

REVISTA

EDIÇÃO 01 | OUT-2025 WWW.VIVANOVALIMA.COM

VIVA

NOVA LIMA

LIDERANÇA QUE INSPIRA

REELEITO COM
85,6% DOS VOTOS,
O PREFEITO DE
NOVA LIMA, JOÃO
MARCELO, CELEBRA
CONQUISTAS E
COLOCA O
MUNICÍPIO NA
LIDERANÇA
MINEIRA EM
SUSTENTABILIDADE
FISCAL

ENTREVISTA

Como o município se transformou referência em bem-estar animal

GASTRONOMIA

Chef Gabriel Trillo apresenta as novidades do Omília

NEGÓCIOS

Grupos hospitalares transformam Nova Lima em polo de saúde



COMUNICAÇÃO SOB MEDIDA PARA O SEU NEGÓCIO

COMUNICABH.COM





NESTA EDIÇÃO

Entrevista

06

Ederson Santos, coordenador de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal, destaca como a criação de políticas públicas vem transformando o cuidado com os animais em Nova Lima

11

Agroecologia

Nova Lima se firma como polo emergente na produção de cogumelos comestíveis em Minas Gerais, abastecendo mercados locais com variedades nobres como shiitake, shimeji e o cogumelo salmão

17

Negócios - Saúde

Grupos hospitalares consolidam Nova Lima como referência em saúde, impulsionando o acesso a serviços de qualidade e o desenvolvimento da economia local

22

Cultura - Artes

Ator e diretor do Grupo Teatro Balbúrdia, Leandro Marra conta como o Teatro de Bonecos transformou a sua vida

27

Saúde

Câncer colorretal tem atingido faixas etárias cada vez mais jovens, mas especialistas reforçam que a doença pode ser evitada com prevenção e hábitos de vida saudáveis

NESTA EDIÇÃO

Cultura - Leitura

30

E-book *Gentileza de SER* celebra histórias e profissionais que transformam o envelhecer em um ato de dignidade, inclusão e amor à vida

Negócios - Vinhos

32

Marketplace mineiro conecta colecionadores e apreciadores de vinhos dispostos a pagar por rótulos raros e exclusivos

Sustentabilidade

34

Entre disputas políticas, interesses econômicos e omissões históricas, o manancial de Fecho luta para continuar sendo fonte de vida, e não de poluição

Decor

38

CASACOR Minas celebra três décadas reafirmando sua força e conexão com Belo Horizonte e o papel transformador da arquitetura e do design brasileiro

Direito Animal

42

Especialistas discutem a inconstitucionalidade dos rodeios, os efeitos do backlash e o embate entre tradição cultural, ética e bem-estar animal

Gastronomia

45

No Vila da Serra, o restaurante Omília, do chef Gabriel Trillo, combina o calor da parrilla com o frescor da cozinha mineira





Capa

50

Prefeito João Marcelo projeta para os próximos anos uma Nova Lima menos dependente da mineração e mais preparada para os desafios da inclusão social

Turismo

55

Município de Brumadinho reúne natureza, boa mesa, arte e hospitalidade em experiências que alimentam o corpo e a alma

COLUNAS

Bem-estar Animal

26

Existem diversas doenças que podem causar dor nos animais, desde alterações ortopédicas a neurológicas. Saiba como prevenir

Direito em Foco

60

O fim da polarização para a pacificação do Brasil



Foto: Bruno Hannelt

DIRETORA GERAL/EDITORA
DANIELA COSTA

EDITOR DE ARTE E FOTOGRAFIA
BRUNO HANNELT

PROJETO GRÁFICO
COMUNICABH.COM

PARA ANUNCIAR
COMERCIAL@VIVANOVALIMA.COM

ATENDIMENTO AO LEITOR E
SUGESTÃO DE PAUTAS
REDACAO@VIVANOVALIMA.COM

 (31) 97236-4420

VIVA NOVA LIMA É UMA REVISTA DIGITAL
PERIÓDICA QUE CIRCULA EM NOVA
LIMA/MG E REGIÃO.

WWW.VIVANOVALIMA.COM



CARTA DA EDITORA

Viver em Nova Lima (MG) é acompanhar de perto uma cidade em constante transformação, onde o verde das montanhas encontra o dinamismo de um novo tempo. Moradora de São Sebastião das Águas Claras (Macacos), há 15 anos, aprendi com a comunidade e com as histórias que cruzam essas ruas e trilhas, que o que faz uma cidade pulsar são as pessoas que acreditam nela.

Foi com esse olhar que nasceu a Revista Viva Nova Lima: um projeto que une jornalismo de qualidade, sensibilidade e propósito.

Nossa missão é valorizar o que é nosso: os empreendedores, artistas, profissionais, projetos e ideias que fazem de Nova Lima um território de inovação, cultura e bem-estar. Também buscamos garimpar histórias e notícias que inspirem, informam e agregam conhecimento à comunidade.

Com mais de 20 anos de experiência como repórter em revistas da capital mineira, sigo acreditando que o bom jornalismo é, antes de tudo, aquele que dá voz às pessoas reais, com sensibilidade, profundidade e compromisso com a verdade.

Cada matéria publicada aqui é fruto de pesquisa, apuração e, principalmente, respeito por quem lê e por quem participa das reportagens.

A *Viva Nova Lima* é, acima de tudo, um encontro: entre quem acredita no poder das boas histórias e quem se orgulha de fazer parte delas.

Boa leitura!

“NUNCA FUI UM PROTETOR CLÁSSICO, MAS SEMPRE ENTENDI QUE O TRABALHO VOLUNTÁRIO SOZINHO NÃO DÁ CONTA. É PRECISO UMA ESTRUTURA PÚBLICA EFETIVA E EFICIENTE EM DEFESA DOS ANIMAIS”

EDERSON SANTOS, COORDENADOR DE ATENÇÃO, PROTEÇÃO E BEM-ESTAR ANIMAL DA PREFEITURA DE NOVA LIMA, DESTACA COMO A IMPLEMENTAÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS EFICIENTES TRANSFORMOU O CENÁRIO DO MUNICÍPIO, REDUZINDO O ABANDONO E COMBATENDO O DESCASO COM OS ANIMAIS

Em Nova Lima, o cuidado e a proteção dos animais deixaram de ser uma preocupação restrita a protetores e voluntários. Desde 2021, a cidade vem investindo em políticas públicas estruturadas que transformaram um cenário marcado pelo abandono, impunidade e pelo descaso.

Com a criação da Coordenadoria de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal, foram implementadas ações como campanhas de castração, credenciamento de clínicas veterinárias e de protetores, além de parcerias estratégicas. Essas iniciativas não apenas despertaram uma nova consciência social, como também colocaram Nova Lima em destaque como referência em políticas públicas inclusivas e sustentáveis.

À frente desse trabalho está Ederson Santos, mais conhecido como Betão. Com uma visão voltada para o fortalecimento das políticas públicas, ele já impactou milhares de animais e mobilizou a comunidade de forma ética e responsável.

Foto: PMNL | Divulgação



“A proteção animal não é responsabilidade apenas de protetores ou voluntários. É um compromisso da sociedade e do poder público, que deve garantir políticas estruturadas, éticas e sustentáveis”, diz Ederson Santos

Quando assumiu oficialmente o cargo em 2022, Nova Lima já contava com 111.697 habitantes e uma economia próspera. Apesar disso, o município ainda não havia estruturado políticas específicas para o cuidado animal. “Nunca fui um protetor clássico, mas sempre entendi que o trabalho voluntário sozinho não dá conta. É preciso uma estrutura pública efetiva e eficiente”, destaca Ederson.

VIVA NOVA LIMA - Desde quando você ocupa o cargo de Coordenador de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal de Nova Lima?

Ederson Santos - Assumi o cargo em 2022, um ano após o início do mandato do prefeito João Marcelo, que deu destaque à pauta animal em seu plano de governo. Com a criação do Fórum Permanente Municipal de Proteção e Defesa Animal, identificamos a necessidade de ampliar as ações e criar a Coordenadoria de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal.

A partir desse momento, aderimos ao Programa de Defesa da Vida Animal (Prodevida) por meio da assinatura de um termo de compromisso positivo entre Nova Lima e o Ministério Público de Minas Gerais (MPMG). Desde então, o município vem se consolidando como referência no cuidado animal.

Qual a importância da criação do Fórum Permanente de Atenção e Proteção Animal no município?

A criação do fórum abriu espaço para ouvir diferentes vozes e, a partir dele, surgiu a percepção da necessidade de uma coordenação dedicada ao bem-estar animal. Mais do que discutir problemas, o fórum possibilitou identificar os principais gargalos da cidade e elaborar um diagnóstico preliminar que serviu de guia para novas iniciativas.



DEPOIS DO 1º FÓRUM METROPOLITANO DE ATENÇÃO, PROTEÇÃO E BEM-ESTAR ANIMAL, REALIZADO EM 2023, O OBJETIVO AGORA É REALIZAR, EM 2026, UMA SEGUNDA EDIÇÃO COM DIMENSÃO INTERNACIONAL



Esse processo deu origem a um verdadeiro ecossistema de cuidado animal, articulando diversas frentes: das campanhas de castração à repressão contra maus-tratos, sempre em sintonia com outras secretarias e políticas públicas.

Você já tinha experiência na área antes de assumir a coordenação?

Sempre tive afinidade com a causa, resgatando animais e acompanhando o seu bem-estar, mas o meu foco principal é na criação de políticas públicas. Acredito que o trabalho do protetor é essencial, mas deve ser complementado por ações estruturadas do poder público para garantir resultados efetivos e sustentáveis.

Como o Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) firmado em 2019 entre o MPMG, a prefeitura de Nova Lima e a Mineradora Vale contribuiu para esses avanços?

Foi um marco importante para transformar ideias em política pública. Ele trouxe o respaldo jurídico necessário para que o que antes era apenas um projeto ganhasse forma.

Foto: PMNL | Divulgação



De que maneira os moradores de Nova Lima podem acessar a assistência veterinária gratuita?

O programa visa garantir o acesso preferencial a pessoas inscritas no Cadastro Único (CadÚnico) e a protetores devidamente cadastrados junto à prefeitura. Com atendimento mais perto de casa, fica mais fácil do tutor carente buscar um atendimento para o seu animal com rapidez e dignidade. A estratégia também fortaleceu a economia local, descentralizando o atendimento e prestigiando clínicas veterinárias credenciadas.

Ali, estava a base legal para avançar nas ações de castração, atendimento e fiscalização. A partir desses instrumentos jurídicos foi possível criar protocolos de atendimento, articular ações entre secretarias e desenvolver os projetos.

Como funcionam os projetos de castração e atendimento médico-veterinário?

A Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Nova Lima (SEMAM), com o apoio da Secretaria de Obras e da Saúde, deu início a um projeto piloto, o Castramóvel, com o objetivo de realizar o controle populacional dos animais e assim evitar o abandono e os maus-tratos. As primeiras regiões contempladas foram Honório Bicalho e Água Limpa. A partir daí criamos uma tabela de preços para credenciamento de clínicas veterinárias do município, garantindo atendimento acessível e eficiente. Isso permite que animais sejam castrados ou tratados sem que haja a necessidade de criar um hospital público caro e de acesso limitado. Desde setembro de 2021, mais de 5.000 castrações já foram realizadas e aproximadamente 10.000 animais receberam assistência médico-veterinária.

Desde setembro de 2021, mais de 5.000 castrações já foram realizadas e aproximadamente 10.000 animais receberam assistência veterinária



Foto: PMNL | Divulgação

Como é realizado o trabalho em casos de maus-tratos e situações de emergência?

Recebemos denúncias através do 156, atendimento da prefeitura, e enviamos nossa equipe veterinária e a guarda municipal para as diligências. Avaliamos a situação, oferecemos orientação, atendimento médico-veterinário e, se necessário, acionamos a Polícia Militar ou Civil. A política adotada é de cuidado ético e humanizado, pensando tanto nos animais quanto nas pessoas envolvidas. Além de avaliar o estado dos animais, o olhar se estende às famílias. Muitas vezes, o animal está mal porque o tutor também está em situação de vulnerabilidade. Nestes casos, acionamos o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) para a realização de cuidados integrados. É preciso pensar na saúde única, cuidando tanto dos animais quanto das pessoas.

Quais ações são tomadas no cuidado e manejo de animais de grande porte?

A prefeitura também possui contrato com equipe especializada para recolher animais de grande porte em situação de risco ou atropelados em vias públicas. As demandas também são feitas através do 156.

E em se tratando de animais silvestres?

O combate aos maus-tratos é realizado em parceria com a Polícia Militar, Civil e Ambiental, e também se estende às ocorrências relacionadas ao tráfico de animais silvestres. Recebemos as denúncias através do 156, realizamos avaliação inicial e atuamos em parceria com a Polícia Ambiental.

Quais são os próximos passos da coordenadoria?

Estamos organizando o segundo Fórum Metropolitano de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal, previsto para 2026, com foco internacional. Queremos trazer especialistas em direito animal da Europa e cidades que já implementaram políticas públicas de referência para fortalecer ainda mais nossas ações e firmar Nova Lima como referência nacional em bem-estar animal.

Pessoas inscritas no Cadastro Único (CadÚnico) e protetores devidamente cadastrados junto à prefeitura, têm acesso a atendimento médico-veterinário gratuito

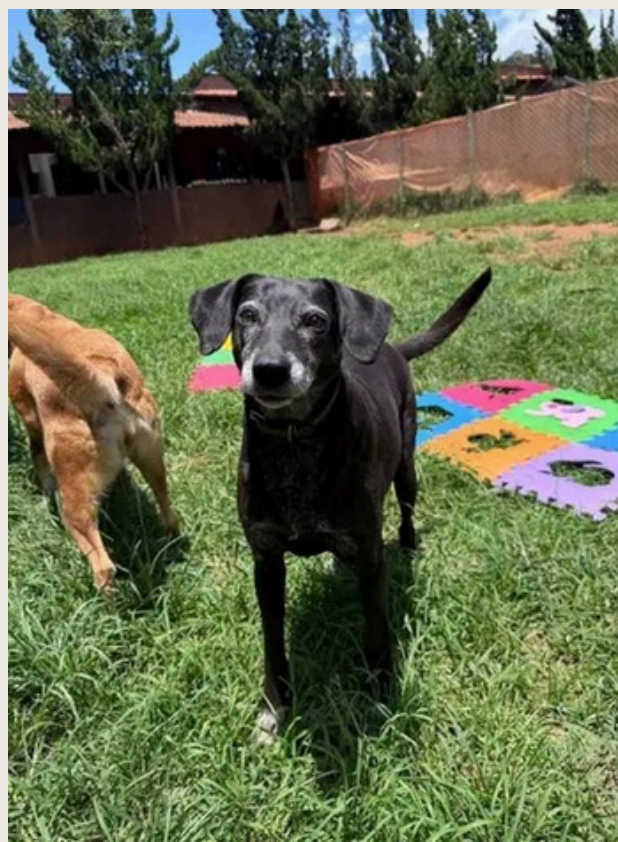


Foto: PMNL | Divulgação

LUZ

VERDADE

EMOÇÃO



BRUNO HANNELT

Onde o olhar vira arte
AGENDE O SEU EVENTO SOCIAL OU CORPORATIVO
www.hannelt.com



WhatsApp

ACESSE O SITE



SABOR E SUSTENTABILIDADE

Nova Lima se firma como polo emergente na produção de cogumelos comestíveis em Minas Gerais, abastecendo mercados locais com variedades nobres como shiitake, shimeji e o cogumelo salmão

Foto: Bruno Hannelt

Com cultivo no bairro Jardim de Petrópolis, Roney Bernardes Rocha é pioneiro na produção de cogumelos em MG: “Nosso processo é natural, respeita o tempo do cogumelo e valoriza o meio ambiente”





Cogumelo Salmão: o alimento contém proteínas, fibras, vitaminas do complexo B, minerais como potássio, fósforo, magnésio e baixo teor de gordura e calorias

Minas Gerais, tradicionalmente reconhecida por sua diversidade agrícola, vem ganhando espaço em um segmento que cresce silenciosamente, mas com grande potencial: a produção de cogumelos comestíveis.

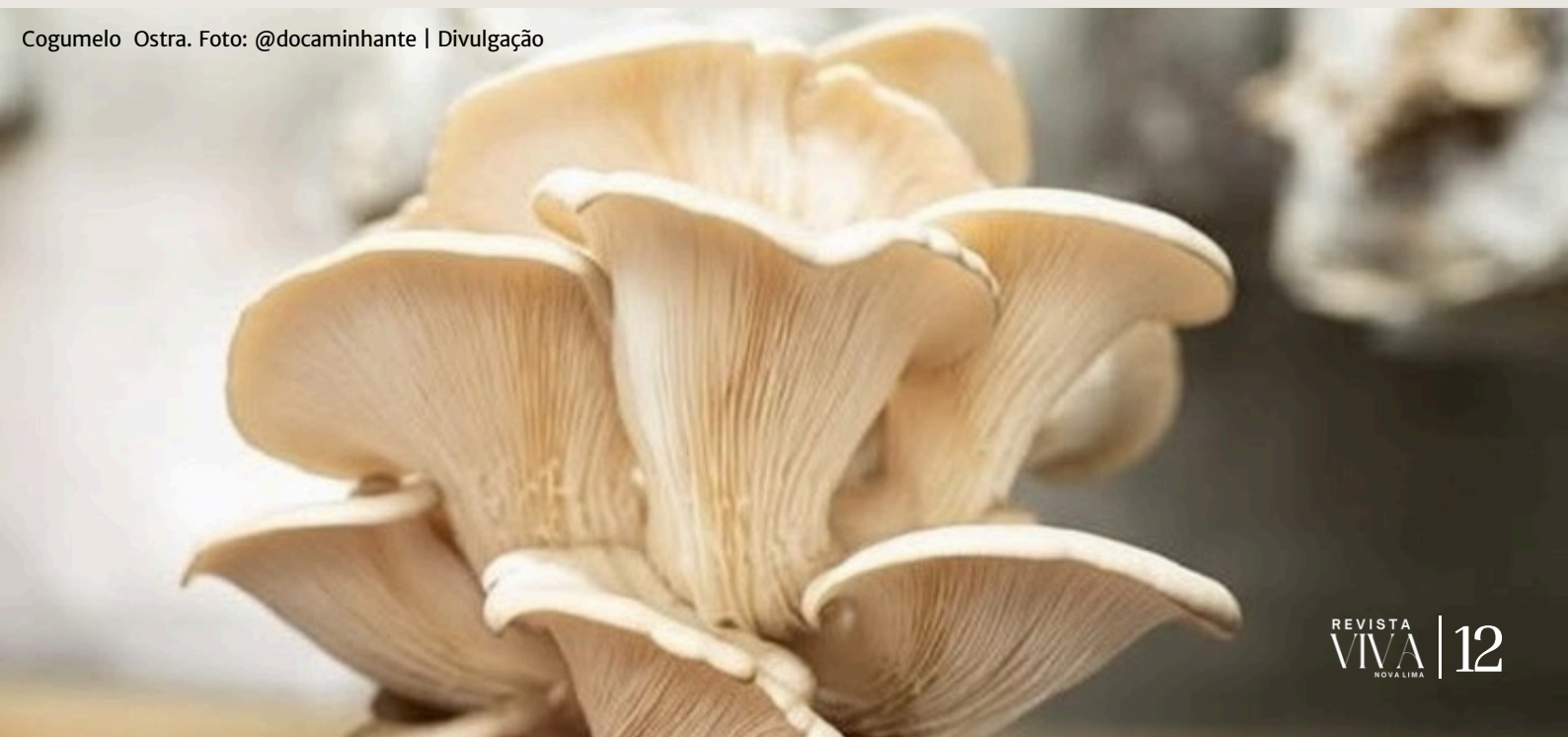
O estado, especialmente o Sul de Minas, já desponta como um dos principais produtores do país. Outra boa notícia é que um novo polo começa a se consolidar na Região Metropolitana de Belo Horizonte, no município de Nova Lima. Com clima e características favoráveis, a região tem atraído produtores que veem no cultivo de cogumelos uma oportunidade de geração de renda e desenvolvimento sustentável.

Espécies como shiitake, shimeji, hiratake e o cogumelo salmão fazem parte da variedade cultivada na região, e ganham cada vez mais espaço nas feiras, mercados e restaurantes locais.

De acordo com Glaidson Guerra, técnico da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), Nova Lima é hoje referência no cultivo na Grande BH. “É uma atividade que tem crescido bastante. Desde 2019, apoiamos a profissionalização de 24 produtores no município, oferecendo acompanhamento técnico, capacitação em gestão e auxílio na abertura de mercados”, explica.

Um exemplo de sucesso é o Cogumelos do Caminhante, empresa familiar dedicada à produção do alimento desde 1988. Para o fundador, **Roney Bernardes Rocha**, 65 anos, os cogumelos são organismos delicados, nutritivos e repletos de significado. Pioneiro em Minas Gerais, ele iniciou sua trajetória há mais de 30 anos, quando sua produção ainda acontecia em um sítio localizado em Confins.

Cogumelo Ostra. Foto: @docaminhante | Divulgação





Cogumelo shimeji.
Foto: @docaminhante | Divulgação

Atualmente, a produção ocorre no bairro Jardim de Petrópolis, em Nova Lima. Além dos cogumelos, Roney cultiva princípios bem definidos: sua atividade agrícola não envolve o abate de animais, é sustentável e mantém uma escala reduzida.

"Eu já era vegetariano e não fazia sentido para mim seguir outro caminho", lembra. No início, sua atividade era vista como algo exótico e até alvo de preconceito, devido à associação equivocada com o uso apenas recreativo dos cogumelos.

"O consumo de cogumelos frescos era raro", recorda. Para aprimorar o seu conhecimento sobre o cultivo, ele precisou viajar diversas vezes a São Paulo, visitando produtores e centros de pesquisa.

OS PRIMEIROS PASSOS

Convencer o mercado foi outro desafio. Os estrangeiros e os chefs da alta gastronomia foram os primeiros a acolher o produto. Logo, as feiras orgânicas da capital mineira abriram espaço, como a da veterana Ilma Corrêa, na Avenida do Contorno, um dos primeiros pontos de venda de cogumelos frescos da capital mineira.

Com o tempo, Minas mostrou-se terreno fértil para o setor. Além do Sul do estado, especialmente em Carrancas, alguns municípios da região metropolitana como Nova Lima, Rio Acima e Nova União, despontaram no mercado. Foi ali que Roney fixou suas raízes e passou a formar novos produtores, oferecendo cursos e incentivando núcleos locais.

O CULTIVO ARTESANAL

Desde 2005, a sua produção é certificada como orgânica. "Aqui nunca usamos defensivos. Nosso processo é natural, respeita o tempo do cogumelo e valoriza o meio ambiente", explica Roney. O cultivo utiliza resíduos agrícolas certificados, como o bagaço de cana de alambiques. O processo leva cerca de 45 dias desde o preparo do substrato até a colheita, que pode durar até dois meses.

Desde 2005, a marca
Do Caminhante mantém uma produção
certificada como orgânica, cultivada sem o uso de
defensivos químicos



MAIS QUE SABOR : SAÚDE

Depois de colhidos, os cogumelos são limpos e rapidamente refrigerados, chegando ao consumidor com frescor garantido. Hoje, a produção média de Roney gira em torno de 500 kg por mês, com foco em quatro espécies: shimeji cinza, shimeji branco (florida), cogumelo salmão e hiratake.

Apesar do reconhecimento do alimento, ele ainda vê desafios no mercado. “O consumidor paga mais caro pelo tomate ou pela alface orgânica, mas nem sempre pelo cogumelo. É preciso desenvolver o paladar e a consciência. As pessoas precisam aprender a perceber o que estão consumindo”.

Para o produtor, comer é também reconectar-se com a origem do alimento. “Perdemos o costume de saber de onde vem a comida. Antes, todo mundo tinha uma horta. Hoje, a conveniência fala mais alto, mas precisamos resgatar essa relação com a terra”. Essa filosofia se traduz em cada entrega feita diretamente ao consumidor, com qualidade garantida.

Ricos em proteínas, fibras, minerais e vitaminas, os cogumelos cultivados por Roney são considerados um superalimento, compostos por aminoácidos essenciais, vitaminas do complexo B - importantes para o sistema nervoso - e vitamina D, quando expostos ao sol. Pesquisas indicam ainda propriedades antitumorais, anti-inflamatórias e antivirais.

Na cozinha, a versatilidade do alimento também agrada. “Gosto muito de preparar em moquecas ou simplesmente grelhados com azeite e sal. Às vezes, até escondo alguns dos melhores só para consumir em casa”, brinca o produtor.

O crescimento do consumo de cogumelos no Brasil acompanha tendências globais de alimentação saudável e diversificação de proteínas. Segundo dados da Associação Brasileira de Produtores de Cogumelos (ABPC), a produção nacional do alimento fresco gira em torno de 12 a 15 mil toneladas por ano, mas o país ainda depende de importações.



Foto: freepik

COGUMELOS NO BRASIL

Produção anual de cogumelos frescos no Brasil: 12 a 15 mil toneladas

Importação anual: cerca de 13 mil toneladas

Último censo agrícola (IBGE, 2006): São Paulo, Paraná e Minas Gerais lideravam a produção

Principais espécies: shiitake, shimeji, hiratake, cogumelo salmão

Aproximadamente 13 mil toneladas de cogumelos são trazidas de fora anualmente para atender à demanda dos estados brasileiros. Embora o último levantamento detalhado do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) date de 2006, quando São Paulo liderava a produção com 277 produtores, seguido por Paraná e Minas Gerais, a expectativa é de que Minas Gerais tenha ampliado sua participação nesse cenário, especialmente com o avanço de polos como Nova Lima.

Para quem deseja ingressar na atividade, o cultivo de cogumelos surge como uma alternativa viável e promissora, exigindo investimentos acessíveis e oferecendo bom retorno. Por demandar pouco espaço físico, pode ser facilmente adaptado a pequenas propriedades, áreas urbanas e até mesmo ambientes domésticos. Uma boa forma de começar é buscando orientação com produtores experientes, como Roney, que compartilha o seu conhecimento prático e técnicas de cultivo sustentáveis através de consultorias.



Foto: @docaminhante | Divulgação

Cogumelo shimeji: uma variedade do cogumelo-ostra, combina sabor suave e textura agradável, tornando-se uma excelente opção para refogados, sopas e gratinados

VIVA O AGORA!



@CHALE DAMATAMACACOS
FAÇA JÁ A SUA RESERVA ATRAVÉS DO AIRBNB





POLO DE SAÚDE

A CHEGADA DE GRANDES GRUPOS HOSPITALARES CONSOLIDOU NOVA LIMA COMO REFERÊNCIA EM SAÚDE, IMPULSIONANDO O ACESSO A SERVIÇOS DE QUALIDADE E O DESENVOLVIMENTO DA ECONOMIA LOCAL

Foto: Mater Dei | Divulgação



Foto: Biocor | Divulgação



Foto: Unimed | Divulgação

Nos últimos anos, Nova Lima tem fortalecido um de seus pilares mais promissores: o setor da saúde. Com 6,23% da rede de negócios voltada para essa área, o município confirma sua vocação para oferecer serviços de excelência e atrair investimentos que unem tecnologia, bem-estar e qualidade de vida.

Entre 2015 e 2024, foram 576 novas empresas abertas no segmento, um crescimento constante e sustentável que traduz o dinamismo da economia local. “Esse avanço se explica pelo perfil socioeconômico de uma população exigente e de alta renda, pela presença de hospitais e clínicas de referência, além de um ecossistema de serviços e infraestrutura que estimula novos empreendimentos”, diz o **Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico em Nova Lima**, Lucas Henrique de Oliveira Silva.

Ele avalia que a saúde no município é hoje um campo plural, que abrange desde consultórios médicos, odontológicos, psicológicos e fisioterapêuticos até unidades hospitalares e serviços de urgência. Essa diversidade garante não apenas volume, mas qualidade com estruturas modernas e profissionais qualificados.

Entre 2022 e 2025, o número de novos empreendimentos na área cresceu 22%, impulsionado por um ambiente de negócios favorável, investimentos públicos em mobilidade e urbanismo e pela busca de empresas por um local estruturado e com alto padrão de vida.

Segundo o secretário, a Prefeitura tem apostado na inovação como eixo estratégico para o futuro do setor. “Programas como o iNovaTech oferecem pré-aceleração, suporte técnico e institucional a startups e empresas inovadoras, inclusive da área de saúde”. A cidade conta ainda com legislação moderna, incentivos fiscais e parcerias com instituições reconhecidas como SEBRAE, SENAC e BiotechTown, este último um dos principais hubs de biotecnologia do país. Iniciativas que fortalecem a posição de Nova Lima como um dos mais importantes vetores de desenvolvimento da Região Metropolitana de Belo Horizonte.

Geração de empregos e impacto social

O fortalecimento da saúde também se reflete na economia local. Segundo a RAIS 2024, o setor já responde por 4.768 empregos formais, atrás apenas da mineração e do comércio varejista, representando 7,85% dos postos de trabalho e 5,31% da massa salarial do município. Entre 2020 e 2025, foram criadas 646 novas vagas, a maioria de nível médio. “Um dado interessante é que 82% dessas vagas foram preenchidas por mulheres, reforçando o papel do setor na inclusão feminina no mercado de trabalho”, destaca Lucas. Além disso, boa parte das oportunidades foi ocupada por jovens entre 18 e 29 anos, tornando a saúde uma porta de entrada para novos profissionais. Apesar do vigor do setor privado, o município tem se empenhado para que esse avanço ocorra em harmonia com o fortalecimento da rede pública. “A Prefeitura investe na modernização das unidades básicas de saúde, na valorização dos profissionais e na integração com o sistema regional de atenção à saúde”, diz o secretário. Entre as próximas metas estão o fortalecimento de programas de inovação voltados à saúde, a expansão de cursos técnicos e profissionalizantes, e a formação de mão de obra local.



Foto: PMNL | Divulgação

Lucas Henrique de Oliveira,
Secretário de Desenvolvimento Econômico de Nova Lima

“Queremos fazer da saúde não apenas um motor econômico, mas um símbolo do modo de viver e de cuidar em Nova Lima”

Destaques da saúde em Nova Lima:

- 6,23% da rede de negócios local atua no setor da saúde,
- 576 novas empresas abertas entre 2015 e 2024,
- Crescimento de 22% em novos empreendimentos nos últimos quatro anos,
- 4.768 empregos formais gerados até 2024,
- 7,85% dos postos de trabalho formais do município,
- 82% das novas vagas preenchidas por mulheres,
- 5,31% da massa salarial total da cidade vem do setor,
- 646 novas vagas criadas entre 2020 e 2025

HOSPITAL MATER DEI NOVA LIMA

Inaugurado em agosto de 2024, o Mater Dei Nova Lima é uma das mais recentes expansões da Rede Mater Dei de Saúde e marca um importante avanço na oferta de serviços médicos de alta complexidade na região. Localizada no Vila da Serra, a unidade foi concebida para atender a um público exigente, que busca excelência assistencial, conforto e experiência diferenciada.

Segundo a **diretora geral da unidade, Flávia Mendes Lima Freire**, a implantação do hospital tem sido marcada por grande receptividade e resultados positivos. “Nova Lima é uma cidade em franca expansão, com um público que já se identificava com a nossa proposta, mas que, por questões de mobilidade e distância, nem sempre conseguia chegar até as demais unidades da rede”, explica a diretora. “O nosso objetivo é oferecer uma solução completa e acessível, com o padrão de qualidade reconhecido da rede e a identidade da cidade”, destaca.

Projetado dentro de um conceito premium, o hospital reúne mais de 40 especialidades médicas, maternidade 24 horas, centro cirúrgico completo e um parque tecnológico de ponta, que garante precisão nos diagnósticos e segurança em todos os processos. O corpo clínico é composto por profissionais de alta excelência, comprometidos com a entrega de um atendimento humanizado e resolutivo. Recentemente, o hospital ampliou os leitos de CTI, permitindo a permanência de acompanhamento 24 horas, e avança com projetos nas áreas de oncologia e cirurgia ro-



“O nosso objetivo é oferecer uma solução completa e acessível, com o padrão de qualidade reconhecido da rede e a identidade da cidade”, diz a diretora geral, Flávia Mendes Lima Freire

bótica. “Além disso, incorporamos soluções digitais que facilitam o dia a dia e reforçam nosso compromisso com a sustentabilidade”, destaca Flávia.

Outra novidade é a implantação da fila virtual do pronto-socorro, onde o paciente pode se cadastrar de casa e acompanhar em tempo real o tempo de espera para o atendimento.

Entre as inovações, estão totens de autoatendimento, hospital digital, quartos equipados com tablets que permitem aos pacientes solicitar serviços, além de recursos pensados para pacientes com limitações motoras como sistemas de comando por voz e controle de iluminação e TV. “A tecnologia deve servir para que o médico tenha mais tempo de olhar nos olhos do paciente”, diz Flávia.

Fotos: Mater Dei | Divulgação

Projetado dentro de um conceito premium, o hospital reúne mais de 40 especialidades médicas, maternidade 24 horas e centro cirúrgico com tecnologia de ponta

BIOCOR CELEBRA 40 ANOS DE INOVAÇÃO

Com mais de 32 mil m² de área construída, hospital oferece 320 leitos, dos quais 220 são suítes, além de 18 modernas salas cirúrgicas



“Estamos modernizando o hospital em vários aspectos, desde a estrutura física até a hotelaria e a tecnologia”, diz a diretora-geral Aline Campos

No próximo mês de novembro, o Biocor Instituto, hospital da Rede D’Or, celebra 40 anos de uma história que se confunde com o próprio desenvolvimento de Nova Lima. Fundado em 1985 pelo cardiologista Dr. Mário Osvaldo Vrandecic Peredo, o hospital nasceu quando a região do Vila da Serra ainda tinha poucas construções. Quatro décadas após, o Biocor se consolida como um dos maiores centros hospitalares de Minas Gerais, referência em tecnologia, qualidade médica e atendimento humanizado.

“O Biocor é o pioneiro da região e segue inovando e se modernizando sem perder a sua essência”, diz a **diretora-geral Aline Campos Magalhães**. Ela enfatiza que o hospital vive um momento de transformação: “Estamos modernizando o hospital em vários aspectos, desde a estrutura física até a hotelaria e a tecnologia”. Com 32 mil metros quadrados de área construída, o Biocor conta atualmente com 320 leitos, 220 suítes e 18 salas de cirurgia. A instituição vem investindo em equipamentos de ponta, como tomógrafos computadorizados de última geração, modernos sistemas de hemodinâmica, eco-cardiografia avançada, e um sistema digital de anestesia que garante mais precisão e segurança aos pacientes.

A cirurgia robótica e a revascularização miocárdica com o uso do Heart Laser CO₂, também se destacam. Entre as novidades, a diretora destaca o novo modelo de pronto

atendimento com foco em agilidade e conforto. “Estamos implantando o conceito fast track que reduz o tempo de espera e o deslocamento interno. Exames como raio-X e ultrassom vão até o paciente, o que torna a experiência menos cansativa e mais acolhedora”, explica.

Embora tenha nascido com foco em cardiologia, o Biocor se consolidou como um hospital geral, com equipes médicas de excelência em diversas áreas: da ortopedia e reumatologia à gastroenterologia e cirurgia plástica. Em todas as áreas, a instituição mantém o prestígio conquistado na cirurgia cardio-vascular, especialidade que marcou o seu início e até hoje é um de seus diferenciais. A diretora ressalta que o segredo dessa trajetória está no equilíbrio entre tecnologia e humanização.

“Não adianta ter apenas máquinas modernas. A saúde exige sensibilidade, acolhimento e escuta. Todo paciente chega fragilizado, seja para uma cirurgia complexa ou um procedimento simples, e o ambiente precisa transmitir segurança e cuidado.” Com 40 anos de tradição e o respaldo do grupo Rede D’Or, o Biocor se mantém como um marco na história da medicina mineira. “A gente se orgulha de ter feito parte dessa transformação de Nova Lima. E seguimos firmes, com o compromisso de oferecer saúde com excelência, tecnologia e, acima de tudo, humanidade”, diz Alice Campos.



Com inauguração prevista para 2027, o hospital da Unimed em Nova Lima terá cerca de 13,5 mil m² distribuídos em 10 andares

UNIMED VALE DO SERENO

E as novidades na área da saúde em Nova Lima não param por aí. A Unimed-BH anunciou a construção de um novo hospital no Vale do Sereno, com inauguração prevista para 2027. Em um investimento estimado de R\$ 180 milhões, o projeto prevê a criação de um hospital geral e materno-infantil com cerca de 150 leitos e deve gerar 600 empregos diretos.

O prédio escolhido, ainda em obras, já havia sido projetado para abrigar uma unidade de longa permanência para idosos, característica que facilitou a decisão da cooperativa devido a estrutura diferenciada, com apartamentos e organização interna semelhante à de um hospital. Com aproximadamente 13,5 mil m² distribuídos em 10 andares, a nova unidade oferecerá atendimento adulto e pediátrico, maternidade, pronto atendimento, UTI, bloco cirúrgico e centro de diagnósticos, consolidando o Vale do Sereno como um dos principais endereços da saúde em Minas Gerais.

BIOMM

A Biomm, farmacêutica brasileira pioneira na produção de biomedicamentos, deu um passo histórico ao iniciar, em 2024, a fabricação da insulina Glargina em sua planta de Nova Lima. O produto, batizado pela empresa de Glargilin, já tinha registro no país, mas até então era produzido exclusivamente na China. A unidade terá capacidade para produzir até 40 milhões de frascos e seringas por ano, quantidade suficiente para atender cerca de 80% da demanda nacional. Ainda em 2025, a empresa estima alcançar 10 milhões de unidades produzidas.

A estimativa é que a empresa produza 10 milhões de unidades em 2025

Foto: Biomm | Divulgação



A MAGIA DO TEATRO DE BONECOS

DO RÁDIO ÀS RUAS, LEANDRO MARRA TRANSFORMOU UM ENCONTRO INESPERADO EM UMA JORNADA ARTÍSTICA QUE ATRAVESSA O BRASIL E ENCANTA DIFERENTES PÚBLICOS



“Quando vi os bonecos pela primeira vez, fiquei enlouquecido. No outro dia já estava na marcenaria, construindo o meu primeiro protótipo”, lembra Leandro

Entre as artes cênicas e as ondas do rádio, surge uma trajetória única, marcada por criatividade e transformação. Aos 48 anos, **Leandro Marra**, artista plástico, ator e diretor, conta como um encontro inesperado se transformou em uma carreira que o levou a percorrer todo o Brasil.

Sua história começou em 1998, na Rádio Líder, em Belo Horizonte, seguindo para uma emissora em Cataguases, cidade a 310 quilômetros da capital. Lá apresentou programas de rock progressivo e boletins de notícias, até receber um convite que mudaria a sua vida: conhecer o Teatro de Bonecos.

“Quando vi os bonecos pela primeira vez, fiquei enlouquecido. No outro dia já estava na marcenaria, construindo o meu primeiro protótipo”, lembra.

MUDANÇA DE RUMO

Desde então, Leandro mergulhou de cabeça nesse universo, transformando cada boneco em personagem único, com técnicas que vão da marcenaria à manipulação no palco, ao vivo.

Suas apresentações passaram a encantar crianças e adultos ao combinar magia, improviso e interatividade. O seu desempenho o levou a fazer parte de uma das companhias mineiras de maior destaque no cenário teatral brasileiro, o Grupo Armatrux. “Foram dez anos de muito aprendizado”, diz Leandro. Foi lá que teve a oportunidade de aprender tudo sobre o universo do teatro: desde a iluminação, cenário, figurino, maquiagem, sonoplastia à interpretação e encenação. No espetáculo *Armatrux, a Banda*, Leandro percorreu 70 cidades pelo país. “Apresentávamos um verdadeiro show nas ruas”, recorda. Entre os projetos dos quais participou, está



o espetáculo *O Som das Cores*, peça de teatro de animação criada pelo grupo *Catibrum Teatro de Bonecos*, de Belo Horizonte. Inspirada no livro homônimo do autor taiwanês Jimmy Liao e no poema *O Cego*, de Rainer Maria Rilke, a obra conta a história de uma adolescente que perde a visão e embarca em uma aventura pelos subterrâneos do metrô em busca de seus olhos perdidos. A narrativa, sensível e poética, explora os sentidos e combina bonecos com recursos de ilusionismo, oferecendo uma experiência única e emocionante ao público.

Além de atuar, Leandro é diretor do Grupo Teatro Balbúrdia e responsável por produzir e fabricar bonecos, cenários e adereços para espetáculos.

Ao longo de 15 anos participou da realização do Festival Internacional de Teatro (FitB) na capital mineira. Ele também realiza oficinas gratuitas para adolescentes, ensinando técnicas de manipulação, construção de bonecos e trabalho em equipe. “Estamos com um projeto para reativar esse festival que sempre foi muito importante para os artistas do meio”.

Há cinco anos morando em São Sebastião das Águas Claras (Macacos), distrito de Nova Lima, Leandro já criou projetos para transformar o arraial em um polo de teatro de bonecos, com exposições e apresentações em espaços públicos. “Infelizmente, ainda não foi possível executá-los por falta de incentivo público e patrocínio”,

Fotos: Bruno Hannelt



lamenta. Mesmo diante dos desafios, o artista segue inovando, levando a arte adiante e mantendo viva a chama da cultura. Este ano, ele e alguns parceiros fizeram um boneco premiado que desfilou na Mocidade Independente de Padre Miguel, escola de samba da cidade do Rio de Janeiro.

“Para trabalhar com bonecos é preciso primeiro trabalhar o corpo e a mente. O manipulador empresta um pouco de sua alma para dar vida ao personagem”, diz Leandro. Para ele, a arte é tudo, e o improviso, a interação com o público e a criatividade são essenciais. “Gosto de me colocar atrás das cortinas, observando a expressão de cada pessoa ao chegar ao espetáculo, para então perceber, ao final, se saem mais leves e felizes”.

Atualmente, Leandro se dedica ao cinema e à criação de cenários para musicais e espetáculos de dança, revelando toda a versatilidade do seu talento. Quem quiser conhecer mais sobre o seu trabalho pode acompanhá-lo pelas redes sociais.

@GrupoTeatroBalbúrdia e @leandromarra77

“Para trabalhar com bonecos é preciso primeiro trabalhar o corpo e a mente. O manipulador empresta um pouco de sua alma para dar vida ao personagem”



VOCÊ SABIA QUE O SEU PET PODE ESTAR COM DOR?

**“NEM SEMPRE A DOR SE MANIFESTA DE FORMA EVIDENTE
NOS ANIMAIS. MUITAS VEZES, OS SINAIS SÃO SUTIS E
PASSAM DESPERCEBIDOS”**

Já faz tempo que os animais de companhia deixaram de ser apenas bichos para se tornarem verdadeiros membros da família, dividindo conosco o sofá, a cama e o dia a dia. Com essa convivência mais próxima, o cuidado, a atenção e o carinho com eles passaram a fazer parte da nossa rotina, permitindo que estejamos cada vez mais atentos à sua saúde e bem-estar. Assim, mudanças sutis no comportamento, alterações na rotina ou até mesmo doenças agora são percebidas mais cedo, possibilitando um cuidado mais rápido e eficaz.

Existem diversas doenças que podem causar dor nos animais, desde alterações ortopédicas e neurológicas até problemas em órgãos internos. No entanto, nem sempre esses sinais são evidentes. Alguns indícios mais claros incluem vocalizações como ganidos e choros, tremores, dificuldade para se locomover, mancar (claudicação) ou apresentar resistência para levantar, subir e descer de determinados lugares. Esses comportamentos podem indicar que o seu animal está sentindo dor e precisa de atenção.

Outros sintomas que podem indicar que algo não vai bem ocorrem quando o animal se mantém isolado, fica mais quieto ou, até mesmo, demonstra agressividade. Alterações no sono também são comuns. O pet pode ter dificuldade para relaxar, mudar de posição constantemente ou não conseguir dormir bem. Sinais sutis de dor incluem apatia, falta de interesse em brincadeiras e passeios, lambeduras excessivas, sensibilidade exagerada a barulhos e inquietação ao deitar ou sentar. Alguns animais, inclusive, não conseguem permanecer parados para defecar, precisando andar ou mudar de posição com frequência.

A boa notícia é que, atualmente, a medicina veterinária conta com especialidades dedicadas ao cuidado e controle da dor, incluindo cuidados paliativos, entre elas a fisioterapia e a fisioterapia. Nessas consultas, são utilizadas escalas específicas para avaliar a intensidade da dor do animal, permitindo que o tratamento seja personalizado e eficaz, garantindo mais conforto e qualidade de vida para o seu pet.

**Júlia Pessoa é médica-veterinária,
especialista em diagnóstico por
imagem e em fisioterapia, fisioterapia
e reabilitação animal**



FALE COMIGO

@juliapessoavetfisio

CUIDAR DO INTESTINO É CUIDAR DA VIDA

Câncer colorretal cresce entre pessoas mais jovens, mas especialistas afirmam que a doença pode ser evitada com prevenção e hábitos saudáveis



Foto: Instagram | Reprodução

A perda da cantora, apresentadora e empresária Preta Gil, aos 50 anos, reacendeu a importância de discutir a prevenção do câncer de intestino

A perda da cantora e empresária Preta Gil, aos 50 anos, reacendeu a importância de se discutir sobre a prevenção do câncer de intestino ou colorretal (CCR), uma doença que tem mostrado aumento entre pessoas mais jovens de ambos os sexos. Preta morreu em julho deste ano nos Estados Unidos, onde realizava tratamentos experimentais desde janeiro de 2023, quando recebeu o diagnóstico da doença aos 48 anos.

Filha do cantor Gilberto Gil e da empresária Sandra Gadelha, sua trajetória deixa um legado sobre conscientização. Para os especialistas, manter o corpo saudável começa de dentro para fora e isso inclui cuidar do intestino. A transição de uma sociedade agrária e rural para um modelo urbano trouxe transforma-

ções profundas, alterando hábitos alimentares. Com isso, o câncer colorretal tem se tornado cada vez mais frequente no Brasil, mas também é um dos tipos de câncer mais fáceis de prevenir quando há atenção aos sinais e hábitos de vida saudáveis.

A doença atinge uma parte do intestino grosso (o cólon) e o reto (final do intestino), porção localizada antes do ânus, e quando diagnosticada precocemente, tem tratamento e, até mesmo, cura. “Isso ocorre porque, na maioria das vezes, o câncer se desenvolve a partir de pólipos adenomatosos, pequenas lesões benignas que, com o tempo, podem evoluir para tumores”, explica o **coloproctologista Marcílio José Rodrigues Lima**.

“Felizmente, os pólipos podem ser detectados precocemente e removidos antes de se tornarem câncer”, explica o médico.

No Brasil, o câncer colorretal está entre os tipos mais frequentes da doença. De acordo com o Instituto Nacional de Câncer (INCA), a estimativa para o triênio 2023–2025 é de 45.630 novos casos por ano, sendo 21.970 em homens e 23.660 em mulheres. Isso representa um risco aproximado de 20,78 casos a cada 100 mil homens e 21,41 a cada 100 mil mulheres. “O câncer colorretal está entre os de maior mortalidade no país”, diz o **médico Rodrigo Gomes, coordenador da equipe de coloproctologia da Rede Mater Dei**. Dados mais recentes do INCA apontam que, em 2021, o país registrou 10.662 mortes de homens e 10.598 de mulheres por câncer de cólon e reto.

A incidência da doença cresce de forma expressiva após os 50 anos e tende a aumentar com o envelhecimento. No entanto, os especialistas têm observado um crescimento preocupante dos diagnósticos entre pessoas mais jovens. “Nos Estados Unidos, estima-se que a incidência de câncer colorretal em indivíduos abaixo dos 50 anos tenha aumentado de 11% para 20%, comparando-se dados de 1995 a 2019”, diz Dr Rodrigo. Com um crescimento maior em casos de câncer de reto do que no cólon.

Segundo a última estimativa global, mais de 1 milhão de novos casos de câncer de cólon e reto foram registrados em homens, consolidando a doença como o terceiro tipo de tumor mais incidente entre cânceres masculinos, com risco estimado de 26,9 casos a cada 100 mil indivíduos. Entre as mulheres, foram registrados pouco mais de 850 mil casos novos, posicionando o câncer colorretal como o segundo tumor mais frequente no sexo feminino, com taxa de incidência de 21,9 casos por 100 mil. Em termos de mortalidade, o câncer colorretal figura como a segunda causa de morte por câncer no mundo, ficando atrás apenas das neoplasias de pulmão. Silencioso nos estágios iniciais, somente o exame de co-

“O exame de colonoscopia é essencial porque permite identificar e remover esses pólipos antes de se tornarem câncer”, explica o médico Rodrigo Gomes, coordenador da equipe de coloproctologia da Rede Mater Dei. Foto: Anacolla



PREVENINDO A DOENÇA

lonoscopia pode detectar o câncer colorretal. O Ministério da Saúde recomenda o exame para pessoas sem histórico familiar a partir dos 50 anos, mas sociedades médicas, como a Sociedade Brasileira de Coloproctologia (SBPCP) e a Sociedade Americana de Câncer (ACS), já sugerem começar aos 45 anos. “Em geral, a colonoscopia deve ser repetida a cada dez anos, se não forem encontrados pólipos. Em casos específicos, como histórico familiar da doença, o intervalo deve ser menor, conforme a orientação médica”, diz Dr Rodrigo. Exames de sangue oculto nas fezes, biopsia e exames de imagem como ultrassom, ressonância magnética e tomografia computadorizada também podem ser solicitados.

Segundo o Dr Marcílio, os principais sintomas a serem observados são perda de muco e sangue nas fezes, dor abdominal, alteração do funcionamento intestinal e sensação de esvaziamento incompleto do reto após evacuação. “Em alguns casos o câncer de cólon só se apresenta com anemia que leva a fadiga e fraqueza”, diz o médico. E alerta: “a prevenção é a melhor saída”.

“A prevenção é a melhor saída”, diz o coloproctologista Marcílio José Rodrigues Lima

Quando detectado em estágio inicial, a taxa de cura do câncer colorretal é de até 97% e mesmo em estágios mais avançados, quando tratado de forma curativa, a chance de cura varia entre 50% e 60% dos casos. O tratamento consiste em medicamentos orais (comprimidos) ou endovenosos (na veia) e, em casos mais avançados, em quimioterapia e imunoterapia.

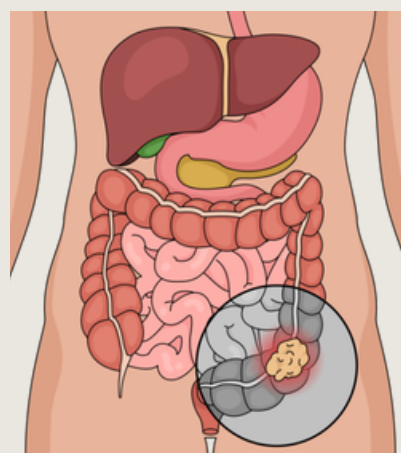
“O exame de colonoscopia é essencial porque permite identificar e remover esses pólipos antes que causem qualquer problema”, explica Dr Marcílio.

UM CUIDADO QUE COMEÇA AGORA

A boa notícia é que grande parte dos casos de câncer de intestino pode ser prevenida com mudanças simples no dia a dia. “O risco de câncer colorretal em jovens é multifatorial, envolvendo predisposição genética, doenças inflamatórias, fatores demográficos e, principalmente, fatores comportamentais e ambientais”, diz o coloproctologista.

Por isso, adotar uma alimentação equilibrada, rica em frutas, verduras, legumes, grãos integrais e castanhas, é fundamental. Caminhar ao ar livre, manter um peso saudável, moderar o consumo de carnes processadas e ultraprocessadas também contribuem para o bem-estar e auxiliam na prevenção de diversos tipos de câncer.

O sedentarismo e o excesso de gordura corporal são fatores de risco comprovados, e manter o índice de massa corporal (IMC) abaixo de 25 é um aliado importante da saúde. Além disso, álcool e tabagismo estão diretamente associados ao aumento dos casos da doença. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), não existe dose segura para o consumo de bebidas alcoólicas e cigarros.



Sinais de alerta que merecem atenção:

- Mudança recente no hábito intestinal (diarreia ou prisão de ventre persistente),
- Presença de sangue ou estreitamente nas fezes,
- Dor abdominal frequente,
- Perda de peso sem explicação,
- Cansaço excessivo.

Fatores de risco do câncer de reto:

- Consumo elevado de carnes vermelhas e processadas, especialmente quando expostas a altas temperaturas,
- Baixa ingestão de fibras, presentes em frutas, legumes e verduras,
- Sedentarismo, uma vez que a obesidade é um fator de risco e a prática regular de atividades físicas ajuda a preveni-la,
- Doenças inflamatórias intestinais crônicas, como colite ulcerativa e doença de Crohn,
- Histórico familiar de câncer colorretal,
- Síndromes hereditárias, em especial a síndrome de Lynch e a polipose adenomatosa familiar (FAP).

UM OLHAR AFETIVO SOBRE O TEMPO

E-book *Gentileza de SER* celebra histórias e profissionais que transformam o envelhecer em um ato de dignidade, inclusão e amor à vida



Em tempos de pressa e imediatismo, o projeto *Gentileza de SER – Solidariedade, Empatia e Respeito* surge como uma pausa necessária. Criado em 2022 como desdobramento do movimento nacional “Vidas Idosas Importam”, o projeto nasceu do desejo de valorizar histórias, trajetórias e experiências que inspiram um novo olhar sobre o envelhecer.

A iniciativa conta com o apoio voluntário da Respirar Consultoria, coordenada pelo nova-limense **Kélvio Luís Martins Silva**, fisioterapeuta, escritor e especialista em políticas públicas voltadas à pessoa idosa. Desde o início, Kélvio tem sido um dos idealizadores e articuladores do projeto, que chega à sua quarta edição celebrando conquistas, vínculos e o poder transformador da gentileza. “O projeto dá visibilidade a pessoas idosas de todo o Brasil e a profissionais que desenvolvem ações inovadoras voltadas à promoção da dignidade, da inclusão e da longevidade com qualidade de vida”, diz ele.

Nesta nova edição, 16 profissionais entre médicos, psicólogos, gerontólogos, comunicadores, fonoaudiólogos, assistentes sociais, pedagogos, musicoterapeutas e logoterapeutas, compartilham vivências, reflexões e práticas que mostram que envelhecer pode ser sinônimo de potência, afeto e saúde integral. Com 15 capítulos, o e-book aborda temas que atravessam o cuidado e a empatia, propondo uma reflexão profunda sobre como estamos cuidando de quem veio antes de nós e de que forma o cuidado pode ser um ato de amor, solidariedade e respeito.

A nova edição do projeto é lançada em celebração ao Dia Internacional da Pessoa Idosa e ao Dia Mundial da Gentileza, comemorados em 13 de novembro, data instituída há 25 anos em Tóquio (Japão), durante uma conferência internacional dedicada à propagação da gentileza como valor essencial à convivência humana.

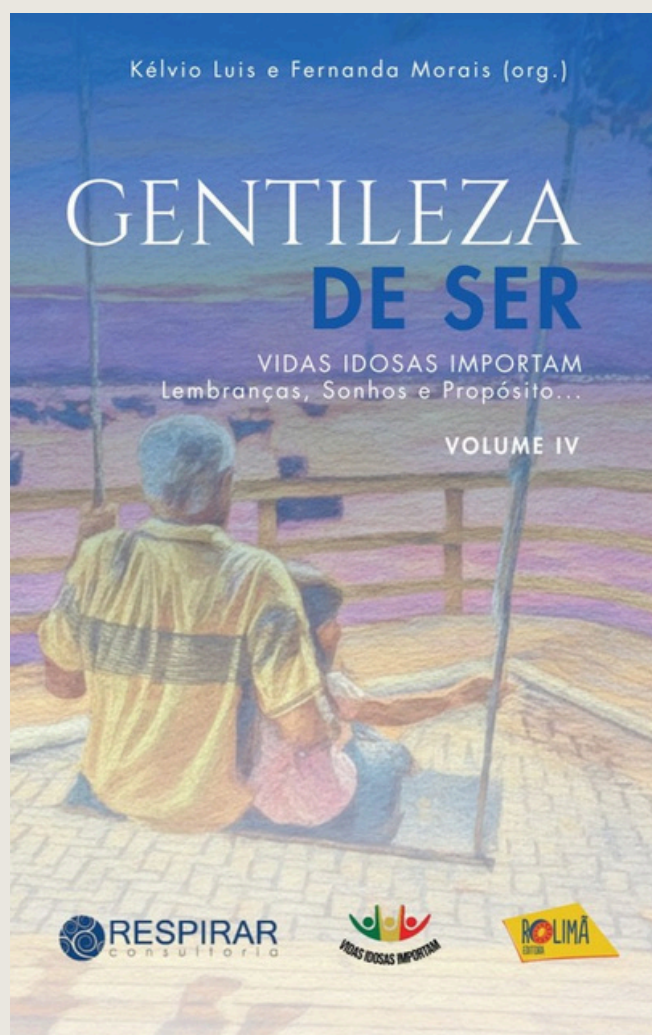


“A consciência da finitude nos assusta, mas também nos move. É um mistério que exige sabedoria e compaixão. É aprender a crescer com o tempo de forma gentil, guardar boas lembranças e manter vivos os sonhos e o propósito de vida”, diz Kélvio Luis

O e-book convida o leitor a refletir sobre o papel da gentileza como fundamento da longevidade com sentido, reforçando que envelhecer não é o fim de um ciclo, mas a continuidade de uma história que merece ser vivida com ternura, escuta e reconhecimento. Para Kélvio Luis, falar sobre envelhecimento é também falar de fé, memória e amor. Desde a sua criação, o projeto *Gentileza de SER* já impactou milhares de pessoas em todo o país por meio de e-books gratuitos, promovendo debates, fortalecendo redes de apoio e inspirando novas iniciativas voltadas para o envelhecimento ativo e afetivo.

“O projeto é uma celebração da vida em todas as suas fases e um lembrete de que o cuidado é a forma mais humana de amor”, diz Kélvio. Ao reunir vozes comprometidas com o bem-estar e a inclusão, o e-book reafirma que envelhecer é um direito, uma conquista e uma expressão de plenitude.

A edição 2025 do e-book está disponível para acesso gratuito no [Portal do Envelhecimento e Longevidade](#)



O MERCADO DO DESEJO

Marketplace mineiro conecta colecionadores e apreciadores de vinhos dispostos a pagar por rótulos raros e exclusivos



Foto: iStock

Com mais de 1,5 mil itens no portfólio, Wine Trader abriga rótulos de vinícolas renomadas da Europa e da América do Sul, com ticket médio de R\$ 3 mil

O som do saca-rolhas, o aroma que se espalha no ar, a cor que dança na taça. Beber vinho é um ritual que envolve sentidos, memórias e emoções. Antes mesmo de o líquido tocar o paladar, há toda uma jornada feita de escolhas cuidadosas, combinações de momentos e histórias guardadas em cada garrafa.

Foi pensando nesse universo sofisticado que o mineiro **Paulo César Oliveira** criou a Wine Trader, um marketplace dedicado a conectar colecionadores, apreciadores e vendedores de vinhos raros e exclusivos. Ao lado do sócio-investidor Bernardo Lobato e do diretor de curadoria Anderson Lellis, ele transformou uma paixão em negócio e um nicho em referência. A ideia nasceu em 2019, a partir da constatação

de que o mercado de vinhos ultra premium no Brasil ainda era marcado pela informalidade. “Percebi que faltava um ambiente confiável, estruturado e com curadoria especializada. A Wine Trader surgiu para oferecer tecnologia, transparência e experiência de alto nível”, explica Oliveira.

Criada em Nova Lima, a plataforma conquistou um público exigente, habituado a consumir vinhos premium e que valoriza não só os rótulos, mas todo o atendimento personalizado que acompanha a compra. O resultado? Um ticket médio de cerca de R\$ 3 mil e uma base fiel de clientes que entendem que cada garrafa carrega tempo, tradição e muita história.

**DIFERENTE DAS
PLATAFORMAS QUE
APOSTAM EM VOLUME
E ESCALA, A WINE
TRADER PREFERE
TRILHAR UM CAMINHO
PRÓPRIO: SER A
MELHOR DENTRO DE
UM SEGMENTO
ALTAMENTE
ESPECIALIZADO**



Foto: iStock

Com mais de 1,5 mil itens no portfólio, o marketplace abriga vinhos de vinícolas renomadas da Europa e da América do Sul, com destaque para França, Itália, Portugal e Chile. Entre os casos que marcaram a trajetória da empresa está a venda de uma caixa de Don Melchor 1988, um clássico chileno, negociada por R\$ 36 mil, em uma transação que ultrapassou R\$ 1 milhão.

Nos bastidores, o cuidado é artesanal. Cada rótulo passa por centros de inspeção antes de chegar ao comprador, garantindo autenticidade e procedência. A gestão de relacionamento (CRM) é minuciosa, e cada detalhe da jornada do cliente é tratado como parte de um ritual de excelência.

Diferente das plataformas que apostam em volume e escala, a Wine Trader prefere trilhar um caminho próprio: ser a melhor dentro de um segmento altamente especializado. Essa postura atraiu grandes distribuidoras, importadoras e adegas particulares, consolidando o marketplace como o endereço certo para quem busca vinhos raros e experiências singulares.

A trajetória da empresa é marcada por dois momentos decisivos. “Em 2022, ampliamos significativamente nossa base de sellers profissionais e importadoras

consolidando a credibilidade da plataforma. Já em 2025, migramos para uma nova infraestrutura tecnológica e lançamos o Seller Center, aprimorando a experiência do usuário e a performance operacional”, diz Paulo César.

O marketplace já conta com mais de 20 mil pessoas ativas em sua base, entre clientes e leads, e vem mais por aí. A empresa prepara o lançamento de uma loja exclusiva para vinhos brasileiros premium, valorizando a produção nacional e incentivando o consumo de marcas locais. “O Brasil vive um momento empolgante. O investimento em tecnologia e práticas de viticultura mais precisas tem elevado a qualidade dos nossos rótulos”.



Foto: iStock

A empresa prepara o lançamento de uma loja exclusiva para vinhos brasileiros premium

AFINAL, DE QUEM É A RESPONSABILIDADE?

Entre disputas políticas, interesses econômicos e omissões históricas, o manancial de Fechos, responsável por abastecer milhares de moradores em Nova Lima e Belo Horizonte, luta para continuar sendo fonte de vida, e não de poluição

Em São Sebastião das Águas Claras, pequeno distrito turístico de Nova Lima, popularmente conhecido como Macacos, o clima ameno e as paisagens deslumbrantes convivem com um incômodo que destoa do cenário bucólico: o mau cheiro que emana do córrego que corre aos fundos de inúmeras propriedades. O mesmo curso d'água que, ironicamente, deveria servir de fonte de vida para a fauna silvestre que habita a região.

O que à primeira vista poderia parecer um problema localizado, revela-se, na verdade, uma questão de grande proporção, cujas causas e consequências se estendem muito além dos limites do distrito. Isso porque, entre Nova Lima e Belo Horizonte, um transtorno antigo ameaça um dos principais mananciais da Região Metropolitana: o despejo de esgoto in natura no Córrego Fechos.

É na Estação Ecológica de Fechos, unidade de conservação estadual envolta por trechos de Mata Atlântica e Cerrado, que nasce parte da água responsável por abastecer quase 300 mil moradores, distribuídos em 38 bairros da capital e de Nova Lima.

O que deveria ser sinônimo de equilíbrio, porém, tornou-se motivo de preocupação: movimentos ambientais denunciam o lançamento irregular de esgoto vindo do bairro Jardim Canadá e cobram responsabilidades por aquilo que classificam como um crime ambiental de grandes proporções e consequências incalculáveis.

Após a tragédia provocada pela mineradora Vale em Brumadinho, em 2019, matando 272 pessoas e despejando 13 milhões de metros cúbicos de rejeitos de mineração no Rio Paraopeba, a bacia de Fechos tornou-se ainda mais importante. Desde então, preservar os mananciais da região se tornou fundamental para garantir o equilíbrio do ecossistema e a segurança hídrica da Grande BH.

Em 2023, após mais de uma década de mobilização, o movimento pela preservação de Fechos celebrou a aprovação, pela Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), do Projeto de Lei 96/2019 que previa a ampliação da área de proteção da estação ecológica. A medida impediria o avanço da mineração em uma das regiões de maior biodiversidade do estado.



Queda d'água na Estação Ecológica de Fechos. Foto: João Marcos Rosa. Reprodução: Projeto Manuelzão

No entanto, em janeiro de 2024, o governador Romeu Zema (Novo) vetou integralmente o texto de autoria da deputada Ana Paula Siqueira (Rede-MG), sob a justificativa de que a ampliação poderia interferir no potencial mineral da área. O projeto pretendia incorporar mais 222 hectares à estação, incluindo florestas, campos de transição e quatro nascentes. Hoje, a unidade conta com 602 hectares, 15 nascentes e ecossistemas que abrigam espécies ameaçadas, como o lobo-guará, o mutum-do-sudeste e o gato-do-mato.

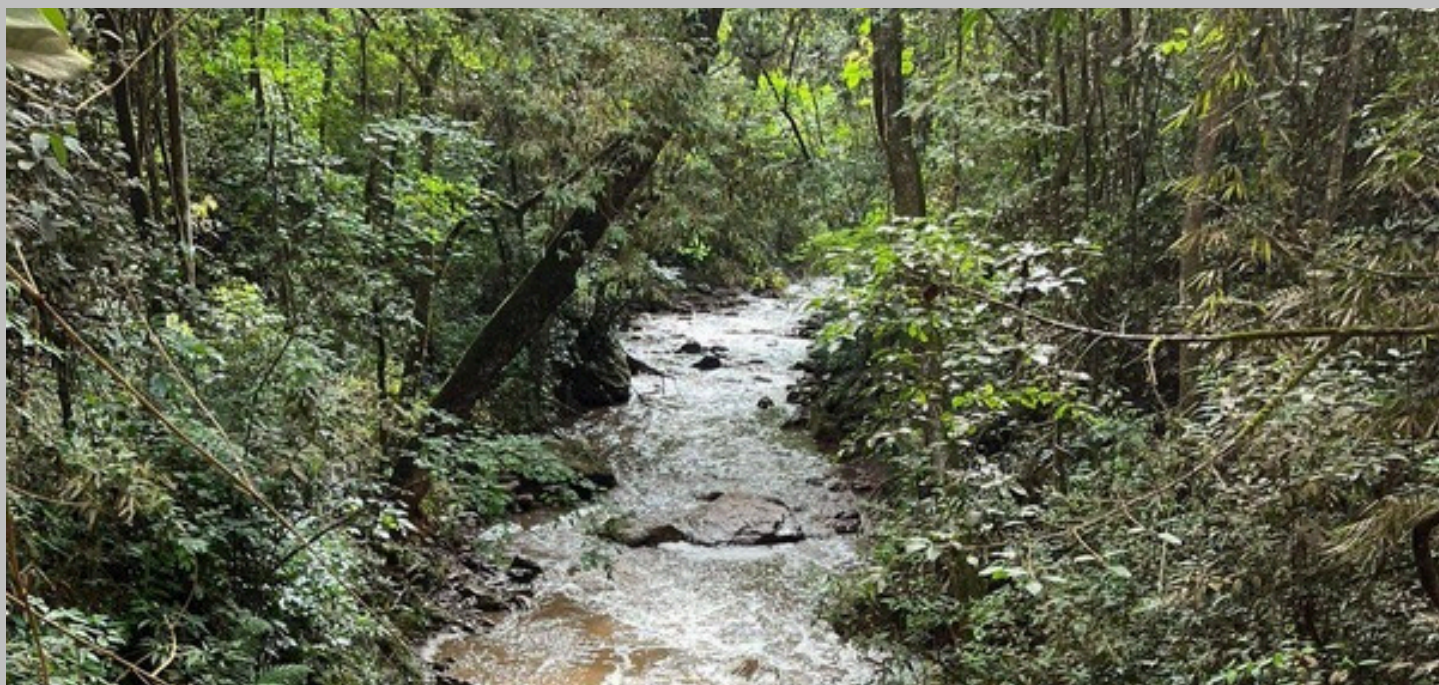
O Córrego Fechos, principal manancial de água do abastecimento para a região Centro-Sul de Belo Horizonte, também faz parte da estação ecológica, sendo responsável por 70% da água da Estação de Tratamento de Água (ETA) Morro Redondo. Apesar disso, mesmo após a expansão da Estação de Fechos ter sido aprovada por unanimidade pelos deputados estaduais, o veto do governador foi mantido.

A pressão contrária à ampliação teria sido impulsionada por um estudo da mineradora Vale, que planejava expandir as minas Tamanduá e Capitão do Mato, localizadas nas proximidades, o que foi amplamente combatido pelo movimento ambiental “Não Cava”.

NEGLIGÊNCIAS E CONTRADIÇÕES

Há anos, o movimento “Fechos Eu Cuido”, organizado por moradores e ambientalistas como a **advogada Ana Eduarda Moraes**, vem chamando atenção para o despejo irregular de esgoto na Estação Ecológica de Fechos. Segundo o grupo, parte do esgoto do Jardim Canadá chega à estação sem tratamento algum, contaminando os córregos que alimentam o manancial. “Fechos é vida. Um tesouro que precisa ser preservado para garantir a nossa própria sobrevivência”, diz Ana Eduarda. Além do esgoto, também há denúncias de descarte irregular de entulho na estação, efetuado por empresas privadas.

A área é administrada conjuntamente pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF) e pela Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA), conforme o Decreto Estadual nº 36.073/1994, que instituiu a Estação Ecológica de Fechos. Mas, na prática, essa divisão de responsabilidades tem se mostrado ineficiente, abrindo espaço para um impasse que se arrasta há anos. De um lado, a Copasa relata que cerca de mil imóveis no bairro Jardim Canadá ainda não estão ligados à rede de esgoto, embora garanta que todo o volu-



Antes com água límpida e cristalina, o Córrego de Fechos agora possui águas turvas e mal cheirosas devido ao esgoto in natura despejado na Estação Ecológica de Fechos, unidade de conservação estadual. Foto: divulgação

me coletado por ela recebe tratamento adequado, e que realiza vistorias periódicas nas galerias pluviais para identificar fontes poluidoras. Do outro lado, a Prefeitura de Nova Lima, responsável legal pelo saneamento básico no município, sustenta que tem cumprido o seu papel realizando fiscalização e autuações: mais de 100 multas já foram aplicadas em imóveis sem ligação à rede de esgoto e, também, à própria Copasa, cujo montante já ultrapassa R\$ 4 milhões.

No entanto, cabe ao poder público municipal a elaboração do Plano Municipal de Saneamento Básico (PMSB), instrumento que define metas, prazos e diretrizes para o setor. Também é de sua competência implementar ações voltadas à universalização do saneamento, o que inclui o planejamento e a execução de obras de infra-estrutura, bem como a regularização das ligações de água e esgoto. O que significa que a execução direta dos serviços pode ser delegada à Copasa, ou a outra concessionária, mas a responsabilidade legal e o planejamento estratégico permanecem sob a competência da Prefeitura. “Por isso, é necessário um trabalho conjunto entre as secretarias de meio ambiente e de obras, e a Copasa para solucionar o problema”, diz Eduarda. No centro desse impasse está parte da

população de Nova Lima que, sem saneamento básico adequado, acaba recorrendo ao descarte irregular, ao contrário de adotar alternativas sustentáveis como o uso de fossas ecológicas. Ao mesmo tempo, Zema tem insistido na privatização da Copasa, medida que tem provocado tensão interna e críticas externas. Especialistas e movimentos sociais alertam que a venda da estatal pode agravar ainda mais o cenário, com possível aumento das tarifas, precarização dos serviços e restrição do acesso à água e ao saneamento básico, sobretudo para a população de baixa renda. “A Copasa é um patrimônio do povo mineiro. A água é vida e isso não se privatiza”, diz a advogada.

Enquanto isso, o imbróglio do descarte de esgoto no Córrego Fechos se arrasta há anos, restrito a um ciclo de multas aplicadas pela Prefeitura à Copasa e a alguns moradores, seguidas de recursos e não pagamento das penalidades. O resultado é um vácuo de responsabilidade: enquanto as instituições trocam justificativas e atribuições, o esgoto continua correndo pelos córregos e comprometendo a qualidade da água de um dos mananciais mais importantes da Região Metropolitana de Belo Horizonte.

Se tudo isso já não bastasse, a Estação de Tratamento de Esgoto (ETE) do bairro Jar-



A Estação Ecológica de Fechos conta com 602 hectares, 15 nascentes e ecossistemas que abrigam espécies ameaçadas, como o lobo-guará, o mutum-do-sudeste e o gato-do-mato. Imagem: reprodução/fechouseucuido

dim Canadá continua em operação mesmo sem possuir licença ambiental. O pedido de licenciamento teria sido protocolado pela Copasa em dezembro de 2024. A irregularidade ocorre porque as águas da região são classificadas como “de classe especial”, ou seja, o mais alto grau de pureza previsto em lei e, por isso, não podem receber esgoto, nem mesmo tratado. O caso ganhou novos contornos quando o Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio das Velhas (CBH Rio das Velhas) confirmou que a Copasa manifestou interesse em rebaixar a classificação das águas do Córrego Fundo para classe 2, o que permitiria a continuidade das operações da ETE.

“Uma das alternativas em análise é a de se reclassificar o Córrego Fundo para Classe 2, para viabilizar a operação da ETE Jardim Canadá, já que um curso d’água de Classe Especial não pode receber nem mesmo o efluente de uma estação de tratamento de esgotos”, diz **Valter Vilela, presidente do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio das Velhas**. Ele destaca, ainda, que caso a reclassificação seja aprovada, o Córrego Fechos seria mantido como Classe Especial dentro da Estação Ecológica e Classe 1 na sua extensão fora da unidade. A proposta deve ser deliberada pela Plenária do CBH Rio das Velhas já em novembro e tem provocado forte reação de ambientalistas e moradores, que veem na medida uma

uma tentativa de “legalizar o irregular”. Fato é que apesar das denúncias e das medidas anunciadas, o despejo de esgoto na rede pluvial do Jardim Canadá – criada para drenar apenas a água da chuva – segue sendo uma realidade. “Lembrando que a Copasa não tem poder de obrigar os moradores, comerciantes e indústrias a fazerem as ligações prediais de esgotos sanitários, portanto, é fundamental que a prefeitura faça esse trabalho”, diz Valter. No fim, o que se revela é um retrato de omissões compartilhadas e responsabilidades difusas. A Estação Ecológica de Fechos segue sendo degradada e negligenciada por todos os atores envolvidos: Estado, município, empresas públicas e privadas e parte da própria população. Um quadro que expõe o desafio de transformar discursos ambientais em ações concretas de preservação.



Imagem: reprodução/fechouseucuido

REVOLUCIONANDO O MORAR

CASACOR Minas celebra três décadas reafirmando sua força, sua conexão com Belo Horizonte e o papel transformador da arquitetura e do design brasileiro

Sala Brasileira, assinada por Ana Bahia: meia parede, revestida com cerâmica, traz um ar retrô ao ambiente



Living Mineiridade, assinado por Flávia Roscoe, revela em cada detalhe, identidade cultural e afetividade

Foto: @casacorminas | Jomar Bragança

Este ano, a CASACOR Minas comemorou 30 anos de história com o tema nacional “Semear Sonhos”, reafirmando a força de um verdadeiro movimento cultural que transformou o modo de morar, viver e criar no Brasil. De 15 de agosto a 5 de outubro, a mostra se consolidou como uma vitrine da criatividade mineira, reunindo 74 profissionais das áreas de arquitetura, design e paisagismo que assinaram 49 ambientes cheios de inovação e personalidade.

Para celebrar as três décadas, o evento escolheu um endereço simbólico: o prédio histórico que abrigou a Faculdade de Arquitetura e Urbanismo do Instituto Metodista Izabela Hendrix. Projetado em 1938 pelo arquiteto italiano Raffaello Berti. O edifício, tombado pelo patrimônio, hoje faz parte do campus da Puc Minas no

Lourdes, localizado no coração do Circuito Liberdade, em um dos pólos culturais mais vibrantes da capital mineira.

REDESCOBRINDO A CIDADE

Ao longo de sua trajetória, a CASACOR Minas já ocupou 26 imóveis em diferentes regiões da Grande Belo Horizonte, convidando o público a redescobrir a cidade sob novas perspectivas. Reconhecida como um dos principais eventos de arquitetura, design e paisagismo das Américas, a CASACOR nasceu da visão das empresárias paulistas Yolanda Figueiredo e Angélica Rueda, que, ao lado de sócios argentinos, trouxeram para o Brasil o conceito que revolucionaria a forma de pensar o morar contemporâneo.



Espaço Solar: iluminação bem planejada transforma a percepção do ambiente, contribuindo para o equilíbrio estético e a distribuição da luz artificial

74 profissionais das áreas de arquitetura, design e paisagismo assinaram 49 ambientes cheios de inovação e personalidade

A primeira edição foi realizada em junho de 1987, em São Paulo, marcando o início de uma trajetória de sucesso. Três anos depois, em 1990, a marca adotou o sistema de franquias, se expandindo por diversas regiões do país e, posteriormente, para o exterior.

Em Minas Gerais, o impacto foi imediato. A primeira mostra, realizada no prédio que hoje abriga o Arquivo Público Mineiro, apresentou uma geração de profissionais pioneiros que ajudaram a consolidar o design de interiores como profissão no estado. Um dos diferenciais da CASACOR Minas sempre foi o cuidado na escolha dos imóveis utilizados na mostra: espaços emblemáticos, repletos de história e significado. Mais do que cenário, o local traduz o espírito do evento que promove o encontro entre memória e inovação, tradição e vanguarda.

Auditório planejado no espaço do Conselho de Arquitetura e Urbanismo de Minas Gerais (CAU/MG)

Foto: @casacorminas | Jomar Bragança





Piano Bar por Gláucia Britto.
Foto: @casacorminas | Gustavo Xavier

TRADIÇÃO E CONTEMPORANEIDADE

Com uma curadoria voltada à sustentabilidade, à criatividade e ao empreendedorismo local, a CASACOR Minas 2025 trouxe visibilidade à produção artesanal e à indústria criativa mineira. Nesta edição, o público teve a oportunidade de conhecer e adquirir móveis, objetos de decoração, alimentos artesanais, peças têxteis e artigos produzidos com saberes tradicionais. Todos criados por micro e pequenas empresas mineiras.

Um dos grandes destaques foi o “Espaço Origem Minas”, ambiente que reuniu queijos, doces, mel, cachaças, geleias e outras delícias típicas, além de obras de artesãos apoiados pelo Sebrae Minas. O resultado foi um encontro harmonioso entre tradição e contemporaneidade. Fornecedora oficial e exclusiva de aço da mostra mineira, a ArcelorMittal marcou presença com propósito utilizando 100% de sucata metálica e energia renovável em suas produções, e exemplificando como a tecnologia de baixa emissão de carbono pode caminhar lado a lado com a estética e a inovação.



Sala Brasileira por Ana Bahia.
Foto: @casacorminas | Studio Tertulia



ESPECIALISTAS DISCUTEM A INCONSTITUCIONALIDADE DOS RODEIOS, OS EFEITOS DO BACKLASH E O EMBATE ENTRE TRADIÇÃO CULTURAL, ÉTICA E BEM-ESTAR ANIMAL

A polêmica sobre o possível retorno dos rodeios em Nova Lima movimentou a Câmara Municipal e dividiu a população nas últimas semanas. Embora o Projeto de Lei (PL), de autoria do vereador Joselino Santana Dias (Zelino do Solidarietà), vice-presidente da Casa, tenha sido aprovado pela maioria dos parlamentares, especialistas apontam possíveis inconstitucionalidades na prática em âmbito nacional.

Em 2016, o Supremo Tribunal Federal (STF) tomou uma decisão histórica ao declarar inconstitucional a lei cearense 15.299/2013 que regulamentava a vaquejada, reconhecendo que a prática, ainda que culturalmente relevante para parte do país, envolve sofrimento inevitável aos animais. A decisão marcou um avanço significativo na proteção dos direitos dos animais e reforçou o princípio constitucional que proíbe atos de crueldade.

Contudo, a decisão do STF também gerou reação imediata de setores políticos e sociais cuja proibição seria, notadamente, contrária aos seus interesses. A despeito

de provocar sofrimento aos animais, rodeios e vaquejadas movimentam uma expressiva quantidade de dinheiro e recursos. Segundo a Confederação Nacional de Rodeios (CNAR), somente em 2024, as festas de rodeio movimentaram R\$ 9 bilhões no Brasil.

Este foi um dos principais fatores que levaram à aprovação da Emenda Constitucional 96/2017, que reconheceu a vaquejada – junto a outras práticas como o rodeio – patrimônio cultural imaterial brasileiro, alegando serem práticas desportivas. “Esse movimento legislativo buscou sobrepor a decisão judicial, fenômeno conhecido como *efeito backlash* ou “retrocesso”, quando uma decisão progressista do Judiciário provoca reação conservadora do Legislativo e da sociedade”, explica o **juiz federal e professor da Universidade Federal do Paraná (UFPR), Vicente de Paula Ataíde Júnior**. O fenômeno não é exclusivo do Brasil. Juristas apontam casos emblemáticos nos Estados Unidos, como a reversão parcial de avanços judiciais em temas como segre-



Foto: Grasiela Piasson

“O efeito backlash ou “retrocesso”, ocorre quando uma decisão progressista do Judiciário provoca reação conservadora do Legislativo e da sociedade”, explica o juiz federal Dr. Vicente de Paula Ataíde Júnior

gação racial, pena de morte e direitos reprodutivos, mostrando que, em questões controversas, o embate entre poder judicial e poder político tende a se intensificar. Referência nacional em Direito Animal e membro da Comissão de Juristas responsável pela elaboração do anteprojeto da reforma do Código Civil, Dr Vicente explica que o tema têm sido cada vez mais validado no Brasil. Prova disso é que a reforma, atualmente em tramitação no Congresso Nacional, promete trazer avanços significativos na área.

No caso da vaquejada e dos rodeios, apesar da Emenda Constitucional 96/2017, a prática permanece proibida. O STF reafirmou que a crueldade é inerente à atividade e que nenhum dispositivo constitucional ou lei estadual pode justificar a violação do direito fundamental à proteção animal. Além disso, não houve reconhecimento por parte do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) da vaquejada como patrimônio cultural imaterial.



Foto: arquivo pessoal

Daniela Recchioni, presidente da Comissão Estadual de Direito dos Animais da OAB/MG:
“Não há diversão quando se trata de maus-tratos aos animais”

SISTEMA DE FISCALIZAÇÃO

No Brasil, a realização de rodeios envolve um complexo sistema de fiscalização sobre o bem-estar animal, distribuído entre as esferas federal, estadual e municipal. A Lei Federal nº 10.519/2002 define diretrizes gerais sobre segurança e proteção animal, mas delega aos estados a autorização e fiscalização desses eventos. Em Minas Gerais, por exemplo, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), junto às secretarias municipais de meio ambiente, ao Ministério Público e a entidades de defesa animal, atua na emissão de autorizações, fiscalização e aplicação de sanções quando há infrações.

Apesar disso, especialistas e ativistas apontam falhas nesse modelo. Pesquisas evidenciam que rodeios expõem os animais a sofrimento físico e mental, estresse prolongado, medo e dor provocada por métodos como o uso de esporas. Nesse contexto, a regulamentação pode acabar legitimando práticas que, por natureza, implicam em maus-tratos. **Para a advoga-**

da Daniela Recchioni, presidente da Comissão Estadual de Direito dos Animais da OAB/MG, “não há diversão quando se trata de maus-tratos aos animais”. Ela explica que a ciência e o direito já reconhecem que eles são seres sencientes, capazes de sentir dor, medo e sofrimento. Daniela diz que a comissão tem atuado ativamente para coibir os maus-tratos, orientando sobre denúncias, elaborando pareceres e mobilizando a sociedade. Por meio de ações educativas, como publicações semanais em suas redes sociais e a elaboração de uma cartilha explicativa, o órgão tem buscado esclarecer a população sobre como identificar e denunciar as crueldades contra os animais.

A advogada avalia que o debate sobre rodeios também envolve uma dimensão jurídica. “Tribunais brasileiros têm reiterado que, mesmo quando reconhecidas como manifestações culturais, práticas que causem sofrimento aos animais não podem ser justificadas”. O caminho ideal, diz ela, é a proibição desses eventos, garantindo proteção antecipada aos animais, e não apenas punição após o ocorrido.

Um exemplo inspirador é a capital Belo Horizonte, onde desde a aprovação da Lei Municipal 11.320/2021 o rodeio é proibido. “A discussão sobre rodeios vai além de uma questão cultural. Trata-se de uma reflexão sobre os limites da tradição diante da ética, da ciência e da legislação. O desafio está em conciliar o respeito às manifestações culturais com a proteção dos direitos fundamentais dos animais”, afirma a advogada.

RETROCESSO EM NOVA LIMA

Para o vereador **Álvaro Azevedo (Avante)**, a proposta de retorno do rodeio em Nova Lima representa um retrocesso em relação aos avanços conquistados na pauta da proteção animal tanto na cidade quanto em Minas Gerais. “Mesmo que se alegue que os animais são bem tratados, eles são, de fato, submetidos a sofrimento e estresse durante esses eventos”, diz o parlamentar. Álvaro foi um dos quatro vereadores que votaram contra o projeto apresentado pelo vice-presidente da Casa.

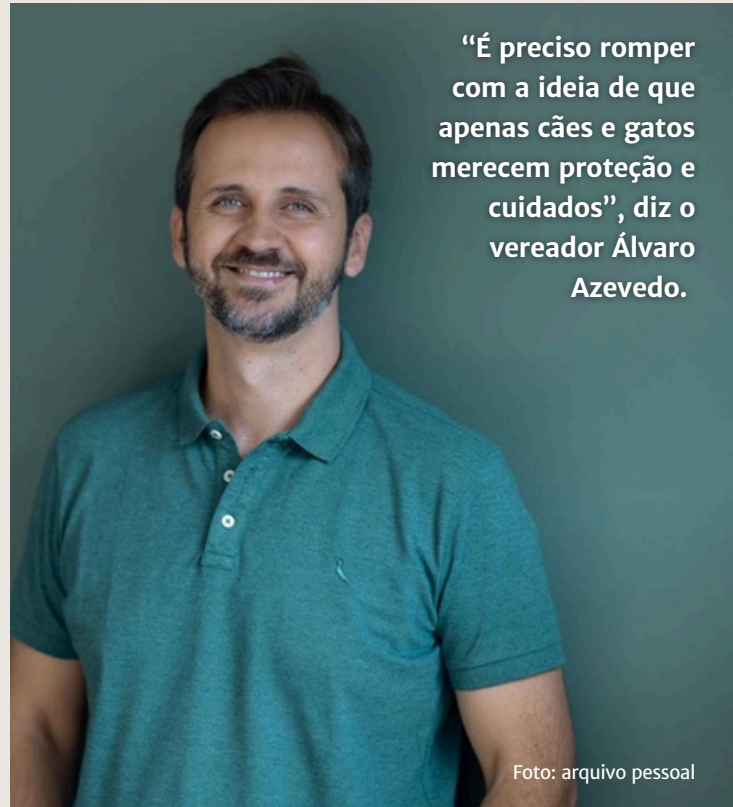


Foto: arquivo pessoal

“É preciso romper com a ideia de que apenas cães e gatos merecem proteção e cuidados”, diz o vereador Álvaro Azevedo.

Ele ressalta que Nova Lima só passou a contar com políticas públicas estruturadas de proteção animal a partir da atual legislatura. Segundo o vereador, em 2022, foi de sua autoria o projeto que criou o SUS Animal no município, instituindo diretrizes para o atendimento gratuito em clínicas veterinárias credenciadas, beneficiando tutores de baixa renda e protetores voluntários. “Essa lei foi aprovada por unanimidade e se tornou referência no estado”.

Defensor de uma legislação mais rígida, o vereador avalia que a simples regulação não é suficiente. “O ideal seria a proibição desses eventos, impedindo que o sofrimento aconteça”. Ele também ressalta a importância da participação popular para fortalecer o debate e pressionar os legisladores, e revela ter destinado mais de R\$ 500 mil em emendas voltadas à proteção animal. “É preciso romper com a ideia de que apenas cães e gatos merecem proteção e cuidados”.

Álvaro Azevedo é autor do projeto de lei que criou o SUS Animal no município



CELEBRANDO MINAS EM CADA SABOR

No Vila da Serra, o restaurante Omilía, do chef Gabriel Trillo, combina o calor da parrilla com o frescor da cozinha mineira



Um dos clássicos da casa: maminha bovina confitada, acompanhada por aligot de batata com queijo Canastra e farofa de torresmo

“O Omilía nasceu da vontade de conectar o campo ao prato e de fazer com que o ingrediente local ganhasse o patamar da alta gastronomia”

O nome Omília, que em grego significa “conversar”, reflete a filosofia que sempre guiou o restaurante: criar conexões genuínas através da comida. Quando o **chef Gabriel Trillo** abriu a casa, em 2016, no Vila da Serra, o seu objetivo era mais do que servir boa comida. Ele queria colocar o pequeno produtor mineiro sob os holofotes. Naquele tempo, os produtos artesanais como queijos, cafés, castanhas e hortaliças, raramente chegavam aos restaurantes de alta gastronomia. Eram tesouros escondidos, cultivados com cuidado, mas ainda distantes das mesas mais sofisticadas. “Eu queria que o agricultor familiar fosse reconhecido, que o trabalho dele fosse valorizado e tivesse visibilidade”, conta o belo-horizontino. “O Omília nasceu dessa vontade de conectar o campo ao prato e de fazer com que o ingrediente local ganhasse o patamar da alta gastronomia”.

QUALIDADE QUE COMEÇA NA SEMENTE

Desde o início, a essência de sua cozinha autoral buscou dar voz à terra. Trillo acredita que a qualidade de um prato começa na semente, literalmente. “A qualidade passa pelo plantio e pelas mãos de quem faz o ingrediente primeiro”, explica. Por isso, ele se dedica não apenas a comprar produtos locais, mas também a trabalhar junto aos produtores, os ajudando a aprimorar técnicas e desenvolver novos produtos. “Se é um queijo, eu oriento sobre como melhorar a cura; se é uma compota, a ajustar o ponto. Assim eles conseguem vender mais caro, não só pra mim, mas para outros restaurantes também”, diz.

Foto: Omilía | Divulgação



Com mais de 400 metros quadrados e capacidade para receber até 180 pessoas, a casa oferece uma estrutura completa dedicada à alta gastronomia

O resultado é uma cadeia virtuosa: produtores que antes atuavam de forma isolada hoje abastecem restaurantes em Minas, São Paulo e até exportam. “Não é mérito só meu, mas sei que contribuí para essa história. E isso me torna um chef e um ser humano melhor”.

DE MINAS PARA O MUNDO

Minas Gerais, com sua vastidão de ingredientes e saberes, é o grande laboratório de Gabriel Trillo. Ele viaja pelo estado e pelo país, garimpando produtos e histórias. “A cada cidade, descubro algo novo, um modo de preparo, um tempero, um ingrediente único. Isso me inspira e se reflete nos pratos”. Entre suas paixões estão o baru, a jabuticaba, o café e o surubim do rio São Francisco. Cada um carrega uma história de afeto e resistência.

“Eu queria que o agricultor familiar fosse reconhecido, que o trabalho dele fosse valorizado e tivesse visibilidade”

“A jabuticaba, por exemplo, transforma Sabará durante a safra; o baru sustenta famílias no norte de Minas. Trabalhar com eles é uma forma de manter viva a nossa identidade”.

Em 2025, o restaurante vive um novo ciclo, saindo do charmoso bistrô dentro de um condomínio com apenas 30 lugares e uma cozinha de 15 m² para um espaço amplo e elegante, com mais de 400 metros quadrados, capacidade para 180 lugares e estrutura de alta gastronomia. “A mudança foi necessária. Crescemos, e o público pedia um lugar maior, que comportasse eventos e experiências completas. Hoje temos uma cozinha moderna, parrilla argentina, climatização perfeita, tudo o que precisávamos para evoluir”.

Nesta nova fase, o espaço aposta também em dias temáticos fixos, drinks autorais e programação semanal variada

A casa traz uma atmosfera aconchegante e sofisticada, perfeita para quem busca boa mesa, conforto e experiências memoráveis. Nesta nova fase, o espaço aposta em dias temáticos fixos, drinks autorais e uma programação semanal que promete encantar quem aprecia boa gastronomia em clima acolhedor. O cardápio também amadureceu, sem perder sua essência. Os clássicos continuam – muitos exigidos pelos clientes fiéis –, mas novas criações ganharam espaço. “Temos uma parte especial de parrilla e pratos emblemáticos, como o surubim com purê de acerola e farofa de castanha, uma homenagem ao norte de Minas e ao rio que alimenta o estado”.



Foto: Omília | Divulgação



Foto: Omília | Divulgação

A grande estrela, no entanto, é a parrilla, que chega para ampliar as possibilidades gastronômicas. O cliente pode escolher a proteína – como picanha, pirarucu no espeto, filé mignon, salmão ou camarões – e combiná-la a acompanhamentos criativos, como o aligot de queijo canastra e o purê de acerola.

Para o chef, unir o tradicional e o contemporâneo é um dos maiores desafios, especialmente em Minas. “O mineiro é muito apegado às suas raízes, gosta do que é familiar”, observa Gabriel. “Por isso, inovar exige sensibilidade. É preciso respeitar o sabor da memória e, ao mesmo tempo, convidar o cliente à experimentação”.



Foto: Flávia Martins | Omilía

“O mineiro é muito apegado às suas raízes, gosta do que é familiar. Por isso, inovar exige sensibilidade. É preciso respeitar o sabor da memória e, ao mesmo tempo, convidar o cliente à experimentação”

Formado em Administração e pós-graduado em Custos, Gabriel é filho de professores e leva o dom de ensinar no sangue. “Acho que ensinar faz parte de mim. E a cozinha, no fundo, é isso: uma grande sala de aula onde a gente aprende e compartilha o tempo todo”. Mais do que receitas, o trabalho de Gabriel Trillo é um manifesto de amor a Minas e à sua gente. Um convite para olhar com outros olhos o que é coletivo, o que brota da terra, o que carrega história e alma. “Quando o produtor colhe com as mãos, o cozinheiro sente isso no prato. E o cliente sente no sabor. A comida é, antes de tudo, afeto compartilhado”, resume.

Empreendedor nato, Gabriel Trillo é chef, empresário e consultor gastronômico. Além do Omilía, também comanda o restaurante Pátria Cozinha do Brasil e, em breve, lançará o Clari, um novo projeto inspirado na culinária italiana

MUITO ALÉM DA COZINHA

No cardápio do Omilía, a tilápia empanada na farinha de pão de queijo e o dadinho de canjiquinha com molho de jabuticaba reúnem criatividade e ousadia na medida certa. Empreendedor nato, Gabriel Trillo é também o nome por trás do “Pátria Cozinha do Brasil”, restaurante que celebra a culinária nacional, e já se prepara para um novo projeto que nascerá em 2026: o “Clari”, inspirado em suas tias italianas e na gastronomia afetiva que ele viveu em família. Além disso, o chef atua como consultor gastronômico, ajudando donos de restaurantes a aprimorar seus negócios. Gabriel mostra que a essência da boa cozinha está em reinventar o que é bom, mas sem jamais perder o sabor de casa.



DESTAQUE NACIONAL

Foto: PMNL | Divulgação

COM PERFIL JOVEM E VISÃO ESTRATÉGICA, O PREFEITO JOÃO MARCELO PROJETA PARA OS PRÓXIMOS ANOS UMA NOVA LIMA MENOS DEPENDENTE DA MINERAÇÃO E MAIS PREPARADA PARA OS DESAFIOS DA INCLUSÃO SOCIAL

Aos 33 anos, João Marcelo Dieguez (Cidadania) já construiu uma trajetória singular na política. Nascido em Belo Horizonte, mas criado em Nova Lima, cresceu embalado pela energia contagiante dos clássicos jogos do Villa Nova Atlético Clube – verdadeiro patrimônio da cidade – e pela atmosfera acolhedora típica do interior. Foi nesse ambiente, entre histórias de família e a paixão pelo esporte, que aprendeu a valorizar não apenas a política, mas, sobretudo, a força das conexões genuínas com as pessoas.

“Uma das melhores lembranças da minha infância foi acompanhar meu pai pelo interior do estado para assistir ao Villa Nova jogar. Quero viver essa mesma experiência com o meu filho”, revela. Aos 20 anos de idade, João Marcelo candidatou-se a vereador e, em 2017, assumiu o cargo de vice-prefeito. Hoje, à frente do executivo municipal, segue em seu segundo mandato como prefeito, eleito com 85,6% dos votos.

Popularidade que traduz a sua forma de governar, com foco em responsabilidade e diálogo. “O que me levou à política foi um projeto social que iniciei ainda na infância, e não uma herança política que nunca tive”, afirma.

À espera de João Miguel, o seu primeiro filho, que chega em janeiro de 2026, o prefeito vive um momento de realizações pessoais e importantes avanços para Nova Lima. A mais recente é histórica: a cidade alcançou a 6ª posição no Brasil em Sustentabilidade Fiscal, segundo a 6ª edição do Ranking de Competitividade dos Municípios, divulgado pelo Centro de Liderança Política (CLP). Um feito que coloca Nova Lima como a primeira cidade mineira nesse importante indicador. O estudo avaliou 418 municípios brasileiros com mais de 80 mil habitantes, analisando 65 indicadores que medem a capacidade de gestão eficiente e responsável das finanças públicas.

Para João Marcelo, o resultado reforça a estratégia de sua gestão: “O início do meu segundo mandato é, na verdade, a continuidade de um trabalho já iniciado. Vamos seguir investindo no que dá certo e realizando o que o povo novalimense espera e merece”.

Torcedor fervoroso do Clube Atlético Mineiro, o prefeito administra Nova Lima com a mesma energia com que vibra nos estádios. Com 119 mil habitantes e um território de 428 quilômetros quadrados – superior ao da capital mineira, que possui 331,35 km² –, Nova Lima se destaca como uma das cidades com maior concentração de riqueza do país, segundo estudo da Fundação Getúlio Vargas (FGV). Com orçamento previsto de R\$ 1,5 bilhão para 2025, o município ostenta o melhor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de Minas Gerais e figura entre os maiores arrecadadores do estado. “Nova Lima tem a maior renda média do Brasil, mas não é a cidade mais rica de Minas. Essa percepção surgiu porque a renda média é elevada devido à presença de condomínios de luxo e ao imposto de renda”, explica João Marcelo.

ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO

Nascida entre as montanhas do Quadrilátero Ferrífero e marcada pela história da mineração, Nova Lima hoje trilha novos caminhos, apostando na diversificação econômica, na inovação e na qualificação de sua gente. Sem medo das críticas e nem de mudanças, a estratégia de governo de João Marcelo inclui a redução com a despesa de pessoal, a realização de concursos públicos, plano de demissão incentivada, extinção de gratificações e reestruturação de carreiras. Medidas que, embora tenham enfrentado resistência por parte dos servidores, trouxeram resultados expressivos: Nova Lima alcançou a 19ª posição entre as cidades brasileiras e o 1º lugar em Minas Gerais no ranking de melhor índice de despesa com pessoal.



Foto: @joaomarcelodieguez | Divulgação

A Prefeitura recebeu o Prêmio Nacional Cidades Tecnológicas, na categoria Formação da Juventude, em reconhecimento à criação da Escola Municipal de Programação e Robótica

A reestruturação das carreiras dos servidores, instituiu uma trava de responsabilidade fiscal, limitando o comprometimento da receita com a folha de pagamento a 35% e garantindo o equilíbrio financeiro da cidade. Metas que estariam ampliando a capacidade de investimento em áreas estratégicas, como infraestrutura e mobilidade urbana.

O aumento das receitas próprias, especialmente ISS e ICMS, cresce ano a ano, chegando a representar 45% da receita total, enquanto a participação da Compensação Financeira pela Exploração de Recursos Minerais (CFEM) se torna menos expressiva. A arrecadação própria se deve ao plano de reduzir a dependência do minério e fortalecer o comércio, a indústria, o setor tecnológico e o mercado imobiliário, gerando empregos e renda de forma mais sustentável. O que levou o município a se consolidar como polo regional de saúde.

OBRAS A TODO VAPOR

A cidade está a todo vapor, com obras aguardadas por décadas finalmente sendo realizadas. O Espaço Cultural Piero Garzon Henrique, por exemplo, foi transformado em uma verdadeira esplanada de cultura, arte e eventos para a população, uma conquista esperada há 30 anos. Na área de esportes, Nova Lima passou de ter dois ginásios fechados há mais de 20 anos, para contar com três grandes espaços esportivos em pleno funcionamento. A antiga quadra da Villa foi completamente revitalizada, recebendo o nome de Ginásio Luciano Vitor Gomes. O Ginásio Poliesportivo Wilson Fernandes Reis foi projetado para sediar tanto competições locais quanto eventos nacionais e a antiga quadra do Senai, batizada de Ginásio Alielton Alves Diegues, também passou por uma reforma completa.

Essa transformação permite que Nova Lima receba campeonatos municipais de alto nível, oferecendo instalações de qualidade para atletas e moradores. “O poder público tem a obrigação de garantir oportunidades para todos”, diz João Marcelo.

Entre as obras em andamento, destaca-se o asfaltamento da rodovia estadual MG-437, que liga Nova Lima a Sabará, um passo importante para a integração regional. Desafogar a MG-030 continua sendo um grande desafio de mobilidade, e a solução proposta é transformar a Avenida Dr. Flávio Guimarães, na divisa com Belo Horizonte, em uma via exclusiva de trânsito rápido pela cidade. O projeto promete unir praticidade e qualidade de vida ao integrar um parque linear, que conectará o Vila da Serra ao Belvedere, criando um espaço que combina fluidez no trânsito com áreas de lazer e convivência. A ideia é oferecer uma solução eficiente de mobilidade, sem promover adensamento excessivo das áreas e preservando o leito da linha férrea. “Hoje, com a sinergia entre as prefeituras de Belo Horizonte e Nova Lima, estamos avançando a passos largos para trazer as obras de mobilidade tão aguardadas na região”. Para João Marcelo, o maior legado de seu mandato serão as intervenções viárias, capazes de gerar novas oportunidades de negócios e impulsionar a geração de emprego.



Fotos: PMNL | Divulgação

SAÚDE E PROTEÇÃO SOCIAL

A saúde pública também é prioridade para João Marcelo. Com investimento de R\$ 12,9 milhões ao longo de 30 meses, o programa Bem-Cuidar, lançado no último mês de abril, se propõe a ofertar Proteção Social Básica e Proteção Social Especial em Domicílio, voltado para pessoas com deficiência, idosos e suas famílias, levando cuidado e dignidade diretamente ao lar.

Em parceria com o Governo de Minas e a Fundação Hemominas, a prefeitura também inaugurou um Posto Avançado de Coleta Externa (Pace), visando aproximar doadores e garantir estoques de sangue seguros para salvar vidas em todo o estado.

PRATICIDADE E SEGURANÇA

Desde setembro, os moradores do município não precisam mais se deslocar até Belo Horizonte para acessar os serviços da Unidade de Atendimento Integrado (UAI) da Praça Sete. A cidade ganhou um Posto do UAI, com capacidade para 620 atendimentos diários. A iniciativa beneficia não apenas Nova Lima, mas também as comunidades de Raposos, Rio Acima, Itabirito e Moeda, aproximando serviços públicos essenciais.

Na área de segurança pública, foi criado o Centro Integrado de Ações Preventivas (CIAP), equipado com cerca de 500 câmeras de videomonitoramento espalhadas por toda a cidade. O sistema de cercamento eletrônico é capaz de realizar a leitura de placas e a identificação de tumultos por meio de inteligência artificial. Outro avanço importante para a cidade, foi o aumento do efetivo da Guarda Municipal para 190 guardas, dobrando a presença da corporação nas ruas. Entre as ações estruturantes estão a construção de um novo quartel para a Polícia Militar e de uma nova delegacia para a Polícia Civil.



Unidade de Atendimento Integrado (UAI) tem capacidade para 620 atendimentos diários.
Foto: @joaomarcelodiegues | Divulgação

BEM-ESTAR ANIMAL

Em Nova Lima, o cuidado com os animais se tornou prioridade após a eleição de João Marcelo. Desde 2021, a cidade investe em políticas públicas que vem transformando a realidade local. A criação da Coordenadoria de Atenção, Proteção e Bem-Estar Animal trouxe iniciativas como campanhas públicas de castração, credenciamento de clínicas veterinárias para atendimento a animais de famílias carentes, apoio a protetores e parcerias estratégicas. A prefeitura também se empenha na conscientização da população sobre o crime de maus-tratos. O impacto vai além da proteção animal, e tem transformado o município em referência no estado.



Fórum Permanente de Proteção Animal.
Foto: Lucas Mendes | PMNL

EDUCAÇÃO E QUALIDADE DE VIDA

Nos quesitos educação e qualidade de vida, o município também tem se destacado. Nos últimos anos, mais de 10 creches foram abertas, oferecendo 600 novas vagas para crianças da cidade. Paralelamente, o investimento em qualificação profissional resultou na disponibilização de cursos técnicos gratuitos em mais de 10 áreas. Em parceria com o SENAI, SEBRAE e SENAC a cidade conta com o maior programa de qualificação técnica de sua história, oferecendo cursos alinhados às vocações do município.

Entre as conquistas, destaca-se a criação da primeira escola pública de iniciação em robótica do Brasil. “O nosso objetivo é garantir oportunidades para os novalimenses por meio do investimento na sua formação e capacitação profissional”, diz o prefeito. Esses esforços refletem nos indicadores: Nova Lima apresenta a maior taxa de alfabetização de Minas Gerais, com 97,95%, segundo dados do IBGE, e recebeu o Selo Ouro no Compromisso com a Alfabetização, concedido pelo Ministério da Educação (MEC).

O programa Nova Língua oferece bolsas gratuitas de idiomas, ampliando as oportunidades de qualificação para a população, e o Escola Modelo prevê a reforma e ampliação de 10 escolas municipais.

Além disso, Nova Lima é a única cidade mineira e uma das dez do Brasil a figurar entre as melhores em qualidade de vida, conforme o Índice de Progresso Social (IPS). Segundo levantamento da startup Mapfry, baseado em dados do IBGE, a cidade ocupa o primeiro lugar em Minas Gerais entre as melhores para se ter filhos. “Para mim, o maior troféu de Nova Lima não é ter a maior renda média do Brasil, mas sim, alcançar o sexto lugar no país em sustentabilidade fiscal. Isso é fruto de gestão e rigor no controle das despesas”, diz o prefeito. Quanto maior a arrecadação, maior o investimento na cidade. Com perfil jovem e visão estratégica, João Marcelo projeta para os próximos anos um município menos dependente da mineração, mais equilibrado em sua distribuição de riquezas e pronto para os desafios da mobilidade e inclusão social.

OS CONTRASTES DO MUNICÍPIO

Apesar dos avanços, Nova Lima ainda enfrenta desigualdades significativas: há bairros, como o Água Limpa, em situação de vulnerabilidade social onde necessidades básicas, como o fornecimento de água potável e a coleta de esgoto são inexistentes. “Sem dúvidas, temos bairros muito carentes e ainda há muito trabalho a ser feito”, reconhece o prefeito. A presença de grandes condomínios de luxo no município eleva o preço da terra, intensificando desigualdades e favorecendo o surgimento de construções irregulares. Outro ponto de tensão constante é a presença ostensiva de mineradoras na região, gerando insegurança à população, degradação ambiental e inflacionando o mercado imobiliário. “Promover o desenvolvimento sustentável, equilibrando a modernização da cidade com políticas sociais capazes de garantir qualidade de vida igualitária para todos é, de fato, um grande desafio”.

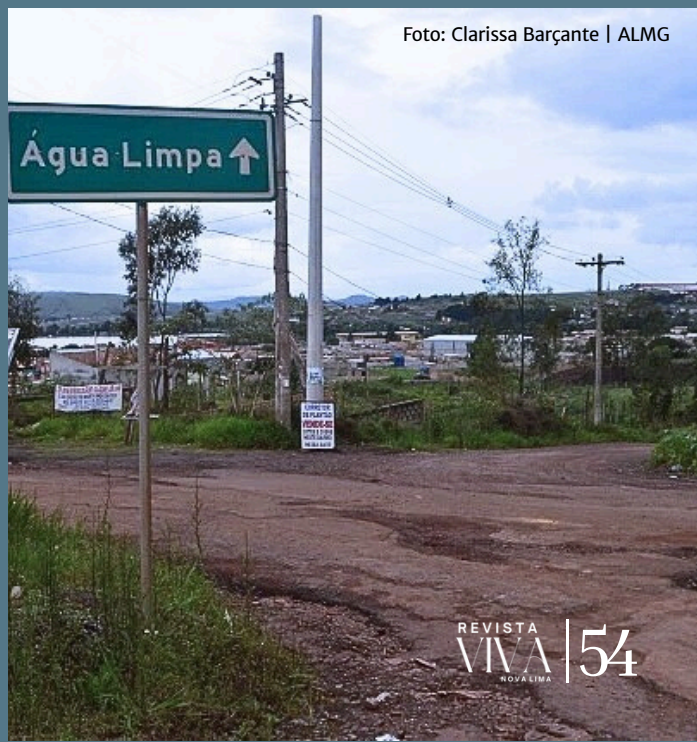


Foto: Clarissa Barçante | ALMG

No compasso das montanhas

A poucos quilômetros de Nova Lima, o município de Brumadinho reúne natureza, boa mesa, arte e hospitalidade em experiências que alimentam o corpo e a alma

Nem sempre é preciso ir longe para mudar de ares. A pouco mais de 60 km de Nova Lima e a 50 km de Belo Horizonte, Brumadinho é um refúgio onde o tempo desacelera e a vida ganha outro ritmo. Entre montanhas, cheiros de mato e quitutes mineiros, o município abriga um turismo diverso e repleto de experiências que misturam natureza, cultura e afetividade. Por lá, é possível caminhar entre trilhas ecológicas, aprender técnicas tradicionais de construção com pau-a-pique, ter contato com animais domésticos, provar queijos de cabra artesanais, participar de oficinas de arte e bem-estar, entre várias outras atividades. Tudo isso em meio a paisagens deslumbrantes e à hospitalidade generosa que só o interior mineiro sabe oferecer.

As vivências que integram o catálogo **Céu de Montanhas**, lançado em 2022 e desenvolvido pela Vale em parceria com a Rede Terra, reúnem 38 experiências rurais, gastronômicas e artísticas disponíveis na região, conectando visitantes a histórias, sabores e saberes locais. Em cada experiência, Brumadinho revela um pedaço de sua essência: a força da terra, o acolhimento das pessoas e a beleza das montanhas que parecem abraçar quem chega. A anfitriã é a historiadora Cida Magalhães. Autodidata e moradora antiga da região, ela guarda um profundo conhecimento sobre a história, a cultura e as tradições locais. Dona de uma coleção de chapéus – sua marca registrada – Cida encanta cada visitante com histórias divertidas e curiosas, tiradas diretamente de sua “cartola”. “A minha maior satisfação é ter o dom de receber e todos são sempre muito bem-vindos”, diz ela. Para se embrenhar nesse universo, basta acessar o site, escolher o roteiro preferido e se entregar a mais uma aventura.



Fotos: ceudemontanhas.com.br | Divulgação



SABORES, AFETO E NATUREZA

Entre as paradas imperdíveis na região está o **Aprisco Chèvremon**, um verdadeiro refúgio onde as cabras são tratadas com amor e correspondem com carisma. O nome combina o francês *chèvre* (cabra) com o nome do proprietário, Ramon. É lá que nascem queijos frescos e experiências únicas, em que o visitante pode interagir com os animais e descobrir os encantos de uma produção artesanal feita com cuidado e afeto.

A **Fazenda Ser-Tão** honra a sabedoria do lendário Guimarães Rosa: “Sertão é onde o pensamento da gente se forma mais forte do que o lugar”. Por lá, o visitante percorre trilhas que revelam a riqueza da vegetação local, com momentos de identificação de espécies vegetais animais e leitura da paisagem. A experiência convida à reflexão sobre o elo entre natureza, pensamento e alimentação, uma verdadeira imersão em um sistema produtivo regenerativo que respeita a terra.





Para quem busca silêncio e reconexão, o **Samtoshala** oferece experiências de bem-estar e autocuidado. O espaço propõe vivências que unem yoga, meditação, massagens e alimentação saudável, promovendo um mergulho interior entre montanhas e sons da natureza. O café da casa, com quitutes artesanais, é o ponto final perfeito para um dia de imersão e relaxamento. O espaço também oferece aulas de pilates, yoga e atendimentos em diversas terapias integrativas.



Na **Ecovila Coração da Mata**, tudo gira em torno de propósito e sustentabilidade. O espaço abriga o “Santuário das Abelhas”, chalés acolhedores, trilhas embrenhadas em 50 mil metros de floresta nativa e um restaurante vegetariano e vegano que conquista até os mais carnívoros. Tudo preparado com ingredientes da horta e servido em charmosos piqueniques, recheados de delícias como queijos, pães, sucos e compotas.



A **Pousada Verde Folhas** é um verdadeiro refúgio natural. Em meio a 30 mil metros quadrados de mata atlântica preservada, oito nascentes e chalés de baixo impacto ambiental são um convite irresistível para o contato com a mãe natureza. O visitante pode optar por relaxar ou se aventurar nas atividades de arvorismo, tirolesa e trilhas, sempre cercado por árvores centenárias e o canto dos pássaros nativos da região.

Na **Charcutaria Tonini**, o tempo é o ingrediente essencial. O charcuteiro autodidata e professor de gastronomia transforma carne e especiarias em obras de arte, com produtos como presunto cru, pancetta enrolada e o raro presunto de catitu. Cada peça carrega técnica, paciência e o sabor autêntico da região. Os produtos preservam sabores autênticos e valorizam os ingredientes de produtores locais.



A **loja Nanart** é um verdadeiro convite à experiência sensorial. No charmoso espaço gourmet, localizado no jardim externo com uma paisagem deslumbrante, os visitantes podem saborear quitutes típicos da região enquanto apreciam a produção local. No interior da loja, o encanto continua com uma curadoria especial de peças artesanais. Algumas são criadas pela própria artista, e outras vindas de diferentes regiões do Brasil.

O encontro com a **alquimista Marcela Azevedo** é uma experiência para ser saboreada com todos os sentidos. Chef e mixologista molecular, ela transforma ingredientes colhidos no próprio quintal e de produtores locais em verdadeiras poções de sabor. Entre memória afetiva e inovação, surgem pratos e drinks que surpreendem pela criatividade e despertam os sentidos. Cada criação é uma jornada gastronômica única, um convite à descoberta, à curiosidade e ao prazer de estar conectado ao presente.





QUEM LEVA

HT Happy Travel:
(31) 99764-8175
@hthappytravel

Catálogo de vivências:
ceudemontanhas.com.br

O **Assentamento das Pastorinhas** é um dos grandes exemplos da agricultura familiar em Brumadinho. Com cultivos orgânicos e sistemas agroflorestais, o local convida o visitante a percorrer hortas, pomares e trechos preservados de Mata Atlântica por caminhos cheios de encanto, como a Trilha do Saber, que une aprendizado e beleza em cada passo. Após a caminhada, o café servido com produtos locais e boas histórias das moradoras é um convite para desacelerar e saborear o momento.



O **Sítio Fotossintese** é a tradução da hospitalidade mineira. Na cozinha são utilizados somente alimentos que vêm do próprio pomar, e posteriormente são servidos em almoços repletos de sabores e aromas da roça, sempre na varanda, com vista para o verde. Lá também é possível conhecer as abelhas sem ferrão, pequenas guardiãs do equilíbrio ambiental, e entender sua importância para o planeta.

O FIM DA POLARIZAÇÃO PARA A PACIFICAÇÃO DO BRASIL

“DIVIDIDOS ENTRE “PETISTAS” E “BOLSONARISTAS”, OS BRASILEIROS TEM FIXADO SUAS IDEOLOGIAS E, COMO SOLDADOS, FINCAM SUAS BANDEIRAS NOS CAMPOS DE BATALHA”

No fim do ano em que precede o processo eletivo para o cargo do poder executivo e legislativo no âmbito federal, nunca se viu, desde a promulgação da Constituição Brasileira (vigente desde 5 de outubro de 1988), um povo brasileiro tão polarizado quanto agora, ao passo em que, na mesma intensidade, nunca esteve esse mesmo povo, tão alienado e confuso. Divididos entre “petistas” e “bolsonaristas”, os brasileiros tem fixado suas ideologias e como soldados fincam suas bandeiras nos campos de batalha, anulando qualquer possibilidade de se pensar com a razoabilidade, legalidade e, principalmente, prudência.

Os consagrados três poderes da República, cujas funções - Administrar, Legislar e Julgar - representam as virtudes de governo, criadas por Aristóteles e Platão, aperfeiçoadas por Montesquieu, deixaram de lado a harmônica separação de suas competências, preconizadas no artigo 2º da Carta Magna Brasileira. Como resultado disso temos, a injustiça social, a corrupção, a taxaço e sanção por outro estado, o aumento de impostos, a inflação, destacando-se o Brasil, ainda, por ter um ex-presidente, atualmente presidiário e, um atual presidente da república, ex-detento. Diante desta conjuntura, há esperança para o Brasil? Sempre há!

-Ao Poder Judiciário, cabe afastar-se, com urgência, do viés político (que não é o seu lugar) e executar o seu importante papel, apenas e tão somente, jurisdicional. Ou seja, devem os magistrados julgar as ações que lá são distribuídas e propostas, aplicando o direito positivado (leis e Constituição), de modo legítimo e imparcial, distante de qualquer protagonismo.

- Ao Poder Legislativo, cabe exercer o seu papel fiscalizador dos atos do Executivo, sobretudo, criando e debatendo com liberdade as eficientes proposições (PECs e Projetos de Leis), tanto para a maioria, quanto para as minorias, além da deliberação das leis orçamentárias, limitando e controlando, dentro da reserva do possível, os gastos públicos.

-Ao Poder Executivo, no âmbito interno, cabe administrar os recursos com responsabilidade administrativa, em prol da melhoria de vida dos brasileiros, garantindo a prestação dos serviços sociais e reduzindo as desigualdades.

No âmbito externo, deve o Chefe do Poder Executivo, ser diplomático e comedido nas suas palavras, especialmente, quando se tratar de agentes políticos de grandes potências econômicas como, por exemplo, os EUA. Deve ainda, participar das cúpulas e convenções, no intuito de trazer investimentos para o Brasil, respeitando a soberania de cada país e a autodeterminação dos povos.

E, por fim, devem todos os cidadãos, órgãos públicos, pessoas jurídicas, empresas privadas, partidos políticos, sociedades e organizações sem fins lucrativos, compreenderem que a beleza da democracia e da república, está na alternância de governo e poder e, jamais, na perpetuação de um só grupo político dominante.

Tiago de Almeida Torres

Advogado, Professor Universitário de Direito Constitucional, Mestre em Psicologia Criminal, Especialista em Direito Público, Autor do Livro: Direitos Fundamentais



FALE COMIGO

@tiagotorres.professor

“

Mais do que notícia, um estilo de vida

”

REVISTA
VIVA
NOVA LIMA



**Seja um
apoiador e
receba nossos
conteúdos em
primeira mão!**

Sua contribuição fortalece o jornalismo local independente e mantém viva a **Primeira Revista** dedicada a valorizar as histórias, pessoas e iniciativas que transformam a nossa cidade.

[Saiba como apoiar](#)

