

EDIÇÃO 21 | ANO 11
DEZEMBRO DE 2023
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



R E V I S T A

Vertentes Cultural

10 anos



Samuel de Paula / @samueldpaula

Em Família

A história do(s) pequeno(s) observador(es) de aves

Página 33

Navegar é preciso

Fernando Pessoa

Navegadores antigos tinham uma frase gloriosa:

“Navegar é preciso; viver não é preciso”.

Quero para mim o espírito [d]esta frase,
transformada a forma para a casar como eu sou:

Viver não é necessário; o que é necessário é criar.

Não conto gozar a minha vida; nem em gozá-la penso.

Só quero torná-la grande,

ainda que para isso tenha de ser o meu corpo e a (minha alma) a lenha desse fogo.

Só quero torná-la de toda a Humanidade;

ainda que para isso tenha de a perder como minha.

Cada vez mais assim penso.

Cada vez mais ponho da essência anímica do meu sangue
o propósito impessoal de engrandecer a pátria e contribuir
para a evolução da Humanidade.

É a forma que em mim tomou o misticismo da nossa Raça.



MARIANE FONSECA

Quem vê números não ouve histórias

E esse é um fato. Você pode se encantar pelas bochechas redondas de um bebê e pensar no quanto aqueles 6 meses de vida representam “apenas o começo”. Mas mal sabe que muito antes do parto e de sua Certidão de Nascimento já havia uma trajetória. Talvez um bonito encontro de almas culminando em nova e risonha vida; talvez uma gestação difícil; talvez uma maternidade sonhada que, antes de se realizar, envolveu dificuldades, frustrações, tratamentos, lágrimas.

Da mesma forma, você pode se apegar às décadas consecutivas na história de um idoso e focar no envelhecimento. Uma pena. Porque nas entrelinhas dos 80 ou 90 anos há uma jornada. Há a calma que a juventude não tem; o entendimento de começos e fins que os adultos teimam em não alcançar; causos gostosos de ouvir que só a tagarelice acumulada e aprimorada pelo tempo traz.

A equipe da *Vertentes Cultural* tem aprendido sobre isso. Há 10 anos, numa sala grande e com mesa de madeira, está revista começou a ser pensada. Saía dali sua primeira pauta com 11 matérias, algumas cidades a serem visitadas e muita gente para ser ouvida. Foram seis meses de gestação até o primeiro número chegar - e dali em diante esse projeto que mescla Jornalismo, Cultura, Tradição, Inspiração e Cooperativismo nunca mais parou.

Em Janeiro de 2024, a *Vertentes Cultural* fecha uma década de existência com 210 reportagens feitas, mais de 500 entrevistados, cerca de 1,2 mil páginas publicadas, 105 mil exemplares entregues. A calculadora ameaça pifar pra chegar a esses resultados. Mas pouco conta sobre o PROCESSO. Sobre os telefonemas entre equipes de agência e de redação terminando com “vai ser incrível publicar isso”; sobre o quebra-cabeças para conciliar agendas; sobre quilômetros de estradas com chuva, cansaço, calor extremo, pneus furados e música boa; sobre encontros; sobre perguntas curiosas; sobre narrativas encantadoras regadas a Café ou Cachaça (por que não?); sobre gente inspiradora lembrando sua epopéia ora chorando, ora rindo e sempre transformando; sobre dias, noites, semanas e meses a fio de trabalho; sobre dedicação e amor.

É, voltando ao início do texto, quem vê números não ouve histórias. Mas quem se depara com o *Selo Instituto Sicoob* em nossa capa sabe: valeu a pena e sempre valerá realizar este trabalho. Mais do que isso: é uma honra encontrar, Vertentes afora, tanta coisa pra contar. E é uma responsabilidade imensa prender seus olhos, leitor, a estas páginas.

O *Selo Instituto Sicoob* é cedido anualmente a projetos que promovem “o desenvolvimento sustentável por meio da Educação, Formação e Cooperação”. Poxa vida... Dez anos atrás, naquela sala grande com mesa de madeira, nosso propósito era construir uma vitrine impressa para empreendedores, cidadãos e sonhadores da nossa região. Fizemos algo maior, juntos, para honrar o tamanho e a importância da nossa gente.

Obrigada e boa leitura!

EXPEDIENTE

Filiada ao Sicoob Central Crediminas; 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)
Helder 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, Ritópolis, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, São João del-Rei e Senhora dos Remédios.

APOIO OPERACIONAL

Elisa Cibeles Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Mariane Fonseca - MTB 15.883/MG
Tiragem: 5000 exemplares

FOTOS

Deividson Costa

Eventuais parceiros no desenvolvimento de pautas e na cessão de fotos publicadas na revista o fazem de maneira voluntária, com apresentação dos devidos créditos e sem ônus para a Cooperativa.

DIAGRAMAÇÃO

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

ÍNDICE

06

ENTREVISTA

De telas pretas
ao touchscreen



10

GASTRONOMIA

Requinte de bistrô,
leveza de bar



18

VERTENTES

Luz, câmera, Bééé



24

PRIMEIRO PLANO

Jovem desconhecida:
sem nome, com fé



33

FUTURO

Passarinhando
e voando alto



40

COOPERATIVA

R\$1 bilhão em
recursos na região



43

TRANSFORMAÇÃO

Faro para
empreender



49

ECONOMIA

Mãos que
semeiam arte



58

VIDA

Proseador e
contador de histórias

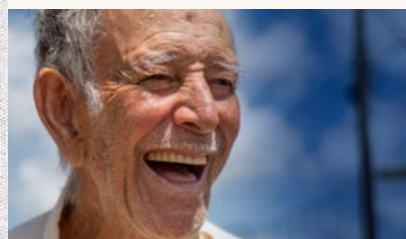


FOTO DO SEMESTRE



Recorte da metrópole. Céu azul, serra, edifícios e movimento na capital mineira, Belo Horizonte

Carta do LEITOR

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

“

Gostaríamos de agradecer pela beleza do trabalho realizado na revista. A matéria sobre o Doutor Oswaldo Costa ficou magnífica e nos encheu, inclusive, de uma saudade diferente, bonita, plena! Nossa família está encantada e é muito grata ao Sicoob Credivertentes. Recebam nosso abraço!

”

*Maria Ângela Uchôa,
de Belo Horizonte*

“

Quando recebemos a revista, nos sentimos abraçados e emocionados. Parabéns a todos os envolvidos por este trabalho em que pudemos sentir o carinho, o afeto e o cuidado à nossa história em cada letra.

”

*Maria José Lara,
de Belo Horizonte/SJDR*

De telas pretas ao touchscreen

Brunno Giordano Mello pensa e fala na mesma velocidade com que sorri – e ela é alta, como se informações e simpatia fluíssem entre seus neurônios num fluxo infinito de Terabytes por segundo. Coisa de gente apaixonada por Tecnologia e que encontrou, no trabalho, um verdadeiro propósito.

Tudo começou na infância, quando o paraibano se viu encantado por uma “mera” tela preta preenchida com letras verdes. “Meu pai era bancário. Perdi as contas de quantas noites trabalhou



escaneando cheques - e em algumas eu o acompanhei. Não lembro exatamente o porquê. Só sei que me senti hipnotizado por um computador da agência e pensei naquela máquina desconhecida por dias inteiros. Foi o primeiro sinal de que devia me dedicar às Ciências da Computação”, conta Brunno.

Graduado há 20 anos, hoje ele é Superintendente de Sistemas de Informação no Sicoob - onde atua há 15. E foi com essa experiência na bagagem que,

no final de Outubro, viajou do Planalto Central ao Campo das Vertentes. O objetivo? Palestrar no *I Del Rei Next*.

O evento focado em Inovação e Desenvolvimento estreou atraindo mil pessoas ao *campus* Santo Antônio da UFSJ - e teve como realizador o Sicoob Credivertentes. Na prática, então, Brunno cruzou mais de 900km entre um ponto e outro do mapa para protagonizar um movimento de Intercooperação. “Foi uma experiência fantástica. Gosto

de dialogar depois do aperto de mãos, de ouvir o outro *in loco*. Mas além de prazeroso e transformador, conhecer a região e as pessoas que fazem parte dela é essencial ao Cooperativismo. É, na verdade, o que nos diferencia”, explicou. Com essa fala, aliás, o executivo resume bem o que parece ser um mote pessoal: conectar em bytes, sim - mas perder a oportunidade de boas prosas (nos negócios ou na vida), jamais.



Vertentes Cultural – Comumente, falamos em Inovação como um quase sinônimo de Tecnologia. Mas seu significado é muito mais amplo e, na verdade, pode envolver conceitos, filosofias e movimentos transformadores como o próprio Cooperativismo. Como você, que atua nas duas áreas ao mesmo tempo, vê e vive isso?

Brunno Mello – É uma percepção curiosa. De fato, ainda teimamos em não associar revoluções históricas à Inovação. Daí parecer estranho rotular o Cooperativismo, com origem organizada no século XIX, como inovador. Mas ele o foi e o é tanto em sua essência quanto na prática. Quando falamos no Cooperativismo de Crédito, por exemplo, nos referimos a uma forma de Economia e gestão financeira que, em vez de lucros para acionistas, compartilha resultados e gera benefícios para Comunidades inteiras. Um deles, aliás, é a própria inclusão social via participação no sistema financeiro – algo ainda sensível no Brasil.

Vertentes Cultural – Por falar nisso... Dados do Banco Central apontam que 16% da população brasileira adulta ainda é desbancarizada – isto é, não

tem acesso a soluções econômicas nem vínculo com instituições do setor. Sabemos que uma das missões do Sicoob é justamente transformar esses números, democratizar o Crédito, impulsionar mercados inclusive em pequenas comunidades. Daí seguir abrindo agências em locais preteridos pelos bancos tradicionais – que fecharam mais de 7 mil portas só no primeiro quadrimestre de 2023.

Como afinar a sintonia desse movimento com o boom tecnológico também incentivado pelo Sistema?

Brunno Mello – Apostando diariamente na nossa palavra-chave: humanização. O Sicoob tem hoje mais de 4,5 mil agências abertas e em plena operação em todo o Brasil. Para nós, o contato direto e presente segue importante mesmo em tempos de franca digitalização de operações. A diferença, no Cooperativismo, é que uma coisa não exclui a outra. Tanto é assim que o app Sicoob ultrapassa 7 milhões de acessos por mais de 4,5 milhões de pessoas diferentes todos os dias. Na verdade, mais de 90% das nossas transações acontecem via canais digitais enquanto aprimoramos, também, nossos atendimentos nesses espaços. Nosso objetivo, então, é promover recorrentemente um mix entre o atendimento humanizado em nossas agências, por exemplo, e as soluções robotizadas. É algo nosso, do nosso DNA, mas cumpre também expectativas de mercado.

Pesquisas variadas apontam que o cliente sente e percebe mais valor das marcas que consome ou com que se relaciona quando consegue interagir com elas de maneira efetiva tanto presencial quanto tecnologicamente.





Vertentes Cultural – Se por um lado atendimentos e negócios demandam o tête-à-tête presencial, transparente e humanizado; as transações financeiras em si já são amplamente digitais. O Pix já soma mais de 650 milhões de chaves ativas país afora. E o uso de Cartões de Crédito, por exemplo, cresceu quase 31% entre 2019 e 2022, também segundo o Banco Central. Ainda pensando em avançar sem negligenciar, como garantir que esse movimento alcance a todos? Um levantamento da Pew Research Center destaca, por exemplo, que menos de 20% dos idosos brasileiros estão conectados à internet.

Brunno Mello – O case do Pix é interessante. Só no Sicoob são 7 milhões de transações todos os dias – um crescimento exponencial gritante em comparação às TEDs, por exemplo, cujo pico registrado foi de 100 mil transferências diárias. Números assim têm muito a dizer mas, acima de tudo, histórias para contar. Em frente à escola do meu filho, por exemplo, trabalha um vendedor de pipocas. Até bem pouco tempo, ele só aceitava pagamentos em dinheiro vivo. Nada mais. Agora, tem uma plaquinha com QR Code justamente para pagamentos via Pix. É rápido, é prático,

com saldo em conta segundos depois. De celular para celular, conta a conta, ganha o comerciante com segurança e praticidade; ganha o consumidor com uma pipoca quentinha e gostosa sem precisar realizar saques num Caixa Eletrônico, andar com notas na carteira. Não são poucos os relatos ou as percepções como essa, trazendo para o universo digital um público que não aderiria a ele.

O que quero dizer é que há muitas nuances em processos de participação e inclusão. E algumas delas são coletivas. O nosso time de Tecnologia, por exemplo, se dedica a elaborar soluções que realmente cativem o usuário. Ou seja: que o façam se sentir dinâmico, seguro e, sim, apaixonado pelo que tem em mãos para usufruir. É com esse sentimento que um Cooperado dará testemunhos sobre o app Sicoob, por exemplo, e poderá incentivar a avó a contar com ele, a não se assustar com a autenticação de dois fatores em um Caixa Eletrônico. Sei que soei meio sonhador agora (*risos*), mas a verdade é que a Cooperação também está nesses detalhes.

Vertentes Cultural – A Sipag 2.0, lan-

çada em 2023, entra nesse hall de soluções com propósito?

Brunno Mello – Com toda certeza. Nossa intenção foi clara ali: entregar aos empreendedores Cooperados a melhor maquininha do mundo; uma ferramenta que fosse indispensável no balcão de quem quer crescer. Foi preciso, então, trabalhar com paixão e objetividade ao mesmo tempo. Daí analisarmos criticamente os erros, os acertos, as vantagens e os impasses de modelos anteriores à Sipag 2.0. Hoje ela é reconhecida por sua velocidade, estabilidade e até pelo design. Devemos chegar a 2024 com 200 mil equipamentos funcionando país afora.

Vertentes Cultural – Sua função, então, é oferecer soluções que mudem a vida das pessoas?

Brunno Mello – Sim. E está aí uma tarefa igualmente complexa e gratificante. Quando um funcionário nosso elogia o sistema com que trabalha: quando um Cooperado avalia com cinco estrelas nosso aplicativo; ou um comerciante tira fotos sorrindo com uma Sipag, completamos mais um Ciclo Virtuoso – e nos preparamos para fazer ainda melhor no próximo. ▼



Requinte de bistrô, leveza de bar

Retífica faz da democracia de sabores - e estilos - seu motor mais potente.

📍 Barbacena

Isabela Lobato/Divulgação

Quando o *chef* Raoni Ribeiro pendurou o avental, em 2020, acreditava em duas receitas para se reinventar: na primeira, se dedicaria à Pecuária Leiteira na mais que centenária Fazenda Santa Cruz, em Piedade do Rio Grande; na segunda, investiria na área de Mecânica. “Sei lá, queria mexer com carros”, diz.

Fato é que, em 2023, se viu conciliando a lida na roça com o comando de mais uma cozinha badalada, desta vez em Barbacena (MG). Não quer dizer, porém, que tenha se afastado totalmente dos motores, etc e tal. Afinal, Ribeiro é hoje *chef* e sócio do Retífica Bar & Cozinha - um gastropub idealizado pelo casal Jonas Campos Ribeiro e Olívia Gonçalves Monteiro cujo nome já diz (quase) tudo.

O espaço, inaugurado em Abril, funciona num galpão repaginado com mais de 60 anos de história. Mas nenhum traço dessa identidade, que respeita a tradição enquanto sinaliza para o novo, foi apagado. Talvez, até, seja esse o principal ingrediente para seu sucesso. Ali, o toque industrial de paredes e luminárias se mistura à decoração despojada e ao toque vintage de peças que

remontam às típicas e antigas mercearias mineiras. Tudo compondo um ambiente perfeito para comer e beber numa sofisticação democrática. Isto é, indo do *happy hour* ao jantar; da cerveja trincando ao vinho; do tira-gosto a inspirações da Culinária internacional. Assim, quem estaciona no Retífica transita livremente entre ideias e sabores - mas sem tirar os pés de Minas Gerais.

RECOMEÇOS

A receita começou com porções generosas de novas possibilidades. Jonas, conhecido no circuito barbacenense como sócio do M Pub, queria empreender numa pegada diferente e importar, para a cidade, a estrutura, o cardápio e a expertise do Porco de Bigode. O “bar com cara de restaurante ou vice-versa” funcionou até 2021 em Piedade do Rio Grande e foi comandado justamente por Raoni, profissional tarimbado da Gastronomia com mais de 40 cozinhas no currículo. Nessa tra-

jetória, registrou passagens por estabelecimentos como Merceria 130, Ateliê Wäls, Redentor Bar, Jow Texas Burger, Restaurante Paladino. Tudo isso exercendo os papéis de sócio, consultor e *chef* - além de criar e assinar cardápios.

Ainda assim, faltava um terceiro fator na sociedade que se desenhava e levaria à abertura do Retífica Cozinha & Bar. E a lacuna foi preenchida por Olívia, professora e mestre em Letras que, didática como ela só, é o “pé no chão” do trio. “Entrei como sócia-investidora. Um título perfeito se não fosse um problema: eu não tinha dinheiro”, ri. O jeito foi, então, contar com o apoio e um empréstimo do pai, Alex Sander Monteiro. “Quando abrimos as portas do Retífica, meu pensamento era ‘meu Deus, tenho uma dívida! Precisa dar muito certo pra eu pagar’. Hoje eu continuo com o débito e outra grande motivação além de quitá-lo: a vontade de continuar atendendo, servindo e levando sabor às pessoas através de um projeto pelo qual somos, de fato, apaixonados. O trabalho é árduo, mas é muito gratificante viver tudo isso”, pontua.



Isabela Lobato/Divulgação



O LUGAR (IM)PERFEITO

Encontrar o point perfeito para o Retífica Cozinha & Bar não foi fácil. Mas Jonas também não tinha pressa. “Eu sabia de três coisas - do que a gente precisava, o que a gente queria e por que a gente buscava”, pondera antes de emendar: “Só não sabia onde encontrar”. Exatamente por isso, o processo de bater perna, vasculhar vizinhanças e analisar imóveis barba-nenses durou um ano e meio. Depois de muitas chaves cedidas e muitas visitas feitas, apareceu o galpão da Rua Francisco Vale, nº 399, no Bairro Boa Morte. “Foi locação à primeira vista. Desde o início idealizei um lugar grande, amplo, em que todo mundo pudesse se conectar. Quando avistei essa área

gigante, sem paredes picotando tudo em cômodos, soube que nosso restaurante seria aqui”, lembra Jonas. O primo e agora sócio, Raoni, teve reação parecida. Já Olívia teve receios. “Os olhos do Jonas estavam apaixonados, os do Raoni totalmente entusiasmados. Os meus, bom... só choraram”, conta sem rodeios. E houve razão para isso.

Desde o início, o trio de sócios sabia precisar de tempo, paciência e muitas obras para converter a antiga retífica de veículos num gastropub. As expectativas, no entanto, acabariam superadas - do pior jeito. “Mais de metade das vidraças estava totalmente quebrada, havia muitos espaços a serem adaptados e queríamos instalar, claro, uma cozinha. O primeiro arquiteto que passou

por aqui, quando ouviu o que gostaríamos de fazer, perguntou se estávamos malucos. E pra piorar ainda atestou que não teríamos público algum aqui. Foi terrível, mas insistimos”, narra Jonas.

As intervenções começaram em Agosto de 2022 e, contrariando os pessimistas, culminaram em ambiente aconchegante e charmoso inaugurado em Abril de 2023. Hoje, o Retífica é um complexo com cozinha industrial, bar, Espaço Kids (com escorregador, gangorra, brinquedos e um enorme paredão de giz) e, claro, o gigantesco salão com 20 mesas integrado à adega vertical. Já o pátio fica para quem gosta da cervejinha ao jantar no melhor estilo “a céu aberto”. Ali podem ser acomodados mais 40 visitantes.

Isabela Lobato/Divulgação

TEST-DRIVE

Houve um período em que a Rua Francisco Vale enfileirava caminhões. A cena, na verdade, se repetiu por décadas a fio enquanto a Retífica Vitória funcionou naquele endereço. Não por outro motivo, a via se tornou extraoficialmente - até hoje - a “Rua da Retífica”. E pela mesma razão, num tom de homenagem, tradição e respeito, o gastropub que abriu as portas no mesmíssimo ponto em Abril de 2023 manteve a referência. Ou melhor: as referências.

No galpão, mesmo que repaginado e com plano de negócios bem diferente, não faltam alusões ao primeiro empreendimento que fez história dentro daquelas paredes. Numa delas, inclusive, foi restaurada e pendurada uma placa, pintada à mão: “Estamos há ___ dias sem acidentes de trabalho”.

Os dizeres não poderiam ser mais simbólicos. Até porque, “acidentes” são evitados na Retífica Cozinha & Bar em todos os sentidos desde o início. Antes da inauguração oficial, por exemplo, foi organizado um evento-teste para um público mais que seletivo: o da Família Cujatti, idealizadora e gestora da Retífica Vitória. “Quando explica-

mos que manteríamos parte do nome original, ficaram extremamente felizes e nos contaram uma coincidência linda: a matriarca, Julieta Cujatti, quis transformar este espaço aqui num buffet. De certa forma e de um jeito inesperado, o sonho dela se concretizou”, explica Olívia. Não demorou para que, entre a nostalgia e as ressignificações, fosse proposto celebrar um aniversário no (agora) Retífica Cozinha & Bar. Aquela foi, então, a oportunidade perfeita para o test-drive do gastropub e sua equipe.

Ao todo, 60 convidados participaram da festa/pré-inauguração. Mas os imprevistos também marcaram presença.



TRÊS MENTES, UM EQUILÍBRIO

Cada sócio conta o episódio sob uma perspectiva (bem) diferente. E elas dizem muito sobre a dinâmica do trio.

Jonas se recorda, por exemplo, das jornadas de trabalho entre 8h e algum-horário-madrugada-adentro às vésperas da primeira “prova de fogo” no Retífica Cozinha & Bar. Olívia foca nos detalhes, contando sobre a aventura

de encontrar lixeiras e fazer cópias dos cardápios a poucas horas do evento-teste. Raoni, por outro lado, sorri satisfeito: “É na pressão que o feijão cozinha. Só não pode passar do ponto”, diz.

Todos concordam nisso - e na escolha de uma estratégia low profile nos primeiros meses de Retífica Cozinha & Bar. Quando o espaço foi oficialmente inaugurado, em 25 de Abril de 2023, não houve alarde - mas houve casa cheia mesmo assim.

SABOR DO AFETO

Parece uma reformulação feliz da *Quadrilha*, de Carlos Drummond de Andrade. Mas essa história tem enredo bem mais simples - e conexões que, quando contadas, ganham aquele tom de “tinha que ser assim”. Raoni é primo de Jonas e casado com Ana Carolina, prima de Olívia. Há mais ou menos sete anos, numa edição do *Rural Fest* em Piedade do Rio Grande, o *chef* de cozinha decidiu assumir outro papel, de cupido. Spoiler: a missão falhou. “De cara achei o Jonas um gato e tal. Porém, naquele dia, ele não deu a mínima pra mim”, confessa Olívia. Eis que alguns meses mais tarde eles se reencontraram num casamento. Ninguém confirma o que fez tudo acontecer - o teor romântico do evento? Táticas de paquera reformuladas? Ainda assim, fato é que Jonas e Olívia se (re)conectaram. Do flerte veio um namoro e desse compromisso surgiu, também, a sociedade no Retífica Cozinha & Bar. “Por incrível que pareça, os negócios ajudaram no realinhamento de rotinas. Antes de atuarmos juntos, nossas agendas eram malucas e totalmente opostas. Eu trabalhava de Segunda a Sexta no horário comercial. Ele à noite e nos finais de semana. Não posso dizer que nossa agenda, agora, é necessariamente normal. Mas é mais equilibrada”, diz a jovem.

Os cronogramas também mudaram para o próprio Raoni. Em 2021, numa entrevista à *Vertentes Cultural* nas dependências do Porco de Bigode, ele havia anunciado novos - e rústicos - planos. “Acordo todos os dias às 4h pra tirar leite. É tão satisfatório que quero fazer desse o meu foco. Talvez a Gastronomia vire hobby. Em vez de me sustentar, vai arcar só com o que as vacas comem”, brincou sobre rebanho de 120 animais à época. Dois anos depois, a narrativa se concretizou até certo ponto. “A cozinha não sai de mim e eu não saio dela (*risos*). Ainda assim, não é uma paixão ciumenta. Até aqui, tem sido possível conciliar o papel de homem do campo com o de *chef* com muita tranquilidade, liberdade. Todas as peças se encaixaram aqui na Retífica”, garante sem perceber o trocadilho.

De fato, o organograma do gastropub funciona bem. Ali, Olívia e Jonas são gerentes administrativos - ela cuidando da burocracia contábil e da gestão de Recursos Humanos enquanto estica funções, também, como *social media* do espaço; ele se revezando entre os setores operacional e logístico literalmente colocando a mão na massa, também, na cozinha.

Já Raoni é o grande e inquieto *chef*, coordenando toda a Alquimia desde a elaboração das receitas à formatação de pratos e drinks.



O CARDÁPIO

O gastropub ainda era uma ideia quando Jonas materializou sua primeira estratégia: se tornar um cozinheiro certificado. Deu certo. Com diploma numa mão e negócio fechado com Raoni na outra, o impasse do rapaz passou a ser outro - levar um menu autêntico às mesas barbacenenses sem cair na tentação do ineditismo extravagante. “Exatamente por isso”, explica Raoni, “optamos pela releitura de clássicos. Em Minas, por exemplo, um bar sem torresmo é um bar falido. Pra evitar esse desastre, apresentamos a nossa Porchetta”, brinca em referência a prato com pururuca nobre e generosa ostentando crocância por fora, suculência por dentro e beleza em todos os ângulos. Para acompanhar, goiabada de cachaça e zest de limão.

No mesmo cardápio coabitam, ainda, opções menos típicas como Steak Tartare - filé mignon “cru, picado na ponta da faca” acompanhado por chips sequinhos e creme de queijo boursin. Nada que ofusque a praticidade de batatas fritas rústicas ou palito pra “chuchar na Maionese” - conforme orienta post do Retífica Cozinha & Bar no Instagram.

Tudo democrático e diverso, como o trio por trás da empreitada. “Conseguimos atender quem ama carne e quem é vegetariano; quem quer fritura quentinha ou uma porção com peixe cru”, pontua Olívia. “Por isso mesmo, numa mesma noite, você vai encontrar adolescentes de 16 anos devorando um hambúrguer; um casal celebrando o namoro com um jantar; equipes de terno e gravata saindo do trabalho; ciclistas descansando do pedal”, acrescenta Jonas.

OS PRATOS

Dizer que o Retífica Cozinha & Bar serve releituras com originalidade, sofisticação e as pitadas certas de ousadia não é “força de expressão”. No espaço, a mais típica Coxinha se transforma com sabores que passam pelo Camarão e pela Rabada. Para acompanhar e completar uma rodada de maravilhas fritas, uma tentadora pedida pode ser o Canastrinha, combo com tubinhos de Queijo Canastra e Parmesão para serem mergulhados em compota artesanal de amoras orgânicas.

Fish and chips com mineiridade também aparecem no menu, servindo nacos de tilápia empanados, batatas sequinhas e maionese da casa. Uma dica de *chef* é completar o petisco com gotas de limão.

Paladares com inclinação ao lado doce da Culinária também são satisfeitos com opções que vão de Cheesecake a inacreditáveis Dadinhos de Chuva - isto é, cubos de tapioca incrementados com açúcar, canela e, ainda, cobertura de doce de leite. Não bastasse isso, uma bola de sorvete faz companhia.

Outra possibilidade é experimentar uma receita peruana ali mesmo em Barbacena. Para embarcar na experiência, basta pedir um Ceviche. Nele, nacos de peixe branco recebem “cítricos, leite de tigre, manga, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e brotos de coentro”.

Difícil, assim, não cumprir a missão pessoal do chefe de cozinha Luiz Bortolucci. “Dedicamos carinho e cuidado a todas as etapas de preparação dos pratos, indo desde a chegada dos ingredientes à montagem do que será servido. Nosso objetivo é cativar o cliente com a satisfação de comer bem”, conta.

EM, COM E PELA EQUIPE

O sorriso coletivo não é pose. É reação natural em todo integrante do Retífica Cozinha & Bar. Também pudera: ali, a irreverência requintada da estrutura se encaixa perfeitamente à criatividade e ao carisma da própria equipe, hoje com 18 membros.

Todos enaltecidos por Jonas, Olívia e Raoni em algum momento da entrevista. Ora o destaque é um talento lapidado, ora uma história inspiradora - e todas se misturam. Pedro Henrique Lopes, 19 anos, chegou ao gastropub ao lado do pai para ilustrar o paredão do Espaço Kids. Numa junção de proatividade e oportunidade, acabou convidado para dar suporte ao bar do local. “Comecei lavando copos e, 15 dias depois, já fazia drinks”, conta o barman, orgulhoso, especialista no preparo de

quase dez bebidas especiais. Dentre elas a Caipirinha Retífica, adoçada com surpreendente xarope de rapadura.

Já Cláudio Júnior é veterano com passagem pela mais que celebrada Mercaria 130, da qual Raoni foi sócio em Belo Horizonte. Em Barbacena, Cláudio é suporte essencial tanto nas engrenagens dos bastidores quanto na fluidez de processos e atendimentos ao público. Responsabilidade grande balanceada por simpatia também gigante. “Gosto de ser gentil com as pessoas, de me aproximar delas sorrindo, com disposição... De valorizar todas elas como sou valorizado aqui”, compara.

DA TERRA

“Valorização” também é termo chave quando o assunto encosta nos ingredientes. Na Retífica Cozinha & Bar,

produtos com origem no Campo das Vertentes fazem mais do que simplesmente compor pratos. Eles, na verdade, são base fundamental de uma verdadeira arquitetura gastronômica que sustenta a identidade do estabelecimento e enaltece seu entorno.

Assim, além de romper a relação entre Culinária refinada e pratos minimalistas, o espaço com requinte de restaurante e informalidade de bar prova que o melhor tempero do mundo é simplesmente o “de casa”. “Talvez nossa maior proeza seja oferecer pratos fartos com toda uma proposta estética também. É bem diferente daquela ideia de porções moleculares que custam caro e, como dizem, não enchem nem o burquinho do dente”, avalia Raoni antes de prosseguir: “Tudo is-



so enquanto promovemos uma verdadeira imersão nos ingredientes locais. Hoje, cogumelos, burratas, linguças e ervas da nossa cozinha têm origem em Barbacena e região. Assim valorizamos nossos produtores e um princípio essencial pra nós: tempero marcante com frescor”.

Importante, aliás, focar nessa última palavra. “No final das contas a lógica desse ciclo é muito simples. Frescor mesmo você só consegue quando encontra o que precisa por perto. É basicamente o que nossas avós e mães sempre fizeram, ‘panhando’ salsinha na própria horta, por exemplo. A diferença é que, no nosso negócio, esse pensamento e esse costume otimizam a produção, dão força pra economia local e muita confiança pra nós mesmos porque sabemos exatamente o que levamos à mesa do nosso cliente”, pondera Jonas.

SATISFEITOS

Olívia chorou quando ouviu perspectivas apocalípticas sobre as primeiras obras no Retífica Cozinha & Bar. Jonas derramou lágrimas de alívio quando se deu conta, encerrando expedientes numa madrugada, de que o projeto havia dado certo. Raoni desvia do assunto quando questionado sobre emoções envolvidas na empreitada. Mas fato é que, hoje, os quase traumas do passado recente têm outro sabor.

Sentados ao redor da (boa) mesa e beliscando Bruschettas recém-saídas do forno, os três sócios olham a própria história pelo retrovisor sem perder de vista o que vem pela frente. “Temos tantos planos e perspectivas novas... Nem parece que sentimos tanto medo e choramos tanto no início de tudo. Ou melhor, na quebradeira pra colocar es-

te espaço no lugar”, se diverte Olívia. Daí concluírem que todo o processo os fortaleceu. “A verdade é que, em meio a isso tudo, nossas diferenças nos equilibraram. Se você olhar pro grupo muito atentamente, vai perceber que há um sonhador que se joga de cabeça - no caso, eu (*risos*); uma mulher racional, planejadora e sensata que cuida pra que ninguém se machuque; e o *chef* experiente, que fala tudo na lata, pra quem a gente olha buscando aquele aceno tipo ‘levanta essa cabeça aí que vai dar certo. Já vi isso antes’”, acrescenta Jonas.

Raoni, relaxadamente recostado em uma cadeira do lado oposto, sorri pronto pra temperar a conclusão: “Resumindo, somos um bando de doídos. Agora me deem licença que vou ali ajudar na cozinha. Hora de abrir as portas”.



Isabela Lobato/Divulgação

Luz, câmera, Bééé

Expedição desvenda
Ovino e Caprinocultura
em (por enquanto)
Minas Gerais

📍 Alfredo Vasconcelos



Há quem conte carneirinhos para dormir. E há inquietos, como Luciano Piovesan Leme, que observam ovelhas para se manter em constante e apaixonado movimento. Na verdade, é quase um ritual: sentado confortavelmente num banquinho, Luciano se concentra em dezenas de animais nos currais do Sítio São José, dedicado à criação de Ovinos de corte. Ali, os contempla numa semi-meditação... rústica, por assim dizer. Enquanto isso, avalia comportamentos, portes físicos e até possíveis sinais de algum problema veterinário. “É algo que prego para meus alunos enquanto professor e faço questão de exercitar como ovinocultor. Chamo de ‘Cinco Minutos de Curral Todo Dia’”, explica numa mistura de atividade rotineira com mantra rural.

Nem de longe, porém, esse pequeno recorte da rotina é sinal de calma-

ria. Desde Outubro de 2023, Luciano é ruralista nômade na *Expedição Bééé Brasil*. Batizado assim mesmo, com três “E” que fazem barulho, o projeto itinerante e audiovisual tem como missão percorrer as 12 mesorregiões de Minas Gerais até o último dia de Dezembro. Para isso, vai cruzar um mapa extenso com 125 municípios em 12 mil quilômetros de estrada. Tudo para visitar e entrevistar quem move a cadeia de Caprinos (cabras, bodes, novilhas e cabritos) e e Ovinos (ovelhas, carneiros, borregas e cordeiros).

Assim, explica Luciano, “damos vez, visibilidade e voz tanto para criadores quanto para quem atua em outros ramos, como frigoríficos, curtumes, laticínios, processadores de carne e, ainda, institutos de pesquisa”, pontua.

As viagens e os dedos de prosa são registrados em vídeo. Depois, tudo é editado e convertido em conteúdo gratuito no YouTube. Ou, nas palavras de um internauta que maratonou as 20 produções postadas até Novembro, em verdadeiras aulas. “Professor, seu trabalho é uma bênção”, elogiou na plataforma. E não há por que discordar.

Além de mediar as conversas tocando em pautas essenciais ao setor, Luciano faz questão de primar pela transparência em todos os assuntos. Assim, celebra potencialidades, esclarece desafios e identifica gargalos junto com os ruralistas que abrem porteiros e diálogos com ele.

Nos bastidores, a Expedição Bééé vai muito além de Luciano, contando também com: Jéssica Araújo, Giovana Silva e Antônio Jacob nas ações de Marketing e Publicidade; Luis Felipe Sant’Ana na gestão de Tráfego e edição de vídeos; Priscila Almeida na Logística e tabulação de dados; e Marcos Vinícius da Cunha na consultoria em Videomaking



DA F-75 À SAVEIRO

“Hoje vocês vão experimentar Qui-be de Cordeiro”, explica um empolgado Luciano harmonizando o prato com Cerveja e Cachaça Artesanal. Tudo isso enquanto dispõe a melhor das sobremesas: Morangos suculentos de Alfredo Vasconcelos ladeados por Doce de Leite de Cabra. A montagem enche os olhos e faz salivar qualquer um. Mais ainda quando, para surpresa de todo paladar já satisfeito, Luciano anuncia que o tempero do Qui-be é simples: “Sal grosso. E pronto”, diverte-se com ar de quem sabe pilotar um bom fogão mas é apaixonado, mesmo, por pilotar sua Saveiro – ou melhor, sua grande companhia estrada afora.

Até Novembro de 2023, o veículo acumulava 400 mil quilômetros rodados – o equivalente a viajar ida e volta para o Japão 11 vezes. O chão percorrido pelo possante, no entanto, é brasileiro e mineirinho – com orgulho. “Tô pronto pra ultrapassar os 500 mil. Costumo dizer, inclusive, que moro na caminhonete agora”, diz.

E não haveria “teto” mais familiar para Luciano, que aprendeu a dirigir justamente numa picape. Esse foi, en-

tão, um dos começos para o que se tornaria a *Expedição Bééé* em 2023.

Luciano nasceu, na verdade, a mais de 450km de Alfredo Vasconcelos (onde recebeu nossa reportagem para um bate-papo). “Eu sou natural de Bragança Paulista”, atesta sobre a cidade de 170 mil habitantes. O médio porte urbano, no entanto, não diz tanto sobre suas raízes. “Vim ao mundo e cresci na Zona Rural; sou neto e filho de homens do campo”, acrescenta em referência ao pai, João Batista Tavela Leme; e ao avô, Cyro Piovesan. O primeiro investia na Suinocultura enquanto o segundo era exímio na Multicultura, plantando e vendendo Abacate, Alcachofra, Limão-Taiti. E foi transportando vários desses produtos a centros de distribuição que Luciano cruzou as primeiras estradas. Na mesma época, outro talento já se manifestava: “o de catireiro de mão cheia”, nas palavras do próprio. “Era comum alguém chegar em casa e perguntar: ‘Que vaca é aquela ali?’. Aí minha resposta era: ‘Troquei no cavalo’. Dias depois o alvo da pergunta era um porco que eu havia negociado em troca de galinhas”, narra sorrindo.

Nada disso foi aleatório. Ou melhor: tudo isso sinalizava para certa

O CANAL

Fatura é o que não falta no canal da *Expedição Bééé*. Bastaram pouco mais de dois meses no YouTube, aliás, para que o espaço já somasse 25 vídeos com cerca de 16 mil visualizações. Neles, há quem fale sobre cabras leiteiras em Ervália; manejo produtivo em São Miguel do Anta; cordeiros de corte em Coronel Xavier Chaves; pesquisas e projetos de extensão em institutos e universidades federais.

Não é de se estranhar, assim, que a coletânea de entrevistas tenha ganhado novos significados. Para quem quer ouvir boas histórias, é uma série que vale a pena maratona. Já para produtores ansiando por mais conhecimentos, novos olhares sobre as perspectivas do mercado e compartilhamento de boas práticas, o *Expedição Bééé Brasil* é praticamente uma enciclopédia virtual. Isso sem falar, claro, naqueles que aproveitam o espaço para fortalecer o *networking*. Daí encontrar, com recorrência, comentários em busca de endereços e números de telefone por ali.





REBANHO BRASILEIRO

“Eles não lavram nem criam. Nem há aqui nem boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha”, escreveu Pero Vaz de Caminha em 1500. A carta, endereçada ao então rei de Portugal, Dom Manuel I, registrava as primeiras impressões dos colonizadores sobre um recém-descoberto Brasil. E pode ter sido o incentivo para que logo menos, ainda no desenrolar do século XVI, animais comessem a ser importados pelos europeus. Começou aí a história da Pecuária no território brasileiro – mais especificamente com a distribuição de terras destinadas à produção agrícola pela Coroa Portuguesa (as chamadas sesmarias).

Fato é que, mais de 520 anos depois, os relatos de Caminha seriam outros. Segundo levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção pecuarista nacional ultrapassou os R\$116 bilhões em 2022. Uma bolada para a Economia envolvendo, claro, números da Caprino e da Ovinocultura. Ainda de acordo com o instituto, o Brasil soma hoje 12,4 milhões de bodes e cabras com crescimento de 3,9% no rebanho. Já ovelhas e carneiros correspondem a 21,5 milhões de cabeças num salto de 4,7% na comparação com 2021. O índice superou até mesmo o avanço dos Bovinos, registrado em 4,3%.

mineiridade de Luciano antes mesmo de desembarcar na Terra do Pão de Queijo. Aliás, foi graças à prosa fácil e firme desde sempre que ele transitou entre o campo e a política; a prática e a pesquisa; o associativismo e o empreendedorismo pessoal. E transitar, convenhamos, é algo que ele também faz com maestria.

O DESBRAVADOR

Luciano Piovesan está à frente da *Expedição Béé* por paixão, militância e conhecimento de causa. Dos grandes. Além de ruralista atuante na Ovinocultura, ele é zootecnista graduado pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), instrutor credenciado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e educador com passagem pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG).

Associativista nato, tem sua assinatura na história do Núcleo de Criadores de Caprinos e Ovinos das Regiões dos Campos das Vertentes e Zona da

Mata (Nuccorte); no Sindicato dos Produtores Rurais de Barbacena; na Comissão de Caprinos e Ovinos da Federação de Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg); na Câmara Técnica de Ovinos e Caprinos da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais. Isso sem falar numa carreira pública em que foi vereador e secretário municipal em Viçosa.

Toda essa bagagem o acompanha estrada afora, mas não o molda. Quando aciona o REC do seu equipamento de vídeo na *Expedição Béé*, Luciano se torna também um aprendiz. E é assim que transforma entrevistas em conversas que vão da prosa na roça a lições técnicas no YouTube. Ao mesmo tempo, há ali uma plataforma de Comunicação e Publicidade sobre Ovíno e Caprinocultura buscando ressonância numa Minas Gerais que ainda fala pouco sobre o assunto. “O foco maior dos canais e das publicações que pautam o Agro é em cadeias mais tradicionais, como Cafeicultura, Fruticultura,





SABOR E DESAFIOS

A alta Gastronomia traz no menu, há muito tempo, o Carre de Cordeiro, prato de origem francesa com cortes nobres de costelas e costeletas do animal. Mas a culinária tem, mesmo que aos poucos, democratizado o consumo de carne ovina. Daí encontrar, numa rápida pesquisa pelo Google, milhares de receitas que vão de Hambúrguer a Kafta passando por Linguíça, Kibe Cru, Ragu...

“De 2021 pra 2022, o abate de cordeiros (ovinos com até seis meses de idade) aumentou 11%. Isso significa que há penetração dessa carne no cardápio brasileiro, mesmo que incipiente”, cita Luciano.

De fato, segundo dados da Embrapa, 100 milhões de brasileiros nunca experimentaram carne de cordeiro no país. E entre os que já tiveram o produto no prato, o consumo foi de 700g *per capita* ao ano. “Enquanto isso, ingerimos em média 30kg de carne de frango, bovina e suína no mesmo período”, calcula o idealizador da *Expedição Bééé*. A discrepância é grande, mas para ele sinaliza potenciais. “Há um mercado a ser explorado e produtores fazendo excelente trabalho em todas as regiões do país”, pontua Luciano - ele próprio ruralista experiente em ovinos de corte.

Pecuária Bovina... Com a *Expedição*, queremos mostrar que há pujança em outras áreas e que elas precisam sair da margem, ser reconhecidas como engrenagem importante no funcionamento da Economia”, explica Luciano.

A *Expedição Bééé* começou como ideia colocada no papel em Março de 2023 e viabilizada através de patrocínios que incluem o Sicoob Crediverentes. Na primeira etapa, mineira, a jornada terá desembarques em 130 municípios cruzados em 120 dias. A meta é, em 2024, expandir a iniciativa pouco a pouco para o resto do país. “Minas tinha que ser o cartão de visitas até por ser cenário da minha história. Mas em breve esticaremos a viagem. Começo pelo Rio de Janeiro em... Janeiro!”, ri empolgado.

PLANEJAMENTO E PAIXÃO

“Oh, quer me deixar com raiva? Me dá uma mesa pra trabalhar. Exceto se for como essa aqui”, diz um relaxado Luciano enquanto conversa na área de convivência do Sítio São José, em Alfredo Vasconcelos, de frente para uma vastidão verde e montanhosa.

Naquele momento, além de propagador apaixonado da Ovino e Caprinocultura, ele era um empreendedor paciente. Isso porque aguardava a chegada de um caminhão com mais ovelhas para a propriedade. Ali, onde atua desde 2011, Luciano se dedica à criação de animais mestiços, frutos de cruzamentos da raça Santa Inês (desenvolvida no Nordeste brasileiro) com Dorper e White Dorper - estas últimas

sul-africanas. O resultado não poderia ser outro: ovinos de fácil manejo e reprodução, além de aptidão cientificamente comprovada para carne.

Tudo isso impulsionado, claro, por cuidado em tempo integral. “Tenho um colaborador, Rafael Bertolin, que cuida do rebanho como família. Se deixar ele dorme do lado do bicho pra dar suporte”, elogia agradecido. E continua: “A verdade é que o curral vai se tornando mesmo um refúgio. Quando chego de viagem é o primeiro lugar que visito e onde quero estar. Porém, é trabalhoso. Aqui fazemos e seguimos um planejamento metódico de rotinas, de dietas, de medicamentos e vacinas. Tudo descrito em quadros bem visíveis pra gente não se perder”.



COLETIVIDADE

Luciano chegou a Minas Gerais em 1987, aprovado em vestibular da UFV, e nunca mais saiu do Estado. Da mesma forma, bastou descobrir sobre Ovino e Caprinocultura num estágio para nunca mais deixar o setor.

Hoje, o Sítio São José ostenta 1,1 mil metros quadrados de área com capacidade para 350 animais. Dali saem, recorrentemente, dezenas de cordeiros compondo carregamentos coletivos viabilizados pelo Nuccorte. “Percebemos lá atrás, em 2010, que era possível atender o mercado e otimizar a comercialização dos animais de corte. Essa ação conjunta deu tão certo que já dura 13 anos e alcançamos o que mais queríamos: a padronização dos rebanhos. Mensalmente, pelo menos 120 cordeiros de diferentes produtores do núcleo vão para frigoríficos em São Paulo e no Rio. Há tamanho equilíbrio de peso, qualidade e camada de carcaça, por exemplo, que todos parecem

ter saído do mesmo criadouro”, conta.

CONEXÕES

Na *Expedição Bééé Brasil*, Luciano começa a formatar outra rede de criadores - desta vez de todo Estado. E essas conexões também podem resultar em bem-comum. “A Ovino e a Caprinocultura ainda carecem de ações públicas de incentivo e desenvolvimento. Formam, na verdade, duas áreas ainda às sombras no Agronegócio brasileiro. Com a *Expedição Bééé*, queremos levar holofotes para esses espaços e coletar dados. Vejo o projeto como um Raio-X que pode nortear ações e formatar diretrizes em prol de produtores pais afora”, diz Luciano.

Nenhuma informação, porém, sai da proposta sem uma grande história. Perto de Muriaé, por exemplo, um casal entrevistado contou sobre como migrou da produção de gaiolas para a Caprinocultura num movimento de sobrevivência e coragem. A dupla, agora,

produz Doce de Leite, Licor e até sabonetes com Leite de Cabra.


Já em Itumirim, numa narrativa transformadora de “pai para filho”, um produtor viu, num pedaço de chão pequeno demais para pecuária leiteira, a possibilidade de criar cabras e, também com leite, desbravar um mercado diferente. Deu certo e, ali, surgiu um negócio especializado em Queijos incluindo o Boursin. De origem francesa, a iguaria se destaca pelo sabor sutil e pela textura cremosa salteada por ervas finas. “Acho que esse é o lado mais apaixonante da *Expedição Bééé*. Ouvir essas trajetórias de reinvenção, de recomeços e muita resiliência mexe com todo mundo. Nunca saio o mesmo das entrevistas **que faço**”, confessa Luciano.

A inspiração, assim, é talvez o maior combustível de todas as viagens. “Aos 81 anos minha mãe - Dona Leonor - me liga e já não pergunta como estou. Quer sabe onde estou. E, honestamente? Espero responder essa pergunta por muito tempo”, encerra. 🌱



Jovem Desconhecida: sem nome, com fé

No Cemitério do Quicumbi, túmulo de moça morta em 1969 é cercado de flores, velas, mistérios e devoção

 São João del-Rei

O ano de 1969 foi intenso. Lá fora, num dos ápices da Guerra Fria, Neil Armstrong pisou na Lua pela primeira vez; 400 mil pessoas participaram do Festival de Woodstock; e os Beatles se apresentaram juntos, no rooftop da Apple Corps, pela última vez.

No Brasil, regido pela Ditadura Militar, Wilson Simonal cantava sobre este “país tropical, abençoado por Deus e bonito por natureza” - o mesmo enaltecido por um exilado Gilberto Gil, em Londres, com *Aquele Abraço*. Já na Sétima Arte, *Macunaíma* mudava a história do Cinema Nacional enquanto, na TV, *Beto Rockfeller* ousava com enredo sobre um vendedor de sapatos que se passava por

ricaço na alta sociedade de São Paulo.

A Política não era menos efervescente. Em Março daquele ano, o presidente Arthur da Costa e Silva prometeu derrotar “a inflação, que é o mal maior do país”. Cinco meses depois, porém, uma trombose o afasta do cargo e leva à eleição de Emílio Garrastazu Médici, pelo Congresso Nacional, em Outubro.

Quando o calendário migrou de 1969 para 1970, então, havia muito o que se comentar e esperar para o novo ano. Mas em São João del-Rei a pauta foi outra: em pleno 1º de Janeiro, uma jovem com idade entre 15 e 20 anos foi encontrada morta, completamente desfigurada, num matagal da (hoje) Rua Aristides

Zaneti. Sem documentos, sem nome e sem pistas de sua verdadeira identidade, o corpo foi enterrado no Cemitério do Quicumbi, a poucos metros de onde foi localizado.

Ninguém sabe como nem por que, mas não demorou para que notícias de milagres envolvendo a (desde então) chamada “Jovem Desconhecida” corressem cidade afora. Mais de 50 anos depois, o túmulo de mármore escuro, à esquerda do portão principal, segue envolto por dúvidas de quem quer respostas para o crime violento; e fé absoluta de quem procura por intercessão junto a Deus. Entre um pólo e outro, há uma infinidade de histórias - e preces.

O corpo encontrado próximo à Avenida Leite de Castro estava desfigurado. Comumente se diz que a moça abandonada naquele estado teria entre 15 e 20 anos. Ao mesmo tempo, quem suspeita tê-la conhecido fala em idade um pouco maior da vítima, apesar de sua miudez. Daí a confusão, ampliada pelo fato de que inquéritos da época também não existem mais. Nesta página, portanto, a arte é meramente ilustrativa



Gabi Franklin / @nabi.f06

FIÉIS

Num Sábado chuvoso, Marília* briga com o vento enquanto tenta acender velas para a Jovem Desconhecida, no Cemitério do Quicumbi. Aos 36 anos, ela diz que cresceu ouvindo na vizinha Santa Cruz de Minas, a 5km, sobre a aura de milagres por ali. “Meus pais sempre rezaram aqui pedindo ajuda, então agora é a minha vez. Tenho problemas para engravidar e acho que, como mulher, a Jovem Desconhecida vai me entender, interceder de alguma forma”, conta.

Minutos depois, é a dona de casa Lílian Rodrigues quem faz uma pausa em frente à mesma estrutura coberta por mármore. Chegando ao local, ela faz o Sinal da Cruz antes de seguir caminhando. Na volta, repete o mesmo ritual. “Meu irmão faleceu há 20 anos,

por isso sempre venho ao cemitério. Na entrada, peço permissão para estar neste lugar. Na saída, peço proteção pra minha família, que nunca se recuperou do luto”, explica. E é movida por esse sentimento que Lílian se faz a mesmíssima pergunta toda vez: “Como pode uma moça sair de casa, nunca mais voltar e ser esquecida dessa forma? Pra mim, o nome de ‘Jovem Desconhecida’ é incômodo porque... bom, com certeza foi conhecida e amada por alguém”, pontua.

Tão intensas e frequentes quanto as dúvidas, porém, são as versões sobre a história da mulher sepultada ali.

NARRATIVAS

A jornalista Rafaela Aguiar sabe bem sobre isso. Em 2013, ela foi uma das repórteres, produtoras e diretoras

num documentário sobre a Jovem Desconhecida. Ao lado dela estavam Eduardo Maia, Ana Pessoa, Renato Brunelli, Marcos Paulo Andrade, Ayalla Nicolau e Carol Slaibi - todos, à época, graduandos da Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ). “Sou uma pessoa que se interessa muito por *true crime* e venho de uma família que compartilhou, muitas vezes, essa história específica. Ao mesmo tempo, tenho lembranças de me sentir intrigada por aquela tumba lotada de flores e cercada de gente toda vez que visitava o Quicumbi. Era uma coisa muito mística, sobrenatural e curiosa pra mim”, conta.

O material, apresentado na UFSJ, traz um compilado de entrevistas ora versando sobre supostos milagres atribuídos à Jovem Desconhecida, ora sobre quem ela pode ter sido. “São muitos relatos, inclusive de que era uma her-



* nome alterado a pedido da entrevistada



deira do Rio de Janeiro que foi trazida para ser morta aqui”, cita. Outras três possibilidades ouvidas e listadas por ela têm eco em texto publicado pelo historiador Antônio Gaio Sobrinho no livro *Et Caetera*, de 2016, também reproduzido no blog *São João del-Rei* um ano mais tarde. “Dizem que a história da Jovem Desconhecida tem relação com o sumiço de uma moça em Luminárias. Outros suspeitam de uma prostituta, dessas infelizes que viajam, caroneiras, pelas estradas do país - e pagam por comida com seus corpos maltratados. Já outros acrescentam que no próximo ao local onde seu cadáver foi encontrado existia um inferninho”, escreve.

Mais uma versão vem de João Pinto de Oliveira, idealizador do boletim memorialístico *Sabores e Saberes*: “Muito se falou sobre ser ela uma mulher raptada por viajantes. E casos assim não eram poucos. Em São Tiago, por exemplo, contava-se na mesma época sobre uma vítima que foi sequestrada por caminhoneiros noutro Estado e, chegando à nossa região, foi jogada muito ferida à beira da estrada”.

Não para por aí. Em meados de 2023, na sessão de comentários do canal *Paranormalidades*, no YouTube, um internauta identificado como Alessandro Lopes também contribuiu para a multiplicação de enredos. Segundo ele,

a Jovem Desconhecida seria uma menina rica que, apaixonada, perdeu a virgindade antes do casamento. “Aquilo era um escândalo pra época. Então ela foi expulsa de casa e acabou caindo na prostituição. Quando foi encontrada morta, estava irreconhecível para a maioria das pessoas. Menos para a família, que a identificou pelas joias de luxo que usava, mas para evitar a difamação, permaneceu no anonimato”, acrescentou.

Detalhes marcam o cenário em torno do jazigo mais procurado no Cemitério do Quicumbi. Além de ser o único com velário próprio, ele se destaca pela quantidade de flores e, ainda, por duas placas de identificação. Embora sem nome específico, a Jovem Desconhecida enterrada ali tem memória enaltecida



MILAGRES

Adelaide* ainda se emociona quando lembra da turbulência pessoal que enfrentou a partir de 2019. “Perdi minha mãe pra um infarto no final do ano. Seis meses depois, em plena Pandemia, perdi meu pai pra COVID. Senti tanta tristeza e tanto desespero que todo o restante da minha vida começou a desandar. Não demorou pra que meu relacionamento de quase 10 anos também terminasse e eu afundasse ainda mais na Depressão. Nunca me senti tão sozinha”, confessa. Daí ter se reconectado com a Jovem Desconhecida. “Quando era pequena e ouvia a história dela, sentia muita pena. Ficava pensando na solidão dessa moça. Um dia, passando em frente ao cemitério, tudo isso me veio à cabeça e entendi: naquele momento, eu também me sentia perdida, sem ninguém. Queria morrer... Sabe? Então entrei e rezei

chorando em frente ao túmulo, pedindo por um milagre”, se recorda.

Duas semanas depois, uma ligação telefônica mudou tudo: Adelaide* foi selecionada para uma vaga de emprego que considerava impossível e, com o novo salário, conseguiu buscar ajuda terapêutica. Só assim lidou com toda a dor que sentia - e se salvou. Por isso, sempre que pode e em agradecimento, deixa flores para a Jovem Desconhecida. “É como se eu dissesse: estou aqui por você, não te esqueci”, conta.

Relatos assim são comuns no Cemitério do Quicumbi e chamam a atenção. Em Novembro de 2016, uma equipe do MGTV acompanhou o fluxo de visitantes da área durante o Dia de Finados. Muitos prestaram suas homenagens justamente à santa popular. “Alcanço tudo o que peço pra ela”, relatou uma entrevistada que não teve nome divulgado na tela. “Quando eu estava no quartel”, começou outro, “vinha

aqui pedir pra que não fosse transferido. Por intermédio dela, permaneci em São João del-Rei”.

Irani da Rocha e Darci Matheus de Paula também colecionam relatos. Os dois são coveiros do Quicumbi com 16 e 28 anos de trajetória, respectivamente.

Daí testemunharem, todos os dias, as visitas ao túmulo mais famoso dali. “Sempre tem alguém fazendo uma oração, deixando um bilhetezinho, trazendo uma rosa, acendendo uma vela. A fé é algo muito bonito, né? Mas não intervimos, respeitamos muito o momento do visitante que quer abrir o coração e pedir ajuda ou agradecer”, diz Irani enquanto olha para o jazigo de mármore escuro.

Nem sempre ele foi assim, porém. Até pouco mais de dez anos, o branco predominava em toda a estrutura - e não faltam galerias de blogs são-joanenses comprovando isso. “Com o tempo, por outro lado, o acabamento



* sobrenome omitido a pedido da entrevistada



antigo acabou deteriorando. Foi aí que um pagador de promessas anônimo reformou tudo”, conta Irani. Segundo ela, há duas versões sobre a autoria da boa-ação: numa delas, uma mulher diagnosticada com Câncer se curou da doença e associou o milagre à Jovem Desconhecida. Noutra, a obra teria vindo de um rapaz com endereço mais distante, em Oliveira (MG). O que se diz é que ele foi salvo de um acidente e de traumas graves - que o deixariam paraplégico - após rogar pela milagreira em São João del-Rei.

“Um homem aqui da cidade também pediu pela intercessão da Jovem Desconhecida e alcançou milagre parecido pra filha”, pontua Darci. E continua: “Muitas vezes ouvi que a menina estava presa a uma cadeira de rodas há muitos anos e nenhum médico acreditava em cura. Um dia, quando o irmão foi ajudá-la a sair do quarto pra almoçar, a encontrou de pé, andando”.

Na segunda semana de Dezembro, em visita ao Cemitério do Quicumbi, nossa reportagem encontrou num bilhete escrito à mão outro testemunho envolvendo Saúde. Nele era possível ler: “Por intermédio de Santa Luzia e da Jovem Desconhecida venci o Glaucoma sem cirurgias. Obrigada a elas, obrigada Jesus. Que o pedido de quem me lê também seja atendido. Amém!”.

DESCONHECIDA E ACLAMADA

Muito além da fé, a devoção à Jovem Desconhecida é intrigante em diferentes camadas. Numa, emocional, há a empatia de quem se comove pela sucessão de tragédias em torno da personagem central: uma moça sem nome, sepultada como indigente, e vítima de um suposto crime violento que jamais foi resolvido. Por que exatamente, ninguém sabe. “Quando realizamos pesquisas para o documentário”, relembra a jornalista Rafaela Aguiar, “procuramos a Polícia. Disseram que, décadas atrás, uma infestação de mofo consumiu muitos inquéritos - um deles o da Jovem Desconhecida”.

Fato é que, entre o choque da localização do corpo em 1970, as especulações intensificadas pela lacuna documental do caso e a fama de milagreira da Jovem Desconhecida, há um componente social que subverte, até certo ponto, percepções religiosas mais tradicionais.

A bem da verdade, santos informais são foco recorrente de devoção e não sofrem censura direta da Igreja Católica. Muitos deles, aliás têm como “altares” os jazigos em que descansam - especialmente após barbáries ou tragédias. Um exemplo esbarra no culto às “Treze Almas Beneditas”, vítimas fatais - e também sem nome - do incêndio no Edifício Joelma, em São Paulo, quatro anos após a morte da Jovem Desconhecida em São João del-Rei. No acidente, 188 pessoas morreram. Dentre elas 13 vítimas encontradas



carbonizadas dentro de um elevador e que jamais foram identificadas. Os corpos estão enterrados, juntos, no Cemitério da Vila Alpina, na capital paulista.

Se o martírio une as histórias, porém, as especulações as distanciam. No caso da milagreira no Quicumbi, é curioso observar que boa parte das suposições sobre sua identidade a coloca às margens, por exemplo, dos princípios de pureza que santificam figuras veneradas - mesmo que popularmente.

Marília*, citada no início da matéria, tem resposta afiada para isso. “Ninguém tem certeza sobre quem foi a Jovem Desconhecida. Pra quem jura que foi uma ‘moça da vida’, respondo que não sou juíza dos pecados de ninguém”, pondera. E prossegue: “Pra mim, o que importa, é o bem que ela faz. Se consegue interceder por você e por mim junto a Deus, aliás, é porque foi escolhida por Ele e tem algo de muito especial. Já é melhor que muita gente aqui. Você não acha?”.

A JOVEM CONHECIDA

“O assunto é delicado”, começa Luciano Nascimento em post de 2021 no Facebook. Logo abaixo, oito parágrafos abordam, pela terceira ou quarta vez no mesmo perfil, a história da Jovem Desconhecida. Ali, porém, o caso não figura necessariamente como o mais enigmático em cinco décadas dentro de São João del-Rei. Pelo menos a depender do vídeo que acompanha o texto.

Nele, em pouco mais de seis minutos, uma senhora revela desconfiança que a angustia desde o final de 1969: “Acho que sei a identidade da milagreira”. E é aí que a narrativa ganha novos contornos.

Luciano é comunicador. Ou, de maneira mais completa, um radialista de carreira; um graduando apaixonado pelo Jornalismo e uma voz independente de denúncia e protesto em mídias alternativas. Já Hilda*, 80 anos, tem (muito) o que dizer. Por isso mesmo aceitou sem entrevistada por Luciano, sem filtros, em 2015. O desabafo sobre tudo o que sabia, porém, não trouxe resultados. Com isso, os anos seguintes de mais silêncio viraram frustração. “Quando dei aquela entrevista, tinha esperança de que desenterrassem a moça, fizessem um DNA. Nada aconteceu. Então, agora, prefiro ficar um pouco mais quieta”, diz na sala da casa simples em que mora, cheia de fotos da família e mimos dos netos, no Bairro Araçá. Na conversa com a equipe da *Vertentes Cultural*, *Hilda repete com pormenores tudo o que relatou, quase como uma confissão, há cerca de 10 anos. Agora, porém, prefere o anonimato. Mas reforça: “A moça enterrada sem nome ali no Quicumbi... pode ser minha vizinha”.



Dona Irani: força e beleza da fé são garantidas por privacidade e cuidado no Cemitério do Quicumbi

*nome fictício, a pedido da entrevistada



O SUMIÇO

Aqui cabe uma nota: neste trecho da reportagem, todos os nomes foram trocados. No caso da entrevistada, por respeito a seu pedido de anonimato. Já com relação aos demais envolvidos, essa proteção foi escolha editorial. Nenhum deles está vivo. Mas a existência de todos foi comprovada por Luciano Nascimento e alguns moradores do Bairro Araçá que não preferiram não participar da reportagem.

Pois bem: em 1969 moravam praticamente lado a lado, nas redondezas, Ana* e Mário*. Ela, uma jovem pequena e miúda contrastando com o tamanho de seus maiores problemas: o alcoolismo e a viuvez precoce. Ele, um homem conhecido pelo temperamento violento e por histórias de criminalidade dentro e fora de São João del-Rei. Também próximas residiam Hilda* e Conceição* - esta última já falecida. No finalzinho de Dezembro, daquele ano, algo preocupava Conceição*, que confidenciou a história a Hilda*. “Ana* disse pra mim que vai se encontrar com o vizinho perigoso. Aconselhei que não fosse, lembrei dos riscos, pedi pra ficar em casa, mas ela não ouviu. Com pena, ainda emprestei uma blusa verde pra ela usar”, lamentou.

Ana* saiu naquela noite e nunca mais foi vista. À espera dela ficaram três filhos pequenos. “Deixa eu te dizer uma coisa”, frisa Hilda* à nossa reportagem com firmeza: “A Ana* bebia muito e isso piorou depois que o marido morreu num acidente lá pras bandas do Rio de Janeiro. Hoje a gente fala sobre Depressão, entende o que é. Naquela época, infelizmente, a gente pensava assim: ‘o sofrimento atrapalhou a cabeça dela’. (*suspiro*) De todo jeito, em hipótese alguma ela simplesmente abandonaria as crianças. Era uma mãe cheia de amor por elas e, pra não ter retornado, algo aconteceu. Acreditamos nisso desde o primeiro minuto em que ela foi dada como desaparecida”.

Dias depois, do sumiço, em 1º de Janeiro de 1970, chegou ao bairro a notícia de um corpo feminino encontrado nas proximidades da Avenida Leite de Castro, aos fundos de uma antiga fábrica da região. Mário*, aliás, trabalhava como vigia noturno exatamente ali. “Foram muitas as coincidências na época e me disseram, inclusive, que a moça assassinada vestia uma blusa verde com saia preta - e que perto dela estava um par de chinelos brancos. A Ana* usava sandálias assim”, acrescenta Hilda*.

Paixão pelo Jornalismo, obstinação e empatia colocaram o comunicador Luciano Nascimento em meio ao caso. Com voz independente e apelos em redes sociais, ele pede apoio para tentativa de identificação da Jovem Desconhecida. Tanto ele quanto Hilda, citada na matéria, têm contato com uma suposta filha dela*



SEM IDENTIFICAÇÃO

No texto publicado pelo Professor Gaio sobre o assunto, há uma descrição do episódio. Segundo ele, o corpo apresentava marcas de violência sexual e tortura, tendo o rosto totalmente desfigurado - sobre roupas, não há menção. O artigo pontua ainda que, numa vã tentativa de encontrar parentes ou amigos que reconhecessem a jovem morta, seu corpo foi levado para a capela do Cemitério do Quicumbi. Não adiantou. “Na época eu estava grávida, quase parindo, e tinha outros filhos pequenos. Então não pude ir até lá. A Conceição* também sentiu que não deveria fazer isso - até porque um padrão da nossa vizinha sumida esteve no local, olhou pro corpo e negou que fosse dela. O que mais poderíamos fazer?”, indaga Hilda*.

Quis o desenrolar das coisas, porém, que ela fizesse sim a diferença de

alguma forma. Os filhos de Ana*, duas meninas e um menino, foram levados para duas entidades de São João del-Rei. Hilda* trabalhava em uma delas, o Asilo de Órfãos Maria Thereza. “Fazia de tudo lá. Passava roupa, penteava o cabelo das crianças... Então assim as vi crescer um pouco e fui um rosto familiar por perto”, conta.

Nada disso, porém, acalmou seu coração aflito. “Penso na Ana* todos os dias. Se é ela ali no Quicumbi, merece uma placa com o nome de Batismo, uma identidade. Ao mesmo tempo, a verdade fecharia uma ferida enorme nos filhos”, conclui.

Sentado num sofá, ao lado, Luciano Nascimento concorda.

JORNALISMO E SOLIDARIEDADE

Luciano era radialista em Belo Horizonte, há pouco mais de 10 anos, quando teve contato pela primeira vez com

o (até então) segredo de Hilda*. “Ela me procurou, queria desabafar, evitar que aquelas informações ‘morressem’ consigo. Então entrei em contato com outro comunicador, esse sim em São João del-Rei, pra tentar alguma coisa - uma reabertura do caso, investigação, exumação, DNA... Mas a história realmente travou”, se recorda.

Não foi a primeira vez nessas cinco décadas de mistério. Ainda em 1970, o radialista e vereador Rubens Resende causou furor com o caso nas ondas da Rádio São João. É atribuído a ele, inclusive, a denominação de “Jovem Desconhecida” para a moça encontrada morta no centro de todo esse enredo.

Quarenta anos mais tarde e de volta ao Campo das Vertentes onde nasceu, Luciano quis “bater na mesma tecla”. Foi assim que, nas redes sociais, retomou a pauta com posts diferentes em 2015, 2019 e 2021. Nesse último, junto



a uma entrevista com Hilda*, o texto encaixou convocações ao Ministério Público, policiais, colegas do Jornalismo, políticos, religiosos. Mais: noutro parágrafo, o suposto nome da Jovem Desconhecida - nesta matéria apelidada de “Ana” - foi citado com todas as letras. O silêncio continuou. Luciano, porém, não desistiu.

Aos 52 anos, ele conhece o Quicumbi e toda mística em torno da Jovem Desconhecida como poucos. “O cemitério está dentro da Paróquia em que nasci, de São João Bosco. Além disso, é aqui que, em geral, as pessoas da periferia são enterradas. Como alguém dessa

realidade, então, desde criança sepultei muitos conhecidos, amigos e familiares nesse lugar. Literalmente. Sou da época em que os velórios aconteciam em casa e os caixões eram carregados na mão”, se recorda. Nessas idas e vindas, então, foi impossível não notar o cenário em torno do jazigo onde descansa a Jovem Desconhecida, sempre lotado de flores, terços, velas. A observação curiosa se transformou, com o tempo, em questionamento. Uma parte dele vem do faro jornalístico; outra é cidadã; e uma terceira espiritualista. “Conheço pessoas de outras cidades que vêm ao Cemitério do Quicumbi em verdadeiras

romarias e acredito que, sim, haja algo especial ali. Por outro lado, no campo terreno, há muitas pessoas ligadas a essa história que precisam de consolo. Dona Hilda* carrega um sentimento de injustiça no peito; enquanto os filhos de Ana* sofrem com muitas dúvidas e nenhuma. Já vi uma das filhas rezando ali em frente ao túmulo e me senti atravessado. Será que pedia intercessão à mãe terrena, considerada milagreira? Ou seria *por* ela? Não sei. De fato, só há minha vontade de ajudar”.

Nessa história, então, alcançar respostas também depende de um milagre. *Amém.* ▼



PAUTA:

JOÃO PINTO DE OLIVEIRA

REPORTAGEM, ENTREVISTAS, PESQUISA E REDAÇÃO:

MARIANE FONSECA

FONTES E APOIO INFORMACIONAL:

LUCIANO NASCIMENTO

FOTOS:

DEVIDSON COSTA



Passarinhando e voando alto

A história do pequeno observador de aves que já fotografou 260 espécies no Campo das Vertentes

 Andrelândia e Santana do Garambéu

Davi tinha apenas 3 anos quando, observando o pai, se apaixonou pelo birdwatching. O amor à Natureza e às raízes é, sim, coisa de família

“Ela tá ali”, sussurra Davi de Paula Andrade, 12 anos, com o tom de voz de quem protege algo. Mas há também, na voz de criança, um misto de cumplicidade e peraltice: “Vamos ver se você a encontra”, desafia rindo baixo.

A charada em meio a um trecho de mata fechada na Cachoeira do Apiário tem motivos, penas e camuflagem: uma Urutau. Seu nome, aliás, já diz tudo. Com origem Guarani, o termo une *guyra* (Ave) e *tau* (Fantasma), numa clara alusão ao talento natural do pássaro em se disfarçar entre troncos de árvores.

Naquela manhã quente de Novembro, a Urutau em questão estava a mais de dois metros do chão. Com pescoço ereto, esticado; e bico convenientemente direcionado para o Céu, a ave com quase 40cm de comprimento e mais de 85cm de envergadura não se mexe. Também poderia: é estática feito uma estátua em carne, asas e beleza que a Urutau protege a si e ao filhote de predadores.

“Olha, vamos sair devagar, deixar o espaço só pra ela”. Agora, quem fala baixinho é Hêlio de Paula Andrade, de 60 anos. Nesse momento os outros dois filhos, Samuel de Paula Andrade, 19; e André de Paula Andrade, 6, recolhem suas câmeras fotográficas com lentes gigantes (que às vezes parecem maiores que o caçula).



O PEQUENO OBSERVADOR

A viagem de quase 40km era frequente para Hélio, cruzando a estrada entre a Cachoeira do Apiário e o Parque Estadual do Ibitipoca. Em 2014, porém, tudo mudou. “Eu fazia entregas de mel ali. E numa delas esbarrei com o livro *Aves do Ibitipoca*, de Rosimeire Belcavelo. Naquela hora me veio a decisão: quero aprender sobre passarinhos”, conta.

Não demorou para Hélio frequentar um curso sobre Observação de Aves. Mais veloz ainda, porém, foi o movimento de Davi, então com três anos, para se apossar do impresso que despertou o novo hobby no pai. “Folheei tudinho e depois comecei a rabiscar. Não sobrou uma página sem que eu colorisse, riscasse ou pintasse com esmalte”, revela o menino com timidez.

Acontece que, enquanto literalmente fazia arte, também aprendia. Sem saber ler, perseguia o irmão mais velho, Samuel, para identificar as aves que via na brochura. Para surpresa da família, o garotinho começou a decorar assim nomes populares, científicos e as principais características de todas elas. Uma a uma e ano a ano.

Na data da entrevista à *Vertentes Cultural*, inclusive, Davi deu mostras da memória enciclopédica. “Que ave é aquela ali, que pousou na cerca?”, quis saber aleatoriamente um membro da nossa equipe de redação. “É uma Maria-Preta-de-Penacho”, respondeu Davi em dois segundos enquanto trazia colado ao peito outro livro: *Aves do Sudeste do Brasil*, assinado pelo quarteto Gabriel Mello, Daniel Mello, Francisco Mallet-Rodrigues e Luciano Lima.

AVIFAUNA

Quando Gonçalves Dias escreveu a *Canção do Exílio*, nos anos 1840, adiantou com poesia o que a Ciência comprovaria depois: “(...) as aves, que aqui gorjeiam, não gorjeiam como lá”. Sim, o Brasil ostenta uma das faunas mais ricas do mundo, com mãos de 100 mil espécies elencadas pelo Relatório Nacional sobre a Biodiversidade. E está incluída, ali, uma Avifauna tão rica que também ocupa o pódio planetário, perdendo somente para a Colômbia e vez ou outra para o Peru.

Fato é que, de acordo com o Comitê Brasileiro de Registros Ornitológicos (CBRO), nosso país soma quase 2000 espécies diferentes de aves. Desse total, quase 300 são endêmicas - isto é, só são vistas por aqui.



Hélio em ação ao lado dos filhos Samuel e Davi. Além de hobby, a observação de pássaros é prática que atrai visitantes à Cachoeira do Apiário



CLIQUEs

Passarilhar. Esse é o verbo apor-
tuguesado e até afetivo para o *bird-
watching* (observação de pássaros, em
tradução livre). Fato é que, mais ou
menos em 2019, a atividade favorita
de Hélio, Samuel e Davi passou a ser
vista por outros ângulos. Literalmente.

Naquele período, Hélio conheceu
Tarcísio Augusto. Ninguém menos que
um condutor turístico nativo da re-
gião de Ibitipoca e, ainda, *birdwatcher*.

Da amizade veio uma proposta: apu-
rar, num levantamento em campo, que
pássaros habitavam o entorno da Ca-
choeira do Apiário.

Para a jornada saíram Hélio, Tarcí-
sio, Samuel e Davi. Um quarteto que
colheu, além de dados, testemunhos
impressionantes: em pouco mais de

3km foram identificadas 44 espécies
de aves. Além disso, no caminho do
grupo surgiu uma Loba-Guará. Gran-
de, imponente e protegendo o filhote
que a acompanhava, ela chegou a latir
para os observadores. “Foi fascinante.
Cresci brincando na terra, capotando
de bicicleta nos morros e sem o me-
nor interesse por internet até meus
13 anos. O mundo sempre esteve aqui
no quintal pra mim. Acho que naque-
le dia me apaixonei pelo nosso canti-
nho mais uma vez”, diz Samuel.

Não sabia, porém, que o encanto
cresceria sob outras lentes. Um mês de-
pois da aventura, Tarcísio presenteou
a família com uma câmera fotográfi-
ca. Começou, ali, a paixão autodidata
e absoluta de registrar os pássaros que
voavam ou pousavam na região. “Foi

uma influência mútua. A gente saía ma-
ta afora e ia descobrindo como estabili-
zar a mão, manipular o foco. Modéstia
à parte, voltamos pra casa desde o iní-
cio com fotos lindas”, pontua o rapaz.

Talvez por isso outro equipamen-
to tenha entrado na história pouco
depois. “Os meninos sofriam a perda
de um cavalo muito especial pra nós
e tentei animá-los com um presente.
Quando pedi que escolhessem entre
uma TV, uma bicicleta ou uma câme-
ra, Davi gritou: ‘Lógico que a câmera!’”,
diverte-se Hélio.

OBSERVAR E COMPARTILHAR

A terceira máquina potente a che-
gar às mãos dos Andrade também tem
(muita!) história. Tudo começou com a



Samuel de Paula / @samueldpaula



participação deles no grupo *Olha o passarinho*, idealizado por Teca Resende em Conceição do Ibitipoca. “Ela, então, nos apresentou ao Luís Carlos da Costa Ribenboim”, conta Hélio em referência ao observador, fotógrafo de pássaros, autor de livros e incentivador de quem nutre a mesma paixão que ele.

Para desembarcar no Campo das Vertentes, visitar e passarinho na Cachoeira do Apiário, ele fez as malas em Resende, no Rio de Janeiro, e trouxe em uma delas uma câmera para ser doada a Hélio e os filhos.

Quem também passou pela propriedade entre Andrelândia e Santana do Garambéu foi Silvia Linhares

- simplesmente a maior especialista em registros de aves no Brasil. “Não sei nem como definir a gratidão e a felicidade em ver tanta vida no quintal e casa, fotografar e, ainda, poder compartilhar tudo isso com pessoas incríveis que nos ensinam tanto”, reflete Samuel. Ele próprio, aliás, idealizador do *IF Aves*, projeto de Extensão embrionado no *campus Barbacena* do IF Sudeste, onde frequenta o curso Técnico em Hospedagem. A iniciativa monitora aves com hábitat nos arredores da cidade e cataloga as informações que, de maneira itinerante, chegam a estudantes mirins com palestras e materiais didáticos gratuitos.

APIÁRIO

A Cachoeira do Apiário fica a 12km de Santana do Garambéu e a 30km de Andrelândia. E o nome faz jus a tudo o que representa. Na propriedade, no alto do Rio Capivari, há de fato uma cachoeira frondosa antecipando quedas menores e um poço de águas tranquilas. Tudo ornado por uma prainha de areia branca repleta de atrações sustentáveis e ideais para a família, o grupo de amigos.

Antes de ponto turístico, no entanto, o espaço foi o refúgio de Hélio e dos oito irmãos. Junto dos pais, Geralda e Alvim Alves de Paula, eles formaram uma família numerosa e humilde que, em contrapartida, “se sentia muito privilegiada”. “Eu andava descalço, colhia fruta no pé, não pensava em nada além da roça. Só fui saber o que era a cidade na adolescência”, conta. Fácil, porém, também não era. “O trabalho era pesadíssimo. Suava bicas debaixo do Sol capinando milho no Verão. Ao mesmo tempo, lembro com carinho da ansiedade gostosa de fazer tudo o mais rápido possível pra poder tomar banho na cachoeira. E era banho mesmo, trazia até o sabonete. Chegava em casa fresquinho e cheiroso”, ri Hélio.

A lida o levou, na adolescência, para Pinheiral, no Rio de Janeiro. Na cidade, após três anos de longas viagens de trem, se tornou Técnico Agrícola e estagiou numa fazenda local com culturas de Noz, Macadâmia, Limão e... Mel. “Minha função, nas horas vagas, era cuidar das abelhas. A princípio não amava fazer isso, não. Acontece que, numa dessas reviravoltas da vida, acabei me apaixonando. Foi assim que em 1991 me tornei apicultor no meu próprio negócio”, explica orgulhoso sobre o Mel Cachoeira e o própolis da mesma marca - atualmente produzidos para atender os turistas que visitam o local.

Há também, ainda, um pacote de experiências que segue crescendo. Em breve, contam os Andrade, o local implementará atividades de “Colha e Pague”. Nessa imersão, os participantes conhecerão cultivos locais e escolherão, direto da terra, os alimentos que querem levar para casa - ou melhor, para suas mesas. O plano é focar, já em 2024, em Batatas e Pitayas.

MAPEAMENTOS

Mesmo com o irmão mais velho morando em Barbacena e se dedicando a projetos pessoais, Davi não se fez de rogado e começou uma quase “carreira solo”. Online. Desde 2020, ele mantém perfil no *WikiAves*, a maior plataforma de observadores de aves do Brasil. Ao todo, a comunidade promotora de “Ciência Cidadã” reúne mais de 47,1 mil *birdwatchers* compartilhando mais de 4,8 milhões de fotos e áudios de quase 2 mil espécies encontradas no território nacional.

Davi acumulava no espaço virtual, até meados de Dezembro,

quase 750 cliques de 258 pássaros diferentes. Desses, nove estão ameaçados de extinção - e são esses os registros de maior afeto no olhar e na memória do menino. “Eu sonhava em fotografar o Galito e o Campainha-Azul. Quando consegui meu coração até disparou”, se recorda.

O Galito, cientificamente conhecido como *Alectrurus tricolor*, é curioso. As fêmeas da espécie são pardas, enquanto os machos são predominantemente preto e branco. Além disso, no período reprodutivo, eles têm as caudas modificadas e as usam para tentar impressionar as parceiras. O apelido, Galito, vem do fato

TURISMO

André, 6 anos, não pensa duas vezes: Quando o Sol escaldante de Novembro abriu alas para um Céu extremamente azul na Cachoeira do Apiário, ele soltou uma gargalhada, se desfez das roupas e pulou na água com a familiaridade de quem tem um playground natural no quintal de casa. Mas se para ele o movimento é fascinante, imagine então para turistas que saem do caos metropolitano para a calmaria do interior mineiro.

Comidas como essa são comuns na Cachoeira do Apiário, um paraíso aberto ao público oferecendo Ecoturismo, Lazer na Natureza e, claro, Observação de Aves. Segundo registros no livro de visitas, mais de 5 mil pessoas estiveram ali em passeios agendados, organizados e primando, sempre, pela Sustentabilidade em todo - e riquíssimo - Ecossistema.

Algo bem resumido em uma charmosa placa de madeira no local: “Deste paraíso natural não tire nada além de fotos; não deixa nada além de pegadas; não leve nada além de lembranças”.

E não são poucas as possíveis ali. Da cachoeira ao mirante; do ar puro ao som frequente dos pássaros; da simpatia dos anfitriões à sensação de plenitude, tudo se transforma em experiências e memórias.

📷 Davi de Paula / @daviddepaula_fotos

de seu físico remeter ao de galos domésticos nessa fase.

A distinção também acontece para o Campainha-Azul ou *Porphyrospiza caerulescens*. Enquanto as fêmeas da espécie são amarronzadas ou mesmo avermelhadas, os machos têm penu-

gem azul “da cor do Céu” (daí o *caerulescens* na nomenclatura oficial) e bico inconfundivelmente amarelo. “Eu me sinto muito sortudo por ter me encontrado com esses pássaros. Então não os incomodo. Na hora das fotos eu fico quietinho, não faço barulho e, se pre-

cisar dar um passinho, faço isso devagar”, ensina Davi com a consciência que aprendeu em família e o faz protestar contra gaiolas. “Pássaro foi feito pra voar”, pontua.

Mentes tão diferenciadas e brilhantes, também. ▼



A MÃE QUE ENSINA A VOAR

Quando André sai do mergulho na cachoeira ensopado e com dedos enrugados, é recebido pela mãe com um sorriso, um abraço caloroso e uma toalha felpuda. Logo o tecido o envolve e deixa pronto para outra traquinagem. Também vem da matriarca uma mesa de quitutes tentadores - incluindo Pão de Queijo quentinho, com fumaça se perdendo Céu acima; o café coado com capricho; e, ainda, um suco generosamente avermelhado de acerola “que dá ali na horta”.

Geralda Luciana de Paula Andrade, 45 anos, rejeita o título com simpatia e humildade. Mas é de fato a *terra firme* onde a família cria raízes. De uniforme e rosto leve, ela acolhe os filhos exaustos e felizes quando retornam de passarinhadas. Do mesmo jeito, recebe com empatia os turistas

fascinados com o que acabaram de ver na Cachoeira do apiário.

“Não temos luxo aqui, mas somos felizes justamente com essa simplicidade, com essa calma, com a oportunidade que a gente tem de se conectar com a Natureza, com as pessoas”, explica. Luciana, como é apelidada, se casou com Hélio há mais de duas décadas após protagonizar, com ele, uma quase “novela”. “Nossa diferença de idade é de 15 anos. Então lembro de, adolescente, olhar pra aquele rapaz bonito, de 30 e poucos, e pensar: ‘Por que não se casou até hoje?’. Mal sabia que o destino me colocaria junto dele”, diverte-se.

Para isso, porém, foi preciso vencer o acanhamento de ambos. “Esbarrei com o Hélio em uma Festa de Sant’Ana quando acabei de completar 16 anos. Dei um sorrisinho, mas ele reagiu um


pouco estranho. Então achei que não ia me dar bola. Pouco depois um vizinho dele veio avisar: Hélio queria falar comigo. E começou ali, via recados, a nossa história”, narra.

Agora, mais capítulos estão por vir. “Acho que nossa missão é compartilhar o que Deus nos deu. Poder dar aos visitantes um pouquinho da alegria que sentimos e ensinar sobre Preservação. Quando ouço o Samuel falando sobre os projetos dele, escuto o Davi reproduzindo o som de um pássaro ou vejo o André equilibrar uma câmera no pescoço, me sinto realizada”, analisa.

Nesse momento, Samuel aparece com bolsa de viagem a tiracolo. Vai embarcar, em minutos, para Barbacena. Luciana, então, o abraça e abençoa. Confessa, meio encabulada, que ainda sente a ausência do mais velho ali no “ninho”. Mas sabe que ele precisa voar.

Sicoob Credivertentes injeta mais de R\$1 bilhão em recursos na região

Instituição completou, em 2023, 37 anos de história. Desde o início, seu propósito foi de democratizar o Crédito com inclusão social, humanização de relações e incentivo para que capital circulasse e desenvolvesse a região. Missão cumprida

 Campo das Vertentes



A contagem é cansativa e, na verdade, beira o impossível. Quem confirma é uma junta de pesquisadores - e curiosos - do Museu de Berkeley, na Califórnia. Segundo o grupo, quem decidir parar a vida (sim, sem comer, sem dormir) e contar até 1 bilhão vai precisar de nada menos que 95 anos pra completar a tarefa.

É, de fato, um número estrondoso. Agora acrescente cifras a ele e vai conseguir entender o impacto desse valor para 25 Comunidades - e milhares de pessoas que fazem parte delas.

No último trimestre de 2023, o Sicoob Crediverentes bateu a marca de R\$1 bilhão investidos em vidas, sonhos, negócios e dias melhores. O montante, classificado contabilmente como "Ativos" da Cooperativa, foi somado ao longo de 37 anos de Justiça Financeira. E aparece, por exemplo, no cotidiano dos mais de 140 produtores rurais que já participaram do Gestão com Qualidade em Campo (GQC). O programa, idealizado pelo Senar, profissionalizou homens e

mulheres de 70 propriedades da região. Até agora.

"Transformação de bilhões" também aconteceu para mais de 440 crianças que, só no mês de Julho, aprenderam lições gratuitas de Educação Financeira na escola. O que dizer, então, das 1250 famílias que receberam 31 mil quilos de alimento em nossa mobilização cidadã de 2023? Ou da economia de quase R\$4 mil, por Cooperado, ao escolher durante o ano nossos produtos e serviços?

1+1 = MUITOS!

A Matemática Cooperativista é simples e próspera. Nela, a soma entre pessoas, sonhos e recursos termina com uma multiplicação de possibilidades. E o Sicoob Crediverentes provou isso no mês de Outubro, ao ultrapassar a marca histórica de R\$1 bilhão em Ativos Financeiros. Ou melhor: de R\$1 bilhão investidos nas 25 comunidades de seu mapa de atuação. "Esses valores correspondem, na verdade, a todo

o montante administrado pela Cooperativa. Isso quer dizer que envolve seu dinheiro em caixa, seu patrimônio, o total em empréstimos concedidos e várias outras movimentações que impactam na Sustentabilidade da instituição e, claro, na vida de seus verdadeiros donos - os Cooperados", explica a gerente Administrativo Vanda Castro.

"Na verdade, então, há várias nuances a serem comemoradas neste momento", acrescenta o diretor Executivo Financeiro Luiz Henrique Garcia. "Ao mesmo tempo em que consolidamos 37 anos de pioneirismo e sucesso, renovamos nossa busca pelo crescimento coletivo. Prova recente disso é nossa participação ativa nos projetos de desenvolvimento turístico em Resende Costa", pontua em referência a movimento realizado pela Associação Empresarial e Turística do município (Aseturc) com apoio do Sebrae, da Prefeitura e da Comunidade local.



PROSPERIDADE E INCLUSÃO

Um dos grandes princípios do Cooperativismo corresponde à “Participação Econômica”. Isso quer dizer que, ao se associar, cada indivíduo passa a contribuir para o Capital de sua respectiva Cooperativa – como um acionista. No Sicoob Credivertentes, os mais de 38 mil Cooperados influenciam, então, nos mais de R\$453 milhões em Operações de Crédito vigentes na instituição. Isto é, nas cifras que garantem Crédito para quem quer empreender, desenvolver projetos, realizar metas pessoais, transformar a vida familiar.

Mas não é só isso. Outro grande princípio do setor envolve o “Interesse pela Comunidade” e aí entram os mais de dez projetos Sociais, Culturais, Ambientais e Profissionalizantes da Cooperativa, que assistiram só em 2023 mais de 7,5 mil pessoas. “É assim que cumprimos nosso Propósito maior: o de promoção e dignificação humana. Quando o Sicoob Credivertentes surgiu, seu objetivo era democratizar o acesso ao Sistema Financeiro. Mas sempre trouxemos, conosco, a missão de também garantir Prosperidade a nossos municípios e distri-


tos – algo só possível com Cidadania, Educação, Capacitação de nossa gente”, frisa o presidente do Conselho de Administração, João Pinto de Oliveira.

Talvez por tudo isso – e por tanto – membros da Cooperativa façam mais do que mobilizar revoluções. Eles também inspiram. Um exemplo vem de Ibertioga. Na cidade, a pequena Maria Alice de Freitas já sabe, aos 8 anos, o que quer “ser quando crescer”: “Gerente no Sicoob. Igualzinho à minha mãe”, respondeu sorrindo em uma dinâmica escolar. ▼



Faro para empreender

*A Capital Mineira
do Artesanato
Têxtil tem, também,
Charcutaria com
defumados feitos à
mão - e com paixão*

 Resende Costa



Marco Antônio Pereira Faro precisou de 30 dias para preparar uma peça exclusiva de Salame Defumado. Por isso mesmo, quando o fatiou em um prato para a esposa e as filhas, se sentiu ansioso. O jeito então foi sorrir - ou tentar, já que o rosto estava tomado por uma borra de cinzas. Segundos depois, Faro estava chorando:

- Ficou uma m..., pai! - avaliou sem rodeios uma das filhas, Layla.

O episódio cheio de fumaça e lágrimas aconteceu há quatro anos, quando Marco Faro testava seu primeiro e pequeno defumador em casa. E foi lembrança imediata do empreendedor, em Outubro de 2023, assistindo a uma palestra motivacional em São João del-Rei. "Ouvei a história de um homem que faliu seis vezes antes de dar certo no próprio negócio. Vou te dizer uma coisa: o esculacho de reprovação da minha filha doeu na mesma proporção", ri. Mas confessa, logo depois, ter salgado a reação com algum drama.

Ainda assim, é fato: o comentário super honesto da jovem, com certo ar de jurada impaciente do Masterchef, levou Marco Faro ao lugar em que está hoje - à frente da MF Charcutaria. Oficialmente, ela é empório e marca de produtos defumados. Na prática, é uma galeria de arte. Ou melhor, de *artesanais* que incluem, no cardápio, de Linguanças Recheadas a Picanha, Pance-ta Enrolada, Tender Bolinha e a mais que desejada Manta Suína.

Informamos, antes de descrevê-la, que o conteúdo tem gatilhos e é sensível aos amantes da boa Gastronomia. Isso porque a "iguarria sem igual" é, na verdade, um *blend* de carnes de porco

e de boi recheado com três tipos de queijo - e eles derretem sem qualquer cerimônia ao primeiro corte no prato. Não por outro motivo, a Manta Suína foi a grande vencedora do *II Comida de Boteco*, em Resende Costa. Mas vitorioso, também, é seu dinamismo, já que a maravilha pode ser preparada na churrasqueira ou na mais que prática fritadeira elétrica. Para complementar, uma das geleias da casa (podendo ser um sugestivo mix de Manga, Gengibre, Pimenta Dedo de Moça e Passas) também é mais que bem-vinda.

Pode salivar, leitor. É compreensível!

LA MAGIA ESPAÑOLA

A MF Charcutaria tem entre quatro e dois anos. É que em 2019 foi instalado, na casa de Marco Faro, o primeiro e pequeno defumador que transformaria carnes de frango, bovina e suína em "produtos especiais com aromas e sabor". Já o empório em si abriu as portas um pouco mais tarde, em 2021, quase três décadas depois de Faro sentir (com o perdão do trocadilho) o "perfume gourmet" dos defumados espanhóis. Aliás, no ano das Olimpíadas de Barcelona, 1992, foi o brasileiro quem se sentiu vencedor ao experimentar os embutidos locais. "Na época, era representante comercial e integrava uma empresa japonesa de colchões magne-

tizados. Num dado momento fui convidado a atuar na Europa e, com isso, me apaixonei pela culinária de lá - especialmente a da Espanha", se recorda.

Também pudera. Nos dois anos em que morou na fronteira entre a região da Galícia e Portugal, Faro não poupou visitas aos *pueblos* espanhóis. E foi ali, nas cidadelas de ruas estreitas, casas medievais e cozinhas rústicas, que transcendeu o que entendia sobre a boa mesa. "Lá vamos nós pra uma comparação com o futebol", ri o empreendedor, encabulado. "Mas é aquela coisa: os melhores talentos são simples, são do povo, estão por todo lado. Da mesma forma que no Brasil um molequinho vira craque jogando bola na rua, na Espanha se consegue especiarias com o vizinho da frente e se faz Charcutaria honesta no quintal", comenta.

Por "honesto", aliás, entenda uma arte purista, autêntica e em constante movimento - inclusive de exportação.

Para se ter uma ideia, o Presunto mais caro do mundo é espanhol. Conhecida como Jamón Ibérico ou Pata Negra, a iguarria vem de porcos pretos engordados com cevada e milho. Após o abate, o período entre a salga e a cura da peça pode ultrapassar três anos. Daí a aura de exclusividade do produto, que chega a ser encontrado no Brasil por bagatelas de até R\$7 mil.



Mais do que um símbolo da dieta mediterrânea, o produto se tornou artigo de alta cozinha e luxo gastronômico para pouquíssimos paladares “fora de casa”. “Porque lá, ao contrário, o Pata Negra é petisco. E poder prová-lo junto a outros sabores locais foi o começo da transformação pra mim”, pontua Faro.

Sim, “o começo”. Porque o “tempero definitivo” que o levou a empreender na Charcutaria foi sentido em outro lugar a 8 mil quilômetros dali: Resende de Costa.

A PARATI

Marco Faro parece ter várias personas habitando o mesmo corpo - ou adicionando experiências no currículo. Quando conta sua história, relaxado, fatiando produtos artesanais feitos por ele mesmo na MF Charcutaria, lista inúmeras funções que já exerceu na trajetória extensa. Além de vendedor internacional, Faro já foi secretário municipal em duas ocasiões e chegou a transitar entre os ramos Imobiliário e Contábil. Nesses dois últimos, porém, exercendo seu ofício mais proeminente até poucos anos atrás: o de advogado.

E foi vestindo “terno quente no ca-

lor de 50°C do Rio de Janeiro”, como diz, que mais uma vivência mexeu com ele - dando à sua biografia uma reviravolta que foi do trauma ao *insight*. Acontece que, no final dos anos 1990, Faro teve uma Parati novinha roubada em solo carioca. “Conheci minha hoje esposa, Vanderlúcia, no Rio. Certa vez, quando ainda namorávamos, parei o carro em frente à casa dela, todo feliz e inocente, sem imaginar que dormiria como dono de uma Parati pra acordar como vítima de roubo”, relembra.

Sentiu, junto com a revolta, que precisava sair do caos metropolitano e descansar no interior. Mais especificamente na terra natal da sogra, Resende de Costa.

CARIOCA MINEIRO

“A cidade ainda não aparecia nos mapas da época, tinha uns 5 mil habitantes e ficava a seis horas de distância.

Bateu a curiosidade, coloquei uma mochila nas costas e vim com a Vanderlúcia”,

MILENAR E SABOROSA

A pesquisadora e escritora de Gastronomia Katherina Cordás vasculhou a timeline da Charcutaria no blog *Diga-me o que comes* - e ela é surpreendente.

Hoje, quando Marco fatia um succulento Joelho de Porco Defumado (e transforma em banquete uma tábua de frios), ele repete com sofisticação o que “ontem” seus ancestrais fizeram para sobreviver. Paradoxal? Nem tanto.

Há 10 mil anos, duas descobertas fascinaram o homem pré-histórico do Período Neolítico: 1) a Agricultura; 2) a conservação de alimentos. Como? Percebendo a interação deles com a água, o sal, o Sol e o vento. Pronto. Nasceu ali, no imprevisto e na rusticidade, a Charcutaria.

A descoberta evoluiu até a Grécia Antiga, sustentou exércitos inteiros em guerra e ganhou sofisticação no Império Romano. Mas só na Idade Média a técnica foi oficialmente formatada. No Século XV, aliás, o termo *Charcuterie* foi cunhado na língua francesa, unindo *chair* (carne) e *cuit* (cozido).

E vale lembrar: no Brasil Colônia, em algum momento dos anos 1500, Tupinambás do nosso litoral já usavam uma grelha artesanal de madeira, o Moquém, para conservar peixes e carnes (inclusive humanas) defumados.





COM A FACA E OS

CORTES NA MÃO

Quando provou da Charcutaria espanhola pela primeira vez, Marco Faro teve duas sensações: uma de prazer absoluto no paladar; e outra de dor, leve, na cabeça. “Nos *pueblos* é assim. Você chega, o cara te dá um tapa acima da nuca e diz: ‘Senta aí, vou te explicar’. Fazem isso, aliás, com a naturalidade de uma mãe brasileira ensinando sobre arroz soltinho e feijão macio”, explica.

Foi, de fato, uma imersão intensa. Mas quando as primeiras ideias em torno da MF começaram a rondar, Marco sentiu que precisava expandir o que sabia. Para isso, procurou ninguém menos que Peterson Rebechi, um expoente da Charcutaria brasileira que se descreve como “químico apaixonado, cozinheiro da família e entusiasta da Ciência por trás da conservação de carnes”. Tamanha devoção a essas áreas o fizeram idealizar a maior comunidade brasileira e o primeiro canal sobre Charcutaria Artesanal no YouTube. Além disso, é fundador da Escola CAVA, que já formou mais de 10 mil charcuteiros país afora.

Foi bebendo dessa fonte que Marco decidiu: transformaria o “tapa espanhol” em uma metáfora e “apanharia até entender sobre tudo o que precisava”. Daí se infiltrar na rotina de um açougue e, desse verdadeiro “intensivão”, aprender técnicas de desossa.

Acontece que, tão logo descobriu sobre o processo, errou a mira e a pressão da faca e... abriu corte em um dos próprios dedos. A lição da vez foi de jamais abandonar luvas de proteção. Já o impulso seguinte foi de aprender sobre afiação e amolação de lâminas.

Sobre temperos? Também sabe demais. E não poupou horas sobre livros ou ouvidos abertos em explicações sobre o assunto. “Tempero não é enfeite. É o básico que faz mágica. Quer dizer... Você se amarra em Páprica? Ok, beleza, use. Mas sabor mesmo vem de Sal, Pimenta do Reino, Alho em Pó”, ensina.

de paca já preparada e servida ao carioca que, naquele instante, já se convertia ao “Mineirismo”.

Não demorou, então, para que fizesse as malas. Ou quase. Vanderlúcia abriu uma clínica de Fisioterapia em Resende Costa. Já Marco se revezou, a princípio, entre a Cidade Maravilhosa e a Cidade dos Teares. Depois, de atuação em atuação na área pública e num escritório especializado em Cobranças, consolidou o próprio *network*. Ou melhor: teceu tramas firmes nos relacionamentos locais. “Ainda assim, até hoje, não me chamam pelo nome. Ainda sou ‘o marido da Vanderlúcia’”, gargalha.

DO CHURRASCO À PANCETTA ENROLADA

“Olha só. Vou abrir e cortar na frente de vocês uma Panceta Defumada”, anuncia Marco Faro sobre sua obra de arte preferida, sua Mona Lisa, em sto-

acrescenta Faro. Ao desembarcar do ônibus, foi hora de embarcar em um caminhão de leite rumo ao destino final: “A casa da Tia Cecília. Um cantinho na roça sem luz e com fogão à lenha. Tive o sono mais revigorante da minha vida ali. Quando abri a janela na manhã seguinte, olhei pra todos os lados e só vi verde, pensei: ‘Sofri um acidente, morri e vim para o paraíso. Só pode’”.

A estadia de uma semana, no entanto, ainda reservava mais. “Conheci o Chiquinho, um cara que ouvia um latido e sabia a que distância estava o cachorro. Colocava a mão na terra e sabia que a chuva estava vindo. Eu era cético, achava que essas coisas eram lorotas. Hoje, prego a palavra”, gargalha Faro. Ao ouvir uma *pregação* dele, aliás, prepare-se para escutar sobre a melhor carne



ries do Instagram. O que acontece depois é um espetáculo visual e culinário.

A Panceta é um corte macio e versátil retirado da barriga do porco - e que na MF Charcutaria alcança outro patamar. Ali, a carne temperada é enrolada como um rocambole de textura extremamente macia e suculenta permeada por charmosas linhas esverdeadas de ervas finas - todas, inclusive, plantadas na horta que tem em casa.

Há mais: nessa composição, a Panceta Enrolada cria uma paleta gastronômica de tons avermelhados e alaranjados chegando ao ápice na casca que a envolve. Ou melhor, na fina camada de pele que ganha consistência e crocância na defumação. Assim se forma uma manta comestível e saborosa com aroma que é um *plus* em toda essa composição.

No conjunto da obra, aliás, Marco Faro alcança seu propósito. Na verdade, uma cena é recorrente em frente à MF Charcutaria: ali, seu idealizador e proprietário se posiciona esbanjando simpatia e com disposição para dedos de prosa culinários en-

quanto oferece cortes de defumados finos para degustação. O que vem depois também não é spoiler: o transeunte aceita se converter em avaliador do produto e, minutos depois, já é cliente. “Não se trata de quantas sacolas ele carrega quando volta pra casa. É de como se sentiu satisfeito com o que oferecemos aqui”, analisa Faro.

Essa visão não é de agora. Ainda nos tempos de Rio de Janeiro, o então advogado trocava a burocracia dos processos pela descontração de churrascos em casa aos finais de semana. Mais ou menos 50 pessoas passavam por lá.

Em Resende Costa, o prazer de temperar, preparar e servir a carne foi ressignificado. De hobby, evoluiu para um plano de negócios fazendo franca conexão entre o desbunde dos pueblos espanhóis, a arte milenar da Charcutaria; e a aptidão inata de bem servir do brasileiro (mais ainda em Minas Gerais). “Saí do Rio vestindo gravata e permaneci aqui usando meu avental. Foi minha melhor escolha”, avalia.

A filha, Layla, concorda. Se na primeira experiência com defumados do pai seu review não foi, digamos, gene-

roso, hoje o elogio sincero vira “publi”. Literalmente. Layla Faro é DJ com mais de 42,1 mil seguidores no Instagram e mais de 600 mil no TikTok. Num dos conteúdos que compartilhou com o público, elogiou produtos da MF Charcutaria e confessou: “Gente, tô até salvando aqui”.

TEMPO

Eternidade é um conceito que, além de abstrato, é (muito) relativo. Mas Marco Faro arrisca até uma medida própria: o prazo exato para produzir 50kg de Lingüiça. Não significa, porém, que o restante do menu dispense o ingrediente base da Charcutaria Artesanal - o tempo. A verdade é que, sem ele, não há o vermelho brilhante do Guanciale, iguaria de origem italiana preparada com bochechas suínas; a maleabilidade na textura e a leveza no sabor do Lombo; a nobreza saborosa do Filé Mignon; o dinamismo curinga do Tender Bolinha.

No relógio de Marco Faro, entregar esse portfólio aos clientes exige dedicação de até 15 horas diárias. Já a Natureza e a Charcutaria têm ponteiros diferentes, com “tica-tac” no ritmo do cuidado, da paciência e da atenção aos detalhes. Uma peça de Presunto perfeita, por exemplo, sai do defumador com temperatura interna de 72°C internos e 100°C externos. Tudo monitorado e medido pe-



lo exigente charcuteiro em Resende Costa desde a seleção, aliás, de ingredientes. “Visito os frigoríficos, pergunto sobre formas de abate, sobre o PH da carne. Não quero servir peças alcalinas a quem vem aqui. O mesmo vale também pra madeira que levo ao defumador. Hoje, minha favorita vem da laranjeira, que dá cores e aromas muito diferenciados ao produto. Mas ela não pode receber agrotóxicos. Se o produtor for adepto a eles, não pode ser meu fornecedor. A fumaça tem 4 mil componentes naturais e perfeitos, fica branquinha no defumador. Por que logo eu estragaria essa alquimia?”, questiona.

Pensando nisso, Marco se entrega com devoção a seus processos e à resiliência que eles exigem. Há peças, por exemplo, que precisam de 15 pacientes dias para chegar a seu sabor definitivo. “Eu fico ali, na vigília, garantindo que o fluxo respeite à lógica de sai água-entra tempero. E é muito diferente do que acontece na indústria. Lá, injetam tudo com seringas, sem respeitar a carne. Já eu faço o que ela quer e precisa”, brinca.

REDENÇÃO

Faro só lançou a MF Charcutaria, oficialmente, depois de ouvir elogios efusivos sobre as Linguíças que produzia em casa. “Eu fatiava as peças nos churrascos e servia caladinho. Depois dos comentários positivos, sempre vinha a pergunta ‘de onde é?’. Aí contava sobre a minha autoria (*risos*). Só quando esses comentários ficaram muito frequentes me senti pronto pra lançar o negócio”, diz.

Faltava, no entanto, a nota mais importante: a da filha Layla - que apresentamos no início da matéria. “Preparei uma Linguíça recheada com Alho Poró e levei à mesa tempos atrás. Ela fechou os olhos enquanto mastigava, sorriu e falou devagarinho: ‘É a melhor que já provei na minha vida!’. Aquela foi, definitivamente, a minha redenção”, conta o charcuteiro, emocionado.

Além dela, Faro também é pai de Lisya Mendes: “Sempre que tempero uma carne, penso na minha esposa e nas meninas. O que gostaria de ver no prato delas? Que sentimento gostaria de causar? O que as faria feliz? É respondendo essas perguntas que chego ao meu produto final, sem pressa”. ▼

GELEIAS

A perfeição, no caso da degustação charcuteira, não tem limites. Por isso mesmo, há uma carta de harmonizações - envolvendo do vinho às geleias - para acompanhar uma porção de Peito de Frango recheado com Queijo ou Bacon, por exemplo. Essas últimas, aliás, são carimbadas com duas características essenciais: são artesanais e “da casa”. “Cismeique queria incluir geleias no empório e trouxe uma marca pra testar. Minha esposa olhou, experimentou e só respondeu com ‘uhum’. No dia seguinte chegou aqui com um potinho feito por ela. Meu Deus, que criação maravilhosa”, lembra Marco Faro.

Impossível ser diferente. Vanderlúcia Mendes de Freitas é filha de ex-proprietários de um *buffet* no Rio de Janeiro, José e Sílvia Freitas - ela, aliás, nascida em Resende Costa. Fato é que, por influência do DNA e da vivência entre fogões e fornos, se tornou o que Faro chama de “chef natural”. “É impressionante a facilidade que ela tem. Quer dizer... nem sei se essa é a melhor palavra. Talvez fosse melhor falar em dom, em dádiva... Porque quando cometo qualquer erro ela descobre em meio segundo como resolver; tempera pratos com a delicadeza de uma bailarina. A mim só resta agradecer e anotar tudo”, derrete-se o esposo.

Com tudo isso, as geleias da MF Charcutaria são presenças obrigatórias nas tábuas de degustação e nas prateleiras rústicas que decoram o espaço. Na lista de sabores estão as opções de Manga; Rum com Pimenta; Maracujá com Pimenta; Alho Poró; Abacaxi; Rosas...



Mãos que semeiam arte

Com matéria-prima que a terra dá e talento que a história fortalece, artesãs transformam palha de milho, mercado e vidas inteiras

 Cipotânea

O levantamento foi publicado pelo *Estado de Minas* em 2013: ao longo de 190 anos, dois municípios foram os principais berços de sacerdotes da Igreja Católica mineira, somando oito bispos e 92 padres ordenados. Um deles, Itapeverica, fica no Centro-Oeste. O outro é Cipotânea, no Campo das Vertentes. E foi ali que um líder religioso fez história muito além dos templos.

Conta a tradição popular que tu-

do aconteceu nos anos 1940. Naquela época, o Padre José Geraldo das Mercês (que liderou a Paróquia São Caetano até 1952) sentiu que precisava guiar seus fiéis na fé e... na Economia. “Dizem que nossa cidade era a mais pobre da região. E muitas vezes ouvi histórias sobre as dificuldades da população. A luta foi muito grande”, explica dona Maria do Carmo Silva, de 72 anos.

Padre José Geraldo, então, come-



çou a ensinar sobre Artesanato em Palha de Milho para donas de casa e jovens locais. Quando as primeiras peças ficaram prontas, pagou por elas e anunciou levá-las para venda em outros municípios. Na volta, como bom pregador, contou sobre os elogios que ouviu e sobre a ansiedade dos clientes por mais produtos.

A verdade, porém, era outra. O sacerdote sabia que aquele artesanato era muito simples para competir pelo olhar e pela atenção dos consumidores nas cidades vizinhas.

Então, inventava sobre a “exportação” dos itens e o apelo do público com um objetivo nobre: motivar as artistas de Cipotânea. Não bastasse isso, pagava com recursos do próprio bolso por tudo o que elas produziam - e, para dar veracidade à história, queimava o que comprava. Era assim que, no dia seguinte, aparecia dizendo que todo seu estoque estava esgotado.

O Artesanato em Palha de Milho nunca mais parou na comunidade. Hoje, segundo dados da Prefeitura local, ele envolve 600 famílias e movimenta 80% da Economia - os outros 20% gi-

ram em torno do setor que fornece sua matéria-prima, o Agronegócio.

Ainda não há dados com cifras exatas dessa dinâmica, mas é possível deduzir a importância dela com números (não tão atualizados) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). De acordo com o órgão, o Produto Interno Bruto (PIB) cipotanense fechou em mais de R\$57,5 milhões em 2019. Além disso, as pesquisas sobre produção rural apontam média de 4 mil toneladas de milho produzidas anualmente em 1,9 mil hectares de terra.

Tão interessante quanto toda essa Matemática, no entanto, são as jornadas de quem move as engrenagens ali. Ou melhor: são as trajetórias de quem trança, com mãos rápidas e calejadas, as tramas que convertem palha em obras de arte - e de quem faz a ponte entre artesãos e admiradores de suas obras também.

MULHERES, ARTISTAS, ESSENCIAIS

Não há dúvidas: em Cipotânea, o Agronegócio é um nicho de fibra. Literalmente. De acordo com o IBGE, 7,5 mil hectares do mapa local são ocupados por mais de 750 estabelecimentos rurais. Quase 90% deles, aponta o Censo Agropecuário, está ocupado com lavouras de feijão, milho, cana, café, arroz, mandioca. Mas é na entressafra que outra cultura se destaca: a de Bucha Vegetal (ou “Bucha de Metro”, devido ao tamanho). Na comunidade, diz-se que quase todos os ruralistas aderiram a ela e a Emater já elencou Cipotânea entre as três maiores potências do produto em Minas, acompanhada por Bonfim e Inconfidentes.

Se esse nicho é essencialmente masculino por ali, o mesmo não pode ser dito quanto ao Artesanato em Palha de Milho. Nessa área, o domínio é das mulheres - e não há tabus quanto a isso. Na prática, então, se 80% da renda municipal vem dos trabalhos manuais, a Economia cipotanense é movida por... elas. A tendência, aliás, é nacional. Segundo levantamento do Sebrae, 77% da população artesã no Brasil é feminina.



JUNTAS

Todos os dias, às 15h, um “piquenique” acontece sem atrasos na calçada. Há tantos quitutes e há tanto riso, que o café da tarde se tornou um evento. Curto, sim, mas necessário. Na realidade, as broinhas, os pães ou biscoitos compartilhados alimentam o intervalo de sete artesãs em Cipotânea. Cada uma trabalha por si produzindo bolsas, tapetes, cestas. Mas além do espaço e da comida o grupo divide ora a paixão pelo ofício, ora as dores que, eventualmente, ele causa.

Todas o descobriram cedo, nos primeiros anos de vida. Mas duas delas já bateram a marca da resiliência e da longevidade no Artesanato em Palha de Milho. Maria Isabel Vieira Lopes tem 68 anos e uma gargalhada inconfundível - algo que desenvolveu resistindo às dificuldades. Com pouco mais de um

ano, Maria perdeu a mãe e foi adotada por uma tia - com quem aprendeu a fazer artesanato ainda menina. “Comecei cedo pra comprar o pão de cada dia. Antes era necessidade. Hoje é um vício e só largo dele quando morrer”, garante.

Rosalina Oliveira, 67 anos, a compreende como ninguém. “Fiz minha primeira peça aos 7 anos por tradição de família. Ai, aos 10, perdi meu pai; o artesanato virou sobrevivência e nunca mais parei. Quer dizer...”, avalia numa pausa: “Na verdade a Artrose me fez di-

minuir o ritmo. Não é confortável, incomoda às vezes, mas insisto. Um dia o corpo ia cobrar o preço por tanto trabalho”, conta. Nessa hora, um vizinho que acompanha a entrevista enaltece Rosalina: “Já vi essa mulher candeando bois sozinha, carregando peso da roça nas costas. É uma guerreira”.

VOLTA PARA CASA

Força e persistência, aliás, são fatores em comum por ali. Talvez até parte importante na herança de matriarcas

No topo, da esquerda para a direita, o talento e a alegria de Rosalina, Maria Isabel e as “duas Lucianas”. Logo abaixo, esbanjando resiliência e simpatia, estão Tina e Irene



para descendentes de Cipotânea. “Cresci com mais quatro irmãs e todas aprendemos o Artesanato em Palha de Milho com nossa mãe. Era natural, fazia parte da educação, do nosso crescimento, de saber que a gente conseguiria se sustentar”, conta Vicentina Goulart, a Tina, enquanto cumpre a jornada autôimpostada de trabalho entre 7h e 17h.

O ciclo tradicional, porém, tem se transformado. Luciana Oliveira sabe, aos 41 anos, que as filhas de 18 e 16 vão seguir caminho paralelo ao dela.

“São outros tempos, outras escolhas e, na verdade, outras possibilidades muito melhores que as nossas. O artesanato não precisa ser destino de todo mundo aqui. Penso que foi nossa escolha e ajudou a sustentar nossos filhos justamente pra que sejam respeitados pelas deles”, avalia. De caminhos e escolhas, aliás, ela entende. Afinal há três anos, após mais de uma década vivendo em Contagem, Luciana decidiu retornar a Cipotânea.

E a cidade parece, mesmo, um lar

para onde voltar. Irene Lopes, por exemplo, morou em São Paulo, Belo Horizonte e Barbacena. Metrôpoles e cidades maiores, porém, não a conquistaram. Ao contrário, elas a cansaram. Daí retornar à terra natal em 2022, retomar o artesanato que aprendeu ainda pequenina e abraçar crenças que a moldaram. “Na adolescência me disseram que o jeito certo de receber um pagamento é com o dinheiro embolado, pra dar sorte. Não sei se alguém já comprovou isso, mas o fato é que nada me falta desde então. Sou grata e feliz por ter retornado”.

Desta vez, porém, a matéria-prima mudou. Agora, Irene produz com materiais sintéticos. Mesma escolha fez outra Luciana, a Moreira. “Passei a vida tecendo em palha também. Um dia veio a proposta de tentar a fibra sintética e valeu muito a pena. Bateu o medo? Bateu. Tive receio de não dar certo tendo dois filhos pra criar. Hoje, quando alguém se encanta por uma bolsa, leva pra casa e fala que vai presentear alguém, me sinto realizada”.





O INCENTIVADOR

De Terça a Domingo, há mais de 50 anos, José Lourenço de Miranda ganhava a vida numa feira de hortifrutis em Juiz de Fora. Foi nessa rotina que percebeu: sobravam gente e produtos frescos; faltavam bolsas resistentes e bonitas para os clientes carregarem as compras. Não demorou para que trocasse o descanso às Segundas por viagens de ônibus até Alto Rio Doce - além de outras horas de caminhada até Cipotânea. A cidade crescia no Artesanato em Palha de Milho e, assim, tinha fornecedores suficientes para que Zé Miranda (como é conhecido) aliviasse braços e empreendesse na feira juiz-forana.

Os benefícios, então, foram mútuos. “Enquanto eu precisava de um produto diferente pra ganhar mais e

sustentar minha família; os artesãos precisavam de renda e mais visibilidade”, se recorda aos 86 anos. A relação comercial, no entanto, superou essa dinâmica. A demanda pelas bolsas de feira explodiu, cruzou as fronteiras de Juiz de Fora e avançou pais afora. Zé Miranda, então, comprou uma Kombi para comportar as encomendas e, pouco depois, um caminhão.

Por mais de 30 anos, ele mesmo percorreu estradas conectando artistas de Cipotânea a compradores externos. Só parou em 2020, com a Pandemia. De lá para cá, passou a se dedicar exclusivamente ao depósito que alugou na cidade e onde comercializa itens de cem produtores locais. O que começou com bolsas artesanais há cinco décadas se multiplicou, agora, para 78 variedades entre baús, cachepôs, cestas,

cadeirinhas, bolsas, esteiras, bandejas. E o que atendia uma feira em Juiz de Fora avançou para São Paulo, Rio, Paraná, Bahia. Uma mapa a perder de vista. “É isso que me alegra. É isso que me move, sabe?”, diz.

E é isso que cativa. Companheira de vida e de viagens, Lourdes Barbosa de Oliveira confessa ter se encantado pelo empenho de Zé Miranda. “Perdi as contas de quantas vezes saímos daqui e fomos parar no Mercado Central, em Belo Horizonte, atravessando estradas de terra. Saíamos às 3h de um dia e retornávamos na madrugada do outro cheios de poeira amarela do dedão ao cabelo. Era cansativo, mas ver a satisfação de um artesão recebendo seu pagamento e sabendo que os consumidores amavam o trabalho dele fez tudo valer a pena”.



PACIÊNCIA,

PALHA MOLHADA E AMOR

Dizem popularmente que “a porta da rua é serventia da casa”. Mas Cipotânea subverte essa questão. Ali, a “porta da rua” é local de trabalho duro. É chão de fábrica em pequena escala. É onde produtos artesanais trancados trama a trama ganham vida. É onde Maria das Mercês, de 69 anos, faz o que aprendeu de maneira solidária aos 19. “Uma senhora que morava perto me chamou certo dia e falou: ‘Vem cá, vou te ensinar a fazer cesta de feira’”, se recorda.

Como se parte do talento já estivesse no DNA, Maria das Mercês aprendeu rápido o ofício. “Era o que todo mundo fazia. Já naquela época, andando pelos bairros, você via as pessoas sentadas, dobrando a coluna pra fazer artesanato”, diz. É graças a esse costume, então, que toda via pública em Cipotânea se converteu em uma galeria de arte - e

esforço diário - a céu aberto.

E nada, nem mesmo uma entrevista, tira a concentração dos artistas. Enquanto a boca fala, as mãos molham a palha seca, torcem com velocidade cada pedacinho no molde de madeira e fazem a mágica acontecer. Não há colas, não há agulhas atravessando a estrutura básica. “Só” excelência encaixando as tramas. “Tem que ficar tudo muito firme, bem encaixado, pras compras ficarem seguras. O cliente pode carregar peso tranquilamente aqui, sem sofrimento”, avalia Maria das Mercês, satisfeita.

Não demora para que anuncie uma pausa na produção. Vai preparar o almoço da família e lavar algumas roupas. “Aí volto e termino essa peça. Semana passada foi difícil, vendi nada. Nesta já tem intermediário interessado em vender. Não é fácil, mas sigo na luta. Ela me faz feliz”, pontua.

DA TERRA

Quando o assunto é Artesanato em Palha de Milho, a Embrapa elenca quatro cidades como protagonistas sem criar um ranking: Diamantina, Goianá, Paropeba e, claro, Cipotânea. Se há 70 anos a ideia era ressignificar e aproveitar material orgânico como matéria-prima, agora a realidade é outra.

Hoje, já se diz nas calçadas e entre rotinas de produção que o artesanato fez crescer a produção de milho na comunidade. E o movimento foi tão forte que levou a mesma Embrapa a desenvolver e classificar, a partir do Banco de Germoplasma, o Milho BRS Cipotânea. O cereal foi considerado ideal para trabalhos artesanais tendo como atributos espigas com quase 5cm de diâmetro e ostentando palhas claras em tons que passam pelo rosado, pelo roxo e pelo mesclado.

Sua qualidade foi inclusive ratificada, em 2010, num Comunicado Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Há mais: ao contrário do que apontam os dados oficiais, a população estima que mais de mil famílias movem a Economia cipotanense e obtêm renda com a criação de peças manuais. Daí a cidade ser aclamada como a Capital Mineira do Artesanato em Palha, integrando uma cadeia nacional gigante. Atualmente, no Brasil, o mercado artesanal movimenta R\$50 bilhões por ano e sustenta 10 milhões de pessoas.



A UNIÃO QUE FAZ A FORÇA

Nem o calor sufocante de Novembro tira o ar Cecília Miranda, 64 anos, enquanto cumpre sua missão: a de defender o Artesanato em Palha de Milho. “Nem tudo são flores nessa história”, comenta numa coincidência interessante, segurando uma rosa decorativa e artesanal nas mãos. “Na verdade, os artesãos daqui já foram muito injustiçados. Houve quem se aproveitasse da humildade e da necessidade das pessoas pra abusar delas”, reflete.

Cecília não poupa a memória e muito menos as palavras. “Veja bem: imagine trocar um cesto bonito como aquele ali por um pacote de sal”, diz apontando para estrutura vertical, alta, com design rústico, acabamento de-

licado e engenharia utilitária. Hoje, a peça pode custar R\$100, a depender do tamanho. “Mas há anos atrás valia menos de R\$1. A urgência em casa é que ditava os preços. E não faltava quem explorasse isso”, se revolta.

Cecília é presidente da Associação dos Agricultores Familiares de Cipotânea, popularmente conhecida como “Associação das Artesãs”. O grupo começou a se reunir em 1999 com objetivos claros: conscientizar sobre relações de compra e venda, profissionalizar o trabalho de quem vivia da arte, mobilizar parcerias com entidades voltadas ao Empreendedorismo, jogar luz sobre o patrimônio cultural de Cipotânea. “Nós não tínhamos uma identidade, não havia uma importância

para a cidade. Ninguém se interessava pela origem do que comprava”, pontua Cecília.

Com sede bem perto da praça central, a Associação reúne hoje 30 famílias e concentra, na lojinha própria, uma linha com mais de 50 produtos diferentes e estilizados, incluindo carteiras, garrafas de vinho com toque artesanal, luminárias, móveis. “A criatividade é que manda e guia o artesanato. Tem sempre algo novo por aqui”, elogia. E frisa: “Atualmente há consciência e autoestima. Quem produz reconhece seu valor e sabe os custos do que faz. Cada gota d’água que cai da torneira pra umedecer a palha, cada lâmpada acesa pra produzir à noite, cada minuto de dedicação, tudo conta”.





REINADO

A imagem surgiu sem querer. Mas foi mais que simbólica. Sentada em uma poltrona feita com Palha de Milho, ela ajeita o corpo e ocupa as mãos com uma flor decorativa, de caule comprido. Foi o suficiente para, naturalmente, Maria do Carmo Silva parecer uma rainha. “Todas as mulheres em Cipotânea são”, diz com a sabedoria dos 72 anos.

Maria do Carmo aprendeu a tecer aos oito. “A gente morava no cantinho de roça e todo mundo sabia que a renda das moças vinha do artesanato. Era preciso aprender pra ter o que comer,

pra crescer”, lembra.

O tempo, o reconhecimento (mesmo que lento) do talento cipotanense e o Empreendedorismo pessoal, no entanto, ressignificaram o destino da artesã. Maria do Carmo e a família estão à frente, hoje, da *Arte na Palha*, loja e e-commerce que virou vitrine para 320 itens diferentes criados por 50 tecedeiras locais. “Ih, difícil citar. As peças saem daqui e vão pra todo lado, graças a Deus”, acrescenta.

Tudo isso graças à internet. Em Cipotânea, Maria do Carmo congrega artistas e criações. Vez ou outra, inclusive, desenvolve produtos. De Belo Ho-


rizonte, a filha Elizabeth Silva gerencia as encomendas que levam cortinas, gaveteiros, roupeiros, baús, maletas, quadros e jogos americanos país afora.

Ainda assim, não há uma sensação de plenitude. “Sou muito agradecida pela minha vida, por ter aprendido um ofício que me ajudou a dar estudos aos filhos. Por outro lado, queria fazer mais. No último ano o mercado ficou difícil, mais parado. Precisamos então diminuir um pouco o número de artistas fornecedores. Isso me dói, me tira o sono e traz culpa. Me resta rezar, pedir a Deus pras coisas melhorarem. E elas vão. Tenho fé de que vão”. ▼

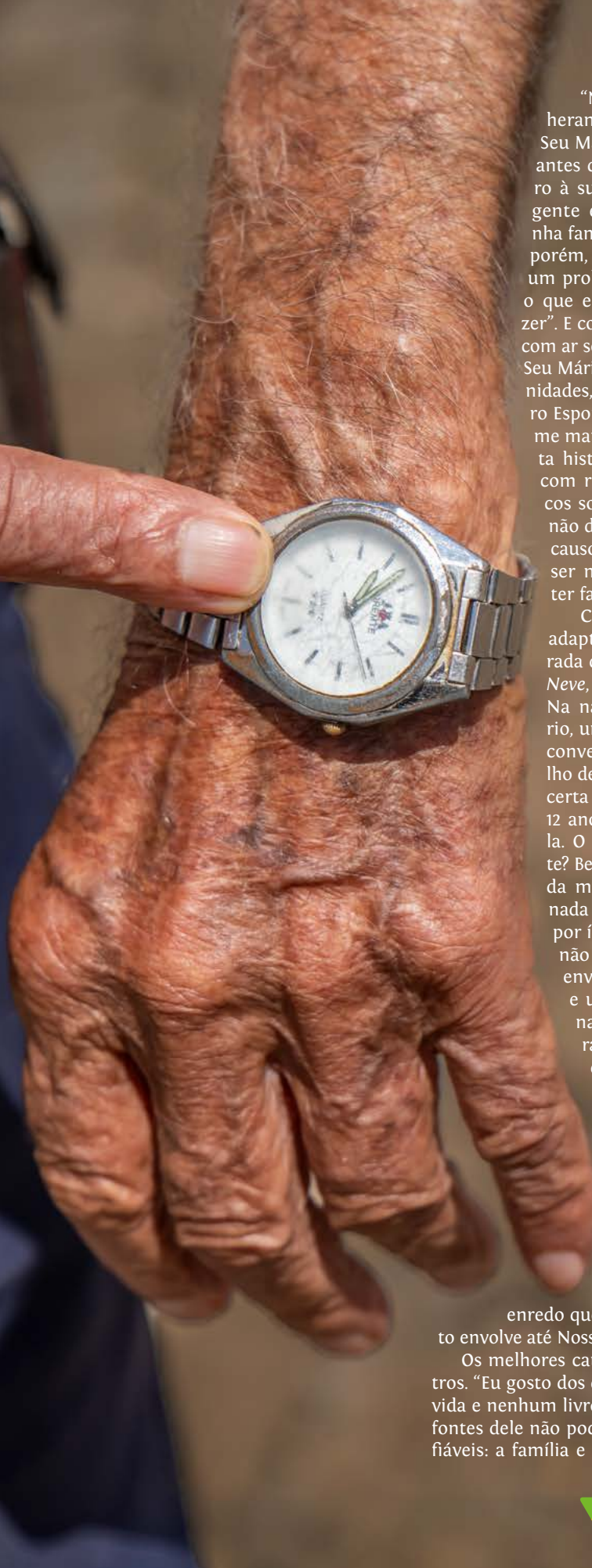


Proseador e contador de histórias

*Ele faz mais do que
contar causos: proseia
e compartilha o que
viu e ouviu - ora
dentro de casa, ora
“arrodeado” pela
família nos saudosos
tempos da roça*

 São Tiago





“Na verdade a minha herança chegou”, anuncia Seu Mário Ribeiro, 89 anos, antes de explicar: “Me refiro à surdez. Um monte de gente escuta nada na minha família”, gargalha. Falar, porém, não é nem de longe um problema pra ele: “Ih! É o que eu mais gosto de fazer”. E como! No sofá de casa, com ar solene e rosto maroto, Seu Mário proseia sobre amenidades, reclama do Cruzeiro Esporte Clube “que quase me mata do coração” e conta histórias. Muitas. Todas com rótulos bem específicos sobre a veracidade ou não delas. “Esse aqui é um caso fantástico - não por ser muito bom, mas por ter fantasia nele”, dispara.

Começa, então, uma adaptação bem brasileira do clássico *Branca de Neve*, dos Irmãos Grimm. Na narrativa de Seu Mário, uma mulher poderosa conversava com seu espelho de marfim e descobriu, certa noite, que a filha de 12 anos era, sim, mais bela. O nome da adolescente? Benjamina, que a pedido da matriarca foi abandonada na mata e acolhida por índios. Nessa história não há bruxa nem maçã envenenada. Há *voodoo* e um alfinete espetado na cabeça de Benjamina. Em vez de um príncipe, há um “menino da roça”, o Joaquim, que a encontra desacordada, penteia seu cabelo, desfaz o feitiço e se apaixona por ela. Mais tarde finalmente aparecem os anões: são filhos do casal num

enredo que em algum momento envolve até Nossa Senhora Aparecida.

Os melhores causos, porém, são outros. “Eu gosto dos que ouvi ao longo da vida e nenhum livro registrou”, frisa. As fontes dele não poderiam ser mais confiáveis: a família e os amigos que, num

tempo sem rádio, TV e muito menos internet, faziam das rodas de conversa um espaço de partilha.

DEDOS DE PROSA

“Nunca foi fofoca. Foi informação (risos). Conversar era o que a gente tinha pra fazer à noite, depois do dia inteiro na labuta da roça lá em Ouro Fino”, explica em referência à comunidade em que nasceu, cresceu e por que é apaixonado. Vinculada a Oliveira (MG), ela é tão extensa que alcança o território de São Tiago. E ali viveu até cerca de dois anos atrás. Antes disso, conta Seu Mário, ganhou a vida “no serrotão, fazendo todo tipo de serviço que a ferramenta permitia. Inclusive ajudar a construir casas”. O ofício, no entanto, não era isolado. Onde havia atividade rural precisando de mais uma mãozinha, lá estava ele plantando, colhendo, ordenhando leite.

O tempo, no entanto, pediu que o aposentado realmente descansasse. Esforço mesmo só para driblar a saudade da infância. “Com 7 anos eu já guiava boi e fazia tudo muito diferente. Em vez de falar grosso com os bichinhos, eu alisava, dava carinho. Os meus preferidos eram o Mimoso e o Maravilhoso, mansos que só. Mas fazia mais coisas, até moía cana. Na verdade o dia inteiro você me via passando embaixo de corrente, pulando em cima de cerca, abrindo porteira. Quando prestava serviços ‘pra fora’, as camas eram montes de capim nos ranchos. Uma loucura. Ainda assim, preferia aquele cansaço ao da velhice”, confessa.

“Falta” Seu Mário também sente dos bailes da época - que aliás começou a frequentar antes dos 10 anos para aprender a dançar. Não foi num deles, porém, que conheceu a esposa, Marina Alves Ribeiro, com quem teve três filhos. “Caí de amores pela minha prima. E mesmo assim não foi fácil falar porque, por incrível que pareça, era acanhado e bicho do mato (risos)”. A timidez foi tanta, aliás, que namoro e casamento chegaram “tarde” para os padrões da década de 1960. “Coloquei aliança no dedo quando tinha 29 anos e oito meses. Acredita? Demorei a virar homem feito”, brinca antes de pontuar: “Ainda assim me orgulho porque, mesmo lerdo, sempre segui o caminho certo. Já outros...”.

PATRICIO LOPES

O comentário tem seus porquês. Em 2008, uma investigação do repórter Gustavo Werneck ganhou as páginas do jornal *Estado de Minas* e atestou: Patrício Lopes, onipresente na oralidade de São Tiago, realmente existiu. Outras publicações, como o *Boletim Sabores & Saberes*, vão além. De acordo com o impresso, ele teria nascido na hoje Terra do Café com Biscoito por volta de 1800 - e deixado as redondezas antes dos 17 anos.

Já é quase consenso, inclusive, que a depender de suas andanças e conquistas sertão afora - com pegadas desbravadoras e sangue - o desenho do mapa mineiro teria um “nariz maior”, com outros 500 mil hectares de terras recortando parte de São Paulo e do Mato Grosso do Sul. Controverso, Patrício Lopes - ou “Patrício Colodino” - foi, para uns, sertanista, desbravador e latifundiário. Para outros, um invasor implacável de terras indígenas. Já para Seu

Mário ele era... um parente distante. “Tio-avô da minha mãe. Falavam muito dele lá em casa”, explica.

Ali, entre fontes confiáveis, Seu Mário ouviu que Lopes/Colodino não começou a jornada sozinho. “Ele pôs a cara no mundo, a cavalo, com um dos irmãos. Os dois eram muito meninos, mas o talento deles não era só viajar sem medo. Era entrar em briga também. Resolviam tudo na mangueira”, conta. E traduz em seguida: “Você sabe o que é isso? É um porrete mesmo. Dependendo de onde acerta mata na hora”. E eis que a morte violenta acabou sendo, a certo tempo, o destino do próprio irmão de Colodino, por vezes identificado como José Barcelos.

O luto, então, teria movido Patrício - sobrevivente e implacável - sertão adentro. A princípio, dizem algumas pesquisas, ele atuou em grupos de bandeirantes buscando ouro e tentando expandir limites territoriais a pedido do Governo Paulista. Depois, astuto, debandou na direção Oeste. No caminho, arregimentou verdadeiros latifúndios que, estima levantamento do jornal *Estado de Minas*, abrigam hoje 25 municípios. A posse de tudo isso, no entanto, teria sido controversa e ocorrido às custas de vidas indígenas. “Se realmente foi assim, ele pagou os peccados em vida. Lá em casa contavam que morreu sozinho abandonado”, explica Seu Mário.



A RUÍNA

Vale aqui uma nota: após 50 anos vivendo nos arredores de Mato Grosso, Patrício Lopes teria retornado à terra natal, São Tiago. Nesse momento, porém, já não era proprietário de um centímetro de terras fora do Campo das Vertentes. “O Patrício era inteligente, até sabia alguma coisa sobre leis. Mas os grileiros entendiam mais. Tomaram tudo dele. Me contaram que gente da própria família passou a perna também. Que entregaram documentos ao homem dizendo se tratar de inventários e, na verdade, eram papéis de posse”, acrescenta. Quando menciona “família”, aliás, Seu Mário não se refere a filhos. “Os que teve não foram registrados, sabe? Ficaram espalhados lá no Mato Grosso e foram abandonados com as mães - a maioria índias”, diz.

De fato, a ruína de Patrício chegou a ser documentada nas pesquisas jornalísticas de Gustavo Werneck. “Ele não ti-

nha escrituras nem qualquer papel que valesse. Em manobras que até hoje assustam pela audácia, mentiras e falta de escrúpulos, grileiros paulistas e cariocas forjaram documentos com o objetivo único de retalhar as propriedades do são-tiaguense, se apossar delas, legitimá-las e vendê-las. Nessa empreitada, foram defendidos pelo advogado Júlio Prestes - que foi presidente de São Paulo; e presidente eleito do Brasil, embora sem tomar posse. Ao mesmo tempo, tomaram o cuidado de apagar todos os vestígios da existência de Patrício. Destruíram as benfeitorias e sepultaram sua memória. Não há nem mesmo uma pintura ou desenho do personagem, tal a queima de arquivo”, escreveu no *Estado de Minas*.

DENTE DE OURO

Também emblemático nos arredores de São Tiago e da comunidade de Ouro Fino foi um certo sujeito conhecido como Dente de Ouro - por motivos que dispensam explicação. “O nome dele de verdade era Inocêncio. Era um homem negro, grande, que andava com um chapéu quebrado na testa. Quando jovem, se aliou a um tal de Palha Roxa (que ninguém sabe de onde veio) e saiu fazendo delito”, relata Seu Mário.

Fora da lei, Dente de Ouro é comparado hoje, por quem ouviu sobre o terror que causou, a Lampião - líder do Cangaço no Nordeste entre 1922 a 1938. A verdade, porém, é que bandeou pelo interior de Minas décadas antes, em fins do Século XIX. “Inclusive o conheci, viu?”, frisa Seu Mário. “Eu era molequinho, tinha uns 10 anos. Já ele estava idoso

- e como todo fora da lei cansado, se aposentou na roça só para fingir que era bom (*risos*)”.

Na época, Inocêncio/Dente de Ouro morava na comunidade de Ouro Fino e se mantinha guiando carros-de-boi em propriedades da região. “Lembro de ouvir a voz de trovão dele chamando um boi: ‘Suspiiiiirro’. Mas era um homem quieto, que não dava muita conversa”, recorda Seu Mário.

O pouco papo, no entanto, não impediu o disse-me-disse da época sobre uma mulher que Dente de Ouro trouxe consigo para o Campo das Vertentes. “Era a Ana. Minha mãe a viu. Disse que era muito bonita e que ficava sem-



pre na calçada, numa casa de beira de estrada, fazendo crochê. Só que se alguém mexesse com ela, jogava mangueira como ninguém”, alerta. Ana, dizem, teria sido sequestrada por Inocêncio.

LÂMINA DO PARAGUAI

O estigma acompanha o país vizinho há anos: conhecido pelo comércio de produtos falsificados ou pirateados, o termo “do Paraguai” se tornou, no Brasil, uma gíria para qualquer coisa - ou até pessoa - com alguma característica duvidosa. Nessa história contada por Seu Mário, no entanto, o sentido é outro. “Menina, um sujeito aqui das redondezas apareceu, certa vez, com uma lâmina do Paraguai. Melhor dizendo, uma lâmina usada na Guerra do Paraguai”, conta.

O conflito eclodiu em 1864 quando, a mando do ditador local, Solano López, Brasil e Argentina tiveram parte de seus territórios invadidos. O Uruguai acabou se aliando aos dois países, pouco tempo depois, para tentar conter, com “amizade”, o assédio de ambos a pedaços de seu mapa. Mas não foi só isso. Nessa Tríplice Aliança houve, como apoio decisivo, a participação intensa dos Mbayá-Guaikurus, conhecidos como “índios cavaleiros” que chegaram a ter, domados, mais de 8 mil equinos entre os séculos XVII e XIX. Sem eles, boa parte do Mato Grosso do Sul estaria, hoje, incorporada ao Paraguai.

“Se eu fosse letrado, mexesse com leis, defenderia indígenas até hoje. Ajudaram o Brasil demais. E veja bem: brigaram por nós a ferro frio, com objetos que cortavam qualquer um no meio”, conta Seu Mário. Segundo ele e por motivos que ninguém explica, a Guerra do Paraguai era pauta frequente em Ouro Fino. “Aí apareceu um rapaz, uma vez, com uma lâmina que usaram nas batalhas. Infelizmente ele vendeu o negócio a preço de banana. Era uma relíquia a ser guardada”, lamenta.

O conflito, mais sangrento registrado na América do Sul, terminou em 1870 com o assassinato de Solano López numa emboscada. Estima-se que 300 mil combatentes (sendo 50 mil brasileiros) tenham morrido.

O PADRE

“Será que eu posso falar isso? Penso no escândalo pra um padre”, pergunta Seu Mário anunciando o causo seguinte. Melhor, então, não citar no-

mes. “Mas fato é que ele encomendou uma morte”, dispara.

Pároco em pequenas igrejas nos arredores de São Tiago, o líder comunitário “pegou três meninas pra criar”. Foi, segundo Seu Mário, um cuidador devoto. Mas tão logo elas alcançaram a juventude, a proteção ultrapassou limites. “Uma delas se envolveu com um rapaz que, dizem, trabalhava pro tal padre. O romance foi segredo até ela precisar contar que esperava um bebê. Aí a coisa desandou”, narra. Em Ouro Fino se dizia, nas rodas de conversa da roça, que o religioso pediu a cabeça de quem ousou “engravidar a filha”. Para isso, deu ordens a um trio de cativos, pedindo que sequestrassem, matassem e enterrassem o “suspeito”.

Os assassinos por encomenda, porém, gostavam da vítima - que acabou se safando. “Quando chegaram ao mato onde aconteceria o crime, os cativos mostraram uma cadelinha ao tal moço jurado de morte. Aí fizeram um acordo: ‘Você foge, nunca mais volta. A gente mata a cachorra, suja as mangueiras de sangue e diz que é seu’. Tadinha da bichinha”, pondera Seu Mário. E acrescenta: “A verdade é que, naquela época, o mundo era um subúrbio. Você sumia e ninguém dava notícias. Então o rapaz só retornou pra essas bandas quando soube que o padre com raiva morreu, muito tempo depois. Quem contava isso era meu tio, que conheceu todos os envolvidos”.

MEMÓRIA

A de Seu Mário está ótima - e isso ninguém contesta. Mas a coletiva, sente ele, pode estar ameaçada. “Enquanto puder, quero contar o que vi, ouvi e sei. Não vai estar em livros, mas vai estar na cabeça de gente mais nova que gosta tanto de prostrar quanto eu”, promete com uma risada. E está aí uma ironia.

Quando pequeno, visitando São Tiago com o pai, Seu Mário diz que mal abria a boca. “O pessoal da cidade, mesmo pequena, implicava com a gente, chamava de jeca. Aí me vencia a timidez. Hoje moro aqui na Terra do Café com Biscoito e gosto demais. As pessoas me acolhem, são amigas, gostam de verdade de mim e da minha família”, diz grato.

Gente com quem compartilhar informações, então, não falta. ▼



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: 36.265-000 - 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: madreminas@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: 36.350-000 - 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