

EDIÇÃO 23 | ANO 12  
JANEIRO DE 2025  
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



R E V I S T A

# Vertentes Cultural

*Senhora dos Remédios*

**A grandeza de quem construiu o  
'maior Carro de Boi do Mundo'**

Página 42

# Difícil porque simples\*

Otto Lara Resende

Da minha parte gostei dessa alcunha *República do Pão de Queijo*. Pode existir fora de Minas, não sei. Mas em Minas, o Pão de Queijo é uma quitanda especial. Superior. Se você não sabe o que é, não procure no dicionário. O dicionário é insípido. Provável que nem registre a palavra. Cumpra sabê-la na boca, no remoto paladar, inconsútil. Gosto, aroma, vista, é tudo junto. Uma só onda que envolve. Impregna. E volta sempre, pavloviana.

(...)

Aí é que está. A dificuldade na simplicidade. Comecei a indagar daqui e dali e já ia pelo caminho enciclopédico. A receita é fácil. Há várias. De Ouro Preto, de São João del-Rei, de Diamantina. Varia no detalhe, mas o que importa é o jeito. A arte. Como no jardim, se a mão não é boa, nada feito. A mão para amassar e sovar. A exata pitada de sal. O forno quente, pré-aquecido. Quanto tempo? Não olhe o relógio. A hora fala, manifesta. No forno e em você.

*\*Texto publicado na Folha de São Paulo em Outubro de 1992. O trecho reproduzido aqui foi encontrado no site [cronicabrasileira.org.br](http://cronicabrasileira.org.br).*



## Ondas de Compreensão

Mariane Fonseca

Fernando Pessoa escreveu em *Mar Português* que “tudo vale a pena quando a alma não é pequena”. E arriscamos dizer que o título do poema continuaria fazendo todo sentido caso fosse “Mar das Vertentes”. Ao menos metaforicamente.

*Mar de Pessoas Revolucionárias?* Temos. *Mar de Ideias Brillhantes?* Também. *Mar de Experiências em Prol do Bem Comum?* Sem dúvidas.

Aqui está o Maior Carro de Boi do Mundo; uma Cooperativa reconhecida como *Great Place To Work*; o João Batista que não batiza, mas salva bichos, cura pessoas, atravessa a vida com alegria e ainda encontra tempo para a Política; a Grace Kelly que reina absoluta com sua Confeitaria; o Povoado que promove Turismo de Experiência com Sustentabilidade e Simplicidade; as nutricionistas que criaram um Picolé especial para pacientes oncológicos.

Pessoas diferentes, lugares distintos, Propósitos (quase) iguais. Porque em todas essas histórias há algo precioso em comum: a vontade de fazer a diferença.

Todos conseguiram - e ninguém “sonhou grande” (como dizem por aí) para isso. Na verdade, esse termo tão bonito quanto clichê “falha” ao não representar as pequenices, o “de grão em grão”, as peças construídas aos poucos para que depois tudo pudesse funcionar.

Antes do gigantismo, houve um miniatura de Carro de Boi; uma portinha com apenas dois funcionários; uma benzeção simples; um Bolo só pra tia; uma casinha com Fogão à Lenha; as teorias de um TCC. E antes desta edição inteira houve... uma página em branco.

Pois bem: somos feitos de porções em carne, osso e espírito. Somos protagonistas de uma vida experimentada em capítulos. Somos personalidades que incorporam um pouquinho de cada um que passa por nós. Somos uma parte de tudo o que Deus criou. E é assim que nos fazemos, enfim, completos. Inteiros. Maiores. Infinitos. *Um Mar de Possibilidades.*

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

Hélder Resende  
(Diretor Executivo de Gestão de Risco)  
Luiz Henrique Garcia  
(Diretor Executivo Financeiro)

### CONSELHO FISCAL

*Conselheiros Efetivos:* Cristóvão Avelar, Luís Gustavo de Resende e Rafael César Leão  
*Conselheiros Suplentes:* Henrique Fernando Godinho Santos, Miguel Arcanjo de Carvalho, Manoel Salomão de Almeida

### REVISTA VERTENTES CULTURAL

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

### CIRCULAÇÃO

São Tiago, Alfredo Vasconcelos, Alto Rio Doce, Bias Fortes, Belo Horizonte, Barbacena, Cipotânea, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Desterro do Melo, Dolores de Campos, Ibertioga, Itutinga, Madre de Deus de Minas, Mercês de Água Limpa, Morro do Ferro, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritópolis, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, São João del-Rei e Senhora dos Remédios.

### APOIO OPERACIONAL

Elisa Cibebe 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

**Picolé Protéico-Funcional:** Ciência, Empatia e Bem Comum



**13**

## GASTRONOMIA

Grace Kelly reinando em seu **Atelier Du Chocolat**



**20**

## TURISMO

Povoado dos Pinto tece novas possibilidades



**37**

## NOSSA COOPERATIVA

Sicoob Credivertentes é reconhecido como **Great Place To Work**



**41**

## PRIMEIRO PLANO

O maior Carro de Boi do Mundo está no Campo das Vertentes



**48**

## VIDA

Homem da roça, de fé e de muitos talentos em prol do próximo



## FOTO DO SEMESTRE



FLAGRA DE FIM DE TARDE - Quase se despedindo de mais um dia, o Sol derrama luz dourada sobre a Capela de São Sebastião no Povoado da Restinga de Baixo, em Ritópolis

## Carta do LEITOR

Dê sua opinião sobre a revista e envie sugestões de pauta também! Fale com a gente no email [credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br](mailto:credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br)

“

Gostaria de agradecer pela matéria brilhante que vocês publicaram! Nossa! Retrataram o Guaci (Edição nº22) de uma maneira brilhante, inacreditável e verdadeira... Com muita maestria mesmo! Lemos o texto com lágrimas nos olhos, gratidão e muito carinho!

”

*Alessandra Monsores,  
São João del-Rei*

“

Terminei de ler a matéria sobre a MF Charcutaria (Edição nº21) e me senti em casa (uma vez que sou descendente de espanhóis). Parabéns à escritora e ao fotógrafo que retrataram essa história. PS: a geleia da Vanderlúcia garantiu mesmo o casamento perfeito de todos os sabores. Eu disse que esse empreendimento ia longe!

”

*Jacqueline Alamino,  
no Instagram*

# Refrescante, proteico, funcional e empático

Toda evolução envolve grandes ideias - e elas são ainda mais brilhantes quando carregam consigo um valor inegociável para o Cooperativismo: Propósito. É por isso que a Revista Vertentes Cultural estreia, nesta edição, o **CooperAÇÃO**, um espaço para apresentar inovações revolucionárias, projetos que podem fazer a diferença e pessoas inspiradoras com raízes no Campo das Vertentes. Para começar, o já famoso Picolé Proteico-Funcional desenvolvido por equipe de agora Nutricionistas e acadêmicos do Uniptan, em São João del-Rei





O “país tropical abençoado por Deus” está (bem) mais quente, registrando as temperaturas mais altas da História desde 2023, segundo o Instituto Nacional de Meteorologia (INMET).

E foi exatamente naquele ano que três estudantes do Centro Universitário Presidente Tancredo de Almeida Neves (Uniptan) levaram Picolés Protéico-Funcionais a pacientes oncológicos em São João del-Rei. O nome do alimento, aliás, já conta muita coisa.

Além de prático e refrescante, o produto desenvolvido como Trabalho de Conclusão de Curso tem alto valor nutritivo. Tudo isso enquanto ameniza efeitos adversos de tratamentos contra o Câncer, incluindo perda de apetite e inflamações na boca – este último chegando a afetar 40% das pessoas submetidas a Quimioterapia, de acordo com dados do Instituto Oncoguia.

Muito além de estatísticas médicas, no entanto, informações como essa têm nome, rosto e saudade para Lidiane Lara. Membro da equipe que desenvolveu os Picolés Protéico-Funcionais, a hoje

nutricionista levou mais que referências bibliográficas, práticas de laboratório e experiências de campo para o trabalho. “A lembrança do meu irmão me acompanhou o tempo todo”, diz emocionada sobre o pequeno Halan. O menino faleceu no dia em que completava 8 anos, vítima de Leucemia.

Por ele, pela Ciência e em prol de outros pacientes com batalhas parecidas – são mais de 704 mil diagnósticos de Câncer por ano no Brasil, aponta o INCA – Lidiane se empenhou no desenvolvimento dos Picolés Protéico-Funcionais junto a Camila Vale e Nádia Mesquita. O trio foi orientado pelo engenheiro de alimentos Douglas Guimarães; e pela nutricionista Karine Louvera Silva – ambos docentes no Uniptan.

**Vertentes Cultural** - *O produto idealizado por vocês é um case claro de grandes ideias com Propósito e Impacto Social. Então com ou sem trocadilho podemos perguntar: qual a receita pra esse resultado?*

**Lidiane Lara** - O primeiro “ingre-

diente” foi a missão de, sob o ponto de vista nutricional, aliviar efeitos colaterais da Quimio ou Radioterapia em pacientes oncológicos. Um deles é a Mucosite, uma inflamação que pode levar a feridas e lesões muito dolorosas na boca, na garganta... Com isso, a pessoa em tratamento pode apresentar desde dificuldades ao engolir alimentos até perda completa de apetite. Ou seja: a Mucosite interfere na qualidade de vida, na reação a medicamentos e intervenções e, ainda, no próprio quadro emocional do paciente.

**Camila Vale** – Nesse contexto, precisávamos trabalhar em algo saudável, funcional e saboroso. Quer dizer... Que desempenhasse um papel de alívio e cuidado sem deixar de lado o aspecto prazeroso. Tudo isso de forma democrática tanto na aceitação quanto nos próprios custos.





**Vertentes Cultural** - *Daí então a inclusão do Ora-Pro-Nobis na lista de ingredientes?*

**Camila Vale** - Sim. O Ora-Pro-Nobis é considerado uma Planta Alimentícia Não Convencional (Panc) riquíssima em possibilidades e benefícios. É de fato um superalimento com Proteínas, Vitaminas, Minerais, Fibras... E tem ainda as vantagens de ser encontrado com facilidade e baixo custo no Campo das Vertentes.

Nossa receita também traz a Camomila com propriedades anti-inflamatórias; e a Banana Nanica bem madurinha. Com isso diminuimos a ingestão de açúcar pelos pacientes e garantimos a doçura do Picolé Protéico-Funcional naturalmente.

**Nádia Mesquita** - Para complementar, trouxemos logurte Natural (produzido por nós mesmas) garantindo cremosidade. Já o Cacau 100% e o Leite em Pó agregaram na textura e no próprio sabor. Nutricionalmente, os três itens somaram fatores Antioxidantes, Proteínas e Lactobacilos.

**Vertentes Cultural** - *E como exatamente a proposta desse projeto surgiu?*

**Karine Silva** - Acho que um fator interessante dessa história é que ela foi escrita em capítulos ao longo de muito tempo. Na verdade, durante passagem profissional pelo Hospital das Clínicas em Belo Horizonte, tive contato com projetos voltados ao alívio de dores em pacientes oncológicos. Aquilo me marcou muito. Depois, na Santa Casa também da capital, atuei na Oncologia Pediátrica - e ali recorriamos ao Chá de Camomila congelado justamente para combater os incômodos da Mucosite. Senti que gostaria de desenvolver algo parecido, mas era preciso formatar essa ideia...

**Douglas Guimarães** - Anos depois, participamos de uma banca em que a monografia focava na mistura de ervas em prol de pacientes diabéticos. Foi o gancho para conversarmos sobre possibilidades funcionais e nutritivas para pacientes com Câncer movidos tanto pela pesquisa quanto por questões familiares que vivenciamos ou testemunhamos.

Sempre houve uma motivação empática e ela também ressoou com nossas alunas, que abraçaram a ideia e a executaram com louvor. Foi inspirador e muito bonito fazer parte disso.





**Vertentes Cultural** - *Como chegaram ao Picolé como produto no Trabalho de Conclusão de Curso? Foi a ideia-base desde sempre?*

**Douglas Guimarães** - Desde o início nosso propósito era elaborar uma solução de baixo custo, com fácil acesso e valor nutritivo. Então num primeiro momento pensamos no Abacate e no Whey Protein como ingredientes de um sorvete.

**Nádia Mesquita** - Nos primeiros testes, porém, a textura do Sorvete não foi aprovada. Outra preocupação foi com a palatabilidade. Embora o Abacate não tenha necessariamente trazido um sabor ruim à receita, percebemos que não seria democrático e poderia frustrar alguns gostos. Já a Banana cumpriu bem esse requisito e, no final, conferiu uma aparência inclusive mais bonita ao Picolé.

**Vertentes Cultural** - *Bom... Agora a curiosidade que não quer calar: como os pacientes reagiram à iniciativa e à criação de vocês? Como se sentiram nesse processo?*

**Nádia Mesquita** - Acho que os sentimentos se misturaram. Havia ansiedade, tensão... Mas tão logo tivemos contato com a equipe e as pessoas em tratamento no CTO, tudo isso foi substituído por muita acolhida e compreensão. Algo que entrou em sintonia

“  
*Desde o início  
nosso propósito  
era elaborar uma  
solução de baixo  
custo, com fácil  
acesso e valor  
nutritivo.*”  
”

também com o nosso propósito... Não chegamos ali meramente com Picóles para serem testados. Chegamos com comunicação aberta, transparência sobre o que estava acontecendo, disposição para ouvir as pessoas e aprender com elas. Digo que essa parte da Metodologia ensinou tanto ou até mais do que os livros. Foi transformador.

**Lidiane Lara** - Sim... Foram cinco dias dedicados ao CTO no segundo semestre de 2023. Nesse período,

conversamos com todos os pacientes, apresentamos os ingredientes utilizados na receita do Picolé e explicamos por que haviam sido escolhidos. Só depois desse diálogo é que o alimento foi ofertado e consumido. Tudo com tempo, paciência... Depois, interagimos para fazer uma análise sensorial muito completa, descobrir se a experiência havia sido agradável, se alguma reação física havia sido percebida e se o paciente consumiria novamente o Picolé Protéico-Funcional.

**Camila Vale** - Ao todo, foram abordadas 53 pessoas. Dessas, 87% reagiram positivamente ao nosso produto. Isso sem falar em Enfermeiros e Médicos que também provaram e aprovaram tanto a ideia de um alimento não-industrializado e mais saudável, com alto teor de proteínas e fibras; quanto o sabor do que foi oferecido.

**Vertentes Cultural** - *Houve também a aprovação da banca avaliadora durante a apresentação do TCC, não é? Soube que este foi um trabalho nota 100!*

**Lidiane Lara** - Foi, sim (sorriso tímido). Penso que a nota nos descansou, aliviou a mente. Mas pro coração a alegria e o alívio vieram com o agradecimento dos pacientes, os sorrisos, as carinhas de satisfação.

Então agora há em nós uma sensação de que a missão pode ter sido cum-

O time formado pelos professores e pesquisadores Douglas Guimarães (primeiro à esquerda) e Karine Silva (última, à direita); e pelas já nutricionistas Nádia Mesquita, Lidiane Lara e Camila Vale (nessa ordem, ao centro): propósito desde o início



prida, mas não terminou porque... De fato, queremos levar esse Picolé a mais pessoas e abraçar mais situações.

**Vertentes Cultural** - *Tudo isso de uma forma simples e ousada ao mesmo tempo; com Ciência e empatia...*

**Karine Silva** - Que são essenciais. Acredito que cuidar de um paciente significa olhar, compreender e se importar com ele como um todo - não somente sob o viés do diagnóstico, da doença. Humanidade, amor e se colocar no lugar do outro também remediavam e curam. Entende?

Pra mim, aliás, foi encantador perceber que essas jovens pensam e agem assim. A excelência está nisso.

**Vertentes Cultural** - *E quais são os planos, sonhos ou necessidades pra esse projeto mais que aprovado, aliás? Já podemos falar em abertura para apoios, investimentos externos?*

**Camila Vale** - Podemos, sim, e se-

ria incrível. Temos recebido muitos comentários positivos e mensagens com interesse em entender melhor o que fizemos, se há comercialização do Picolé Protéico-Funcional. Isso mostra que há espaço e demanda para essa ideia ser ampliada. Então todo apoio é bem-vindo.

**Douglas Guimarães** - Hoje, uma questão que queremos muito melhorar é a forma de congelamento do produto. Por enquanto, ela acontece de maneira caseira, convencional, mais lenta. E evoluir nessa parte do processo traria impactos muito positivos tanto no resultado final quanto no alcance (mais amplo) do alimento que desenvolvemos.

**Karine Silva** - Nesse sentido, inclusive, já temos conversado sobre expandir a gama de sabores e, ainda, em alternativas para pacientes com intolerância à Lactose, pré-Diabetes, etc. Há demandas latentes que queremos muito atender.

**Vertentes Cultural** - *Valeu a pena, então, materializar uma “ideia com propósito”?*

**Lidiane Lara** - Sem dúvidas. Desde o início tínhamos um objetivo muito claro: entregar um resultado positivo. Aquela ideia de “apresentar alguma coisa e se der errado tudo bem” nunca foi uma possibilidade pra nós. Em cada livro e artigo em que nos debruçamos; em cada orientação ouvida; em cada alternativa debatida... Sempre investimos e optamos pelo que fosse realmente melhor, mais efetivo, nutritivo e saboroso. Deu certo.

**Nádia Mesquita** - E vale lembrar que esse “dar certo” envolve também levar informação e conscientização sobre melhores hábitos e escolhas alimentares - tanto para os pacientes oncológicos quanto para quem ouve falar sobre nosso trabalho. Estamos felizes e gratas por tudo o que aconteceu até aqui; prontas e otimistas para seguir em frente. ▼

*O Picolé Protéico-Funcional precisa de três dias para ficar pronto - incluindo as 24 horas necessárias para a produção do iogurte Natural que compõe a receita. O modo de fazer também envolve triturar o Ora-Pro-Nobis e optar pela Camomila em farinha (evitando interferências na textura).*



*O Ministério da Saúde define as Plantas Alimentícias Não Convencionais (Pancs) como aquelas “que aparentemente não são comestíveis - ou não fazem parte dos hábitos alimentares convencionais - , mas na verdade escondem um universo de possibilidades na cozinha”. O Ora-Pro-Nobis, comum no Campo das Vertentes, encabeça uma lista pública elaborada pela pasta.*



# A força do Brasil está no **agro.**



Agricultor familiar,  
conte com a parceria  
do Sicoob para investir  
na sua produção.



## Soluções completas:

 Crédito Rural	 CPR	 Seguro Rural
 Seguro de Vida	 Consórcio	 Investimentos


Procure uma cooperativa.

Mais que uma  
escolha financeira.



# Grace Kelly: a majestade da Confeitaria com sabor, afeto e requinte

*Empreendedora reina absoluta  
com seu Atelier Du Chocolat*

 Barbacena



Antes da Grace Kelly de Barbacena houve Grace Kelly de Monaco. Estrela em mais de dez produções hollywoodianas na década de 1950, a atriz americana se tornou um dos rostos mais fotografados da História, além de ícone fashion e símbolo de beleza, elegância e feminilidade.

E foi em meio a esse auge que em 1956 a atriz favorita de Alfred Hitchcock trocou o estrelato e os prêmios que colecionava, incluindo um Oscar, pelo principado em Mônaco, microestado soberano na Riviera Francesa. Ou seja: ela realizou, literalmente, um “sonho de Princesa” ao se casar com o herdeiro do trono monegasco, Rainier III.

Considerada o “Casamento do Século”, aliás, a cerimônia foi acompanhada pela TV por mais de 30 milhões de pessoas. Desde então, dois detalhes se sobressaem e povoam imaginários românticos do mundo todo: o vestido da noiva, um dos mais famosos e copiados de todos os tempos; e o bolo da festa. Sim, o bolo - considerado um obra de arte gourmet com seis andares representando o Palácio de Mônaco. Não bastasse isso, o momento doce trazia ilustrações delicadas estampado a história local com... açúcar.

Mais de 20 anos mais tarde e a mais de 7 mil quilômetros, a primeira filha do casal Sueli e Odécio foi batizada como Grace Kelly Viol. Quis o destino (ou os dons requintados de família) que ela fosse rainha absoluta em outro reino: o da Confeitaria.

## LA DOLCE VITA

Grace tem memórias da infância com cheiros e sabores. Numa delas, lambe feliz e moleca as colheres com massas de bolo feitas pela avó, Dulce (coincidência ou não, um nome que significa “doce”, em Espanhol).

Eis que, de tanto observar os rituais de preparo da matriarca, aprendeu realmente algumas receitas.

Daí ter replicado uma delas num rompante de menina que, dependendo do ponto de vista, pode ser também um dos primeiros sinais do que o futuro a reservava. “Eu passava boa parte das férias escolares com minha tia, Juraci. A gente fazia companhia gostosa uma pra outra, sabe?”, conta sorrindo antes de continuar: “Num belo dia ela perguntou se por acaso eu sabia fazer bolo. Claro que eu, muito metida a besta, respondi que ‘sim’, fui lá e fiz.



Era um Bolo de Fubá Mimoso. Memori-zei os ingredientes e o modo de preparo só observando”, diz sobre a mesma época em que os pais eram constantemente chamados à escola por um probleminha... incomum. “Dos 11 aos 13 anos eles recebiam reclamações todos os dias pela minha falta de atenção às aulas. Na verdade, não conseguia focar na professora porque preferia passar o tempo escrevendo receitas nos cadernos. Aliás, os tenho comigo até hoje”, confessa Grace.

Se por um lado as lições escolares não a atraíam; por outro não faltavam oportunidades de um quase “estágio” nas cozinhas da família. Com descendência portuguesa e italiana correndo nas veias, a hoje empreendedora cresceu participando de cafés da manhã

que se transformavam em festas; ou almoços de domingo que se revelavam como verdadeiros banquetes com parentes a perder de vista e 20 quilos de nhoque sendo servidos, por exemplo. Talento para quitandas e licores artesanais fantásticos também fazem parte da linhagem.

E se engana quem pensa que tamanha fartura nada tem a ver com a *pâtisserie* materializada em iguarias finas no *Atelier Du Chocolat*, em Barbacena.

## ‘DU CHOCOLAT’ E DA CORAGEM

Quando Grace Kelly (de Mônaco) anunciou o sonho de ser atriz á família, esbarrou na contrariedade especialmente do pai, Jack. Não foi tão diferente assim para a Grace Kelly de Barbacena, que percebeu alguma resistência

## DOCE E FEITO À MÃO. UM ATELIER

Na Rua Tiradentes, bem em frente ao BQ Shopping, uma fachada em tons de marrom e turquesa lembra uma embalagem delicada. E literalmente ela é, sim, recheada de bombons. No primeiro piso, iguarias doces e salgadas saltam aos olhos num belo balcão em vidro que já avisa ser quase impossível resistir a qualquer maravilha do menu.

E ele pode ser degustado com calma e glamour nas mesas cuidadosamente alinhadas à decoração do lugar. O ambiente, que congrega o *vintage* e o clássico numa atmosfera intimista, poderia muito bem ser cenário de uma série romântica ambientada em Paris.

Já no segundo piso o toque é *clean* e colorido numa estrutura ampla e charmosamente eclética, perfeito (e disponível) para confraternizações.

Assim o *Atelier du Chocolat*, um dia idealizado como um espaço para noivas, cresceu sem perder o romantismo, a delicadeza e, acima de tudo, uma leveza mais que democrática (além de encantadora).



e preocupação em casa também. “Havia uma ideia reinante de que só teria uma carreira se frequentasse uma faculdade. E que ‘mexer com fogão’ não era algo realmente promissor. É claro que as conversas não foram fáceis, mas em algum momento me permitiram investir naquilo que acreditava. Hoje sendo mãe, olhando pra trás e tendo a maturidade de entender aquele contexto, consigo compreender, sim, todo o receio”, se emociona.

Mal sabiam Sueli e Odécio que aquela escolha mudaria a vida da filha; e mal sabia Grace que eles sentiriam muito orgulho disso.

## EMPREENDEDORA

Decidida a trilhar o próprio caminho com doçura e coragem, Grace Kelly se lançou num negócio próprio. Sim, de garotinha esprevidada que se arriscou num Bolo de Fubá Mimoso, aos 11 anos; Grace Kelly se transformou numa empreendedora ousada aos 18. E já ali comandava uma pequena fábrica que abastecia o comércio barbacenense com Bolos de Baunilha, Chocolate, e Laranja. O sucesso foi imediato. Durante

dez anos, Grace produziu 300 unidades todos os dias para suprir demandas de 75 estabelecimentos. “Isso sem falar nas feiras de que eu participava. Até hoje algumas pessoas falam meio baixinho sobre o assunto quando me encontram, acreditando que eu talvez sinta vergonha desse passado. Jamais! Além de aprendizado, orgulho e carinho, aquelas feiras me garantiram rendimentos ótimos”, explica.

Deu tão certo que o portfólio de Bolos cresceu e foi complementado com Doces Finos para casamentos em 2008. Mas tão importante quanto abrir o menu era abrir... um espaço para receber noivas. E foi assim que o *Atelier du Chocolat* começou a ser formatado. Irmã do renomado decorador Richard Viol, Grace entregou à clientela um receptivo requintado para quem estava prestes a subir ao altar.

Em pouco tempo, no entanto, a vitrine glamourosa e a experiência de iguarias gourmet começaram a atrair uma clientela diversa. Daí a mudança da loja para o BQ Shopping, também em Barbacena. O novo endereço deu também uma nova roupagem ao

Atelier, já considerado uma verdadeira Cafeteria local. Mas foi em 2020 que a formatação mais recente ganhou design, sabor, aroma e ares de algo maior: uma Confeitaria.

## TRAVESSIA

A própria Grace conta que a migração para um imóvel autônomo significou “atravessar a rua”. De fato, os acostumados com o Atelier dentro de um complexo de compras agora o encontram numa charmosa fachada marrom, na calçada oposta. A transição até ali, no entanto, foi caótica. Tão logo fez sua travessia e comemorava 70 contratos com clientes, Grace Kelly foi surpreendida pela Pandemia de COVID-19, pelo adiamento de festas e por portas fechadas. Durante oito meses, Grace atuou somente com pequenas entregas sem perder a grandiosidade e a perfeição do que produzia, claro.

E essa excelência explica o fato de seu nome estar na boca de celebridades Ou melhor: de suas receitas finas terem adoçado paladares estrelados.





## JOIAS

Já deu pra perceber que o roteiro da vida de Grace Kelly parece, mesmo, “coisa de Cinema”. Certa cena, aliás, é protagonizada por um ícone da dramaturgia brasileira - uma atriz que não podemos citar abertamente, mas sem roteiros e sem rodeios se derreteu em elogios a doces do *Atelier*. Todos registrados em áudio, enviados ao telefone de Grace e guardados por ela com carinho.

Também com afeto outra diva, Beth Goulart, entrou em contato há algum tempo. Na ligação, confessou ter experimentado o Bolo de Laranja Trufado do *Atelier* e se apaixonado. Por isso mesmo, queria encomendar mais iguarias. A interação e a demanda se transformaram em amizade; Doces Finos servidos em lançamentos de livros e presentes saborosos de Beth para diferentes artistas. Boa parte se tornou fã de Grace Kelly - e não demorou para que, tal qual a xará de Mônaco, começasse a reinar absoluta no meio.

Nesse momento, mais telefonemas surpreendentes começaram a acontecer. “Lembro de uma manhã em que saí de casa no meio de muito caos e corre-

ria. Era bolsa caindo, cachorro latindo, porta da garagem abrindo... De repente percebo uma chamada no meu celular. Normalmente, numa confusão daquelas, eu teria esperado e retornado depois. Mas algo falou pra mim ‘atende agora’. Tão logo disse ‘alô?’, ouvi como resposta: ‘Kelly! Aqui é Luiza Trajano’, se recorda. Sim, do outro lado estava a ex-CEO e atual presidente do Conselho de Administração do Magazine Luiza. Na conversa, Trajano confessou ter se encantado com mimos feitos no *Atelier* e frisou: “Você não faz Chocolates. Você faz joias”. Logo depois, veio um convite para que Grace integrasse o *Mulheres do Brasil*, movimento presidido por ela.

## MAIS QUE SABOR, UMA EXPERIÊNCIA

No *Atelier du Chocolat* toda equipe sabe bem: quando Grace Kelly se fecha na cozinha, algo novo vai sair - e as mesas da loja vão lotar. Na verdade, já faz parte da rotina dela dedicar pelo menos 12 horas ao espaço onde a magia acontece. Da mesma forma, é tradição conhecida dos clientes haver, todo ano, um lançamento especial de

## SABORES

“Água na boca” é pouco para definir o que sente quem lê o cardápio completo do *Atelier du Chocolat*. Em Novembro, quando a equipe da *Vertentes Cultural* visitou o local, mais de 25 itens apareciam na lista de mimos gastronômicos, incluindo Cupcakes, Canapés, Quiches, Brownies, Croissants, Cheesecakes, Doces Finos, Bombons Gourmet, Tortas, Mousses e, claro, surpreendentes versões de Pão de Queijo. Ainda assim, eles representam apenas “uma fatia” do talento e da criatividade de Grace. Isso porque ela assina, entre exclusividades, releituras e modos de fazer tradicionais, mais de 50 receitas.

E assim, em temporadas e movimentos saborosos, elas se revelam e se renovam no *Atelier*. Tudo podendo ser saboreado até com Cafés Especiais, quentes e gelados. Sim, Grace Kelly é, além de tudo, barista; e uma de suas criações é o Especial *Atelier du Chocolat*, preparado com Café Expresso, Chocolate Trufado Meio Amargo e Creme da Casa. Para coroar, uma Cereja.



Páscoa e outro de Natal.

Ali, então, o propósito é simples (com sofisticação): transformar o corriqueiro em experiências únicas; surpreender com criações autorais. Assim, um delicioso Brigadeiro se converte em maravilhas com Milho Verde, Caipirinha, Capim Santo com Açúcar Gelado ou Creme Brulê; um Tartalete pode levar Maracujá com Filigrans; típicos Churros ganham etiqueta gourmet com Casquinha de Chocolate Belga. Isso sem falar na releitura do Romeu e Julieta, ressignificando a união do Queijo à Goiabada.

Daí a expectativa gigante pelo lançamento de fim de ano em 2024, saciada com a revelação, em Dezembro, de um Bolo de Nozes recheado com Cream Cheese, Chocolate Branco e Nozes Carameladas.

## FAMÍLIA

Certa vez uma das filhas de Grace quis saber como a Maternidade foi possível a ela em meio a tantos compromissos. “Expliquei que com as mãos eu cozinhava e com um dos pés eu balançava o carrinho de bebê”, contou sobre dinâmica que realizou com maestria para os três herdeiros: Abbedo, Murilo e Rafisa. Todos, aliás, reconhecidos por ela como verdadeiros “mestre-cucas” hoje em dia.

De fato, é quase impossível dissociar o trabalho de Grace Kelly do amor e da influência gigante da família. “Do primeiro aninho à formatura deles, cuidei de todos os sabores pra comemorar esses momentos juntos. Na verdade, andei pensando até em mudar um pouco o sabor dos bolos de aniversário em casa. Se deixar, só faço de Baunilha com Morango e isso tem tudo a ver com memória afetiva”, se diverte a empreendedora, que divide todas lembranças com o marido (ou “sócio maravilhoso de vida”, como gosta de dizer), Leninio Raphael. O conheceu, aliás, num estande de Tortas de Morango durante a *Festa das Rosas*, em Barbacena.

E é pensando na família que, ao ser perguntada sobre o “ingrediente para o sucesso”, Grace nem hesita em responder: “O apoio de quem é tudo pra mim; a vontade de vê-los felizes; a certeza de que escolhi a carreira certa”.

O amor (pelas pessoas, pelo que se faz e pela própria jornada) é doce.





## ATELIER DOS NÚMEROS INCRÍVEIS

Até Novembro de 2024, Grace Kelly somava 50 contratos já cumpridos ou a cumprir. Foram festas de Casamento, Aniversários ou outras comemorações com média de 150 pessoas. Só numa delas foram encomendados mais de 12 mil Doces e pelo menos cem quilos de Tortas.

Já no Natal, o *Atelier du Chocolat* seria marca presente em pelo menos 90 lares. Os números, grandiosos, escondem bastidores proporcionalmente trabalhosos - mas nada que assuste ou tire a postura calma de Grace Kelly ao mencioná-los. Algo possível, de um lado, graças à equipe (hoje com oito pessoas) que a própria empreendedora treinou e que nutre o mesmíssimo prazer em bem servir. Por outro, há a expertise aliada à paixão e ao foco. “A experiência traz o *know-how*. Sabemos, por exemplo, o tempo exato necessário para produzir cada doce e preparar cada bolo do nosso jeito, com o nosso sabor. Então nos organizamos para garantir o equilíbrio entre respeitá-lo e cumprir a agenda”, explica.

E essa é só a ponta do iceberg (ou, numa metáfora mais adequada, a cobertura da receita. No *Atelier du Chocolat*, a magnificência é saboreada antes mesmo de chegar à mesa. Isso porque, mais do que atender um cliente, Grace Kelly acredita em se conectar com ele. “Gosto de pensar que a assinatura daquela iguaria é minha. Mas a personalidade é de quem me procurou para fazê-la. Então não se trata de apenas decorar um bolo, se trata de dar a ele um pouco da alma, do coração, do sentimento que quem vai recebê-lo transmitiu enquanto conversávamos e nos conhecíamos”, diz. ▼

 Resende Costa

# Povoado dos Pinto: tecendo o Turismo

*Pertinho da Cidade, moradores empreendem compartilhando o  
melhor que o Campo - e grandes pessoas - podem oferecer*



Todo mundo sabe bem: desde 2024, Resende Costa é oficialmente a Capital Nacional do Artesanato Têxtil. Mas muito antes do título os números já davam dicas dessa grandiosidade. Isso porque ainda em 2015 já se falava em 70% das famílias vivendo do talento absoluto para o setor - fosse na produção ou no comércio dos itens.

Um fenômeno que teve raízes a 14km da Área Urbana quase 300 anos

atrás - e onde uma outra revolução acontece agora.

Pois bem: no Século XVIII, uma fazenda construída para abrigar a família Pinto de Góes e Lara foi pedra fundamental para o surgimento do Povoado dos Pinto. Ali, então, teve início a tradição e o fenômeno do Artesanato resende-costense; e ali também se consagra um movimento voltado ao Turismo de Experiência. Ou melhor: *Experiências*, porque

em todos os cantos as possibilidades são mesmo plurais.

De Biscoitos quentinhos, saindo do forno já no Café da Manhã a almoço feito ao pé do Fogão de Lenha; de Mel Puro saboreado direto da colmeia ao Queijo Minas Artesanal de verdade... Tudo ali convida para uma degustação sob som de muita História, estórias e, ainda, de uma cachoeira frondosa que, para alguns sortudos, pode ser vizinhança durante a estadia.



**O GUIA DEDICADO  
E APAIXONADO**  
@povoadosospintotr

Um artigo da *National Geographic* lembra que os teares manuais foram “engenhocas trazidas ao Brasil pelos colonizadores portugueses”. Mas e em Minas Gerais? Como essa história foi, literalmente, tecida? Segundo Gustavo Melo e Silva e Micênio Carlos Lopes, por aqui a arte de tecer mantém profunda ligação com a Escravidão e, ainda, a própria Inconfidência Mineira. Isso tem tudo a ver, claro, com Resende Costa - e o próprio nome do município já dá dicas sobre o assunto.

De fato, dois inconfindentes de sobrenome Resende Costa viveram no então Arraial da Lage. E ambos tinham parentesco com os outros sobrenomes que deram início ao povoamento da localidade, incluindo os Pinto de Góes e Lara. Cabe então, lembrar, que todos integravam uma linhagem de fazendeiros riquíssimos e, portanto, proprietários de escravos. “Na época, também era função deles fazer vestes para si e para seus senhores. E todo o processo começava com a tecelagem manual, tecendo o algodão. Essa é a origem do famoso Artesanato resende-costense”,

explica José Claudinei de Assis, o Nei.

De Segunda a Sexta, das primeiras horas da manhã às 16h, ele se dedica ao trabalho numa Carvoaria do Povoado dos Pinto, onde mora e a que se refere com orgulho. “É cansativo, mas não desanimo. Vou com fé em Deus”, conta acrescentando, logo depois, que renova as energias em casa, com a família; ou recebendo visitantes Povoado afora.

Daí ser, aliás, um guia oficial por ali. “Recebi o convite duas vezes e recusei. Não acreditava que eu tivesse algo a oferecer, que fosse capaz da função. Mas quando fui convocado pela terceira vez pensei: ‘Se confiam em mim, é porque vêm algo que não vejo’. E é aquela coisa, né? O cavalo arreado só passa três vezes”, ri.

A insistência teve bons motivos. Além da simpatia e do profundo conhecimento sobre a História local, Nei descende em 6ª e 7ª geração de Antônio Pinto Goes de Lara - o último residente na fazenda que deu origem à Comunidade.

A propriedade já não existe, mas abriu as portas para a potência do lugar. “Há um carisma natural aqui. Esse cantinho é abençoado por Deus, bonito demais; e povoado por pessoas extraordinárias que querem compartilhar tudo de melhor com os visitantes”, destaca Nei.



São Geraldo foi canonizado em 1904 pelo Papa Pio X. Três décadas depois, o Santo ganhou igreja em sua homenagem no Povoado dos Pinto, totalmente construída com esforços da população. “Meu avô foi batizado como Geraldo Magela e era devoto.

Então puxou o movimento pela construção desse lugar de fé num terreno cedido pelo meu bisavô”, explica Nei. Segundo ele, não são poucas as histórias de milagres creditados ao Padroeiro por ali



## BISCOITOS ARTESANAIS, QUENTINHOS E AFETIVOS

@biscoitoscaseirosdajo

Josiane Silva se define como “uma dona de casa, filha, esposa e mãe” que agora acrescentou ao currículo o papel de “Quitandeira”. E não há por que duvidar que o ofício tenha sido descoberto na infância. Na época, ao visitar a casa de uma vizinha cheia dos dotes culinários, a pequena Jô era orientada pela avó, Dona Alda, a beliscar no máximo dois quitutes. E aí da menina se desobedeceu.

A tentação era tanta, porém, que Jô se aproveitava de algumas distrações (digamos assim) e escapulia das regras. Coisa de criança que fica feliz com mãozinhas e barriguinha cheias.

Mas começava ali, então, uma paixão que viraria profissão. Hoje, ela e a

sogra Dulcinéia Silva (a Néia) estão à frente do *Biscoitos Caseiros da Jô*, um cantinho especializado em quitandas assadas no Forno à Lenha. Por lá a palavra-chave é *fartura*. Algo que vale tanto para o talento da dupla quanto para a variedade e quantidade do que servem.

São fornadas e mais fornadas de Biscoitos (como clássicos de Fubá e Coco; ou uma ousada receita com Amendoim); Rosquinhas que incluem versões Zero Lactose; Broinhas; Roscas; e Pães - nessa parte do cardápio entra, claro, o irresistível Pão de Queijo. Surpresas de Goiaba e Pamonha assada na Folha de Bananeira (colhida ali mesmo, na horta) também são pedidos com bis no espaço.

Fica fácil entender, então, por que “fornear” é verbo e motivo de alegria entre Josiane e Néia. Algo que se reflete na recepção calorosa do visitante e no cheiro de Cozinha Afetiva que exala

do lugar - e é esse o propósito.

## CARINHO

Josiane explica que, no *Biscoitos Caseiros da Jô*, as receitas vêm de família, de cadernos guardados como relíquias por vizinhas e dos ensinamentos de Dona Néia. É à sogra, aliás, que credita quase tudo que sabe. “Além de receitas em si, é ela quem me orienta a cuidar melhor do forno. A gente vai aprendendo que cada quitanda tem seu tempo e o fogo necessário pra, além de gostosa, ficar bonita”, conta.

E beleza não falta por ali. Dos pacotinhos de biscoito revendidos em Resende Costa às iguarias servidas quentinhas em Cafés da Manhã, tudo exala uma estética interiorana saudosa em harmonia com o acolhimento local. Aí entram, também, os impressionantes Cafés Coloniais servidos num típico e rústico Carro de Boi em plena varanda.





No Povoado, todos os passeios, as visitas e degustações são feitos por agendamento. Você pode conhecer melhor cada empreendimento nos perfis de Instagram que citamos



## DOCE E PURO MEL

@mel.grotadorecreio

Os Domingos não eram muito diferentes para Antônio Orlando de Mendonça, um resende-costense naquela época radicado na cidade grande, São Paulo. “Tudo o que eu sentia era Saudade da minha terra, de casa, da roça. Então não perdia um *Globo Rural* sequer. Era minha distração e uma forma de continuar aprendendo”, conta.

Eis que num dos episódios o destino de Antônio Orlando mudou tão rápido quanto... um bater de asas. “Meu pai criava Abelhas no quintal e, quando eu era criança, ganhei duas Jataís numa cabacinha. Nunca me esqueci do fascínio que eu sentia”, acrescenta. Talvez por

esse motivo, quando na TV anunciaram uma matéria envolvendo Meliponicultura, o homem correu em busca de papel e caneta para anotar tudo.

Foi o começo de uma história que culminou no *Meliponário Grota do Recreio*, no Povoado dos Pinto. Ali são criadas pelo menos 15 espécies de Abelhas Nativas Sem Ferrão, distribuídas em 80 colmeias que se transformaram em fontes de curiosidade, locais de visitação e, acima de tudo, aprendizado sustentável. Tudo isso incluindo como bônus a degustação de Mel Puro *in loco*. “A primeira parte do passeio é dedicada a muita conversa e informação. A gente explica sobre as espécies de Abelhas no Brasil; conta sobre o fato de que as nossas são endêmicas, da nossa re-

gião, do nosso bioma. Depois lembramos sobre a importância delas que é gigantesca tanto para o Meio Ambiente quanto para a própria sobrevivência da Humanidade”, diz Antônio Orlando de Mendonça Júnior, um professor de Língua Portuguesa com um pezinho na Biologia - e sim, ele é filho de Seu Antônio, herdando bem mais que o nome parecido, como deu pra perceber.

Mais *spoilers*? Nos recusamos a dar. Ao mesmo tempo, é importante ir avisando: saborear Meles de diferentes cores, aromas e texturas num cenário aberto, testemunhando a maravilha do trabalho dedicado das Abelhas e apreciando uma leve prosa da família é transformador.



Antônio Orlando e Júnior com a matriarca, Dona Marina. Artesã de mão cheia em Resende Costa, ela é também base forte, de apoio e carinho. "A felicidade da Mãe é ver a família feliz e, aqui em casa, todos seguimos o que amamos", diz em referência ao ceramista Gustavo; ao apicultor Tiago; e a Antônio e Júnior, pai e filho à frente do Meliponário Grota do Recreio



## GOSTOSO COMO ESTAR EM CASA

@cantinadatiajosi

Não se espante se o mesmo rosto sorridente o atender no Café da Manhã e no Almoço do Povoado dos Pinto.

É que Miriam Joseane Pinto de Assis se reveza entre a parceria no *Biscoitos Caseiros da Jô* e o próprio empreendimento na *Cantina da Tia Josi* - e o faz com maestria e humildade num

belíssimo Fogão a Lenha.

Algo comprovado pelos fãs do Molho Pardo preparado por ela espalhados em diferentes cidades da região. Impossível, porém, dizer que é sua única especialidade. Porque Josi capricha no Arroz soltinho; no Feijão que enche o prato; no Salpicão que faz festa na boca; no Torresmo e na Batata Frita crocantes; no Frango Caipira daquele jeito que só o mineiro faz; na Couve refogada ao vivo, em cores e com muita simpatia.

Tudo servido para grupos de no máximo 20 pessoas em duas áreas externas charmosas, aconchegantes e com cara de lar. “Pra mim e pro meu esposo, o Zé Carlos, é como se estivéssemos recebendo a família ou amigos muito queridos pra almoçar. Eu cuido das panelas, ele da recepção e acomodação de quem vem pra cá. Eu bato papo mexendo a comida; ele se perde nas histórias que conta e ouve de todo mundo”, diz animada.

Sirva-se e sinta-se à vontade.





## CASAL GASTRÔ E O MELHOR DO INTERIÔ

@casalgastromg

A Unesco reconheceu, em Dezembro de 2024, que “os modos de fazer Queijo Minas Artesanal” (QMA) são, sim, Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Algo que na Fazenda Pimenta já era visto como verdadeiro tesouro há muito mais tempo. E com muita (muita mesmo!) história envolvida.

É que ali atua o *Casal Gastrô*, formado por Cláudio Ruas Pinto, o Cacau; e Amana Torres. Ele, um ex-advogado nascido em Resende Costa que trocou terno e gravata por roupas simples, botinas confortáveis e processos saboro-

sos em vez de burocráticos. Ela, uma itajubense com formação em Vinicultura e Enologia que vê uma quase sofisticação rústica nos sabores do interior.

### “CASAMENTO PERFEITO”

Já deu pra perceber que no Povoados dos Pinto é assim: a Saudade traz os filhos de volta à terrinha; o Amor às raízes faz com que compartilhem o melhor do lugar; e os Aromas... Sim, fazem todo visitante salivar e voltar sempre.

Algo fácil de perceber na jornada, no propósito e no encanto causado pelo *Casal Gastrô*. Sim, Cacau e Amana tiveram passagens pela metrópole antes de escolherem a roça como lar -

e compartilhá-la com visitantes ávidos por Turismo Rural e de Experiência.

Como? Bom, pra começar, a propriedade sonhada e cuidada pelo *Casal Gastrô* é pioneira no resgate do autêntico Queijo Minas Artesanal em Resende Costa. E ainda produz - além de outros Queijos - um menu irresistível de Defumados, Geleias, Doces, Molhos, Grãos... Tudo em pequena escala; de forma artesanal, natural e sustentável compondo menus que podem ser saboreados em degustações ou naquele almoço ao pé do Fogão de Lenha. Para quem quer ainda um gostinho dos bastidores, das histórias e do “como é que se faz?” numa típica fazenda mineira, há também visitas guiadas.





Fazenda Pimenta - Casal Gastrô

Rota do Queijo

Circuito Trilha dos Inconfidentes

*Cacau é um dos elos no Casal Gastrô, formado também pela esposa Amana. Juntos, eles transformaram a "casa da roça" num receptivo capaz de unir Gastronomia, Simplicidade, Tradição*



## UMA CASINHA, GRANDES ORIGENS

Quando Heloisa Silva abre a simpática porteira branca do *Memorial e Ateliê Duas Irmãs*, parece ter aberto também um livro imaginário de História.

É que pouco à frente, dentro de uma casinha construída com bambus gigantes e cobertura de palha estão as origens do Artesanato que hoje move Resende Costa. Ou melhor: entre as paredes erguidas com terra crua, água e fibras naturais (o chamado adobe, antecessor rústico dos tijolos) está guardado um acervo precioso, protegendo peças de até 100 anos.

## No DNA

A História da Arte não cansa de contar sobre estilos e modos de fazer que começaram nas margens e foram apropriados, com o tempo, por outros nichos sociais.

E nessa narrativa entra, claro, o Artesanato Têxtil. No Povoado dos Pinto, no auge do Século XVIII, houve um momento em que teares representavam ferramentas menos nobres. Até

porque, tecer era ofício geralmente relegado aos escravos. “As senhoras da fazenda, porém, foram se afeiçoando e vendo naquele movimento todo uma oportunidade de ocupar o tempo ocioso”, explica Nei Assis sobre as mulheres conhecidas tradicionalmente como “tecedeiras”.

Começou então uma tradição geracional que abriu espaço para desdobramentos comerciais. “Meu pai, por exemplo, era Tropeiro. E nos anos 1940 viajava estradas afora vendendo colchas produzidas em Resende Costa”, conta Heloisa.

## O MEMORIAL

A modesta casinha que abriga o *Memorial e Ateliê Duas Irmãs* também tem seus enredos tecidos de maneira comunitária. O terreno em que foi erguida pertence à família de Nei Assis - e foi ele quem, nas poucas horas vagas entre a Carvoaria e a atividade de guia, construiu o lugar.

Fica nítida a força mobilizadora que há ali, compartilhada também com a própria esposa, Mariana Reis, reconhecida como estimuladora importante na

conversão do Povoado dos Pinto em um ponto turístico. Tudo isso envolvendo membros da Comunidade em todos os aspectos. “Sou daqui e pouco conhecia sobre a História local. Quando fui convidada a cuidar do *Memorial* é que percebi toda a mágica que estava deixando passar. Hoje conheço meu passado e sinto que ele me guia adiante”, explica Heloisa.

Ela, aliás, também é uma “boa filha que à casa retornou”. “Residi seis anos em Divinópolis. Amadureci e cresci muito. Mas não houve um dia em que não sonhasse com a hora de voltar pra cá”, conta sobre momento decisivo em que retomou, ainda, a lida com teares.

A ela a tradição chegou através de uma irmã, Dulcinéia, com quem aprendeu aos 9 anos como fazer arte num gigante Tear Duplo.

Peças como esta estão dispostas no Memorial, que deve receber ainda mais símbolos históricos (e sentimentais) em breve. E para o visitante que quer experimentar um pouquinho da sensação de manuseá-los a oportunidade existe.







## RECANTO FELIZ (MESMO!)

@chalerecantofeliz

A história de Cássia Resende é um resumo perfeito de como é crescer no Povoado dos Pinto. “Minha avó, Maria Julieta, era exímia em Costura, Bordado, Crochê”, conta. Acontece que, além do Artesanato, Dona Maria sabia receber, hospedar e aconchegar como ninguém.

Talvez por isso Cássia seja, hoje, a anfitriã de um charmoso e cuidadosamente bem localizado chalé no Povoado, o *Recanto Feliz*.

## CANTINHO

Quem nunca sonhou em ter um quarto no sótão que atire o primeiro VHS com filmes da “Sessão da Tarde”. E só abrimos o texto assim pra contar: no Povoado dos Pinto, no alto do Chalé *Recanto Feliz*, você pode dormir em um.

A estrutura ainda tem como anexo uma varanda espetacular de frente para a Cachoeira dos Pinto, oferecendo uma vista e uma trilha sonora natural exuberantes.

Assim, o *Chalé* se faz como o cená-

rio ideal para famílias ou grupos de até oito pessoas. Tudo com o jeitinho do interior mineiro distribuído em quatro cômodos: dois Quartos; Cozinha equipada para quem quer cozinhar quando não estiver se esbaldando nas opções gastronômicas do Povoado; um Banheiro. Destaque para o Artesanato na decoração - sendo nem de longe um mero coadjuvante do cenário. Na verdade, todo detalhe dá o tom de cuidado “feito à mão”. ▼






## CACHOEIRA DOS PINTO

O nome da região não veio à toa – porque no **Campo das Vertentes** a água é, sim, abundante. E se Minas não tem mar, sobram cascatas belíssimas pra todo visitante se esbaldar e se reconectar. Uma delas, claro, fica na Comunidade dos Pinto. Formada por um véu caudaloso e poços calmos, a Cachoeira dos Pinto é bem mais que um cartão postal... É presente divino perfeito pra lavar a alma.



# Sicoob Credivertentes conquista selo da *Great Place To Work*

 Campo das Vertentes



A primeira Cooperativa de Crédito da região é também um “lugar incrível para se trabalhar”. E essa não é uma frase de efeito – é título oficial cedido pela *Great Place To Work (GPTW)*, consultoria global presente em mais de 170 países. O reconhecimento foi anunciado no fim de Setembro de 2024, um mês após as comemorações pelos 38 anos do Sicoob Credivertentes.

Exatamente por isso, todos os 26 Pontos de Atendimentos da institui-

ção ganharam um selo da *Great Place To Work* na porta de entrada – um lembrete claro de que, ali dentro, há uma equipe talentosa e feliz.

Mas ao contrário do que se possa imaginar, a certificação da GPTW não impacta somente o ambiente interno. “Quando faço parte de um espaço valoroso, humano e empático, consigo refletir tudo isso nas minhas interações. Ou seja: compartilho o bem-estar que sinto em

todos os atendimentos. É assim, então, que nosso Cooperado tem experiências financeiras incríveis e se sente realmente parte do Negócio”, explica Adriana Martins, supervisora do Departamento de Recursos Humanos no Sicoob Credivertentes.

O mesmo vale para a relação entre Sicoob Credivertentes e Comunidade, assistida de maneiras diferentes por programas e ações de Impacto Social tendo, à frente, uma equipe que ama o que faz.





## GREAT PLACE PRA FAZER A DIFERENÇA

No mesmo ano em que foi consagrado como *Great Place To Work*, o Sicoob Credivertentes provou ser, mais uma vez, um excelente lugar para promover Justiça Financeira e Cidadania. Com mais de dez projetos próprios e parcerias, a primeira Cooperativa de Crédito da região impactou 90,4 mil pessoas. Isto significa que levou Educação, Cultura, Empreendedorismo, Saúde e Cidadania a toda essa gente. Para se ter uma ideia do tamanho de tudo isso, essa multidão equivale à população inteira de São João del-Rei colocada nas arquibancadas do Maracanã. Ainda assim, faltaria espaço no maior estádio brasileiro (que tem capacidade para 78,8 mil espectadores).

Em Senhora dos Remédios, Neimar Assis foi um dos Cooperados a sentir, na pele e nos negócios, a força do Cooperativismo. Ele participou com a esposa, Cristiane Coelho, do *Gestão com Qualidade em Campo*, implementado no Campo das Vertentes graças a uma parceria com o Sistema Faemg/Senar. “É nítido o quanto realmente precisávamos do curso. A luta vinha sendo grande no aspecto financeiro, não tínhamos muita sabedoria pra lidar. Hoje temos outros comportamentos e pensamos com mais otimismo no amanhã”, garantiu sobre o Sítio Timóteo, que gerencia em família. A meta imediata, aliás, é ampliar a ordenha de 1,2 mil litros de leite diários por lá. Tudo isso com diminuição de custos e até mesmo do rebanho disponível. “Vamos conseguir, tenho certeza!”, acrescentou o

agora *empresário rural*.

“Gratidão” e “hora certa” também definiram a chegada de cestas básicas doadas pelo Sicoob Credivertentes à Casa Franciscana “Toca de Assis”, em Dores de Campos. A instituição foi beneficiada numa maratona de Solidariedade durante o *Dia de Cooperar* (Dia C) em Julho.

Na época, equipes da Cooperativa levaram 1.250 kits de mantimentos a lares e entidades de 25 municípios. Na ponta do lápis, isso significa 25 toneladas de Arroz, Feijão, Macarrão, Fubá e outros itens beneficiando mais de 6 mil pessoas. “Eu só posso agradecer pelo apoio de vocês. Essas doações vão alimentar corações e almas também, podem ter certeza”, disse a coordenadora da Casa Franciscana, Maria José Elias.



## GREAT PLACE PARA GRANDES NEGÓCIOS

O Sicoob Crediverentes tem um mote: ir mais longe para chegar mais perto de você. Algo que se concretizou de maneiras diferentes no ano passado. Em Agosto, a Cooperativa inaugurou seu Escritório de Negócios mais recente em Santa Bárbara do Tugúrio, uma estrutura completa com Caixas Eletrônicos, áreas para atendimento personalizado e, claro, Negócios com Justiça Financeira.

Já em Nazareno houve uma transformação com “T” maiúsculo. A cidade é um dos lares do Sicoob Crediverentes desde 1997. E no último mês de Dezembro ganhou uma agência novinha, com 200 metros quadrados. Além de um espaço mais amplo, moderno e confortável para receber os Cooperados, Nazareno recebeu a consagração de uma parceria de longa data para um futuro brilhante. “Nossa história começou em São Tiago em 1986 com

dois funcionários. Hoje nossa equipe tem mais de 240 pessoas e, muito além de um número, isso significa termos à disposição de todas as pessoas um grupo com expertise profissional e Propósito, vontade de levar o Bem Comum a todos. E isso vale tanto para soluções financeiras quanto para programas que promovam Cidadania”, avalia o membro-fundador e presidente do Conselho de Administração, João Pinto de Oliveira.

## AFINAL, O QUE É A GPTW?

A *Great Place To Work* é simplesmente uma autoridade mundial quando o assunto é Cultura e Ambientes Organizacionais. E tem como ferramenta central a voz dos próprios times que compõem as empresas avaliadas. Com isso, já ouviu mais de 20 milhões de funcionários em mais de 21 mil instituições de todo o Planeta. “Esse feedback, então, faz mais do que classificar um ambiente como excelente para se trabalhar. Ele se transforma, na verda-

de, em um mapa do que também pode ser aperfeiçoado, um norte para os próximos passos que queremos dar”, acrescenta Maria Cecília Resende Silva, também do Setor de RH no Sicoob Crediverentes.

O Gerente de Relacionamento em Resende Costa, Daniel Resende, aprovou justamente esse aspecto. “A pesquisa é anônima, mas muito ampla. Então a gente se sente confortável em pontuar todos os aspectos necessários – e pra mim isso tem tudo a ver com o Cooperativismo. Como instituição feita por e para pessoas, é fantástico ouvi-las. Ao mesmo tempo, nos enche de orgulho confirmar que nossas impressões refletem a excelência de onde estamos. É motivador”, diz fazendo eco à própria CEO da GPTW no Brasil, Tatiane Tieme. “As empresas que investem na criação de um ambiente de confiança, colaboração e respeito colhem os frutos desse investimento na forma de **produtividade, inovação e, claro, desempenhos financeiros**”. ▼







Senhora dos Remédios

# A grandeza de quem sonhou (e realizou) o 'Maior Carro de Boi do Mundo'





A 12km de Senhora dos Remédios, uma pedreira com 140 metros de altura desponta como ponto turístico local. Desde 2019, no entanto, não é o único atrativo gigante a impressionar por ali. Isso porque naquele ano, numa fazenda a 6km da mesma área urbana, foi construído o “Maior Carro de Boi do Mundo”.

O *Guinness Book* ainda não contempla uma categoria para esse meio de transporte. Mas pesquisas online não apresentaram qualquer equipamento com moldes ou proporções maiores. Além disso, o veículo de madeira ganhou enorme repercussão na TV, em páginas do Instagram e vídeos do TikTok no segundo semestre de 2024. Contestação? Nenhuma. E onde houve burburinho, os comentários eram apenas de espanto e curiosidade.

Também pudera: com 6 metros de comprimento; 2,44 metros de eixo; e rodas que superam 1,55 metro de diâmetro - ou seja, praticamente a altura média de uma mulher brasileira adulta, segundo mapeamento da *Imperial College London* - as dimensões do Carro de Boi com placa (sim, placa!) de Senhora dos Remédios são difíceis de superar. Para fazer jus ao nome, aliás, ele é puxado por 20 animais.

### SINFONIA

Não são, porém, as únicas características a chamar a atenção. Quando em movimento, o Maior Carro de Boi do Mundo pode ser ouvido ao longe num som afinado e perene. É a “Cantadeira” do veículo em pleno funcionamento - e ecoando sua melodia sertaneja. Aqui, inclusive, cabe uma nota: em

2018, os pesquisadores espanhóis Xabier Erkezia e Luca Rollo passaram pelo Brasil estudando justamente a sonoridade do Carro de Boi. No processo, descobriram que se trata de um dos ruídos comunicativos mais antigos da Humanidade - e que neste cantinho da América Latina ele é preservado como em nenhum outro lugar do Planeta.

Luiz Gonzaga de Assis, 83 anos, não sabia disso. Mas sempre tratou como “música para os ouvidos e cura pra alma” esse som. Foi dele o amor, a ideia, o sonho e o investimento para construir o Maior Carro de Boi do Mundo. E é dele a risada de satisfação que quase silencia a Cantadeira quando o coloca para rodar. Uma verdadeira sinfonia nas estradas de chão em Senhora dos Remédios ou em desfiles Minas Gerais afora.



## SETE DÉCADAS

A consagração do “Maior Carro de Boi do Mundo” veio em 2024, cinco anos após ter sido construído. Mas sua história começou mesmo há mais de sete décadas com um modelo bem menor. Uma miniatura de criança, na verdade. “Quando eu tinha uns 10 anos a professora deu uma tarefa diferente na escola e pediu pra gente levar ‘coisas da roça’ pra sala. Cismei, não sei por que, que queria levar um Carro de Boi (*risos*). Aí o jeito foi construir o meu com madeira e as ferramentas do meu pai. Lembro dele me alertar que cuidasse de todas - e que se eu comesse alguma coisa, deveria terminar”, conta Seu Luiz em referência ao patriarca da família, Francisco Nogueira de Assis. Deu certo e o “carrinho”, com cerca de 50cm de comprimento, é relíquia guardada até hoje junto a outras peças e Carros de Boi de verdade. Todos armazenados num galpão que, bem limpo e organizado, tem também uma aura de museu. “As coisas aqui têm lugar certo e história. Por um lado, é assim por amor ao que vivi. E acho que preservar mostra o quanto honro o que Deus me deu. Por outro, penso que se Ele me levar, quem fica encontra tudo fácil”, ri Seu Luiz.

Não demora para, no mesmo dedo de prosa, dar outro exemplo leve do seu propósito. “Se esse Carro de Boi fosse o maior aqui da fazenda eu já estaria satisfeito. Não sonhei e realizei esse negócio porque queria ser grande ou pra competir. Foi pra não deixar a tradição morrer. Então ficar sabendo que a juventude comenta sobre ele nas redes sociais; ver uma criança com olhinhos brilhando num desfile; ou perceber um velhinho como eu emocionado quando a gente passa enche meu coração”, conta.

## DESAFIO(S)

A placa foi instalada em Agosto de 2024. E quem passa por ela na Zona Rural de Senhoras dos Remédios já sabe: adiante está a Fazenda Timóteo; e lá fica “o Maior Carro de Boi do Mundo”, um marco no Circuito Turístico Nascente do Rio Doce com muito para se contar, se ouvir - e encantar.

Seu Luiz adquiriu a Fazenda Timóteo, que pertencia a um tio, em 1972. Na época, um casarão com 29 janelas





compunha a propriedade. Obras daqui, adequações dali e, pouco depois, um lar menor e mais que perfeito para os novos proprietários foi erguido ali. “Eu tinha 21 anos quando me casei com a Maria do Carmo, mãe dos meus sete filhos e com quem cumpro com muito amor o ‘até que a morte os separe’”, diz orgulhoso antes de fazer uma pausa e chorar. “Perdê-la foi uma dor que nunca vou conseguir explicar. Mas quando vem a lágrima lembro que vivemos coisas muito bonitas em família, agradeço a Deus e tento ir em frente. Hoje tenho a Lúcia, que se tornou uma companheira, cuida de mim e cuida dela. A gente respeita a história um do outro”, reflete.

É ouvindo tudo isso que fica fácil concluir: assim como os Carros de Boi, a resiliência também move Seu Luiz. Foi

com ela, aliás, que superou um “perengue da roça” em 2006. Na época, o produtor rural se dedicava à Pecuária Leiteira e mantinha um rebanho com 50 cabeças. Dessas, 35 foram acometidas por Brucelose, uma doença infecciosa que pode, inclusive, ser transmitida para seres humanos. “Lembro até hoje do veterinário olhando pra mim pesado e dizendo que o jeito era sacrificar as bichinhas. Eu sofri por elas e sofri por mim... Meu sustento estava ali”, se recorda.

Não demorou, então, para que Seu Luiz se visse com dois apertos: um no coração e outro no bolso. “Ainda assim não senti vergonha. Fui atrás de quem precisava receber, conversei. Depois saí vendendo terrenos, vacas saudáveis. Fácil não foi, mas falo com tranquilidade que ninguém precisou me cobrar um

tostão”, acrescenta sobre a coragem e “casca grossa” que o ajudaram a acreditar que nada seria impossível.

Inclusive conseguir o Maior Carro de Boi do Mundo.

## **CORAGEM E TEIMOSIA**

“Andava pra toda banda procurando Carros de Boi, mas não achava o que queria. Um dia pensei assim: ‘se não tem pronto, vou ter que fazer’”, se diverte Seu Luiz. Para materializar o sonho, ele convocou em 2019 um xará, o marceneiro Luiz Antônio Malta. A primeira resposta dele, no entanto, veio com susto: “Como é que se faz um negócio desse tamanho?”.

Ainda assim a pergunta não intimidou um persistente Seu Luiz. E o resto é história. Depois de 45 dias, aquele que seria reconhecido como o Maior



Carro de Boi do Mundo estava pronto. Desde então, impressiona com estrutura de Angico com 84 pregos; guiada por quatro bois em cada Canga (peça encaixada no pescoço dos animais, para alinhá-los); e “Mesa” gigantesca para carga. “Até hoje me admiro com o resultado. Mas fico satisfeito porque foi uma alegria dupla ter feito esse trabalho. De um lado, homenageei o meu pai, que fazia veículos assim. De outro, tem o sonho realizado de alguém”, comemora o carpinteiro que assina a obra e que Seu Luiz faz questão de agradecer com carinho e reconhecimento.

O Maior Carro de Boi do Mundo já ultrapassou porteiras e viajou bons pedaços de chão, sendo atração em exposições e encontros de cidades como Ibertioga, Lima Duarte, Pouso Alegre, Barroso, Alto Rio Doce.

## COLEÇÃO

O veículo gigantesco não é o único preservado por Seu Luiz. Na verdade, ao todo, quatro Carros de Boi compõem o acervo na Fazenda Timóteo. Mas aos interessados o proprietário já manda avisar: são inegociáveis. “Costumo dizer até que não são meus, são da família - e com ela vão ficar enquanto eu viver”, promete.

## DESDE SEMPRE, PRA SEMPRE

Seu Luiz veio ao mundo na Comunidade da Terça, também em Senhora dos Remédios. E foi ali que a paixão por Carros de Boi nasceu. “Meu pai era carpinteiro e tinha um pra lida na roça. Então

aprendi a carrear ainda menino pra ajudar. Nunca mais parei e vou continuar enquanto vida Deus me der”, garante.

Pra não dizer, aliás, que se dedica exclusivamente aos animais e carros rústicos, o produtor rural também se alegra semeando a terra.

## FAMÍLIA

“Olha... Não vou dizer que está tudo limpinho. A roça deixa manchas e marcas nas coisas. Mas basta me perguntar pra eu apontar onde cada coisinha está”, explica Seu Luiz sobre a organização de ferramentas na Fazenda Timóteo. Tudo isso além de relíquias que trata como tesouros, incluindo um arreio que pertenceu ao pai e um silhão (sela de montaria para mulheres) que era utilizado pela mãe.

Assim ficam claros, mais uma vez, o apego e o apreço dele com a família - que aliás é numerosa e recíproca nesses sentimentos. Sorrindo, o ruralista conta sobre o encontro anual dos Nogueiras, um evento que já soma 30 edições e reúne 440 pessoas. Na agenda há terço, missa, piquenique, futebol, quadrilha e, claro, amor.

## FÉ

Seu Luiz carrega com desenvoltura. E aos 83 anos escala a roda de madeira do Maior Carro de Boi do Mundo, com 1,56 metro, sem pestanejar.

E é a essa altura que, segundos depois, se prepara para partir. Não sem antes rezar: “Deus adiante, paz na guia. Recomendando a Deus e à Virgem Maria”, declama.

## QUATRO PATAS E RESPEITO

Estrelo era um boi de 25 arrobas. A robustez, porém, não disfarçava a mansidão do bicho, que aninhava a cabeça nos braços de Seu Luiz assim que ele os estendia.

Há quem chame uma cena dessas de adestramento. Mas para o ruralista em Senhora dos Remédios o nome é outro: cumplicidade. “Tem gente que bate no animal. Eu, não... Prefiro conversar”, diz com leveza sobre dom que os filhos testemunham desde pequenos - e tratam como uma lição. Um deles é Luiz Nogueira, 56 anos. “Os bois chegam aqui pequenininhos e desde essa época são criados com carinho e respeito. A gente se entende com eles e eles entendem o que a gente ensina. São, aliás, muito inteligentes, viu?”, explica.

Em seguida, brada um “Vamo!” e um grupo de animais o acompanha. Exclama um “Oua!” e eles interrompem a marcha. Perto dali, Seu Luiz também coordena um pequeno rebanho: “Pode vir, Navegante!”, “Corre não, Jardim!”. E eles atendem.



O costume vem desde a infância e foi herdado da mãe, Maria Helena de Jesus Assis. “Essa relação com Deus nunca foi forçada; sempre foi natural, bonita... Lembro até que, quando pequenos, meus irmãos e eu brigávamos pra rezar o terço dela”, narra saudoso sobre matriarca conhecida, em sua época, pela sabedoria e acolhida. “Criança, adolescente, idoso... Todo mundo se aconselhava com ela e a ouvia. Então aprendemos a conciliar, levar uma palavra boa para o próximo. Nessa hora fecho os olhos e peço ao Espírito Santo pra ditar as palavras certas”, explica Seu Luiz, devoto de São Sebastião numa fé que faz todo sentido.

Nascido no Século III, Sebastião de Narbona foi soldado romano que se converteu secretamente ao Cristianismo e

fazia justamente da empatia, da atenção e das conversas esperançosas suas verdadeiras armas pelo bem. Na época, visitava clandestinamente outros cristãos presos e condenados por professar sua fé durante o Império de Diocleciano. À espera de mortes duras no Coliseu (enfrentando leões ou gladiadores treinados), essas pessoas ouviam promessas de conforto e salvação perante Deus. Descoberto, porém, Sebastião foi perseguido e martirizado (duas vezes) por defender seus princípios, inclusive em frente ao próprio imperador.

Daí ser conhecido como um santo que cativa pelo diálogo - também invocado, especialmente no Brasil, para proteger o campo e seus rebanhos.

Ainda na entrevista à *Vertentes Cultural*, Seu Luiz faz uma pausa para

buscar, em uma de suas gavetas, um panfleto de Nossa Senhora dos Remédios, “que cura todas as dores e necessidades do coração da gente”.

## HISTÓRIA

Impossível negar, então, que Seu Luiz atravessa a vida a bordo de Carros de Boi, persistência, esperança e... tradição. Muita tradição.

“Quando comecei a trabalhar aqui, em 2012, nem trator tinha. Era tudo com os Carros de Boi”, conta Everton Milagres, ex-funcionário e grande amigo da família na Fazenda Timóteo. Hoje, quando necessário, ele auxilia na montagem do veículo (sempre sorrindo, como Seu Luiz) e assume o posto de Candeeiro, caminhando à frente do veículo de madeira para conduzir a jun-





ta de animais. Culturalmente, também se diz que essa é a função de quem, à noite, carrega uma candeia para iluminar o caminho sertões afora.

Diz a História que exatamente assim, então, se fizeram muitos capítulos brasileiros. Mas a própria Humanidade como um todo deve muito ao Carro de Boi, considerado uma das formas mais primitivas de transporte oficialmente registrada e amplamente utilizada por chineses, hindus, egípcios, babilônios e hebreus.

Por aqui sua popularidade como veículo de tração se deu no período Colonial, especialmente no Ciclo da Cana-de-Açúcar, nos séculos XVI e XVII. Nunca, porém, “perdeu a majestade”

no reino da roça. E segundo a pesquisadora Maria Clara Tomaz Machado, foi ressignificado definitivamente na década de 1970, sem se intimidar com a ascensão de motores e pneus da época.

### ALÉM DO TEMPO


Coincidência ou não, justamente naquele período Seu Luiz adquiriu a Fazenda Timóteo. E seguiu fortalecendo a tradição dos Carros de Boi no Campo das Vertentes. A região, aliás, tem desfiles dedicados a eles em quase todas as exposições agropecuárias locais, além de celebrações exclusivas como o *Festival de Carros de Boi*, em Ibertioga. Já em Resende Costa foi acrescentado no

calendário local o *Dia do Carreiro e do Candeeiro*, comemorado em 16 de Julho.

Tudo isso alegra Seu Luiz, que fez do amor uma forma de proteger a Memória e, quem diria, um atrativo turístico gigantesco citado até pela Inteligência Artificial do Google em qualquer pesquisa rápida na plataforma. “Oxi... Nem sonhava com um negócio desse. Imagina! Eu, matuto da roça, com câmera me filmando; com foto nesse negócio de Rede Social. Eu queria era um carro pra me atender e ser feliz. Mas fiquei animado. Se soubesse que seria assim, faria maior, com uns dois metros de roda”, avalia com um risada antes de pensar mais um pouco e completar: “Quem sabe...”. ▼



# “Te falar uma coisa... Não sei se cê acredita”

 São Tiago

*Dizem que em algum momento da Escravatura um jovem negro foi açoitado até ficar em carne viva. Depois, jogaram Pimenta e Sal em suas feridas e o mandaram caminhar. O rapaz tombou pouco depois, morto, e no local um crucifixo foi instalado. Teria surgido então, ao redor dele, a Comunidade de Cruz das Almas, perto do hoje município de São Tiago.*

*Acontece que a origem traumática foi ressignificada com o tempo. E no lugar manchado pela crueldade surgiu, mais tarde, uma história de bondade. Ali nasceu um “João que quase foi Tadeu”. Ou melhor: um homem da roça e de fé que já fez de quase tudo, “menos roubar, matar, judiar de qualquer criatura de Deus, seja gente ou bicho”.*





Para os mais desavisados, aquela é apenas uma caminhonete vermelha parada na Rua Viegas. Para quem conhece o dono dela, porém, é um sinal de que ele está em casa – e isso também significa que responderá todas as campainhas com simpatia. Por “todas”, aliás, entenda “muitas” seguidas por cumprimentos gentis e, pouco depois, o silêncio calmante de um benzimento.

João do Dié, como é popularmente conhecido, é dessas figuras que o interior mineiro guarda e por quem Comunidades inteiras agradecem. Até porque, nesse caso, ele é mais do que um (raro) benzedor. É um profundo conhecedor de “remédios” naturais; salvador de bichinhos em agonia; político sem medo da controvérsia; espiritualista sereno. Ao longo da vida também foi pedreiro, carpinteiro, ferreiro. Mas jura que seus maiores talentos são dois: “Ser Filho de Deus e Homem da Roça”, ri.

Nascido em 28 de Outubro, Seu João quase foi chamado de Tadeu – uma homenagem a São Judas Tadeu, celebrado na data. Mas uma promessa feita pela mãe, Dona Iracema, acabou definindo o que seria registrado em cartório. Tudo com inspiração bíblica.

No livro mais importante do Cristianismo, João Batista é apresentado como primo de Jesus que também teria sido anunciado pelo anjo Gabriel – e sinalizava, igualmente, um milagre. Enquanto Cristo nasceu de uma jovem virgem; João veio ao mundo gestado por uma mulher de quase 60 anos, Isabel. “Minha mãe, que considero uma santa, se identificou com a

dor e a esperança dela porque, antes de mim, havia perdido dois bebês. Devem ter rezado muito, viu? Porque cá estou com 72 anos e carregando o nome que prometeram me dar”, diz o João Batista nada bíblico com sobrenome Ferreira e “signo de Escorpião”, como gosta de frisar num comentário muito mais Espiritualista que Esotérico. “Te contar uma coisa... Não sei se cê acredita. Mas o escorpiano enxerga longe, né? Vê o que ninguém vê. Eu, por algum motivo, sou assim. Se tô na roça e cismo com um trem, é melhor voltar pra casa. Quando chego, descubro que o que estava na minha cabeça realmente aconteceu”, conta.

### O MENINO

João Batista tinha apenas 12 anos quando encontrou Gerente caído, gemendo e com a barriga tão inchada que ameaçava explodir. “Era um boi

(sim, um boi!) bonito, grande. Naquele dia eu fui buscá-lo pra puxar o Carro de Boi e transportar mandioca porque a gente tinha Polvilho pra fazer. Mas não deu, não”, se recorda.

Assustado, o garoto deixou o curral e correu na velocidade que pode ao encontro do pai, José Ferreira Neto – um homem tão justo quanto rígido nos modos. “Era brabo, viu? Nossa! Desses que só de olhar pelo rabo do olho já dava o recado. Então me aproximei, avisei que o Gerente parecia engasgado com alguma coisa e só ouvi um: ‘Deixa que eu resolvo com o Zé’. O Zé era um companheiro nosso, pau pra toda obra. Ainda assim, depois de pelejarem um dia inteirinho, ninguém conseguiu ajudar o boi – e o Polvilho atrasou”, acrescenta João do Dié com uma memória que, garante, nunca falha – inclusive nos detalhes dessa história específica, que continua.

Pois bem: eis que com uma mistura de coragem e teimosia, o então pequeno João Batista recorreu à mãe, a bondosa Iracema Maria José. Sem dar muitos detalhes, pediu permissão para cortar um pedaço do varal que ela utilizava e, ouvindo um sim, elaborou uma ferramenta artesanal. “Dobrei uma parte do negócio, fiz uma argola e fui torcendo o restante. Quando achei que era suficiente fui atrás do meu pai de novo e implorei pra tentar ajudar o Gerente. Falei uma vez e ele ignorou. Quando repeti o pedido a resposta não foi outra: ‘Cês me dá licença que vou corrigir esse menino’. Aquilo pra ele era uma afronta”, lembra antecipando o castigo com surra que acabou recebendo.



Nada que intimidasse João do Dié, porém. Ainda com as costas ardendo, o garoto soube que Gerente não resistiu – e foi atrás do corpo do boi. “Abri a boca dele, inseri o laço que eu mesmo tinha feito bem devagar e depois puxei. De lá de dentro saiu uma Lobeira”, diz sobre um fruto arredondado que pode chegar a 13cm de largura e é comumente associado a mortes por asfixia em gado. Fato é que o inchaço de Gerente desapareceu (tardiamente, mas desapareceu).

E começou aí a grande reviravolta.

## O ‘CUIDA-DOR’

Foi o avô, Cícero Ferreira de Resende, quem interveio. Com mais de 80 anos à época e uma “sabedoria que só Deus”, ele não se fez de rogado ao anunciar: “Um pai nunca perde o direito de bater no filho. Vai lá se desculpar com o seu ou o couro vai cair é nas suas costas”, ameaçou. José Ferreira Neto, então, se ajoelhou perto de um franzino e assustado João Batista e pediu perdão. “Lembro das lágrimas caindo no rosto dele e me dá até tristeza porque... Aquele foi um arrependimento real. Ali não vi um adulto feito com medo de apanhar do próprio pai. Vi um coração partido”, se recorda o hoje homem que, rapidamente, ganhou fama de “salvador de animais” – primeiro entre os vizinhos; depois, muito além das redondezas. Dizem as boas línguas, aliás, que se entre cem vacas uma estiver doente, João a reconhece e diagnostica “só de olhar”.

Fato é que lá se vão seis décadas fazendo partos em cavalos; desengasgando bezerros; sarando feridas antigas em cães. Tudo na base da intuição. “Acho

que em alguma vida passada eu tive a chance de salvar bichos e escolhi não fazer isso. Fui maldoso e deixei morrer. Nesta encarnação, me cabe fazer diferente e vou continuar assim. Se é pra pagar pecados de outra passagem pela Terra, quero quitar minha dívida – mas com amor”, defende com uma simplicidade que contrasta com um vocabulário vasto de elementos químicos e procedimentos que sabe fazer. “Que ninguém me confunda com veterinário ou ache que substituo algum. Respeito demais quem é profissional na área e fez o que a vida não me permitiu fazer: estudar. Se me pergunta, digo que sou um ‘ômi da roça à moda antiga’. Quer dizer... Sou um cuidador – eu cuido da dor”, analisa João do Dié.

## O BENZEDOR

De olhos fechados, mãos estendidas e corpo voltado a um crucifixo na parede, Seu João parece outra pessoa. A agitação e o riso solto de minutos antes dão lugar a um quase silêncio sagrado. “Quase” porque a quietude é gentilmente cortada por preces ora calmas, ora incisivas, mas sempre sussurradas; como se proferir qualquer som mais alto pudesse incomodar a santidade divina. Há respeito e intimidade com Deus; há caridade e bondade com quem recorre a outro dom de João do Dié: o de benzedor. “Essa parte eu aprendi com os ‘velhos’ lá da roça. E era assim mesmo que eles se chamavam, acredita? Tive a sorte de conviver com gente de cento e tantos anos que, apesar dos pesares, ainda sorria e era bondoso. Veja bem...



Naquela época não tinha aposentadoria. O idoso morria quase à míngua se bastando com alguma coisinha da horta. Eu fazia questão de ajudar a plantar, ouvir os causos deles à noite, participar das orações. Assim eu aprendi a benzer”, conta Seu João, que também herdou “dos mais antigos” conhecimentos e fórmulas para “remédios naturais”.

A maior influência, no entanto, foi o avô Cícero, que deixou nas mãos do neto um livro inteiro sobre a Flora Brasileira. O impresso acabou desaparecendo nas várias mudanças de João do Dié. Mas o que ficou registrado na memória dele “segue fresco”. Pedra na Vesícula? Dor de Cabeça recorrente? Alergia? Dificuldade pra dormir? Pra tudo isso há uma fração de ervas, frutos ou outros elementos naturais que, infundidos em água quente, se transformam em chás curativos. “Deus não deu a Natureza pra Humanidade à toa, não. Criou pra gente respirar ar puro, se alimentar e se curar também, especialmente das coisas mais simples. Pras outras Ele criou a Ciência, a Medicina. Tudo é perfeito – nós é que não entendemos isso”, reflete Seu João.

## O VEREADOR – E MAIS UM POUCO

A foto é curiosa e contrastante. Ne-la, um João Batista Ferreira com pose quase formal dá um sorriso entusiasmado em direção à câmera. E assim ele aparece no site do Legislativo em

São Tiago, acompanhado de citação pelos quatro mandatos que já exerceu como vereador entre 1997 e 2013. “Fiz igual ao Pelé, que largou a bola antes que ela largasse dele (*risos*). Então parei de me candidatar e segui minha vida satisfeito com o que fiz e pude mudar”, explica emendando, logo depois, uma lista de conquistas que protagonizou ou das quais participou em prol do município – especialmente nas áreas de Saúde e Educação. “Frequentei pouca escola, sou quase analfabeto. Então sei bem como um professor e uma sala de aula fazem falta. Aliás, acredito que deveriam ser mais valorizados, vistos como a base de absolutamente tudo na vida”, filosofa.

Justamente por pensar assim, ele frisa que atuar na área Política é muito mais difícil do que parece. “É estressante. Tem muita coisa pra se resolver e pouquíssimos recursos. Isso sem falar nos embates com a oposição, em projetos travados por motivos partidários. Deus do Céu! Não digo que tenho inimigos. Mas antipatias causei, sim”, confessa.

A vereança, porém, é “apenas uma parte” no currículo de João do Dié. Primeiro ele foi Carreiro, perambulando estradas de terra numa comitiva formada por ele, “Deus e dez bois”. Foi assim até a maioridade, quando se tornou Pedreiro; Carpinteiro; Bombeiro Hidráulico. Tudo aprendido na base da observação. “Costumo dizer que o que Deus fez eu não sou capaz de re-

## “DIZEM QUE O SENHOR BENZE, NÉ?”

Quem quis saber, num tom que variou entre desesperança e algum deboche, foi uma mulher de Conceição da Barra de Minas. Levada a São Tiago pelos filhos e contra a própria vontade, ela sofria há uma eternidade com erupções na perna. “Se não me engano, a coitadinha tentou tratamentos e remédios ao longo de 6 anos. Nada resolvia o problema. E posso te confessar uma coisa? Com a dor, a dificuldade de andar, a coceira e o sangramento que dava, era difícil não se desesperar. Não sei se teria bom humor na aquela situação”, lembra João do Dié.

Sob protestos, de cara amarrada e com lágrimas nos olhos, porém, a mulher aceitou ser benzida – não sem antes esbravejar, claro. “Então o senhor se acha Médico, é?”. “De jeito algum”, respondeu calmo o benzedor. “Sou da roça, não tenho diploma e não sou eu quem cuida. É Deus. Ele sim é o Médico dos Médicos. Então a gente vai rezar pra você sarar”, acrescentou. Logo depois, o são-tiaguense pediu um pouquinho de “paciência para a paciente impaciente”; entrou no carrinho antigo e dirigiu até a Zona Rural. “Parei num brejo, colhi umas ervas e trouxe. Pedi que banhasse as feridas por três dias e esperasse. Ela foi embora dizendo que não acreditava; que se remédio algum tinha dado jeito, não seria uma plantinha a funcionar. Mas adivinhe quem reapareceu”, se diverte João do Dié.

Das feridas sobram apenas cicatrizes. E da desesperança surgiu uma vida nova. “Lembro que essa senhora já chegou no portão gritando de felicidade e abrindo a bolsa. Queria me pagar por algo que não fui eu quem fez. Veja só...”, reflete. E desse episódio veio uma lição: “Deus não faz negócios, mas é um Pai que espera o melhor de Seus filhos. Por isso disse àquela senhora: ‘Você foi abençoada, não é? Então abençoe alguém com os remédios que precisa, a comida que está faltando, um conselho a ser ouvido. Quando a gente passa o bem adiante, acaba fazendo parte de milagres divinos”.



produzir. Já as coisas dos homens eu vou tentando”, gargalha.

E não há por que duvidar. Se por um lado alguns talentos têm caráter autodidata; por outro há dons, digamos, naturais. Quer dizer... Não há por que se espantar ao saber que o pacato, centrado e sorridente João já foi até mesmo Juiz de Paz em São Tiago. “Acho que o que mais fiz foi conciliar; realmente conversar com casais que chegavam até mim falando em Divórcio... Relações não são fáceis mesmo. Mas quando a gente abre o diálogo percebe, na maioria das vezes, que vale a pena tentar ajustar as coisas e seguir em frente juntos”, comenta com propriedade. Afinal, é casado há mais de

50 anos com Aparecida Lúcia Ferreira, a Dona Lúcia – e essa história de amor é digna de boas novelas, hein?

## RODA GIGANTE E MONTANHA RUSSA

Não, esta parte do texto não tem a ver com Parques de Diversões. Ao menos não como parece. Pois bem: no início dos anos 1970, um João ainda jovem vestiu a melhor roupa para participar de uma festa em Mercês de Água Limpa. E foi assim, na pompa e elegância,

que comprou um ingresso para a Roda Gigante que funcionava por ali.

Eis que numa das voltas do brinquedo avistou, lá embaixo, uma moça formosa e tímida. “Quando descii a procurei, mas não encontrei. Fui falando dela pra um, pra outro e acabei descobrindo que já tinha namorado. Na verdade, ia até se casar com um homem bem mais velho e rico. Que chances eu tinha sendo só bonito?”, gargalha alto.

Quis o destino que João encontrasse a paixonite platônica tempos depois enquanto viajava, numa Jardineira entre São Tiago e Bom Sucesso. Nem todo mundo se recorda, mas esse tipo de transporte foi famoso na metade do século passado. Não tão grande quanto um ônibus, mas maior que uma van atual, o coletivo que conectava municípios e distritos garantiu a conexão entre João e Lúcia. “Ela estava com a mãe e depois passou a ser acompanhada





pelo namorado, que entrou na Jardineira num determinado trecho da viagem. Logo que ele desceu, pouco mais à frente, aproveitei a brecha e me sentei perto da Lúcia. Comecei a dizer que ela ia estragar a própria vida se casando com aquele homem, disse ter certeza de que não era o que ela sonhava, que a via sendo muito mais feliz com alguém que realmente escolhesse e amasse. A menina danou a chorar na hora (*suspira*). Eu fiquei com pena, mas mantive a postura. Aí quando estava chegando o meu ponto de descida dei a última cartada: ‘Gosto de você, Lúcia. Não quero que se arrependa. Caso desista desse casamento louco, eu me candidato a ser seu par. Sou o primeiro da fila, viu?’”, conta.

O resultado não poderia ser outro: vendo a tristeza da filha, o pai de Lúcia apoiou o cancelamento do compromisso e ainda enfrentou a fúria do (agora ex) genro exigindo que todo investimento no casório até ali fosse coberto. Fato é que o único romance que realmente importava, entre João e Lúcia, ganhou bandeira branca para

começar dali em diante. Dessa Montanha Russa de emoções vieram duas filhas (Marisa e Fabiana); quatro netos e um bisneto.

### LAVOURA

Quem quer falar com João do Dié por telefone precisa ficar atento: entre 5h e 19h30, ele estará no cantinho sem sinal em que ama ficar sozinho. É a roça pra onde vai quase todos os dias - e não há exagero em dizer que faz isso religiosamente. “Eu acho que sozinho e em silêncio eu rezo melhor. Quando o assunto é com Deus, prefiro uma prosa só eu e Ele”, explica sobre rotina que já dura 20 anos. Lá, Seu João planta algumas frutas e hortaliças, pesca, cuida de cachorros, gatos, cavalos, porcos e galinhas (muitas galinhas!). “Vou me distrair até a morte me encontrar”, conta rindo. E completa: “Por enquanto, por algum motivo, tenho conseguido escapar dela. Porque nasci numa casa com mais cinco irmãos. Primeiro foi embora o caçula. Depois os irmãos que nasceram pouco antes dele.

Quando chegou na minha vez, a Morte me pulou e foi buscar os mais velhos. O cerco está se fechando, viu? Ando num perigo danado”, analisa num tom de brincadeira e resiliência.

É nesse ponto da conversa que João do Dié se abre sobre as tristezas que já sofreu: “Ninguém está blindado. A perda e as lágrimas estão aí pra todo mundo o tempo todo. Porém, eu escolho agradecer pelas coisas boas e seguir. Se fiquei aqui depois de enterrar tanta gente que amei, é porque uma missão preciso cumprir. Quando acabar, que Deus me leve tranquilo e eu faça falta nos lugares por onde passei”.

Disso, aliás, o são-tiaguense tem quase certeza: “A nossa jornada é como uma lavoura. Tudo o que você plantar, vai colher - e acho que a minha semeadura foi boa, sim”, avalia. Não é, porém, a última lição deixada durante a entrevista. Ao se despedir, Seu João faz questão de outro conselho: “Sorria, viu? Sorria muito. Cada risada dada é um mês de vida recebido. E, bom, contrariedade faz mal pro fígado”. ▼





CAMPEONATO  
**MINEIRO**  
**SICOOB**  
2025



**NO CAMPO  
E NAS FINANÇAS,  
GANHA QUEM  
JOGA JUNTO.**



Faça um golaço  
na sua vida financeira:  
**abra sua conta no Sicoob.**

Patrocinador oficial  
do Campeonato Mineiro.

[sicoob.com.br/campeonatomineiro](https://sicoob.com.br/campeonatomineiro)



# 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.: 0800 756 3173  
*E-Mail:* barbacena@sicoobcreddivertentes.com.br

## **Belo Horizonte**

Rua Espírito Santo, 1.203, Sala 3  
Centro - CEP: 30.160-033 - Tel.: (32) 9 9810-8747  
*E-Mail:* belohorizonte@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

## **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

## **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 (Caixas Eletrônicas)**

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.: 0800 756 3173  
*E-Mail:* dorescampos@sicoobcreddivertentes.com.br

## **Ibertioga**

Avenida Bias Fortes, 198  
Centro - CEP: 36.225-000 - Tel.: (32) 9 9950-1801  
*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.: 0800 756 3173  
*E-Mail:* madredminas@sicoobcreddivertentes.com.br

## **Mercês de Água Limpa**

Rua Joaquim Vivas da Mata, 174  
Centro - CEP: 36.352-000 - Tel.: (32) 9 9957-2193  
*E-Mail:* mercosalimpa@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, 24  
Centro o - CEP: 36.370-000 - Tel.: (32) 9 9 9800-2856  
*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.: 0800 756 3173  
*E-Mail:* prados@sicoobcreddivertentes.com.br

## **Resende Costa**

Rua Gonçalves Pinto, 135  
Centro - CEP: 36.340-000 - Tel.: 0800 756 3173  
*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 Bárbara do Tugúrio**

Rua João Batista de Morais, 48  
Sagrado Coração de Jesus - CEP: 36.215-000  
Tel.: (32) 9 9848-3503

## **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.: 0800 756 3173  
*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.: 0800 756 3173  
*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