Aloízio Resende, pai de Josemar, em 1977. Era um “pedacinho de chão”, explica o filho, que foi crescendo com a família. Nesse processo, a matriarca Maria da Conceição Gimenez foi grande incentivadora dos filhos e, ao mesmo tempo, “força gravitacional” que manteve os pés dos quatro herdeiros no chão.

Hoje, todos têm seu canto definido e seus negócios por ali. “A vida inteira ela se dedicou a nós, exclusivamente. Mas não nos criou protegidos na barra da saia, não. Sempre ensinou que era preciso batalhar, correr – e no meio do caminho, caindo, encontrar forças pra levantar”, conta. Foi em gratidão a tudo isso, enquanto pensava em que nome dar ao vinho produzido em Ritópolis, que escolheu o apelido dela como marca, Totota.

UVAS

Também grafada como “Shiraz” em alguns pontos do globo, a uva Syrah é versátil nos aromas e paladares que consegue alcançar; além da própria capacidade de adaptação a diferentes climas (e terroirs).

Por isso a escolha dela como essencial na receita do Totota. Na bebida, a uva rústica e de tonalidade roxo-azulada garante à bebida tonalidades rubras, aromas maduros, boa acidez, maciez na boca e dinamismo na harmonização – indo de diferentes tipos de carne ao queijo com tranquilidade.



O QUEIJO

Diferente do vinho, a iguaria tipicamente mineira já pode ser encontrada em algumas prateleiras (inclusive no Rio de Janeiro) ou encomendada por telefone e redes sociais. No perfil @queijocantodorio, no Instagram; ou pelo Whatsapp (0**32) 9 9822-4294, é possível pedir o Minas Artesanal ritapolitano (além de, pós-Pandemia e com segurança, agendar visitas ao espaço de degustação).

Fato é que, num caprichado saquinho em tecido ou numa caixa amadeirada, o consumidor recebe queijo maturado em tábuas de cedro, feito com leite cru de gado Jersey, coalho e pingo (fermento lácteo natural recolhido do próprio soro). Atualmente, a produção diária local é de 20 unidades por dia. Todas cuidadas, da chegada do leite à rotulagem e despacho, pela auxiliar de Queijaria Érica Lara. Para se tornar a responsável por todo o processo, fez curso especializado e imersão com outros queijeiros ao longo de seis meses intensos.

Da preparação, saiu vendo cada queijo como especial, com reações quase individuais. “Observo todos, detalhadamente, como se fossem minhas crianças. A gente dá o melhor e eles respondem”, diz ela.

“QUARTO E QUINTO FILHOS”

Tão emocionado quanto a mãe ao descobrir a homenagem ficou Josemar ao bebericar o “sonho que virou projeto” pela primeira vez. “Pra mim, isso aqui é um Château Petrus”, brinca em referência a uma das bebidas mais cultuadas do mundo. E completa: “Esse sentimento que tenho, que nutro, está lá dentro da garrafa tam-

bém. Pareço um pai ansioso quando as uvas saem daqui e sei que os olhos brilham quando as garrafas retornam. Faço questão de colocar os rótulos, de encapsular”, explica.

Sensação semelhante envolve o queijo. “Acho até difícil falar do que fazemos aqui, porque ‘filho’ não tem defeito, né?”, gargalha. “O que posso garantir é que houve investimento, há

carinho e as melhores intenções em tudo o que a Canto do Rio oferece. Pra mim, são preciosidades tão grandes, com tanto significado, que se parar pra pensar na hora de por preço abraço tudo e desisto de vender”, finaliza enquanto prepara os produtos sobre a mesa para as fotos. Antes do primeiro clique, um afago cuidadoso. De fato, amor.



Sicoob Credivertentes completa 35 anos de fundação

Instituição com sede em São Tiago soma 30 mil cooperados em 20 agências físicas e numa plataforma digital. Projeto de expansão levará inclusão financeira a ainda mais pessoas



“Chamavam de ‘tamborete’”, conta Donato Rocha, membro-fundador da então Cooperativa de Crédito Rural Campos das Vertentes Ltda - surgida em 1986. O apelido era um trocadilho debochado em referência aos tradicionais bancos.

E estava aí uma contradição: a pequena São Tiago, no interior mineiro, havia sido abandonada justamente pelas típicas empresas do ramo financeiro. “Atividades simples como receber o salário ou pagar uma conta exigiam viagens. Já poupar dinheiro era sinônimo de guardar tudo debaixo do colchão”, acrescenta João Pinto de Oliveira que, para transformar esse cenário, idealizou naquela época um projeto ousado: abrir uma cooperativa creditícia. A ele se juntaram outros 21 são-tiaguenses - e foi assim que, ora contrariando normas vigentes, ora superando a desconfiança popular, teve início a história do Sicoob Credivertentes, instituição que completou 35 anos em 27 de agosto.

Diferente de três décadas e meia atrás, ela hoje integra um sistema nacional e congrega 30 mil cooperados, nú-

mero atingido no início de dezembro e que representa crescimento de quase 10% na comparação com o final de 2020. Sonhos, negócios e histórias unidos através de 20 agências, sendo 19 delas instaladas em distritos e municípios do Campo das Vertentes. Há ainda o Ponto de Atendimento (PA) na área central de Belo Horizonte e as adesões digitais.

CELEBRAÇÕES

Com tanto a se comemorar, as equipes de todos os PAs prepararam pequenos mimos para seus associados entre brindes e quitutes. Todos produzidos por empreendedores locais.

Além disso, conselheiros e diretores promoveram uma transmissão via Moob para se comunicarem, simultaneamente, com todos os colaboradores. Discursos e agradecimentos também foram leva-

dos a mais de 6 mil seguidores do Sicoob Credivertentes via redes sociais. “Nossa gratidão às pessoas que acreditaram na filosofia cooperativista e que seguem apoiando, junto conosco, essa jornada de Justiça Financeira, de consistência e autonomia a toda a região”, disse João Pinto de Oliveira, presidente do Conselho de Administração.

RECOMENOS

O que ele diz ecoa em depoimentos de cooperados como Sérgio Marcos Teodoro, de Resende Costa. Dono do Supermercado Nossa Senhora da Penha, ele viu seu negócio e seus sonhos virarem cinzas após um incêndio no imóvel. “Fiquei sem chão e sem rumo por três dias inteiros. Nada me consolava”, explica. E continua: “Depois percebi que precisava enxugar a lágrima e seguir em frente. O Sicoob foi essencial porque, lá, fui tratado como família. Consegui um financiamento, me reergui, reabri as portas



e, acima de tudo, vi dezenas de pessoas tranquilas com seu emprego de volta”.

Quem também recomeçou foi o casal Flávia e Vilson Lara, de São Tiago. Há cerca de cinco anos, ambos estavam decididos a encerrarem atividades no Recanto da Siriema, sítio voltado à Pecuária Leiteira. Mas um convite para participarem do Programa Gestão com Qualidade em Campo (GQC) mudou tudo.

A iniciativa é realizada pelo Sicoob Credivertentes numa parceria com o Senar e já capacitou 260 produtores (que se tornaram empresários rurais) em 11 comunidades do Campo das Vertentes. “Nunca imaginei que veríamos nosso cantinho como um negócio. Isso só foi possível graças às ações

da cooperativa”, diz Flávia. Atualmente, o Recanto da Siriema responde por 500 litros de leite vendidos diariamente a laticínios e padarias – fatura e crescimento de quase 300% em comparação a 2016.

Para o também cooperado Emerson Caldeira, de Barbacena, relatos assim são sinais de “futuro próspero para todos”. Idealizador da destilaria e da cachaça Divina d’Minas, ele somou coragem ao suporte do Sicoob Credivertentes para tirar o projeto do papel no ápice da Pandemia. “Sem crédito, teria que adiar planos por um bom tempo. Mas ao contrário disso fui recebido, ouvido e apoiado pela instituição. Tive coragem e o Cooperativismo ao meu lado”, conta.

EXPANSÃO

Em 2018, o Sicoob Credivertentes inaugurou uma agência na área central da capital mineira, Belo Horizonte. A conquista não significou, porém, perder sua essência interiorana. Depois de abrir portas em Piedade do Rio Grande e Alto Rio Doce, a cooperativa se prepara, agora, para levar Justiça Financeira a Santana do Garambéu e Santa Rita do Ibitipoca. “O Sistema tem se dedicado a levar inclusão a ainda mais pessoas. É uma proposta de impulsionamento coletivo que faz parte da nossa missão e que representa, também, importantes evoluções de mercado”, explica a supervisora de Comunicação e Marketing do Sicoob Credivertentes, Elisa Coelho.





PARCERIAS

O último semestre no Sicoob Credivertentes foi marcado pelo cumprimento ainda mais latente de um dos princípios cooperativistas: “interesse pela comunidade”. Em outubro, a cooperativa consolidou sua participação em um projeto de expansão turística em Resende Costa – inclusive co-apre-

sentando diretrizes da iniciativa no seminário “Territórios, Rede e Impacto”. Na oportunidade, foi destacado ainda o projeto “Desperta e Empreende”, de Coronel Xavier Chaves, também com parceria da instituição. Nele, jovens de 16 a 29 anos integraram um programa de fomento para incentivar novas ideias e, quem sabe, novos negócios.

Por falar nisso, em novembro, 32 empreendedores integraram o Empretec, curso chancelado pela ONU e ministrado no Brasil pelo Sebrae. Contando inclusive com suporte financeiro do Sicoob Credivertentes, os cooperados participaram de jornada com 60 horas de aprendizado e certificação especial.



Luta e luto: a história de Camila

Em Barbacena, profissional de Saúde se torna símbolo da linha de frente pela vacinação e pelo fim da Pandemia

Em abril de 2021, o Brasil vivia um paradoxo. Aquele foi considerado o mês mais letal da Pandemia de Covid-19, com mais de 82 mil mortes no país. Ao mesmo tempo, numa franca corrida no combate ao Coronavírus, a vacinação continuou. No período, a campanha nacional – considerada a maior da História – bateu a marca de 32 milhões de brasileiros com pelo menos uma dose de imunizante aplicada no braço.

Camila de Melo Siqueira, 37 anos, viveu todos os extremos do momento em Barbacena. Técnica em Enfermagem há mais de uma década e meia, ela passou a compor a linha de frente no “pelotão da Saúde” em fevereiro deste ano. E foi lotada na Unidade Central de Vacinação, mais

ou menos dois meses depois, que assistiu a uma cena que não sai da cabeça. “Uma senhora chegou para ser imunizada. Estava feliz e tranquila. Mas a filha, que a acompanhava, chorava muito, muito mesmo, repetindo o tempo todo: ‘ela é tudo que eu tenho na minha vida’”, lembra Camila.

Nessa hora, com toda calma, humanidade e empatia que não cabem no diploma, a profissional nascida em Belo Horizonte e criada no Campo das Vertentes acalmou a moça: “Repeti pra ela várias vezes que tudo ficaria bem a partir dali”, conta.

A técnica em Enfermagem ainda não sabia. Mas sentiria falta de ouvir exatamente essas palavras alguns dias mais tarde. Em 13 de abril, Dona Maria Luiza de Melo Siqueira, 67 anos, faleceria vítima da Covid-19. A aposentada começou a manifestar sintomas da

doença exatamente no dia em que recebeu a primeira dose da vacina. Era mãe de Camila – e se tornou símbolo máximo da luta da filha por imunização coletiva. “É uma dor que não passa. Me pergunto todos os dias o que poderia ter feito pra ser diferente. E se uma dose que fosse tivesse sobrado e pudesse aplicar nela? E se tivesse sido vacinada um pouco antes?”, questiona chorando.

Ainda assim, não desanima. Camila é parte da gigantesca engrenagem no Programa Nacional de Imunizações (PNI), um dos maiores do



mundo. Não por outro motivo, o Brasil ultrapassou a média global de vacinação em novembro. “Minha mãe tinha muito medo e muito orgulho de me ver fazendo o que faço. Cada vez que eu voltava pra casa, o olhar de apreensão virava reconhecimento. Então, mais do que nunca, minha missão é levar proteção e alívio às pessoas. E eu vou”, frisa.

Em 19 de novembro, quando foi entrevistada, Camila atuava na Unidade Básica de Saúde (UBS) Vilela de 7h às 16h. Só por lá, a média diária de vacinação era de cem pessoas. Semanas depois, foi transferida para a UBS Correia de Almeida, na Zona Rural.

JORNADA

A Pandemia já havia transformado a vida de Camila muito antes de retomar a carreira na Enfermagem (sim, houve uma pausa). Certificada como técnica em 2006, ela chegou a trabalhar inclusive na Santa Casa de Barbacena. Foram dois anos na área até decidir que, sem ver tantas perspectivas na profissão à época, era melhor seguir outros caminhos.

Com jaleco aposentado, ela então

trabalhou como atendente em um guichê rodoviário e representante comercial de uma cervejaria. Em 2014, se casou com Thiago Souza e a direção, literalmente, mudou outra vez. O agora marido se dedicava ao transporte em vans escolares e, com ele, Camila firmou uma parceria para crescer no setor, expandir o negócio. Deu certo e chegaram inclusive a realizar transporte universitário conciliado com viagens especiais em um ônibus próprio. Durante festas como o Carnaval por exemplo, a folia dos dois ficava na estrada, levando passageiros inclusive para o Rio de Janeiro.

Funcionou assim até março de 2020, quando veio o baque. Com o anúncio de uma Pandemia pela Organização Mundial de Saúde (OMS), decretos sobre isolamento começaram a ser baixados enquanto a rotina na van e no ônibus foi suspensa. “Como todo mundo, a princípio imaginamos que a situação duraria mais ou menos uns 15 dias. Até aí foi tranquilo.

Mas quando nos demos conta, estávamos há três meses parados.

Sem aulas, não havia serviço para prestar; sem serviço, não havia dinheiro para receber; sem dinheiro, como pagar as contas?”, recorda Camila, mãe da pequena Eduarda, de 6 anos.

Foi preciso reestruturar tudo. Thiago mudou de ocupação e passou a trabalhar como caminhoneiro. Camila, angustiada com dias e dias em casa, decidiu retomar a carreira na área de Saúde. A bem da verdade, em dezembro de 2020, a cidade de Barbacena já se reestruturava para a Campanha de Vacinação contra a Covid-19, prevista para começar nos primeiros meses de 2021.

Assim, em fevereiro Camila já estava lotada na Central de Vacinação, atuando tanto nos *drive-thrus* (sistema rotativo de imunização, dentro dos carros) quanto em visitas domiciliares para pacien-

FORÇA

Enquanto sofria com a interação de Dona Maria Luiza, Camila travava outro duelo contra o Coronavírus: o marido, Thiago, também havia sido infectado e enfrentava sintomas debilitantes. Foram 15 dias de angústia que se converteram em luto pela mãe e muito receio de sequelas em relação ao esposo.

Uma força “estranha” (que segundo ela vem de família) a manteve de pé. A avó, Maria Toledo de Melo, ensinou a ela que o mais importante é amar e oferecer o melhor em vida. E o fez justamente enfrentando a viuvez. “Meu avô partiu, todo mundo entrou em desespero e ela conseguiu, sofrendo, ser paz”, conta.

A mãe de Camila, Maria Luiza, carregou o mesmo no DNA. Na infância sofrida, foi enviada a um orfanato para ser alfabetizada. Ao longo de 7 anos, antes de voltar pra casa, teve como rotina se esconder debaixo da cama sempre que casais interessados em adoção apareciam. “Por isso ela nos abraçou tanto, valorizou tanto e incentivou a estudar. Eu, quando mais novinha, falava em fazer Medicina. Mas nunca fui dedicada o suficiente para tentar e confesso que, quando ingressei no curso técnico de Enfermagem, só queria farra (*risos*). Estava nos meus 20 anos, não pensava muito no amanhã. Mas ela pôs meus pés no chão com firmeza e mudei”, lembra.

Já o pai, João Siqueira, deixou ensinamentos sobre parceria e dedicação. “Sempre foi o meu herói. Em tudo o que diz respeito a uma figura paterna, ele fez e é mais”, reconhece. O mesmo vale para o companheirismo absoluto no casamento com Dona Maria Luiza, por mais de 40 anos.

Agora, Camila quer passar as mesmas lições para Eduarda, a herdeira de 6 aninhos que vez ou outra garante: quer ser vacinadora como a mãe e caminhoneira como o pai. Será que vai percorrer estradas em rincões afora levando imunização a todo mundo? “Talvez”, diz Camila encabulada. Vínculos também são inspiradores.



tes acamados. Já em agosto partiu para a UBS Vilela. Faz ideia de quantas pessoas vacinou? Não. Mas tem ciência de seu papel.

Em meados de dezembro, dados do Ministério da Saúde e do Consórcio de Veículos de Imprensa apontam queda de quase 90% na média móvel de óbitos brasileira. Entre 13 e 19 de abril, o país registrou pico nesse índice, com 3 mil mortes por dia – justamente nesse período, Camila perdeu Dona Maria. De lá pra cá, muito mudou. Nas semanas anteriores ao Natal, a média ficou abaixo de 200. Para a técnica em Enfermagem, um sinal claro do poder vacinal e da importância do próprio trabalho. Nada disso significa, no entanto, uma sensação completa de “missão cumprida”. “Sonho com o dia em que não teremos nenhum filho chorando pela perda de uma mãe com Covid. Até lá, a vacinação continua sendo parte do caminho. É o que temos, é o que a Ciência garante. O que faço aqui pode ser uma gotinha no oceano. Mas de gota em gota, eu sei, tudo vai fluir”, filosofa Camila.

ESPERANÇA

O Brasil tem hoje mais de 2 milhões de profissionais de Enfermagem

entre enfermeiros, auxiliares e técnicos. Um deles é Camila. Decididamente apaixonada pela profissão, ela diz que não se vê fazendo outra coisa – mas espera por maior reconhecimento ao setor. “No início da Pandemia as pessoas iam às janelas do isolamento aplaudir os profissionais de Saúde. Foram demonstrações de afeto muito necessárias, mas às vezes sinto que ficaram ali. Há lutas grandes para melhorias já atrasadas na carreira e, confesso, ainda somos muito menosprezados. Isso machuca”, reflete, fazendo uma pausa. No corredor, ao lado de onde era entrevistada, uma mulher altera a voz com uma atendente da UBS exatamente nesse momento. Camila pede desculpas e chega à porta. Volta suspirando um tempo depois, com a situação contornada. “Olha, me levanto da cama todos os dias tendo a consciência de que vou conhecer histórias, pessoas, necessidade e problemas muito diferentes. O ideal é que quem nos encontra tenha essa mesma compreensão sobre nós. Somos todos humanos, erramos e acertamos. Sei que há exceções sim, mas em geral damos nosso melhor”, atesta ela, que se distancia da filha para trabalhar.

Agora, aliás, essa dinâmica é ainda mais difícil. Desde pequena Eduarda costumava ficar aos cuidados da avó. Eram dias inteiros ao redor de uma mulher que se reencontrou com a maternidade e oferecia, à neta, amor, alimento, cuidado, diversão, afago. De repente, essa presença se foi. “Eu precisei de uma força sobre-humana pra não desabar quando dei a notícia pra minha filha (*choro*). Então passei a sofrer com a minha perda e com o luto de uma pessoinha que ainda não entende as coisas. Disse que a vovó havia virado uma estrelinha e, hoje, ela aponta qualquer pontinho brilhante no céu repetindo isso. É meu consolo ver essa esperança nela”, pondera.

EMPATIA

Camila conta, sem pausas, sobre os 10 dias de jornada da mãe entre a manifestação dos primeiros sintomas de Covid-19 e a partida: horas depois de receber a primeira dose da vacina, Dona Maria se queixou de mal-estar. Na primeira consulta com um médico, o diagnóstico foi de

É PRECISO ENTENDER

Ao menos uma vez ao ano você gripa, ele gripa, nós gripamos. Sim, faz parte da vida o “snif” e o “cof cof” com alguma febre, por exemplo, vez ou outra. Mas não podemos ignorar que a Gripe é alvo, também, de uma luta árdua na Ciência. Embora comum, a doença não é tão inofensiva quanto se costuma acreditar – e só no Brasil ela mata mais de 800 pessoas todos os anos.

Isso porque seu vírus causador, da família Influenza, é inquieto e sofre mutações constantes. Para funcionar, então, a própria vacina que nos protege dele também precisa ser aperfeiçoada.

O que isso tem a ver com o Coronavírus? Tudo. As pesquisas ainda caminham nesse sentido, mas a identificação de 14 variantes dele até aqui já dá sinais de que talvez precisemos iniciar um novo ciclo vacinal contra a Covid-19 anualmente.

O Ministério da Saúde, no Brasil, já fala nessa possibilidade e aguarda o desdobramento de mais estudos sobre o assunto. Por enquanto, o que há de certo é que o SUS disponibilizará doses de reforço para toda a população adulta do país. É a terceira dose para quem se imunizou com Coronavac, Pfizer e AstraZeneca; a segunda para quem recebeu a solução da Janssen.





reação vacinal. Não era. O quadro se agravou, ela foi levada à Santa Casa de Barbacena e, logo após dar entrada na instituição, foi internada.

Saturação baixa, oxigênio, quadro gravíssimo, UTIs lotadas, transferência para Uberlândia, intubação, perda. A sequência para Camila não poderia ser mais cruel. “Essa doença te tira o direito de estar ao lado de quem ama, confortá-la, se despedir. Minha mãe entrou por uma porta de onde não saiu mais e é triste pensar que, ao mesmo tempo, isso aconteceu com outras milhares de pessoas naquele dia”, diz com a voz embargada.

Minutos antes desse relato, Camila havia vacinado Diogo Francisco, de 38 anos, um rapaz que também tenta assimilar o próprio luto. Em 19 de novembro, ele recebeu na UBS Vilela a dose de reforço. “Muitas pessoas queriam ter essa chance e não tiveram. Perdi meu tio vítima do Coronavírus e até hoje me pego pensando que foi tudo uma questão de tempo. Ele chegou a receber a primeira dose da vacina mas, no intervalo antes da segunda, acabou se infectando. Uns dias a mais e estaria mais forte, poderia resistir, sabe? São mililitros que valem muito. Então, faço questão de vir, preencher meu cartão por ele e por mim”, conta.

SAÍDA

Para Camila, posturas como a de Diogo envolvem resiliência, respeito e compreensão: “Aprendi que somos mesmo impotentes frente a muita coisa, especialmente a morte. Não há respostas para ela e não há como voltar atrás. Mas é possível, mesmo na saudade, acreditar na vida, lutar por ela, voltar pra casa e pra família em paz. Eu sigo cumprindo minha missão sabendo que, vacinados, outros terão a chance de fazer o mesmo”.

RESULTADOS

O Brasil tem uma das menores taxas de recusa vacinal do globo, ficando entre 2 e 4%. Ou seja: no país com uma das redes de imunização mais robustas e tradicionais do mundo, são pouquíssimas as pessoas que se negam a receber imunizantes contra a Covid-19.

Os resultados de uma maioria consciente vieram rápido: em setembro deste ano, a taxa de transmissão (Rt) do Coronavírus no Brasil havia caído para 0,81, o menor índice em comparação aos dez meses anteriores, segundo dados do Imperial College de Londres.

Já em outubro, oito estados haviam registrado quedas drásticas em hospitalizações, oscilando entre 70 e 90%. Algo esperado graças aos imunizantes aplicados no Brasil. Em 9 de dezembro, a Fiocruz divulgou boletim frisando que todas as vacinas disponibilizadas pelo SUS conseguiram eficiência entre 83 e 99% quando o assunto foi evitar internações ou óbitos. Há mais: segundo a OMS, não há por que duvidar da eficácia delas contra a cepa Ômicron, descoberta em novembro de 2021 na África do Sul.

Cebem e Centro da Vida mudam realidades



Miguel tem 10 anos e um sobrenome grande. Enormes também são os olhos atentos e a facilidade em falar muitas palavras num curto intervalo de tempo. Talvez isso explique, aliás, o talento em fazer amigos – e esse é o único dom que, segundo ele, importa por enquanto. Perguntado sobre o que planeja ser quando crescer, diz sem cerimônias que não faz a menor ideia, mas pretende estar sempre rodeado por pessoas.

Letícia tem a mesma idade e responde algo parecido. Para ela, “sonho” é poder se esbaldar em lanches e brincar 24 horas por dia. Tamanha leveza vem das quatro em que interage, aprende e se diverte no Centro Evangélico do Bem-Estar do Menor (Cebem), em Nazareno, de segunda a sexta-feira.

A instituição integra, junto com o

Centro da Vida, uma ação social e sem fins lucrativos que acolhe, cuida, ensina e orienta gratuitamente 110 “futuros”. São 60 crianças com idades entre 8 e 10 anos; e 60 adolescentes a partir dos 11.

Dali, como diz o meme da internet que a garotada repete rindo, “a base vem forte”. Também pudera: dos portões pra dentro, os assistidos têm de refeição a recreação passando, claro, por suporte educacional estruturado. Por isso a agenda dos pequenos e grandinhos inclui reforço escolar, aulas de Informática, Artes, Culinária. Entre um compromisso e outro, correm, riem, socializam.

Um alívio para pais que precisam trabalhar e sabem ter deixado os filhos em boas mãos. Um alento para quem enxerga no complexo um verdadeiro lar. Nesse ponto, aliás, vêm à

O PROJETO

O Cebem e o Centro da Vida são desdobramentos da Igreja Missionária Eliaquim, cuja história começou no Brasil em 1976. Naquele ano, o pastor holandês Gerrit Flach veio para o país com a família, num projeto de evangelização iniciado em Nazareno (MG).

Quando faleceu, em 1984, deixou além da igreja em si o Centro Evangélico do Bem-Estar do Menor. Todo o trabalho foi assumido pela esposa, Leni, numa missão que já atendia mais de cem crianças e se mantinha com a ajuda de doadores também holandeses.

Em 2007, o bastão passou para o casal Wouter e Herma Berkhof, que coordenaram as transformações que vieram depois. Durante muito tempo, o Cebem funcionou com uma creche que acolhia pequenos a partir dos 2 anos de idade. Com a implantação de uma instituição em tempo integral no município, a faixa etária e a dinâmica dos atendimentos mudaram, se aproximando da proposta atual. Além disso em 2015, com demanda por apoio pastoral, físico e emocional também a adolescentes, foi criado o Centro da Vida.

Com os resultados, a Missão Eliaquim se expandiu. Hoje, ela também existe em Ibituruna (a pouco mais de 20km de Nazareno); no Mato Grosso do Sul; e no sertão do Piauí. Ao todo, 250 pessoas são assistidas.

Para ajudar, entre em contato pelo telefone (35) 3842-1427.



tona as nuances que explicam a real importância do Cebem e do Centro da Vida. Entre os assistidos, há algumas histórias de negligência, abusos, miséria; de meninos e meninas que só comem ou recebem cuidados básicos, como higiene pessoal, quando estão por lá. Em certos casos, até mesmo afeto é um presente oferecido pelos educadores e cuidadores das instituições.

Não é fácil, mas é em prol do bem-comum e contra essas dificuldades que o holandês Wouter Berkhof (lê-se Walter), de 64 anos, tenta lutar.

DÚVIDAS E MILAGRES

Quando chegou a Minas Gerais em 2007, Berkhof só sabia dizer uma coisinha em português: “bom dia”. Ainda assim, para ele, era mais do que o suficiente. É que pouco antes, na Holanda, ele havia superado uma fase turbulenta de questionamentos existenciais.

Aos 50 anos, com uma carreira sólida no país e alto cargo no que seria equivalente ao Ministério da Saúde local, ele sentia que tinha mais a fazer. Não por si ou no próprio currículo, mas pelo próximo. “De repente na minha cabeça só havia uma pergunta: ‘a vida é isso? Quer dizer, ganhar dinheiro, ter uma vida confortável e só?’, conta com um vocabulário agora extenso.

Na verdade, 14 anos atrás, o holandês já se preocupava com um encontro importante, com Deus. “Eu pensava: ‘vou morrer, chegar diante Dele e, quando me perguntar sobre minhas obras aqui na Terra, não vou ter resposta’”, narra.

Numa dessas reflexões, Berkhof decidiu se comunicar com o Criador

via oração. E ela foi curta, com uma mensagem cheia de entrega: “Eis-me aqui”.

Desde então, tudo mudou. Segundo o holandês, as preces foram respondidas com “vá para o Brasil”, um país que ele já conhecia em breves passagens como membro da Missão Eliaquim. Naquele momento, no entanto, a situação era outra. Mais do que uma viagem, era preciso fazer uma mudança e receber o que Berkhof chama de “três milagres”. O primeiro seria a emissão do seu Visto Permanente em apenas seis semanas – algo que o próprio Consulado havia classificado como impossível. Não foi. Depois seria preciso oficializar a aposentadoria na Holanda. Conseguiu. Havia, ainda, a busca por aprovação da família nessa jornada. Pai de três filhas e avô de sete netos, ele recebeu a compreensão de que precisava para desembarcar na América do Sul em paz e pela paz – isto é, pela cidadania desde a infância.

A esposa, Herma, veio com ele.

CRUZE A LINHA

Para que o casal Wouter e Herma Berkof chegasse a Nazareno foi preciso cruzar fronteiras. Para que muitas crianças do Cebem e adolescentes do Centro da Vida encontrassem novas perspectivas, foi preciso cruzar as portas da instituição. Para os educadores, orientadores, e cuidadores que se revezam na atenção aos 110 assistidos pelos projetos, é preciso romper bolhas. “Trabalho aqui há 15 anos e nesse tempo já vi de tudo. Mesmo assim, ainda me surpreendo e abalo com histórias que chegam até aqui. São esses sentimentos junto a uma fé enorme que nos movimentam. Não quero di-

ESTRUTURA

O complexo que compõe o Cebem e o Centro da Vida soma 12 salas de aula. Além delas, há uma sala de Informática e outra de música. Para atendimentos especializados foram montados dois escritórios. Tudo somado a cozinha, refeitórios, quadra de esportes, área de recreação e salão de eventos.

Nesses espaços, os adolescentes do Centro da Vida recebem apoio escolar, aulas de Informática, Artes, Culinária, Violão, Educação Física e Teatro. A agenda é distribuída de segunda a sexta-feira, de 8h às 12h, incluindo café da manhã e almoço. Para esse trabalho, há nove profissionais.

Já as crianças do Cebem chegam logo depois para sessões de reforço escolar ou apoio na lição de casa, aulas de Arte, recreação. Para cuidar deles há seis pessoas que se dedicam de 12h às 16h oferecendo, também, suporte para higiene pessoal, almoço, lanche.

Em comum entre os dois turnos há o Cultinho ou o Discipulado, com orientação espiritual. “Não falamos sobre Religião”, destaca Wouter Berkhof. “Aqui, falamos sobre Jesus, Sua missão, Seus ensinamentos; em sermos bons como Ele no nosso dia a dia, com a nossa família, com o próximo”, completa.

Daí a liberdade para que crianças e adolescentes debatam sobre suas opiniões, suas dúvidas, seus relacionamentos, suas identidades. “Jesus se torna uma inspiração possível, um amigo acolhedor. Nós mesmos nos colocamos como pessoas que querem disciplinar, não punir. Conhecer, entender e apontar uma direção, não recriminar”, acrescenta a pedagoga Sara Ferreira.



zer ‘ah, já me acostumei’. Quero dizer sempre ‘podemos fazer algo e ajudar’”, explica a pedagoga Sara Ferreira, supervisora das iniciativas.

Semanas antes da entrevista, uma dinâmica chamada “Cruze a linha” foi realizada por lá. Basicamente, um traçado reto foi feito no chão e meninos e meninas dos projetos se posicionaram atrás dele. Passaram, então, a ouvir instruções claras que começavam com “cruze a linha se você...”. Depois disso, eram citadas situações diferentes de vulnerabilidades, dificuldades, ausências, agressões. Aos poucos, alguns participantes começaram a se mover confirmando, simbolicamente, que mesmo tão jovens já haviam passado por grandes traumas. A atividade simples trouxe resultados complexos.

MUITO ALÉM DOS PEQUENOS

Nada ficou limitado à ludicidade do momento. Pouco depois, pais e mães foram chamados para uma reunião e também convidados a cruzar a linha. “O que percebemos”, comenta Sara, “é que algumas histórias se repetem, se perpetuam. São meninos vítimas de violência que se tornam pais agressivos; mães que sofreram abusos e veem a filha passar por relações dolorosas. É preciso quebrar esses ciclos”, frisa.

Não por outro motivo, parte das ações no Cebem e no Centro da Vida envolvem palestras, debates e, quando necessário, acompanhamento especializado inclusive para os adultos. Ainda assim, há outro fator impactan-

te: a falta do básico. “Outro dia recebemos a carta de uma dona de casa. Nela, dizia: ‘tinha um pouco de macarrão aqui, fiz pros meus filhos terem o que comer hoje, mas não me alimentei. Pra piorar, estou muito doente, mal consigo sair da cama’”, narra fazendo uma pausa. “A gente fica sem reação e tentando medir o impacto disso tudo pra quem está crescendo com tanta dificuldade”, confessa a pedagoga.

“E é aí que entra a nossa missão”, acrescenta Berkof de uma forma incisiva e ao mesmo tempo paternal. “Antes de agir, é preciso compreender. Quantas vezes na vida você ouviu frases como ‘aquela criança é um problema’?. Preste atenção... Isso soa como se ela fosse algo a ser combatido. E, meu Deus, não é. O comportamento dela é reflexo dos problemas que enfrenta. Viu como tudo muda? Há muito mais a ser observado e feito do que se pensa”, afirma.

Na mesa dele, dentro de uma caixa, pequenos bonecos em madeira dividem espaço com cartões coloridos, cheios de desenhos representativos. Berkof escolhe alguns e explica: com diálogo, empatia, técnica e afeto, materiais como esse ajudam a desenvolver confiança, trocas, a abrir espaço para desabafos. Aulas diversificadas, socialização, atenção... Tudo faz parte do processo de crescimento e cura a partir daí. Há também, em alguns casos, suporte e atendimento psicológico gratuito para a criança ou o adolescente.

HERMA BERKHOF

Um cartão, assinado por uma aluninha do Cebem, está sempre à vista de Wouter. Nele, a garotinha agradece ao holandês por ter escolhido ficar no Brasil. Isso porque, em março de 2021, pensou de fato em retornar à Europa. O motivo? A perda de Herma Berkhof, parceira de vida e de missão.

Desolado com a morte da esposa e sentindo que precisava estar com as filhas, Wouter embarcou para a Holanda e ouviu pedidos calorosos para que continuasse no país natal. “Foi difícil, mas percebi que não seria feliz lá. Precisava continuar o trabalho que a Herma ajudou a realizar, estar ao lado das pessoas que ela amou tanto”, diz ele.

Na realidade, Wouter confessa sem pestanejar que Herma sempre foi a imagem, a voz e a mão estendida da Missão Eliaquim, especialmente em Nazareno. “Ela saía andando pela cidade fazendo visitas e amigos. Foi uma missionária que se entregou ao propósito de um jeito muito bonito. Entendo então que a falta dela não é só minha”, lembra.

Sara, que se tornou “filha pos-tiça” do casal no Brasil, concorda: “Sem ela tudo ficou mais difícil. Mas decidimos nos ajudar para ajudar o próximo”.





PROFUNDIDADE

A proposta – e a missão de vida – de Berkhof, então, envolve olhar as pessoas e suas jornadas muito além da superfície. Uma prática que se espalha também entre as equipes do Cebem e do Centro da Vida. Ali, um dos aprendizados mais fortes é de que “cariência” pode ter muitas – e sensíveis – definições. Dentro das instituições, em geral, educadores e cuidadores são chamados carinhosamente de “tio”, “tia”. Mas outra palavrinha com três letras também é ouvida: “mãe”.

Amanda Silva é orientadora espiritual dos projetos e já foi chamada assim. Quando entra em uma sala ou no refeitório, sempre de sorriso aberto, se torna um ímã: as crianças correm para perto, a convidam pra lanchar, contam sobre uma travessura, gargalham, recebem um afago. Fácil entender, assim, por que a imagem dela se funde à materna. “Carinho e atenção, às vezes, são a maior falta dentro de uma casa, de uma família”, avalia.

SEMENTES

Num salão bonito e com ar festivo, jovens confraternizam durante um jantar especial, marcando o fim do ano. Num pátio com playground, crianças correm soltas de um lado a outro – quando não se penduram em alguma estrutura – aproveitando cada minuto de uma tarde quase sem

sol. Turnos e momentos diferentes separam os adolescentes do Centro da Vida e as crianças do Cebem. Mas algo mais forte os une: a felicidade e a gratidão.

Paula tem 10 anos. Pela manhã, sua rotina é na escola. Depois, vai direto para o Cebem. Cansaço? Não sente. E garante que sabe dividir toda a energia que tem entre fazer as lições de casa e brincar com os amigos que encontrou na instituição.

Laura, que quer ser veterinária ou engenheira agrônoma, diz o mesmo. Aos 11 anos, garante que quer crescer pra salvar bichinhos indefesos e cuidar da natureza “que dá os alimentos de todo mundo”.

Vitória, na mesma idade, pensa às vezes em ser professora. E promete que, seguindo a carreira, vai lecionar para as crianças que chegarem depois dela ao Cebem. “Quero ser como as tias que tenho aqui”, sonha.

Ariadne, 10 anos, diz compreender. Segundo ela, tudo ali tem amor – inclusive a comida. “Vou aprender a cozinhar e espero conseguir fazer coisas gostosas assim”, confessa rindo.

Provas de que Wouter Berkhof, 64 anos, estava certo. Um dia, em outra conversa com Deus, perguntou se teria colheita em seu trabalho. Diz ter recebido como resposta: “Talvez você não veja, mas eu vou dar os frutos. Você planta as sementes”. E estas, regadas dia a dia, já querem crescer.

LEMBRANÇAS

Um grupo no Facebook é prova digital de tudo o que o Cebem e o Centro da Vida já conseguiram fazer. Entre dezenas de fotos (algumas inclusive em preto e branco), surgem depoimentos emocionados de ex-funcionários e ex-alunos falando sobre saudade e gratidão. “A educação que eu tenho devo à equipe de lá”, diz um rapaz. “Nossa! Como meus filhos e eu fomos felizes nesse lugar”, acrescenta uma senhora. “Lembro até hoje do gostinho desse fubá de mingau. O melhor do mundo”, pontua uma moça.

Memórias afetivas, aliás, não faltam. E se completam com relatos de quem, por exemplo, chegava a se divertir encerrando salas de aula, uma tarefa corriqueira que virava festa. “Os meninos se sentavam em cima dos panos e começavam a escorregar pra dar brilho no chão. Meu Deus! Só lembranças boas”, comentou a internauta Simone Cássia, que foi professora no Cebem.

O objetivo, segundo a pedagoga Sara Ferreira, é continuar construindo essas histórias. “Temos um arquivo com os históricos de todas as pessoas que passaram por aqui. É muito papel e muita transformação registrada. Nossa alegria e a prova de que a missão foi cumprida é encontrar com elas acenando, sorrindo na rua; ou ver fotos de como cresceram felizes. Queremos multiplicar esse bem”, conta.





PROTEJA

O QUE VOCÊ LUTOU
PARA CONSTRUIR.



SEGURO EMPRESARIAL

Sua empresa precisa estar bem protegida para que você possa se dedicar ao que realmente importa: crescer. O Seguro Empresarial do Sicoob oferece uma cobertura completa para proteger tudo que você conquistou. A contratação é simples e versátil, sob medida para garantir a segurança dos seus negócios. **Procure uma cooperativa.**

sicoob.com.br

Somos feitos
de valores.

SICOOB
Faça parte.

Ouvidoria: 0800 725 0996 - de segunda a sexta, das 8h às 20h - ouvidoriasicoob.com.br | **Deficientes auditivos ou de fala:** 0800 940 0458 - de segunda a sexta, das 8h às 20h.

Seguro empresarial garantido pelas seguradoras: Mapfre CNPJ 61.074.175/0001-38, processo Susep 15414.009672/2004-31, processo Su- 15414.003010/2006-14, processo Susep 15414.901786/2013-56, Porto Seguro CNPJ 61.198.164/0001-60, processo Susep 15414.002287/2005-31 e Tokio Marine CNPJ 33.164021/0001-20, processo Susep 15414.901540/2014-56. O registro desses planos na Susep não implica, por parte desta autarquia, incentivo ou recomendação à sua comercialização.

Nas fotos, na História

*André Bello, o
retratista que
registrou pessoas,
cenários e
costumes com arte*



*O fotógrafo André Bello
(ao centro) com a família*



Em 1888, muito antes de se falar em megapixels ou selfies, a Kodak N°1 chegou ao mercado revolucionando o que se entendia por fotografia. Pela primeira vez, o consumidor comum podia carregar sua própria câmera e tirar, quem diria, as próprias fotos.

Não faltam exemplos na História de pânico generalizado com a ascensão de novas tecnologias – ou melhor, de temor extremo pela possibilidade de máquinas substituírem o homem. No caso das câmeras fotográficas, porém, o uso doméstico de equipamentos até então restritos aos estúdios não estremeceu relações. Cerca de 20 anos mais tarde, o prestígio de retratistas e seu olhar diferenciado continuava em alta.

E no Brasil, especialmente na cidade de São João del-Rei, despontava o imigrante italiano André Bello, um dos primeiros e mais importantes fotógrafos da história local. Em 1906, aliás, ele foi protagonista de um anúncio cheio de pompa, publicado em um jornal da região: “O hábil photographo Sr. André Bello, com gabinete caprichosamente montado nesta cidade, comunicou-nos que é representante do Sr. G. Caminada, de Milão (Itália), casa especial e uma das mais importantes da Europa (...). O Sr. Bello promptifica-se a tirar o retrato de quem deseje qualquer obra nesse gênero, offerecendo aos seus amigos e clientes amostras e catálogos para escolha do modelo”.

Anúncios assim se repetiram ao longo das semanas e impulsionaram a frequência com que homens, mulheres e crianças o procuraram em seu “Atelier Photographico”. Centenas de retratos foram feitos ali utilizando os pesados – mas delicados – negativos de vidro, predominantes a partir da segun-

da metade do Século XVIII. São imagens que eternizaram, muito além de rostos, os costumes da época.

Há mais: dentre famosos e belos registros panorâmicos de São João del-Rei naquela época estão trabalhos de Bello. Um fotógrafo que imprimiu a memória do seu tempo e do seu espaço através da função que exerceu. Ou melhor: de suas lentes. Foram mais de 30 anos literalmente retratando quem e o que estavam ao seu redor, produzindo um acervo que quase se perdeu.

PESQUISA

Em 2006, de frente para uma banca minuciosa na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Rúbia Ribeiro defendeu uma disserta-

ção focada em André Bello. Melhor dizendo: em seu papel como eternizador do processo de modernização por que São João del-Rei passava. O trabalho, de Mestrado em História, tem quase 150 páginas. Mas uma delas, em especial, é citada pela pesquisadora são-joanense: a 74.

Nela, uma fotografia (entre mais de 30 presentes no trabalho) capta uma imponente Ponte da Cadeia em primeiro plano. No canto direito, o Hotel Sinhá Baptista é refletido com nitidez no Córrego do Lenheiro enquanto, em frente, desponta o antigo Café Rio de Janeiro. “Essa imagem, especificamente, tem elementos que nos permitem analisar o domínio técnico e criativo do fotógrafo”, diz Rúbia. A análise dela, no entanto, vai além. Em entrevista à *Vertentes Cultural*, ela destacou a poesia que envolve o exato momento de um clique – mais ainda quando ele alcança a posteridade. “Na verdade, estamos olhando para a História contada pelo olhar de alguém – um alguém que a testemunhou e considerou um fragmento importante o suficiente para ser registrado”, pontua.

André Bello, no alto de um século XX que ainda começava, já sabia disso. Em 1918, ele organizou o álbum *São João D’El-Rey*, com 132 fotografias entre retratos de moradores, estruturas urbanas, belezas naturais, estabelecimentos comerciais.

Editado em São Paulo, o material funciona como um guia local, indicando um possível itinerário para moradores e visitantes da cidade. Em sua pesquisa, Rúbia resgatou uma nota publicada pelo jornal *A Tribuna*, elogiando a coleção de “vistas dos prédios mais



ACERVO DE EMMANUEL PINHEIRO/RETRATOS DA ALMA/FACEBOOK



importantes da cidade e de lugares pinturescos da nossa urbs, assim como fotografias de pessoas de destaque no nosso mundo político e social” – incluindo o presidente da República à época, Wenceslau Braz. Adiante, há uma indicação preciosa: “aconselhamos aos nossos leitores adquirir um exemplar, certos que estamos que adquirirão um bom livro”.

Hoje relíquia mantida por colecionadores, o álbum e outros registros paralelos são também fonte de saudosismo – e um alerta sobre preserva-

ção histórica. No início dos anos 2000, por exemplo, a elaboração de um Plano Diretor para o Desenvolvimento do Turismo em São João del-Rei trouxe à tona mais imagens feitas por Bello, garimpadas entre acervos pessoais. Nos registros, fica evidente o patrimônio que a cidade perdeu para uma modernidade pulsante na arquitetura de casas, sobrados, lojas. Em 2017, as fotos de André Bello também foram objeto de estudo na Universidade Federal de Lavras (UFLA).

Na época, Aline Mundim apresen-

tou dissertação para o Programa de Pós-Graduação em Agronomia/Fitotecnia. Nele, se dedicou ao resgate histórico e paisagístico da Praça dos Expedicionários, em São João del-Rei. Foi a partir de um recorte nesse tema que lembrou: em 1919, o local era conhecido como Praça da República. Justamente na esquina, em um casarão de dois andares, com uma dezena de portas e janelas, funcionava o ateliê do fotógrafo italiano. O imóvel, demolido, deu lugar hoje a um Posto de Gasolina.



ACERVO DE EMMANUEL PINHEIRO/RETRATOS DA ALMA/FACEBOOK



OS ROSTOS

Encontrar os negativos de vidro usados por André Bello é montar um quebra-cabeças. Ainda no século XX, uma história curiosa ajuda a remontar o trabalho dele. Reza a lenda que muitos negativos eram jogados no lixo pelo próprio fotógrafo. No entanto, alguns costumavam ser resgatados por um morador da cidade, Henrique de Assis Viegas. O motivo? Ele os reutilizava na construção de oratórios ou até mesmo vidraças de janelas. Décadas mais tarde, eles chegaram às mãos de um colecionador que os guardou até doá-los à Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ).

Caminhos semelhantes percorreu o fotógrafo e jornalista Emmanuel Pinheiro. Curioso e apaixonado pela arte de “congelar o tempo por alguns instantes”, ele encontrou entre as gavetas do avô materno, Hélio Lopes, algumas imagens feitas por Bello. Foi o começo de uma jornada intensa rastreando e vasculhando outros exemplares. Há cerca de cinco anos, descobriu um acervo com 317 negativos de vidro sendo vendidos. Os adquiriu com registro em cartório e, então, passou a compartilhá-los online. O sonho dele, hoje dono do próprio estúdio especializado em retratos, é dar ao trabalho de André Bello um status ainda mais forte de Patrimônio Cultural. “Espero um dia conseguir uma exposição permanente, um projeto de memória para esse material. É preciso valorizar o que foi produzido por um personagem de São João del-Rei que, além de fotógrafo da época, foi empresário, visionário. São fontes ricas de pesquisas que devem ser preservadas em um lugar seguro e disponível ao público”, diz.

Até alcançar essa meta – que depende de patrocínios e investimentos –, Pinheiro preserva o que tem em mãos e digitaliza seu acervo, publicando parte dele na página *Retratos da Alma* (@acervoandrebello), no Facebook.

Dentre as imagens (a maioria com poses de anônimos, não identificados), estão aquelas que ilustram esta matéria. “São mais do que fotografias. São histórias de pessoas que, por algum motivo, se colocaram diante de uma câmera, de um fotógrafo. Uns queriam presentear alguém, outros queriam celebrar uma data importante. Existem registros, inclusive, de datas tristes. Era comum, naquela época, fotografar crianças falecidas para eternizá-las, por exemplo”, encerra.





ANDRÉ BELLO PELO FILHO, VICTOR BELLO*

André Bello nasceu em Tortorella, ao Sul da Itália, junto à cidade de Nápoles, em 24 de Abril de 1878. Fotógrafo formado em Milão, onde foi premiado com Medalha de Prata, veio para o Brasil em 1910 e foi para cidade de Juiz de Fora.

Depois de algum tempo partiu para São João del-Rei, onde abriu o *Atelier Photographico de André Bello* e uma oficina para colocar molduras em quadros. A cidade ainda não contava com um fotógrafo que realizasse visitas em domicílio e Bello, oferecendo esse serviço, fotografou personalidades, famílias, estabelecimentos e cenários da cidade.

São também de sua autoria os quadros de formatura do Colégio Nossa Senhora das Dores. Além disso, ficou muito conhecido por fotografias feitas em chapa de vidro (recurso da época).

Outra realização importante está na inauguração de um cinema mudo na cidade, com pianista. Depois, abriu o cinema falado no Ginásio Santo Antonio, em 1932; e organizou um escritório de representações para alugar filmes que trazia do Rio de Janeiro a cinemas de outras cidades do Estado. O transporte ocorria via Trem Oeste de Minas. Também enquanto empresário, André Bello fundou em 1922 o curtume Bello & Tortoriello Ltda, no Bairro das Fábricas.

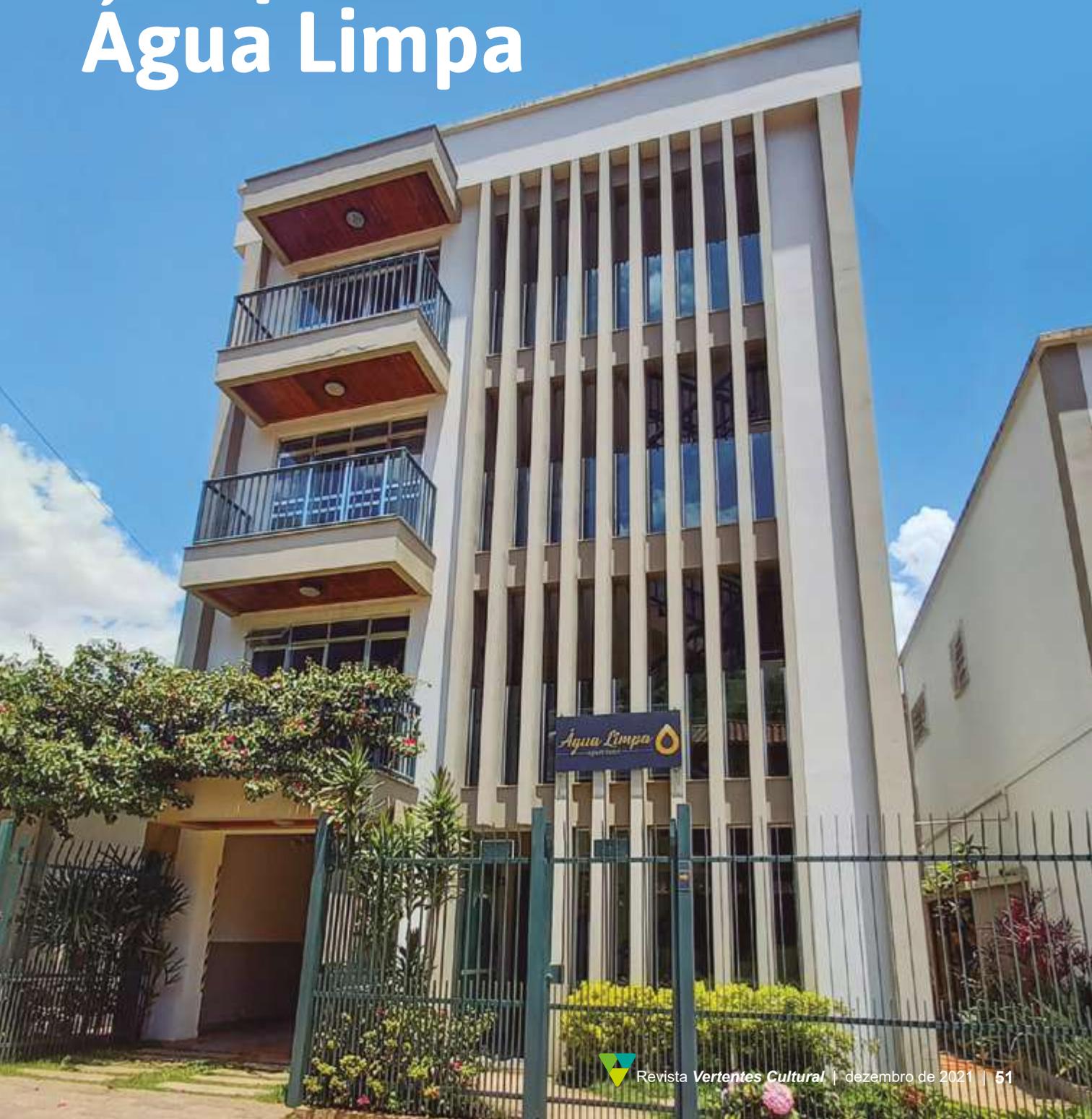
FAMÍLIA

Em 1914, André Bello casou-se na cidade de Lavras com Guilhermina Menicucci e teve cinco filhos: Maria Belló Benvenautta; Gabriella Bello de Almeida Neves; Conceição Menicucci Bello; Stella Bello de Faria; Victor Lourenço Menicucci Bello. Além de bom fotógrafo, empresário eficiente, ele anteviu o sucesso da 7ª arte. Muito contribuiu para o desenvolvimento cultural da cidade e região, para onde trouxe varias companhias de Teatro como a de Procópio Ferreira, Dercy Gonçalves e outros.

*Texto publicado no site São João del-Rei Transparente



Seja bem-vindo, recebido e cuidado no Apart Hotel Água Limpa



É quase unanimidade: segundo pesquisa global do site hoteis.com, a cortesia mais importante de qualquer hospedagem é o café da manhã. Até “cama confortável” e “conexão Wi-Fi” – que ficou em terceiro lugar no levantamento – foram desbancadas. Ou seja: para viajantes de todo o planeta, o estômago tem alto poder de decisão. Mais ainda se afagado com comes e bebes de primeira logo ao acordar.

Bem antes desse resultado, Teresa Cristina Ladeira sempre fez questão de preparar um buffet especial para refeição que abre o dia. E é justamente nela que serve seu já famoso iogurte natural. Foco no “seu” porque, de fato, a iguaria é totalmente artesanal e já virou uma semi “atração turística” para quem passa pelo Apart Hotel Água Limpa, em Prados.

Com textura cremosa, sabor leve e o toque caseiro que todo mundo gosta, o tal iogurte funciona sozinho, com generosas colheradas; ou acompanhado por granolas também produzidas na região. Difícil não se apaixonar por ele, quase impossível resistir em pedir a receita.

E acredite: não há qualquer constrangimento nisso. Aliás, é fácil sair de lá com a lista de ingredientes e o modo de preparo em mãos. “Nada de segredos. Inclusive é comum alguém entrar em contato pelo WhatsApp pedindo algumas dicas sobre a consistência e ajuda com todo prazer. É como se levassem uma lembrança da nossa estadia”, explica Teresa.

Só por aí já dá para entender parte do sucesso do hotel pradense, há 20 anos recepcionando hóspedes de todo país e até do exterior. Gente que procura conforto e aconchego, mas acaba encontrando mais.

É que além de localização privilegiada – próxima ao centro de Prados e ao mesmo tempo rodeada por belíssimas serras locais – o Água Limpa oferece a sensação de se estar em casa mesmo a quilômetros de distância.

Não é força de expressão. Sites especializados no ramo de hotelaria e as resenhas lotadas de estrelas online podem comprovar. A média das avaliações deixadas por internautas que estiveram no Apart Hotel é de 9,6% quando o assunto são as acomodações do estabelecimento; e sobe para 9.9 quando entram em pauta os anfitriões.

Elogios que Teresa e o marido, Renato Cerqueira Ladeira, recebem de bom grado e com um sorriso que parece dizer: “há duas décadas não imaginávamos que seria assim”.

Na verdade, às vésperas dos anos 2000, parte da estrutura onde hoje funciona o Água Limpa foi idealizada como herança para os três filhos do casal. “A ideia fosse simples. Queríamos quatro apartamentos; um para nós dois e um para cada filho”, explica Renato; “Se alguém decidisse que queria ir embora, tentar a vida em outro lugar,”, prossegue, “poderia alugar o imóvel e ter uma renda. Se a opção fosse por ficar aqui em Prados, teria um teto pronto”.

De certa forma, até que foi assim. Houve, porém, uma reviravolta turístico-empresarial.

CAMINHOS

Com a tradicional massa de pastel, Teresa prepara “cestinhas” recheadas com legumes também para o café da manhã. Isso quando não surpreende como um elogiadíssimo Cuscuz de Tapioca completando a mesa repleta de pães, sucos, frutas, queijos, doces, bolos, biscoitos, mel. “Gosto de receber as pessoas. É um hobby, uma paixão, uma missão... Não sei como definir. Sei que faço com alegria e com o objetivo de deixar as outras pessoas felizes também”, afirma.

Uma virada de chaves que abriu portas, um talento que aprendeu inocentemente nas férias que viveu – e compartilhou – na infância.

Crescendo ao redor do que ela chama de “primaiada”, a menina nascida em Ritápolis; filha de um casal de Resende Costa; futura executiva em Dores de Campos; e empresária na cidade de Prados percorreu ainda pequena grandes trechos do Campo das vertentes.

“Tinha tias e primos espalhados por todo lado. Então quando terminavam os períodos das aulas era até difícil escolher o meu destino. Lagoa Dourada? São Tiago? Lá, inclusive, eu tinha vários familiares morando nas mesmas ruas ou em fazendas nos arredores. Era uma loucura gostosa. O tipo de dúvida simples de que a gente sente falta quando se tornar adulto”, reflete Teresa.

Numa mistura de memória afetiva com dom, ela aprende

SATISFAÇÃO

Teresa se jogou de cabeça e coração num MBA de Administração Hoteleira e fez questão de mergulhar, também, em experiências intensas no setor. Por esse motivo, passou um mês inteiro conhecendo a fundo todos os setores do Grande Hotel Araxá. Os aprendizados ali, a expertise em Logística, o dom de receber bem, a simpatia mineira e todas as demais qualidades que adquiriu na vida viraram parte da receita de sucesso do Apart Hotel Água Limpa. “Parte” porque o trabalho no empreendimento é soma de diferentes talentos e vivências. Especialmente as do marido Renato, do filho Pedro e da auxiliar Maria Helena, fechando o quarteto da equipe fixa atuante hoje por lá.

Prova disso são os comentários satisfeitos em plataformas como o Booking, o Expedia, o Trivago e o TripAdvisor de quem passa pelo local: “são pessoas excelentes”; “ótimos anfitriões, super comunicativos e prestativos”; “sem dúvida, junto à beleza e aos atrativos da região, o Hotel Água Limpa tornou meu passeio muito mais agradável e prazeroso”; “não sabia que em meio à simplicidade desta modesta cidade histórica havia um oásis como o Água Limpa”.

Como bem dizem no Apart Hotel: “aqui não fazemos hóspedes, fazemos amigos”.



deu muito nova sobre a importância de chegar – ou melhor, de ser bem acolhida e de sentir cada lugar, independentemente de quanto tempo ficasse, como lar.

Está aí aliás uma palavra que o marido Renato preza – e preza muito. Funcionário aposentado da Cemig, ele diz que saiu da empresa, mas a empresa não sai dele. Ou melhor, o dever não o abandona.

DEDICAÇÃO

Uma prova disso virou uma história clássica dentro da família. Numa madrugada dessas, sem sono, Renato percebeu o exato momento em que o fornecimento de energia elétrica foi suspenso em toda a rua do Apart Hotel.

Ele se levantou, se vestiu e saiu à caça do problema. O encontrou em um poste alguns quarteirões adiante e ligou para a Central de Atendimento da Cemig, passando um relatório

completo do que havia acontecido, da peça exata danificada e do que precisava ser feito para “a luz voltar”. “Consertaram cedinho. Quando os hóspedes acordaram, nem perceberam o que havia acontecido. Já estava tudo bem”, conta Renato satisfeito, recebendo um olhar cúmplice da esposa, Teresa.

Curioso é que, se hoje o perfil metódico mantém a chama do negócio acesa, vale lembrar que casualidades uniram os dois há pouco mais de 35 anos atrás.

CASAL QUE TRABALHA UNIDO...

Ciro Adalberto da Silva foi combatente na Segunda Guerra Mundial e, de volta ao Brasil, foi lotado na agência dos Correios em Dolores de Campos. Atenção a esse detalhe, porque foi ali em frente que a filha, Teresa, conheceu Renato.

Ela, nome forte da Logística numa

ESTRUTURA

A 500 metros da área central, o Apart Hotel Água Limpa conta com nove suítes com banheiros privativos e, ainda, dois flats com 160m². Esses últimos têm três quartos e cozinhas amplas, prontos para receber famílias maiores, acomodando de seis a oito pessoas.

Nos sites especializados, há destaque para o fator Acessibilidade no local. Além disso, as acomodações são descritas como “amplas e modernas, com tábua corrida, ventilador de teto, TV LCD, frigobar, cama box de mola ensacada”. Isso sem falar em detalhes como mesa de trabalho e secador individual.

O café da manhã faz parte do pacote, assim como serviços de estacionamento (com 12 vagas), lavanderia, arrumação e recepção (que funciona 24 horas). Na área externa, um pátio com vista aberta à natureza dos arredores é atração à parte junto a jardim próprio. Nele, foram instalados charmosos (e típicos) banquinhos. Detalhes podem ser conferidos em www.aparthotelagalimpa.com.br.



grande empresa local. Ele – natural de Prados e de passagem por Dores – responsável por levar luz a diferentes comunidades da região. “A gente se cruzava em frente aos Correios todo dia às 7 horas da manhã. A princípio, coincidência. Depois, nem tanto. Acho que a Teresa começou a gostar de mim primeiro (*risos*). Mas foi assim que tudo começou”, diverte-se o esposo.

Casados, em 1986 os dois se mudaram para Prados e começaram a própria família. O primeiro filho, Pedro, nasceu em 87. Depois vieram Isabela e Daniel.

“Eu fazia o trajeto Prados-Dores todo santo dia. Para isso, dirigia um fusquinha numa estrada de terra nem sempre fácil. Lembro que saía de casa às 7h e o Pedro, muito esperto, descobriu que acordando às 5h conseguia brincar comigo um pouquinho – e eu fazia questão de dividir esse momento com ele”, confessa Teresa, àquela época a única mulher num ambiente corporativo essencialmente masculino. Já Renato, que era lotado em Prados, acostumou-se a ser o único homem nas reuniões escolares das crianças.

Foi nessa rotina bem compartilha-

da, porém difícil, que nasceu a vontade de investir em algo para unir a família anos à frente.

PLANOS TRANSFORMADOS

Renato se aposentou há 16 anos. Teresa, há 12. Mas “descansar” não é necessariamente um verbo conjugado pelo casal. Há pouco mais de duas décadas, ambos decidiram construir, num lote que haviam adquirido em Prados, um prédio para uso da família. Com os três filhos indo praticamente juntos para a faculdade, porém, foi preciso mudar um pouco os planos.

A opção, no primeiro momento, foi alugar os apartamentos do imóvel. “Acontece que a primeira inquilina chegou querendo furar o teto inteiro e isso nos assustou”, diverte-se Teresa. “Acho que por isso comecei a perder cabelo”, acrescenta Renato.

A solução para gerar renda no espaço, então, foi mobiliar uma área e colocá-la à disposição para pequenas temporadas. No Carnaval e no Festival de Música de Prados, aliás, o local se tornava disputado. Também pudera: com a simpatia natural de mineiros e a veia empreendedora começando a saltitar,

APOIO

O amor, a gratidão e o respeito a Prados estão em todos os lugares do Apart Hotel Água Limpa. Inclusive em mesas e paredes. No cardápio do café da manhã, por exemplo, é priorizada a culinária e ingredientes locais. Na decoração, estão itens produzidos por artesão pradenses – e os interessados podem adquiri-los durante a estadia. No final das contas, o hotel se torna uma grande vitrine do que Prados tem de melhor. “Meus pais andam de porta em porta, visitam ateliês, pedem cartões, disponibilizam aqui, indicam nomes para lojistas”, lembra Isabela.

Há, ainda, cuidado em otimizar o acesso a transporte, lazer e alimentação na cidade. Num rede de prestadores de serviços parceiros, há sempre uma dica pronta no Água Limpa para quem quer conhecer Prados, encontrar o presente perfeito, abastecer estoques de lojas, garantir por delivery o lanche ou jantar do dia, no conforto do quarto. Precisa de táxi? Quer entender horários de ônibus? Fique tranquilo também.



Teresa e Renato passaram inclusive a ter insights hoteleiros no local. Numa estrutura com entradas independentes e cômodos interligados eles conseguiram, por exemplo, servir um café da manhã completo, in loco. “Deixávamos tudo pronto bem cedo e colocávamos à mesa. Quando os hóspedes acordavam e abriam a porta da cozinha, encontravam um banquete lá. Era a Porta da Esperança”, narra o casal complementando as frases um do outro.

A procura pelo local, a renda e a vontade de fazer a diferença foram crescendo – assim como o próprio complexo que foi ganhando corpo até se tornar o Apart Hotel. Ao todo, são 20 anos de “sejam bem-vindos” e “voltem sempre”.

DIVERSIDADE

Daniel estagia em São Paulo e se forma em breve em Engenharia Civil. Isabela é uma engenheira agrônoma

que, depois de percorrer o país em uma kombi conhecendo e divulgando histórias de Agroecologia, passou a atuar na Cáritas Brasileira. Com a Pandemia causada pelo Coronavírus, retornou a Prados para um home office que pensou ser provisório – mas já planeja permanecer na cidade. Pedro se formou em Administração de empresas, sendo braço direito e esquerdo na gestão do Apart Hotel Água limpa.

Histórias diferentes que dão o tom



do negócio familiar e, ao mesmo tempo, refletem a diversidade do próprio público que se hospeda ali. Com uma volta rápida pela garagem é possível perceber: as placas dos carros estacionados vêm de Norte a Sul do país – e os sotaques de quem circula pelas áreas comuns também entregam a multiplicidade de origens.

São comerciantes em busca de produtos artesanais para suas lojas; esportistas procurando novos relevos nos arredores (incluindo a própria Serra São José); famílias inteiras usufruindo de um passeio. Ou seja: no modelo de negócios do Água Limpa, há espaço

também para diferentes objetivos. Literalmente. “Acho que a grande sacada dos meus pais e do meu irmão foi justamente a auto-permissão para ouvirem novas demandas e se reinventarem. Por isso o hotel já consegue sediar reuniões empresariais, seminários, treinamentos. O foco deixou de ser exclusivo no turista e expandiu para outras oportunidades”, diz Isabela. Ela, aliás, ajudou o pai nas instalações elétricas do lugar quando ainda era adolescente. Hoje, se vê disposta e engajada a criar ainda mais “energia” para o lugar.

Não por acaso, é nome e mente por trás de um vídeo especial sobre Prados

e o próprio Água Limpa; além de conteúdos multimídia enviados a hóspedes ao longo da Pandemia. Tudo para estreitar laços, compartilhar notícias, preocupações.

E essa proatividade parece estar no DNA. Ou nos vínculos. Ou no exemplo. Há muitas hipóteses. Mas Isa e Pedro são unânimes ao afirmar: crescer testemunhando o empenho dos pais para conciliar carreira, casamento, filhos e sonhos fez toda a diferença. Da mesma forma, vê-los incansáveis após a aposentadoria também os motiva. “São pais e empreendedores que colocam amor em tudo o que fazem. E isso é



contagiantes”, analisa Pedro entre uma atividade e outra no Apart Hotel.

Vigilante e habilidoso, ele cuida de detalhes que vão desde o primeiro “bom dia” na Recepção a questões estruturais - algo que inclui, também, os protocolos de prevenção da COVID-19.

SAÚDE

Em 19 de março de 2020 o Água Limpa fechou portas e janelas. Com a escalada da Pandemia, hóspedes batiam à porta de surpresa, mas não podiam entrar. Frustração que, para a equipe do lugar, tropeçava em questões financeiras e caía com força no não-exercício do que mais amava: receber pessoas. “Antes de toda essa loucura, costumávamos ouvir que um negócio sustentável saudável era aquele que, entre outros critérios, conseguia manter reservas financeiras para seis meses de crise ou fechamento. Isso mudou: agora os especialistas já falam em um ano”, pondera Teresa. E completa com um suspiro: “Para qualquer empreendedor, um dia que seja já parece uma eternidade”.

Já Renato destaca outro problema, o da redundância. “Logo que os hóspedes deixam uma suíte, iniciamos o processo de limpeza e organização. De março a agosto do ano passado, não havia um sequer aqui dentro. Então ficávamos ansiosos e ociosos, mas era preciso manter a nossa qualidade, o nosso lugarzinho. Daí ocupávamos nosso tempo rezando pelo fim da Pandemia e limpando o que já estava limpo”, relembra com senso de humor resiliente.

O hiato foi usado também para pesquisas e aperfeiçoamento. Quando reabriu, em agosto de 2020, o Água

Limpa já contava com tapetes sanitizantes, processos de Oxisanitização (isto é, limpeza de ambientes com um Gerador de Ozônio) e lavagem de tecidos a vapor com altas temperaturas - tudo isso somado a padrões de manutenção, dos quartos à lavanderia, empregados desde sempre no lugar.

“Também há os cuidados básicos com uso de máscara, álcool em gel em diferentes locais, luvas descartáveis para quem se serve no buffet. Nos protegemos e protegemos os nossos hóspedes da melhor forma e em todos os cantos possíveis”, destaca Pedro.

NA BAGAGEM

É ele, aliás, quem gosta de contar sobre a resenha mais rápida da história do Apart Hotel. Há poucas semanas, um hóspede fez o check-in, agradeceu pelo atendimento e foi encaminhado para o quarto. Primeira fase da recepção cumprida. “Logo depois, recebi no celular a notificação de uma avaliação no Google. Quando lemos o nome do internauta, a espinha gelou. Era justamente o visitante que acomodamos oito minutos antes”, narra.

Até abrir a mensagem, Pedro confessa, a apreensão tomou conta. No raciocínio de quem se exige muito e quer fazer tudo certo, um comentário tão rápido só podia ser sinal de algum erro gigantesco. Não era. “Pela primeira vez após muito tempo me senti tão bem acolhido. Lugar lindo, limpo, aconchegante, com ar de casa”, escreveu o viajante. Não é preciso dizer mais nada.

Ou melhor, é. Na hora do review online, o hóspede AINDA não havia experimentado o café da manhã no Água Limpa. Tampouco o iogurte natural feito por Teresa. Imagine como seria o texto se sim.

ATRAÇÕES

Chegar de carro ao coração de Prados e se hospedar no Apart Hotel Água Limpa é garantir acesso prático a diferentes atrações da região. Na cidade em si, além do charme histórico e da imponência de igrejas e casarões contrastando com cartões postais naturais, há ateliês com vitrines e portas abertas para quem quer conhecer artesanalmente “na fonte”. Peças maiores talhadas em madeira, como os famosos leões pradenses? Estão na Vila Carassa.

O Distrito de Vitoriano Veloso, Bichinho, também tem opções a perder de vista após 10km de percurso. Lá estão visitas obrigatórias como a Casa Torta, a Galeria Bichinho, a Cachaçaria Velho Ferreira. No caminho para Tiradentes, cidade também próxima, está o Museu do Automóvel da Estada Real.

Aos amantes dos pés ou dos pedais em trilhas, é preciso guardar espaço (e fôlego) na programação para passeios à magnífica Serra São José. Pedro Ladeira, do próprio Apart Hotel Água Limpa, pode ser um guia.



(Mais de) Du

Moda feminina, maquiagem, internet. A história da empreendedora que faz sucesso real com vitrines virtuais

A woman with long dark hair, wearing a black off-the-shoulder dress with ruffled sleeves, is smiling and holding a colorful bikini top. The bikini top features a vibrant pattern of yellow, pink, and blue. In the background, a sign with the letters 'M' and 'lor' is visible, suggesting a retail or fashion setting.

uas em uma



O nome Mayara Vivas tem... vida. Própria. E em todos os sentidos. Isso porque, de jovem comunicativa e cheia de sonhos com CPF em mãos, ela se tornou também a dona do próprio CNPJ. Sim, Mayara Vivas é uma marca. Marca do studio de beleza disputado em São Tiago; marca que se sobrepõe ao que está na fachada da própria loja, Morena Flor.

Para a maioria, o estabelecimento é identificado, extraoficialmente, como “a boutique da Mayara”. Um apelido popular, na verdade, do público que a procura pessoalmente, toca tecidos e visita provadores em busca do vestido perfeito. Na internet, porém, é o @ que se destaca. No Instagram, o perfil @morenaflor_st tem sozinho 156 mil seguidores, chegando ao ápice de conquistar 2 mil novos num intervalo de apenas 24 horas no fim de novembro. Todos voluntários. Em outras palavras: estão ali porque se interessam de verdade pelo que veem. “Não compro pessoas. Meu investimento, na rede social, é para impulsionamentos”,

explica Mayara em referência à compra de visibilidade. Isto é: pagando e selecionando seu público, o Instagram transforma posts em propaganda. E eles passam a aparecer para consumidores em potencial. É a mágica do algoritmos misturada à visão de mercado.

Fica fácil entender, então, porque a plataforma virou uma vitrine virtual e culmina em pelo menos 50 clientes fechando encomendas todos os dias Brasil a fora. Quando uma famosa maxi-jaqueta jeans é anunciada como disponível, esse total ainda cresce. Um item curinga para o estilo despojado, uma virada de chave nas vendas em plena Pandemia.

Já no @studio_mayara_vivas são outros 2,7 mil internautas de olho no trabalho da hairstylist e maquiadora. Uma profissional dedicada a grandes produções e com agenda sempre cheia de noivas, madrinhas, damas de honra, debutantes e formandas. Em brechas específicas, vêm também as alunas do curso de automaquiagem.

Aos 32 anos, a empreendedora por trás desse sucesso é uma prova de que, “básico” mesmo, só o pretinho

que veste nestas fotos. Nem Coco Chanel, inventora do conceito em 1926, imaginaria que dentro de uma peça haveria um corpo, uma mente e tanta história para contar. Mais ainda no interior mineiro.

Além do Café com Biscoito, São Tiago agora exporta estilo.

MENINA

Mayara mal tinha chegado “à casa dos 20” quando desembarcou em São Paulo, capital, rumo à famosa e caótica região do Brás. Maior centro de confecções e moda no Brasil, o bairro soma mais de 5 mil estabelecimentos por onde circulam nada menos que 400 mil pessoas por dia. “Sempre fui determinada e muito esperta. Mas olhando pra trás, praquela menina, praquela momento, entendo que foi loucura. Uma loucura que deu certo”, sorri.

Na verdade, a são-tiaguense havia acabado de abandonar um emprego fixo, nos balcões de uma ótica, para se aventurar no próprio negócio, um sonho que, diz, nutria desde criança. Com a memória afiada de quem sabe de onde veio e como começou, ela conta que alugou um cômodo comercial, em plena Praça da Matriz, com parte das economias que havia feito até ali.

Tudo fruto do salário bem gerido e das vendas de chinelos customizados. Ela mesma os produzia depois do trabalho e saía oferecendo, porta a porta, cada par. Pago o primeiro aluguel, “sobrou” um montante de R\$2 mil para garantir o primeiro estoque de roupas. Com um detalhe: “No cômodo que aluguei, ficaram móveis da lojis-



ta anterior. Custavam R\$2,5 mil. O que fiz, então? Dei meu Seguro Desemprego como garantia. Todo mês, quando caía na conta, pagava um pouquinho”, lembra Mayara.

O “pouquinho” é diminutivo frequente quando ela revisita o passado. Na primeira porta aberta, num cômodo de poucos metros quadrados, a clientela não demorou a se render à vitrine. Porém, como em todos os começos, era preciso contar com outras alternativas até tornar a Morena Flor um negócio sustentável e seguro. “Nas Festas do Café com Biscoito eu instalava um balcão na porta, vendia bebidas. Era um evento cheio de oportunidades. Chinelos? Eu vendia mais ou menos 100 pares num final de semana”, se recorda.

Começou, aí, a fama de “vendedora a quem é quase impossível dizer não”.

MULHER

O comércio sempre pareceu o destino de Mayara, de alguma forma. O primeiro emprego, por exemplo, foi como empacotadora em uma fábrica de biscoitos de São Tiago, aos 14 anos. Mas havia uma função extra, fora dos bastidores. Simpática, capaz de organizar 30 ideias em uma frase de dez palavras e muito convincente, ela era constantemente escalada para atender clientes. “Falava sobre História,

os ingredientes de cada variedade, formas de produção, o cuidado que tínhamos em cada embalagem, o sucesso que ela faria nos cafés da manhã”, explica gesticulando.

Nada mudou quase duas décadas depois. Com vestido sob medida, salto alto, um colar que parece cravejado com uma esmeralda e rosto maquiado, Mayara vê e enaltece a mesmíssima beleza de quem a procura vestindo jeans, blusinha e usando um providencial coque alto. “Nossa, que linda!”, sorri. E ganha outro sorriso de volta.

Algo que se repete online. Em novembro deste ano, o Whatsapp vinculado à loja Morena Flor chegou a ficar congestionado na tarde de uma quarta-feira comum. Começou então a corrida de emergência visual para

A LOJA

São dez anos de Morena Flor, loja instalada na Praça Central de São Tiago. Mas a história do empreendimento em si é muito mais longa. Apaixonada pela cidade natal, a dona do negócio, Mayara Vivas, nunca quis abandonar as raízes – e garante que sempre viu no município um polo de possibilidades. “Sempre soube, lá no fundo, que ia investir, crescer, ficar aqui. E que iria ter como público as mulheres. Desde pequena me olhava, cuidava e enfeitava. Queria levar isso para mais pessoas”, lembra.

Assim o faz. Na boutique, mais do que tendências, o que se encontra são possibilidades. “Acho que o que mais encanta é ver rostos tomados por felicidade. Sabe? Aquela de encontrar uma roupa que procura, aquela de descobrir algo novo e que fica perfeito em você. Tento ser, mais do que vendedora, consultora e uma incentivadora”, diz Mayara. Por isso, não se faz de rogada ao propor cores, combinações – ou montar “propostas”, como gosta de definir, para clientes, os manequins do espaço físico, as fotos das plataformas online.



o Instagram, já constantemente acessado. Ainda assim, em fotos que acumularam dezenas de comentários ao mesmo tempo, as respostas foram individuais e carinhosas. Um *flood* – como se diz na internet – do bem, distribuindo “oi, querida” e “ei, meu amor” tanto a quem perguntava o valor de um cropped quanto para quem se derretia na vitrine virtual por um *dress* branco acinturado. “Toma, meu coração é seu!”, elogiou uma psicóloga com perfil voltado justamente ao universo feminino.

E é nele que Mayara se sente em casa. “Enquanto eu crescia, fui entendendo que meus sonhos não eram metas que *queria* alcançar. Na verdade, eu *precisava* fazer isso. Eu tinha um presente complicado que queria transformar num futuro melhor. Quantas mulheres não fazem essa mesma escolha por motivos totalmente diferentes?”, questiona.

PERDAS

A dúvida sai, na verdade, com algum tom de afirmação. Mayara conhece, bem, diferentes jornadas. Enquanto esfuma o olho da advogada que vai receber um prêmio em Tiraden-

tes ou ajuda uma jovem a escolher a melhor roupa para uma entrevista de emprego, a são-tiaguense vê e ouve sobre as dores e os prazeres de muita gente.

Dois extremos de uma mesma corda-bamba que ela mesma já atravessou. Ainda criança, aos 8 anos, Mayara perdeu a mãe, de 43, vitimada por um derrame cerebral. “Num dia eu tinha um brinquedo na mão. No outro, era o luto que eu segurava. O peso disso pra uma menina é inexplicável, mesmo sem entender a dimensão das coisas”, se recorda suspirando antes de prosseguir. “Você olha pra uma garotinha dessa idade hoje e se assusta com o quanto é esperta, conversada. Já eu era uma

criaturinha boba, perdida, que foi sentindo a ficha cair pela vida afora”.

Em 2015, um acidente de carro também levou o pai de Mayara – ele próprio lidando, há mais de duas décadas, com infernos pessoais. “Lá em casa somos quatro irmãos totalmente diferentes entre si. Mas uma coisa a gente cresceu tendo em comum: o entendimento de que precisaria amadurecer e fazer escolhas complicadas muito cedo. Minha irmã e eu, por exemplo, passamos a nos sustentar muito novas. Lá pelos 18 anos, se pagasse a inscrição para um vestibular, por exemplo, não conseguiria pagar a conta de luz”, confessa.

A realidade, hoje, é outra – inclusive nos dilemas. Se houve um momento em que havia dúvidas sobre o que pagar, hoje Mayara se vê entre opções diferentes sobre onde investir.

CRESCIMENTO

Cinco anos depois do primeiro contrato de aluguel, a loja Morena Flor mudou de endereço. Não foi para muito longe, mas passou a ocupar um espaço maior. Nesse meio tempo, a Mayara com bochechas sempre rosadas e cílios perfeitamente encurvados começou a receber propostas diferentes. “Seis meninas



me procuraram para serem maquiadas. Eram formandas do Ensino Médio. Entrei em desespero? Entrei. Mas respirei fundo e encarei logo depois. O medo não permaneceu por muito tempo, graças a Deus”, ri.

Exatamente um mês mais tarde, outro grupo de meninas entrou em contato. Agora, eram dez formandas. E como toda boa história de evolução, elas se multiplicaram com o tempo, bem como as produções passaram a ficar mais complexas. Noivas queriam se embelezar nas mãos de Mayara. Mães delas, madrinhas e damas de honra, também.

Começou aí a jornada do Studio Mayara Vivas. Hoje, o espaço de beleza funciona ao lado da boutique idealizada pela mesmíssima empreendedora e faz mais do que oferecer maquiagens. Com cursos profissionais no currículo, versatilidade no estilo, delicadeza nas mãos e muito foco na ponta do pincel, a são-tiaguense se tornou também hairstylist. No pacote, há ainda mimos. Num ambiente requintado e confortável, é possível se presentear com cafés à boa mesa organizada com bom gosto. Espumantes também podem ser charmosamente servidos para a cliente ou mesmo em grupo. Ao fim do dia, se preparar se torna um evento à parte.

ESTILO

A noiva, a modelo de um ensaio fotográfico, a aniversariante, a madrinha de um batizado, a convidada para um almoço. Objetivos diferentes, peles diferentes, maquiagens diferentes... a mesma satisfação.

No Studio Mayara Vivas, toda produção ganha cliques. Para a clientela, uma lembrança fotográfica; para a maquiadora, um portfólio digital do trabalho e do espaço aconchegante que idealizou.

Ali, da mesa de café às poltronas (e divã!); do papel de parede aos tapetes; das luminárias em LED a um lustre pendente cheio de cristais, tudo foi imaginado por Mayara. Também vêm dela as fotos produzidas para a boutique Morena Flor. Num fundo amadeirado, saias “deusas” (como costuma classificar a empreendedora) se unem a *it bags* (as bolsas que viram febre entre as usuárias) e sapatos combinantes. Quem leva ou encomenda uma roupa já consegue, assim, imaginar que acessórios vão compor o look. E Mayara indica, inclusive, onde encontra-los. “Muita gente se acostuma com a ideia de um mercado selvagem, inescrupuloso.

O STUDIO

Em 2015, Mayara trocou as chaves de um automóvel pela chave de um studio com seu nome. Na época, poupava para adquirir um veículo novo até vir o insight: “Um carro não vai me dar um salão. Mas o salão pode me dar um carro”.

Desde então, atua como hairstylist e maquiadora às sextas e aos sábados, sempre com agendamento prévio e serviços que incluem até o famoso “Dia da Noiva”. Há dias em que Mayara encerra expedientes às 22h – e faz questão de compartilhar essa rotina com seus seguidores enquanto divulga, com orgulho, os resultados de penteados e maquiagens em diferentes cabelos e rostos.

Tudo com glamour, luxo, cuidado. Nada apagando a personalidade de quem se entrega às mãos da profissional. “Eu acredito na beleza que é realçada. Sabe? Na pele bonita que ganha brilho, nos olhos encantadores que arrasam com um delineado, na boca perfeita que se destaca com cor, no cabelo que vai contornar uma feição feliz”, explica.



Eu o vejo como um espaço suficiente para todos – e ali com certeza cabe apoio, parceria”, defende.

EQUIPE

Se conectar com a moda, garimpar o mercado por peças que saiam dos catálogos direto para diferentes guarda-roupas e corpos; gerenciar uma loja; estudar sobre mercado e empreendedorismo; gerar conteúdo para redes sociais e um site; atender clientes pessoalmente e online; participar de cursos sobre penteados e maquiagem; aplicar os aprendizados nas clientes agendadas; divulgar os resultados.

Dá pra fazer tudo tendo 24 horas no dia e, nesse mesmo intervalo, encaixando a vida em família, o casamento, as amizades, o descanso? “Possível, é. A custo da minha saúde física e mental. Então não hesitei em contratar apoio. São pessoas maravilhosas e cheias de talento que não só me ajudam a levar o sonho adiante, como também garantem a qualidade de tudo o que nos propomos a oferecer tanto no studio quanto na loja”, frisa Mayara.

Assim, conta ao todo com seis colaboradores. Dois deles são responsáveis por preparar as madeixas das clientes antes de receberem penteados e serem maquiadas pela são-tiaguense.

Já na Morena Flor, mais duas vendedoras respondem pelo atendimento às clientes da loja física, enquanto para o atendimento online a dinâmica é outra. Uma atendente remota, conectada de Ouro Preto, monitora posts, contatos e pedidos fechados. A cerca de 200km dali, em São Tiago, eles são organizados, caprichosamente embalados e remetidos por outra funcionária.

Ainda assim, Mayara transita entre todos os setores ligados à boutique. Numa hora está de portas e sorriso abertos na loja física. Na outra, se fecha no home office a que se adaptou de 2020 pra cá. Neste período, interage com fornecedores e clientes via Whatsapp, produz conteúdos para o Instagram ou planeja a próxima viagem para vasculhar tendências que ganharão personalidade a partir dali – em todos os sentidos.

JEANS E BYTES

Renata é irmã de Mayara. Mas não estranhe se encontrar o mesmo nome

num macacão longo, em tecido duna vermelho. “Virou costume dar nomes às roupas. Facilita no lançamento e na identificação do modelo. Ao mesmo tempo, homenageia pessoas inspiradoras. A maioria com a carinha daquele look”, explica a empreendedora.

Sem nome, mas facilíma de identificar, é a meteórica Max Jaqueta Jeans que, não bastasse ser campeã de vendas, tem uma história própria. E ela começa lá atrás, em 2018, quando Mayara começou a fechar vendas para longas distâncias. “Comecei a alimentar o Instagram com fotos naquela época. Mas funcionava assim: depois de muita publicidade, aparecia uma encomenda na semana. Saía daqui até cantarolando pra levar o pacote aos Correios”, brinca.

O início da Pandemia, em março do ano passado, fez tudo mudar. “Estava em São Paulo com o meu marido, em pleno Brás, quando recebemos a notícia de que todo mundo fecharia as portas. Foi uma explosão de tensão na hora. Nunca imaginei que um dia

viveríamos isso”, narra.

Ainda sem acreditar que o isolamento chegaria também a Minas, a são-tiaguense fez compras contidas. Com um fornecedor até então desconhecido, por exemplo, comprou três jaquetas jeans: uma P, uma M e uma G. Ela diz que se encantou pela peça, que até visualizou um sumiço rápido do estoque. O que não deduziu, é que faria toda a diferença a partir dali. “Voltamos pra casa com a campanha para Moda Inverno na cabeça e um otimismo meio bobo de que a preocupação com o Coronavírus fosse passar rapidinho. Talvez nem se arrastasse para outros lugares. Ledo engano”, explica.

Na verdade, não demorou para que, já em casa, Mayara recebesse notícias sobre um decreto de Quarentena em São Tiago. “A minha cabeça virou um caldeirão de pensamentos diferentes. Tinha medo de adoecer, tinha medo do que aconteceria comigo, meus sonhos”, lembra.

De imediato, a ideia que veio foi



levar tudo para casa e fotografar, sem parar. Com posts frequentes, lives expondo produtos e Stories cheios de energia no Instagram, as clientes começaram a chegar – mesmo em casa e, a princípio, sem qualquer perspectiva de eventos sociais.

Foi assim que o contador de seguidores da plataforma começou a virar. Os 20 mil iniciais se tornaram 30, 40, 50 mil. A tal jaqueta? Bom, mais do que vendida, se tornou disputada.

ONLINE

“De repente eu me vi num paralelo: demanda alta, oferta zerada. Pra piorar, não tinha o contato do fornecedor. Então comecei a investigar, sem parar. E depois desse trabalho me sentindo parte do FBI o encontrei lá em Pernambuco”, se diverte Mayara.

A meta era pedir dez jaquetas. A voz do marido, porém, a fez multiplicar a encomenda. “Ele teve um insight espetacular na hora e falou: ‘Compra logo umas cem. Sério!’. Dei ouvidos e fechei o negócio pela internet. De repente, havia um fardo de peças jeans na porta da minha casa. E tão rápido quanto chegaram elas sumiram”, comemora.

Em um ano, mais de 1,5 mil Max Jaquetas Jeans foram encomendas de Norte a Sul do país. Então, não havia dúvidas: o “novo normal” incluiria vendas intensas online.

Um boom comercial que significou faturamento triplicado em um único mês. Algo suficiente para cobrir, inclusive, os impasses na dinâmica do Studio Mayara Vivas. Com o distanciamento social e casamentos adiados, o trabalho com beleza e estética minguou. Uma a uma, noivas que haviam agendado cabelo e maquiagem até dezembro de 2020 desmarcaram seus compromissos.

“QUERO!”

Mensagens exatamente assim se tornaram cotidianas para Mayara e equipe tanto no Instagram e no

Whatsapp quanto no site oficial da boutique Morena Flor.

O endereço, [morenaflorstyle.baby03.app](https://www.morenaflorstyle.baby03.app), é complicado por enquanto (a previsão é de que ele se torne “.com.br” em breve). Fazer compras, no entanto, é fácil. São mais de 150 produtos disponíveis, do moletim à renda, do nude versátil ao brilho sofisticado do paetê. “Entendi que o retorno viria na proporção do esforço e me joguei, apostei na web com capital e conteúdo frenético. Em meio a isso, ouvi comentários de que queria me exibir”, confessa fazendo uma pausa. Só aí continua: “Eram coisas ácidas, negativas. Aos poucos, aprendi a converter. O que entrava como ruim nos meus ouvidos virava bem na minha cabeça. Relaxei porque, gente, eu quero ser vista e aparecer mesmo”, diz sorrindo.

Quando menina, Mayara tinha certeza de que não queria “por os pés no mundo”. Queria ficar na cidade pequena onde nasceu. Mal sabia que, mesmo sem realmente “sair de casa”, se tornaria a mulher que chegaria longe. Muito longe.

AMOR

Mayara tem um cabide tatuado no pulso direito. Uma marca da própria história que se soma a uma aliança do lado oposto, na mão esquerda. Casada, a empreendedora vê o marido, Raphael Martins, como um sócio de vida e quase guru nos negócios. “Minha intuição é forte. Mas não é absoluta. Vem dele a voz definitiva me lembrando de que posso confiar, de que devo ir em frente ou até além. A história da jaqueta é uma prova disso”, aponta refletindo.

Segundos depois, ela mesma conclui que o amor a move: “Acho que ele está em tudo. No apoio que recebo da minha família; na inspiração que levo para os nomes das roupas; no reconhecimento das consumidoras; na satisfação de quem se produz aqui; no carinho da equipe; na parceria inabalável do Raphael; na minha fé em Deus. Nenhum outro sentimento explica tanto tudo o que aconteceu até aqui”.



JUNTOS VAMOS
COOPERAR
POR UM 2022
EXTRAORDINARIO.

2022

No ano que vai chegar cabe seus maiores sonhos. Temos muito a construir e a reconstruir. Mas temos o principal. Temos uns aos outros. E temos tempo. Tempo pra ver que, na vida, ter com quem contar é maravilhoso.

Central de Atendimento

Capitais e regiões metropolitanas: 4000 1111

Demais localidades: 0800 642 0000

SAC: 0800 724 4420

Ouvidoria: 0800 725 0596 - De segunda a sexta, das 8h às 20h

ouvidoria@sicoob.com.br

Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0456

De segunda a sexta, das 8h às 20h



SICOOB
Faça parte.

Agências Sicoob Credivertentes

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

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 Santo Antônio de Pádua, 158 - Loja 3
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: madreminas@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
Avenida Tancredo Neves, 487
Centro - MG - CEP: 36.300-001 - Tel.: (32) 3371-5313
E-Mail: saojdrei@sicoobcredivertentes.com.br

São Tiago (Agência)
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