



EDIÇÃO 20 | ANO 10
JULHO DE 2023
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

R E V I S T A

Vertentes Cultural

**Café, brechó,
Arquitetura e ousadia**

Página 11



Amo Minas...

(Mena Moreira)

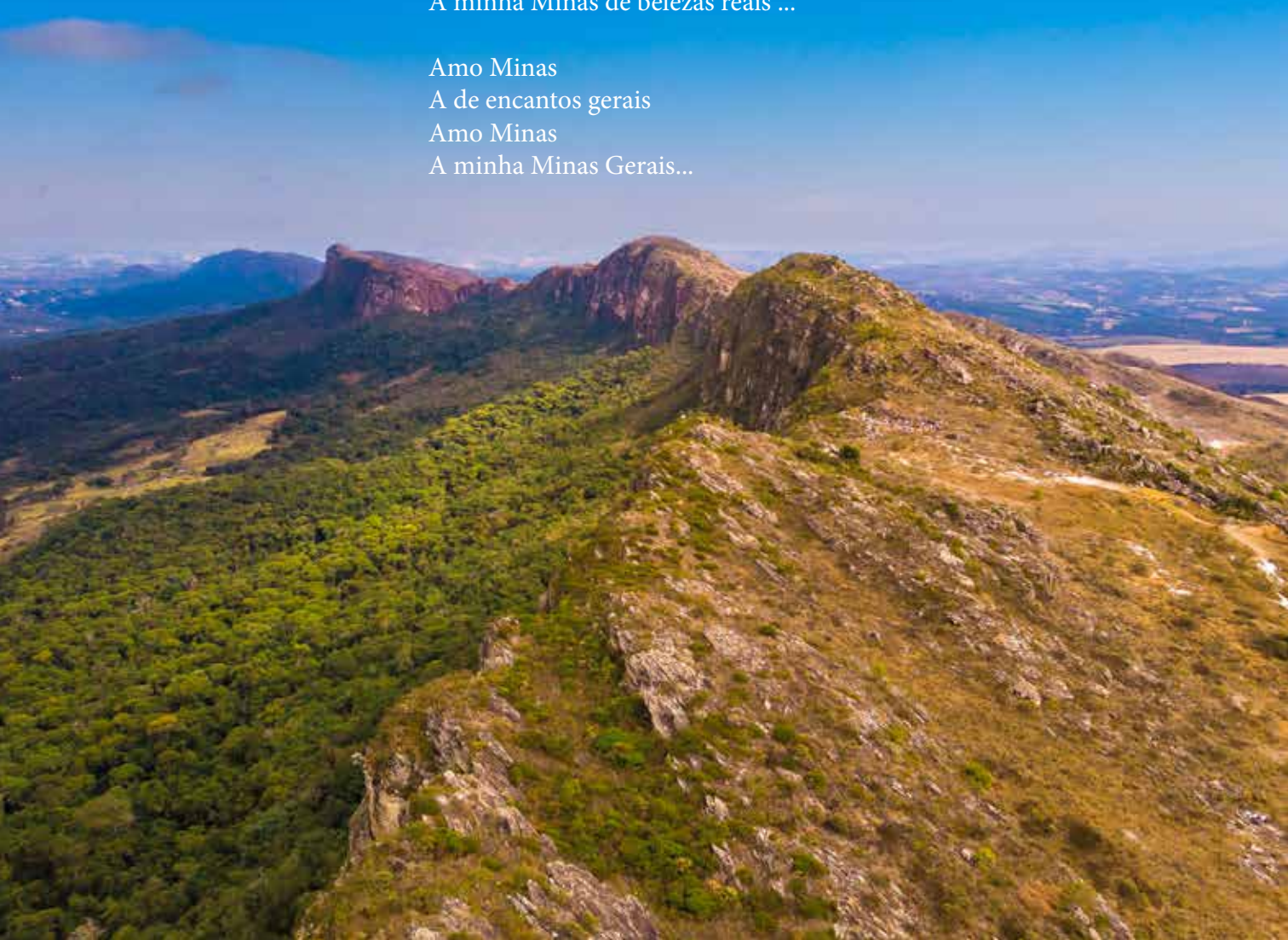
DEIVIDSON COSTA

Amo Minas
A de riquezas naturais
Amo Minas
A minha Minas de pessoas especiais ...

Amo Minas
A de histórias originais
Amo Minas
A minha Minas que luta por ideais...

Amo Minas
A de montanhas monumentais
Amo Minas
A minha Minas de belezas reais ...

Amo Minas
A de encantos gerais
Amo Minas
A minha Minas Gerais...



MARIANE FONSECA

Sperare

Em São João del-Rei há Nhá Chica. Em Barbacena, Isabel Cristina. A Igreja Católica tem, hoje, duas beatas com berço no Campo das Vertentes. E seus devotos levam no coração, além da fé, o orgulho pelo reconhecimento de suas conterrâneas.

Em épocas diferentes, ambas professaram o amor Divino em vida. Por outro lado, vencendo a própria morte, ambas intermediaram por fiéis aflitos que mesmo no silêncio de uma prece pediram socorro.

Religiosidade à parte, fato é que a **esperança move, sustenta ou define** a região. O verbo certo fica a cargo de cada leitor. Ainda assim, convenhamos: que outra força explicaria os “milagres” cotidianos que acontecem aqui? Que outra palavra resumiria a transformação que contamos nestas páginas?

Sem uma esperança corajosa e combatente, José Luiz Tejon falaria com tanta propriedade sobre sermos todos cisnes no lago da vida? Sem uma esperança ousada e empreendedora, conheceríamos um café e brechó “do brunch ao happy hour”, em São João del-Rei? Calçaríamos sapatos artesanais de Prados sem a esperança na tradição e no poder da amizade? Avançaríamos no cuidado aos males da pele sem a esperança devotada e bondosa de Oswaldo Costa na Medicina?

E quanto a você, que percorre os olhos neste texto? Quantas vezes realizou o impossível? Quantas probabilidades converteu a seu favor? Chico Buarque canta que “a dor da gente não sai no jornal”, mas numa paráfrase podemos dizer que nossas conquistas nem sempre estampam as páginas do mundo. Ainda assim, são gigantescas, potentes e capazes de mudar uma situação, um dia, um lar, o futuro de um negócio, uma história inteira.

No latim, *sperare* remete a “esperar algo positivo”. No Campo das Vertentes, o termo se conjuga em movimento. No buscar. No fazer. No acontecer. Mas sempre, leitor, com fé.

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
Fabiana Diéle Barros de Oliveira - Vice-Presidente
Antônio Vicente de Andrade
Cristiano Alexandre de Almeida
Lígia Honorina Moreira
Luís Cláudio dos Reis
Mauro Caporali Vivas
Wagner Ferraz Coelho Presotti
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: Cristóvão Avelar, Luís Gustavo de Resende e Rafael César Leão
Conselheiros Suplentes: Henrique Fernando Godinho Santos, Miguel Arcanjo de Carvalho, Manoel Salomão de Almeida

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, Bias Fortes, Belo Horizonte, Barbacena, Cipotânea, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Desterro do Melo, 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, Riópolis, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, 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

ENTREVISTA

José Luiz Tejon

Pág. 07

A beata
Isabel Cristina
Pág. 19

VERTENTES



GASTRONOMIA

Café, brechó,
Cafexó
Pág. 11



PRIMEIRO PLANO

Arte para os pés
Pág. 29

Viola Viva
Pág. 37

NOSSA COOPERATIVA



NEGÓCIOS

A Rainha
da Cana
Pág. 47



VIDA

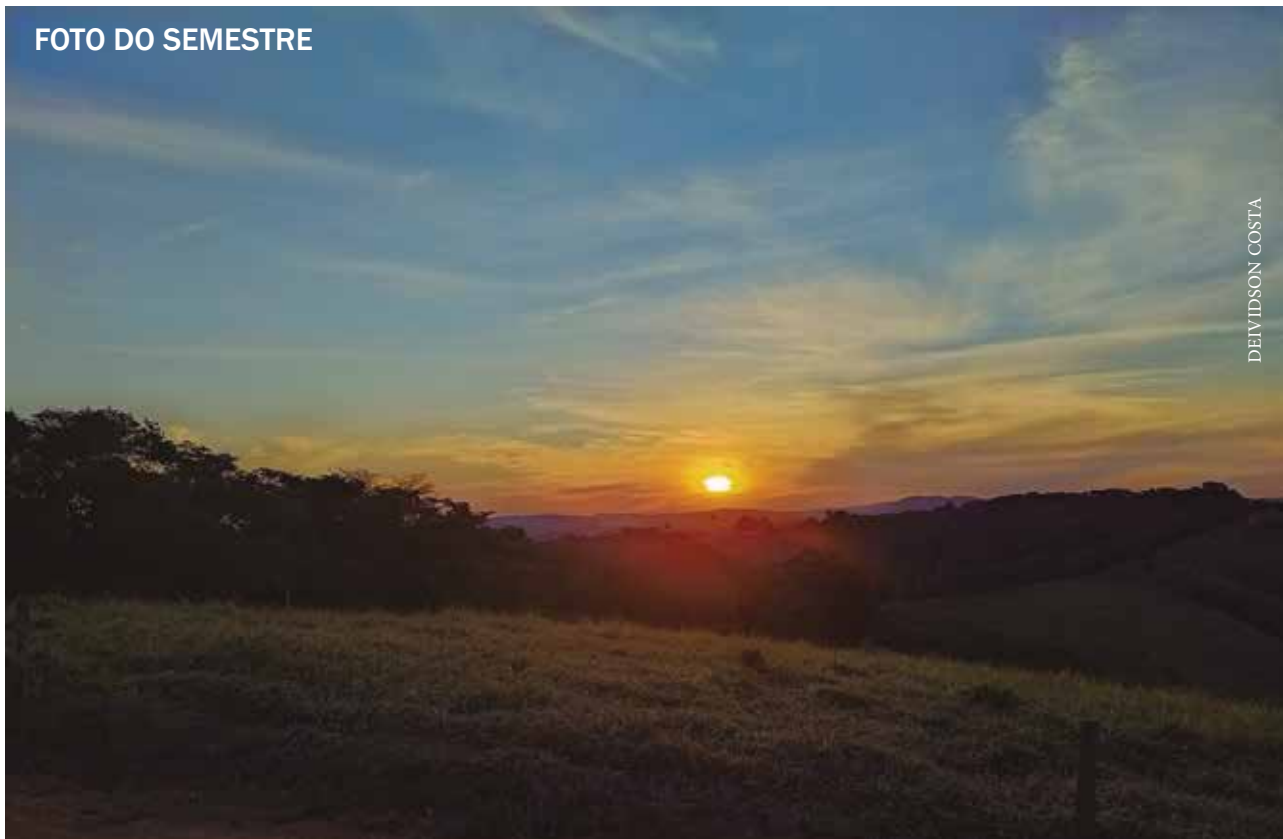
A história de Maria
José Lara
Pág. 40

Doutor
Oswaldo Costa
Pág. 54

MEMÓRIA



FOTO DO SEMESTRE



DEIVIDSON COSTA

Obra de arte da Natureza: no Inverno do Campo das Vertentes, o Sol se retira para repouso num fim de tarde gelado entre Coronel Xavier chaves e Ritópolis.

Carta do LEITOR

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

“

Maria Teresa e Edmar, da Fazenda DuJAPA, fazem jus a tudo o que foi publicado sobre eles. Aqui em casa, dizemos a todos que tê-los conhecido - além dos queijos e do doce de leite que produzem - foi o ponto alto da nossa viagem a Tiradentes e região.

”

@simone.semimo,
no Instagram

“

Foi uma honra contar minha história e vê-la chegar a tantas pessoas numa matéria escrita com tanto zelo e rodeada por fotos tão lindas. O que vocês criaram me emocionou demais!

”

Priscila Lélis,
de São João del-Rei



“É preciso ser cisnes no lago da vida”

11 DE FEVEREIRO – Quando José Luiz Tejon subiu ao palco num auditório lotado em Tiradentes, fugiu ao roteiro comum dos palestrantes. Era sábado de manhã, fechamento de um intenso *Encontro de Planejamento Estratégico* realizado pelo Sicoob Creditvertentes. Ainda assim, não se sentiu tentado a propor atividades didáticas, soltar uma piada, causar algum tipo de reboliço. Tão quieto quanto chegou; observando rosto a rosto por trás dos óculos arredondados, começou a falar depois de cumprimentos polidos: “Nenhuma transformação acontece sem o Cooperativismo”.

Quem esperava que logo depois focasse numa perspectiva histórica, começando em Rochdale, se frustrou. Tejon emendou a frase de abertura, novamente alheio a qualquer clichê, na própria história. Na vida dele, a

Cooperação se manifestou logo ao nascer, quando foi adotado pelo casal Rosa e Antônio. Também esteve presente nos gritos de uma vizinha criança que, instintivamente, pediu socorro tentando salvar o “menino Tejon”. Acontece que, aos quatro anos, ele teve o rosto queimado por uma mistura de cera e gasolina preparada pela mãe adotiva. Dali em diante, viu a maior parte da infância pelas luzes de centros cirúrgicos e pelas janelas de hospitais onde ficou internado.

As cicatrizes ficaram. E não incomodam Tejon hoje. No passado, se escondeu. Mas a música o salvou. Por

isso, na mesma facilidade com que fala a uma plateia atônita, empunha uma guitarra movida ao bom e velho rock 'n roll. Com a mesma simpatia com que abraça Pelé, envolve qualquer “simples mortal” que tem o prazer de ouvi-lo. Ou lê-lo. Afinal, no currículo extenso, Tejon soma nada menos que 32 livros publicados.

Em um deles, anuncia já na abertura: “Acordamos como ‘patinhos feios’. E travamos a mais importante batalha de todas, a busca do poderoso prazer de sermos nós mesmos; da religião com a liberdade. É preciso sermos cisnes no lago da vida”.

Com a palavra – e os pensamentos revolucionários –, o acadêmico, jornalista, publicitário, consultor, conferencista internacional, conselheiro, escritor e multipremiado José Luiz Tejon.



Vertentes Cultural – *Seu nome já é, sem dúvidas, sinônimo de superação e inspiração. Mas como destaca o título de um de seus livros, Guerreiros não nascem prontos. Por que essa frase se transformou em uma epifania ou um mote de vida?*

José Luiz Tejon – A vida é um educandário sem fim. Ao viver, quando refletimos nas nossas experiências, tiramos conclusões – assim como quando observamos e nos inspiramos em outras pessoas e exemplos.

Esse processo é cumulativo. Afinal, estamos subordinados às leis da evolução e tudo o que nos ocorre nos atrai para a consciência imperial das regras de causa e efeito. Então guerreiros não nascem prontos. Na verdade, eles surgem de uma busca interior de essências para uma obra, uma síntese da razão pela qual vale a pena viver. Compreendendo que viver na terra é um exercício difícil, cheio de incertezas; e a imperfeição dos sistemas que nos envolvem e dos riscos da própria vida estão presentes. Tudo isso exige coragem como essência básica vital. Sem a coragem, não iremos confiar em nós mesmos – e sem isso não confiaremos no próximo.

Vertentes Cultural – *Algo essencial para a Cooperação...*

José Luiz Tejon – Sim. Se negligenciamos a Cooperação, aliás, somos incapazes de algo fundamental: criar. E sem criar nos limitamos a adaptar. Isso não basta. Com a criação fundamenta-

da na Cooperação, adquirimos a consciência de que podemos aperfeiçoar a vida e o mundo que nos envolve, agimos nas causas e não como vítimas. É a partir daí que conquistamos. Ao mesmo tempo entendemos que, de fato, guerreiros não nascem prontos e nada será perfeito. Absolutamente tudo será alvo eterno de aperfeiçoamento com o tempo, com as mudanças, com a História. Inclusive nós mesmos.

Vertentes Cultural – *Por falar nisso... Em sua palestra, o senhor adota desde a célebre citação de Ariano Suassuna – “bom mesmo é ser um realista esperançoso” – ao clássico Tente Outra Vez, de Raul Seixas. Como equilibrar a resiliência da primeira com a força insistente da segunda?*

José Luiz Tejon – Quem desiste, já perdeu. E quem insiste no mesmo erro, jamais venceu. Então, bom, o realista esperançoso atua com a consciência clara de que o mundo precisa e gosta de ser aperfeiçoado. Vou focar nisso porque, olha... Podemos aperfeiçoar tudo: a Ciência, a tecnologia, os comportamentos humanos; as estruturas administrativas, políticas, econômicas, financeiras; famílias, pessoas, comunidades, nações. Por isso adoto o termo brilhante de Ariano, do “realista esperançoso”. Penso que o otimismo pelo otimismo pode ser superficial, motivação de ponta de iceberg, e carrega um grave risco de frustrações. Já

o pessimismo costuma ser a estratégia da covardia, do medo – e daqueles que se transformam em vítimas. Acredito que a vitimização representa uma estratégia com danos irreparáveis tanto para as vítimas, que não saem desse estado; quanto para vitimizadores que a utilizam como estratégia torpe de poder.

Pois bem, acredito totalmente na missão evolutiva do Planeta Terra. Portanto, esta realidade com a bênção da boa esperança significa, pra mim, a maior força motivacional da vida. Até um imperfeito como eu pode evoluir...

Vertentes Cultural – *O senhor disse, logo no início da sua palestra em nosso Planejamento Estratégico, que “nenhuma transformação acontece sem o Cooperativismo”. Gostaria que explicasse isso para os leitores.*

José Luiz Tejon – O Cooperativismo é uma dessas obras magnânimas da Humanidade, fruto da realidade da boa esperança que se transforma em causa nobre, gerando efeitos de alta dignidade humana. Ele nasce de sofrimentos, crises, dramas humanos, falta – e surge através de alguns poucos seres humanos que atuam com a coragem da confiança em si mesmos e no próximo. E hoje temos aí a meta da OCB (Organização das Cooperativas Brasileiras) de atingir R\$1 trilhão de movimento financeiro; e reunir 100 milhões de brasileiros. Sem Co-



peração, não existe evolução. Somos nada sozinhos, entende? Ao mesmo tempo, sem rigores, filosofia, gestão, compliance, regras e as leis do Cooperativismo, poderemos falhar nessa missão. E o maior mal que se faz ao Movimento Cooperativista é testemunhar uma Cooperativa mal-sucedida. A Cooperação, aliás, também pode ser usada – e o é – para o mal. A diferença extraordinária no Cooperativismo, dentro dos princípios do Sistema Cooperativista tão bem representado por vocês, é que somente o bem prevalece, supera e vence.

Vertentes Cultural – Em março deste ano, em um artigo para o jornal *Estadão*, o senhor frisou sobre a importância das relações saudáveis na sensação de felicidade. Algo que representa, em tese, um dos alicerces para o Cooperativismo enquanto filosofia e modelo de negócios humanista. Mas como garantir, no co-

tidiano e na prática, que assim o seja? Isto é, tanto na convivência em equipe quanto no relacionamento com os Cooperados em si?

José Luiz Tejon – Liderar é a principal de todas as artes humanas. Somos diferentes e precisamos amar nossas diferenças. O que mais destrói uma equipe, um grupo, uma organização é quando uns não gostam dos outros – e não utilizamos uma liderança pedagógica, democrática, com sistemas claros de meritocracia, suporte e apoio, para não deixar gente para trás. Verdadeiros líderes não existem para fazer o que os outros querem; e sim para fazer, junto com os outros, o que precisa ser feito para um plano de prosperidade conjunto. Liderar uma Cooperativa exige ser duro no inaceitável, conquistar pelo coração os resistentes ao progresso e revelar sempre a realidade esperançosa, a tal “Terra Prometida”, com métricas e demons-

trações transparentes. A governança é chave para a boa liderança.

Vertentes Cultural – Recorrentemente, o senhor fala também sobre o poder do encantamento e da criação. Para isso, cita desde referências nacionais como Pelé, Tom Jobim, Oscar Niemeyer e Alysson Paolinelli; a lideranças transformadoras da própria história ou de suas comunidades, a exemplo de seus pais; de Dona, que faz “o suco de jabuticaba mais delicioso do planeta”; e de Cooperativistas como o presidente do nosso Conselho de Administração, João Pinto de Oliveira. O que diferencia essas pessoas? Como acender em nós e ao nosso redor um maior senso de propósito e obstinação – seja para ressignificar nossas jornadas pessoais ou mudar o mundo?

José Luiz Tejon – Essas pessoas são as que Winston Churchill mencionou na II Guerra Mundial: “nunca tantos deveram tanto a tão poucos”. Ou se-





Existe um norte, um rumo para onde o mundo vai... Agora eu decido com quem eu vou. Essa é a decisão vital.

- Conduzir
- Respeitar
- Lutar
- Evoluir

ja, alguns seres humanos estão numa perspectiva evolutiva adiante do seu tempo. São os desbravadores, os guerreiros da luz. Seres humanos como João Pinto de Oliveira (presidente do Conselho de Administração do Sicoob Credivertentes) precisam ser, além de reconhecidos, alvos de estudos. Isso porque seus modelos de visão de mundo e atitudes precisam ser transferidos para as crianças. Educá-las a admirar grandes seres humanos, inclusive, é vital na formação do caráter e na criação de guerreiros criadores das forças do bem.

Vertentes Cultural – *O senhor é profundo conhecedor e empreendedor no Agronegócio, um setor com que nossa Cooperativa tem fortes ligações tanto históricas (afinal, foi fundada por homens do campo) quanto mercadológicas – considerando que Agricultura e Pecuária são duas engrenagens essenciais na Economia da região. Por isso a próxima pergunta: numa entrevista à revis-*

ta Exame e também em outro texto seu para o Estadão, o senhor menciona a necessidade de redimensionar a participação do Agro no PIB Brasileiro, ampliando percepções da cadeia produtiva “dentro e pós-porteira”. Na sua concepção, por que há esse “apagamento” atualmente? E qual seria o impacto desse redesenho?

José Luiz Tejon – Agronegócio é uma visão sistêmica nascida em Harvard com os professores John Davis e Ray Goldberg. No Brasil, foi Ney Bitencourt de Araújo, então presidente da Agrocere, quem trouxe a visão do complexo agroindustrial para o Brasil, ao longo dos anos 80. Hoje, o Cepea – Esalq mede o tamanho do sistema agro em 27,4% do PIB do país. Isso inclui Agropecuária, Indústria, Comércio, Serviços. Isto é, todo sistema de finanças, transportes, logística – e sem dúvida chega no delivery da minha pizza aqui na cidade de São Paulo; no suco de jabuticaba da Donana de Sinop.

Precisamos aperfeiçoar essa Contabilidade, pois existem outros víncu-

los do sistema com diversos setores como Construção, Automobilística, Minas e Energias, Telecomunicações, Moda, Beleza, Saúde. Isso é difícil de separar e contabilizar. Porém, podemos inferir que esses 27,4% do PIB com influência direta do complexo Agroindustrial impacta, sem dúvida, outro tanto. Essa visão considero essencial para qualquer planejamento de crescimento do país, cujo PIB total é hoje de US\$ 1,9 trilhão.

Somos cerca de 10% da China e precisamos crescer energeticamente nosso PIB para US\$ 3 trilhões. E para isso é necessário um plano com objetivos, meios, acesso a mercados e investimentos estruturais – que são sagrados e essenciais. O PIB do Agro brasileiro, isoladamente, é hoje de US\$ 526 bilhões – e podemos, sim, objetivar atingir US\$ 1 trilhão até 2035. Com isso, viabilizaríamos um PIB total nacional na casa dos justos e necessários US\$ 3 trilhões.

Coisa de realista esperançoso. Coisa de Cooperativista.



Café, brechó, Arquitetura e ousadia

Em São João del-Rei, o Cafexó faz mais do que transformar experiências gastronômicas: ele muda espaços e possibilidades urbanas com design, charme e sabor



“Lá vem a noiva”... Sim, toda de branco. Mas pilotando um 4x4 de 1993 morro acima. Ao lado dela, um noivo que sorri acostumado à destreza e atitude da futura esposa.

Quando se casaram no alto de uma montanha no distrito de Vitoriano Velloso (Bichinho), em 2019, Lígia Agostini e Felipe Chaves disseram um “sim” definitivo ao amor. Mas a verdade é que, bem antes, já haviam feito outros votos que também envolvem, de alguma forma, o compromisso de “na alegria e na tristeza”.

Pois é: eles são sócios na vida e, desde 2011, nos negócios. Daí protagonizarem uma história que vai de “co-

média romântica” a “case de sucesso” com facilidade.

E para quem gosta de uma bela sinopse, aí vai: Lígia e Felipe se conheceram em São João del-Rei, em 2009. Ele, um engenheiro civil calmo e afeito à estabilidade. Ela, nas próprias palavras, uma jovem que “não sabia o que fazer da vida” e que havia se habituado a “finais nada felizes”. Por isso mesmo, diz que sempre “fez do limão uma limonada”. Mas atualmente dá para subverter o ditado porque, na verdade, faz da fruta um *up* para decorar e saborear o chá gelado servido no Cafexó.

O estabelecimento é um espaço-conceito que, como Lígia e Felipe, for-

mata um casamento perfeito entre Arquitetura, Urbanismo e Gastronomia. Daí conseguir se apresentar, com charme único, como café e bar *happy hour*. No cardápio, aliás, é nítido o propósito de uma “cozinha afetiva” cuidadosamente pensada por seus idealizadores e comandada pela *chef* Lavínia Silva. Tudo isso tendo na vizinhança, mais especificamente no lado oposto da rua, a Adega Rosso, um restaurante sofisticado literalmente harmonizando o bom vinho à culinária do *chef* Márcio Saldanha. Quer mais tempero nesse enredo? Bom, vamos lembrar que tudo começou com um brechó.

Saboreie as próximas páginas à vontade.

VESTIR UM PROPÓSITO

Nos séculos XIX e XX, os bazares com vestuário produzido em massa e baixo custo ganharam força nos Estados Unidos. Já na Europa, as crises causadas por duas grandes guerras impulsionaram feiras e mercados de roupas ou calçados usados. Mas o termo *brechó* surgiu mesmo no Brasil. E segundo jornalistas e pesquisadores na plataforma Medium, o nome faz referência a um comerciante expressivo no Rio de Janeiro que mantinha a Casa de Belchior no século XIX. O lugar era dedicado à venda de peças “em segunda mão” e se tornou tão famoso que virou termo da Língua Portuguesa. Machado de Assis, por exemplo, fala sobre o mundo ser nada menos que uma grande “loja de Belchior”. Eis que a expressão evo-





COM AFETO

Da estrutura aos pratos, tudo na Adega Rosso e no Cafexó é cuidadosa e literalmente arquitetado. Por isso, muito além de pratos, tudo o que é servido tem expertise gastronômica e apelo estético - ambas questões tão importantes que pautam as reuniões semanais da equipe.

No Cafexó, porém, há outro tempero que o diferencia: o propósito da Cozinha Afetiva. Não por outro motivo, parte do que aparece no menu vem, diretamente, do livro de receitas de Dona Suelly - mãe de Lígia, sogra de Felipe, pilar na história do negócio.

As esfihas famosas, com massa fina e sempre quentinhas, são obras dela. O mesmo vale para o pão macio das bruschettas; a massa elogiadíssima de pizza e, ainda, a aclamada Geleia da Casa. Servida em alguns pratos ou vendida em potes exclusivos, ela é artesanal, orgânica e produzida no fogão à lenha.

“A ideia é oferecer, também, aconchego. Tem a ver com perpetuar a nossa história, o que amamos e, ao mesmo tempo, compartilhar cuidado e carinho com o cliente. Nos aproximamos assim”, explica Lígia.

liuiu, em mais um fenômeno linguístico e popular, para *brechó*.

Na prática, então, estabelecimentos com esse viés surgiram como contracultura, um avesso à alta costura. Fácil entender, assim, porque carregaram durante muito tempo estigmas pejorativos - e surpreende observar que, hoje, vivem o hype da moda consciente, sustentável e vintage.

Lígia e Felipe sentiram essa virada e resignificação na pele. “O ano era 2011 e ele, um menino bem criado, que falava Inglês e tinha viajado o mundo, virou dono do *Meu Brechó*, nosso primeiro negócio. Foi polêmico, as pessoas olhavam

com cara de ‘como pode?’”, diverte-se Lígia. Fato é que ela própria também contrariou expectativas, por assim dizer.

Na infância, conta, os pais foram chamados à escola certa vez para ouvir, da diretora, que a filha era “pra frente e inteligente”. Mas só usava a atitude e o QI “para o mal”. Quem a vê no escritório clean e minimalista onde gerencia negócios, discorda.

Se hoje, aliás, ela empreende no plural, em 2011 havia somente o brechó, estruturado num cômodo da família onde, antes, funcionava a marcenaria do pai, Higino Silveira. Na época, Lígia ingressava na faculdade de Arquitetu-

ra pela UFSJ, uma decisão tomada depois de cursar Moda e trabalhar como vendedora num shopping da capital. Aqui, numa nota de edição, já fica o aviso: não parece, mas faz todo o sentido. “Ninguém alugava o cômodo, a família tinha perdido tudo numa sucessão de problemas e precisava se sustentar. Veio daí o brechó. Começamos com roupas da família, que tinha toda uma história de empreendedorismo no setor”, lembra sobre iniciativa ousada com três pilares: Lígia, o namorado (mais conhecido como Fel) e a mãe, Suelly Agostini (guarde esse nome).



ARQUITETANDO

“Sou um otimista por natureza. Mas um otimista focado em resultados. Então mais do que meramente acreditar no brechó que a Lígia idealizava, eu tinha certeza de que se tornaria um projeto de valor. Entende? Por isso me entreguei à empolgação e abracei a causa. Foi divertido, diferente e comecei com muita coragem”, analisa Felipe.

Não foi, porém, seu único “salto arriscado totalmente calculado”. Durante a graduação em Arquitetura, Lígia ganhou bolsa de estudos na Bélgica e fez as malas sem pestanejar. A mãe, Suelly, tomou frente no Meu Brechó.

Felipe? Bom...Ele deixou tudo pra trás (incluindo um estágio de carreira numa mega empresa) e também viajou, “para indignação de muita gente”, na versão do casal.

Pouco depois, Lígia estagiou no escritório de ninguém menos que Manuel Aires Matheus, um ás premiado da Arquitetura portuguesa conhecido por minimalismo estético; design com cortes e entalhes de madeira a pedra; e excelência na aplicação de tons claros. De “fã número um”, como se define, ela se tornou pupila.

Não demorou, porém, para algumas paredes do sonho desmoronarem. “Se não desse zebra na vida, não seria eu”, reclama com ar leve.

Na verdade poucos anos antes, enquanto celebrava o ingresso na

universidade, Lígia amargou a separação dos pais. Ainda assim, a família se reorganizou. Ela iniciou a graduação; a mãe seguiu a paixão pela Culinária e se certificou em Gastronomia pelo Senac Grogotó, em Barbacena. Quando tudo parecia estabilizar, porém, Suelly padeceu com um embolia pulmonar. “Voltei do intercâmbio, encontrei esse cenário e minha ficha caiu sobre a fragilidade das coisas”, reflete Lígia. “Entendi que não poderia ir pra São Paulo, por exemplo, trabalhar em outros escritórios. Eu precisava ficar em São João e estabelecer um chão firme”.

Mais limões amargos. E outra limonada começou a ser feita.

O CAFEXÓ

O brechó tinha público cativo pela excelência das roupas nas araras; Suelly, sempre cozinheira de mão cheia, tinha muito a preparar, oferecer e servir aos amantes da boa mesa; Lígia graduava em Arquitetura e garantia, também, aprovação no Mestrado. Era possível crescer, a visão empreendedora de Felipe concordava com isso e, assim, não houve momento melhor que 2015 para fundir propostas e inovar. Surgiu, ali, o Cafexó.

Em suma, ele é exatamente o que o nome sugere, um café diferenciado com espaço para brechó. Ali, especialmente nos fins de tarde são-joanen-

DO BRUNCH AO HAPPY HOUR

Do lado de fora, é possível ouvir e ver a Maria Fumaça - comumente lotada de turistas que até acenam a certa distância para quem degusta, de repente, um Mil Folhas com massa folhada, brigadeiro e morangos no Cafexó; um charmoso Croissant de doce de leite com banana e canela; releituras do típico Pão de Queijo recheado com bacon e catupiry; Coxinhas de massa especial de abóbora recheadas com uma mistura succulenta de rabada e cream cheese; um sanduíche leve, com Pão Sírio; ou uma fatia de Bolo de Maçã com cereais.

Para os fortes, que não salivaram lendo até aqui, fica o lembrete de que o Cafexó serve do chá ao chopp; do petisco ao bowl saudável. Tudo com requinte e leveza.

Aos Sábados, por exemplo, a boa mesa do espaço harmoniza sabores do menu no Brunch composto por ovos mexidos, bacon crocante, frutas frescas, pães ciabatta, pães de queijo, waffles, manteiga, geleia da casa e queijos. Já para quem prefere abraçá-los com refeições desse dia e é afeito ao tradicional almoço, o Cafexó serve Picanha acompanhada por arroz soltinho, farofa crocante com bacon, maionese, vinagrete e salada.

Por ali, o deleite acontece em área com 100m², dois salões e s pra-cinha externa. Nesse espaço são dispostas 20 mesas de Segunda a Quarta, entre 15h e 21h30; Quinta e Sexta até 22h30; e aos Sábados de 10h às 22h.

O brechó? Sim, ainda existe numa parceria com a APAE de Tiradentes. Nessa dinâmica, uma voluntária com experiência em editorias de Moda faz curadoria das roupas que chegam via doação. Todas são cuidadas, ajustadas e selecionadas para exposição no Cafexó. Assim, quando adquire uma peça, o cliente renova o guarda-roupa de maneira sustentável e apoia, também, uma ação social



ses, as mesas acolhem público amplo, diverso, apaixonado pela experiência dos bons encontros com o agrado do paladar. São casais, amigos, colegas de trabalho, sócios, gente curtindo a solidão com um livro ou simplesmente se esbaldando com o cardápio requintado numa área que se tornou, também contra muitas possibilidades, um cartão postal.

Tudo estudado e pensado. “Quis entender por que brechós eram tão estereotipados e até que ponto a falta de uma Arquitetura bem pensada influenciava nisso. Uma iluminação estratégica ou os elementos certos nos lugares certos mudariam essa percepção?”, indagou Lígia.

Daí a transformação do brechó que liderava com a mãe e o namorado em um estudo de caso. Nesse mesmo momento, o entorno do cômodo em que ele funcionava também entrou para o pacote de pesquisa. “Havia uma praça, um rio. Mas curiosamente as pessoas viravam as costas para tudo isso. Eu mesma, na verdade. Havia, ali, uma apropriação não saudável. Então a interrogação foi outra: como atuar na transformação urbana e revitalizar esse cantinho?”, conta a arquiteta.

A resposta já é conhecida. E o resto é história - de sucesso.

“A RUA DO CAFEXÓ”

Oficialmente, o nome é “Rua Cristóvão Colombo”. Mas no cotidiano popular a via é conhecida como a “Rua do Cafexó”.

Hoje, o trecho urbano tem praça local revitalizada e ocupada de maneira sustentável tanto pelo charmoso café e brechó em si quanto pela efervescência tranquila dos frequentadores que lotam harmoniosamente a casa. Todos atraídos pela possibilidade de uma experiência culinária, de testemunhar a Maria Fumaça cruzar a paisagem a poucos metros de distância e, ainda, de curtir mais um pedacinho quase central de São João del-Rei. Não há por que discordar: a história, ali, virou a página do abandono e ganhou um novo capítulo com Gastronomia, Turismo, Lazer e Sustentabilidade.

Fácil, porém, não foi. Entre diferentes percalços, um dos mais recentes colocou em dúvida o futuro do projeto. Após uma reforma que envolveu inclusive impasses financeiros, o Cafexó não pode ser reinaugurado. Sim, devido à Pandemia.

O relaxamento das restrições chegou junto com uma estrutura brilhantemente arquitetada para o lugar: cápsulas que, inspiradas em cabanas tradicionais, permitiam aos visitantes curtirem tanto o ambiente quanto o menu em privacidade, com segurança e, ainda, em cenário arejado.

A estratégia, claro, agradou olhos de transeuntes, da comunidade e, acima de tudo, dos clientes.

NA PANDEMIA, UM REMÉDIO

Em frente ao Cafexó havia uma adega. E quando o mundo virou de cabeça pra baixo, em 2020, os então locatários

decidiram encerrar o negócio. Não sem antes propor aos vizinhos no charmoso café e brechó a possibilidade de “passar o ponto”.

Lígia e Felipe relatam, em momentos diferentes, a mesma história: para ela, já havia responsabilidades e impasses de mercado demais para lidar. Para ele, havia ali uma nova oportunidade. E acertou. O universo dos vinhos, que o encantava, se tornou um desdobramento do Cafexó.

Assim, de um lado da rua fica o ambiente descolado para o *brunch* ou *happy hour* enquanto, do outro, desponta um restaurante requintado, com ambiente intimista, menu e carta de vinhos sofisticados: a Adega Rosso. Nova porta aberta num movimento arriscado do casal que, na verdade, trouxe novo respiro aos negócios.

Para ambos, houve ampliação no giro de mercadorias, otimização de insumos e, surpreendentemente, maior fôlego nas pautas financeiras. “Não quer dizer que seja fácil. Ainda há sequelas, na nossa contabilidade, daquele abre e fecha pandêmico”, avalia Lígia. “Por outro lado”, pontua Felipe, “esse foi mais um exercício de paciência e otimismo. Trabalhamos bastante, deu certo e, hoje, já sentimos fortalecimento de mercado e consolidação”.

AINDA EM FAMÍLIA

Há pouco mais de dois anos e meio, Leon chegou. E trouxe junto com a doçura e os cabelos loiros a mudança. Felipe e Lígia, que já eram sócios no amor



e nos negócios, de tornaram também sócios na criação do pequeno, na evolução da família. E foi preciso repensar rotinas, reorganizar agendas, ventilar possibilidades.

Foi assim que a equipe de gestão do Cafexó e da Adega Rosso cresceu. E para o time veio o reforço de Thiago Republicano. Em outras palavras, da necessidade de reajustar a vida pessoal veio a reconstrução da sociedade com um integrante que, segundo Lígia e Felipe, foi escolhido a dedo e escalado tanto pela expertise quanto pelo afeto. Isso porque Thiago, na verdade, é amigo de longa data e grandes histórias. Daí a sensação, plena e forte, de que tudo continua acontecendo em família - nos mínimos detalhes, aliás.

Leon tem como itinerário favorito para passear e cochilar “a Rua do Cafexó”; Suelly segue temperando a experiência dos clientes com receitas afetivas e dom; Higino faz da marcenaria a arte de transformar as ideias

que Lígia arquiteta (as cápsulas que mudaram o cenário pandêmico, aliás, foram materializadas por ele).

Em tudo há empreendedorismo, amor e muita história. “Na adolescência escrevia muitas cartas que gosto de ler até hoje como uma terapia comigo mesma. Outro dia li uma em que citei fazer Administração. Quando a marcenaria do meu pai ruiu, porém, desisti (risos). Ainda assim vejo que, no final das contas, me tornei um pouquinho de tudo o que sonhei. Aqui há arte, há transformação, há gestão, há memórias de família, há tudo”, reflete Lígia.

Há, inclusive, o escritório de Arquitetura idealizado por ela, a Casa NoAr. A estrutura, suspensa e bem acima do Cafexó, é contemporânea, minimalista e elegante. Tal qual o nome do estúdio, que flerta com o francês sem perder a raiz são-joanense, todo o espaço absorve influências de Lígia pelo mundo trazendo, na decoração, o artesanato do Campo das Vertentes. Mas essa é outra pauta a ser arquitetada.

UM BRINDE

O mundo inteiro cabe na Adega Rosso. Pelo menos no que tange a rótulos do Velho e do Novo Mundo harmonizados com pratos de requinte servidos no restaurante. Com a proposta de promover experiências sensoriais e regar o paladar com seleção especial de vinhos, o espaço serve, da entrada à sobremesa, uma viagem gastronômica que pode desembarcar na Itália ou ressignificar ingredientes da Culinária de Minas Gerais.

Assim, é possível saborear em noites frias um inigualável Capelletti recheado de abobrinha e Tofu no caldo de legumes; ou Filé Mignon regado com molho demi-glace acompanhando Fettuccine da casa na Fonduta de gorgonzola.

As sobremesas, estrelas à parte no menu, incluem por exemplo o sabor refinado e a textura delicada do Fiore di Banano, composição de banana da terra caramelizada e flambada acompanhada por semifredo de castanhas. Não bastasse isso, a iguaria é finalizada com caramelo toffee e flor de sal.

A Adega Rosso recebe seus clientes de Quarta a Sábado a partir de 19h.



CRÉDITO PRA SER DONO

DA EXPANSÃO
DOS SEUS
NEGÓCIOS



Sujeito a análise de crédito. Fale com o gerente da sua cooperativa e conheça nossas taxas.

Crédito Empresarial do Sicoob

Dinheiro na conta pra investir no futuro da sua empresa.

Taxas
mais justas

Prazos flexíveis

Ampla portfólio
de soluções
financeiras

Contrate na sua cooperativa.

Central de Atendimento


Capitais e regiões metropolitanas: 0800 21111* • Demais localidades: 0800 642 6000
SAC 24 horas: 0800 724 4420 • Ouvidoria: 0800 725 0796 - de seg. a sex., das 9h às 20h
ouvidoria@sicoob.com.br • Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 - de seg. a sex., das 9h às 20h
*Cada qualidade de serviço tem um código de acesso e número de operadora para o CEO 01.2 ou 01.408.1015.

Mais que uma
escolha financeira.

SICOOB



CUSTEIO ANTECIPADO É NO SICOOB.



Emir de Macedo Gomes Filho,
produtor de cacau.
Cooperado desde 1996.

CRÉDITO RÁPIDO E FÁCIL PARA VOCÊ CUSTEAR SUA PRÓXIMA SAFRA.

Com o crédito em conta, o pequeno, o médio ou o grande produtor rural têm maior poder de compra e negociação de preço na hora de adquirir insumos agrícolas e pecuários.

Fale com seu gerente.

sicoob.com.br

Central de Atendimento

Capitais e regiões metropolitanas: 4000 1111*

Demais localidades: 0800 642 0000

SAC 24 horas: 0800 724 4420

Ouvidoria: 0800 725 0996 - de seg. a sex., das 8h às 20h - ouvidoriasicoob.com.br

Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 - de seg. a sex., das 8h às 20h

*Caso a localidade não possua o serviço 4000 ou 4007, informe o nº da operadora mais o DDD 61 (Dox1 4000 1111)

Mais que uma
escolha financeira.



Na Cidade das Rosas floresce uma (já quase) santa

A franja espessa caindo sobre a testa, o sorriso aberto, os olhos doces... Em 1982, Isabel Cristina se deixou fotografar assim sem imaginar que, anos depois, aquele semblante inspiraria uma escultura sua. E é diante dela que centenas de fiéis se ajoelham pedindo socorro nas aflições



Restos mortais da beata descansam em capela dedicada a ela, em Barbacena

DOMINGO, 11 de Dezembro – Diante de uma Praça de São Pedro lotada, no Vaticano, Papa Francisco pede aplausos para uma jovem mineira, Isabel Cristina Mrad Campos, e é atendido por centenas de milhares de fiéis. Menos de 24 horas antes, a moça também havia sido ovacionada na terra natal, Barbacena (MG), por mais de 10 mil devotos. Desde 10 de Dezembro de 2022, Isabel Cristina é oficialmente uma beata da Igreja Católica – isto é, está a um passo de ser canonizada e se tornar santa. Mas a ligação entre

seu nome e a esperança de quem pede socorro nas horas de flagelo vem de décadas.

Em 1º de Setembro de 1982, Isabel resistiu a uma tentativa de estupro, foi torturada e morta no apartamento em que morava há poucos meses, em Juiz de Fora. O corpo dela foi encontrado pelo próprio irmão com 15 facadas – 13 no tórax e duas na região genital.

O crime foi considerado um dos mais cruéis já registrados na cidade mineira e repercutiu no país. Mas o tempo ressignificou tudo. Se no início

dos anos 1980 a comoção foi motivada pela crueldade e violência do caso; em meados da mesma década havia outra razão para citar Isabel: histórias recorrentes de milagres associados a ela.

Talvez, na verdade, “recorrente” diga pouco sobre a proporção de tudo o que aconteceu. Para se ter uma ideia da força e da crença em Isabel Cristina, jornais da época noticiavam que em 1986 o Tribunal Eclesiástico de Juiz de Fora já acumulava pelo menos 500 testemunhos, em cartas, de graças creditadas à moça.



“AGORA E NA HORA DE NOSSA MORTE”

Na verdade, tudo começou com uma corrente de Ave Marias. O que se conta, popularmente, é que padres de Juiz de Fora passaram a encerrar missas rezando pela alma de Isabel Cristina na semana em que foi morta. Uma forma de confortar a comunidade abalada enquanto se pedia, numa única voz, que pudesse “descansar na Vida Eterna com Deus”. Acontece que, durante as preces, fiéis aflitos passaram a pedir pela intercessão da jovem - e foram atendidos.

Daí em diante, Isabel Cristina se tornou “santa” por “aclamação popular”. Mas já havia esforços para que pudesse ser venerada, oficialmente, em altares da Igreja Católica. Algo que já acontecia com outra menina de história semelhante: Maria Goretti.

A italiana foi assassinada em 1902 por Alessandro Serenelli. Ele também tentou estuprá-la; ela também lutou contra ele para defender a virgindade e foi esfaqueada. Durante o crime, contam seus biógrafos, ela rezou. Além disso, segundo a mãe, teria perdoado o agressor no leito de morte. Maria tinha apenas 11 anos. Quase cinco décadas depois, ela foi canonizada e declarada Mártir da Castidade pelo Papa Pio XII.

DEVOÇÕES

Quando Isabel Cristina foi assassinada, o termo feminicídio (cunhado pela socióloga Diana Russell em 1976) ainda era pouco discutido. No Brasil, a lei que versa sobre o tema e o enquadrava como crime hediondo demorou ainda mais, vigorando só a partir de 2015.

Na beatificação da barbacenense em dezembro de 2022, porém, a pauta veio à tona em alto, bom e consciente som. “O martírio de Isabel Cristina também nos lembra de pedir a Deus que as mulheres sejam respeitadas em sua dignidade; que cessem a exploração e os crimes sexuais contra elas; que cesse o feminicídio! Não tenhamos medo de romper as cadeias da violência e da opressão”, disse Dom Raymundo Damasceno Assis, representante da Santa Sé e cardeal emérito de Aparecida (SP), presidindo a celebração.

Ao mesmo tempo, a forma como Isabel Cristina viveu também tem impacto no exercício de fé dos devotos. Num artigo à *Folha de São Paulo*, em 2001, o então arcebispo de Mariana



(MG), Dom Luciano Mendes de Almeida, lembrou entre virtudes da moça sua dedicação à caridade, seguindo valores cristãos ensinados especialmente pelos pais, José Mendes e Helena Mrad Campos. Tudo isso aliado a um carisma radiante, recatado e juvenil na mesma proporção. “Ela não chamava a atenção sobre si. Discreta e afável, marcou colegas e formadoras pela fidelidade com que procurava cumprir seus deveres e, em especial, pelo amor a Deus e pela forte inclinação para momentos de oração. (...) Não raro, Isabel Cristina ajudava doentes e idosos, dando-lhes, com carinho, alimento na boca. Esses gestos generosos, que demonstram a bondade de seu coração, harmonizam-se com uma vida simples e igual às das demais jovens de seu grupo, sabendo se apresentar, como eles, na moda e nas expressões próprias da idade”, escreveu. Daí sua associação à religiosidade jovem, a serviços pastorais e a ações voluntárias.

Não é só isso. Isabel se mudou para

Juiz de Fora tentando alcançar a aprovação em um vestibular de Medicina. Por isso, estudantes recorrem à agora beata pedindo auxílio em aprovações. Já pais e mães, angustiados pelos filhos que “deixam o ninho” e batem asas mundo afora, rogam por proteção da mineira. Há quem diga, também, que ela queria se dedicar especificamente à Pediatria. Coincidência ou não, no início dos anos 2000 circulou pela imprensa - com menção inclusive no *Estado de Minas* - a história de uma gestante cujo feto havia sido declarado morto pelos médicos. Desesperada, ela rezou pedindo socorro à barbacenense e prometeu registrar a filha como Isabel Cristina caso nascesse com vida. A xará da beata veio ao mundo e cresceu saudável. Quando a matéria foi publicada, tinha 23 anos.

“MUNDO CHEIO DE AMOR”

“Pessoas agradecem milagres de jovem assassinada em JF”, estampa manchete do *Tribuna da Tarde* em 4

de Setembro de 1986 num exemplar já amarelado pelo tempo. Abaixo, em outro recorte, um senhor identificado como José Camilo de Oliveira confirma a história da capa. Encarregado no cemitério onde Isabel Cristina foi inicialmente enterrada, ele fala sobre visitas constantes ao túmulo da jovem e conta sobre milagres que visitantes compartilhavam com ele. No mais recente à época, uma mulher narrou a cura do filho, de apenas três anos, impossibilitado de andar. Bastaram orações e uma promessa a Isabel Cristina para que o menino desse os primeiros passos.

Quase quatro décadas mais tarde, a estrutura é outra. Os restos mortais da beata mineira ficam, agora, numa capela que leva seu nome bem ao lado do Santuário de Nossa Senhora da Piedade, em Barbacena. No mesmo local, onde um dia funcionou o Colégio Baronesa, há ainda o Memorial da Beata Isabel Cristina. É nesse espaço que um mural jornalístico, com im-



pressos de época, reconstrói linhas do tempo sobre a trajetória, o martírio e os milagres da futura santa.

Mas há, também, outros detalhes mais singelos, como a escrivadinha onde a jovem estudava e, ainda, cartões postais enviados ao namorado e aos pais. Em um deles, escreveu: “Construiremos o nosso pequeno mundo cheio de amor, paz e amizade”. A frase foi impressa em paredes e placas que homenageiam Isabel Cristina, formatando uma mensagem que transita entre mote pessoal e oração.

Essa plenitude, no entanto, foi negada à moça tanto na brutalidade do crime que a matou quanto nas opiniões de parte da sociedade pouco depois.

LÁGRIMAS E PAZ

“O Sol hoje tá tão bonito e com um calor tão gostoso, que parece fazer carinho na gente. No dia da beatificação o Céu também estava assim, em festa”, diz sorrindo Miguel Mrad, um “jovem senhor de 71 anos e meio”, conforme se apresenta. Os olhos simpáticos, porém, ficam rasos d’água minutos depois.

Seu Miguel é tio de Isabel Cristina. E foi ele quem reconheceu o corpo da sobrinha no Instituto Médico Legal (IML) de Juiz de Fora. Quatro décadas se passaram, mas seu choro, honesto e pesaroso, faz tudo

CRIME E MARTÍRIO

Aos 20 anos, em Abril de 1982, Isabel Cristina deixou Barbacena com um único propósito na bagagem: cursar Medicina. Por isso mesmo, se matriculou em um cursinho pré-vestibular assim que chegou a Juiz de Fora - mesma cidade em que, a princípio, viveria numa república com outras moças. O perfil quieto, discreto e recatado de Isabel, porém, logo pediu um ambiente mais calmo para o dia a dia e os estudos. Daí se mudar, quatro meses depois, para um apartamento compartilhado com o irmão, Paulo Roberto, que já trabalhava na cidade.

Foi ele quem, em 1º de Setembro daquele ano, encontrou Isabel caída, numa poça de sangue, no próprio quarto. Estava morta. Poucas horas antes, segundo as investigações oficiais, o montador Maurílio Almeida de Oliveira estivera ali.

E não foi difícil chegar a ele. Em depoimento à polícia, vizinhos disseram que o suspeito trabalhou no apartamento dias antes e incomodou Isabel com olhares e comentários lascivos. A moça teria reagido e pedido que Maurílio se retirasse sem terminar a instalação do móvel. Depois, comentou com uma amiga sobre o medo que sentia dele e decidiu rezar.

Maurílio retornou mais tarde pedindo desculpas e se dispondo a terminar o serviço. Mas mentiu. Dentro do apartamento, ele tentou estuprar Isabel, que resistiu deixando arranhões e hematomas no agressor. Para imobilizá-la, então, ele golpeou a cabeça da jovem com uma cadeira. Em seguida, rasgou suas roupas, a amordaçou com lençóis e prendeu seus braços com cintos. A vítima seguiu lutando, valente. Sem conseguir o que queria, Maurílio esfaqueou Isabel 13 vezes nas costas. Depois, como uma assinatura cruel e se vingando da castidade que a moça defendeu, a atingiu duas vezes nos órgãos genitais.

Exames médicos comprovaram que Isabel Cristina permaneceu virgem apesar do ataque e da violência. “Num mundo ideal, como Deus planejou para nós, não haveria pessoas perseguidas, penalizadas e martirizadas. Elas poderiam, aliás, professar a fé cristã em paz; e ao falarmos dos santos teríamos apenas virtudes gigantescas para mencionar, jamais tortura e sofrimento. Infelizmente, a realidade não é essa”, reflete Monsenhor Danival pontuando, em seguida, que a história de Isabel vai muito além do martírio: “Isabel foi uma jovem com sonhos, amigos, amores... Como qualquer outra. Mas conciliava tudo isso com devoção divina; exercício da caridade; amor à família; valores fortes que trazia no coração. Tudo isso a guiou em vida e se transformou em bravura na morte. Há uma citação dela dizendo que ‘é preciso resistir ao mal custe o que custar’. E ela o fez em todos os momentos”.

Com isso, explica Monsenhor Danival, a beata Isabel ensina em nossos tempos que “a santidade não é impossível; que santos não são semideuses. São, na verdade, humanos em carne, osso que viveram de maneira coerente com a fé e os desígnios de Deus. Há muita gente santa por aí. Mas nem todas serão proclamadas para veneração”.

Miguel Mrad,
tio da beata
Isabel Cristina



soar recente. “Foi a cena mais triste da minha vida. Só fiquei de pé porque uma força invisível firmou meus joelhos, minhas pernas. Foi Deus. Naquele dia, eu também morri um pouco. Se foi assim pra mim, imagine para os pais e o irmão da menina. Nada que eu diga descreve a tristeza deles”, soluça.

Junto ao luto, porém, a família precisou enfrentar maledicências. E esse foi, para a própria Igreja Católica, o segundo martírio de Isabel Cristina. “Essa jovem foi vítima de duas agressões: a física, que a matou; e a moral, com calúnias e mentiras na tentativa de defender o criminoso”, conta o Monsenhor Danival Milagres Coelho, atual pároco da Paróquia Nossa Senhora da Piedade, em Barbacena.

De fato, matéria publicada pelo G1 em dezembro do ano passado ajuda a entender esse contexto. Na reportagem, a aposentada Leila Antônio diz ter conhecido Maurílio Almeida de Oliveira, justamente o acusado e condenado pelo assassinato cruel de Isabel Cristina. À época, Leila trabalhava no mesmo complexo de lojas em que ele prestava serviços como montador de móveis. “Eu estava naquela euforia de montar minha própria casa em Juiz de Fora e ele chegou a montar uma cama pra mim. Menos de uma semana depois houve o assassinato”, lembrou acrescentando que, entre os colegas de trabalho, muitos acreditavam na inocência do rapaz. “Ele foi preso e o pessoal da loja foi ao presídio. Abraçaram, choraram com ele, mas eu nunca consegui ver esse cara inocente, uma coisa de sentimento mesmo porque ele não me passava essa credibilidade”, analisou Leila.

Exatamente nesse contexto começaram especulações e difamações. “Lembro de muitos boatos e de como senti pena da família na época. As pessoas falavam, sem qualquer embasamento, que Isabel se envolveu com o montador; duvidavam da castidade dela... Era chocante pensar que, para muitas pessoas, algo assim quase justificasse o que aconteceu com a moça. Há, ainda, outras coisas que ouvi e prefiro não citar”, diz a dona de casa Eunice Silva, de Barbacena, que frequentava a vizinhança onde a família Campos residia.

Outro recorte exposto no memorial dedicado a Isabel Cristina, no entanto, revela traços da boataria na época. A matéria, publicada em jornal não identificado, cita que advogados de Maurílio

pediram a exumação do corpo da hoje beata para comprovar se não estaria grávida. O próprio Ministério Público condenou a estratégia.

“Foi um tormento”, se recorda Seu Miguel Mrad, “e vitimou inclusive a própria família”. Um dos episódios marcantes veio após entrevista do pai de Isabel, José Mendes, a um jornal juiz-forano. Questionado sobre o que deveria acontecer com o algoz da filha, Mendes respondeu: “Eu a queria de volta. Se me dissesse pra subir no poste mais alto desta cidade e pular pra tê-la viva de novo, eu pularia”.

A frase causou espanto em parte da sociedade. “As pessoas esperavam que ele falasse em vingança, gritasse por justiça. Mas nenhuma palavra de ódio saiu da boca dele. Com isso, começaram a dizer que a família culpava Maurílio para acobertar o verdadeiro assassino”, confessa Seu Miguel. Num intervalo do julgamento que condenou Maurílio, já em dezembro de 1982, ele chegou a ouvir, no banheiro do fórum, que Isabel teria sido morta pelo próprio irmão. “A família viveu dores e tristezas desumanas. Mesmo assim, jamais houve ira naquela casa. Muito menos falta de fé. Diziam, sempre, que tudo estava ‘nas mãos

de Deus””, relembra.

E estavam certos.

CANONIZAÇÃO

Quarenta anos separaram o martírio de Isabel Cristina da glória de sua beatificação. Nesse intervalo, não houve um dia em que não fosse venerada por gente cheia de fé; ou que lideranças religiosas não trabalhassem construindo o caminho dela até os altares. Literalmente.

Em 1982, bastou um mês para que relatos de graças alcançadas surpreendessem a Igreja. Na missa de 30º dia pela alma da moça, aliás, o então arcebispo em Juiz de Fora, Dom Juvenal Roriz, anunciou que pesquisas, análises e entrevistas já estavam sendo realizadas no âmbito religioso para entender todo o fenômeno em torno de Isabel. Naquela data, ele também a chamou de “Maria Goretti do Brasil”.

As semelhanças com a italiana, no entanto, foram percebidas antes por outro religioso, Padre Geraldo Cifani. Além de primeiro a advogar pela



Monsenhor
Danival: fé
com alegria



canonização de Isabel Cristina, ele foi também o primeiro biógrafo da moça. “Sem ele, nenhum de nós falaria nessa beatificação hoje”, frisou o postulador da causa, Paolo Vilotta, em entrevista ao *Jornal Pastoral*, da Arquidiocese de Mariana.

Outros movimentos importantes foram feitos por Dom Luciano Mendes de Almeida. Em 2001, enquanto a jovem era declarada “*Serva de Deus*” pelo Vaticano, o então arcebispo abriu, em Barbacena, o processo para elevar Isabel Cristina a beata. Parte da jornada terminou oito anos mais tarde, em 2009, quando da (longa) Fase Diocesana passou-se, enfim, para a Fase Romana da ação. “Já

nesse momento, os restos mortais dela foram exumados e trasladados ao Santuário de Nossa Senhora da Piedade para veneração pública. Daí se passaram mais 11 anos de muita pesquisa e muito trabalho, em Roma, até o reconhecimento do martírio de Isabel Cristina pelo Papa Francisco, em 2020. Com isso, ela pode finalmente ser beatificada sem a exigência de um milagre”, explica Monsenhor Danival.

E esse é um ponto importante. Com o decreto do pontífice, Isabel Cristina se tornou “santa de casa”, podendo ser venerada no âmbito da Arquidiocese de Mariana (que inclui Barbacena) e em Juiz de Fora, onde foi martirizada.

Já para ser oficialmente canonizada (isto é, entrar para a lista universal de santos católicos), é necessária a confirmação de um milagre pela Santa Sé - uma “questão de tempo” literalmente. Na realidade, embora haja relatos grandiosos sobre curas, libertações, resoluções de problemas, vitórias e recuperações associadas a Isabel Cristina, falta reconhecimento formal da Igreja Católica quanto a isso. E a Instituição é, historicamente, cautelosa nesse aspecto.

Estima-se por exemplo, que 20 mil nomes tenham sido canonizados até aqui. Desses, Santo Antônio teve a santificação mais rápida, ocorrendo onze meses depois de sua morte. Uma

ampla exceção, aliás. Na história recente, os processos mais céleres foram do Papa João Paulo II, nove anos depois de falecer; de Madre Teresa de Calcutá, que demandou 19 anos; e da brasileira Irmã Dulce, concretizada após 27 anos. “O tempo de Deus é diferente do nosso e a prudência é aliada da fé”, analisa Monsenhor Danival.

Ele, aliás, coordenou a cerimônia que beatificou Isabel Cristina em 2022, dois anos após o decreto papal reconhecendo seu martírio. “A Pandemia fez com que aguardássemos esse período e o fizemos com calma. O povo, cuja voz levou o nome de Isabel tão longe, precisava e merecia estar presente para honrá-la, celebrá-la. A Igreja se faz de muitos e não seria diferente naquele momento”, reflete.

De fato, a devoção a Isabel Cristina é plural. Se muitos foram os anos até sua beatificação, múltiplos também são seus pagadores de promessas gratos. Se tantos foram os que questionaram sua história no passado, incontáveis são aqueles que depositam pedidos e toda esperança na caixa de intenções montada aos pés de sua imagem, em Barbacena. Se várias são as lágrimas dos que recorrem à beata, maiores são os sorrisos que, como o dela em vida, se desenham nos rostos de quem recebe consolo.

Isabel Cristina, nascida em Barbacena, Cidade das Rosas, ganhou um hino com letra do seminarista José Mário Santana Barbosa; e música do organista Wallace Gabriel Moura da Silva. O refrão é emblemático: “No jardim do céu hoje floresce/Desta terra a mais bela flor/Isabel de Cristo, ouve nossa prece/Vê a Igreja, enche-nos de amor”. Que assim o seja. E que santa, em breve, ELA seja.

NA CAPELA E NAS RUAS

“Isabel era uma moça muito simples, leve, esperançosa, doce, sorridente. Tinha uma personalidade que... Sabe? Faz falta ao mundo”. A descrição é de Miguel Mrad, tio da beata barbacenense; e confirma o que todas as biografias repetem: em Isabel havia um carisma quase sobre-humano.

Por esse motivo, a alegria é tema na novena em sua honra - com livreto já disponível na Paróquia Nossa Senhora da Piedade, em Barbacena. “Essa é uma questão que me impressiona muito. Isabel cativava e vivia a fé com essa alegria. Nossos tempos, na verdade, carecem de jovens que sintam e testemunhem o amor divino dessa forma”, comenta Monsenhor Danival.

O alcance de Isabel Cristina, no entanto, vai (muito!) além da juventude. Para ter certeza disso, são necessários poucos minutos na escadaria da capela que a homenageia e recebe centenas de fiéis diariamente. Subindo os degraus com olhos cansados à



espera de socorro; ou revigorados agradecendo uma bênção, há devotos de absolutamente todas as idades. Eis que lá em cima, tão logo cruzam a porta, está a imagem oficial da beata.

A escultura, assinada pelo são-joanense Fernando Pedersini, retrata uma jovem de semblante tranquilo e sorrindo com ternura. O detalhe chama a atenção por fugir ao padrão tradicionalmente católico de imagens com olhos baixos e reflexivos ou mesmo traços entristecidos. Fica registrada, então, “a fé com alegria” vivida por Isabel. Ainda assim, é apenas uma parte de toda iconografia que a acompanha.

Na imagem, Isabel veste uma túnica branca e carrega palmas nos braços, numa referência à passagem do Apocalipse que fala de “uma multidão, a qual ninguém podia contar, de todas as nações, e tribos, e povos, e línguas, que estavam diante do trono, e perante o Cordeiro”. Em outras palavras, a vestimenta retrata glória sobre adversidades - algo ainda mais forte ao se notar que a beata traz, em um dos dedos, anel-terço semelhante ao que portava quando morreu e a conectava todos os dias a Nossa Senhora. Além disso, a escultura pisa sobre cordas, numa clara alusão àquelas que a prenderam durante seu martírio.

Exatamente ali, confiando na própria libertação, alguns devotos deixam fotos suas ou de entes queridos que precisam de ajuda. Outros se ajoelham e rezam. A comerciante Rosa Maria Gonçalves foi uma dessas pessoas - e teve preces ouvidas. “Certa vez entrei em uma lojinha pra comprar doces. Quando me preparava pra sair, a balconista me chamou e perguntou se poderia me presentear com uma medalhinha da Isabel Cristina. Disse que era gratidão por ter alcançado uma graça por intermédio dela”, lembra Rosa. E continua: “Na época, eu já lutava há 5 anos para conseguir uma cirurgia no olho pelo SUS. Sofro muito com a visão cheia de sombras. Então pedi à beata que me auxiliasse nisso. Dias depois recebi a notícia de que meu procedimento havia sido liberado. Opero antes de julho”, comemora.



O MEMORIAL

Bem ali, à direita da capela dedicada a Isabel Cristina, fica o memorial que reconta sua história. E lá está Anunciata Mendes Franco, de 67 anos, recepcionando os devotos com empatia e calma. Também é dela o primeiro rosto com que cruzam, na volta, emocionados. “Acho que este lugar cria conexões muito profundas e traz sentimentos muito fortes. Porque tudo é relacionado a uma beata da Igreja Católica que se parece com você, comigo; que tinha bonecas, que estudava numa escrivania e que morreu de uma forma desumana... Ao mesmo tempo, tudo isso se mistura ao amor e à esperança que as pessoas têm nela. É muito comovente”, explica.

Não por outro motivo, Anunciata se torna ouvinte e parceira de orações dos visitantes. Há quem leve flores para homenagear Isabel Cristina; há quem leve crianças com curas associadas à beata; há quem chore pedindo consolo. “Todos os dias, uma mãe vem aqui rogar pelo filho, que está no CTI há três meses. Então também diariamente deixo um bilhete pedindo à Isabel que interceda, que esse moço volte para a família dele”, comenta.

A montagem e organização do espaço, segundo a Arquidiocese de Mariana, ficou a cargo da aposentada Ana Lúcia Monteiro Oliveira e do jornalista Márcio Cleber da Silva Costa, ambos devotos da jovem barbacenense. No acervo estão cadernos, peças de roupas, móveis, fotos e, ainda, um mural com notícias publicadas sobre o martírio e o processo de canonização

de Isabel Cristina. Nos recortes há, sem censura, informações sobre Maurílio Almeida de Oliveira, condenado há 19 anos de prisão pelo homicídio cruel da moça.

De acordo com informações da *Folha de São Paulo*, ele cumpriu 13 anos da sentença e fugiu. Morreu em 2004, de causas naturais. Antes, protagonizou um assalto à mão armada e nova tentativa de estupro, desta vez contra a própria advogada. Tudo isso é documentado no Memorial como um retrato do tempo, um registro histórico, uma retrospectiva permeada por fé, mesmo que choque por mencionar o assassino de Isabel. No fim, porém, o resultado surpreende: a frieza dele contrasta com a doçura da hoje beata exalando nos materiais cuidadosamente guardados pela mãe dela, Dona Helena, que faleceu dois anos antes da beatificação da filha. Há, ainda, a serenidade de seus escritos amplificadas nas paredes - algumas delas pintadas num azul noturno, com pequenas estrelas. “Estou em paz”, disse emocionada, quase num sussurro, a autônoma M.S.A. Depois, sem conter as lágrimas, contou ter superado um casamento abusivo fazendo a novena de Isabel Cristina. “Pensei que fosse morrer. Só não sabia se pelas agressões ou de tristeza. Rezando curei meu coração, me fortaleci, segui em frente. Sei que ela intercedeu por mim”, confessa.

O Memorial Beata Isabel Cristina funciona de Segunda a Sexta de 9h às 11h; de 13h às 18h. Aos Sábados, as portas estão abertas de 9h às 16h; e aos Domingos de 9h às 13h. Missas são celebradas diariamente, às 12h, na capela.



Arte para os pés, talento nas mãos

Conheça a Aripuá, marca de calçados artesanais – e muita história – em Prados



“Tá, mas eu não vendo nada. Nada! E quando for pescar, você não me amole”, anunciou Cláudio de Matos Ferreira, o Nôca “do Pé de Chumbo”, com firmeza. À frente do artesão estava Isabela Ladeira - até então amiga, pupila e parceira de uma cervejinha aqui, outra ali. Um aperto de mãos logo depois, no entanto, mudou tudo. Nôca e Bela são, agora, os co-criadores da Aripuá, uma mescla perfeita e equilibrada entre ideia, arte, resgate criativo e, não bastasse isso, negócio de sucesso. Com loja física em Prados e plataformas online para o mundo, o empreendimento foca em “calçados feitos à mão”. Tudo com design em couro e solado feito com pneus. Ambas as matérias-primas têm, geralmente, origem residual. Dessa forma, a marca congrega tradição, sustentabilidade, conforto e resistência. É assim que, como diz a apresentação de Nôca e Bela no site da dupla, as peças “abraçam seus pés com cores, estilo e personalidade”.

Características que, aliás, ambos têm de sobra - muito embora não percebam ou confessem similaridades en-

tre si. Na verdade, à primeira vista, não poderiam ser mais diferentes. Ele é um mago experiente e inquieto da sapataria que muda de atividade e assunto minuto a minuto. Ela é uma “agrônoma nas horas vagas” que consegue focar em tudo: de uma conversa a um projeto inteiro - como o Aripuá. Está aí, talvez, uma das explicações para o equilíbrio perfeito entre os dois. A outra, prática, está na pequena distância geográfica entre as duas oficinas que compõem o negócio. “Trabalhamos juntos, porém separados”, gargalha Nôca com a felicidade e leveza de quem se reencontrou após quase desistir do ofício aprendido ainda criança.

Assim se fez essa história. Bela, hoje com 33 anos, queria resgatar a sapataria artesanal. Nôca, atualmente com 67, queria desistir disso - com bons motivos. Uma decisão drástica que teve ápice dramático: o sapateiro chegou a descartar os mais de 30 moldes que norteavam sua arte. Sem dó, sem piedade e, no primeiro momento, sem arrependimento.

“Quando perguntei o que exata-

AS PEÇAS

O site da Aripuá lista hoje 16 modelos diferentes de calçados entre sandálias, chinelos, sapatilhas. O Tom Zé, por exemplo, tem variações que vão de um sapato fechado com cadarço a uma quase bota de cano baixo. Possibilidades diferentes, estilos diferentes, beleza única #originaldeprados - anuncia a hashtag da marca nas redes. A Barazú, por sua vez, é uma sandália vazada com amarração nos tornozelos. E por aí segue o catálogo, marcado por couro cru colorido; design exclusivo; corte, modelagem e costuras feitas - uma a uma - à mão. Ao todo, cada par produzido por Nôca e Bela demanda pelo menos dez horas de produção. O resultado? Calçados artesanais que “com o tempo vão se adaptando à forma de seus pés, ficando cada vez mais acolhedores e confortáveis”, promete a dupla. As encomendas acontecem pelo site, pelo Instagram (@aripua.calçadosfeitosamao) e, ainda, em pontos de vendas pradenses.



mente havia acontecido, ele respondeu que deu tudo pros cachorros. De fato”, conta Bela, “encontrei alguns moldes enterrados no quintal do Nôca. Foi algo muito forte, que mexeu comigo”.

Ainda assim – cabe ressaltar num trocadilho sempre válido nas boas narrativas –, passos importantes foram dados a partir dali. Hoje, a Aripuá produz 16 modelos de calçados diferentes, além de bolsas, mochilas, acessórios variados, cestos e até móveis.

PEDRAS NO SAPATO

Os dados ainda não fazem parte de um grande consenso – mas acredita-se que, na evolução da espécie, “parentes próximos” do *Homo sapiens* passaram a caminhar eretos há mais ou menos 4 milhões de anos. Foi aí, segundo livro do Museu Nacional do Calçado (sim, ele existe e fica no Rio Grande do Sul), que “o homem sentiu a fragilidade de seus membros” e elaborou algo para proteger os pés. Tudo começou, então, com peles de animais amarradas com fibras vegetais. O resultado? Conforto e segurança – para aquela época,

claro – que chegaram a ser retratados inclusive em pinturas rupestres encontradas na França e na Espanha.

Fato é que, muitas eras, revoluções, matérias-primas e modelos depois, os calçados “colocaram de pé” outra pessoa: Nôca. Na realidade, se dependesse do pradense, ele viveria calçado com... chuteiras – muito embora fizesse a diferença, também em campo, com as mãos. “Eu queria ser goleiro, mas olha meu tamanho. Inclusive falhei feio numa partida aí. A vergonha na cara me fez parar”, conta com voz baixa seguida por uma risada alta. E a sapataria artesanal agradece.

A história de Nôca com esse talento é atípica – ou melhor, até frustrante para quem espera uma narrativa de dom descoberto ao acaso e encanto desde o primeiro momento. “Eu comecei na marra e com preguiça. Não era divertido, não”, se recorda. Acontece que ele é filho de Pedro de Matos Ferreira, o famoso “Pé de Chumbo”. Ferreira foi, na verdade, um autodidata – e abriu as portas de uma das sapatarias mais tradicionais de Prados. “Hoje, quan-

‘NO CENTRO DA MARCA’

Em meados dos anos 2000, um “empresário da cidade grande” procurou Nôca na oficina de Prados. Dono de uma marca forte, propôs uma parceria com o artesão alegando, a princípio, que queria impulsionar o saber tradicional nos mercados modernos. “Foram dez anos de produção exclusiva”, começa a contar Nôca enquanto Bela faz um adendo: “Foram dez anos de monopólio e invisibilidade. Na época, eu era amiga e espectadora de tudo o que estava acontecendo. Em vez de tratar as peças como co-criação, o tal empresário passava uma borracha sobre o Nôca”, denuncia.

A ficha começou a cair quando, certa vez, Nôca recebeu a missão de realizar entregas “numa loja chique em Tiradentes”. As recomendações foram duas: pontualidade e jamais mencionar o preço praticado no berço do artesão, Prados, para os calçados. Descobriu que, no estabelecimento, produtos seus eram comercializados a R\$450 – Nôca recebia pouco mais de 10% desse valor em cada venda.

Na Aripuá, com Bela, a vida é outra. “Ela é chata e tagarela, eu sei (*risos*). Mas me fez entender que merecia e podia ser respeitado. Não conta nunca que disse isso, tá? Não pode saber, não”, diverte-se o sapateiro.

A sócia, por sua vez, franze o nariz e finge não ter ouvido o comentário, numa cumplicidade leve. Depois, explica: “Em vez de impor regras sufocantes, gritar, cobrar, vou adaptando os cenários. No início, quando o percebia muito quieto, aparecia na oficina dele e o flagrava desenhando algo novo enquanto as encomendas estavam engavetadas. Não houve crise alguma. Entendi que a criatividade fala com ele e ele precisa ouvir. Até por isso, na verdade, você encontra possibilidades diferentes em um mesmo modelo de calçado. Tem nem espaço no site pra isso”, brinca. E reconhece: “Eu vivo de um ofício tradicional que ele me ensinou. Nada nem ninguém vai tirar esse mérito do Nôca – menos ainda a gratidão que sinto por esse cara que é, como sempre deveria ser, o único centro da marca”.





ABELHA, NOME E SIMBOLISMO

A *Trigona spinipes* é uma abelha nativa da América do Sul, extremamente comum em Prados e visita frequente na oficina mantida por Nôca, na área urbana da cidade – a idealizada por Bela, caso se pergunte, fica em um sítio nos arredores.

Voltando à abelha: ela é de pequeno porte e, curiosamente, quase avessa a colônias. Daí o termo Aripuá na marca pradense, mesclando desde a escolha desse inseto pelo habitat na cidade interiorana até a autonomia e liberdade que o caracterizam. Qualquer semelhança com os artesãos que comandam a produção não é mera coincidência.

do você fala em algo assim, já imagina que a pessoa enriqueceu. Mas naquela época não era o que acontecia. Na verdade, o município tinha muitos estabelecimentos desses – e para a maioria das pessoas era fonte de pão na mesa, não de dinheiro no bolso.”, lembra Nôca.

Havia, no entanto, um fascínio pelo talento abundante de Seu Pedro – e ele continua até hoje. “Meu pai mal sabia escrever o nome dele. Mas bastava dar uma olhadinha pro seu pé e já sabia que calçado de couro desenhar pra você nas proporções certinhas”, acrescenta o herdeiro (nada romântico) dessa aptidão. Na realidade, pai e filho tinham um trato: escola primeiro, sapataria depois e futebol no tempo que sobrava. Regras que, para uma criança de 10 anos com o Flamengo no coração, se tornavam verdadeiras “pedras no sapato”. Para o adulto “com pulgas na banquetta” que Nôca viria a ser, no entanto, elas foram essenciais.

TROPEÇOS

O tal estágio com o pai não foi isolado. Na realidade, todos os filhos de Pedro “Pé de Chumbo” atuaram na sapataria familiar. No caso de Nôca, especificamente, foram três anos de parceria. Depois disso, o patriarca decidiu se arriscar com a lida na roça e um armazém. Foi a partir daí que, já num caminho sem volta, Nôca passou a trabalhar em selarias e outras (pequenas) fábricas de calçados da cidade. Por volta de 1985, no entanto, ele e um dos irmãos, o famoso Tequila, iniciaram um negócio itinerante próprio. À época, na sola do sucesso das famosas rasteirinhas, a dupla começou a produzir peças próprias, em couro cru, com freguesias que cruzaram toda Minas Gerais e até parte do Rio de Janeiro. Em média, 300 pares eram comercializados toda semana nessa dinâmica – e detalhe: as encomendas, quem diria, eram

feitas por cartas.

Em 1987, porém, a sociedade se desfez. Nôca se concentrou em atender o Sul de Minas e assim permaneceu por mais ou menos dez anos, até desistir. “Eu fazia uns oito modelos de rasteirinhas e nunca sobrava estoque. Era terminar a produção e já vendia tudo”, explica antes de confessar: “O problema é que eu não sabia colocar preço no trabalho. Ganhava uma mixaria que... só Deus pra ter piedade. Pra piorar, logo veio a concorrência do Nordeste do país. Não tinha como dar certo”, avalia.

PASSOS LARGOS

Foi nesse momento, em meados dos anos 1990, que Nôca precisou se reinventar. Frustrado por não vender um único par de rasteirinhas em passagem por São Lourenço, voltou para casa parando antes em Belo Ho-



rizonte e se viu vagando por lojas da capital. Numa delas, avistou uma sandália e passou a observá-la. “Fiquei tão curioso encarando aquele negócio que as vendedoras desconfiaram de mim (risos). Mas a verdade é que eu estava transformando aquele design numa bota, dentro da minha cabeça”, gargalha. Ouvir a história diverte. Por outro lado, explica bem a lógica caoticamente criativa na mente de Nôca.

E se alguém ainda tem dúvidas, o resultado disso tudo foi um novo empreendimento do pradense. “Em casa, fiz uma bota de couro do jeitinho que tinha imaginado. Dela, criei outros seis modelos e comecei a vender. Foi uma loucura. Eu não conseguia lidar com a demanda. As pessoas entravam dentro da minha casa e reviravam os móveis procurando um par que fosse”, diz. A escassez na oferta fez com que Nôca sofresse um baque. Em pouco tempo, as peças imaginadas e desenvolvidas por ele começaram a ser copiadas na

cidade, por outros artesãos. Magoado e se sentindo desrespeitado, o sapateiro abandonou a produção das botas após três anos – para começar outra jornada.

Por volta de 2000, uma sobrinha do sapateiro mostrou a ele uma bolsa de couro que circulava pela internet. No mesmo minuto, um modelo “by Nôca” pipocou cabeça afora – algo que se repetiu com itens de vestuário. Até saias ele desenvolveu.

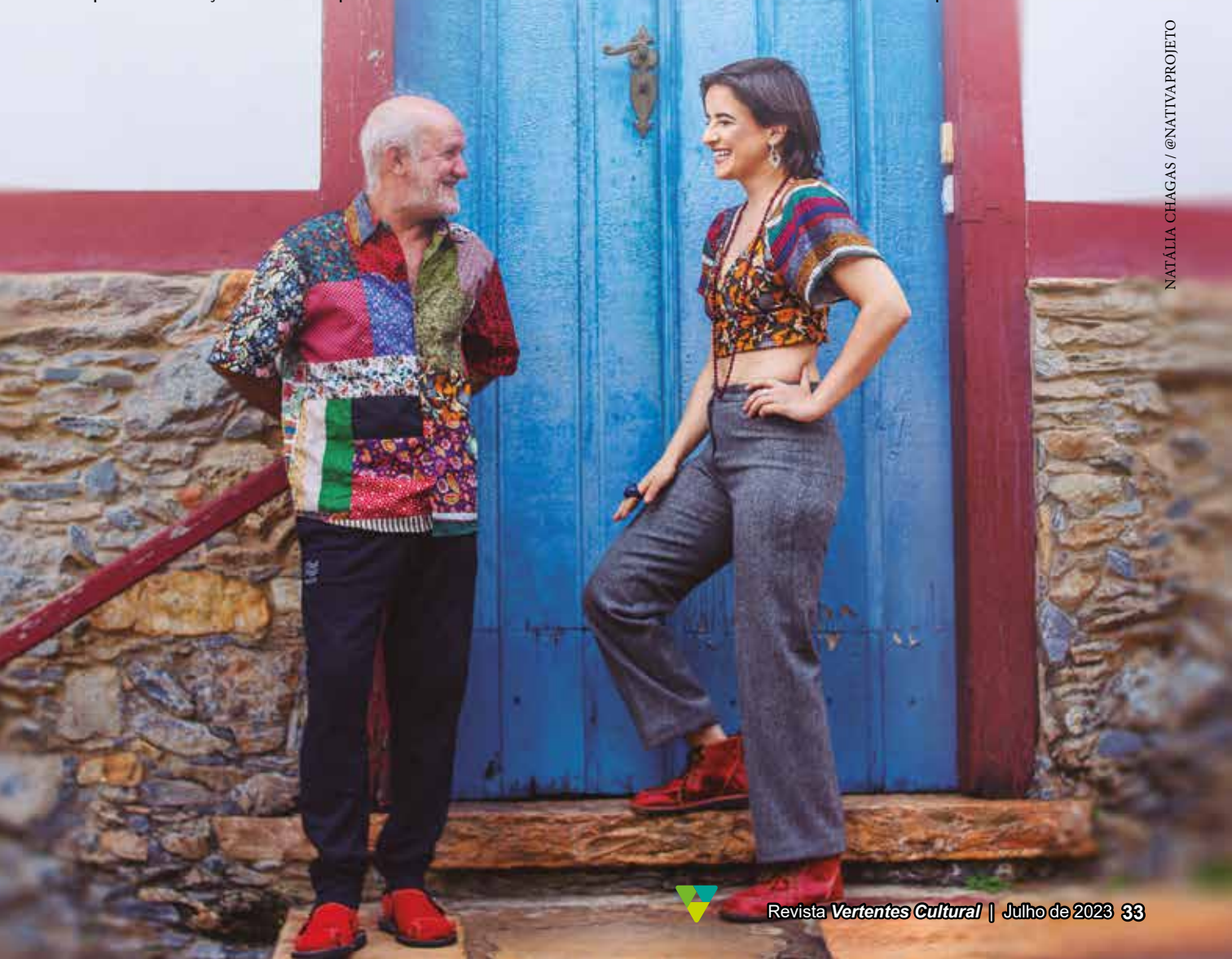
SEM CHÃO

Com uma trajetória assim, natural acreditar que Nôca se tornasse, como se diz por aí, um homem calejado. Nada o preparou, porém, para o que aconteceria em 2004 e mudaria tudo: a perda da esposa, Terezinha. “Ela saiu para fazer entregas da oficina em São João del-Rei, passou mal... e nunca mais voltou. Eu sou humano, você também. A gente sabe que pra morrer basta ‘tá’ vivo. Mas nunca, nunca mesmo, ima-

gina que um ‘tchau’ que parece bobo, saindo de casa, vai ser definitivo. Quer dizer, eu entendo um monte desses ‘de repente’ da vida. Esse, não”, diz Nôca.

Terezinha era, como descreve a filha do casal, Carla Matos, a engrenagem que encaixava todas as peças. Calma, centrada, focada, forte e destemida, a dona de casa conciliava o papel de esposa, mãe, empreendedora ao lado do marido e, ainda, estudante. “Lembro que ela terminou o Ensino Médio via telecurso. Na verdade, até frequentava as aulas com ela. Éramos unha e carne. Da mesma forma, ela foi o alicerce do meu pai. Quando se foi, ambos ficamos perdidos – ele, especialmente, começou a se tornar esse furacão hiperativo que é hoje”, explica Carla.

Os problemas de Nôca, no entanto, envolveram também dependência alcoólica. “Numa noite eu caí num bar, machuquei o rosto. Não sei co-



mo, mas vim pra oficina ensanguentado e sentei no chão. Quando decidi me levantar... (pausa) Olhei pra um espelho e enxerguei um homem virando nada no fundo do poço. Veio uma mistura de terror com pena de mim mesmo; raiva e vontade de mudar. Ou necessidade”, reflete. Logo depois, uma jovem que via o trabalho de Nôca como arte e lamentava a situação entrou em cena. Era Isabela Ladeira. “Entrou aqui com a cara mais lavada do mundo, falando feito uma maritaca e trouxe um cartaz nas mãos”, revela o artesão. E continua: “Quando o abriu e colocou na parede estava escrito assim, numas letras maiores que eu: HOJE NÃO VOU BEBER”.

SAPATINHOS

“Não há lugar como o nosso lar”, repete Dorothy, personagem central do *O Mágico de Oz*, enquanto bate seus famosos sapatinhos de rubi um no outro. A cena, um clássico, representa com alguma semelhança a trajetória de Isabela Ladeira. Se no Cinema e na Literatura o vermelho a seus pés encantava Dorothy, na vida de Bela havia uma paleta inteira. “Uso os sapatos feitos pelo Nôca desde meus 10 anos de idade. Tenho na memória as várias vezes em que vim à oficina dele com

a minha mãe. Na medida em que fui crescendo, quis a vida que de consumidora me tornasse uma grande admiradora e amiga também”, explica a jovem, hoje sócia do sapateiro artesanal na Aripuá.

Os status são diferentes mas ligados por um fator em comum: a presença. Bela testemunhou a ascensão, a queda e o recomeço de Nôca em diferentes momentos. Incluindo uma sequência de frustrações profissionais e a avalanche emocional com a perda de Terezinha. “Em todas as situações, o que eu via era um apagamento dele. Se por um lado existia o luto com que ele precisava lidar, por outro havia quem explorasse sua vulnerabilidade e abusasse da sua arte”, conta.

Quando usa a expressão “arte”, Bela o faz com convicção. Na adolescência, aliás, os calçados com a assinatura de Nôca eram os únicos que queria calçar. “Viajava, visitava cidades grandes, lojas grandes e não me identificava com um único par. Mas quando vinha à oficina do Nôca eu me perdia, queria todos. Falo que o que houve naquela época foi encantamento puro e simples”, relembra. A sensação, no entanto, era atravessada pela preocupação.

Na verdade, ao se mudar para Viçosa em 2009, Bela acabou criando (quase sem querer) uma nova clientela para o sapateiro. Acontece que, sempre cal-

çada com peças de Nôca, a jovem (agora) universitária chamava a atenção dos colegas. “Começaram a fazer pedidos e mais pedidos. Então acabei me tornando uma ponte entre o trabalho dele e parte do público. Os problemas que enfrentava na época, porém, dificultaram muito”, explica. Segunda Bela, de dez pedidos feitos, apenas cinco eram cumpridos sempre acompanhados por um bilhete de desculpas. Foram três anos nessa dinâmica que, ao contrário do que se possa pensar, foi marcada por empatia, amizade, talento e insistência. “A bem da verdade, nós nos ajudamos mutuamente. Muito do que sou hoje devo ao Nôca”, reconhece.

‘SE VOCÊ QUISER, VAI LÁ E FAZ’

Em 2010 Bela queria uma bolsa grande, reforçada e em couro, para transportar os produtos que vendia Viçosa a fora. Pediu suporte a Nôca que, muito “educadamente” (ambos riem muito ao relatar isso), respondeu com uma variação do clássico “se vira”. A reação da jovem, claro, foi teimosa. Como escreveu o romancista e poeta Jean Cocteau, “não sabendo que era impossível”, Bela “foi lá e fez”. Ou algo assim. Na verdade, todo o processo – guiado e supervisionado por Nôca – demandou mais de dois meses. “Nunca havia costurado um lenço que fosse. E de repente estava aqui na oficina desmanchando tecidos de sacos, separando fios, derretendo cera de abelha e encerando tudo”, des-





creve. Para ela, aquele era o único método de produção possível. Mais tarde, descobriu que essa exata matéria-prima era vendida pronta, em rolos, por menos de R\$5. “Foi quase uma tortura (*risos*). Mas eu sou muito grata por ter vivido aquele momento do jeitinho que foi. Tudo começou com essa luta para costurar, com a tal bolsa que, aliás, tenho até hoje. Já me ofereceram R\$1 mil por ela e neguei. É um símbolo de vida pra mim. Não tem preço”, frisa.

É FEZ MAIS

Da mochila para os primeiros modelos de sapatos foi... um salto. Mas um salto que demandou preparo. “Na minha cabeça, jamais ensinaria o que faço pra outra pessoa. Me neguei a ensinar até pros meus irmãos – e eles a mim – não por egoísmo”, sussurra Nôca, antes de acrescentar: “A questão é que sofremos muito, choramos muito. Ninguém quer isso pra um filho, um amigo”.

Bela compreendeu: “Ele queria guardar o saber pra ninguém se apropriar dele. O que é muito justo. Nôca tinha medo, já foi muito traído por outras pessoas que chegaram aqui. Todas se dizendo apaixonadas pelo que fazia.

Além disso, acho que se enxergava com um pouquinho de indignidade. Eu lembro de ele me perguntar: ‘Quer mesmo aprender isso, menina? Olha pra oficina. É pequena, sem piso. Fazer sapato suja a roupa’.

A hoje sócia da Aripuá não arredou o pé. O resto é história.

ANCESTRAL

Edmar Ladeira, um dos avôs de Bela, foi seleiro importante em Prados. Décadas atrás, em determinado momento, teve como aprendiz de costura um pequeno Cláudio Ferreira. Sim, Nôca, que ironicamente se tornou mestre da neta de Edmar em meados dos anos 2010.

No primeiro ciclo de aprendizado, Bela passou três meses aprendendo o bê-a-bá da sapataria artesanal. Depois, improvisou uma oficina em Viçosa, onde morava. Entre 2015 e 2016, se dedicou a afinar a sintonia com dois modelos de sapatos. Já em 2017 e 2018, foi além. A bordo de uma kombi num projeto envolvendo Agroecologia e Economia, Bela percorreu 17 estados brasileiros com uma amiga. No trajeto, sob encomenda, produziu sapatos de couro totalmente artesanais. “As pessoas diziam ‘nunca vi algo assim’ com olhos brilhando. Enten-

di, então, que o encantamento que sempre senti pelo trabalho do Nôca acontecia com quem quer que cruzasse com aquela arte – fosse dele ou ensinada por ele”, conta.

NO BAR, UM NEGÓCIO

Caso ainda não tenha ficado claro, aí vai uma nota do roteiro: a relação de negócios entre Nôca e Bela começou de maneira desproposital. Ele queria se sentir e se manter em paz. Ela queria evitar que o saber artesanal – e a mágica do sapateiro pradense – se perdesse. Ironicamente, porém, ambos os objetivos começaram a mudar em 2018. Graduada e de malas prontas para a rota Ouro Preto-Mariana, Bela foi apostar numa carreira organizacional. Já Nôca seguiu se aventurando em áreas que trouxessem retorno financeiro sem sufocar o trabalho artesanal.

Dois anos mais tarde, a Pandemia causada (pelo então novo) Coronavírus virou tudo de cabeça pra baixo. O sapateiro descobriu que capinhas de couro para celulares tinham vazão interessante no mercado. A agrônoma? “Durante o isolamento comecei a me sentir uma



peça na frente do meu computador. Não saía da frente dele, praticamente, equilibrando o trabalho com os estudos no mestrado”, explica. Daí veio a ideia, reativar uma oficina/sapataria artesanal em casa, para “aliviar a cabeça”. Começou ali a produção de peças para si própria numa jornada que se estendeu até Setembro de 2020, quando retornou “de mala, cuia” e com pensamentos fervilhando para Prados. “Querida saber como Nôca estava no meio daquela confusão toda, se estava se cuidando, se se refugiava na oficina”, lembra ela que entrou em contato por telefone e até bateu à porta do artesão. Não foi atendida. Mas acabou esbarrando com o mestre-amigo-artista-inspirador no famoso Bar Azul.

Enquanto dividiam uma “cervejinha saudável”, Nôca confessou que de sapatos não queria mais saber. “Pois eu costumava 20 capinhas pela manhã, pescava à tarde, não tinha dor de cabeça. Ia caçar confusão pra minha vida pra quê?”, questiona, sério, ao recordar do episódio. E foi Bela quem sentiu o baque: “Quis chorar. Nôca vivia da arte dele desde os 11 anos e a fazia como ninguém. O aperto no peito ficou ainda pior quando perguntei sobre os moldes” – a resposta, sim, está no início da matéria.

Foi aí que Bela mencionou a confecção pessoal e pediu que Nôca a conhecesse. “Ele me visitou, mostrei o

que estava fazendo e ganhei silêncio como resposta.

Parece uma eternidade até ele dizer: ‘É você quem está criando tudo isso mesmo? Com o que eu te ensinei?’, lembra. Eis que, com a resposta afirmativa, o sapateiro adormecido dentro de Nôca voltou à tona: “Pois então recomeço do zero. Com você”.

À MÃO E EM BYTES

Ainda em 2020, a web se tornou um quase terreno arqueológico para a dupla de (agora) sócios. A primeira missão era contactar consumidores de peças assinadas por Nôca. Delas foram reconstruídos alguns moldes que se somaram a outros, devidamente resgatados. Também online foi lançado um perfil oficial, no Instagram, para a Aripuá, atualmente com mais de 5,6 mil seguidores.

Hoje, as atividades se dividem. Nôca é guiado pela criatividade e desenvolve ou produz modelos de calçados. Bela também faz sapatos enquanto administra finanças, redes sociais e encomendas – a maioria feita via site aripuacalçados.com.br. Além de peças para os pés, o espaço também é vitrine para itens de decoração e acessórios.

Tamanho dinamismo levou a marca à Semana Criativa de Tiradentes, projeto que congrega designers e artesãos com o objetivo de, segundo a própria organização, “re pensar o artesanato, o design e o morar brasileiros – além

de fomentar a Economia Criativa e estimular o Empreendedorismo no Brasil”. Em média, 4 mil pessoas passam pela maratona de experiências e conhecimentos todos os anos. E em 2022 houve holofotes sobre Nôca e Bela. “A ideia é proporcionar uma espécie de intercâmbio e a Aripuá foi escolhida, com outras quatro propostas tradicionais, para participar disso. Na prática, fomos instigados a aplicar a técnica do Nôca em peças distintas. O resultado foi o desenvolvimento de uma bolsa e uma mochila a partir de um modelo nosso de calçado. Nôca também assinou a transformação no design de poltronas exclusivas e ganhou um documentário da Breton”, comenta Bela sobre marca-referência em móveis de alto padrão no país.

Um sucesso inquestionável com um reconhecimento demorado – mas em tempo. A empreendedora diz, sorrindo e orgulhosa, que as postagens de maior sucesso no Instagram envolvem Nôca. Ele coloca a mão no rosto, tímido, mas aceita o fato contente. Depois, joga um dos braços sobre os ombros dela e pergunta se “vai ter mesmo o *happy hour*”. Era véspera de feriado, eles queriam descansar e tagarelar. Desta vez. Em breve, garantiu o sapateiro, sairia para pescar – e como boa sócia-amiga-apoiadora-compreensiva, Bela cumpriria sua parte do acordo de negócios: “Não amolo”. E assim caminham juntos.



Sicoob Credivertentes lança projeto *Viola Viva* em São Tiago

Iniciativa vai ensinar musicalidade e Viola Caipira a pequenos talentos com idades entre 10 e 15 anos



Sentados em círculo numa sala do Instituto Tiago Apóstolo, em São Tiago, sete crianças olham intrigadas para o instrumento musical que, já nos primeiros minutos de aula, podem literalmente *tocar*. Demora menos ainda para que comecem a tirar algum som dali. Entre a curiosidade infantil e o fascínio, um menino desenrola uma sequência improvisada sem o menor objetivo de fazer realmente sentido, quer apenas ouvir o resultado da aventura. Outro empunha a típica Viola Caipira como se fosse uma guitarra e ensaia alguns solos.

Não é difícil perceber quem está familiarizado com as cordas e quem tem a coragem de se arriscar. Mas basta o

violeiro e mestre Chico Lobo pedir a atenção da turma pra que todas as diferenças deixem o recinto. Ou melhor: entrem em uma afinada sintonia mirim. Uma hora depois, todos (absolutamente todos!) sabem tirar da Viola, acredite, o clássico *O Menino da Porteira* – mesmo que numa versão mais simples e introdutória, num ritmo chamado Cururu.

Está aí, aliás, um ponto chave na relação entre Lobo e seus alunos. Enquanto aprendem acordes da tradição caipira, as crianças descobrem, também, toda jornada do instrumento até aqui.

Na verdade, quando os primeiros jesuítas desembarcaram no Brasil, em meados do século XVI, já trouxeram na bagagem as violas portuguesas. E

elas foram essenciais no período de catequização dos indígenas locais. Segundo alguns historiadores, os povos nativos se sentiram tão cativados pelo instrumento; que passaram a dançar, embalados por ele, ao redor das cruces trazidas pelos catequistas – que as tribos chamavam de “Curuzu”. O sapatado dessas comunidades se misturou ao dedilhar das violas e à nova pronúncia do símbolo cristão para surgir, assim, o *Cururu*.

Se nós aprendemos tudo isso com Chico Lobo, imagine os violeirinhos que logo praticaram a cadência. Esses micro-momentos transformadores, com Educação, Cultura e Cooperativismo, dão o tom do projeto *Viola Viva*, iniciativa do Sicoob Crediverentes voltada ao ensino gratuito de musicalidade no instrumento.



PROPÓSITO

O *Viola Viva* é uma das propostas implementadas via Setor de Desenvolvimento Social – e se soma a outros projetos de responsabilidade Social, Ambiental, Memorialística e Profissionalizante da Cooperativa. “Estamos, na verdade, resgatando um patrimônio artístico que remete às mais profundas raízes da nossa História. Ao mesmo tempo, esperamos fortalecer aptidões literárias, cênicas e musicais através de jovens talentos encantados por todo esse universo”, explica o presidente do Conselho de Administração na Cooperativa, João Pinto de Oliveira.

Algo semelhante comenta o violero Chico Lobo, expoente dessa arte que atua, também, como professor no *Viola Viva*. “Para mim, que completo 60 anos de vida e 40 de carreira, essa parceria tem um significado muito especial. É emocionante rever tantas raízes, inclusive as minhas, enquanto desenvolvemos Cidadania, valores de

Amizade, Cultura e Pertencimento para novas gerações”, diz.

DINÂMICA

A versão-piloto do projeto *Viola Viva* acontece semanalmente em São Tiago e soma três turmas com aluninhos na faixa etária entre 10 e 15 anos. Todo o ensino é totalmente gratuito e já cativou pequenos musicistas em formação como Luiza Coelho. Ela, que se diz apaixonada por Música Caipira, mal pode esperar pelo dia em que poderá apresentar uma moda bonita. E o público é muito especial. “Vou me dedicar muito. Quero ficar afinada e tocar

pra minha família”, diz. Motivação semelhante tem Angelina Moreira, moradora recente de São Tiago. “Acho que a Viola tem um som lindo e saber que poderia aprender me deixou muito feliz. De verdade”, garante seguida por Valentyn Silva, menino com experiência musical que também se matriculou. “Já conhecia o trabalho do Chico Lobo e quando soube que seria professor fui correndo garantir minha vaga”, conta.

CHICO LOBO

Nascido na histórica São João del-Rei, no Campo das Vertentes, Chico Lobo é violero, compositor, cantador e, ainda, pesquisador árduo da história, da cultura e das tradições envolvendo a Viola Caipira – instrumento por que é apaixonado desde os 14 anos. Ao longo da carreira, lançou mais de 20 álbuns e excursionou por países de todo o globo – sem, jamais, perder as raízes.



A saga dos Lara, a jornada de Maria José

Aos 82 anos, ela “deu à luz” um livro que gestou por quatro anos. Em mais de 900 páginas e em dois volumes, uma mulher pequena contou com grandiosidade a história complexa que deu origem ao sobrenome que assina. A própria autora, no entanto, tem biografia terna, heroica e inspiradora



Maria José Lara de Brêtas Pereira é um nome extenso que contrasta com a estatura de quem o assina, uma mulher pequena e delicada. Ao mesmo tempo, porém, parece ter avisado desde o primeiro registro, na Certidão de Nascimento, que acompanharia uma personalidade gigante - revelada, inclusive, na infância.

Na verdade, Maria José não tinha nem 3 anos quando começou a manifestar uma de suas maiores características: fazer perguntas pelo prazer absoluto de descobrir as respostas - mesmo que levasse algumas palmadas vez ou outra por isso. "Nasci em São Tiago, bem pertinho da Igreja do Rosário. E ali passei muito tempo, crescendo ao redor da minha avó", conta em referência a Maria José do Amor Divino, a Dona Zeca. Foi ela, aliás, quem precisou castigar a neta questionadora certa vez. "Eu ficava em pé, debaixo da janela, xeretando sobre quem quer que passasse. Por algum motivo, precisava saber o nome de todas as pessoas. E

não me contentava até ouvir", lembra Maria José.

Fato é que Dona Zeca contou, em certo momento, que um dos transeuntes tinha um apelido que detestava. A partir daí, é fácil deduzir que a neta, sem pestanejar por meio segundo, começou a evocá-lo aos gritos com o que mais abominava: "Ô, Pica Pau!".

A lembrança da travessura vira caso na narrativa e na risada charmosa da protagonista. E soa como prefácio na história de uma mulher que se define como "saliente e desinsofrida desde sempre". O currículo é uma prova disso.

Ao longo da jornada profissional, Maria José Lara exerceu com excelência, nos setores público e privado, os papéis de bancária, educadora, pesquisadora, gestora, consultora, empreendedora e escritora com mais de cem artigos e nada menos que dez livros publicados. O 11º, *Do Campo das Estrelas ao Campo das Vertentes*, lança em 1º de Julho. Uma publicação que traz à tona outra faceta - entre as tantas - da são-tia-

LIVRO A LIVRO

Em novembro de 2015, o blog *Almanaque do Arrebol* anunciou: "Em noite de autógrafos na Casa de Leitura Lya Botelho, Maria José Lara de Brêtas Pereira lançou duas robustas obras, de um só fôlego". As quatro últimas palavras não poderiam definir melhor a intensidade da autora em tudo o que produz. Á época, ela entregava à Literatura os livros *O Escrivão* e *O tabelião de muitos ofícios*, ambos em homenagem ao centenário de nascimento do saudoso sogro - o notário, jornalista, cronista e genealogista apaixonado Mauro de Almeida Pereira.

Vieram dele, inclusive, grandes lições que pautaram a pesquisa e a escrita da nora, Maria José. Que o diga quem mergulhar nas páginas de *Do Campo das Estrelas ao Campo das Vertentes*. Mas a primeira chama para a publicação veio de uma... quase provocação. "Tão logo lancei os trabalhos sobre o Seu Mauro, meu irmão Carlinhos falou: 'E sobre a nossa família, você não escreve?'" , recorda.

O "sim" veio com viagens e coincidências.





guense: a de apaixonada pela família. Também com maestria, Maria José assume com um jeito forte, doce e cativante os lugares de “mãe, esposa e avó”, como ela própria lista aos 82 anos. “Tenho mais passado do que futuro e sei disso. Então essa obra é, na verdade, uma obra de fim de vida”, diz com a sabedoria resiliente do tempo contrastada por uma jovialidade que enche a sala - ou melhor, a enorme área de lazer no subsolo de uma das casas onde mora, em São João del-Rei.

Ali, numa mesa espaçosa entre paredes de tijolinhos aconchegantes, ela revisita a própria trajetória. Perto do teto, contornando todo o ambiente,

garrafas vazias parecem encapsular a iluminação do lugar, com design engenhosamente pensado pelo esposo, o arquiteto Luiz Celso Brêtas Pereira. “Elas já guardaram todo o vinho que bebemos aqui na companhia de familiares e amigos. Nos lembram de momentos bonitos”, explica Maria José.

Nesta matéria, ela nos brinda com sua história.

PRIMEIRAS MUDANÇAS

O Brasil tem registrados hoje, segundo o Conselho Federal de Odontologia, mais de 395 mil dentistas na ativa. Juntos, eles movimentam mercado que fatura em média, todos os

anos, R\$36 bilhões. Uma realidade bem distante da vivida por Geraldo Lara (o “Sô Lara”, guarde esse apelido!) em 1945. “Meu pai atuou no setor numa época em que a visita aos consultórios só acontecia para arrancar dentes ou confeccionar dentaduras. Não era uma carreira valorizada como hoje”, explica Maria José, primogênita em uma sequência que somou outros 11 filhos. “Obviamente, quando a família crescia, a renda diminuía. A situação não foi fácil para meus pais”, diz sobre a luta intensa de Geraldo e a esposa, Maria da Glória Silva Lara, para criar os filhos numa época em que, tradicionalmente,



as famílias brasileiras eram numerosas. Para se ter uma ideia, até os anos 1960 a Taxa de Fecundidade no país foi de seis filhos, em média, por casal.

Exatamente por isso, os Lara passaram por Belo Horizonte e São João del-Rei antes de retornarem a São Tiago, no fim de 1948. “Eu estava na Festa de Emancipação, no momento em que a comunidade se transformou oficialmente em município. Meu pai e três tios, aliás, assinaram a ata”, se recorda. Geraldo Lara, ao mesmo tempo, foi nomeado como auxiliar técnico na extinta Coletoria Municipal. Tudo mudou. “Não era um salário alto, claro. Mas era fixo, trazia mais tranquilidade”, acrescenta. A virada de chave na carreira levou o patriarca a estudos dedicados e, pouco depois, à aprovação por concurso na Coletoria de Passa Tempo.

As páginas na vida de Maria José também viraram freneticamente.

A CARTA

Terminado o Ensino Primário, Maria José queria seguir para o Ginásio, etapa de estudos que, à época, equivalia aos anos finais do atual Ensino Fundamental de hoje. Aqui cabe uma nota importante. Nos anos 1950, segundo dados do IBGE, nada menos que metade da população brasileira se declarava “incapaz de ler e escrever”. Junto à taxa elevada de analfabetismo, havia também o índice elevado de evasão estudantil. Isto é, do total de matriculados em instituições de ensino no período, só 15% concluía os primeiros anos escolares. Além disso, no final da década, metade das crianças em idade escolar estava fora do sistema.

Tal quadro deixa claro, então, que Educação era um direito quase inacessível naquele contexto, demandando “grande peleja” de quem, como Maria José, sonhava com um diploma na mão. “Cheguei a morar num internato de Belo Horizonte após ser aprovada em um processo seletivo. Ainda assim, as condições da minha família não me permitiram prosseguir. Foi assim que,

com um ano lá, fui convocada a voltar para casa, em Passa Tempo. Chorei com dor no coração, mas obedeci. Sabia que precisava ajudar a cuidar dos meus irmãos”, revela.

Aos 12 anos, então, Maria José já cumpria a missão dada à maioria das meninas naqueles tempos sem reclamar - mas com um sonho vivo de ir além. “Uma das minhas tarefas era fazer mingau para meus irmãozinhos, todos muito pequenos. Eram dois litros do alimento todos os dias”, conta. E foi exatamente na cozinha, enquanto mexia uma panela quente no fogão de lenha, que ouviu: “Ministério da Educação oferece bolsas de estudos a alunos carentes”.

A notícia foi dada durante o Repórter Esso, famoso - e histórico - programa do Rádiojornalismo brasileiro. “Calada escutei, calada fiquei. No dia seguinte, escrevi uma carta para o ministro em exercício, Antônio Balbino”, diz.

O resultado? Uma bolsa integral mantida ao longo de seis anos - e eles não foram suficientes para Maria José. “Meu pai tinha planos. Queria que eu voltasse para Passa Tempo e lecionasse ali mesmo. Mas eu era ambiciosa, queria o curso superior. Lembro que os amigos dele aconselhavam a não permitir isso jamais. Imagine só eu, sozinha, estudando em Belo Horizonte. Ficaria mal falada”, narra com ironia. O jeito, para Geraldo Lara, foi tentar fazer trocas. Festeiro e animado, prometeu um anel e uma comemoração pomposa de formatura. Maria José bateu o pé, quis nada disso. Daí surgiu um acordo: se

EMBARQUES

A foto é uma das favoritas na família e tem ternura inegável a qualquer um que coloque os olhos sobre ela. Num cenário tipicamente europeu, um casal é “flagrado” de costas, caminhando abraçado sob o sol. Mesmo sem revelar o rosto dos dois, a linguagem corporal clicada pela câmera deixa nítido que eles conversam com cumplicidade e sem pressa. Sim, na imagem estão Maria José e Luiz Celso numa das dezenas de viagens feitas de forma quase sagrada ao exterior.

Uma dinâmica invejável que começou em 2001 com um convite dele: “Meu bem, vamos viajar só nós dois agora?”. Maria, então com 60 anos completos e passaporte cheio de carimbos a trabalho, sequer pensou em recusar. Desde então, o casal separa um mês todos os anos para turistar “sem lenço nem documento”, descreve ela rindo. Numas dessas jornadas em Évora, Portugal, Maria José se apaixonou pela capa de um livro vendido numa feira. “O abri e num dos capítulos estava escrito: ‘A lenda dos sete infantes de Lara’”, se recorda. Luiz Celso, testemunhando a curiosidade da esposa, logo se adiantou: “É sobre sua família? Te dou o livro de presente”.

Começou a saga de *Do Campo das Estrelas ao Campo das Vertentes*.



aprovada em algum vestibular na capital, a jovem precisaria arrumar um trabalho e se bancar. Caso fosse reprovada, teria que se contentar com as salas de aulas em Passa Tempo.

PERSISTÊNCIA E AMOR

A resposta não demorou a vir. Sem cursinhos preparatórios e estudando por conta própria ao longo de exatos 44 dias, Maria José foi aprovada em segundo lugar no vestibular para Pedagogia da Universidade de Minas Gerais (hoje UFMG). Não foi, no entanto, a única conquista daquele início de 1960. Certo dia, residindo provisoriamente em um pensionato, se deparou com um rapaz literalmente boquiaberto do outro lado da sala. “Eu estava justamente perguntando a duas moças onde poderia autenticar um diploma. Ambas responderam que um morador dali poderia me informar. Era ele, que com uma prontidão absurda prometeu me levar ao cartório certo na manhã seguinte. Mas era domingo”, ri Maria José antes de confessar: “Ele diz que viu uma aura em mim, uma luz bonita. Acontece que eu vi o mesmo nele e tive a impressão de já conhecê-lo, talvez de outras vidas. Só disfarcei melhor (*risos*)”, conclui acrescentando que, “talvez, seja esse o amor à primeira vista”.

Maria José e Luiz Celso fazem parte da vida um do outro desde então. São, ao todo, “63 anos de namoro”, como preferem chamar, incluindo 57 de casamento. Dele vieram os filhos, a psicóloga Adriana Lara e o administrador de empresas Luiz Mauro Pereira. Há, ainda, os netos Victor e Arthur.

OS INFANTES

Prometemos não oferecer spoilers. Mas vale adiantar: a história encontrada por Maria José no livro em Évora versa sobre sete irmãos que, numa trama de conflitos, traições, emboscadas e vingança, são assassinados a sangue frio e, em um desenrolar ainda mais cruel, têm suas cabeças entregues ao pai. “Minha reação, ao ler, foi de ‘Deus me livre! Cruz credo!’”. Mas uma semana depois em Córdoba, na Espanha, me deparei com um letreiro enquanto seguia uma trilha de ruazinhas floridas: ‘Aqui foram entregues ao pai as cabeças dos filhos de Lara’. Dei um berro. Fiquei chocada”, conta Maria José.

O resto é história. Ou melhor, História, com um justo H maiúsculo garantido por pesquisas minuciosas, livros empilhados, visitas exploratórias, perguntas e respostas. Para escrever *Do Campo das Estrelas ao Campo das Vertentes*, Maria José precisou de quatro anos, 900 páginas digitadas caractere a caractere por ela própria e coragem.



CURRÍCULO IMPRESSIONANTE

O capítulo “Vida Profissional” de Maria José é intenso - e impressionante. Talvez por isso, antes de seguir com a entrevista, serviu com gentileza “um suco de laranja para hidratar a goela”. Eis que, hidratada e com a mesma doçura de antes, prosseguiu.

Pois bem: aos 18 anos, conforme havia prometido ao pai, Maria José conseguiu, sim, uma oportunidade de emprego em Belo Horizonte. E não foi qualquer uma. Aprovada em teste árduo de Português, Matemática, Contabilidade e Datilografia, Maria foi contratada pelo Banco da Lavoura de Minas Gerais - que chegou a ser, aliás, o maior de toda a América Latina. Lá, se especializou na Escola de Administração Bancária da própria instituição. “Um ano mais tarde, ganhava o suficiente para me manter e ainda ajudar meus pais”, se recorda. Quatro anos depois, em 1964, o noivado com Luiz Celso fez tudo mudar. “O banco não admitia mulheres casadas e isso estava previsto no contrato, inclusive. Então pedi demissão e fui trabalhar em uma escola do Ruy Flores Lopes, psicólogo famosíssimo na época”, explica.

Com experiência já robusta no mercado, Maria José se tornou diretora do local enquanto, em uma das repaginações profissionais que se dispôs a fazer,

ingressou em um curso de Arte Infantil. Outro salto veio logo depois: Lopes foi convidado para prestar consultorias na Secretaria de Administração de Minas Gerais, em plena Reforma Administrativa de 1965. Maria José foi chamada a compor sua equipe e, após novo concurso e nova aprovação, se tornou diretora do Instituto de Administração Pública. Em outras palavras, passou a gerir a área de Recursos Humanos de todo Estado, coordenando nada menos que 70 funcionários. À época, tinha apenas 22 anos.

EMPREENDEDORA

Aos 29, Maria José decidiu empreender e transitou da carreira pública para a autônoma. Dali em diante, abriu a própria empresa de Consultoria e começou a desenvolver projetos de Administração baseados em gestão avançada de negócios.

O movimento foi tão ousado e de tamanha expertise, que a Brêtas Pereira Consultores se tornou referência no país. Ao todo, 576 empresas foram atendidas por ela, incluindo Vale, Petrobrás, Emater. Mais que consolidada no ramo e com experiência *in loco* de peso, Maria José foi convidada a lecionar em universidades, faculdades e fundações dentro e fora do país. Com isso, somou nada menos que mil alu-

Os LARAS

“Lara, na verdade, é um lugarzinho na Espanha, perto de Burgos”, explica Maria José sobre a Jurisdicción de Lara, uma comunidade que soma, hoje, 48 habitantes. Sim, 48. E foi ali, no Norte do território espanhol, que a linhagem surgiu. História afora, porém, a família dominou o país inteiro em epopéias que passam, por exemplo, pela efervescência conflituosa da Idade Média; pela chegada dos europeus à América; pela descoberta e colonização do Brasil; pelas expedições de bandeirantes desbravando os sertões brasileiros; pelo Campo das Vertentes.

Quando fala sobre isso, Maria José gesticula de maneira professoral e monta, no ar, um mapa invisível (mas curiosamente detalhado) que alcança São Tiago, onde nasceu - e onde estão também, claro, ramificações dos Lara na região.

A mesma cidade foi cenário, inclusive, de outra tragédia cheia de coincidências envolvendo o sobrenome: ali, acredite, mais sete irmãos foram assassinados, no início do século XX, em crime bárbaro que... Bom, demais detalhes *Do Campo das Estrelas ao Campo das Vertentes* traz com maestria.



nos na carreira. Isso, claro, em salas de aula - afinal, o conhecimento dela foi compartilhado, também, em livros como *Na Cova dos Leões*, *Faces da Decisão* e *Mudança nas Instituições* - este último esgotadíssimo nas prateleiras. Há, ainda, mais de cem artigos científicos publicados com a assinatura dela aliada a outros autores, incluindo o PhD em Administração e igualmente autor de livros canônicos do setor, Geraldo Caravantes.

TALENTO EXPORTADO

A convite da ONU, Maria José integrou comitiva de 22 pessoas em Programa de Desenvolvimento Industrial para países do Terceiro Mundo desenvolvido na Rússia. Para isso, passou

dois meses e meio por lá, chegando a lecionar na Universidade de Moscou. Em seguida, estagiou em sete empresas japonesas com o intuito de trazer, ao Brasil, as diretrizes de Qualidade Total implementadas - e referenciadas - lá. “Pela primeira vez ficamos realmente longe um do outro. Mas sempre entendemos, apesar da saudade, que amar envolve compreensão, torcida, espera. Por isso somos assumidamente fãs de carteirinha um do outro”, confessa o marido, Luiz Celso.

LIVRO ABERTO

“Sou uma pessoa realizada. Fiz o que quis, vivi o que sonhava, amei e fui amada, cumpri missões que a vida deu e tarefas a que me propus”, resume Maria José Lara. Depois, suspira e acrescenta: “Sou tão grata... Mas ainda tenho histórias a viver, coisas a sentir. Enquanto a mente disser que devo e o corpo responder que posso, sigo em movimento. Está no DNA dos Lara”, garante.

ACONCHEGO

A Avenida Oito de Dezembro, em São João del-Rei, é um recorte típico na cidade interiorana que flerta com o cosmopolita. Mas eis que na lateral do tapete de asfalto, como uma ousadia arquitetônica charmosa, surge uma torre abobadada. Ao lado dela, construções com grandes janelas requintadas parecem frisar: “Está é São João del-Rei, meu caro”. E aquele é o Solara Hotel, estabelecimento que um dia foi o casarão onde Dona Glória e Geraldo Lara viveram com os filhos - dentre eles Maria José - e, num desdobramento empreendedor, abriu um shopping com 22 lojas.

No Carnaval de 2000, porém, o projeto já era outro. E assim foi inaugurado o Solara, nome que brinca com a mineiridade e o apelido do patriarca que um dia possuiu o imóvel, Sô Lara - “por acaso” sogro de Luiz Celso. Foi o arquiteto engenhoso, requintado, sonhador e minuciosamente técnico, aliás, quem idealizou, projetou e implementou toda a estrutura. E ninguém melhor do que ele para falar sobre: “Da Pracinha fictícia ali no centro às paredes da fachada, replicamos o aspecto urbanístico eclético de São João del-Rei. Então há um casamento entre elementos coloniais e a arquitetura francesa do fim de Século XIX que a cidade absorveu”, comenta.

Com mais de 30 quartos, sala de conferências, estacionamento gigantesco e localização privilegiada, o Solara Hotel pertence e é gerido pelo filho de Maria José e Luiz, o administrador de empresas Luiz Mauro Pereira.



O elixir da realeza

Rainha da Cana desponta com Cachaça 'da boa' e bebidas saborizadas que transformaram o setor



Antes da Tequila e do Rum, já havia a Cachaça no incincho do século XVI. Por isso mesmo, segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC), foi a primeira bebida destilada das Américas – e não se contentou em ser “apenas” pioneira. Cinco séculos mais tarde, a Cachaça é uma exclusividade nacional, oficialmente Patrimônio Cultural e, ainda, motor poderoso na locomotiva econômica do país.

Hoje, a produção da bebida em território verde-e-amarelo bate a marca de 800 milhões de litros anuais, faturando com isso US\$13,17 milhões só em 2022. As divisas incluem cifras da exportação – e nesse quesito Minas Gerais assume o terceiro lugar no pódio de Estados mais importantes, respondendo por 11,2% dos litros embarcados para fora do país, de acordo com dados da Agência Minas.

O ranking muda, porém, quando o assunto é Cachaça Artesanal, típica,

feita em alambique de cobre e envelhecida calmamente nos tonéis de madeira. No Brasil como um todo, 30% dos produtores se dedicam a esse tipo de bebida. Mas Minas é líder absoluta no setor, com 353 estabelecimentos devidamente registrados.

Não bastasse isso, o Estado tem oito municípios entre os 17 com maior concentração de cachaçarias país afora. Os dados são do Anuário da Cachaça, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, e colocam Salinas, no Norte do mapa, em primeiro lugar. Mas eis que bem perto do topo, em segundo, está Alto Rio Doce, no Campo das Vertentes. Um fenômeno puxado, na verdade, pela força produtiva do distrito de Abreus, endereço de pelo menos oito cachaçarias. E é exatamente ali, no aconchego da comunidade com 1,7 mil pessoas, que outras quase 25 mil desembarcam todos os anos para a Festa da Cachaça. No evento, a degustação da bebida é atração à par-

VÁRIOS TIPOS, UMA TRADIÇÃO

A Fazenda Estiva produz todos os dias em alambique de cobre, de maneira artesanal e com cana própria, 500 litros de Cachaça. Esse total é dividido entre garrafas do nicho tradicional e na base para as variedades licorosas – que respondem, aliás, por 80% dos resultados no negócio.

Com isso, a Rainha da Cana se apresenta com um catálogo robusto e diferenciado, marcado por linhas com características únicas. No portfólio convencional, por exemplo, a Cachaçaria entrega produtos premium classificados como Prata e Ouro. Os primeiros são clássicos e translúcidos; envasados após dois meses de descanso em tonéis de inox. É, de acordo com seus apreciadores, a versão perfeita para a mais típica Caipirinha. Os últimos, por outro lado, envelhecem pacientemente ao longo de 18 meses. Nesse período, repousam em tonéis de carvalho americano que vão culminar em um sabor amadeirado, aveludado e suave. Vale lembrar, ainda, da versão Ouro “Reserva Especial”, armazenada em barris especiais de carvalho ao longo de três anos.

Em todas essas Cachaças, o teor alcoólico é de 42%.



te. E dentre os rótulos com maior devoção reina, majestosa, a Rainha da Cana.

No DNA

Pedro Henrique Vieira de Oliveira, 32 anos, fala sobre sabores, acidez, drinks e harmonizações da Cachaça com praticidade, expertise e afeto. Pa-

ra ele, a bebida rega bons encontros, acompanha a boa mesa e, além disso, é símbolo de uma boa história na família.

Acontece que lá atrás, em 1953, Joventino Bernardo Cardoso fez da Fazenda Estiva em Abreus, a 15km de Alto Rio Doce, uma pequena destilaria. Na época, galões de Cachaça funcionavam como moedas de troca por porcos, feijão, ferramentas ou qualquer outra coi-

sa essencial para a vida na roça. Cerca de quatro décadas depois, a produção já ganhava ares de negócios sob os cuidados de Antônio Bernardo Cardoso, filho de Joventino, com vendas um pouco mais expressivas. Só em 1998, no entanto, a bebida foi oficialmente registrada pelo descendente seguinte, Epitácio Oliveira Cardoso, e ganhou um nome, uma marca: Rainha da Cana.

Epitácio é pai de Pedro. E esse últi-





MAIS SABOR

A Rainha da Cana tem um reino inteiro de possibilidades e um castelo de sabores, quase literalmente. Num dos galpões que compõem a Cachaçaria, uma parede com barricas de ponta a ponta se insinua como uma galeria para “embebedar” os olhos antes de aguçar o paladar. Nos recipientes de vidro estão as bebidas mistas produzidas no local, com 20 ingredientes que, misturados à Cachaça, dão o tom de drinks com maior cremosidade e menor teor alcoólico, de 17%.

O carro-chefe, ali, tem Milho Verde na fórmula – e foi premiado tanto na Expo-cachaça, de Belo Horizonte; quanto na Cachaça Trade Fair, em São Paulo. Há, ainda, exemplares como Blue Ice, Marula, Doce de Leite, Creme de Avelã, Cravo e Canela, Pistache, Jabuticaba, Maracujá. Isso sem falar na divertida “Caip da Rainha”. Chegar a esse portfólio envolveu experimentações aliadas a um *insight* que Pedro conta sorrindo, orgulhoso da mente empreendedora do pai. “A ideia é simples e ousada ao mesmo tempo. Basicamente, a proposta é casar a Cachaça com itens saborosos que as pessoas consomem de maneira prazerosa no dia a dia. Se abrimos a manhã com uma xícara de Café, por que não aproveitar a noite com ele um pouco... diferente?”, questiona.

Na Rainha da Cana, o grão estampa dois rótulos de bebidas mistas. Em um, desponta sozinho; em outro, forma uma dupla tentadora com o Chocolate. A sugestão é experimentar todas as maravilhas geladas.

mo simboliza, agora, a quarta geração de produtores de Cachaça da família.

FÉRIAS E TRABALHO

O escritório onde Pedro lida com negócios, atende dezenas de telefonemas, planeja ações de mercado e toma decisões fica, hoje, onde um dia viveu as melhores férias. “Desde pequeno a minha sensação era de que este é o meu lugar no mundo, um recanto de descanso. Lembro de manter uma pequena criação de frango pra poder vender e de passar manhãs inteiras alisando um cavalo. Aí, depois do almoço, chegava a hora de montar e desbravar tudo aqui. Era uma felicidade simples”, explica.

Em meados dos anos 2000, os focos mudaram – mas o amor, não. “Lembro de ganhar uma motinha. E como todo adolescente meio abismado acabei trocando quatro patas por gasolina (*risos*). Eu queria pegar estrada, conhecer outros lugares. Ainda assim, minha paixão pela fazenda seguia viva”, se recorda.

A experiência coincidiu com o exato momento em que o pai, Eptácio, se aposentava da carreira como bancário, intensificando ainda mais os negócios na Rainha da Cana. “Tenho 65 anos e, honestamente, envelheci como uma boa Cachaça: com calma, sem arrependimentos. Faria absolutamente tudo de novo – só não digo que foi fácil. Pra chegar até aqui, minha filha, dei muita foçada em Assa-Peixe”, conta Eptácio. A metáfora faz referência a um arbusto nativo de fácil proliferação que, em pastos, representa um verdadeiro terror para pecuaristas. Assim, fica claro na descrição de Eptácio que empreender, mesmo seguindo uma tradição robusta na família, foi desafiante – e cansativo. “Lembro de percorrer, em cinco anos, 600 mil quilômetros país a fora. É muita estrada, muito chão, muita conversa, muito trato feito com suor e, sim, muitas frustrações também”, acrescenta.

Pedro foi testemunha de tudo isso e, como filho, decidiu apoiar ainda mais o pai. Havia, porém, outra faceta, a de empreendedor em formação.



Mais do que nunca, o rapaz compreendeu que as ideias fervilhando na mente deveriam ser colocadas em prática. Antes, no entanto, precisava buscar conhecimento e aperfeiçoamento. Assim, em 2009, Pedro ingressou no curso de Administração. Um ano mais tarde, já tinha crachá como estagiário em um banco – e foi aí que aprimorou habilidades comerciais que já carregava como dons.

As trilhas percorridas por ele e pelo pai se cruzaram no mesmo destino, a Rainha da Cana, em 2015. Naquele ano, inspirado em produtos que conheceu em Paraty, Eptácio trazia para Abreus a proposta de criar Cachaças com novos sabores. As primeiras experiências envolveram banana e coco, mas não demorou para a proposta se tornar mais

ousada e contar, no portfólio, com opções “licorosas”, como Milho, Café e Coco com Abacaxi. O resultado não poderia ser outro: na mesma proporção em que o menu crescia, avançavam também a procura pelas garrafas de Rainha da Cana e os desafios de gestão. “Fiz as contas me perguntando: ‘Quantas caixas preciso vender pra alcançar o salário do banco?’. E o resultado se transformou na meta que eu precisava alcançar”, diz Pedro.

Se engana quem pensa, aliás, que houve em algum momento a típica postura de “herdeiro”. “Sempre entendi que, pra empreender, precisaria de esforço constante; de dedicação; de respeito à missão e ao sonho de manter a tradição da família”, acrescenta.

Por isso mesmo, perdeu as contas

EM FAMÍLIA

Produzir Cachaça da boa é uma Ciência e coisa de família. Literalmente. Para entender, é importante traçar uma quase organograma da empresa. Atualmente, Eptácio é braço direito e guia na lida cotidiana de toda produção. Já o gerenciamento fica para os irmãos, empreendedores e sócios Pedro e Ana Laura Oliveira.

Por outro lado, impossível não mencionar um fator de peso nos laços familiares e no sucesso de mercado: a Rainha da Cana tem, como consultora química desde 2004, uma pesquisadora expoente no setor. Para Pedro e Ana Laura, ela é “Tia Graça”. Mas para os devotos da Cachaça é a pós-doutora e referência nacional Maria das Graças Cardoso.

E ela ostenta um currículo difícil de resumir, sendo professora titular do Departamento de Química; coordenadora do Laboratório de Análises de Qualidade de Aguardente; coordenadora da pós-graduação *Lato sensu* em Tecnologia da Cachaça e de dois laboratórios de excelência na UFLA. Além disso, é autora de quatro livros.

Quando cedeu uma rápida entrevista à *Vertentes Cultural*, por exemplo, a pesquisadora estava imersa na coordenação do *I Simpósio Brasileiro de Cachaça de Alambique*. Ainda assim, listou os cuidados minuciosos que norteiam a produção da Fazenda Estiva sob sua consultoria. “A empresa faz análises físico-químicas das Cachaças e das bebidas alcoólicas mistas trimestralmente. O mesmo acontece com a água utilizada na produção. Não bastasse isso, também são ministrados cursos de boas práticas de fabricação por pessoal qualificado anualmente”, diz pontuando que, a essa rotina, são acrescentados o alinhamento às políticas e documentações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); além de total abertura à inovação.

Mais que uma postura metódica, tamanha atenção envolve os propósitos da própria empresa, voltados também a critérios como sustentabilidade e bem-estar coletivo. Está aí, aliás, um ponto essencial: muito além de Cachaças ou bebidas ousadas no sabor, a Rainha da Cana engarrafa e serve experiências.



de quantos caminhões encheu de carga; e de quantas viagens fez nas boleias deles cruzando um raio de pelo menos 300km a partir de Alto Rio Doce.

PALADAR E BOCA A BOCA

O sucesso definitivo da Rainha da Cana veio em duas doses simultâneas de reconhecimento. De um lado, as cachaças tradicionais da marca passaram a compor adegas, mesas e drinks todo Sudeste afora. De outro, as bebidas mistas da Fazenda Estiva ganharam as taças e o favoritismo em formaturas de todo canto. “Uma empresa de Juiz de Fora, que já estava entre as maiores do país no setor, levou nossos produtos para os eventos que realizava. A partir dali, não tivemos mais qualquer dúvida sobre estarmos no caminho certo. O impacto foi tão grande que repaginamos inclusive nossa logomarca, pela primeira vez”, recorda Pedro. Naquele contexto, o *boom* das redes sociais acelerou outro fenômeno que também impulsionava o sucesso da Rainha da Cana: a propaganda boca a boca reforçando o estilo democrático da Cachaçaria.

Ficou claro, para o público, que havia opções para os paladares apaixonados pela caninha tradicional, amadurecida; e para aqueles afeitos ao perfeito equilíbrio entre beleza estética, sabor adocicado e teor alcoólico mais baixo no mesmo copo.

MATEMÁTICA DA CACHAÇA

A alta demanda pelas Cachaças fez escalar todos os números. Já em 2019, o empreendimento ganhou mais um galpão para comportar a estrutura crescente, desta vez com 300m². A equipe envolvida na produção das maravilhas artesanais também aumentou. Hoje, 15 pessoas fazem parte do processo desde a colheita da cana (que, sim, é de cultivo próprio) até a entrega das garrafas ao consumidor.

E há mais na ponta do lápis. No auge e com 70 anos de pura tradição, a Rainha da Cana soma atualmente mais de 200 revendedores e distribuidores alcançando quase 20 estados de todo território brasileiro.

A FESTA

Beber com moderação e cuidado não é pecado. E as origens da Festa da Cachaça, em Abreus, são prova dis-



so. Em 1998, mulheres da comunidade decidiram incluir o produto típico do distrito em barraquinhas da Festa de Nossa Senhora. A proposta era enaltecer a produção local e homenagear os homens do campo que a movimentavam. “Na época”, conta Epitácio, “improvisamos um palanque na carroceria de um caminhãozinho e arrecadamos dinheiro pra festa religiosa no gogó mesmo. Abreus sempre teve um povo muito unido e veja bem, mesmo com vários produtores de Cachaça aqui, não há competição, concorrência desleal. Torcemos uns pelos outros, na verdade”.

Justamente a partir dessa força e com total aprovação do público, a celebração à bebida produzida na comunidade ganhou autonomia. O profano se desvinculou do religioso com bênçãos para crescer, até certo ponto. Isso porque o calendário de toda a ação está vinculado ao feriado de Corpus Christi. Surgiu então, no início dos anos 2000, a Festa da Cachaça nos moldes

conhecidos hoje.

Aberto ao público, o evento tem como passe a aquisição de uma caneca temática. Com ela, o participante fica livre para degustar as caninhas locais. Todo o movimento é idealizado e organizado pela Associação dos Produtores de Cachaça de Abreus. O grupo é composto por oito membros e presidido por Pedro, que ainda pequeno acompanhava o pai em reuniões do comitê organizador. Agora, liderando o movimento, ele diz já ter se acostumado a perder muitas noites de sono por ele. “Nossa comunidade tem uma padaria, dois mercadinhos, uma escola e um Posto de Saúde. É pequena, não tem pousadas, restaurantes... Mas atrai e acolhe com muita simpatia os turistas que passam por aqui. Ver 15 mil pessoas transitando no nosso meio num único sábado assusta, claro, mas também enobrece. Temos muito orgulho de tudo”, avalia

o empreendedor.

A Festa da Cachaça aconteceu, em 2023, no período entre 7 e 10 de Junho. Mais uma vez, quem passou por lá e visitou o estande da Rainha da Cana encontrou a família toda em ação. Além de Epitácio e Pedro, marcaram presença Marony Viera Lamas – esposa do primeiro, mãe do segundo; e Ana Laura Oliveira.

Na vitrine gigante que se tornou a Festa da Cachaça, fica nítido mais um *case* poderoso de pequeno (grande!) negócio em família. No país, segundo o IBGE, aliás micro e pequenos empreendimentos como a Rainha da Cana são protagonistas da Economia, respondendo por nada menos que 65% do PIB Brasileiro.

Um brinde a isso.



Genialidade à flor da pele

De Conceição da Barra de Minas para o mundo; dos campos de futebol para a Dermatologia. Oswaldo Costa foi referência e excelência em tudo o que (apaixonadamente) se dedicou a fazer



Em Conceição da Barra de Minas, bem perto da Igreja de Santo Antônio, fica a Rua Doutor Oswaldo Gonçalves da Costa. Uma via estreita e íngreme cruzada todos os dias pelas crianças que frequentam a escola local. No caminho, poucas casas – mas muita história. Ou melhor: muitas histórias.

Costa foi um concepcionense nato, dermatologista pioneiro, pesquisador intenso, homem de família apaixonado. Além disso, acredite, em um curto e interessantíssimo período foi guarda-redes do Clube Atlético Mineiro sob o codinome “Oswaldo Perigoso”. O site Camisa12Net aponta que a carreira do goleiro, numa época em que jogadores sequer eram remunerados, se estendeu de 1926 a 1930, somando 49 partidas com apenas seis derrotas. Numa matéria do *Diário da Manhã* em 1927, aliás, Perigoso foi elogiado por bloquear “um bom ‘shoot’ de Nino” e, segundos depois, fazer “outra bella defesa”.

Um desempenho memorável entre “as quatro linhas”, de fato. Mas foi em

outro campo, o da Medicina, que veio à tona o brilhantismo incomparável de Oswaldo Costa. Textos publicados nos Anais Brasileiros de Dermatologia (ABD) listam 137 trabalhos apresentados por ele em congressos e reuniões científicas. Há, ainda, duas teses inteiras defendidas; e 125 artigos originais publicados. Desse total, 48 aparecem em revistas estrangeiras e outros cinco estampam um manual de Dermatologia publicado na Holanda nos anos 1950. A obra ainda está disponível para consultas, como uma verdadeira Bíblia da especialidade, na Biblioteca da OMS.

Não por outro motivo, Costa foi citado pelo menos 170 vezes em referências bibliográficas de autores mundo afora e contribuiu com mais de 65 iconografias para revistas e livros acadêmicos.

Sua genialidade, porém, vai muito além dos números. “Meu pai tinha um escritório enorme, com livros do chão ao teto. Era ali que se trancava pra pesquisar, escrever e vasculhar diagnósticos”, explica um dos oito filhos, Paulo

POR E COM AMOR

Com terno alinhado, lenço na lapela e cabelos cuidadosamente penteados, um rapaz posa sério para a fotografia de meio corpo. Assim aparece Oswaldo Costa em uma carteira de identificação da faculdade que, mesmo gasta e amarelada, ainda destaca o ano de 1927. Quase um século depois, a relíquia foi reproduzida em 17 de Fevereiro de 2023 num post online do Centro de Memória da Medicina da UFMG. Mais do que aluno exemplar, porém, Costa foi professor expoente na instituição, onde atuou de 1934 a 1975.

Trze anos mais tarde, num gesto altruísta e de pura devoção ao conhecimento, doou toda biblioteca pessoal a ela. Assim, em 1989 foi inaugurada a Biblioteca-Sala Oswaldo Costa, onde o concepcionense foi descrito como “paradigma da sabedoria, da ciência e da clínica”.

Com tamanha paixão por aprender, ensinar e clinicar, como foi possível a Costa exercer outro papel igualmente nobre, da paternidade? Para um dos filhos, Paulo Uchôa, o fator de equilíbrio foi o amor pela esposa de toda vida, Jenny. Em 2006, numa cerimônia de homenagem ao já falecido pai, Uchôa descreveu a relação, a dinâmica e a harmonia do casal. “O que nos diria ele, se aqui estivesse nesta manhã? Seu pensamento e sua gratidão se voltariam, em primeiro lugar, para sua querida Jenny. A valente, brava e prática Jenny, que o trazia de volta à terra, com suas hábeis mãos, quando ele velejava pelos céus da Dermatologia. ‘Como teria sido difícil a vida’ – diria ele – ‘não fosse você, minha amada, a cuidar de mim, dos filhos e da casa enquanto eu, assoberbado, escrevia e trabalhava’”.

Uchôa Costa, que também se tornou Dermatologista e, tal qual o pai, professor na UFMG. Segundo ele, os atendimentos de Costa a casos complexos – especialmente para doenças ainda não catalogadas – não se encerravam no consultório. “Toda pergunta tinha uma resposta e todo paciente merecia tê-la. Foi assim que descobriu a Acroqueratoelastoidose”, acrescentou.

A doença rara, também mencionada pela Ciência como Acroqueratoelastoidose de Costa ou Acroqueratoelastoidose Costeira, é marcada por lesões geralmente amareladas e por vezes com descamação na palma da mão ou na planta do pé. O distúrbio, que pode comprometer os dedos em alguns casos, acomete especialmente adolescentes e jovens. Se hoje o Google entrega informações sobre o termo em exatos 0.22 segundos, o mérito é justamente do Doutor Oswaldo Costa, primeiro a descrever a doença em 1962 – daí a inclusão de seu sobrenome na nomenclatura da patologia.

Segundo a plataforma Orphanet, aliás, há estudos sobre o problema – sempre mencionando o médico que o elucidou – em cinco línguas estrangeiras. Daí ter sido eleito, pela Academia Mineira de Medicina em 2002, como um dos 20 Maiores Médicos de Minas Gerais no Século XX.

Eis que, tão múltiplos quanto os idiomas que referenciam Costa são as histórias envolvendo seu nome. E todas as narrativas têm dois fatores em comum: a admiração de quem as conta e a excelência em toda e qualquer atividade a que o Dermatologista se propunha a fazer.

AS SAUDADES

Constante em obras científicas, o nome de Oswaldo Costa surgiu pela primeira vez em outro livro nada acadêmico: o de “Assentamentos de Batizados” da Paróquia de Nossa Senhora da Conceição. Exatamente ali, na página 71 do quarto volume, ele foi registrado como um pequeno “innocente” introduzido à vida cristã em 25 de Fevereiro de 1906. Naquele dia, o bebê de apenas quatro meses chegou à igreja nos braços dos pais, Elpídio e Francisca Costa. Quis o destino que, doze anos mais tarde, Oswaldo perdesse parte desse colo. Francisca faleceu enquanto tentava dar à luz o quinto filho, que também não sobreviveu – e



de presença marcante se transformou em saudade onipresente. “Meu pai jamais se curou dessa perda, dessa falta. Dona Francisca povoava a memória, o coração e tudo o que ele fazia”, conta Paulo. Há provas expressas disso. Cinquenta anos após perder a mãe – e ainda no auge da efervescência científica que o movia –, Oswaldo Costa dedicou uma tese de cátedra a ela.

Quase à mesma época, outro luto devastador se tornou companhia do já Dermatologista. O filho de mesmo nome, Oswaldinho, morreu vítima de Leucemia após três semanas de diagnóstico. O rapaz tinha apenas 17 anos.

A FORMAÇÃO

Uma viagem de trem, uma travessia de barco pelo Rio das Mortes e lá estava ela, a Fazenda da Barra, onde Oswaldo Costa nasceu em 1905. Ali, em território atualmente ligado a Conceição da Barra de Minas, viveu até perto dos 13 anos. Nessa época, já tendo perdido a mãe, o adolescente migrou para Lavras e, de lá, partiu para São João del-Rei, onde frequentou o tradicional e conceituado Colégio Santo Antônio.

Fundada em 1909 por religiosos franciscanos, a instituição teve entre seus alunos nomes como o estadista Tancredo Neves e o revolucionário escritor Guimarães Rosa. Além disso, o método de ensino humanitário, alia-

do a conhecimentos curriculares firmes, serviu como base para fundar, em Belo Horizonte, uma filial do educandário – existente até hoje. Em 1968, porém, um incêndio acidental destruiu parte das dependências são-joanenses, levando ao fechamento da unidade local quatro anos mais tarde. Atualmente, os prédios do antigo Colégio Santo Antônio abrigam o *campus* Dom Bosco da UFSJ.

Podê até parecer que não, mas recortes contextuais como esse ajudam a construir um cenário intrigante – sim, o da epopeia estudantil protagonizada por Oswaldo Costa. Fato é que, exatamente com essa bagagem, ele desembarcou em 1925 na capital mineira, onde passou a frequentar a Faculdade de Medicina da então Universidade de Minas Gerais. BH se tornou, então, seu lar.

A HUMILDADE

Paulo Uchôa, filho de Oswaldo Costa, cresceu acostumado a receber visitas em casa. A maioria carregava, antes do primeiro nome, o título de “doutor”. Por isso mesmo o sofá da sala ou a boa mesa posta – com um típico café mineiro – se transformavam de maneira recorrente em mini-convenções médicas. “Creio que nunca vi papai lendo um romance, por exemplo. Todo livro que carregava debaixo do braço ou abria no escritório envolvia Ciência, Medicina. Ele era... Como eu diria? Obcecado, apaixonado. Por isso se tor-

nou uma sumidade no que fazia. Pelo mesmo motivo, aliás, médicos do mundo todo vinham visitá-lo. Quem quer que viesse ao Rio ou a São Paulo precisava incluir Belo Horizonte na rota e conversar com ele. Era impressionante”, avalia.

Sentada em frente a ele, a esposa Maria Ângela sorri com as lembranças. Além de nora de Oswaldo Costa, ela foi também “datilógrafa oficial” do Dermatologista, pesquisador e professor. “Meu sogro vivia a Medicina como um sacerdócio e um propósito. Era sagrado pra ele ajudar as pessoas e era com real empenho que ele se sacrificava, dedicava, mergulhava nos estudos. Nada disso, porém, tirou dele a simplicidade e o olhar de encantamento com o outro. Veja bem: apesar de toda a genialidade e tudo o que representava, ele me achava verdadeiramente o máximo por saber... datilografar. Eu, por outro lado, me sentia como parte de algo imenso e nobre justamente por ajudá-lo”, reflete.

Algo semelhante notou Rubem David Azulay. Em 1991, ele dedicou um artigo inteiro a Oswaldo Costa em publicação da Sociedade Brasileira de Dermatologia (SBD): “É mineiro de nascimento e por natureza. Amigo de seus amigos. É cerimoniosamente afável. Humilde na glória e sábio na adversidade. É um homenzarrão que jamais alardeou a sua condição física. Ao contrário, neste particular, é uma criança grande. Bondade é o que não lhe falta”, escreveu o também cânone do setor.



EXCELÊNCIA

Uma opinião é unânime entre familiares, amigos e companheiros de trabalho que conviveram com Oswaldo Costa: ele foi exímio em tudo o que se propôs a fazer – e obstinado por todo assunto que decidiu investigar. Inclusive fora da área médica. Em determinado momento, por exemplo, o foco de fascínio do concepcionense foi... capim. Sim, capim. “Papai tocava uma fazenda que pertenceu ao pai da minha mãe, Jenny, em João Pinheiro. A propriedade tinha 40 mil alqueires. Imensa. E ele cismou de não só plantar, como de descobrir tudo o que podia sobre capim”, ri Paulo. “Tudo isso, vamos lembrar, numa época muito longe de se imaginar o que seria a internet hoje. Era preciso ler página a página de livros, de artigos. Algo que meu sogro fazia com uma concentração absoluta e devota. Resultado: ninguém em Minas Gerais sabia mais sobre capim do que ele”, acrescenta a nora, Maria Ângela, com admiração.

Em outro momento, Oswaldo Costa decretou que ganharia na Loteca – antiga Loteria Esportiva. Para isso, se afeiçoou a cálculos matemáticos gigantescos. “Era interessante e impressionante. Eu me lembro como se fosse hoje de vê-lo em pé, no alto de uma escada enorme, desenrolando rolos de papel com fórmulas, somas, multiplicação. Uma coisa absurda. Não ganhou o prêmio que queria. Mas se esforçou com genialidade e deixou a gente com histórias saudosas”, diz.

Causos, memórias e relatos, aliás, escrevem a história de Oswaldo Costa fora dos registros científicos. A começar pelo futebol.

“PERIGOSO”

Há quem diga, nos fóruns de discussão histórica em torno do Clube Atlético Mineiro, que Oswaldo adotou o apelido Perigoso como forma de esconder do pai, Elpídio, a atividade futebolística. Fato é que, como esportista também foi exímio e jornais da época associavam o codinome ao talento de Costa para blindar o gol e não temer, de forma alguma, a ofensiva dos adversários. Era ele o goleiro do Galo, aliás, quando ocorreu a famigerada goleada de 9x2 sobre o Palestra Itália, time que se tornaria, historicamente, o arquirrival Cruzeiro. A carreira terminou três anos depois, após um revés para o Corinthians em placar de 8x0 na cidade de São Paulo. O resultado elástico foi consequência, conta-se, de noite coletiva dos atletas mineiros na véspera da partida. A maior ressaca, no entanto, teria sido a perda de Oswaldo logo depois do vexame. Debochado, um radialista teria perguntado ao goleiro: “Foi sua primeira vez com a camisa número 1?”. Veio, com franqueza, o corte de



Oswaldo Costa ao lado da amada esposa, Jenny





Costa: “Não! É a última”.

Ele mesmo contava tal história aos alunos na UFMG, para deleite de uma plateia que aprendia sobre Dermatologia com pequenos intervalos cativantes sobre a vida.

E um detalhe é importante: Costa nunca mais assistiu a qualquer partida de futebol. Parte da motivação teria vindo de Jenny, que não era afeita ao esporte. Por outro lado, Oswaldo era resoluto por si só. “O que ele amava e por que se interessava virava foco. O que deixava para trás, lá ficava”, pontua Maria Ângela.

PROFESSOR

A seriedade, formalidade e determinação não anularam em Oswaldo uma característica marcante: o bom humor. Na verdade, essa era até uma de suas ferramentas de trabalho, especialmente quando transitava da clínica para a sala de aula. Orcanda Patrus, sempre lembrada como “primeira mulher professora Catedrática da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais” e primeira presidenta da SBD, testemunhou momentos assim como ninguém. Ela foi aluna de Oswaldo Costa. “Ele mesclava o ensino da Medicina com os fatos da vida.

Dizia de como estudava noites inteiras com os pés mergulhados na água fria para espantar o sono. Falava da esposa de quem se orgulhava, dos filhos que amava e dos cunhados companheiros. Tudo isso misturado a “Psoríases, Ceratodermias e Raras Genodermatoses”, escreveu em editorial emocionado após falecimento do grande mestre em 1996. Há relatos, em outras publicações espalhadas pela internet, de que onde havia uma roda de alunos conversando com empolgação estava, com certeza, um envolvente e alegre Oswaldo. Era ele, então, a grande atração durante e após aulas chamadas, comumente, de “shows dermatológicos”.

O BOM DOUTOR

As histórias de consultório envolvendo Oswaldo Costa mereceriam bem mais que um tópico – caberiam, na verdade, em um livro inteiro à parte, misturando biografia, ciência e até toques crônicos ao texto. Em comum, porém, as narrativas teriam o fato de o Dermatologista sempre se mostrar empático, gentil e obstinado na mesma proporção.

O presidente e membro-fundador do Sicoob Crediverentes, João Pinto de Oliveira, compartilha relatos em torno do assunto. O pai, Antônio Pinto de Olivei-

O XARÁ INSPIRADOR

No início do Século XX, o Rio de Janeiro era quase tudo, menos necessariamente uma “Cidade Maravilhosa”. Na verdade, os 700 mil cariocas da época penavam com surtos epidêmicos de Peste Bubônica, Varíola e Febre Amarela. Tudo ao mesmo tempo. Só a última doença, aliás, matou quase mil pessoas em 1902. O adoecimento e o perigo, porém, não comoveram a população local.

Na verdade, quando o médico, bacteriologista, sanitariano e cientista Oswaldo Cruz anunciou uma campanha generalizada de vacinação, houve revolta violenta cidade afora só contornada uma semana mais tarde. Anteriormente já havia polemizado ao, contrariando a crença da época, alertar que a Febre Amarela era transmitida por um mosquito.

Ainda assim, a confusão transformou a história da Saúde – e da vacinação – no Brasil. Vale, aqui, uma nota: contam seus biógrafos que Oswaldo Cruz era reservado e viciado em estudos na mesma proporção.

Coincidência ou não, foi ele a grande inspiração de outro Oswaldo, o Costa, que revolucionaria a Dermatologia. “A admiração do papai por ele era gigantesca. Foi, de fato, uma referência em muitos sentidos. Inclusive na forma apaixonada e persistente como viam a Medicina”, explica Paulo Uchôa.



ra, dividiu com Costa as salas de aula do Colégio Santo Antônio, ainda na adolescência. Mas já adulto, vivendo a Medicina, protagonizou histórias que ainda circulam pela família, em São Tiago.

Numa delas, diz-se que um fazendeiro local recorreu a Oswaldo Costa, em Belo Horizonte, angustiado. Com ele levou a esposa e a filha, uma jovem cuja pele estava tomada de lesões e, não bastasse isso, sofria ainda com muito inchaço e muitas dores. “Naquele momento, a família já havia vivido um calvário de consultas exaustivas, exames, remédios e muitas internações, inclusive no Rio de Janeiro, com custos muito elevados. Nada funcionava”, conta. O sofrimento terminou quando, após indicações, pais e filha foram atendidos por Oswaldo Costa.

Em minutos, mas com avaliação intensa e ponderada dentro do consultório, o Dermatologista concluiu: Lúpus. Sensibilizado pelo sofrimento da família e pela história de busca incansável por respostas, Costa não cobrou qualquer centavo pelo atendimento. “Além de um notável apóstolo da Medicina, ele foi também um filantropo”, acrescenta João Pinto de Oliveira.

Maria Ângela, nora do médico, confirma essa postura. “As pessoas saíam dos rincões, dos pontos mais afastados e pequenos do mapa, procurando ajuda. Meu sogro atendia todas elas sem distinção, com o mesmo carinho. E muitas vezes o fazia com solidariedade, de graça mesmo, tanto por ter um coração excelente quanto por acreditar que estava mais uma vez servindo à Ciência, ao mundo”, analisa.

Sobre isso, em outro trecho de homenagem póstuma, a já citada Orcanda Patrus destacou que, para Oswaldo, “o doente era fonte de conhecimento. Era preciso examinar, palpar, sentir as texturas, pesquisar as dores, verificar in vivo a ação dos medicamentos”.

Exatamente num movimento como esse descobriu a Acroqueratoelastose, tema de duas teses escritas e defendidas por ele na Université Bretagne Occidentale, da França; e na Faculdade Fluminense de Medicina.

O CONGRESSISTA GENIAL

Mais do que presença assídua em congressos, Oswaldo Costa era presença marcante.

Há quem conte que nos anos 1950,

numa roda de debates clínicos do Hospital Saint Louis, em Paris, diagnosticou uma paciente já cansada de análises inconclusivas. Rodeada de médicos e frustrada, ela não apostou alto no brasileiro até quieto, recém-chegado, que a observou com simpatia e cuidado. Sem alardes, mas com confiança, ele sugeriu: “Este é um caso de Doença da Arranhadura do Gato”. Hoje, a Bartonelese, como é conhecida oficialmente, já figura como doença amplamente conhecida e estudada no mundo. Mas há sete décadas, quando Costa a citou entre seus pares e diante de uma paciente incrédula, o diagnóstico foi ousado justamente pela escassez de pesquisas sobre a infecção até aquele momento. “O diagnóstico se confirmou e Oswaldo Costa passou a receber a consideração do meio acadêmico francês, que à época detinha a hegemonia mundial”, menciona artigo incluído nos Anais Brasileiros de Dermatologia em 1996.

Quem também compartilha relatos assim é o professor, escritor e historiador Antônio Gaio Sobrinho, conterrâneo de Costa. No livro *Memórias Sentimentais de Conceição da Barra de Minas*, ele descreve o gênio da Medicina como “humilde na glória e sábio na adversidade”, além de contar sobre episódio em Londres no qual, inscrito como congressista, “foi o único médico de sua especialidade capaz de diagnosticar corretamente mil fotografias de doenças da pele”.

CICLOS

Oswaldo Costa clinicou até os 85 anos. E com serenidade peculiar pendurou o jaleco. “Papai via a finitude das coisas e até da vida com muita clareza. Mas foi forte e persistente enquanto pode. Eu, que nem de longe fui tão intenso quanto ele na Medicina, cliquei até 75 anos e disse ‘chega!’. Inclusive fico maravilhado tentando entender como ele foi além disso – e sempre em alto nível”, pondera Paulo Uchôa, que além de filho orgulhoso tem carimbados na trajetória artigos científicos assinados com o pai. “Desde pequeno tinha em mim uma vontade grande de ser diplomata ou médico e fui muito feliz com a escolha que fiz. Papai foi mais ainda. Nenhuma vocação ou amor pela profissão se equipara ao que ele sentia”, diz.

Costa faleceu aos 90 anos, em 03 de

Maio de 1996. Ou, como diz a nora Maria Ângela, “apagou devagarinho”: “Ele, um pesquisador acostumado a provas concretas, costumava dizer que ‘idoso morre de Pneumonia. Então pra evitar eu só preciso fechar a janela’. E ria. No fundo, ele só estava levando com bom humor o entendimento de que ‘não ficaria para semente’”. Talvez, nesse ponto, ele não tenha “acertado”.

Quando partiu, Oswaldo foi lembrado e celebrado em matéria do jornal *Estado de Minas*, além de homenageado em sessão da Assembleia Legislativa de Minas Gerais. Na UFMG, há espaços com seu nome. E a Academia Mineira de Medicina ainda o cita como ocupante da Cadeira 58 entre Novembro de 1970 e Março de 1996.

Tudo o que Oswaldo Costa “plantou” no solo da vida frutificou história afora.

UM HOMEM, MUITOS PAPÉIS

Richard L. Sutton foi monumental dermatologista em sua época, assinando obras como *Diseases of the skin*. E como tantos outros se rendeu a Oswaldo Costa. Numa carta enviada em 1946 ao mineiro de Conceição da Barra de Minas, Sutton confessou invejar “o vigor sem limites” para a Medicina que demonstrava.

Os cargos e as funções assumidas por Costa comprovam isso, tendo passado pela vice-presidência do Congresso Internacional de Dermatologia e do Colégio Íbero-Latino-Americano do setor. Além disso, foi membro da Academia Mineira de Medicina, da Sociedade Brasileira da área, do American College of Allergists, da Sociedade Internacional de Medicina Tropical e pelo menos outros cinco grupos dentro e fora do Brasil. Não bastasse isso, foi também sócio-fundador do Instituto Mineiro de História da Medicina.



Suas **VENDAS** decolando!

A Sipag é perfeita
para o seu negócio.
Quer ver?

- Adesão gratuita;
- Mais moderna e rápida;
- Recebimento via PIX sem custo;
- Uma das menores taxas do mercado;
- Bateria com maior autonomia;
- Já vem com chip;
- Pagamento por link;

CONTRATE AGORA!

ENTREGA IMEDIATA!

sipag

SICOOB
Crediverentes





USAR O CAIXA ELETRÔNICO ESTÁ AINDA MAIS SEGURO

Para realizar transações no terminal de autoatendimento, abra o App Sicoob e, ainda na tela de login, clique em **Efetivação 2 passos**. Em seguida, leia o **QR Code** e digite o código informado.

Feito isso, saberemos que é você e sua transação será realizada com sucesso e segurança.

sicoob.com.br

CENTRAL DE ATENDIMENTO

Capitais e regiões metropolitanas: 4000 1111

Demais localidades: 0800 642 0000

SAC 24 horas: 0800 724 4420

Ouvidoria: 0800 725 0996 - de seg. a sex., das 8h às 20h - ouvidoriasicoob.com.br

Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 - de seg. a sex., das 8h às 20h

SICOOB
Crediverentes

Pontos de Atendimento

Alfredo Vasconcelos

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

Alto Rio Doce

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

Barbacena

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

Bias Fortes

Praça Dr. Antônio Pires, 29A
Centro - CEP: 36.230-000 - Tel.: (32) 9 9863-7932
E-Mail: barbacena@sicoobcreddivertentes.com.br

Belo Horizonte

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

Cipotânea

Rua Capitão José Laureano, 53
Centro - CEP: 36265-000 - Tel.: (32) 9 9800-9504
E-Mail: cipotanea@sicoobcreddivertentes.com.br

Conceição da Barra de Minas

Praça Cônego João Batista Trindade, 148
Centro - CEP: 36.360-000 - Tel.: (32) 3375-1170
E-Mail: concbminas@sicoobcreddivertentes.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@sicoobcreddivertentes.com.br

Coronel Xavier Chaves

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

Desterro do Melo

Rua Padre Ernesto, 149
Centro - CEP: 36.230-000 - Tel.: (32) 9 9863-8312
E-Mail: altordoce@sicoobcreddivertentes.com.br

Dores de Campos

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

Ibertioga

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

Itutinga

Praça Santo Antônio de Pádua, 158 - Loja 3
Centro - CEP: 36.390-000 - Tel.: (35) 3825-1144
E-Mail: itutinga@sicoobcreddivertentes.com.br

Madre de Deus de Minas

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

Mercês de Água Limpa

Rua Joaquim Vivas da Mata, 174
Centro - CEP: 36.352-000 - Tel.: (32) 3376-8109
E-Mail: mercesalimpa@sicoobcreddivertentes.com.br

Morro do Ferro

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

Nazareno

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

Piedade do Rio Grande

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

Prados

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

Resende Costa

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

Ritópolis

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

Santa Rita de Ibitipoca (Caixas Eletrônicas)

Rua Joaquim Rabelo Fonseca, 380
Centro - (32) 9 9861-8999

Santana do Garambéu (Caixas Eletrônicas)

Praça Paiva Duque, 28
Centro - (32) 9 9926-0886

São João del-Rei

Avenida Tancredo Neves, 487
Centro - CEP: 36.300-001 - Tel.: (32) 3371-5313
E-Mail: saojdrei@sicoobcreddivertentes.com.br

São João del-Rei (Caixas Eletrônicas)

Avenida Josué de Queiroz, 32
Pátio Matosinhos - (32) 9 9861-7925

São Tiago (Agência)

Rua Henrique Pereira, 121
Centro - CEP: 36.250-000 - Tel.: (32) 9 9984-9522
E-Mail: saotiago@sicoobcreddivertentes.com.br

São Tiago (Sede)

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

Senhora dos Remédios

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



SICOOB

Credivertentes