

EDIÇÃO 8 | ANO 5
JUNHO DE 2017
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Entrevistas:

Luís Cláudio dos Reis

José Felipe Carneiro

Páginas 15 e 21

R E V I S T A

Vertentes Cultural

A revista do Sicoob Crediverentes

**TRADIÇÕES SOBREVIVENTES E
TURISMO COM NOVO FÔLEGO:
A HISTÓRIA DA COLÔNIA VIVA**

Pág. 05

HISTÓRIA DE UMA CIDADE

Nídia Maria da Costa Reis

O vale jazia,
o ouro dormia,
não havia ninguém.
Dornia na terra,
oculto na serra,
à espera de alguém.

E o ouro havia
e o ouro dormia
e o vale jazia.

Alguém forasteiro,
algum pioneiro,
o vale pisou.
E os braços de escravos
com a força de bravos
o vale acordou.

E o ouro saía
e o ouro sumia
e a aldeia nascia.

A terra rasgada
a golpes de enxada
gemia de dor.
E a seiva dourada
da terra arrancada
a duro suor.

E o ouro saía
e o ouro sumia
e a vila crescia.

E tudo levaram,
o sangue sugaram,
o veio secou.
Deixaram as betas
iguais murchas tetas
e tudo acabou.

E o ouro saiu
e o ouro sumiu
e Prados surgiu.



4 Editorial



Turismo

5 Colônia,
tradições e
turismo vivos

Entrevistas

16 Luís Cláudio dos Reis



Vertentes

18 As cruzes
'mágicas' de
Tiradentes



Social

30 Arroz, feijão e
cidadania: a
história da Vovô
Faleiro



Economia

10 Cogumelos
mudam cardápios
e economia em
Barbacena

Entrevistas

21 José Felipe Carneiro



Cultura

24 Com a(s)
palavra(s):
Dona Nídia



Memória

34 João Lúcio Brandão



Gastronomia

14 Aprenda a
preparar
Cogumelos
Recheados



Credivertentes

26 A primeira
década do
Sabores & Saberes



Vida

40 Regina Resende
e o (seu) mundo

Disrup... o quê?

A palavra é *disruptar* e seu significado é simples. Difícil mesmo é evitar a testa franzida e a cara de interrogação ao ouvir o termo pela primeira vez.

Semblante bem parecido todos nós fazemos frente às inconstâncias, dúvidas e escolhas da vida. E é aí que entrar a arte de colocar em prática o verbo que abre este editorial.

José Felipe Carneiro, mestre-cervejeiro da Wäls, repete isso com a tranquilidade de quem ajudou a transformar uma microcervejaria de Belo Horizonte em um fenômeno de escala mundial.

Mas frisa que, na "hora H",

tomar essas decisões tem seus riscos. Na prática, o simples fato de se levantar da cama já significa anunciar, ao mundo, que estamos

"Viver é se arriscar. Empreender também. E não faltam histórias nesta edição provando isso"

dispostos a abrir a porta e enfrentar as consequências de tudo. Desde atrasar uma rua a comer aquela

porção de batatas fritas que deveríamos evitar.

Viver é se arriscar. Empreender também. E não faltam histórias nesta edição provando isso. Há o casal que *disruptou* o mercado ao apostar na produção de cogumelos em Barbacena; os produtores que se uniram para *disruptar* o Turismo Rural; a publicação mensal que *disrupta* a história e mostra que o Campo das Vertentes tem muito o que contar. O que dizer, então, da mulher que deixou o interior, onde nasceu, para ganhar o mundo? Aliás, o fez alcançando voos, mas sem tirar os pés do chão. Muito menos arrancar raízes. Boa leitura.

Filiada ao S.C.CREDIMINAS - Cooperativa Central de Crédito de Minas Gerais, à OCEMG - Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais e à OCB - Organização das Cooperativas Brasileiras.

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
João Pinto de Oliveira - Presidente
Paulo Melo - Vice Presidente
Alexandre Nunes Machado Chaves, Antonio Vicente de Andrade, Fabiana Andréia Fernandes Diéle Barros de Oliveira, Helder José Daher Chaves, Jasminor Martins Vivas e Renivaldo Renaldo Bageto.

DIRETORIA EXECUTIVA
Jasminor Martins Vivas - Diretor Executivo Administrativo
Luiz Henrique Garcia - Diretor Executivo Financeiro

CONSELHO FISCAL
Efetivos: Cristiano Almeida, Luis Cláudio dos Reis e Marlon Castro
Suplentes: Henrique Santos

REVISTA VERTENTES CULTURAL
Revista semestral do SICOOB Credivertentes - Cooperativa de Crédito de Livre Admissão Campos das Vertentes Ltda.
Endereço: Rua Carlos Pereira, 100 Centro - 36350-000 - São Tiago - MG
Telefax: (32) 3376-1386
E-mail: credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

CIRCULAÇÃO
São Tiago, Alfredo Vasconcelos, Barbacena, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Dolores de Campos, Ibertioga, Itutinga, Madre de Deus de Minas, Mercês de Água Limpa, Morro do Ferro, Nazareno, Prados, Resende Costa, Ritópolis e São João del-Rei.

APOIO OPERACIONAL
Elisa Cibele Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL:
Mariane Fonseca - MTB 15.883/MG
Tiragem: 5000 exemplares

FOTOS
Deividson Costa

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





A COLÔNIA
que vive
e o AGROTURISMO
que renasce

- Pega as sementes... Semeia, semeia...

Nos anos 1950, a são-joanense Maria Rita da Silva ouvia como poesia declamada a frase da sogra. Maria havia acabado de se casar com um italiano e adotado o sobrenome Tarôco. Mais do que uma nova assinatura, herdou também uma nova atividade: a de plantar flores. Belezas que começaram a ser colhidas entre outras plantas na horta e levadas para o mercadinho são-joanense como decoração. Repetia, inclusive, que as verduras garantiam o sustento básico. E os trocados de margaridas ou outras espécies que brotavam até de surpresa eram suficientes para o pão.

Mais tarde, passaram a se tornar carro-chefe nos negócios da

família. Cinco décadas mais tarde, a matriarca ensinou a mesma arte a uma nova Tarôco, a nora Maura Teixeira da Silva. Hoje, a atividade de floricultura dela e do marido, Antônio Jaques, o Marquinho, produz 5 mil exemplares de Crisântemos, Asters, Tangos, Dipsófilas, Rosas e folhagens toda semana, empregando seis pessoas em estufas e canteiros, além da própria loja, nos arredores da Colônia do Giarola.

Ali, outros 12 produtores rurais e artesãos formam a Colônia Viva, um projeto de Agroturismo lançado em 2013. Isso mesmo: a propriedade dos Tarôco e outra dezena de locais podem ser visitadas para quem quer conhecer desde a produção de itens manuais à fabricação de queijos e compotas.

DEIVIDSON COSTA



Há também, claro, o melhor da cozinha italiana em um casamento perfeito com a mineira.

Ou, ainda, o viveiro gigantesco mantido pela família de Romildo Giarola em uma propriedade com tradição superior a 100 anos. Ali, em pelo menos 20 canteiros distribuídos em três grandes estufas, são produzidas mais de 8 mil mudas em ciclos de sete dias incluindo alface, chicória, repolho, rúcula, agrião, couve-flor e tomate. Algumas inclusive por crianças que passam por lá e, com as mãozinhas na terra, aprendem como plantar e a salvar o Meio Ambiente.

ITALIANOS

Contar a história da Colônia Viva precisa passar por 1888, quando os primeiros imigrantes italianos chegaram a São João del-Rei através da Estrada de Ferro Oeste de Minas, inaugurada em 1881 por D. Pedro II.

Eram, em geral, o que Fábio Nelson Guimarães classificou como “agricultores menos afortunados” em artigo publicado no portal do São João del-Rei Transparente.

Ainda de acordo com ele, essas pessoas “viviam subjugadas por uma situação político-econômica tristonha e de perspectivas obscuras”. Situação que veio a calhar com uma crise interna na mão-de-obra brasileira, estremecida com a abolição do trabalho escravo. “Fazendeiros paulistas abastados levantam então suas vozes, clamando pela vinda do imigrante. E este clamor se fez ouvir nos rincões da longínqua Itália. Assim, incentivados pelo Governo Imperial, começaram a chegar ao Brasil os primeiros imigrantes, principalmente do Norte da Itália, as regiões mais atingidas pela crise”.

A princípio, os desembarques ocorreram mais intensamente em São Paulo, no Espírito Santo e no Rio de Janeiro. Mas não demorou a ter seus reflexos no território mineiro e, claro, em São João.

HERANÇA

De pai para filho, de família em família, as colônias italianas se fixaram e se mantiveram na região. Muito embora tenham perdido, com o tempo, muitas características trazidas pelos imigrantes. “Fomos aprendendo a plantar, a cozinhar como eles. Mas aos poucos traços como a língua, por exemplo, se perderam. Agora, com o Colônia Viva, estamos estudando o idioma”, comenta Maura. As aulas, na comunidade, são ministradas por Guido Boletti, um artista nascido na Itália, mas hoje radicado em Tiradentes.

Com isso, é bem possível que num futuro não muito distante, as 13 propriedades que integram a Colônia Viva já recebam seus turistas “parlando” um pouco diferente.

TURISMO

Desde sua criação oficial, o projeto incide luz sobre o Agrotu-

rismo sem significar, no entanto, que todo seu foco ficará no setor. “Continuamos produtores empenhados nas nossas plantações, na nossa comida, no nosso artesanato. Mas abrimos as portas para quem se interessar em conhecer, de perto, tudo o que fazemos”, explica Romildo.

Voltado a visitas pedagógicas, o ruralista chega a receber 150 pessoas por semana, a maioria via excursões escolares. Dinâmica turística que rende histórias interessantes na Colônia Viva onde todos os agendamentos, aliás, devem ser feitos por antecedência para que cada produtor ajuste a agenda de cultivos ou produções e possa, ainda, preparar o “terreno” para seu turista.

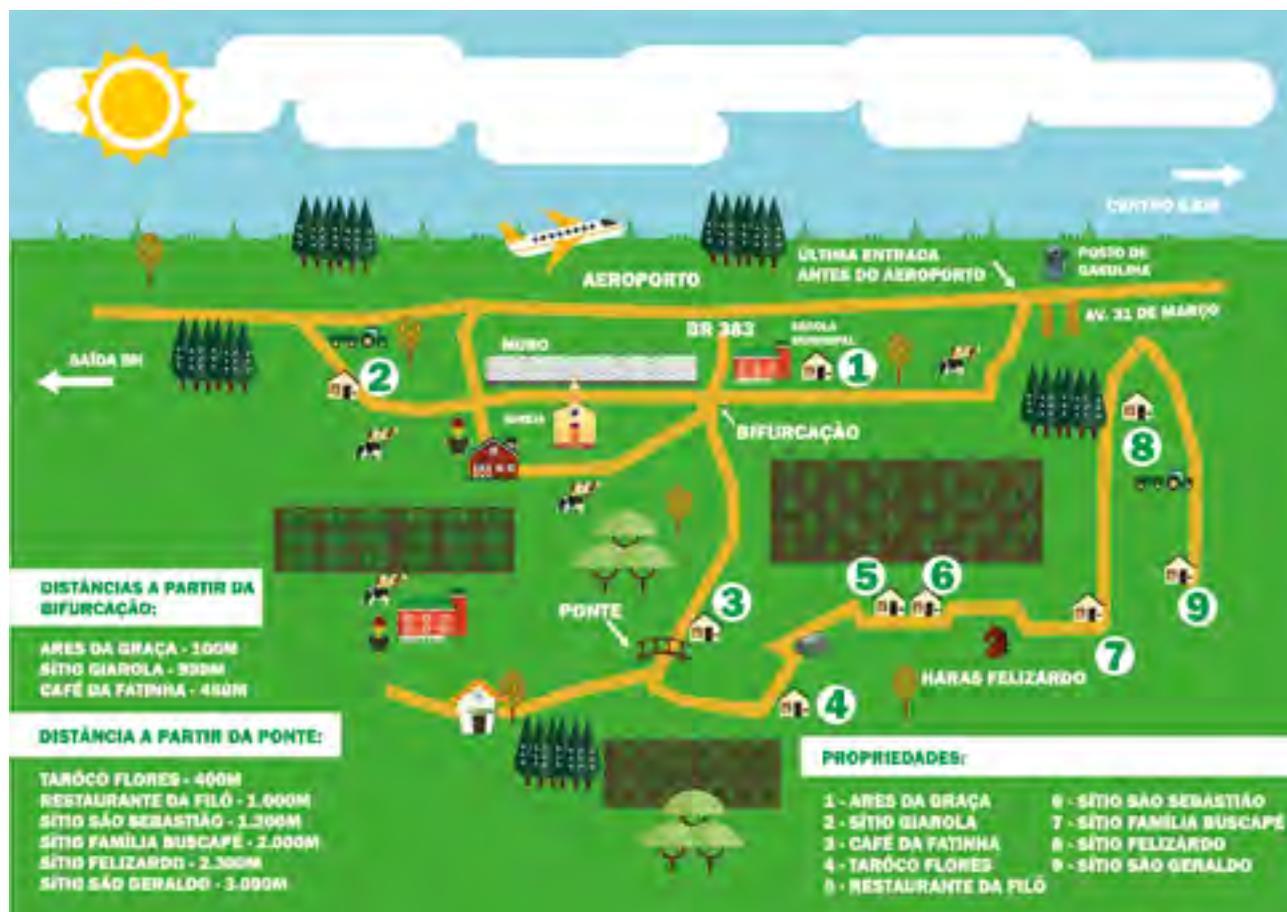
Na propriedade cheia de flores onde Maura atua, por exemplo, os passeios terminam com uma deliciosa mesa de café que inclui, ainda, as famosas pamonhas preparadas pela sogra, D.Maria. Um

aperitivo extra para quem transita pelos canteiros e estufas chegando a aprender sobre plantio, colheita e manutenção de flores.

“Tentamos todos oferecer experiências diferentes a quem nos procura. E felizmente o Colônia Viva tem conseguido. Há um tempo atrás, meu esposo recebeu aqui uma família francesa. Vieram o pai e seus quatro filhos. Ficou emocionado com todo o encantamento das crianças correndo de um lado ao outro e com a alegria do patriarca ao poder oferecer uma liberdade aos pequenos que, confidenciou, não exerce na França. Tocar em flores e frutas foi único pra eles”, conta Maura.

COLÔNIA VIVA

A iniciativa tem raízes em 2007. Na época, Maura era presidente da Associação de Produtores Rurais local e o grupo firmou uma parceria com a Universidade Federal de São João del-Rei. Na época, ruralis-



tas da comunidade recebiam aulas envolvendo desde alfabetização a produção de artesanatos.

“Aos poucos, começamos a desenvolver percepções interessantes sobre nossos próprios negócios. Notamos que tínhamos muito a oferecer, mas faltava identidade. Mesmo em São João del-Rei as pessoas pouco sabiam sobre nós. Na realidade, nossos produtos saíam daqui in natura, iam para o Ceasa, recebiam rótulos e voltavam para a cidade. Triste constatar, mas era assim que acontecia. E foi isso que nos impulsionou”, lembra.

Foi assim que, em 2013, uma proposta para criar um roteiro de Turismo Rural, vinda da Superintendência de Cultura em São João, foi abraçada. “A Mariana Dutra, que atuava no setor, desenvolvia ideias muito interessantes na produção de queijo da família: sempre que alguém visitava a fazenda, promovia trilhas a cavalo com os turistas. Em meio à ideia dando certo por lá, ouviu falar sobre nossos esforços aqui e veio conversar. Não demorou para que fôssemos

visitar propriedades voltadas ao Agroturismo em Venda Nova do Imigrante”, acrescenta Maura.

A comunidade da Colônia do Giarola, assim, começou a ganhar força. Não demorou para receber suporte do Sebrae e, dali em diante, estruturar um projeto inovador. “Tínhamos vontade de agir, mas não sabíamos como. Fomos aprendendo a nos organizar, fazer consultorias em Turismo e Administração e a cuidar de nossas propriedades como cenários de recepção aos turistas. Minha casa, por exemplo, foi toda reformada”, conta Romildo, hoje presidente da Colônia Viva.

CRESCIMENTO

Se engana quem pensa, no entanto, que o projeto funciona apenas com visitas. A comunidade já realiza, também, o Festival Gastronômico. Na primeira edição, mais de mil pessoas passaram pelo evento, que tem o objetivo de apresentar os talentos de todos os produtores enquanto visitantes inclusive com muito sabor. Deu tão certo

que integrantes da Colônia Viva foram convidados, neste ano, para montarem estandes na Festa Tradicional Italiana, de Belo Horizonte.

“Hoje temos visibilidade, nome, espaço. Há muito tempo mais de 60% dos ingredientes utilizados na merenda escolar são-joanense, por exemplo, saíam daqui. Os produtores tinham importância, só faltava a eles a vitrine”, conclui Maura. E Romildo, associado Credivertentes, complementa: “Provamos que São João del-Rei vai além do Centro Histórico. Aqui, nesse cantinho, há muito a se conhecer também. E vamos nos dedicar sempre a isso”.

A Colônia Viva conta atualmente, além de flores e mudas, com produções de artesanato, queijos, massa italianas, compotas de doces e até sabonetes. Isso sem falar no famoso Restaurante da Filó.

Para conhecer todas as propriedades e até agendar visitas, basta acessar o livreto oficial do grupo, disponível em <http://bit.ly/2sSCjxP>.

MARIANE FONSECA



TENHA UM CARTÃO QUE FAZ A DIFERENÇA!

Sicoobcard
Mastercard Gold.
Mais vantagens nas
suas compras



Sicoobcard
Mastercard Platinum.
Mais privilégios em
suas viagens.

Central de Atendimento Sicoobcard
Regiões metropolitanas: 4007-1256
Demais regiões: 0800 702 0756
Atendimento: seg. a sex. - das 8h às 20h
www.sicoobcard.com.br

Peça e use o seu.

 **SICOOB**
Credivertentes

Ousadia e cogumelos: receita de sucesso em Barbacena

DEWIDSON COSTA



O casal Alexandre e Luciane Faria. Amor à família, aos sonhos, ao empreendedorismo e à chance de recomeçar



Uma máxima entre empreendedores defende que “da crise podem nascer as melhores oportunidades”. Vários fatores influenciam na veracidade da afirmação. Mas o fato é que, quando o assunto é produção de cogumelos, o discurso foi mais do que comprovado no início desta década.

Naquela época, os produtores brasileiros do fungo amargaram um impasse irônico: o consumo de Champignon aumentava no país, mas o produto vendido em conservas não era *nacional*. Era trazido da China, com boom de importação saltando de 700 para 10 mil toneladas por ano entre 2008 e 2012.

Foi nesse momento que a reviravolta tupiniquim começou a ser desenhada e o consumidor brasileiro passou a contar, no mercado, com maior variedade de cogumelos *in natura*. Ponto para quem incluiu a novidade no cardápio, ponto para os fugicultores que enxergaram, na turbulência, uma chance nova de estabilidade.

Dentre eles estava o casal Alexandre e Luciane Faria. Ele um apaixonado pela arte de produzir cogumelos, algo que dominava há 16 anos, sonhando com o negócio próprio. Ela uma enfermeira e professora que, por amor, visão de mercado e vontade de inovar, abandonou tudo para se dedicar à administração da Jardins do Sol & Champignon de Minas.

Deu certo. Mas não foi fácil.

A EMPRESA

Segundo a Associação Nacional dos Produtores de Cogumelos (ANPC), cerca de 300 fugicultores movimentam o mercado brasileiro do setor, produzindo como micro e pequenos agricultores familiares.

A maioria deles está em São Paulo e no Paraná, dois estados de destaque em uma esteira que já conta com Minas Gerais na corrida. O cenário, desafiante, instiga Alexandre e Luciane. Mas também preocupa. E talvez essa mistura



Apenas 300 fugicultores respondem pelo mercado de cogumelos no Brasil. Um desses empreendimentos está no Campo das Vertentes

de percepções seja responsável por estratégias transitando de forma equilibrada entre a ousadia e a cautela desde março de 2010, quando o negócio começou.

Hoje, a Jardins do Sol & Champignon de Minas conta com um galpão e oito estufas com mais de 100m² produzindo, além do tradicional cogumelo de Paris, as variedades Shimeji, Hiratake e Portobello. Dessa lista, 90% da produção (que já alcança 5 toneladas por mês) é comercializada *in natura*, enquanto os outros 10% atendem às demandas por produtos em conserva. Todos ocupam prateleiras de 20 supermercados em Belo Horizonte, além de lojas especializadas, mercearias, empórios e restaurantes distribuídos não apenas na capital, mas em Juiz de Fora, São João del-Rei e Tiradentes.

BEM-ESTAR

A matemática sustentável e inevitável tem uma justificativa: adequação de demandas. No início do empreendimento, Alexandre e Luciane apresentavam fatias comerciais bem diferentes das atuais, com 90% de produção voltada às conservas e o restante dedicado às versões naturais.

“Quando o mercado começou a pedir pelo inverso, não medimos esforços para atendê-lo e mudar tudo”, conta o fugicultor, lembrando com clareza do período

em que o fenômeno *wellness* começou a alavancar.

Na prática, na virada da primeira para a segunda década dos anos 2000, a linha entre experiências gourmet e opções voltadas ao bem-estar se tornou tênue. Algo que amplificou o conhecimento – e o interesse – em torno dos cogumelos. Se até então figuravam na lista de alimentos exóticos ou de alta gastronomia, passaram a despontar como opções encontradas com maior facilidade, figurando em pratos de cozinhas caseiras.

E mais: de conservas repletas de vinagre ou até cápsulas de suplementação, esses fungos assumiram posto de opção comestível democrática, casando bem com receitas simples, práticas ou elaboradas. A gosto do consumidor.

Se para Alexandre era o momento de apostar com ainda mais afinco no que amava cultivar, para os produtores tradicionais o que havia, nesse cenário, era ameaça.

SONHO

Desafios não faltaram para o casal de empreendedores. A confiança na qualidade do que produziam e a fé no potencial de mercado dos cogumelos, porém, fizeram que ambos contornassem as dificuldades. “Quando demos início ao negócio, os cogumelos em conserva eram essencialmente importados. No entanto, co-

meçamos a perceber que, quem experimentava essa vertente, dificilmente repetia a experiência”, narra Luciane.

E completa: “Foi aí que fizemos nossas apostas. Lançamos nossas variedades *in natura* e frisamos, nas opções em conserva, que os cogumelos eram nacionais, criados na terrinha, preparados com carinho para chegar o mais rápido possível ao mercado. Nada de longas viagens de importação, períodos extensos de estoque. Tudo isso influencia no sabor”.

Alexandre também divaga sobre o assunto. Para isso, disserta sobre clima, temperaturas, absorção de água, tecnologias. Conhecimento que adquiriu em campo, enquanto era funcionário de uma fugicultura, e com estudos frequentes. Mesmo que para encerrá-los precisasse “quebrar regras”.

INVESTIMENTOS

“Uma senhora começou a me xingar em japonês. Não faço ideia do que disse. Só sei que estava

muito brava pelo tom de voz que usou e pela cara ameaçadora”, ri o produtor de cogumelos lembrando do dia em que explorou estufas de cogumelos sozinho, em São Paulo, aos 18 anos.

Matriculado em um curso, decidiu burlar os orientadores que, apesar de explicarem muitas teorias, se recusavam a mostrar o que cultivavam. Se houvesse uma pergunta mais complexa, passavam a responder em língua oriental. Daí a “revolução solitária” de Alexandre, usando coragem que se manifestou em outros momentos e se somou à perspicácia de Luciane.

Um deles na compra do sítio em que a Jardins do Sol & Champignon de Minas funciona. Hoje, o espaço abriga a casa em que moram, um escritório, as estufas e até um campinho de futebol. Anos atrás, quando começaram a investir nele, era um terreno até então utilizado para o cultivo de pês. “Pensamos: essa fruta precisa de clima frio, algo essencial para os

cogumelos. E aqui também há umidade suficiente. Pronto. Vamos ficar”, gargalha Luciane.

Cerca de 7 anos depois, essas potencialidades naturais podem ganhar arrendos. Isso porque investimentos em automação e tecnologia já estão sendo preparados para 2018, envolvendo desde as estufas em si até veículos com refrigeração e climatização.

Aliás, associados Crediverentes desde 2011, Alexandre e Luciane dizem encontrar, na cooperativa, o suporte, o apoio e o crédito que necessitam. “Começamos com duas estufas e alguns receitas. Para crescer, procuramos a Credi, fomos abraçados desde o início e financiamos melhorias”, diz Luciane.

Alexandre, por sua vez, complementa: “Se a teimosia e até um pouco de loucura da juventude nos fizeram entrar de cabeça nesse negócio, a estabilidade, os conselhos e o apoio na medida certa de uma instituição como esta nos ajudam a continuar”.

DEVIDSON COSTA



BENEFÍCIOS

Cogumelos podem ter entrado no nosso cardápio, de forma mais intensa, recentemente. Mas é fato que são conhecidos milenarmente como poderosas fontes de energia, bem-estar e, claro, saciedade. Acredita-se, por exemplo, que no Egito esse fungos já eram considerados presentes dos deuses e, não por outro motivo, faziam parte das refeições dos faraós. Já os guerreiros romanos acreditavam haver neles uma fonte imensa de coragem e força para as batalhas.

Hoje, além de ingredientes surpresa e transformadores da gastronomia, são componentes importantes para quem investe em bem-estar. E mais: por serem fontes absolutas de proteína, podem até substituir a carne.



COGUMELO DE PARIS



Também conhecido como Champignon, é o tipo de cogumelo mais consumido no Brasil. Rico em vitaminas dos complexos de B a D, além de componentes altamente nutritivos, como cálcio, potássio, fósforo e selênio, o Cogumelo de Paris é associado à prevenção de patologias como Hipertireoidismo, além de ser forte aliado do Sistema Imunológico e protetor da pele e da visão. Calcula-se que 43 gramas do alimento tenham apenas 13 kcal. Na cozinha, o Champignon aparece em aperitivos, molhos e saladas variadas. Também é ingrediente curinga em pratos como o famoso stroganoff e complemento em pizzas.

SHIMEJI



Este é, simplesmente, o cogumelo mais consumido da China. E não faltam motivos para justificar a escolha. Fonte de vitamina C, fibras, minerais e proteínas, o Shimeji também é associado como grande amigo do Sistema Imunológico e do coração, prevenindo problemas como Hipertensão, Colesterol, Diabetes e uma lista extensa de doenças crônicas.

Queridinho de muitos restaurantes, o Shimeji aparece em preparados grelhados, molhos, sopas e até como recheio de pães ou fondues.

HIRATAKE SALMÃO



Com textura e coloração diferenciadas, o Hiratake surge inclusive como detalhe estético na preparação de pratos. Aliado a isso, existe seu valor gastronômico, com sabor levemente mais adocicado. Para a saúde, atua como importante no controle ao Colesterol, além de registrar ação antioxidante, combatendo radicais livres e favorecendo a proteção contra processos degenerativos do envelhecimento, devido à riqueza em vitaminas A e C, além de betacaroteno.

PORTOBELLO



“Primo” do Champignon, o Portobello se apresenta como fungo maior, alcançando entre 7 e 10cm. Por esse motivo, também surge como ingrediente a ser recheado e figurar como entrada em almoços e jantares, por exemplo. De textura mais rígida, é comumente encontrado, ainda, em composições com carnes, sopas e saladas.

Por manifestar grande presença de cobre em sua composição, o Portobello é agente de prevenção contra doenças degenerativas, a exemplo de Parkinson e Alzheimer. Rico em vitamina B2, esse fungo é considerado facilitador, também, de processos que convertem alimentos em energia, mantendo cérebro, nervos e hormônios funcionando de forma harmoniosa.

Cogumelos Recheados

Além de gerenciamento, cooperativismo, persistência e empreendedorismo, Luciane entende bem de gastronomia. Tanto é que, usando os cogumelos que produz, dá dicas de pratos que mesclam praticidade, nutrição, versatilidade e sabor na mesma receita.

O faz, inclusive, com a didática de quem atuou em salas de aula e a simpatia de quem soube conquistar o mercado. Planeja, em algum momento, criar o próprio canal de receitas ou um blog sobre o assunto.

Antes disso, ensinou à equipe da *Vertentes Cultural* como preparar seus famosos cogumelos recheados.

Ingredientes:
12 cogumelos Portobello ou Champignon de Paris. Devem ser grandes, in natura e inteiros;
1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal;
2 dentes de alho bem picadinhos;
200g de cream cheese;
200g de mozzarella ou parmesão ralado;
Cebola, cebolinha, orégano, sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:
Cuidadosamente, lave os cogumelos em água corrente e remova os talos, que devem ser cortados em cubinhos pequenos. Isso porque serão utilizados no recheio. Reserve.
Tempere os cogumelos com sal, pimenta e orégano. Reserve-os também.
Em uma frigideira, coloque a manteiga, o alho e a cebola. Refogue os talos picados, acrescente os temperos a gosto e cozinhe até

todo caldo secar. Deixe esfriar.
Adicione o cream cheese e misture bem para formar uma pasta cremosa.

Pegue os cogumelos temperados, coloque-os em um refratário de modo que as cavidades de onde foram removidos os talos fiquem para cima. Ali, com a ajuda de uma colher, será colocada a pasta com a ajuda de uma colher. Acrescente mozzarella ou queijo parmesão e uma pitada de orégano.

Leve ao microondas por 5 minutos e pronto! Se preferir, pode preparar os cogumelos recheados no forno convencional. Para isso, pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C) e asse por 20 minutos - ou até os cogumelos começarem a soltar água.

**Abra uma Poupança Sicoob.
E deixe seu porquinho livre para
fazer tudo que não pode quando
está cheio de moedas.**



**#LIBERTE seu
PORQUINHO**
Poupe no Sicoob

A Poupança Sicoob tem a força da maior instituição financeira cooperativa do País. Poupe no Sicoob. Seu porquinho ganha vida nova e seu dinheiro, vida longa.

Game, filmes e muito mais: www.liberteseuporquinho.com.br



Procure uma cooperativa Sicoob.
SAC: 0800 724 4420 - Ouvidoria: 0800 646 4001
Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458

 **SICOOB**
Credivertentes

Secretário do Conselho Fiscal na Credivertentes

Cooperar para mudar - e crescer

Em 2009, quando a crise econômica mundial estava no auge e a preocupação já se abatia sobre o sistema financeiro no Brasil, Luís Cláudio dos Reis conversou serenamente com o gerente do Ponto de Atendimento (PA) da Credi em Resende Costa, Alessandro Caldeira. E afirmou categórico: "Anota aí. Quem vai segurar as pontas da economia serão as cooperativas. É agora que a união fará a diferença".

Dias depois, Reis recebeu uma ligação no início da noite. Era Caldeira, do outro lado da linha: "Você precisa ligar a TV. Tinha razão... Estão exibindo uma reportagem especial sobre o poder do cooperativismo neste momento".

Aos 39 anos, Reis faz questão de frisar que não foi autor de uma premonição. Na realidade, o que disse foi resultado de observações atentas na própria comunidade resende-costense. Ali, a junção de forças entre artesãos nos anos 90 construiu uma trajetória de desenvolvimento, empreendedorismo e turismo que rende resultados importantes até hoje.

Afinal, a arte de tear, em Resende Costa, movimenta pelo me-

“

Quando uma cidade recebe suporte, ganha autoestima e se desenvolve. Ter em Resende Costa uma cooperativa tão preocupada com a região foi passo importante nesse processo.

”

nos R\$6 milhões todos os anos. E é base para um evento que já entrou para o calendário do Campo das Vertentes: a Mostra de Cultura e Artesanato, capaz de atrair 20 mil pessoas em cada edição.

E foi enquanto ela acontecia que Reis separou alguns minutos de sua rotina (dividida entre a Assessoria de Governo Municipal, aulas junto ao Senac e o Conselho

Fiscal da Credi) para falar com a reportagem da *Vertentes Cultural*.

Vertentes Cultural – *Cooperativas como a Credi são as únicas instituições financeiras em mais de 500 municípios brasileiros e transformam a realidade de milhares de pessoas que, pela primeira vez, passam a ter contato com serviços do setor. Na prática, há promoção de inclusão e cidadania quando uma cooperativa chega a esses locais. Você sentiu isso na pele, não é?*

Luís Cláudio dos Reis – Sim. Comecei trabalhando com artesanato aos 12 anos de idade, em um galpão de tecelagem do município. E não tive contato direto com instituições financeiras até os 20, quando me tornei associado da Credivertentes. Abri a conta logo que a agência foi inaugurada com a motivação de conhecer todas as pessoas que trabalhavam lá e confiar nelas. Persisto há quase duas décadas por ter fé no cooperativismo e na Credi em si.

Vertentes Cultural – *Foi seu primeiro contato com o cooperativismo?*

Luís Cláudio dos Reis – Na mo-



dalidade de crédito, sim. Porque na prática, desde muito novo, já convivía com as filosofias cooperativista e associativista. A última, principalmente. Isso porque, no artesanato, trabalhava com um amigo que fazia parte da Associação dos Artesãos de Resende Costa (Asarc). Inclusive acabei ganhando motivação para frequentar um curso sobre o assunto e, logo depois, fazer parte do grupo, que presidi entre 2003 e 2005.

Vertentes Cultural – *Uniões como essa, aliás, foram essenciais para que Resende Costa assumisse papel de destaque no mercado artesanal, certo?*

Luís Cláudio dos Reis – Olha, na realidade eu defendo que esse é o caminho efetivo para o desenvolvimento. Principalmente nas cidades menores, em que instituições e governos, em geral, não investem com tanta pujança. Tenho ministrado aulas para um curso formador de Agentes de Informação Turística e sempre digo que o Turismo é a atividade mais cooperativista e associativista que conhecemos. Afinal, ninguém visita uma cidade porque tem uma loja vendendo um tipo de produto; ou um restaurante com um cardápio específico; uma única igreja. É o conjunto que atrai e conta.

No Campo das Vertentes, nossas cidades começaram a perceber isso nas últimas décadas e, para melhorar, se uniram em prol dessa força atrativa. A Trilha dos Inconfidentes é uma prova disso e tem ajudado grandemente na chegada de recursos para esta parte de Minas.

Vertentes Cultural – *Os entusiastas culturais e turísticos da região costumam apontar que os municípios locais são ricos em possibilidades e que, na prática, os moradores daqui estão “sentados sobre potes de ouro” que precisam vir à tona. A Credi defende exatamente isso tanto por suas raízes cooperativistas quanto pela defesa de todo o potencial na região. Algo que se refletiu em Resende Costa...*

Luís Cláudio dos Reis – E de forma muito intensa, porque a cooperativa sempre esteve presente muito próxima à comunidade. Todos os anos, é uma forte incentivadora das nossas Festas da Colheita. Além disso, quando lançamos a Mostra de Artesanato e Cultura, foi a primeira a nos dizer ‘sim’, bem como grande apoio no I Encontro de Entidades Empresárias do Campo das Vertentes, reunindo empresários de absolutamente todos os setores.

Quando uma cidade promove essas iniciativas e recebe suporte, ganha autoestima, insiste, se desenvolve. Ter em Resende Costa uma cooperativa tão preocupada com a região, mas balizada por

uma instituição nacional, o Sicoob, foi passo importante nesse processo.

Vertentes Cultural – *Essas questões tiveram impacto em sua decisão de integrar o Conselho Fiscal da cooperativa?*

Luís Cláudio dos Reis – Muito. Sempre participei dos eventos da Credi, marcando presença em assembleias, cursos, eventos diversos. Quando recebi o convite para fazer parte desse conselho, foi uma chance de estar ainda mais próximo dela e, claro, fazer parte de um canal direto com os demais cooperados que representamos. Essa estrutura deixa claro o que é propagado constantemente: os verdadeiros donos da Credi-vertentes são seus associados, que crescem com ela de forma transparente.

Vertentes Cultural – *Desde março, quando Bruno Leão assumiu a vice-Prefeitura de Ritápolis, você é relator do grupo. Como é sua rotina de atividades?*

Luís Cláudio dos Reis – Desgastante, mas otimista. Realizamos auditorias mensalmente em todas as agências, analisamos todos os movimentos, verificamos atas do Conselho de Administração e elaboramos um relatório final. É importante frisar que não fazemos isso para vigiar, mas para acompanhar os rumos da cooperativa e colaborar com a transparência, essencial a qualquer instituição e diferencial importante na forma como é realizada na Credi. Sinto, particularmente, fazer parte de um movimento que não para de crescer e fará muita diferença na História.



De cor em cor, de PORTA em PORTA

Em Tiradentes, cruzes espalhadas por toda a cidade são símbolos de fé, tradição, empatia, artesanato. Por isso mesmo, são pequenas atrações turísticas (e curiosas) à parte

Há algo a se notar em Tiradentes além da imponência da Serra

São José, da graciosidade de suas ruas históricas e da harmonia arquitetônica em casarões e igrejas seculares: a delicadeza de cruzes penduradas em praticamente to-

das as portas locais.

Difícil passear por alguma vizinhança na cidade e não se deparar com elas, pequenas peças em madeira decoradas com tecido, flores, fitas e tudo aquilo que a criatividade permitir. Em um imóvel, no entanto, as tais cruzes têm presença ainda mais impactante. É ali, em uma rua paralela da área central,



que Dona Lilia Fonseca enfeita centenas desses símbolos com papel antes de vendê-los ou doá-los a quem a procura.

Tudo em nome da fé e da tradição que, aliás, embala uma das celebrações religiosas mais importantes do município: o 3 de maio, Dia de Santa Cruz. Na data, fiéis exaltam um dos sinais máximos do Cristianismo que, cotidianamente, indica proteção aos lares.

Se no Antigo Testamento uma marca de sangue de cordeiro no batente das portas protegeu primogênitos de uma praga mortal advertida por Moisés, em Tiradentes uma pequena cruz é pedido para que Nossa Senhora deixe suas bênçãos naquele recinto, durante a madrugada. “Como uma mãe não nega os apelos dos filhos, todos acreditamos que ela realmente passa por aqui e nos ilumina”, lembra Lilia.

SÉTIMA ARTE

Em 2016, todo o misticismo, a crença e a tradição em torno do assunto foram temas do documentário *Cruzes de Tiradentes*, assinado por Thiago Morandi. O projeto foi idealizado como material de Educação Patrimonial no município, envolvendo o Conselho Municipal de Políticas Culturais, o Tiradentes Sempre Viva e a Prefeitura.

Dona Lilia é, claro, uma das estrelas do vídeo, com pouco mais de 10 minutos. E junto com ela desfilam, na tela, personagens importantes na elucidação do tema. Um deles é o padre Ademir Longatti, pároco na Matriz de Santo Antônio. Segundo ele, a religiosidade tiradentina remonta à chegada de bandeirantes vindos de Taubaté à região. Todos eles em cruzada à procura de ouro e trazendo, a tiracolo, a devoção a Santo Antônio e São José. Daí o nome de um dos templos mais importantes na comunidade, além do título dado à serra que a rodeia.

Toda essa trajetória explica, também, a adoção da cruz como sinal de pertença cristã. “É um

símbolo muito forte. Foi nela que Jesus morreu para nos salvar”, diz o religioso.

Ao longo do tempo houve, no entanto, outros significados para esses itens. O historiador e professor Luiz Cruz fala sobre esse assunto no documentário, lembrando que o primeiro pesquisador a se debruçar sobre o tema, analisando o fenômeno de presença das cruzes, foi Souza Viterbo, em mapeamento iniciado em Portugal nos anos 1600. Acabou descobrindo, na incursão, que os objetos ultrapassaram a linha devocional.

Algo confirmado em outros momentos. No século XVIII, por exemplo, era comum encontrar crucifixos como demarcadores de território.

O vídeo completo, que ganhou destaque na Mostra de Cinema de Tiradentes e no Festival de Inverno de Santos Dumont, pode ser

assistido em https://youtu.be/1k9_NFSVEOQ.

SANTA HELENA

Reza a traição católica que Santa Helena, mãe do imperador Constantino, teve visões reveladoras, em sonho, indicando onde a Cruz em que Cristo morreu estava escondida.

Recém-convertida ao Cristianismo, viajou a Jerusalém e, com o apoio de escavadores – a mando de um bispo conhecido como Macário –, encontrou três cruzes.

A cultura oral relata que, em dúvida sobre qual recebera Jesus, Santa Helena ordenou que todas as peças fossem levadas a mulheres doentes. As duas primeiras não causaram qualquer mudança nas pacientes. A última, acredita-se, curou uma jovem imediatamente.

Essa história é a base do Dia de Santa Cruz e de crenças ainda vigentes. Anos atrás, Dona Lilia re-



D.Lilia mostra uma de suas obras de arte e empatia. Cruzes, para ela, representam fontes de esperança que podem fazer milagres

cebeu, em Tiradentes, a visita de uma viajante, de São Paulo, procurando ajuda. Dizia sofrer de uma patologia grave e ter fé no poder dos símbolos que ornamentavam portas em Minas Gerais. Recebeu uma das mãos de Lilia, chorou e disse acreditar que, daquele momento em diante, ficaria bem.

DONA LILIA

Rodeada por essa crença desde criança, quando se reunia à família para produzir pequenas cruces, decorá-las com papel, rosas ou fitas e vê-las espalhadas pela vizinhança, Lilia não duvida que o milagre aconteceu à visitante desconhecida.

Da mesma forma crê, com otimismo, que o bem se espalhou país afora junto a cruces que adornou com crepom e foram levadas por turistas. Cena que, aliás, a deixa satisfeita. A princípio, conta, persistiu na produção das cruces para evitar que a tradição se perdesse. Inclusive ministra cursos frequentemente, na esperança de que as novas gerações sigam com a tradição.

Hoje, no entanto, uma outra motivação a acompanha. Aos 69 anos, Lilia lamenta há três a perda de uma filha, em um acidente. Recortar papel crepom, fazer delicadas franjas com menos de um centímetro e combiná-las em diferentes cores são, portanto, terapias. Nas palavras da aposentada, é uma forma de amenizar a saudade e, ainda, exercer a fé. “Acompanho missas pela televisão enquanto trabalho. Então reflito, rezo, converso com Deus e Nossa Senhora”, explica.

PRODUÇÃO

Lilia diz não ter uma produção fixa. Tampouco busca lucro. O marido confecciona as cruces com pequenas faixas de madeira enquanto a esposa cria enfeites em papel. Há quem compre, há quem leve para casa como lembrança e devoção. “Faço outras coisas para vender. As cruces ajudam sim na



renda, mas entrego a quem pede precisando de proteção”, conta.

Algo que acontece com mais intensidade em 2 de maio, às vésperas do Dia de Santa Cruz. É nesse dia que todas as cruces da cidade são embelezadas. Ou substituídas.

Em média, Dona Lilia precisa de uma manhã e uma tarde inteiras cortando papel para colorir 20 delas.

HISTÓRIA

O sobrenome de Luiz Cruz diz muito sobre si e seu trabalho. Herdeiro de uma geração de portugueses vindos de Braga, também testemunhou, desde pequeno, o fortalecimento da crença nas cruces em portas tiradentinas.

Como historiador, viajou por cidades mineiras no início dos anos 2000, pesquisando sobre o sinal cristão. Fotografou mais de 800 deles em residências entre Tiradentes e Diamantina, passando por locais como Milho Verde, Serro, Itabira e Caraça. Fez descobertas instigantes, aliás. “O que se percebe é que as cruces, embora tenham significado milenar, são reinventadas de acordo com as identidades locais ou crenças populares. É possível encontrar, em Minas, desde as clássicas às decoradas com itens do Sincretismo Religioso, referentes a Iemanjá,

por exemplo”, explica Cruz.

E nada disso é recente, inclusive em Tiradentes. “Viajantes estrangeiros que passaram aqui, por volta de 1820, já comentavam sobre as cruces que viam. Dois deles foram o inglês Richard Burton e o irlandês Robert Walsh. Inclusive, em uma de suas citações, ele menciona que, como haviam muitos assassinatos de pessoas que transportavam ouro, os locais das mortes eram sinalizados com cruces”, diz sobre a cidade histórica que, ao lado de Ouro Preto, São João del-Rei e Diamantina, acumula a maior quantidade desses símbolos, inclusive em pontes ou locais altos das comunidades, também como sinal de proteção.

Nas casas, é preciso salientar seu significado emocional. “A cruz que tenho comigo me acompanha desde os 7 anos. Foi feita pelo Antônio Gomes, que morava na Rua Direita, onde nasci. Devido às minhas raízes portuguesas, gosto de dar a ela as cores verde e vermelha. Quase todo mundo tem uma relação assim para explicar. Há muito vínculo histórico-afetivo nessa tradição”, acrescenta o historiador e professor.

Dona Lilia é prova disso: “Coloco cores que me lembrem alegria ou flores. Elas são os sinais de que as sementes que jogamos podem brotar e embelezar o mundo”.



Mestre-Cervejeiro e idealizador da Wäls

Disruptando conceitos. Bebendo sucesso.



Além do Conjunto Arquitetônico reconhecido pela Unesco, a região da Pampulha, em Belo Horizonte, tem outro "patrimônio mundial": a Wäls, uma microcervejaria voltada a bebidas especiais.

Idealizada no início dos anos 2000 pelos irmãos José Felipe e Tiago Carneiro, a empresa é desdobramento de uma fábrica familiar de refrigerantes e sucos.

Desses produtos, começou a apostar nas cervejas Pilsen, tradicionais. Após quase dez anos, porém, os Carneiro decidiram tentar a sorte com cervejas artesanais apresentadas, aliás, como "sonhos engarrafados em obras-primas".

Deu certo. A Wäls foi a primeira brasileira a garantir medalhas na

“

Em uma situação de crise, é comum o sentimento de desorientação. Por outro lado, seguindo a mesma trilha, vamos estacionar no mesmo destino. Essa é a hora de disruptar

”

World Beer Cup e saboreia, ainda, títulos da *South Beer Cup* de 2012 a 2015; além do *World Beer Awards* de 2015, só para citar alguns.

No mercado, é parceira da Bohemia e se transformou, ainda, na menina dos olhos da Ambev, “braço” latinoamericano da AB InBev – nada menos que o maior grupo do setor de bebidas no planeta.

Como? Fazendo aquilo que José Felipe chama de “disruptar” o mercado. Algo que explicou em palestra especial aos colaboradores da Credivertentes, no II Encontro de Planejamento Estratégico 2015-2018. E reafirmou em entrevista exclusiva à nossa redação.

Vertentes Cultural – Sua conversa com esse auditório lotado, com mais de 120 cooperativistas, aconteceu no momento em que a Credivertentes ainda comemora seus 30 anos de história, chegando a cidades e distritos desacreditados. Muitos deles, aliás, sem o suporte de

qualquer instituição financeira.

Quando você conta a história da Wäls, vê semelhanças entre sua empresa e nossa cooperativa porque, em suas palavras, ambas disruptaram seus respectivos mercados. O que isso significa exatamente?

José Felipe Carneiro – A definição desse termo começa com uma quase previsão do futuro. É claro que não há bolas de cristal, que ninguém vai garantir com exatidão o que vai acontecer.

Mas uma vez que sabemos haver dificuldades, é possível criar alternativas diferentes das que já conhecemos. Em uma situação de crise, qualquer que seja ela, é comum o sentimento de desorientação. Por outro lado, seguindo a mesma trilha, todos vamos estacionar no mesmo destino. Certo?

Essa é a hora de disruptar, apostar numa ideia em que realmente acredite, haja fundamento e traga retornos positivos. Na prática, se trata de fazer a coisa certa

na hora certa – mas imaginada e amadurecida com antecedência.

Vertentes Cultural – Outro ponto destaque na sua fala foi sobre a necessidade de “driblar o não”. Um desafio de peso. Já que em geral não sabemos lidar com o surgimento dele. Contorná-lo, então, seria ainda mais difícil. Há alguma estratégia, fórmula ou trabalho mental para conseguir essa façanha? Se é que se pode falar assim?

José Felipe Carneiro – De fato, nenhum de nós está efetivamente preparado para encarar o ‘não’. Lidar com ele não é tarefa fácil. Ao mesmo tempo, todos já encaramos negativas em outros momentos na vida e fomos marcados por elas. Seja ouvindo de alguém que não somos capazes de praticar determinado esporte, que não vamos passar naquela prova difícil... O que fizemos, então, naquele momento?

De uma forma ou outra, superamos a questão. Seja provando o



Pausa para foto: palestra motivadora foi ministrada em janeiro deste ano, durante encontro para renovar planos estratégicos da Credi



erro de quem duvidou, seja buscando alternativas ou outros talentos. A superação é isso. E lembrar desses episódios ajuda a criar uma força interna importante, de reversão, de busca pela saída. Não se trata de uma receita pronta, é claro, mas ter isso em mente é o ponto inicial de motivação.

Vertentes Cultural – Trata-se, então, de acreditar em si?

José Felipe Carneiro – Sempre. Mais do que em si, é uma questão de ter fé, também, na equipe. Mas não uma equipe qualquer. Uma equipe motivada, que tenha abertura para sonhar e realizar junto com você. Sucesso também é estar rodeado por quem é capaz de realizar aquilo que você não consegue. E ao contrário do que muitos podem pensar, não há demérito algum nisso.

Vertentes Cultural – Você chegou a mencionar, na palestra, sobre a chegada de um mestre- cervejeiro com experiência superior à sua na Wäls. De forma até inesperada, acabou confessando que não foi fácil lidar com isso. Acredito ser este um outro desafio, inclusive de amadurecimento pessoal...

José Felipe Carneiro – Sim, com certeza. E é por isso que falo abertamente sobre o assunto. Sou humano, tenho inseguranças, dificuldades e aprendizados. Nesse caso, foi meu irmão quem chamou minha atenção para a necessidade de contar com outro profissional junto a nós. Se gostei no início? Não. Mas acabei percebendo uma coisa: a única maneira de crescer o seu negócio é tendo alguém melhor fazendo o que você poderia fazer. Ou mesmo realizando o que você poderia um dia vir a realizar.

É preciso se livrar do ego, daquela mania quase inerente de competição porque, veja só, cria-se um cenário, sem querer, de disputa interna. Na realidade, uma pessoa superior em algo é aquela que tem potencial de te levar para cima junto com ela. Talvez até a um patamar que você

não alcançaria sozinho. Digo sempre que pessoas melhores são melhores que pessoas piores. Parece confuso (risos), mas é algo prático.

Vertentes Cultural – E sobre boas ideias, ousadia, pioneirismo? Em determinados momentos, para o empreendedor, essas questões chegam a ser quase tabus. Por outro lado, ao ouvir você, a impressão que passa é de alguém com a cabeça sempre fervilhando, desenvolvendo algo. É assim mesmo ou novas propostas, no seu caso, vêm de “epifanias”?

José Felipe Carneiro – Acredito muito em processos. Hoje, por exemplo, tenho umas seis ideias fervilhando. Mas não posso adiantar nada porque são todas exclusivas (risos). Quer dizer... queremos disruptar mais uma vez. Porque o que nos motiva é exatamente ter novas ideias, vislumbrar novas possibilidades.

No entanto, um detalhe é extremamente importante: é preciso colocar pontos finais em tudo, dando certo ou errado. Por isso é imprescindível estabelecer metas.

São elas as métricas para continuar em determinado projeto ou não. Para ambas as possibilidades, aliás, há o risco da paralisia. É preciso ter consciência de que, em alguns momentos, haverá derrotas. E que nas vitórias é preciso estabelecer mais metas para serem alcançadas. Imagine, por exemplo, uma pessoa que trabalha a vida toda para ter uma casa bacana. Ao adquiri-la, não pode se acomodar. Afinal, como vai mobiliar aquele espaço, bancar a manutenção?

Vertentes Cultural – Por isso,

então, a necessidade de certo desapego do sucesso imediato e a crença na posteridade? Falo isso porque o primeiro gerente da Credivertentes, senhor Pedro Cunha, costumava defender que, ‘muitas vezes, vamos plantar para que outros colham’. Algo que, segundo você, também era defendido por seu avô...

José Felipe Carneiro – A verdade é que a cultura do negócio precisa estar viva. Quando ela vive, o empreendedor estabelece planos de curto, médio e longo prazo. Ou seja: você tem consciência de que talvez não será você quem vai executar algo. Inclusive pelo fato de que nenhum de nós sabe o que será de amanhã. Estaremos vivos? É esse o ponto.

Mais uma vez, então, a questão da equipe volta à tona. Ela precisa estar engajada, motivada, ser considerada por você uma parte essencial do sonho e, claro, da realização dele.

Não posso afirmar, por exemplo, que minha empresa será a maior do mundo. Mas não

paro de acreditar nisso em cada segundo dentro dela. Assim como as pessoas que estão comigo.

Essa esperança coletiva é o que molda o negócio. Se alguém monopoliza um plano e pensa que só ele pode cumpri-lo, o que será do *business* se algo inesperado tiver que afastá-lo?

Por isso dividir perspectivas, estratégias. Se todo mundo sabe o que fazer, todo mundo pode correr atrás. Mas friso: é preciso haver motivação e reconhecimento coletivo. Amor de fato, vontade de vestir a camisa. E sábio é o empreendedor que se relaciona permitindo isso.

“
Mais do que em si, é uma questão de ter fé, também, na equipe. Uma equipe motivada, que tenha abertura para sonhar e realizar junto com você.
”





Ler, escrever... publicar... encantar...

Leitora ávida, escritora nata: Dona Nídia e a paixão pela Literatura

Quando criança, a professora aposentada Vera Costa se escondia atrás das portas de casa, em Prados, para gritar “Shazam!”. O sonho, diz, era se transformar em uma super-heroína e salvar o mundo, como o Capitão Marvel.

A imaginação fértil não era exclusividade dela. Na realidade, a irmã mais velha, Nídia Maria da Costa Reis, também tinha ideias improváveis fervilhando na cabeça o tempo todo. E as transformou em inspiração para lecionar e, ainda, escrever.

Hoje, aos 85 anos, Nídia soma mais de cem pequenas histórias e poemas catalogados. Tudo isso além de uma coleção inteira de 12

livretos publicados e de *As Aventuras de Gui Omar*, seu trabalho mais recente. Na pasta de arquivos que pretende levar a público, estão textos para todos os gostos.

Nos materiais já descobertos por uma editora belorizontina, obras voltadas ao universo infanto-juvenil. Todas extensões dos 32 anos como educadora dos quais, confessa, ainda sente saudade. E podem se converter em mais livros isolados além de uma nova coletânea, também com 12 volumes, em breve.

Nídia é quase uma “máquina de escrever”. Diz que não se pressiona para criar, mas também não perde tempo em registrar inspira-

ções que podem surgir a qualquer momento. De onde vem essa pulsão pela escrita? Do DNA, segundo teoria defendida por ela e a irmã.

OBRAS

De Prados para Uberlândia, Barbacena, São João del-Rei e sabe-se lá quantos outros municípios. A trajetória da coleção 12 provérbios e suas histórias começou oficialmente em 2002, quando ganhou visibilidade através de uma editora da capital e, de lá, seguiu desbravando instituições de ensino em todo o Estado. Fez tanto sucesso que chegou à quarta edição e, ainda, concorreu ao



Prêmio Jabuti de Literatura.

Uma vitória para Nídia, que começou a escrevê-la anos antes visando crianças em período de alfabetização e já engatilhava as primeiras palavras de As Aventuras de Gui Omar, que acabariam lançadas em 2013, quase por conta própria, para chegar às mãozinhas de pequenos com idade a partir de 10 anos. “Editores disseram que esse trabalho era ‘interiorano’ demais e não alcançaria muitas pessoas. Não queria deixá-lo na gaveta e descobri que minha irmã, por exemplo, também não queria esse destino para o livro. Então a publicação dele foi abraçada e, de repente, estava em prateleiras por aí, com as coisas malucas que penso e os desenhos do meu filho, Vítor Hugo”, relembra.

Não demorou para a obra provar, de fato, seu caráter interiorano. Mas ao contrário do que parecia insinuar uma editora do mercado, para Nídia isso soava como um verdadeiro elogio. “Mesmo para as ilustrações o que pedi foi que se concretizassem de forma simples, para que qualquer leitor pudesse copiá-las. Perdi as contas de quantas vezes me emocionei com crianças me mostrando folhas rabiscadas com o Gui Omar e o cenário em torno dele. Outro objetivo era fazer com que quem lesse pudesse se identificar com o que era contato ou se interessar por aquilo que não era conhecido, mas tinha grande significado. É o caso do Boi Mofado, que citei no texto”, explica.

Tudo para que escola, momento de leitura e qualquer outra atividade envolvendo o livro se tornasse algo lúdico, agradável e prazeroso. Assim como era a infância de Nídia em Prados.

TRAJETÓRIA

A educadora e escritora carregou bagagens por diferentes partes do mundo, onde estudou. No início dos anos 1950, frequentou o Colégio Nossa Senhora das Dores, em São João del-Rei. Em 1987,

aprendeu Francês em um curso de verão da Universidade de Sorbonne, em Paris. No ano passado, viu seu nome alcançar diferentes regiões do Brasil depois que um de seus poemas foi vencedor em concurso de uma seguradora.

Mas foi em Prados que Nídia decidiu fazer a diferença. Além de atuar como educadora na Escola Dr. Viviano Caldas, ela foi personagem importante na reformulação do Movimento Brasileiro de Alfabetização (Mobral) local. Não bastasse isso, tem autoria nos hinos de Prados, da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais e da Associação Municipal de Apoio ao Idoso.

ORIGENS

Tudo isso começou, acredita, ainda no útero da mãe, a também educadora Floripes Reis da Costa, casada com o diretor escolar e professor Paulo Américo da Costa. O casal, aliás, já tinha árvore genealógica cheia de integrantes apaixonados pelo ensino.

E não seria diferente com as gerações depois deles. “Temos mais de dez professores na família. Então seguimos os mesmos rumos. Na realidade, em Prados, a oportunidade de crescimento da época se limitava a lecionar. Então o fazíamos por falta de opção e até por imitação, sim. No entanto, sempre houve muito amor por

esse ofício. E é dele que sinto falta todos os dias, mesmo reconhecendo o meu cansaço”, diz Nídia emocionada.

Mais do que uma profissão, dar aulas significava resgatar lembranças familiares de infância e tentar transformar o mundo. Algo em que sempre acreditou, desde pequena, quando começou a ler e a receber quase todos os dias, dos pais, um livro diferente para se entreter. “Eu lia até mesmo enquanto almoçava. A Literatura sempre foi minha paixão”, conta a escritora que não esconde, ainda, as habilidades artesanais.

São dela quadros com mosaicos e colagens espalhados pela casa e dividindo espaço, ainda, com as plantas que cultivava com capricho. Mas nada que supere as brochuras impressas de autores que admira e os rascunhos que segue elaborando. A meta é lançar, nos próximos anos, uma nova coleção, desta vez transformando flores em suas personagens. Isso sem falar no enredo de um galinheiro repletos de aves totalmente diferentes tentando ensinar, para o leitor, sobre tolerância, diversidade e diferença.

“No papel sou aposentada, mas na realidade mesmo sigo tentando mostrar algumas lições que a vida ensinou e não cansa de renovar”, filosofa.



Sabores & Saberes celebra 10 anos



O tom de voz do jornalista paulistano era desolador.

Vinha pesquisando sobre Patrício Lopes e quase nada encontrava sobre ele no Estado em que nasceu e de onde saiu, no século XIX, para desbravar o Noroeste paulista e terras ao Sul do Mato Grosso.

Em São Paulo, era nome de ruas e escolas. Inspiração para estátuas. Em Minas Gerais, porém, era praticamente um desconhecido. Os lamentos do repórter eram testemunhados pelo presi-

dente do Conselho de Administração da Credivertentes, João Pinto de Oliveira. Foi ele, aliás, quem confirmou uma suspeita ouvida com incerteza em MG: Lopes poderia ter nascido em São Tiago.

- Onde encontro isso registrado? - quis saber o rapaz.

- Oficialmente, em lugar nenhum. Mas escrevi artigos sobre ele. E posso indicar quem o ajude também - propôs Oliveira em referência ao *Sabores & Saberes*, material "cultural e memorialístico de São Tiago e Região".

Lançado mensalmente e distribuído de forma gratuita, o bole-



"É maravilhoso. Uma máquina do tempo e de conhecimento", elogia D.Zeli



tim comemora 10 anos de publicação ininterrupta em julho deste ano. Com essa marca, o impresso deixou espalhadas 1,2 mil páginas páginas preenchidas com pelo menos 8 mil narrativas populares, relatos oficiais, causos, artigos e tudo o que pode ajudar no resgate, no registro, na manutenção, na transmissão e na análise de tradições comunitárias.

FONTES

Na busca do jornalista de São Paulo por dados envolvendo Patrício Lopes, uma fonte foi crucial: o saudoso “contador de causos” são-tiaguense, Pedro Coelho. Apaixonado pela história local – fosse a contada em livros, fosse a espalhada boca-a-boca – Coelho tinha as proezas de Lopes como parte de suas narrações prediletas.

Assim, em 2008, ajudou a balizar os estudos que levaram ao artigo do *Sabores & Saberes* sobre a personagem.

Também foi mencionado, em fevereiro de 2013, em texto listando os assuntos de maior impacto da publicação até ali. “O Sr. Pedro Coelho, ao ser consultado, mencionara-nos a história de Patrício ‘Colodino’ (Patrício Lopes de Sousa), que saía rapazote de São Tiago, rumo aos sertões; e voltara anos depois, dizendo-se dono de grande patrimônio: ‘uma fazenda cortada de fora a fora por grandes rios, com mais de 50 léguas de distância e de comprimento em todas as suas vertentes’”, destacou material redigido exatamente pelo presidente do Conselho de Administração da Credi e idealizador do boletim mensal, João Pinto de Oliveira.

Mais do que um caso emblemático de importância do *Sabores & Saberes*, que acabou pautando uma reportagem fora dos limites mineiros, o desenrolar da pesquisa sobre Patrício Lopes confirma uma quase filosofia defendida de forma ferrenha por Oliveira: a memória coletiva também é importante para fazer (e não perder a) História. Só precisa ser registrada.

HISTÓRIAS

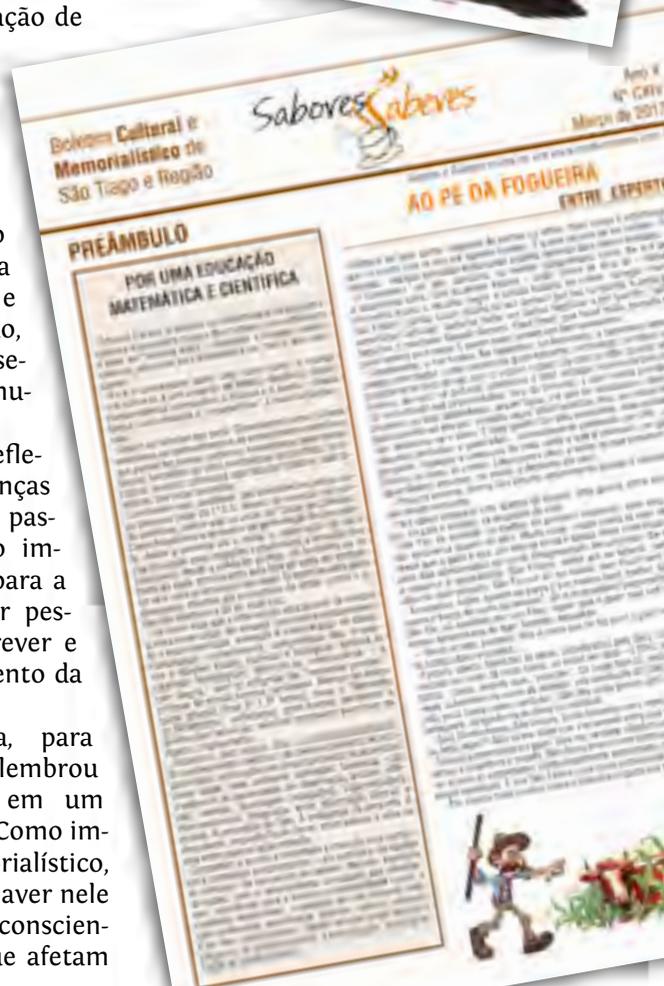
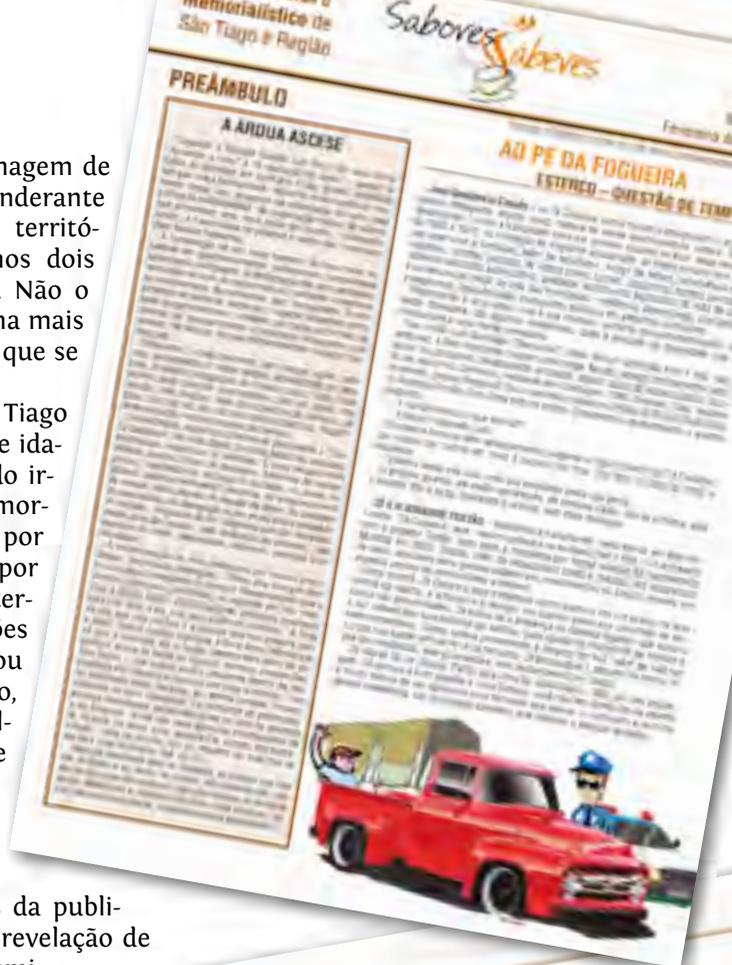
Lopes foi personagem de importância preponderante na delimitação de territórios em pelo menos dois estados brasileiros. Não o fez, porém, da forma mais humana e honesta que se possa imaginar.

Ele deixou São Tiago aos 14 ou 15 anos de idade acompanhado do irmão, que acabou morto por índios. Dali por diante, talvez até por vingança, tomou terrenos de populações indígenas e chegou a ostentar, sozinho, mais de 207 mil alqueires por onde passou.

Há, porém, feitos mais nobres que também encheram as páginas da publicação. É o caso da revelação de que a poetisa e feminista carioca Marina Cintra também residiu, no século XX, na terra que viria a ser conhecida, cerca de 100 anos depois, como a Terra do Café com Biscoito. Ou da lembrança, em detalhes e muitas linhas de redação, sobre o impacto de Monseñor Elói na mesma comunidade.

Histórias pessoais, reflexões religiosas e lembranças comunitárias também passaram pelas páginas do impresso, abrindo espaço para a colaboração de qualquer pessoa interessada em escrever e participar do fortalecimento da memória local.

Houve lugar, ainda, para conscientização. É o que lembrou Amanda Cardoso Reis em um dossiê sobre o boletim. “Como impresso cultural e memorialístico, é de suma importância haver nele materiais que alertem e conscientizem sobre assuntos que afetam



diretamente a comunidade e podem interferir em seu desenvolvimento”, apontou.

E completou em seguida: “Uma questão importante foi evidenciada em março de 2014: o descaso com o lixo. No texto, ficou explícito que manter a cidade limpa demonstra urbanidade para quem a habita e para quem chega interessado em conhecê-la”.

VARIÉDADES

De fato, de julho de 2007 até aqui, a produção de conteúdo e conhecimento não parou. E haja textos contando desde hábitos das populações das Vertentes e causas de beira de fogueira a passagens como a famigerada Revolta de Carrancas.

“Não me iludo com a unanimidade, claro. Mas vivo sonhando com a possibilidade de que trabalhos como esse sejam mais reco-

nhecidos. Costumo dizer que, aqui na região, pisamos sobre território repleto de história. E partes importantes dela estão enterradas sem registros. Não quero nem vou fazer papel de historiador. Quero provocar e gerar curiosidade para que muito venha à tona e daí seja resgatado”, confessa Oliveira.

E dá certo. O Sabores & Saberes já é considerado, em algumas escolas, como material didático auxiliar. Mas chegou a esse status com dificuldades, além de dúvidas e descrenças alheias que tentaram diminuir o projeto.

DESCRENÇA

Há uma década, com o projeto na cabeça, o idealizador do *Sabores & Saberes* chegou a buscar apoio empresarial para lançá-lo. Recebeu “nãos”, críticas e até chacetos como resposta:

“Não tenho dinheiro para isso.

Tenho coisas mais importantes em que investir”.

“Que ideia de desocupado, João!”.

“Não tem assunto para dez edições. Melhor nem começar”.

Todas as provocações foram respondidas. Algumas de forma rápida, pelo próprio Oliveira. Outras com a aprovação de quem se apaixonou pelo impresso mensal. Uma dessas pessoas foi a secretária de Diretoria da Credivertentes, Ana Clara de Paula. Todos os meses, ela organiza recortes de jornais, fotos e manuscritos colecionados por Oliveira já de olho nas edições que virão do boletim. “É encantador ter tudo isso em mãos. Acho valioso resgatar a história, lembrá-la e contá-la da forma como é feito no *Sabores & Saberes*”, elogia.

Mas o brilho da atividade não desponta apenas no momento em



João Pinto de Oliveira, idealizador da publicação: há dez anos, ideia foi recebida com descrença



que Ana atua para polir as informações ou no instante em que recebe caixas e mais caixas com a publicação impressa, pronta para ser distribuída. “As reações das pessoas chegam a ser emocionantes. Recebemos muitas ligações de leitores que mudaram para outros Estados e que matam as saudades através desse impresso. São incríveis os relatos sobre lembranças, volta às origens”, descreve.

Um exemplo é o da aposentada e membro do Instituto Histórico e Geográfico de São Tiago, Zeli Rezende. “Pego todas as edições e tiro um momentinho do dia para ler do início ao fim. Eu me sento à mesa e me concentro tentando absorver tudo. Esse foco só é quebrado quando tenho crises de risos com algum texto específico ou me emociono e volto ao passado. Já me deparei com situações que presenciei ou histórias que meus pais contavam em casa. É maravilhoso. Uma máquina do tempo e de conhecimento”, elogia.

ALÉM-MAR

Experiência semelhante é compartilhada pela autônoma Aparecida Mariano da Silva. Residente há quase 15 anos em Évora, Portugal, ela descobriu o *Sabores & Saberes* através de uma sobrinha, moradora de São João del-Rei. “Fui à cidade visitá-la e me encantei com as lendas e as histórias locais. Por isso, antes de voltar para a Europa, ela me entregou várias edições do boletim. Disse que, ali, eu encontraria muito mais daquilo que havia me interessado tanto”, relembra Aparecida.

A sobrinha dela estava correta. “Li vários números no avião. Nem vi o tempo passar... Desde então, sempre que posso, leio mais via internet. É uma forma de me conectar com o país onde nasci e lembrar da infância que tive na roça, no interior mineiro. Isso sem falar nas descobertas históricas e no aprendizado que acabo alcançando”, acrescenta.

Provas definitivas de que saber tem mesmo sabor. Desses doces.



TEMAS E MAIS TEMAS

Nunca faltou conteúdo para o *Sabores & Saberes*, como bem previu João Pinto de Oliveira. E a trajetória do boletim confirma isso. Durante um ano, o impresso circulou como um encarte de quatro páginas. A partir de julho de 2008, dobrou de tamanho. Assim permaneceu até dezembro de 2012, quando chegou a 12 páginas coloridas que, na avaliação de Oliveira, já começam a despontar como insuficientes. “Temos muito o que relatar dentro do que foi colhido em pesquisas que nunca param. Por isso, já há pouco espaço e um impasse interessante: recebemos comentários de que há textos extensos demais e a leitura acaba se tornando maçante. Por outro lado, há quem venha reclamar que estamos abusando das ilustrações e fotos. Precisamos encontrar um meio-termo”, comenta.

Ao mesmo tempo, acaba mencionando uma característica interessante do *Sabores & Saberes*. Com conteúdo de leitura rápida e apreensão lenta dividindo o mesmo caderno, o boletim abre espaço para textos que vão de adivinhas, provérbios e notas curtas a especiais históricos que chegam a ocupar quatro páginas de uma edição. Um deles foi publicado em abril de 2016, trazendo curiosidades sobre a Inconfidência Mineira, incluindo especulações sobre a morte de Tiradentes.

Outros, mais recentes, envolveram de temáticas comunitárias, como a história da Escola Estadual Afonso Pena Júnior; à passagem do famoso Fernão Dias com sua bandeira por terrenos são-tiaguenses. Esses artigos foram veiculados nas edições de fevereiro e março de 2017, respectivamente. Ao todo, rendem 10 páginas de estudos, análises e boas bibliografias.

O boletim segue circulando com o apoio de doações, ainda escassas.

A CARIDADE que ALIMENTA SONHOS



DIVULGAÇÃO



Obras Sociais Vovô Faleiro distribuem cerca de 2 mil refeições por mês a pessoas em situação de vulnerabilidade. Matam a fome para fazer viver a cidadania

Imagens captadas ao longo dos anos mostram atividades na instituição social. No detalhe, Vovô Faleiro





Uma das frases que Simone mais repete é “quase nada se sabe sobre amanhã”. O nome é fictício para preservar a idade da mulher que, na Certidão de Nascimento, tem cerca de 40 anos. Mas na prática, comemora pouco mais de um.

Simone é sobrevivente de uma tentativa de homicídio ocorrida em 2016, quando teve a casa em que morava incendiada. Foi resgatada, diz, por sorte. E meses depois deu à luz uma menininha que, embora saudável, ainda sofre com problemas respiratórios decorrentes do crime.

“Eu até tenho muitos motivos para reclamar, sim. Mas prefiro comemorar a chance que ganhei. Uma entre tantas outras que garantiu, principalmente, a vinda da minha filha ao mundo”, diz enquanto saboreia um prato de sopa na sede das Obras Sociais Vovô Faleiro, em São João del-Rei.

O faz, aliás, desde criança, quando matava a fome junto à família na entidade existente há pelo menos um século, criada por Joaquim Machado Faleiro. Atualmente a ação filantrópica serve, por mês, mais de 2 mil refeições, atendendo cerca de cem pessoas (entre pequenos e adultos) em situação de fragilidade social gratuitamente.

Tudo com base em doações – e na fé de que a caridade pode transformar o mundo.

HISTÓRIA

Lamir Correa Nunes é o presidente da instituição há três anos. Mas sabe de cór – e com paixão – as origens das Obras Sociais. “Na realidade, a Vovô Faleiro tem personalidade jurídica e funciona neste prédio desde 28 de fevereiro de 1957. No entanto, suas raízes vêm do século anterior”, explica.

Faleiro era um famoso confeiteiro em São João del-Rei. Mas além do talento com quitutes, desenvolvia também uma outra habilidade: a mediúnic. Foi através dela, inclusive, que começou a desenvolver fórmulas homeopáticas para cuidar da saúde de quem o procurava pedindo auxílio.

E foi aí que uma nova realização começou. Entre quem vinha até ele, estavam pessoas que perambulavam estradas afora, partindo de longe e chegando a São João vestindo trapos, sem ter o

que comer.

Veio a ideia, então, de recepcioná-las oferecendo algum alimento num ato de caridade que, refeição a refeição, cresceu em fama, alcance e proporções. A sede, até então, funcionava na conhecida Rua do Ouro. “Quando o Vovô Faleiro ficou muito idoso, um militar do Exército, chamado Lincoln de Souza, assumiu as atividades dele e as levou para a Rua Antônio Rocha. Depois, adquiriu o imóvel onde estamos até hoje”, diz em referência à sede das obras, à Rua Aldo Zerlotini, nº 312, ao lado da ponte principal, na Avenida Leite de Castro.

SOLIDÃO

“A pobreza é solitária”, diz Nunes, enquanto observa pela janela a movimentação que já começa no pequeno pátio da Vovô Faleiro. De



lá, timidamente, alguns homens e mulheres acenam, de cabeça baixa. Só após alguns minutos começa um pequeno burburinho, de várias pessoas conversando.

É a prova de que o presidente das Obras Sociais tem razão no que diz. Algo confirmado, também, por Simone, a protagonista da história que contamos no início desta matéria. “Conhecemos quase todo mundo aqui. Mas cada um chega com seus problemas, suas dificuldades. Da rua até a porta, acho que as pessoas tentam organizar os pensamentos. Aí, quando começam a matar a fome, fica mais fácil conversar, rir. No fim das contas, formamos todos uma família. Em alguns casos, a única”, analisa.

Simone, na realidade, é uma das exceções. Ao lado do companheiro, tenta reconstruir a vida com a força que o fogo não destruiu. Mas encontra dificuldades. Com o corpo quase todo atingido no incêndio, perdeu parte dos movimentos. Até hoje move as mãos com dificuldade e, por isso, não consegue mais emprego. É o mari-

do, Jorge (nome também fictício), quem ajuda no que pode – ou melhor, *quando* pode –, ao receber pagamentos por pequenos serviços. “O preconceito é uma realidade nossa, também. Não temos estudos, somos pobres e, para piorar, temos passados difíceis. E nem todo mundo nos dá a chance de provar que mudamos”, lamenta sem entrar em detalhes.

E há relatos ainda mais dramáticos, conforme explica Nunes. “Alguns assistidos moram debaixo da ponte e não têm qualquer contato com familiares. Um deles, aliás, se abriga dentro de um carro abandonado. Para driblar o frio, durante muito tempo, se afundou no álcool, que era fácil comprar com moedas”, conta.

Nesse caso, porém, houve o começo de um final feliz. O homem em questão aceitou participar das reuniões dos Alcoólicos Anônimos (AA), ensaia uma mudança de vida com sobriedade e passou a atuar com um grupo de recicladores.

“Parece fácil. Mas não é. As pessoas que passam por aqui não têm qualquer estrutura. Então de-

vemos sempre nos perguntar: se fôssemos nós com vínculos rompidos, na miséria, lidando com vícios ou problemas emocionais difíceis, conseguiríamos lutar?”, pontua Nunes.

VOLUNTARIADO E DOAÇÕES

As ações das Obras Sociais Vovô Faleiro são exemplos claros de “milagres da multiplicação”. A entidade sobrevive mensalmente, segundo Nunes, com menos de R\$3 mil conseguidos graças a aluguéis de espaços comerciais anexos ao imóvel da entidade e doações. Ou seja: na ponta do lápis, cada uma das quase 2 mil refeições servidas a cada 30 dias é preparada com pouco mais de R\$1.

O que auxilia no fechamento das contas, argumenta Nunes, é a capacidade de adaptação da Vovô Faleiro, junto a doações em alimentos, condimentos e outros itens, incluindo roupas, produtos de higiene pessoal e materiais de limpeza.

“Além da comida, oferecemos também espaço para que os as-



sistidos tomem banho, troquem a roupa e, periodicamente, sejam atendidos por um barbeiro”, acrescenta o presidente do grupo.

Ao todo, 20 voluntários ajudam no funcionamento do espaço, embora dez sejam realmente assíduos e se somem a duas funcionárias, Marli e Livércia, que bem cedo começam a cozinhar.

De segunda a sábado, pouco depois das 7h, servem café com pão e manteiga para quem os procura em busca do que comer. De 10h30 às 12h, é servido o almoço, que varia entre sopa ou a combinação de arroz, feijão, carne e verduras. Cerca de 60 pessoas são

atendidas e 20% leva pequenas marmitas consigo, para garantir o jantar.

Nada disso recebe apoio do Poder Público. “Aqui tudo é realizado com o suporte de pessoas sensíveis, com bom coração e senso de caridade. Sem elas, as Obras Sociais Vovô Faleiro já teriam fechado as portas”, frisa o presidente da iniciativa.

FUTURO

Essa possibilidade faz Nunes ficar em silêncio por alguns segundos, como se fizesse uma prece rápida para afastar maus pensamentos. Algo que não o afeta por

muito tempo. A fé e o otimismo, garante, são maiores para todos os envolvidos na entidade.

Algo que é compartilhado com os assistidos. Às segundas e quartas-feiras a Vovô Faleiro se transforma em espaço de trocas e reflexões com palestras, minutos de sabedoria ou conscientização do AA. Para as crianças, uma salinha especial conta com TV, equipamento de DVD, quadro e alguns brinquedos utilizados em atividades lúdicas.

Os interessados em ajudar com doações ou voluntariado podem entrar em contato pelo telefone (0**32) 3371-9065.

EMPATIA

O dicionário Michaelis define *Empatia* como a “habilidade de imaginar-se no lugar de outra pessoa”. Lamir Nunes conta uma história para explicar o mesmo termo. Há alguns anos, diz, se pegou pensando com frequência em uma senhora que acolhia crianças carentes no alto de um morro, em São João del-Rei.

Após uma sequência de tempestades no município, começou a imaginar a dificuldade que ela encontraria para buscar ou receber mantimentos. E havia agravantes: além de se manter essencialmente com doações, a mulher vinha batalhando contra problemas de saúde. Decidiu, então, montar uma pequena cesta com arroz, feijão, fubá, farinha de trigo e macarrão.

Ao chegar ao local de difícil acesso, encontrou um cenário desolador. “Os armários improvisados estavam abertos e totalmente vazios. Num fogão, ela esquentava água dentro de uma lata grande, dessas que vendem com manteiga

no atacado. Não faço ideia do que ela pretendia fazer com aquilo. Nem deu tempo de perguntar. Quando me viu com a comida, veio chorando pegar um punhado de macarrão, desesperada, e jogou tudo na água”, conta Nunes com os olhos marejados.

“Por mais que ouçamos histórias de miséria todos os dias, é impossível passar por elas sem apertar o coração. Somos todos humanos. Somos todos carentes em algum setor da vida. Mas há quem não tenha o básico. E não cabe a nós julgar ou cobrar mudanças esquecendo que somos privilegiados; que somos felizes por termos casa, cobertor, filhos, família, teto pra proteger da chuva, comida para dividir ao redor de uma mesa. Sabia que alguns

assistidos da Vovô Faleiro não conseguem se sentar para as refeições?”, questiona.

E completa: “Muitos se agacham em um canto e ali degustam, porque não entendem o mínimo de conforto. Quanto a nós, somos tão cercados de bênçãos que nos tornamos incapazes de entender o sofrimento do outro. Mas podemos amenizá-lo. É esse o sentido da caridade”, finaliza.



João Lúcio Brandão, Pontes & cia

*Livro de autor redicado em São Tiago no século passado
causa ira em quem diz reconhecer personagens e encontrar,
no texto, duras críticas à terra que o recebeu*

A segunda edição de *Pontes & Cia*, lançada em 1944, começa com uma enxurrada de elogios. Em um deles, uma crítica associada à *Gazeta de Notícias*, do Rio de Janeiro, chama a obra de “um perfeito romance de costumes”. Até Lima Barreto, um dos expoentes do Pré-Modernismo no Brasil, cedeu algumas palavras: “Li um livro de um romancista mineiro que me pareceu maravilhoso”.

O tal “romancista mineiro”, aliás, é ninguém menos que João Lúcio Brandão (1875-1928), jornalista, Inspetor Técnico de Ensino em Minas, autor de obras didáticas e um dos fundadores da Academia Mineira de Letras. Com esse breve currículo, desponta como um intelectual de respeito nascido em Ouro Fino. Para alguns são-tiaguenses, no entanto, é persona non grata.

E os motivos disso estão exatamente nas páginas de *Pontes &*

Cia. Enquanto a imprensa de prestígio fora do Estado se derretia ao charme narrativo de Brandão, no Campo das Vertentes houve quem quisesse nunca mais tocar na obra, acusando-a de depreciação gratuita de São Tiago, município por onde Brandão passou no fim dos anos 1800.

Uma observação literária publicada no *Jornal do Comércio*, também do Rio de Janeiro, ajuda a entender o porquê. “*Pontes & Cia* tende a mostrar os vícios da educação daquela gente que vive sem ensino adequado e, nas páginas fortes de seu romance, há como que um grito de protesto contra o abandono em que deixamos os nossos patrícios da roça”.

Assim, fora das fronteiras mineiras, *Pontes & Cia* soava como um curioso dossiê da vida interiorana. Para alegria de quem o lia em locais “metropolitanos” e terror de quem, segundo a tradição

oral, reconheceu algumas personagens. Ou mesmo locais.

ENSINO

Na lista de publicações que deixou como herança, Brandão inclui oito livros didáticos. Dentre eles a série que começou com *O Livro de Elza* em 1918 e ganhou, ainda, *O Livro de Violeta*, *O Livro de Ildeu* e *O Livro de Zezé*. Todos voltados para os primeiros anos escolares.

Outro, *Pá, Pé e Papão*, foi premiado em um concurso do Ministério da Agricultura. Somando sua vasta bibliografia aos cargos públicos na Educação, o autor deixa claro ter acumulado, ao longo da vida, conhecimento de sobra sobre ensino, didática e alguma pedagogia.

Parte dele pode ter vindo exatamente de sua passagem por São Tiago. Há registros de que em 1899, por exemplo, foi avalia-



dor em exames da “escola pública d’instrução primária districtal”, quando o território são-tiaguense ainda pertencia a Bom Sucesso. A ata que cita a participação de Brandão na atividade é guardada na Escola Estadual Afonso Pena. Nela, ele é identificado como farmacêutico que, entre outras quatro pessoas, decidiu pela aprovação ou não de 34 meninas.

Na época, nove delas não conseguiram notas suficientes, de acordo com a banca. As salas de aula, assim, parecem ambientes bem familiares a Brandão. Mas nada que as poupasse de suas caracterizações depreciativas. Em Pontes & Cia, uma escola do vilarejo onde a história se desenrola é descrita com lamúria: “Ai, o aspecto lúgubre daquelas salas de aula, sem ar e sem luz, pesadas de gás sulfídrico e de emanações de corpos mal-cuidados”.

Se faz referência a algum lugar específico, talvez me São Tiago, ninguém sabe comprovar. Por outro lado, nas descrições de suas personagens, Brandão parece ter acertado em cheio as memórias de uma comunidade inteira.

PERSONAGENS

Pontes & Cia é, na prática, uma coleção de figuras. A começar pelo protagonista que dá nome à obra, o comerciante Pontes, chefe dos cangerês. Ele se revela, aos poucos, um criminoso foragido que chegara ao vilarejo (não é identificado no livro), na tentativa de escapar da prisão. Ali, além de fazer oposição aos jagunços no controle político do local, e encanta por Siá Dica, uma disputada morena que, na realidade, já se encontrava noiva de Ivo. Não o amava, mas o iludia enquanto outra jovem, Maria do Rosário, tentava conquistá-lo.

Há, ainda, outras personagens importantes, como João Botica, o padre e, ainda, Siá Tudinha.

CONTEXTO

Kátia Campelo e Francisca Maciel contam, em artigo apresen-

tado à Faculdade de Educação da UFMG, que Brandão migrou para São Tiago pouco depois de graduar na Escola de Farmácia de Ouro Preto. Tentou a sorte no setor em Ouro Fino e falhou. O mesmo se repetiu na capital mineira, Belo Horizonte e, depois, em São Tiago.

Foi na última frustração que, supostamente, decidiu abandonar a carreira e tentar a sorte no Jornalismo. No setor, experimentou prosperidade profissional e, assim, acabou desembarcando em São Paulo.

Não demorou, porém, para que voltasse a Minas Gérias. Com a reforma do Ensino Primário idealizada por João Pinheiro, em 1906, Brandão foi nomeado Inspetor Técnico do Ensino enquanto seguia colaborando em grandes publicações belorizontinas. Já em 1911, se tornou Diretor da Contabilidade na Prefeitura de BH.

Conseguiu conciliar, ainda, a fundação da Academia Mineira de Letras, em Juiz de Fora. E foi transitando pelas cidades grandes que lançou Pontes & Cia, destilando comentários ácidos sobre costumes interioranos.

SERÁ QUE SÃO?

O lugar em que a narrativa de Pontes & Cia acontece tem peculiaridades que ultrapassam as descrições cenográficas. É a convivência, seus enredos, suas tramas e uma moral criticável que ganham maior espaço no texto. “Lamuriendo e indiscreto, todo o arraial sabia quando algum freguês reclamava contra um selo cobrado a mais ou retardava o pagamento de uma conta”, insinuou Brandão.

Mas não economizou, de fato, na classificação dos sujeitos que tomaram conta de toda a sua narrativa. A começar por Pontes, comumente associado a um português que, misteriosamente, teria aberto um estabelecimento comercial em São Tiago no século XIX.

Em dezembro de 2009, aliás, uma matéria especial do boletim

Sabores & Saberes traçou outras coincidências – ou não. Uma delas envolvendo a personagem João Botica. Não é impossível acreditar, inclusive, que fosse uma representação do próprio autor, cruzando seu primeiro nome com a profissão que adotou e precisou abandonar.

No entanto, no levantamento da publicação memorialística mensal, outra relação é estabelecida, associando-o ao Capitão João Pereira. Isso porque Botica é apresentado, na obra, com as mesmas ocupações de seu suposto inspirador real sendo, além de “boticário”, dentista e chefe político. Além disso, ambos teriam o mesmo mote: “Esta vida não vale uma canseira. No final, tudo dá certo”.

Já o padre de Pontes & Cia, apontado como figura sem importância ou peso social efetivo, poderia ser o religioso Júlio José Ferreira, pároco são-tiaguense entre 1868 e 1901. Por fim, Siá Tudinha, uma megera que obriga a enteada a se casar com Mestre, um homem bem mais velho, poderia ser uma tal D. Gertrudes. Para estabelecer a relação, o Sabores & Saberes cita gente como Pedro Coelho, Adair Lima e Maria Cristina Reis, que a conheceram pessoalmente. Todos alegaram, à época, ter conhecimento sobre a mulher, famosa como “arranjadeira” de casamentos.

O que poderia ser coincidência se transformou em forte desconfiância com a presença de outra personalidade conhecida, desta vez sem codinomes, nas páginas da publicação. Trata-se de ninguém menos que o justiceiro/assassino Januário Garcia Leal, mais conhecido como Sete-Orelhas. No fim do século XVIII, motivado por vingança à morte do irmão, assassinou todos os suspeitos de exterminá-lo e, como lembrança, carregou as orelhas de todas as vítimas no pescoço. Na realidade, encontrou cada um deles em um local diferente do Estado. E teria passado por São Tiago no encaço dos “alvos”.



Daí sua presença latente na oralidade local. E muito possivelmente a explicação de sua presença no trabalho de Brandão.

OPINIÕES

O presidente do Conselho Administrativo da Credivertentes, João Pinto de Oliveira, fala sobre a polêmica envolvendo João Lúcio Brandão e o quase “trauma” popular de Pontes & Cia. “Tive contato com as obras de alfabetização dele. Realizou, de fato, um grande trabalho. Mas com o ‘romance de costumes’ acabou criando antipatia junto à comunidade”, conta.

De fato, ainda no Sabores & Saberes lançado em dezembro de 2009, uma professora que preferiu não ser identificada comentou à redação do boletim que o livro polêmico deveria ser assunto esquecido, devido ao constrangimento causado principalmente entre as mulheres. É importante salientar que as personagens femininas de Brandão, no livro, pendem entre o maquiavélico e o trágico.

Uma mente ao noivo enquanto cede à sedução de outro homem influente. Outra se envenena para fugir de um casamento forçado e há, por fim, a manipuladora interesseira. Somadas às caricaturas masculinas, facilmente reconheci-

das pela comunidade, cria-se uma impressão de que São Tiago, supostamente descrita na obra, era habitada por gente sem pudor.

“Quase todo mundo já ouviu falar sobre esse livro aqui. Em geral em comentários acompa-

nhados de muitas críticas e certa raiva. Eu mesma não o li. Talvez até pelo alerta de toda a maldade que parecia estar lá”, comenta a aposentada e membro do Instituto Histórico e Geográfico de São Tiago, Zeli Rezende.

"Jagunços e canjerês eram as duas parcialidades políticas da terra. No fundo ambas tinham o mesmo princípio, quer dizer - nenhum.

Os empregados públicos eram governistas, por medo de perder o emprego; os contrários não mudavam de política, receosos de que o chefe lhes fechasse a bolsa ou apertasse com eles na cobrança do débito.

Nas vésperas de qualquer eleição, o Pontes e o Padre, chefe dos jagunços, começavam os seus trabalhos. O de Pontes consistia em organizar a lista dos fregueses com cujos votos não contava e enviar-lhes as contas com exigências de pagamentos. Eram contas de chegar, nas quais o ingênuo freguês pagava os objetos por preços exageradíssimos.

(...) O Padre, suave velhinho, insinuante e simpático na sua simplicidade cristã, tolerante e bom, carregava há dois lustros com a chefia do partido, apenas para não deixar os seus paroquianos sob o domínio do Pontes".

(BRANDÃO, João Lúcio. Pontes & Cia. Belo Horizonte: Livraria Cultura Brasileira, 1944.)

Município de Bom-Sucesso.

Acta de exame das alumnas da escola publica d'instrucção primaria districtal, do sexo feminino de São Thiago, Município de Bom-Sucesso regida pela professora effectiva, D. Anna Virginia d'Andrade.

As dez horas do dia de seis de Novembro de 1899, na sala da escola publica acima mencionada, sob a presidencia do cidadão Eduardo de Souza Pinto Inspector Escolar Suplente, presentes os examinadores Rev.ºm. Vigario Julio José Ferr.º Cassiano Dias da Fonseca, o Pharmaceutico João Luiz Brandão e a professora D. Anna Virginia d'Andrade e presentes trinta e quatro alumnas, começaram por classes os exames das alumnas matriculadas, sendo: a primeira classe composta de duas alumnas, d'estas apresentadas como promptas nas materias de ensino tres, as quaes foram pelos examinadores individualmente questionadas e depois de exhibirem as provas oras e escriptas, resolveram distribuir as respectivas notas pelo modo seguinte:

Exames finais:

As alumnas Maria Angelica Navarro, Maria José d'Oliveira e Thadalia Silvana de Campos, approvadas plenamente, em unicas materias que lhes faltavam para completarem o curso districtal. Em seguida foram examinadas as demais alumnas segundo as classes, a respeito as quaes foram os examinadores de parecer que achão-se com grande adiantamento quatorze, que tambem mostrarão adiantamento nove alumnas e que são mais atrasadas, devido não só o tempo, como a idade e mesmo assim com aproveitamento. Deu-se de comparecer ao exame, uma alumna. Estando tambem presentes D. Maria Rayda.

Luza de S. Thiago e D. Maria Felipa d'Almeida,
examinarões os trabalhos de agulhas, forão de
parecer que as tres primeiras mencionadas e
mas vinte e uma estão com grande aduan-
tamento e que as demais têm aproveitanto
em relação ao tempo e idade.

É de tudo para os devidos fins se lavou a pre-
sente acta que vos assignada pelo presidente
do acto, e examinadores, como se vê.

Actuando de Luza José Presidente do Exame

P.^o Julio Jose Ferreira, Examinador

Flaviano Lido de Almeida

João Francisco Ramalho

Maria Magdalena S. Thiago

Maria Felipina d'Almeida

Anna Virginia d'Andrade, examinadora e professora
da escola.

Resumo:

Comparceram a exames:	34
Despararam de comparecer	1
Fôrão aprovadas nos exames finais	3
Idem de sufficiencia	9
Idem de applicada	13
Idem se não preparadas	9
Visitas feitas pelo Inspector Escolar	1
Idem pelo Inspector ambulante	1

S. Thiago, 16 de Novembro de 1879.

A Professora, Anna Virginia d'Andrade



Tem sentido ser dono da própria maquininha e usar outra? Não, não tem sentido.

Quem faz parte do cooperativismo sabe que a Sipag é sempre a melhor opção na hora de escolher uma solução em vendas, pagamentos e antecipação de recebíveis. Ela não possui taxa de adesão e oferece um benefício que nenhuma outra maquininha tem: o lojista participa dos resultados gerados pela Sipag. Afinal, no cooperativismo, você é dono da sua cooperativa e, por isso, pode ganhar mais nas suas operações de débito e crédito.

Sipag, a maquininha de fazer bons negócios.

sipag.com.br

Ligue 3004-2013 - Capitais

0800 757 1013 - Demais localidades

0800 646 4001 - Ouvidoria

Seg. a sex. 9h às 18h - Atendimento

0800 940 0458

Deficientes Auditivos ou de fala

 **SICOOB**
Crediverentes

sipag

Soluções Integradas de Pagamento

REGINA RESENDE: pés no mundo, coração na terra natal

Vice-cônsul do Brasil na Nova Zelândia contra trajetória de reviravoltas, malas prontas e passaportes carimbados - sem esquecer das raízes e da vontade de fazer a diferença na comunidade em que nasceu

Regina Resende se define como uma cidadã do mundo. E não há por que duvidar disso. Nascida em São Tiago, a menina que tinha dificuldades em dizer “Paralelepípedo” ou “Pindamonhangaba” - não lembra ao certo - se transformou em uma mulher poliglota que deixou o interior mineiro para residir, hoje, na Nova Zelândia, onde exerce a função de vice-cônsul do Brasil.

A trajetória entre um ponto e outro, no entanto, não cabe em apenas um parágrafo. Assim como os sonhos da são-tiaguense que se diz adaptável a qualquer cenário, “seja a síria em guerra, um país em dificuldades na África, um paraíso no Caribe”. Não esconde, no entanto, o largo sorriso ao voltar para casa (mesmo que em férias) e sentir o cheiro de quitutes preparados pela mãe, a mesma que lhe apresentou os primeiros livros.

Muitos lidos sob a sombra de pomares plantados e cuidados pelo pai.



O INTERIOR

“Essa Regina veio do mato, do pé no chão, bebendo leite no curral”. E não exagera quando resume, assim, suas origens. Uma entre os seis filhos da professora Ermínia Caputo e do ruralista Laerte da Silva Resende, Regina carimbou o passaporte rumo à liberdade ainda na infância. E leva na bagagem, onde quer que vá, as lembranças desses tempos.

“Aprendi a ler antes de frequentar a escola”, conta enquanto busca os olhos da mãe. E completa: “Comecei a estudar oficialmente aos 8 anos, mas aprendi as primeiras letras aos 7. Para ser muito honesta, todos nós tivemos a melhor pré-escola do mundo, brincando com animais no quintal, jogando pedrinhas em poças d’água, reunindo a família para preparar fornadas e mais fornadas de quitandas. Enquanto fazíamos tudo isso, mamãe ensinava muito do Bê-á-Bá e da vida para nós. A didática dela sempre foi maravilhosa”, narra a vice-cônsul brasileira.

O privilégio, no entanto, não a livrou de alguns desafios. “Naquela época, separavam as turmas por desempenho. E eu fui parar na pior delas porque, segundo uma avaliadora, eu não falava direito. Falhei ao repetir ‘Paralelepípedo’ ou ‘Pindamonhangaba’. Não sei ao certo”, conta com um tom de voz divertido.

O resto, aliás, é história. Regina não só migrou de turma menos de 15 dias depois como venceu outras limitações da vida escolar e profissional. Tudo isso envolvendo desde protestos para frequentar um curso de datilografia e cursos à distância até as sucessivas formações.

A VIDA COMO ESCOLA

Apaixonada pelo conhecimento, Regina faz confissão que pode soar irônica: perdeu as contas de quantas vezes pulou o muro da escola. Mesmo fugitiva, porém, apresentava boletins com notas azuis em todas as disciplinas. Algo que explica com facilidade: “Eu

matava aula aprendendo”, gargalha enquanto torce para que os filhos “jamais leiam isso”.

Regina era avessa a padrões e limitações. Preferia fogueiras e o céu estrelado às carteiras e paredes institucionais. Sempre com um livro a tiracolo e sempre disposta a descobrir o novo.

Não por outro motivo, bateu o pé até conseguir ingressar, aos 13 anos, em um curso de Datilografia que desembarcou em São Tiago. A princípio, as aulas eram voltadas a adolescentes a partir dos 15 anos. Após um protesto coletivo com cartazes e muito barulho, no entanto, exceções começaram a ser abertas. Uma delas para Regina, que não demorou a datilografar trabalhos de universitários que transitavam todos os dias entre São Tiago e Divinópolis em busca de graduação. Acabava aprendendo muito com isso.

Dali, então, passou a se interessar por cursos feitos à distância. Era o sinal de que São Tiago já não oferecia, naquela época, oportunidades suficientes para segurá-la. Aos 18 anos, portanto, deixou a cidade. “Eu queria ficar. Por outro lado, desejava o Ensino Superior, sonhava em ser veterinária. E aqui só havia o Magistério. Então parti com o coração sangrando, sentindo até muito medo”, relembra emocionada.

Ainda assim, seguiu em frente e migrou para o Sul de Minas, onde foi nomeada em um cargo na área de Assistência Social após concurso da Emater. Na função, enfrentou um dos primeiros grandes desafios: convencer ruralistas tradicionais, bem mais velhos, de que sabia o que estava fazendo, no “alto” de seus menos de 20 anos.

Conseguiu lançando mão do que aprendeu nos estudos independentes e no cotidiano da roça, em São Tiago. Lembrava, enquanto isso, do incentivo frequente da mãe. “Dona Ermínia sempre nos colocou ‘para frente’. Até demais. Via nas novas gerações a possibilidade de mudança. Até então, quem nascia no município parecia

destinado aos limites dele. Principalmente no caso das mulheres. Cresci vendo muitas delas, jovens, casadas e com filhos aos 25 anos, sofrendo com Depressão Pós-Parto. Era chocante”, lembra.

FORMAÇÃO

Os cinco anos de trabalho na Emater foram conciliados com a graduação em Letras, em Três Corações. Algo que não preencheu os anseios de Regina em meados dos anos 80. “Querida fazer mais. Por outro lado, havia uma ânsia muito grande de viver. E ambos os desejos batiam de frente. Medicina Veterinária me exigiria dedicação exclusiva. Algo que meu coração não desejava naquele momento”, diz.

O que fez, então? Aceitou um desafio diferente e passou a integrar um grupo de teatro em Baeependi. Não era qualquer um. Tratava-se de uma trupe argentina e, na convivência, Regina aprendeu Espanhol.

Sentiu nascer, então, uma necessidade ainda maior de explorar o mundo. E o fez. Para choque de muita gente, abandonou o serviço público, vendeu tudo o que tinha, comprou uma passagem para a Inglaterra e partiu rumo à Europa com uma amiga, que acabou barreada na Imigração, à época.

Para não abandoná-la, Regina foi deportada também. Mas não desembarcou no destino final, o Brasil. “Tínhamos uma escala em Frankfurt, na Alemanha. Como sempre fui muito envolvida com Meio Ambiente, acabei conhecendo muitos estudantes alemães em um evento do setor. Fui atrás dessas pessoas e passei dois anos por ali”, ri novamente.

Nesse momento, aliás, o Espanhol foi essencial. A jovem mineira conheceu um exilado cubano que ensinava a língua pátria a alemães. Em comunicação com ele, conseguiu contatos para se hospedar e, ainda, trabalhar. Foi babá, atendente em bares e uma série de outras funções “na clandestinidade”, como diz, “contando com a sorte de um visto como turista”.



Exatamente por isso, não perdeu tempo. Já nas primeiras semanas, se matriculou em um curso de Alemão. Foi a chave para integrar efetivamente com as pessoas do país, ao mesmo tempo em que estreitava laços com comunidades latino-americanas.

Ainda assim, decidiu voltar ao Brasil.

HISTÓRIA

O ano era o efervescente 1989. Na Alemanha, o muro de Berlim estava prestes a cair. Da mesma forma, as fronteiras da República Tcheca não permaneceriam fechadas por muito tempo. Mas era para o Brasil que Regina olhava, o país de origem que ensaiava a primeira eleição direta de sua história. “Querida fazer parte desse momento e, ao mesmo tempo, fazer algo pelo lugar onde nasci”, conta em referência ao momento em que atuou na elaboração da Lei Orgânica de São Tiago. Junto a uma equipe voluntária, virou noites a fio elaborando textos abordando temas que iam desde Saúde a Meio Ambiente passando por exploração de materiais radioativos.

Sim, isso mesmo. “Um dos artigos proibia a manutenção de um depósito para lixo atômico (*risos*). Coisa maluca. Mas foi aprovada na íntegra. E quer saber? Isso me enche de orgulho. Tantas pessoas reunidas, pensando no bem-comum, é algo raro e que muda realidades. A trajetória da própria Credivertentes é uma prova disso”, avalia.

E não parou por aí. Como parte do Instituto Tiago Apóstolo, ajudou na implantação de uma Escola Waldorf, com pedagogia diferenciada, no município. Depois, atuou em salas de aula da Escola Estadual Afonso Pena, lecionando Redação.

Mal sabia o enredo que a vida lhe preparava.

REVIRAVOLTAS

Um acidente deixou o pai e o avô de Regina debilitados. O primeiro passou dois anos sem qual-



Regina e a mãe: ensinamentos que ajudaram na vida pelo mundo, colo na passagem pela terra natal

quer expectativa de voltar a andar. O último enfrentou sequelas no pulmão. “Não havia consolo na Medicina tradicional para as dores que ele sentia. Como eu era aprendiz autodidata de massagens orientais, tentava aliviá-las. Foi assim até ele falecer. E foi naquele dia que decidi aprender o que podia nesse universo. Escolhi Acupuntura, mesmo que para isso tivesse que abandonar as cachoeiras e o céu estrelado perto de mim”, explica a vice-cônsul brasileira.

Assim o fez. Em meados dos anos 90, um edital para Oficial de Chancelaria Ministerial chegou às mãos de Regina. Exigia curso superior e fluência em duas línguas. A são-tiaguense se inscreveu e fez as provas sem pestanejar. “Mal estudei. Mas o exame cobrou tudo o que abordava com meus alunos aqui, além de questões envolvendo fóruns da Conferência Rio-92, da qual fiz parte. Fui aprovada e migrei para Brasília, onde passei a atuar no Ministério das Relações Exteriores”, acrescenta.

Lá, decidiu aprender Chinês. E no primeiro dia de aula, com a ausência da professora, acabou dialogando com um rapaz, o engenheiro electricista e futuro mestre em Desenvolvimento de Projetos em Telecomunicações e Informática, Amauri de Oliveira Albuquerque. Se casaram e tiveram três

filhos: Inti, Stela e Jorge, este último nascido quando Regina cursava Psicologia.

Aprendeu, ainda, sobre Acupuntura, Terapia e Core Corporal. Em 2014, migrou para a Nova Zelândia, onde passou a atuar como vice-cônsul do Brasil. Na embaixada, trabalhou – entre outras áreas – nos setores comercial e cultural.

Após três anos, sonha em voltar definitivamente para a terra natal. “Já planejo me aposentar e retornar. Quem sabe dar minhas aulas de Yoga... Não tenho a menor vontade de envelhecer em uma cidade grande. Por outro lado, não tomo qualquer decisão sem pensar nas crianças. Então não sei se isso vai se concretizar”, revela pensativa.

Quase instantaneamente, porém, menciona um mestre mexicano com quem conviveu em suas andanças e aprendizagens: “Ele dizia sempre que o objetivo do desenvolvimento na vida não é fácil de ser alcançado. E que precisamos nos considerar como cristais em estado bruto, colocados dentro de um mesmo saco. É preciso sacudir muito para que sejam lapidados. Nós também somos assim. Afinal, nesse movimento entramos em contato com o próximo e nos aperfeiçoamos. Só o contato com o outro nos faz evoluir. Algo latente em São Tiago”, encerra.



Agências Sicoob Credivertentes

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

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

Conceição da Barra de Minas
Praça Cônego João Batista Trindade, 148
Centro - MG - CEP: 36.360-000
Tel.: (32) 3375-1170
E-Mail: concbminas@sicoobcredivertentes.com.br

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

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

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

Itutinga
Praça Presidente Costa e Silva, 173
Centro - MG - CEP: 36.390-000
Tel.: (35) 3825-1144
E-Mail: itutinga@sicoobcredivertentes.com.br

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

Mercês de Água Limpa
Rua Joaquim Vivas da Mata, 174
Centro - MG - CEP: 36.352-000
Tel.: (32) 3376-8109
E-Mail: mercesalimpa@sicoobcredivertentes.com.br

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

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

Prados
Rua Magalhães Gomes, 88
Centro - MG - CEP: 36.320-000
Tel.: (32) 3353-6398
E-Mail: prados@sicoobcredivertentes.com.br

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

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

São João del-Rei
Rua Quintino Bocaiúva, 88
Centro - MG - CEP: 36.307-312
Tel.: (32) 3371-5313
E-Mail: saojdrei@sicoobcredivertentes.com.br

São Tiago
Praça Ministro Gabriel Passos, 114
Centro - MG - CEP: 36.350-000
Tel.: (32) 3376-1080
E-Mail: saotiago@sicoobcredivertentes.com.br

São Tiago - SEDE
Rua Carlos Pereira, 100
Centro - MG - CEP: 36.350-000
Tel.: (32) 3376-1386
E-Mail: credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br



SICOOB
Credivergentes