



EDIÇÃO 18 | ANO 9
JULHO DE 2022
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

R E V I S T A

Vertentes Cultural

Santa Rita de
Ibitipoca: a beleza
de um roteiro que
foge do comum

Página 12



Das ideias

Cecília Meireles

Os rios todos virados.
Toda revirada, a terra.
Capitães, governadores,
padres intendentos, poetas.

Carros, liteiras douradas,
cavalos de crina aberta.
A água a transbordar das fontes.
Altars cheios de velas.

Cavallhadas. Luminárias.
Sinos, procissões, promessas.
Anjos e santos nascendo
em mãos de gangrena e lepra.
Finas músicas broslando
as alfaias das capelas.

Todos os sonhos barrocos
deslizando pelas pedras.
Pátios de seixos. Escadas.
Boticas. Pontes. Conversas.
Gente que chega e que passa.
E as ideias.



MARIANE FONSECA



Novos ângulos

Dizem que metade de Cipotânea tem “Caetano” no nome em referência ao padroeiro local. Mas fenômeno, mesmo, é a produção de Buchas em, acredita-se, 80% das propriedades rurais de lá. Também dizem que vista bonita é da Janela do Céu, no Parque Estadual do Ibitipoca. No entanto, já experimentou conhecê-la por baixo? Ou avistá-la como uma pequena fenda em um paredão de pedra numa serra na Vila dos Moreiras?

Às vezes, enxergar a vida de outro jeito – e se surpreender com ela – depende apenas de outros ângulos. Mesmo que a princípio ele seja... hm... de cabeça pra baixo. Esta edição da Vertentes Cultural traz histórias que se encaixam em todas essas perspectivas. Na Casa da Serra em Prados, por exemplo, abrir os olhos mostra a beleza indescritível da Biodiversidade local e a força do trabalho de conservação dos guardiões locais. Com isso, escancara também a realidades sobre devastações que seguem acontecendo.

Em São João del-Rei, mais de 200 crianças assistidas pela Nova Geração nos pedem para literalmente olhar ao nosso redor e questionar o que podemos fazer em prol de infâncias com dignidade – e futuros com cidadania. Já em Coronel Xavier Chaves, conhecida por suas esculturas em pedra, outro trabalho artesanal ganhou holofotes, mesas e os olhares gastronômicos: o Queijo Jacuba. Ele próprio materializando, com leite cru, pingo e coalho, uma nova visão de seus produtores sobre quase tudo.

Por fim em São Tiago, no Centro Administrativo do Sicoob Credivertentes, um rearranjo no Conselho de Administração traz perspectivas diferentes que conseguem alinhar toda a trajetória da instituição, os feitos das gestões anteriores, as lições de quem fez a Cooperativa ao longo de 36 anos, as transformações constantes do mercado financeiro e outras ideias.

Mário Quintana escreveu que “o tempo é um ponto de vista dos relógios”. Que ver tudo por ângulos ao menos capazes de oferecer cenários melhores seja o nosso.

Boa leitura.

EXPEDIENTE

Filiada ao SICOOB CENTRAL CREDIMINAS - Cooperativa Central de Crédito de Minas Gerais; à OCEMG - Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais; e à OCB - Organização das Cooperativas Brasileiras.

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

João Pinto de Oliveira - Presidente
Paulo Melo - Vice-Presidente
Antonio Vicente de Andrade;
Fabiana A. F. Diéle Barros de Oliveira;
Lígia Honorina de Andrade Moreira;
Mauro Caporali Vivas;
Yuri Carvalho Gomes.

DIRETORIA EXECUTIVA

Flávia Alves Coelho - Diretora Executiva Administrativa
Hélder Resende - Diretor Executivo de Gestão de Risco
Luiz Henrique Garcia - Diretor Executivo Financeiro

CONSELHO FISCAL

Conselheiros Efetivos: Cristiano Alexandre de Almeida, Cristóvão Avelar e Luís Cláudio dos Reis
Conselheiros Suplentes: Danilo Paiva, Henrique Santos e Luís Gustavo de Resende

REVISTA VERTENTES CULTURAL

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

CIRCULAÇÃO

São Tiago, Alfredo Vasconcelos, Alto Rio Doce, Belo Horizonte, 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, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritópolis, São João del-Rei e Senhora dos Remédios.

APOIO OPERACIONAL

Elisa Cibele Coelho

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Mariane Fonseca - MTB 15.883/MG
Tiragem: 5000 exemplares

FOTOS

Deividson Costa

DIAGRAMAÇÃO

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

REVISTA
**Vertentes
Cultural**



ÍNDICE

Casa da Serra

Pág. 23

VERTENTES

ENTREVISTA

João Pinto de
Oliveira

Pág. 07

ENTREVISTA

Paulo Melo

Pág. 10

XXXX

Pág. 12

Santa Rita de

GASTRONOMIA

Pág. 28

Queijo macio,



Sicoob Credivertentes
expande

Sicoob Credivertentes
expande

Pág. 36

NOSSA COOPERATIVA

Real moto

Pág. 57

NEGÓCIOS

VIDA

Pág. 40

Mãos habilidosas,

SOCIAL

Pág. 48

xxxxx

ECONOMIA

Pág. 66

xxxxx



Tradição: em Santa Rita de Ibitipoca, carros de boi seguem sendo utilizados para a lida na Zona Rural. Algo que remete a costumes locais enaltecidos pela população. Em Ibertioga, a pouco mais de 25km, um festival totalmente dedicado ao meio de transporte atrai multidões

FOTO DO SEMESTRE

Carta do LEITOR

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

“

A revista conta histórias com muita delicadeza e leveza. Como alguém que atua na área, sempre li com ainda mais atenção os textos envolvendo entidades sociais. Além de divulgar essas ações, as matérias podem inspirar outras pessoas a fazerem a diferença também

”

*Maria Catarina Carvalho,
de São João del-Rei*

“

Ler minha história e minha luta na revista me trouxe um misto de sentimentos. Houve lembranças dolorosas e momentos emocionantes para reviver. Na verdade, ainda estou sem palavras. Parabéns pelo trabalho de vocês

”

*Camila Melo,
de Barbacena*

“

Nossa região tem tantas pessoas maravilhosas, tantos lugares lindos, tantas iniciativas que precisam do nosso apoio... A revista consegue reunir tudo isso com muito capricho e de um jeito muito instigante. Leio uma página e, quando menos espero, devorei a edição inteira

”

*Guilherme Oliveira,
de São João del-Rei*



“Se quer manter sua cidade limpa, comece varrendo a frente de casa”.

Esta é apenas uma das citações de João Pinto de Oliveira durante conversa em que, além do Provérbio Chinês, mencionou também Madre Teresa de Calcutá. Com a mesma velocidade e profundidade, aliás, ele fala sobre o Sicoob Crediverentes, cooperativa de Crédito da qual é membro-fundador e onde foi reeleito presidente em abril deste ano.

Daí transitar, facilmente, entre as agruras do início improvável em 1986, a resistência robusta e crescente em meio à crise deflagrada pela Pandemia e, ainda, as perspectivas (inclusive desafiantes) para os próximos tempos.

Vertentes Cultural – No livro comemorativo às três décadas do Sicoob *Credivertentes (De Portas Sempre Abertas)* e em diferentes discursos, o senhor menciona que São Tiago era, nos anos 1980, uma das comunidades brasileiras desacreditadas pelo sistema bancário tradicional. A Cooperativa rompeu esse ciclo de exclusão em 1986 e ampliou o movimento ao longo dos anos chegando não só a localidades desbancarizadas, mas se posicionando como pungente e competitiva em locais como São João del-Rei, Barbacena, Belo Horizonte. Como explicar um fenômeno como esse?

João Pinto de Oliveira – Nossa Cooperativa começou com 22 pessoas. Onde íamos, éramos chamados de “homens de botina”, gente que vinha “daquele ovinho”. Nosso perfil e nossas origens eram opostas ao que se esperava do mercado financeiro. Não usávamos ternos, não éramos acionistas de grandes corporações. Por outro lado, tínhamos o essencial para a Cooperaçãõ: a urgência de mudar uma realidade, a vivência das dificuldades, o sonho de fazer algo pelo bem comum.

Foi difícil. Abrimos as portas num lugar acostumado a ser abandonado por instituições e com pessoas que se adaptaram a guardar economias debaixo do próprio colchão. Os nossos princípios fizeram diferença. Ou melhor, FAZEM a diferença enquanto se aliam a produtos e serviços completos, projetos que transformam realidades, transparência, democracia.

Vertentes Cultural – Ou seja: o Cooperativismo de Crédito se guia por uma filosofia humanista que sai da teoria e se torna possível na prática... Algo que faz toda a diferença tanto para a adesão de novos públicos quanto para a fidelização deles...

João Pinto de Oliveira – Sim. Ação é a palavra-chave.

Vertentes Cultural – De fato! Uma pesquisa da Toluna aponta, aliás, que dois em cada três consumidores globais se preocupam com os impactos sociais, éticos e até ambientais das escolhas e compras que fazem. Desse grupo, 59% analisa o comprometimento de marcas e empresas com esses tópicos antes de fechar qualquer tipo de negócio ou realizar uma transação. Muito além de uma tendência, esse sempre foi o cerne do Cooperativismo...

João Pinto de Oliveira – E de uma forma diretamente impactante porque existe, além da preocupação com fatores amplos, a busca pelo desenvolvimento de potencialidades individuais. Na realidade, não se pode falar em Sustentabilidade Ambiental sem promover, antes, conscientização. Também não existe desenvolvimento ou economias fortes sem negócios bem geridos e abastecidos com o crédito de que necessitam. Por outro lado, nada disso acontece sem autoestima. Sem que cada cidadão se veja como agente de mudanças e tenha seus potenciais reconhecidos, estimulados.



A diversidade é um conceito presente no Cooperativismo integralmente – e isso é fascinante.



Vertentes Cultural – Interessante porque, analisando bem, são nortes e pautas presentes em todos os projetos do Sicoob *Credivertentes*, indo desde as parcerias que culminam no Gestão com Qualidade em Campo (GQC), no Balde Cheio e no Empretec; até as iniciativas próprias, como o Minas + Vertentes. Isso sem falar na realização histórica da Festa do Café com Biscoito, por exemplo. Há um leque enorme de pautas aí envolvendo desenvolvimento profissional, responsabilidade ambiental, impulsionamentos turísticos...

João Pinto de Oliveira – A diversidade é um conceito presente no Cooperativismo integralmente – e isso é fascinante. Os Pioneiros de Rochdale a inseriram em seus estatutos. Naquela época já falavam em pluralidade, inclusive, um tema marcante e atual. Isso prova a necessidade e validade da Cooperaçãõ em qualquer tempo, momento e para qualquer comunidade. Ao mesmo tempo, falar em socieda-

des igualitárias e justas requer olhar para diferentes aspectos, parâmetros, carências, potenciais.

Algo que também vale internamente. Enquanto gestores e colaboradores que formam uma instituição, não podemos nem devemos focar apenas em números, metas, negócios. É preciso olhar para as pessoas e localidades onde estamos. Pensar nisso tudo como um grande organismo vivo que precisa funcionar saudavelmente em todos os aspectos.

Vertentes Cultural – Nesse sentido, a Pandemia implodiu diferentes estruturas e colocou o mundo inteiro em uma crise histórica. De que forma o Sicoob *Credivertentes* pode ajudar a reverter esse quadro?

João Pinto de Oliveira – Cuidando do que está ao nosso alcance. Se todos nós, pessoal e profissionalmente, aceitarmos essa missão, tudo muda. O Sicoob *Credivertentes*, como instituição Cooperativista, pode apoiar comunidades, negócios e pessoas fazendo o que sempre fez: democratizar o Crédito, oferecer condições justas de acesso a ele, impulsionar a circulação de recursos nas localidades em que está.

Ao mesmo tempo, ações que incrementem e estimulem o empreendedorismo, ajudem a transformar a gestão dos pequenos negócios e motivem as pessoas também precisam continuar acontecendo. O fator educacional é um dos pilares do Cooperativismo e não teria por que ser diferente. A Educação é o meio libertador para qualquer fim, seja ela básica, técnica, humanista, científica, profissionalizante. E deve ser pauta importante em todas as esferas, a começar pela governamental. Gestores públicos, porém, historicamente ignoram isso.

Vertentes Cultural – Esse é outro ponto delicado. Em 2021 e 2022, o Sicoob *Credivertentes* realizou ações sociais durante o Dia de Cooperar, distribuindo 2 mil cestas básicas a famílias de toda a região. O senhor sempre frisou, no entanto, que a mobilização era pontual e não deveria anular esforços públicos para que a alimentação fosse um direito básico garantido...

João Pinto de Oliveira – Foi um movimento emergencial tentando mitigar uma crise que se expandia e



afetava milhares de pessoas em nosso entorno. A desigualdade e a vulnerabilidade alimentar não são problemas novos. Mas a Pandemia e os desdobramentos dela tornaram tudo ainda mais gritante. Não devemos perceber isso, cruzar os braços e apenas cobrar políticas públicas. É importante que unamos forças e façamos nossa parte, tratemos o que fere e viola direitos básicos dos cidadãos, mesmo que de maneira paliativa. Enquanto isso, é essencial sim que sigamos nos manifestando, cobrando respostas perenes do Poder Público e levantando bandeiras de igualdade, bem-estar social.

Todos nós devemos ter em mente nosso papel, nossos deveres, nossas possibilidades em diferentes áreas, necessidades.

Há uma frase muito bonita, creditada a Madre Teresa de Calcutá, que faz todo sentido nesse contexto: “Às vezes, o que fazemos parece apenas uma gota d’água no mar. Mas o mar seria menor se lhe faltasse uma gota”.

Vertentes Cultural – *Na prática, portanto, estamos falando sobre coletividade e inclusão. Ambas são palavras que, no Cooperativismo, podem ter diferentes sentidos – e sempre foram essenciais no vocabulário do Sicoob Credivertentes, aparentemente. Nos últimos meses, aliás, a Cooperativa seguiu seu projeto de expansão abrindo portas em mais comunidades, a exemplo de Santa Rita de Ibitipoca e Santana do Garambéu. Ainda há mais locais a alcançar?*

João Pinto de Oliveira – Há. A população desbancarizada, que precisa viajar para sacar os próprios salários e não conta com qualquer possibilidade de Crédito perto de casa ainda é vasta. Então nos dedicamos a alcançar, da melhor maneira possível, as pessoas que precisam desse apoio – seja com Pontos de Atendimento ou soluções tecnológicas como a Associação Digital. Desde o início, sempre nos posicionamos com total abertura à modernidade e à evolução, inclusive de conceitos. Para tanto, investimos em aparatos de ponta; incentivamos a capacitação profissional de nossos gestores e colaboradores; oferecemos oportunidades de educação cooperativista, financeira e empreendedora a nossos Cooperados.

É graças a tudo isso que seguimos

pungentes, fortes, relevantes e atuantes inclusive em momentos de crise. Da mesma forma, estamos alinhados a megatendências que já se manifestam, como a própria Economia Compartilhada.

Vertentes Cultural – *Há quem acredite que o mercado financeiro será, em algum momento, tomado por soluções exclusivamente online, eliminando inclusive a existência de agências físicas. O Sicoob Credivertentes, ao contrário, tem aberto novas enquanto também acelera o atendimento digital. Uma prova de que é possível caminhar em ambas as direções, certo?*

João Pinto de Oliveira – Exatamente. Quando se fala na tecnologia como opção para conectar e aproximar pessoas, ela é essencial. Hoje, por exemplo, temos o Moob para transmitirmos nossas Assembleias em tempo real, onde quer que nosso público esteja. Com mais de 30 mil Cooperados conosco, seria impossível reuni-los para eventos como esse. Ainda assim, é precipitado e errôneo falar em uma supremacia digital tão absoluta.

Na realidade, não faz sentido pregar a extinção de agências enquanto ainda temos mais de 30 milhões de desbancarizados em todo o país; milhares na região. Muitos deles, aliás, sequer têm acesso à internet ou dispositivos móveis. Como é possível que algumas instituições ignorem isso?

Então... Bom, inclusão envolve mão na massa – e o Cooperativismo pode ser um dos obreiros. Vamos continuar à frente com oportunidades, transformações, melhorias e aparatos de ponta, mas sem abrir mão do atendimento humanizado e personalizado. Isso quer dizer que podemos oferecê-lo com a Associação Digital, claro; mas que continuaremos primando pelo equilíbrio de tendências. O virtual não precisa eliminar o presencial. Isto é, seguiremos atuando presencialmente com os Pontos de Atendimentos que já temos e tantos quantos forem possíveis e necessários em nosso entorno. E não são poucos os chamados para que isso aconteça.



“Não temos medo das mudanças. Encaramos”.

A revista *Vertentes Cultural* foi lançada há nove anos com três entrevistas. Uma delas, de Paulo Melo, foi aberta com a citação do título. À época, o membro do Conselho de Administração no Sicoob Credivertentes falava sobre contextos da própria instituição.

Mas agora as aspas ditas com firmeza por ele são colocadas à prova. Ao menos em partes. “Sigo sem receio do que se transforma ou precisa acontecer. Mas não posso dizer que, pessoalmente, seja confortável. Ainda bem. Sou humano. Sinto”, explica. Em abril deste ano, após quase três décadas de atuação na Cooperativa, Melo se afastou da vice-presidência que exerceu por exatos dez anos.



Até 2026, assume o cargo a advogada, auditora contábil e perita judicial Fabiana Oliveira. “Na minha idade, entender a importância de abrir espaço para novas possibilidades é uma virtude. E também uma forma de dedicar algum tempo a mim mesmo. Fiz meu trabalho e cumpri minha missão com muito orgulho”, avalia “Seu Paulo”.

Vertentes Cultural – *O senhor foi um dos protagonistas, em abril deste ano, de mais uma Assembleia Geral do Sicoob Credivertentes. O evento transmitido em tempo real via aplicativo Moob, porém, foi o último com sua participação na mesa gestora. Qual foi o impacto daquele momento? É possível descrever o que pensou ou sentiu?*

Paulo Melo – Foi uma alternância intensa entre a sensação de dever cumprido e pesar. Quando me levantei e me despedi da equipe, estava dizendo “adeus”, também, a uma rotina de quase 30 anos. O fiz com muito entendimento, mas não significa que me basta apertar um botão e me desligar de toda uma história. E olha que, de certa forma, fui me preparando para isso...

Vertentes Cultural – *Então houve uma espécie de treinamento interno?*

Paulo Melo – Sim. Nos últimos quatro anos passei a ter um ritmo de trabalho menos intenso. Ou melhor, menos acelerado. Isso me fez bem fisicamente ao mesmo tempo em que me permitiu entendimentos importantes. A sensação de vazio, então, foi um pouco amenizada.

Vertentes Cultural – *O senhor chama isso de resiliência?*

Paulo Melo – Não sei. Há quem chame de comodismo (*risos*). Analisando bem, talvez seja melhor dizer que sou um homem realista. Na minha história, tive ganhos e perdas, alegrias e tristezas. Então aprendi a conviver bem com os fatos, sejam positivos ou negativos.

Vertentes Cultural – *Diria que houve, também, muita coragem nessa trajetória...*

Paulo Melo – Sem dúvida alguma. Assumo isso sem me esconder em modéstia. Quando jovem, saí de uma cidade interiorana (São Tiago) e fui para a gigante São Paulo sem nem

saber onde ficava no mapa ou o que ia encontrar ao certo. Lembro de planejar passar cinco anos lá. Acabei ficando 11. Mas uma coisa não mudou: a certeza de que voltaria para minha terra natal, para o colo da minha mãe.

Vertentes Cultural – *E assim o fez. Esse amor às suas raízes, aliás, se manifestou em outro momento importante logo após o retorno a São Tiago. Isto é, quando recebeu o convite para integrar uma Cooperativa de Crédito na cidade onde nasceu e aceitou sem pestanejar. Naquela época, a instituição sequer sinalizava que um dia se tornaria o Sicoob Credivertentes. A bem da verdade, havia até certa desconfiança popular. O que motivou o seu “sim”?*

Paulo Melo – A ousadia. Minha e da Cooperativa. Tanto eu quanto ela temos uma origem muito modesta, de luta, persistência e vontade de mudar realidades. O João (Pinto de Oliveira, membro-fundador e presidente do Conselho de Administração) exalava e vibrava isso desde o início. Havia tanta coragem e ao mesmo tempo tanta responsabilidade que o sucesso era o único destino possível para aquela iniciativa.

“ A seriedade do que é feito aqui, no entanto, deve permanecer a mesma hoje, amanhã, daqui a 50 anos. ”

Vertentes Cultural – *Não podemos dizer, porém, que ele veio fácil...*

Paulo Melo – De forma alguma. Neste ano, São Tiago reinaugurou sua agência. Confesso que entro lá e fico maravilhado todas as vezes porque lembro da portinha pequena, com móveis espremidos, que um dia fomos e significamos. Lutamos muito de lá até aqui enfrentando crises mundiais, problemas políticos no país, desafios de mercado. Mas sem-

pre acreditei que venceríamos as adversidades.

Vertentes Cultural – *Esse otimismo, aliás, é algo notável na personalidade do senhor...*

Paulo Melo – Acredito que o herdeiro da minha mãe, Maria José Santiago, que aprendeu tudo com a minha avó, Dona Josina Reis. Faço questão de mencionar os nomes e de que sejam lembradas. Foram as maiores inspirações que tive sobre firmeza, determinação, honestidade, caráter... e sim, a compreensão que tento exercer agora.

Vertentes Cultural – *Além de um desafio pessoal, a sucessão também é uma questão institucional delicada?*

Paulo Melo – Muito! Não por apego, dificuldade em passar o bastão ou qualquer coisa nesse sentido. Mas pela responsabilidade que envolve a gestão de uma Cooperativa como o Sicoob Credivertentes. Cuidar de 30 mil pessoas e suas finanças é algo complicadíssimo e quem vem depois de nós precisa estar alinhado a essa compreensão. Mentalidades e formas de gestão precisam ser diferentes. Tudo muda com o tempo, com o comportamento e as necessidades da sociedade. A seriedade do que é feito aqui, no entanto, deve permanecer a mesma hoje, amanhã, daqui a 50 anos. É por isso que cabe a todo gestor viver seu momento com um olho no futuro. Quer dizer... preparando pessoas para assumirem seu lugar. O relógio não para, o mercado não para e a instituição precisa seguir. No caso do Sicoob Credivertentes, sempre esteve e permanecerá em excelentes mãos.

Vertentes Cultural – *Que desafios o senhor vê para o Cooperativismo como um todo nos próximos tempos?*

Paulo Melo – Acho que essa é uma filosofia que precisa ser ainda mais difundida. Olha, a Cooperação está em tudo e está em nós. Ela é inata. Porém, ainda falta a muitas pessoas o entendimento de que apoio mútuo também existe nas instituições, no mercado financeiro, no Cooperativismo de Crédito. Precisamos levar essa mensagem a um público cada vez maior e colocá-la em prática. A sociedade reconhece e não aceita quem tem missões e valores apenas no papel.



Santa Vida em Ibitipoca

*Circuito
Turístico tem
possibilidades
muito além do
Parque Estadual
- e Santa Rita de
Ibitipoca prova
isso*



Com quase 1500 hectares de extensão, o Parque Estadual de Ibitipoca é o mais procurado de Minas Gerais. Por ali, anualmente, passam cerca de 100 mil visitantes – todos em busca de atrações como a “água cor de Coca-Cola” e a Janela do Céu, uma cascata com “borda infinita”, 30 metros de altura e de frente para uma cadeia montanhosa impres-

sionante. Majestoso? Sem dúvidas. Mas não é o único cenário coroado do “reino”. Muito além dos limites do parque, o Circuito Turístico Serras de Ibitipoca é um aglomerado de águas, pedras e trilhas que são, curiosamente, acessíveis e pouco explorados ao mesmo tempo.

O que isso significa? Que há dezenas de roteiros alternativos para

quem quer Ecoturismo, Turismo de Experiência, preservação e incentivo econômico a pequenas comunidades na mesma viagem. Para esta matéria, visitamos Santa Rita de Ibitipoca. Ali, um ex-jogador de futebol, um colecionador de memórias e uma produtora rural - famosa por broas feitas à brasa no fogão de lenha - têm muito em comum.



MAPA

Pode confundir, mas não é difícil de entender. O Parque Estadual de Ibitipoca tem as principais entradas em Conceição de Ibitipoca, distrito vinculado ao município de Lima Duarte. A reserva, no entanto, também divide fronteiras com outra cidade dos arredores – e foi para lá que nossa equipe embarcou.

Santa Rita de Ibitipoca tem 3,3 mil habitantes e, diz a História, tem origem em povoados que começaram a se formar na região lá atrás, no século XVIII, tão logo o Caminho Novo

foi aberto na Estrada Real. Se naquela época tropeiros, bandeirantes e mineradores cruzavam a área visando ouro; hoje quem passa por ali visa encontrar outras riquezas: as naturais – e há fartura delas. A maioria, sempre sob preservação, está em propriedades privadas. Mas há quem compartilhe algumas maravilhas do lugar como espaço controlado para visitação. Enquanto isso, moradores locais transformam seus talentos em suporte para turistas e fonte de renda para suas famílias.

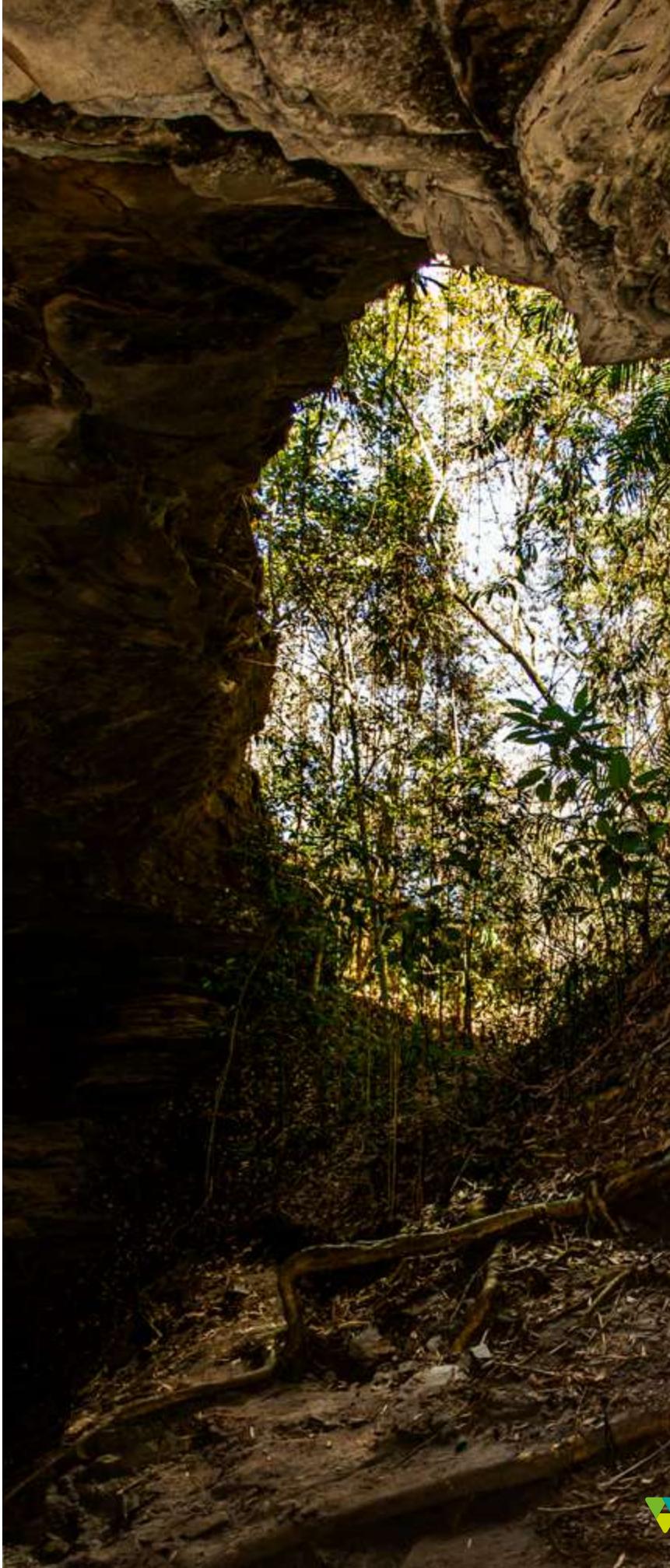
Todo mundo ganha.

IBITIPOCA

Não faltam teorias sobre o nome. Mas o site ibitipoca.tur.br publicou a explicação do professor Thunna Burnama dizendo que o termo em Tupi-Guarani associa *yby* (terra) a *tipe* (treme) e *oka* (casa), formando a expressão “Casa da Terra que Treme”. E para quem conhece a comunidade faz muito sentido. Por lá, se conta nas rodas de prosa que a região também é conhecida como “pedra que estala” em referência aos trovões estrondosos que índios ouviam nas épocas de chuva.

Além da questão etimológica, no entanto, Ibitipoca também tem significados práticos. O termo, na verdade, batiza o “Serras de Ibitipoca”, um circuito turístico formado pelos municípios de Bías Fortes, Bom Jardim de Minas, Ibertioga, Pedro Teixeira, Santana do Garambéu, Santa Rita de Jacutinga, Rio Preto. Junto a esses municípios há Lima Duarte (cidade a que se vincula o distrito de Conceição de Ibitipoca e onde foi constituído o famoso Parque Estadual) e Santa Rita de Ibitipoca, município que abriga a Vila dos Moreiras e onde estão atrações importantes para o Ecoturismo.





A GUARDIÃ E O BARZINHO

O primeiro nome é comum: Maria. Mas quem disse que alguém consegue confundi-la? Em Santa Rita de Itibipoca e região, quem diz “estou indo na Maria” ou “me encontra lá na Maria” não precisa de GPS ou referências. Dona de um bar-point na Vila dos Moreiras, Maria Fátima Borges é uma empreendedora de 57 anos, piercing na língua e três tatuagens. Mas jovial mesmo é o sorriso alegre dela, que anuncia já na porta a quem chega que a cerveja está gelada, é da boa e fica ainda mais gostosa com o Franguinho Caipira ou a Costelinha que ela mesma prepara.

Por enquanto. Porque desde que a internet chegou ao vilarejo, neste ano, se dedica a aprender receitas diferentes no YouTube. “Quero fazer empadas, coxinhas, essas coisas”, promete. Maria cresceu na Zona Rural, se casou ainda adolescente, gerou cinco filhos e se separou moça. Para complicar ainda mais, precisou deixar a propriedade em que trabalhava quando o local mudou de dono. Com um trabalhinho aqui, uma costura ali e muita dedicação por todos os lados, ela juntou dinheiro suficiente para, há 15 anos, abrir o estabelecimento que garante seu sustento e a alegria dos turistas. “Quando tá cheio de jipes aqui na frente eu fico ainda mais feliz. Gosto de gente, gosto de receber quem tem o coração bom”, anuncia. O “Bar da Maria” funciona todos os dias a partir de 6h. O fechamento depende do fluxo, podendo chegar às 22h.





UM GOLAÇO: A FAZENDA ÁGUA SANTA

“Quando chego aqui eu lembro que sou ex-atleta”, brinca Raphael Botti ao sair de uma gruta e subir trilha adentro um dos trechos da Fazenda Água Santa. Nascido em Juiz de Fora, Botti dedicou 23 anos da vida ao futebol. Foi descoberto pelo Vasco da Gama em 1994, se profissionalizou em 2001 e pouco depois decolou, literalmente. Entre 2002 e 2011, jogou em times da Coreia e do Japão antes de retornar ao Brasil e atuar pelo Figueirense. Em 2014, embarcou para a

Tailândia, onde vestiu a camisa do Army United até 2016. Dali em diante, pendurou as chuteiras e passou a calçar botas de trilhas. “Investi em alguns terrenos ao longo da carreira e um deles foi aqui”, diz dirigindo uma 4x4 na estrada entre Santa Rita de Ibitipoca e a Vila dos Moreiras, onde fica a Fazenda Água Santa.

De um ponto a outro são exatamente 10km. E começa, aí, o verdadeiro passeio. O primeiro passo para quem vai até lá por conta própria é adquirir entradas a R\$30 por pessoa no famoso Bar da Maria. Mas vale lembrar: veículos com tração nas

quatro rodas são mais do que recomendados para quem quer conhecer todos os pontos abertos na propriedade, culminando em um mirante a mais de 1400 metros de altitude. O local, inclusive, é uma rampa natural para Voo Livre e já recebeu eventos da modalidade.

OS PONTOS

A Água Santa é uma propriedade de 170 hectares a também 10km do Parque Estadual de Ibitipoca. “Costumamos receber muitos visitantes, especialmente famílias, que contratam passeios vindos de lá. Os guias locais



normalmente oferecem nossas propriedades como alternativas mais calmas, tranquilas, sem tanta gente. Nossas rotas são alternativas”, explica. E o “fora do óbvio” surpreende, a começar pela história envolvida.

O nome da fazenda vem de duas cavidades em quartizito a mais ou menos mil metros de altitude. Com uma entrada frontal e uma escada de pedra revelando uma galeria subterrânea, a Gruta da Água Santa tem fontes de H2O puro, limpo e fresco que, reza a lenda, curaram os filhos diagnosticados com Tuberculose de um casal séculos atrás. Ao longo do tempo, após missas celebradas por ali, fiéis começaram a bebericar o líquido esperando diferentes milagres que teriam se concretizado, incluindo gestações improváveis. Outros residentes das redondezas, mais antigos, também contam sobre escavos fugitivos que se abrigaram ali.

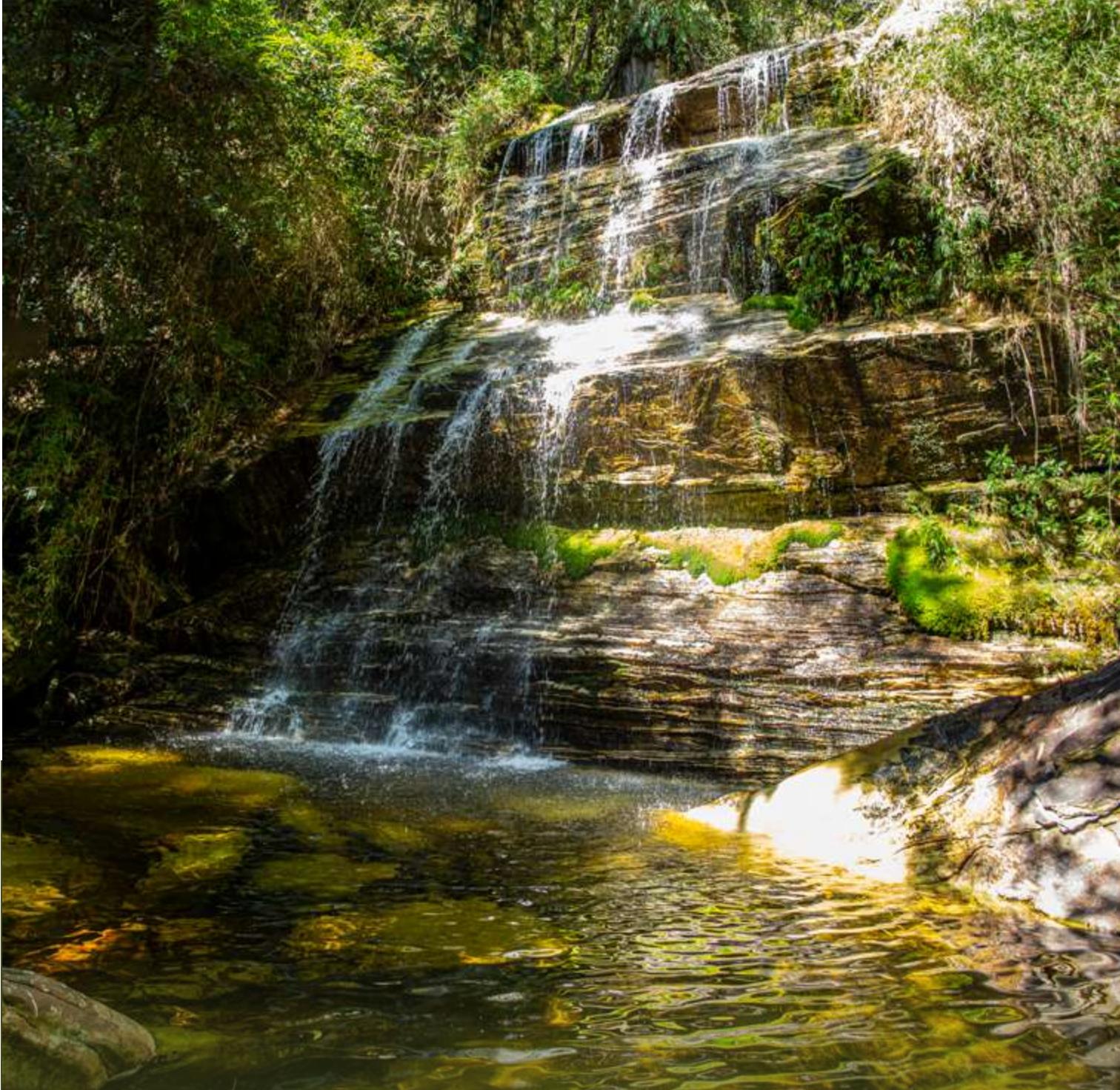
Já algumas centenas de metros acima desponta a Praça do Lobo. E o nome, mais uma vez, não é aleatório. Na própria estrada em direção ao local, do lado direito, uma sombra gigantesca parece observar quem transita. É justamente a estátua de um

Logo Guará superando quatro metros de altura e ostentando 600 quilos. “Certa vez encontrei uma Onça Pintada aqui e desde então quero uma representação dela. Quem sabe um dia acrescente um Bicho Preguiça, o Tamanduá. Seria uma homenagem ainda maior aos animais que guardam a região e, ao mesmo tempo, um lembrete de que precisamos cuidar de tudo para preservá-los”, reflete Botti.

A escultura, no entanto, não é o único atrativo, claro. Naquela altura, a 1300 metros, a visão é privilegiada por diferentes motivos. Além da cadeia montanhosa e do verde logo à frente, é possível enxergar do lado oposto, surpreendentemente, a fenda de um paredão de pedra: nada menos que a própria Janela do Céu, do Parque Estadual de Ibitipoca. Não bastasse isso, a praça guarda um elogiado pôr do sol numa aquarela que oscila entre o alaranjado, o vermelho e o azul escuro. O mesmo vale para o Mirante, ponto mais alto da Fazenda Água Santa e segundo mais elevado da região, a exatos 1412 metros de altitude.

Queda d’Água? Tem, sim. Já na entrada da fazenda, a Cachoeira 3 Meninos é uma homenagem a três crianças que viviam brincando por lá (Jonathas, Isabelle, Thales) e um convite a quem quer refrescar o corpo. Para a garganta e a sede, uma fonte de pedra, como uma cascata em miniatura, está lá para ajudar.





COLECIONANDO BELEZAS: OUTRO ÂNGULO DA JANELA

Israel Campos era um menino de apenas 8 anos quando se encantou por um recipiente de vidro antigo que encontrou em algum lugar de casa. “Era um vidro de temperos colorido, com um arame. Coisa mais linda”, conta. Foi só o primeiro item a coletar e guardar vida afora, a ponto de encher a própria mochila com as peças que considerava raras e ganhar da mãe o apelido de “Catador de Cacos”.

Mal sabia ela – e ele – que o há-

bito curioso iria longe. Hoje, Israel mantém em Conceição de Ibitipoca o Museu Regional Ferreira Campos, com mais de 540 peças associadas a antepassados da família, das comunidades locais e da própria humanidade como um todo. Não é só isso... Viajante apaixonado com dezenas de países no passaporte e muita história pra contar, ele fala sobre tudo o que viu lá fora com o mesmo entusiasmo com que fala do Cachoeirão do Vermelho, propriedade com 60 hectares de mata a 4,5km da Vila dos Moreiras, em Santa Rita de Ibitipoca. Apesar do título

oficial, o lugar ganhou popularmente o apelido de Janela do Céu Por Baixo.

Algo autoexplicativo. Sim, quem passa por ali está basicamente aos pés da famosa cachoeira que, serra acima, alcança 1800 metros de altitude. A entrada se dá por uma portaria própria e uma taxa de manutenção a partir de R\$15. Com área para estacionamento, quem chegar por lá motorizado pode guardar os veículos de maneira confortável e seguir a pé por uma trilha que, já no incincho, recebe o visitante com uma sinfonia de águas caindo. Pedras molhadas antecipam que a pri-



meira queda está por perto com um poço que encanta quem chega – mas é apenas o começo. “Calma que tem mais”, anuncia Israel ao ver alguém boquiaberto.

Um pouco acima, um poço com água fluida e cristalina é cercado por rochas ainda maiores que levam a uma galeria com mata fechada produzindo um teto natural para a segunda parte da cachoeira. A terceira, ainda mais ruidosa, despenca graciosamente em blocos de pedra decorados por musgo.

A exigência, nesse passeio, vai aumentando na medida em que as trilhas avançam na mata, sempre ascendente – numa classificação de dificuldade, o trekking bateria o grau Médio pedindo cuidado entre os trechos com muitas pedras e paciência para quem tem receio de altura. Desistiu no meio do caminho? Dá para aceitar com resiliência, se sentar nos arredores de um dos poços e aproveitar tanto a vista quanto a água enquanto o restante do grupo prossegue.

Israel, que sempre colecionou “trechos” para simplesmente preservá-los, quer fazer o mesmo com cada pedacinho de Natureza em Ibitipoca. “Existem espaços aqui que não abro para visitação. Mas estes, que recebem o público, têm significados muito especiais. Reconheço ser uma dádiva cuidar de uma área dessas e sinto que preciso dividi-la com outras pessoas, fazê-las sentir o que eu sinto estando aqui. E não, não há lucros. Há manutenção, preservação – e a partilha de um espaço só mostra o quanto somos dependentes do Meio Ambiente, do verde, da água, desse ar que não respiramos em qualquer lugar”, explica.



NA JANELA LATERAL: CACHOEIRA 'EM CASA'

Bernadete Nascimento cresceu, como ela mesma diz, sendo “criada sob sol e chuva, no meio do mato e da poeira”. Um privilégio que os três filhos e um neto podem ter. Uma oportunidade, mesmo que provisória e de passagem, que visitantes podem experimentar. Também nos arredores dos Moreiras, mas com acesso ainda mais rápido, a Cachoeira Água Limpa é cantinho num terreno com mais de 50 anos de história na família. “Meu pai o adquiriu pra ter uma roça. Mas a gente começou a ver outras possibilidades pra um lugar tão bonito, com uma cachoeira a poucos passos”, diz. Assim, há cerca de quatro

anos os dois se juntaram para otimizar o local, ajeitar a estrada de acesso, agregar ao natural uma estrutura sustentável (e atrativa!).

Agora, quem passa por lá encontra uma casa rústica simpática e aconchegante com mesas longas na varanda e uma cozinha acolhedora. Ali, no fogão a lenha, Bernadete prepara almoços, petiscos e, ainda, uma broa macia feita numa caçarola coberta com brasa. “Aprendi tudo com pai e mãe porque, aqui na comunidade, não havia padarias. Tudo o que a gente comia vinha da própria cozinha. Cozinha simples, mas com muito sabor”, diz. E continua: “O engraçado é que pra nós é algo corriqueiro. Mas pra quem visita é um banquete – especialmente se o turista vem de cidades maiores. A gente que é do interior, da roça, tem muito

orgulho de onde nasceu, mas sempre acha que o povo de fora não vai gostar. O mineiro demora a entender que as raízes, o tempero, a comidinha na lenha e o amor fazem tudo ficar chique”, brinca.

Mas nem só de satisfação ao paladar se faz a propriedade. Para quem quer encher os olhos, basta caminhar alguns metros adiante e encontrar uma montanha de pedra abrindo espaço para uma cachoeira alta, com dois poços convidando para mergulho. A velocidade da água esparrama gotículas para todos os lados que, em contato com a luz do sol, especialmente no fim da tarde, gera pequenos arco-íris – e eles contrastam, naturalmente, com plantas frondosas e cipós pendurados nos arredores.

As visitas acontecem de sexta a domingo, de 9h às 17h, com taxa de



R\$20 por pessoa.

PRESERVAÇÃO

Se tem uma palavra que todo mundo repete em Santa Rita de Ibitipoca, nos Moreiras e dentro das propriedades abertas a visitação, é essa... Preservação. “Na realidade, o Turismo no Brasil ainda tem uma cultura depredatória. Não é fácil, a luta é intensa, mas cada pessoa que chega aqui com uma consciência diferente ou sai daqui entendendo a necessidade da conservação vale todo o esforço”, explica Israel.

Quando adquiriu os terrenos na “Janela do Céu Por Baixo”, ele diz ter passado um ano inteiro recolhendo lixo nas quedas d’água. Tudo deixado por visitantes que abusavam da boa-vontade de quem abria o lugar. Agora, com portaria específica, controle de entradas e monitoramento, incidentes assim são... menos frequentes. Na Fazenda Água Santa, a jornada também tem seus impasses. De rabiscos na gruta a garrafas de plástico jogadas no caminho e até quem ousou montar na estátua do Lobo Guará, Botti já viu de tudo. “Quem faz isso faz parte de uma minoria. Mas justamente esse grupo pequeno traz problemas grandes pra nós e pro Planeta, em última instância. Quem erra aqui, erra em qualquer lugar que vá”, analisa.

Bernadete acredita na mesma coisa. Segundo ela, todo o trabalho na Cachoeira Água Limpa mistura o afeto às próprias origens à vontade de perpetuar tudo o que viveu. “A alegria das crianças brincando com a água é uma pureza que o adulto perde na correria do dia a dia, na confusão da cidade. Já ouvi algumas vezes que lugares como este fazem as pessoas se encontrarem com Deus. Sendo assim, por que destruir?”, questiona.





COMIDA (LITERALMENTE) DE MÃE

“Eu não sou cozinheira de mão cheia, não”, minimiza uma risonha Dona Maria Lúcia. Segundo ela, de “grandioso mesmo o que tem é o sobrenome”, Baumgratz. Não é isso, porém, o que diz “a voz do povo”. “Já conheci muita gente e trouxe muita gente pra cá. Nesses anos todos, nunca ouvi um turista reclamar da comida. Todo mundo sai daqui satisfeito, apaixonado e até com saudade do prato que comeu cinco minutos antes”, comenta Botti sobre os almoços feitos por Dona Maria Lúcia, a filha Rita, a neta Mayra Aguiar e Bruna Machado (afilhada de Rita, “socorro” nas horas de aperto).

As refeições são sempre servidas na casa da matriarca com cardápio farto: arroz, feijão, macarrão, carne (inclusive “de panela” e linguiça assada), mandioca, torresmo, farofa, jiló. “E não pode faltar a abóbora”, diz Dona Maria Lúcia. Segundo ela, o gosto pela boa cozinha e por servir viajantes de barriga vazia vem de gerações anteriores – a vó e a mãe perambulavam pelas fazendas cozinhando até para casamentos com centenas de pessoas. O resto é história

e herança. A princípio, diz, tinha medo de desagradar os turistas que trilhavam a Vila dos Moreiras. Mas aos poucos o cheirinho de comida caseira e a fama de coisa boa fizeram do fogão de casa a ferramenta central de um empreendimento familiar. “Foi por acaso. Ela começou a preparar comida pra um, depois pra outro. Tudo cresceu e eu, como filha única, precisei ajudar. Quando vi estava enroscada também”, gargalha Rita.

Segundo ela, a maioria dos ingredientes vem da própria terra e ninguém tem medo de “multidão”. Quem administra e organiza tudo é Mayra. “Ela liga e avisa que tem turista chegando. Aí a gente pica tudo, coloca nas panelas e começa a festa. Já recebemos 70 clientes em um único dia”, explica. “E parece que em novembro vêm 40 numa levada só”, se diverte Dona Maria Lúcia.

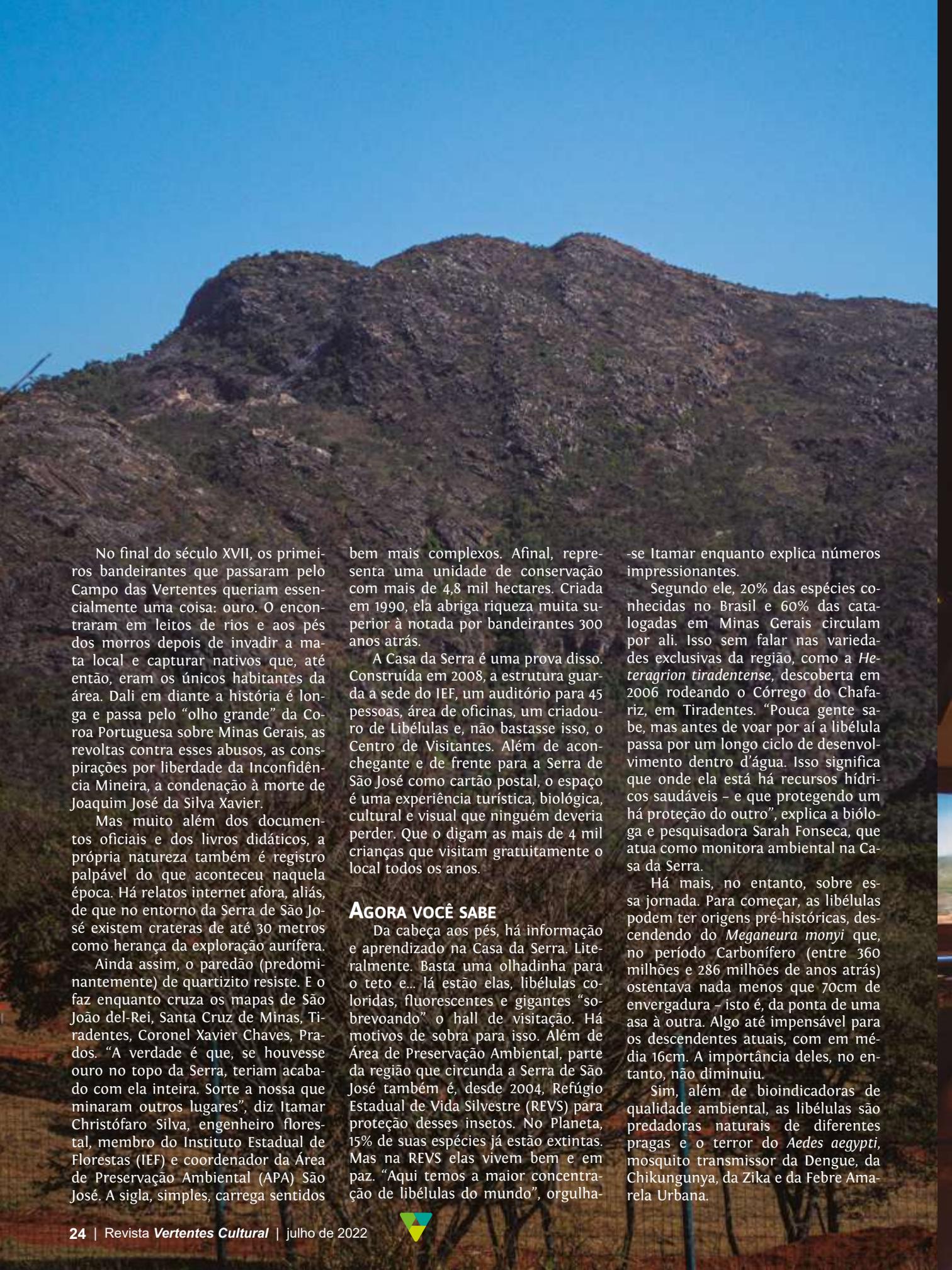
Para Mayra, o maior segredo está justamente nisso, nessa alegria. “São gerações diferentes, mulheres com personalidade muito forte. Às vezes uma estranha a outra. Mas a verdade é que somos idênticas nesse prazer em cozinhar, nessa satisfação em ver as pessoas felizes e nessa gratidão de poder trabalhar em família”, encerra.



Casa da Serra e de todos nós

A Natureza é resiliente e a Serra de São José é uma prova disso. Protagonista de guias e relatos sobre as belezas naturais que ostenta, a muralha de pedra também desponta em manchetes sobre queimadas que a assolam por pura imprudência e mobilizam forças-tarefa gigantescas. Mesmo assim, não sucumbe e segue forte, rodeada por fauna e flora que, mesmo sobrevivendo, perdem com isso. Para se ter uma ideia, além de deixar parte da paisagem cinza, o fogo empobrece o solo e endurece os brotos que teimam em crescer ali. Os animais que na cadeia de sobrevivência se alimentam deles temem as feridas causadas na boca e, com isso, param de comer. Na Casa da Serra, em Prados, narrativas assim são tanto um alerta quanto um símbolo - sim, dos esforços de quem trabalha para proteger e ajudar a maravilha do Campo das Vertentes a resistir





No final do século XVII, os primeiros bandeirantes que passaram pelo Campo das Vertentes queriam essencialmente uma coisa: ouro. O encontraram em leitos de rios e aos pés dos morros depois de invadir a mata local e capturar nativos que, até então, eram os únicos habitantes da área. Dali em diante a história é longa e passa pelo “olho grande” da Coroa Portuguesa sobre Minas Gerais, as revoltas contra esses abusos, as conspirações por liberdade da Inconfidência Mineira, a condenação à morte de Joaquim José da Silva Xavier.

Mas muito além dos documentos oficiais e dos livros didáticos, a própria natureza também é registro palpável do que aconteceu naquela época. Há relatos internet afora, aliás, de que no entorno da Serra de São José existem crateras de até 30 metros como herança da exploração aurífera.

Ainda assim, o paredão (predominantemente) de quartzito resiste. E o faz enquanto cruza os mapas de São João del-Rei, Santa Cruz de Minas, Tiradentes, Coronel Xavier Chaves, Prados. “A verdade é que, se houvesse ouro no topo da Serra, teriam acabado com ela inteira. Sorte a nossa que minaram outros lugares”, diz Itamar Christóforo Silva, engenheiro florestal, membro do Instituto Estadual de Florestas (IEF) e coordenador da Área de Preservação Ambiental (APA) São José. A sigla, simples, carrega sentidos

bem mais complexos. Afinal, representa uma unidade de conservação com mais de 4,8 mil hectares. Criada em 1990, ela abriga riqueza muito superior à notada por bandeirantes 300 anos atrás.

A Casa da Serra é uma prova disso. Construída em 2008, a estrutura guarda a sede do IEF, um auditório para 45 pessoas, área de oficinas, um criadouro de Libélulas e, não bastasse isso, o Centro de Visitantes. Além de acolhedora e de frente para a Serra de São José como cartão postal, o espaço é uma experiência turística, biológica, cultural e visual que ninguém deveria perder. Que o digam as mais de 4 mil crianças que visitam gratuitamente o local todos os anos.

AGORA VOCÊ SABE

Da cabeça aos pés, há informação e aprendizado na Casa da Serra. Literalmente. Basta uma olhadinha para o teto e... lá estão elas, libélulas coloridas, fluorescentes e gigantes “sobrevivendo” o hall de visitação. Há motivos de sobra para isso. Além de Área de Preservação Ambiental, parte da região que circunda a Serra de São José também é, desde 2004, Refúgio Estadual de Vida Silvestre (REVS) para proteção desses insetos. No Planeta, 15% de suas espécies já estão extintas. Mas na REVS elas vivem bem e em paz. “Aqui temos a maior concentração de libélulas do mundo”, orgulha-

-se Itamar enquanto explica números impressionantes.

Segundo ele, 20% das espécies conhecidas no Brasil e 60% das catalogadas em Minas Gerais circulam por ali. Isso sem falar nas variedades exclusivas da região, como a *Heteragrion tiradentense*, descoberta em 2006 rodeando o Córrego do Chafariz, em Tiradentes. “Pouca gente sabe, mas antes de voar por aí a libélula passa por um longo ciclo de desenvolvimento dentro d’água. Isso significa que onde ela está há recursos hídricos saudáveis – e que protegendo um há proteção do outro”, explica a bióloga e pesquisadora Sarah Fonseca, que atua como monitora ambiental na Casa da Serra.

Há mais, no entanto, sobre essa jornada. Para começar, as libélulas podem ter origens pré-históricas, descendendo do *Meganeura monyi* que, no período Carbonífero (entre 360 milhões e 286 milhões de anos atrás) ostentava nada menos que 70cm de envergadura – isto é, da ponta de uma asa à outra. Algo até impensável para os descendentes atuais, com em média 16cm. A importância deles, no entanto, não diminuiu.

Sim, além de bioindicadoras de qualidade ambiental, as libélulas são predadoras naturais de diferentes pragas e o terror do *Aedes aegypti*, mosquito transmissor da Dengue, da Chikungunya, da Zika e da Febre Amarela Urbana.



CAIXA D'ÁGUA

O Planeta Terra continua sendo o Planeta Água por ter 70% da sua superfície ocupada por ela. Menos de 3% de todo H₂O, no entanto, é potável e adequado para consumo humano. A estatística é preocupante, mas o Brasil tem lá suas vantagens. Isso porque 12% de toda água disponível no mundo está em nosso território – e o Campo das Vertentes, claro, também pode celebrar. O próprio nome da região não é à toa, fazendo referência justamente à abundância de declives vertendo água na natureza.

Uma cena corriqueira, aliás, na Serra de São José. “O quartizito, que essencialmente constitui esse monumento incrível, é uma rocha fraturada. Então ela permite a infiltração da água da chuva que cai ali, por exemplo. Nossa serra é, de fato, a Caixa d'Água das Vertentes”, compara Itamar.

FAUNA E FLORA

Mais de 320 linhagens de aves e outras 32 de anfíbios anuros; pelo me-

nos 630 tipos de plantas; cem espécies de orquídeas (incluindo raridades exclusivas da região) e uma lista gigantesca de mamíferos. A Serra de São José é populosa quando o assunto é biodiversidade – e sobre essa pauta, claro, não faltam informações na Casa da Serra. Ou melhor, dados científicos e avaliações técnicas que, na linguagem certa para cada público, se tornam ferramentas poderosas de conservação. Para os pequenos, o espaço distribui todo esse conhecimento com criações lúdicas, artes 3D, gavetas interativas, jogos. Para os “grandinhos”, o mesmo combo didático com design inteligente se transforma em arte.

Por isso, o local parece uma galeria compacta, divertida e impactante. Tudo ao mesmo tempo. Do lado direito, vitrines com instalações fotográficas detalham sobre a riquíssima vegetação local.

Ao pé da serra, por exemplo, a Mata Atlântica forma um dos “maiores fragmentos de floresta que ainda existe na região”, explica Sarah, acrescentando que só nesse trecho há pelo menos 280 espécies de plantas, in-

cluindo árvores que podem chegar a, acredite, 30 metros de altura. Já numa ironia curiosa, no topo da São José predominam Campos Rupestres com variedades mais baixinhas, como ervas (inclusive medicinais) e arbustos. Há, ainda, o Cerrado, considerado um dos biomas mais ameaçados no Brasil.

Por falar nisso, o lado esquerdo da Casa da Serra lembra que há animais em extinção no nosso meio, como Onças Pardas, Jaguatiricas, Sauás. Para entender sobre isso, roletas coloridas cheias de imagens, textos e mapas convidam a aprender sobre uma pauta séria com alguma leveza. “E isso funciona tanto que vemos crianças saindo daqui ensinando sobre o assunto aos pais, prometendo levar essas questões para a escola. É uma multiplicação de conhecimento e senso de preservação que nos orgulha. Sinal de missão cumprida e de uma geração se preparando para assumir nossas responsabilidades”, reflete Itamar.

INCÊNDIOS

Na lista de bichos em situação vulnerável está o Lobo-Guará, com



população estimada no Brasil, hoje, de apenas 24 mil animais, segundo o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade.

Justamente um deles foi visto perdido em plena área urbana de São João del-Rei em setembro de 2021. Por coincidência ou não, na mesma época um incêndio de grandes proporções consumia parte da Serra São José.

Foram seis dias de chamas intensas que devastaram 900 hectares do lugar – o equivalente a 900 campos de futebol com metragens oficiais da FIFA – e demandaram quase 60 combatentes (entre bombeiros e brigadistas do IEF). Além disso, segunda matéria publicada pelo jornal *Estado de Minas*, houve su-

porte de quatro aviões e um helicóptero para eliminar os focos de incêndio. O motivo do caos? Uma queimada para “desenvolver pasto” num sítio em Coronel Xavier Chaves.

Episódios como esse, lamenta Itamar, podem acontecer todos os anos. Basta a estiagem se estabelecer na região, especialmente nos meses críticos (entre Junho e Novembro), para os alarmes começarem a disparar. Não por outro motivo no início de Julho, quando as entrevistas para esta reportagem foram feitas, cinco brigadistas circulavam pela Casa da Serra, recém-contratados após processo seletivo e devida convocação via Diário Oficial. “Até o fim do ano, eles serão respon-

sáveis por rondas diárias de vigilância e atividades de conscientização junto à comunidade, além de atuar na manutenção das trilhas, das estradas e dos acessos à APA. Outra função será, claro, prevenir e combater incêndios florestais. Algo que realmente dói em nós enquanto profissionais, amantes do Meio Ambiente e seres humanos. Não há cena mais triste do que ver tanto verde pegando fogo e se perdendo”, diz o coordenador enquanto olha fixamente pela janela, como se lembrasse alguma cena passada. “Olha, a Natureza é sábia, resistente e se regenera, se cura. Mas de uma maneira lenta e sem jamais voltar a ser o que já foi”, completa.





HOJE
É DIA



DE
SER



FELIZ

TRILHAS

O ano é 1868. Instigados por vaqueiros que cruzavam a Serra São José e narravam com paixão as belezas que conseguiam ver lá de cima, moradores de Prados decidiram conferir por conta própria o que havia de tão incrível nas alturas – e no percurso até lá. Começou aí a tradição do “Passeio à Serra”. O evento ecológico é considerado o mais antigo do Brasil nesses moldes e completou 154 anos em 2022.

E pensar que esse é apenas um exemplo entre as dezenas de caminhos que podem ser percorridos no monumento natural do Campo das Vertentes. Atualmente, segundo o IEF local, há nada menos que 40 km de trilhas mapeadas por ali.

A Estrada Parque Passos dos Fundadores, por exemplo, é uma rota histórica de 10km com mais de 300 anos ligando Prados a Tiradentes. Há ainda o Planalto da Serra, as trilhas da Biquinha, da Pedreira, do Alto da Serra (com 12km), das Águas, dos Muares. Isso sem falar, claro, em pontos mais do que consagrados como o Boqueirão e a Trilha do Carteiro.

E para quem quiser se aventurar, fica um lembrete cravado numa das placas locais: “deixe somente pegadas, queime somente calorias, mate somente o tempo, tire somente fotos e leve apenas boas lembranças”.

PESQUISAS

Conhecer a Serra de São José, entender suas nuances, catalogar espécies, mapear espaços e desenvolver estratégias para protegê-la envolve, claro, muita Ciência. Não por outro motivo, a APA se tornou um verdadeiro laboratório para pesquisadores de todo o país representando instituições de peso como a própria UFSJ, UFRJ, Unicamp, UFV, UFOP e USP. Com isso, há mais de 200 estudos catalogados envolvendo a São José. “Costumo dizer que ‘o homem é bicho que fuça em tudo’. Porém, quando vasculha em nome do conhecimento, da boa gestão e da conservação, todos ganham”, diz Itamar.

E isso vale para integrantes da própria equipe na Casa da Serra, hoje composta por nove pessoas entre gestores; guardas de parque; auxiliares ambientais e gerais; e a monitora, Sarah. Além de apaixonada por guiar, ouvir e falar sobre tudo que sabe aos visitantes, ela é uma curiosa com fundamentação teórica, diga-se. “Bom, posso puxar a sardinha pro meu lado?”, brinca. “Meu trabalho de Mestrado envolve pesquisar os peixes daqui. E sim, há muitos!”, ressalta com admiração.

Outras informações e agendamentos pelo telefone: (32) 3353-6515.



Queijo macio, trabalho duro

O melhor Queijo Minas Artesanal do Estado tem berço no Campo das Vertentes e faz sucesso em mesas do país afora





O TERRUÁ

Todo mineiro, quando conhece alguém, quer saber: “de onde cê é?”. E acredite: essa pergunta também vale para os queijos. É que a origem deles diz muito sobre o que o degustador vai experimentar, sentir. Na verdade, está aí um critério tão importante que tem até nome: *terroir* (lê-se “terruá”).

O termo, de origem francesa, não tem uma tradução específica ou uma definição simples. Mas corresponde, basicamente, ao conjunto de características numa região ou localidade que dão ao queijo uma variedade de “porquês”. Na lista de fatores que exercem total influência no alimento estão topografia, clima, frequência de chuva – e no Campo das Vertentes há um conjunto perfeito para o desenvolvimento de bons queijos nesse sentido, segundo especialistas.

Tudo isso sem falar, claro, no próprio “saber-fazer”, com receitas e procedimentos herdados entre gerações – ou aperfeiçoados com o devido acompanhamento técnico.

No caso do Queijo Jacuba, no entanto, há outro detalhe essencial: a criação humanizada e respeitosa do gado – formado, inclusive, por animais de apenas uma raça, a Jersey. As primeiras cabeças chegaram à fazenda em 2017, com vacas já prenhas. E as demais vieram justamente do cruzamento posterior entre esses bichos. Hoje, há 35 animais na propriedade, sendo 17 em lactação produzindo, diariamente, 98 litros de leite.

“Quando o assunto é Queijo, Minas é o mundo”, diz Eduardo Girão, jornalista gastronômico e especialista na iguaria. E quem é que ousa discordar? Afinal, o Estado responde por 25% de todo o estoque consumido país afora, movimentando pelo menos R\$22 bilhões anualmente. Haja fatura, aliás, já que os mineiros produzem nada menos que 30 tipos diferentes do alimento em 20 regiões.

Os números, porém, não param aí – e fatias ainda mais representativas desse mercado surgem à mesa. Segundo a Emater, MG é endereço para mais de 7 mil estabelecimentos dedicados ao feitiço não-industrial dessa maravilha. E quase metade deles é especialista na marca registrada deste canto do país. Pois é, o Queijo Minas Artesanal (QMA) que, junto com um sabor “bão dimais da conta, uai”, tem muita história.

Lá atrás, enquanto pintava o cotidiano do Brasil Colônia no século XIX a

pedido da Família Real, Debret mencionou em seus registros que comumente via, posta à mesa local, uma sobremesa chamada “queijo-de-minas”. Auguste de Saint-Hilaire também escreveu sobre isso ao passar pela região da Serra da Canastra.

É bem possível, até, que o francês tenha aprovado o que degustou. Isso porque descreveu minuciosamente, por volta de 1819, uma mistura com leite cru, coalho, pingo e sal. Pois é: além de botânico, naturalista e viajante, ele se revelou um observador gastronômico de primeira.

Fato é que, dois séculos depois, a receita segue (quase) a mesma. Mas se “nem tudo que reluz é ouro”, nem todo queijo é Minas Artesanal. O título, na verdade, fica para seletos produtos com origem em oito regiões legalmente reconhecidas como produtoras do QMA – uma delas, desde 2009, é o Campo das Vertentes.

Exatamente dali saiu, em 2021 o





O LEITE CRU

“Pasteurizado”. Na prateleira do supermercado, na geladeira de casa... Basta olhar para a caixinha de Leite UHT para encontrar o termo estampado lá. Um sinal de que o alimento comercializado teve processamento em altas temperaturas e já pode ser ingerido. Nas ordenhas em áreas rurais ou para quem adquire leite diretamente com o produtor, o ritual de purificação é mais rústico, com a famosa fervura em fogo alto.

Ambos os movimentos, porém, têm um único objetivo: eliminar dali as bactérias nocivas ao organismo humano. O que é, então, o famoso leite cru? Numa explicação simples, é o leite *in natura*, sem qualquer intervenção para pasteurizá-lo/purificá-lo.

Daí a proibição de sua venda para consumo imediato no território nacional. A questão é delicada. Não são poucas as pessoas, aliás, que têm memórias afetivas sobre beber leite direto da ordenha em canecas de alumínio. Mas fato é que o debate ainda é intenso e afeta, por vezes, as percepções em torno do Queijo Minas Artesanal.

Para ele, o leite cru é ingrediente essencial. No entanto, com a sabedoria da Natureza, da Ciência, das instituições fiscalizadoras e dos artesãos que o produzem, não há riscos em tê-lo na receita da iguaria. Até porque, a próprio processo de cura/maturação, realizado da forma correta, elimina fatores nocivos. “Também somos rígidos nas análises de parâmetros como CBT (Contagem Bacteriana Total) e CCS (Contagem de Células Somáticas) do próprio leite. Nossa média está sempre muito abaixo do estipulado como aceitável legalmente. E isso nos orgulha, tranquiliza, motiva”, acrescenta Maria Teresa.

melhor produto da categoria, superando outros 131 competidores no 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal. Para os jurados, um exemplar que se destacou “pelo sabor adocicado e pelo aroma agradável”, conforme notas oficiais da época. Mas para Maria Teresa Viana Boari, de 57 anos; e Edmar Luiz Okamoto, de 64; a maior característica do queijo no topo do podium é... “a neurose que toma conta de nós. Mas você pode chamar de rigor produtivo”, diz ela, firme, enquanto ele ri e confirma resiliente.

Senhoras e senhoras, degustem a história do Queijo Jacuba.

DO TECNOLÓGICO AO MANUAL

Em 1833, James Hilton escreveu *O Horizonte Perdido* e, nele, citou Shangri-lá - um paraíso fictício entre

montanhas do Tibet. Mas foi entre serras nos arredores de Coronel Xavier Chaves que Maria Teresa e Edmar buscaram o Shangri-lá pessoal. O encontraram num imóvel com 22 hectares a 3,8km da área urbana ainda em 2015. Não demorou, no entanto, para que com as devidas reformas o transformassem em... lar. “Lar e escritório”, brinca Edmar, “porque a ideia do sossego durou muito pouco”.

Na realidade, a já famosa Fazenda DUJapa cresceu. Quem chega encontra, do outro lado de típicas cerquinhas, um lago cristalino que antecipa (e refresca) a casa espaçosa cheia de referências rústicas e modernas ao mesmo tempo. Mas é no alto de uma pequena colina, quase escondida para os mais desavisados, que todo o movimento - ou seria “a mágica”? - acontece. E não há exagero algum nisso.





Conhecida por suas esculturas de pedra, Coronel Xavier Chaves passou a ser referência, desde novembro do ano passado, a outra obra de arte – desta vez culinária e macia: sim, o Queijo Jacuba.

Artesanal no sentido exato da palavra, a iguaria é produzida em baixa escala, unidade a unidade, com leite recém-ordenhado e maturação de pelo menos 22 dias. Isso quer dizer que cada fatia levada à mesa do consumidor tem mais, muito mais do que a casca naturalmente amarelada e do miolo cremoso. “Ali há cuidado minucioso”, explica Maria Teresa mesclando a leveza de quem vive no campo hoje à criteriosidade que exerceu no

trabalho industrial ontem.

Ainda nos anos 1990 ela (uma economista de São João del-Rei com experiência em implementação e análise de processos) e Edmar (conhecido pela expertise em liderança, gestão, assessoria de TI e projetos de desenvolvimento) se esbarraram nos corredores de uma multinacional de eletrônicos em São Paulo. Se apaixonaram, namoraram, casaram e, em 2008, decidiram planejar um futuro calmo no interior de Minas Gerais – mais especificamente na terra natal de Maria Teresa, para onde se mudaram três anos depois.

Mas quis o destino, em pouco tempo, que o endereço da “paz e do

silêncio” com que sonhavam fosse outro, alguns quilômetros adiante.

E quis a inquietude de ambos que um novo negócio começasse em território xavierense. “Pode não parecer. Acho até que contrariamos algumas expectativas nisso. Mas de alguma forma conseguimos aplicar muito do que aprendemos, vivemos e realizamos dentro do mercado tecnológico aqui, na produção artesanal”, explica a empreendedora rural enquanto mostra planilhas detalhadas sobre – acredite – cada peça de queijo disponível (por pouquíssimo tempo, vale frisar) na Fazenda DUJapa.





entender o que pode ter acontecido pra corrigir”, diz Maria Teresa.

QUEIJO MACIO, TRABALHO DURO

É a chamada Rastreabilidade de Produção. No caso do Jacuba, critérios como umidade, temperatura, quantidade de sal e características do pingo e do coalho são medidos cuidadosamente. Com o queijo pronto, dados como peso, formato, textura e até o destino da iguaria também são anotados. De informação em informação, há um mapeamento completo de tudo o que sai da fazenda em direção ao mercado. “Conhecemos nosso produto como pais conhecem os filhos – e isso é essencial”, explica Edmar. “Queijos nunca são idênticos. Mas existe a história, a essência, o sabor, a qualidade. E é isso que buscamos manter. O que produzimos está um pouco mais salgado hoje? Então vamos vasculhar as anotações, cruzar informações e

Quando Edmar e Maria Teresa receberam a equipe da *Vertentes Cultural*, esbanjaram simpatia e relaxamento. Sentados ao redor de uma mesa farta e conversando com calma no fim de tarde, mal pareciam ter saído de uma jornada frenética na Fazenda DUJapa. “Mais cedo carreguei 11 sacos de ração nas costas. Cada um com 50 ou 60 quilos”, disse ele ao descrever a rotina com realismo, mas sem qualquer tom de reclamação.

Um equilíbrio que, talvez, simbolize o casal de empreendedores.

A produção do Queijo Jacuba começou em 2018, mas foi totalmente planejada. Na época, Edmar e Maria Teresa já desejavam alavancar a fazenda, mas não conseguiam decidir como e com o quê. Entrou em cena,

O QUEIJO

Antes de conquistar os jurados do 13º Concurso Estadual do QMA, o Jacuba conquistou o gosto do público. E se “a voz do povo é a voz de Deus”, imagine o alto e bom som dos elogios quando esse mesmo povo está... salivando por um típico Minas Artesanal.

Não faltam resenhas na internet para provar – e elas transitam com tranquilidade entre a simplicidade de quem ama a boa mesa e a elaboração de quem se tornou um degustador experiente. “Queijo delicioso”, diz uma internauta. “É dos deuses. Cremoso e com um sabor amendoado. Harmoniza com uma boa cachacinha, vinho, cerveja artesanal, café...”, detalha outra.

O que os posts têm em comum? Bom, além dos comentários elogiosos, eles se encaixam nas descrições de marketplaces que comercializam o Jacuba com expertise no setor. Todos os classificam, mesmo que usando termos diferentes, como apresentando um “sabor intenso e complexo”; ostentando uma casca que, amarelada, esbranquiçada ou rústica, mantém o interior do alimento “amanteigado”.



então, um consultor-técnico da Emater. E foi dele a sugestão de beneficiar o leite e transformá-lo em queijo considerando, inclusive, o próprio ambiente propício ao produto no Campo das Vertentes. No primeiro momento, não convenceu. “Assimilamos a informação e começamos a refletir. Mas a princípio pensamos no Queijo Fresco e uma dúvida não saía da nossa cabeça: que diferencial oferecer? Então, com esse raciocínio a animação não foi nosso forte”, se recorda Maria Teresa.

Pouco depois, porém, a já conhecida e reconhecida teimosia dela fez diferença. Isso porque a ideia de estruturar uma queijaria por ali soava arriscada, mas atraente ao mesmo tempo. E foi insistindo em pesquisar sobre o assunto que se encantou pelo Queijo Minas Artesanal. Ou melhor, tanto ela quanto Edmar se sentiram assim – embora em momentos diferentes. “Começamos a entender que, além de um alimento poderoso e saudável, o queijo produzido com leite cru é uma relíquia histórica. Trabalhar com ele, então, significaria manter uma cultura, uma tradição”, reflete a produtora rural.

O marido compreendeu a mesma coisa. Só demorou um pouquinho mais a ceder. “Quando cisma, ela quer mergulhar fundo e se jogar de cabeça. Eu sou aquele que fica na margem perguntando se não é muito raso aquilo ali”, ri Edmar sobre as diferenças entre os dois. Maria Teresa, no entanto, descreve tudo de outra forma: ela se diz atrevida; enquanto, ele é (racionalmente) descrente. “Como era nossa primeira experiência como produtores de queijo, o Edmar

não acreditava na longevidade do negócio – e tinha certa razão nisso. Já eu tinha certeza de que, por ter lidado com processos eletrônicos, conseguiria lidar bem com a queijaria também”, conta e logo emenda: “Bom, eu quebrei a cara no começo”, gargalha.

APRENDIZADO

Se a fatia que você consome junto de uma irrecusável goiabada é o corpo do queijo; as bactérias são a alma dele. Mas elas precisam ser “boas”, claro. E no caso do Minas Artesanal, o papel de mocinha da história é representado, segundo artigo publicado no *Jornal da Unicamp*, pela “microbiota endógena ou selvagem desses produtos”. Por ser constituída especialmente por bactérias lácticas e leveduras, ela influencia no aroma, no sabor, na textura e até na cor do QMA durante a maturação. Além disso, dá corpo a um conjunto de microrganismos naturais totalmente benéficos à saúde – e, por isso, livres para ingestão do consumidor.

Garantir que vilões não invadam o queijo, porém, é uma tarefa minuciosa – e o sucesso dessa missão depende, acredite, de equilíbrio. Algo que Edmar e Maria Teresa aprenderam... bom, de certa forma “jogando pérolas aos porcos”. “Houve um período, quando estávamos testando nossa habilidade, a receita e os resultados, que idealizamos o queijo impossível. A gente queria uma massa totalmente fechada. Se não ficava assim, a gente recolhia tudo e levava pros porcos dos vizinhos comerem. Eles achavam um absurdo, pegavam o queijo na mão e elogiavam. Nós não entendía-

mos”, lembra Maria Teresa.

Limpeza? Também era um quesito de hiper preocupação. O casal de produtores conta, com diminutivos mineiros, que tudo na queijaria era “inho”, incluindo o espaço sempre descrito como “pequeninho”. “Agora sabemos que precisamos aumentar tudo ali”, diz Edmar. “E repintar o curral de branco, bem clarinho”, emenda Maria Teresa.

O local, inclusive, já foi alvo de um comentário no mínimo inusitado. Há poucos meses, durante uma visita técnica de futuros queijeiros à Fazenda DUJapa, um deles acabou exclamando: “Mas as vacas ficam num lugar mais limpo que a minha casa!”. Risadas coletivas à parte, havia um pouquinho de verdade – entre muito exagero, claro – ali.

Acontece que, em prol de evitar qualquer tipo de contaminação do público que degustasse o queijo, os idealizadores do Jacuba se lançaram em todo tipo de experiência culinária e científica possível. Uma jornada tão obstinada e intensa que ensinou lições preciosas – inclusive sobre os perigos do sanitarismo. “Cheguei a esfregar cloro num queijo – que jamais foi consumido, claro – pra ver o que acontecia. Com o tempo, os estudos e as orientações adequadas, entendemos que absolutamente tudo tem a dosagem certa”, reflete Maria Teresa.

Na realidade, ela e Edmar perceberam que as “bactérias boas” – justamente elas! – são as primeiras a sucumbirem quando há limpeza e sanitização demais. A maturidade – tantos dos queijos quanto dos produtores –, então, revelou que a própria nature-

PUREZA

Outro detalhe que Maria Teresa e Edmar fazem questão de destacar é a ausência quase completa de olhaduras no Jacuba – isto é, os “buraquinhos” do queijo. No Suíço ou no Gouda, por exemplo, eles aparecem de forma espaçada e regular como característica da própria variedade. Mas não é necessariamente o caso do Queijo Minas.

Quando surgem em mínimas quantidades, as olhaduras significam nada mais que pequenas falhas comuns na enformagem ou prensagem do produto. Mas há riscos quando, por outro lado, elas tomam conta do alimento. Isso porque são sinais de contaminação inclusive por coliformes fecais. “Existe a preocupação estética, sim, o capricho visual. Mas tudo isso compõe um quadro maior. Não dizem que comemos com os olhos? Então não só garantimos a satisfação desse momento como toda a segurança quando o consumo de fato acontecer. Queremos e fazemos um queijo bonito, gostoso, saudável”, acrescenta Edmar.





za faz milagres incríveis e saborosos.

SELO ARTE

O vocabulário em torno do queijo pode soar estranho: bactérias, fungos, acidez... No caso do Queijo Minas Artesanal, aliás, há ainda outro fator, o leite cru. Ou seja: nada que, em outros contextos alimentares, aceitaríamos conscientemente na nossa dieta diária. Mas como uma belíssima exceção, todos esses “ingredientes” sempre deram ao queijo, milênios afora, suas características únicas. Daí *fromagers* (ou especialistas queijeiros, em francês) como Max McCalman o chamarem de “comida extrema”.

Extremamente deliciosa, convenhamos. E extremamente delicada. Que o diga quem domina a arte de produzi-la. Algo totalmente literal no caso do Jacuba. Desde 2020, o QMA com berço na Fazenda DUJapa ostenta o Selo Arte do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Isso significa que tem qualidade produtiva e dos próprios ingredientes de origem animal totalmente validadas. E mais: graças a essa robustez técnica e de matéria-prima, o queijo xavierense pode ser visto em diferentes mercados, incluindo São Paulo, Rio de Janeiro e o Sul do País.

O GADO

Não há queijo sem leite. E não há leite sem vacas. Para Edmar e Maria

Teresa, aliás, essa lógica tem adendos muito específicos: não há queijo com excelência sem leite de primeira qualidade vindo de vacas criadas com liberdade e, sim, afeto. Na Fazenda DUJapa, todos os animais vivem livres e são nutridos com uma dieta totalmente especial. “Eu? Eu como tudo errado. Os bichinhos, não. Têm uma nutrição de dar inveja”, brinca Maria Teresa. A elaboração do cardápio deles começa no acompanhamento que a produtora rural faz, mapeando critérios como idade, peso, produção de leite, estágio de lactação, etc (e cabem muitos detalhes nessas três letras). Com esses dados, mais análises e muito conhecimento técnico, entram em cena também um veterinário e um zootecnista elaborando fórmulas com ingredientes e quantidades de toda estrutura alimentar do gado.

Há mais: as ordenhas acontecem ali apenas uma vez ao dia, às 6h30, e sem esgotar todo o leite das vacas. “Realizamos uma cria com total respeito aos animais desde o primeiro dia de vida. E isso inclui permitir que os bezerrinhos tenham aleitamento direto da mãe. São eles que esgotam o leite, não o processo de ordenha”, completa Edmar.

Os resultados são práticos e visíveis: animais saudáveis, felizes (que inclusive fazem bagunça, segundo os criadores) e livres de problemas como a própria mastite. É exatamente des-

se plantel, então, que sai o leite cru, principal ingrediente do Queijo Minas Artesanal.

O PROCESSO

Recém-ordenhado e ainda quente, ele chega à Queijaria, onde recebe o famoso pingo. Isto é, o soro que literalmente pingou durante a produção no dia anterior. Essencial à qualidade do queijo, ele funciona como um fermento que indústria alguma consegue repetir, garantindo consistência e sabor incorporado ao produto final.

Na receita também entra com louvor o coalho, um aglomerado de enzimas com origem animal que, como indica o nome, vai coagular o leite até atingir o ponto de corte, ser enformado e salgado. O sal na medida exata, aliás, controla a quantidade de água no queijo – o que ajuda a determinar a população de bactérias do alimento. Daí dizer que o ingrediente dá início ao processo de maturação ou cura, que é lento e cuidadosamente acompanhado pelos artesãos. Como quase tudo é muito literal na iguaria, o termo cura significa realmente curar. Isto é, eliminar microrganismos indesejáveis e garantir, ao mesmo tempo, a durabilidade do que você consome.

No final das contas, o queijo que pode sumir rapidinho da geladeira ou ser devorado num estalar de dedos demora pelo menos 22 dias para estar pronto – uma exigência biológica



e determinada em lei. “Brinco que a Maria Teresa até se apegue aos queijos. Quando entrega uma encomenda, parece estar entregando um filho”, diverte-se Edmar.

Também pudera: artesanal e com uma aura quase exclusiva – como deve ser – a produção máxima do Queijo Jacuba é de 20 unidades diariamente.

GOSTOSO E PREMIADO

O Queijo Minas Artesanal é nada menos que um Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, conforme título concedido pelo Iphan ainda em 2008. E não poderia ser diferente. Para início de conversa – ou melhor, de dedo de prosa – o alimento é o ingrediente principal do... Pão de Queijo, um clássico da Gastronomia mineira e forte candidato a queridinho dos sabores mundiais. A CNN, aliás, já o elegeu entre os 50 melhores pães de todo o globo.

Quem se dedica à produção do QMA, portanto, é um verdadeiro alquimista do sabor. Imagine, então, receber o título de melhor produto

entre mais de 130 concorrentes. Foi o que aconteceu com o Queijo Jacuba em 2021, durante o Concurso Estadual da categoria promovido pela Emater. Para se ter uma ideia, dos 1.225 pontos distribuídos pelos jurados no quesito Sabor e Aroma, o queijo produzido na Fazenda DUJapa angariou 1.029,9 – além de elogios sobre a “excelente textura”. “Não posso dizer que esperávamos esse resultado. Mas confesso que nesses quatro anos não houve um dia sequer sem que buscássemos a excelência no que fazemos. E quando falo no plural incluo não apenas Edmar e eu, mas os demais membros da equipe que foram, são e sempre serão essenciais nesse processo”, frisa Maria Teresa em referência a Paôla Jaques e Reginaldo Andrade.

Vale lembrar que, no mesmo concurso, o Jacuba também ocupou o topo do pódio na categoria regional, *Campo das Vertentes*; seguido por queijos do Sítio da Conquista, em Tiradentes; e da Fazenda Santo Antônio, em Carrancas.

SEJA BEM-VINDO

A comercialização do Queijo Jacuba teve início, como explicam Maria Teresa e Edmar, por acaso. Começou

com um amigo se apaixonando pela iguaria e a indicando a um conhecido em Tiradentes que fez questão de levar algumas peças consigo. Pouco depois, já havia notícias do rótulo sendo visto em Brasília. Aos poucos, o público, os pontos de venda e a fama do queijo de Coronel Xavier Chaves cresceram. Com o *status* de melhor QMA do Estado, então, veio a quase disputa diária pelo produto.

Mas se engana quem pensa que a única experiência oferecida pela Fazenda DUJapa é degustativa. O local também recebe visitantes e tem até estrutura para hospedagem com todo o charme de um chalé. Tranquilidade do campo, café da manhã mineiro, bastidores de produção queijeira... quem não quer “saborear” o Turismo de Experiência interiorano?

Passeio para uns, muito trabalho para Edmar e Maria Teresa, que não se arrependem de ter transformado o “projeto de refúgio da aposentadoria” em um novo (e vitorioso) negócio.

Outras informações no Instagram @fazendadujapa.



DOCE DE LEITE

Há pouco mais de seis meses, outra maravilha sai da Fazenda DUJapa. Ou melhor: do tacho. E isso acontece justamente naquele que, até então, era o dia de descanso de Edmar e Maria Teresa. “A ideia veio do Casal Gastrô, de Resende Costa. Como não produzimos queijo aos domingos pensamos: ‘é. Vamos inventar de mexer com Doce de Leite também’”, conta rindo um Edmar já consciente do ritmo imparável dele e da esposa.

Hoje, o doce também artesanal é oferecido em duas versões: uma tradicional e outra saborizada com um leve e irresistível toque de limão. E sim, o aroma vem da casca da fruta em si.

Para que os clientes possam degustar tudo isso, o casal de produtores dedica nada menos que seis horas ininterruptas de trabalho beneficiando 100 litros de leite. O resultado final é um Doce leve, pastoso, pra comer em colheradas ou na cobertura em outros quitutes.

Sicoob Credivertentes expande mapa de atuação e chega a três novas comunidades até o fim do ano

*Cipotânea
receberá uma
agência da
Cooperativa
em breve*



Mais de 400 cidades brasileiras não contam com instituições bancárias. São, então, mais de 400 populações inteiras sem acesso a Crédito, Poupança, Depósitos e Saques perto de casa. Um dado que afeta, na ponta do lápis, mais de 34 milhões de brasileiros. E tende a crescer. Segundo levantamento do jornal *O Globo*, pelo menos mil agências fecharam as portas no país – uma média de quatro por dia – só em 2021.

A tendência segue a contramão da trajetória do Sicoob Credivertentes. Desde 1986, quando a instituição foi fundada, incluir comunidades e sua gente no mapa financeiro sempre foi, ao mesmo tempo, um sonho e uma meta. E ela foi cumprida.

Hoje presente em 22 comu-

nidades, a Cooperativa ainda é única representante do mercado financeiro em sete delas, até então esquecidas pelo sistema bancário tradicional. Abrir portas e oportunidades nesses lugares é, então, um movimento inclusivo, ético, respeitoso e desenvolvimentista em todos os sentidos.

EXPANSÃO

Enquanto cresce, o Sicoob Credivertentes coloca em prática um mote interno: “vamos cada vez mais longe para chegar mais perto de você”.

Nos últimos quatro anos, aliás, essa jornada foi ainda mais intensa. Isso porque, de 2018 ao início de 2022, foram abertos cinco novos Pontos de Atendimento (PAs) – um na capital mineira, Belo Horizonte; e os demais no interior, alcançando as comunidades de Piedade do Rio Grande, Alto Rio Doce, Santa Rita de Ibitipoca e Santana do Garambéu. Nas duas últimas funcionam projetos mais recentes da Cooperativa: dois Pontos de Atendimento Eletrônicos (PAEs)

inaugurados oficialmente em 23 de fevereiro deste ano e vinculados à agência de Ibertioga.

Santa Rita de Ibitipoca foi uma das comunidades a receber seu próprio Ponto de Atendimento Eletrônico

A MELHOR
HORA DO
DIA É QUANDO
VOCE CHEGA AQUI.
ISSO É SER SICOOB.

SICOOB

AUTOATENDIMENTO

Isso significa que as duas comunidades, somando aproximadamente 6 mil pessoas, agora têm estruturas com Caixas Eletrônicas na própria vizinhança – e podem contar com o suporte de equipes nos arredores, compondo uma rede de atendimento completa, sempre que precisarem. Algo que muda tudo.

TRANSFORMAÇÃO

Há pouco mais de 30 anos, aliás, a Cooperativa teve a primeira experiência nesse sentido ao ousar abrir o primeiro PA mineiro (isto é, a primeira agência fora da cidade-sede) em Mercês de Água Limpa, distrito

de São Tiago. “Lembro como se fosse hoje do sentimento. Nós acreditávamos que instituições financeiras não olhariam pra nós, gente simples. Que eram restritas à cidade grande, a pessoas de alto poder aquisitivo”, reflete Dona Carlita, uma das moradoras de lá. Naquela época, para atividades simples como receber o próprio salário, era preciso percorrer 25km de estrada e, por vezes, perder um dia inteiro de trabalho para resolver outras questões bancárias.

Moradores de Santana do Garambéu e Santa Rita de Ibitipoca sabiam bem o que era isso até pouco tempo. Mas essa realidade mudou com a instalação de um Ponto de Atendimento Eletrônico (PAE) em cada comunidade. “Não ganhamos uma Cooperativa, ganhamos um presente”, explica Ederison Gonçalves, que se associou ao Sicoob Credivertentes logo que soube sobre a chegada da instituição a terras santanenses. Segundo ele, sacar

dinheiro com tranquilidade sempre que precisa ou pagar boletos sem ter que viajar e encarar filas gigantescas trouxe dignidade à população local. “Indico a instituição a toda alma viva que passa por mim e vou seguir fazendo isso sempre que puder. A nossa vida é outra agora”, frisa.

REINAUGURAÇÃO

Não é só isso. Num 2022 movimentado, a Cooperativa reinaugurou duas agências. A primeira reabertura aconteceu em 14 de janeiro na cidade-sede, São Tiago. Dali em diante, a agência da Terra do Café com Biscoito passou a funcionar à Rua Henrique Pereira, nº 121, num complexo com dois andares, espaço amplo, setores distribuídos para garantir ainda mais privacidade aos Cooperados e, ainda, atendimento gerencial segmentado. Isso significa que contas Pessoa Física e Pessoa Jurídica têm gerentes distintos e específicos. Outra novidade é a instalação de um Memorial do Sicoob Credivertentes, aberto a visitação.



Além dos Pontos de Atendimento levando inclusão a diferentes populações, o Sicoob Credivertentes conecta seus Cooperados via tecnologia de ponta. Isso porque produtos e serviços do nosso portfólio também podem ser acessados em aplicativos exclusivos e no internet banking



No local, toda trajetória da instituição é recontada numa coleção de equipamentos antigos, fotos, documentos e outras relíquias.

“Nossa jornada teve início e se desenvolveu aqui, com o apoio de uma comunidade forte e empreendedora. Toda essa estrutura é mais do que merecida e transformará ainda mais nossa busca por Justiça Financeira”, explicou a gerente geral da agência, Lidiane Reis.

Já em Barbacena o projeto foi outro. Na cidade, a proposta foi transformar o imóvel onde já funciona o PA local. Por isso, após cinco meses de planejamento e obras, a agência barbacenense foi reaberta em 11 de julho no mesmíssimo endereço, na Avenida Bias Fortes, mas com design reformulado. “A transformação é sem-

pre necessária, especialmente quando beneficia aquele que sempre nos apoiou, acreditou em nós: o Cooperado. Quando chegar aqui, ele não vai se sentir entrando em uma instituição financeira. Nosso objetivo é que se sinta, sempre, em casa. Este é um novo tempo com ainda mais energia e vontade de fazer a diferença”, explica o gerente geral barbacenense, Aloizio Andretto.

DE TIJOLO EM TIJOLO

O mapa de atuação do Sicoob Creditvertentes segue se desdobrando nos próximos seis meses. Até dezembro, aliás, a expectativa é de que a Cooperativa instale três Pontos de Atendimento Eletrônicos e inaugure uma nova agência. Os PAEs vão desembarcar em Desterro do Melo, Santa Bár-

bara do Tugúrio e Bias Fortes. Mas há outro viés nesse projeto: o de posicionamento ainda mais competitivo em cidades-polo.

Foi o que aconteceu em São João del-Rei. Na Cidade Histórica, o Sicoob Creditvertentes instalou um PAE no Pátio Matosinhos, centro de compras e lazer num dos bairros mais efervescentes da cidade, com mais de 20 mil moradores. A estrutura funciona na galeria do supermercado local.

Em outras palavras, além de promover cidadania e inclusão onde não há atendimento bancário, nossa Cooperativa expande possibilidades e se fortalece com Justiça Financeira nos demais pontos do mapa.

Já Cipotânea será o próximo município a ter uma agência completa para chamar de sua.



Mãos habilidosas, pés no chão

A história de Antônio Mansueto, o homem que faz da sapataria artesanal uma arte sobrevivente



Dizem os registros oficiais que o rei Luís XIV era... Baixo. Em diferentes critérios. Para começar, desde o século XVII o francês é conhecido por não ter, digamos, elevados níveis de higiene pessoal. Além disso, não tinha a maior das estaturas. Assim, tentava esconder o mau cheiro e o 1,60m com luxo. Daí abusar de perucas, maquiagem, da alta costura francesa – que se tornou famosa no mundo todo – e do salto alto.

Mas só no reinado seguinte, com o Luís sucessor, sapatos com o artifício se tornaram referência e ganharam a elite como peça exclusivamente masculina. O uso mudou, claro. Ainda assim, séculos mais tarde o salto Luís XV segue na moda com base e ponta mais largos que a haste. Hoje, o termo também apelida o próprio modelo de calçado com a charmosa elevação.

Pois bem, histórias à parte, essa não é necessariamente a narrativa que importa para Antônio Mansueto Caputo, o Tonho Sapateiro. Aos 80 anos, quando ouve falar sobre Luís XV, Seu Antônio não pensa no reinado da França, na moda ou nos bastidores da invenção do salto alto. Para ele, a imagem que vem à mente é de uma arte que não está no Louvre, mas é valiosa: a do avô, Gustavo Antônio de Paula.

Sapateiro artesanal e um dos pioneiros no ofício em São Tiago, Seu Gustavo é visto pelo neto como um artista incontestável. Também poderia: manualmente, durante décadas, ele transformou pedaços de couro em pares de calçados para famílias inteiras. Chinelos, chuteiras, botinas, sandálias, sapatos Luís XV femininos... Tudo o que os pés precisavam passava pelas mãos habilidosas dele.

E não demorou para que o neto, Antônio, fizesse o mesmo. A princípio, ele confessa, nada disso foi por vontade própria. “Lembro de ficar encantado com a capacidade que meu avô tinha de riscar o couro, cortar, montar praticamente qualquer modelo de sapatos e decorar com muito cuidado, fazendo um a um os furinhos que viravam desenhos. Aquilo era mágica pra mim”, conta admirado antes de completar rindo: “Mas nada que eu sonhasse repetir”.

Aos 10 anos de idade, porém, Antônio recebeu uma convocação definitiva: “Você não vai ficar à toa. Quando não estiver na escola, vai para a sapataria comigo”, disse o avô certa vez. E tudo mudou, mesmo que a contragosto. “Fui com preguiça mesmo, né? Fazer o quê?”, relembra o herdeiro de sangue, orgulho e profissão.

Setenta anos se passaram. Agora, num sobrado antigo ainda com endereço são-tiaguense, Antônio Mansueto se cerca de parte do que mais ama: máquinas de costura, sapatos, pôsteres do Cruzeiro Esporte Clube e um cartaz em que se lê “Volte Sempre!”. Um pedido atendido sem dificuldade. Isso porque o público costumaz está sempre à porta do sapateiro – um sobrevivente, na verdade, em ofício quase extinto.

CONFORTO E CUIDADO

Para a Ciência, a profissão mais antiga do mundo é a de cozinheiro. Já o Catolicismo defende algo diferente e diz que o homem desenvolveu uma atividade laboral, pela primeira vez, logo após a expulsão de Adão e Eva. Assim, fora do Éden e precisando plantar para colher e comer, teria surgido o papel do lavrador.

Pode haver discrepâncias, mas também é fato que o ofício de sapateiro – ou algo semelhante – é bem mais antigo do que se pensa.

Calçar os pés é para o homem, há mais de 40 mil anos, uma questão de proteção. Afinal, era mais fácil circular para caçar ou correr para sobreviver sem ferir os membros natureza a fora. Por isso mesmo, folhas e similares já eram utilizados para evitar o problema. Mas há registros oficiais: cavernas ao sul da Espanha e da França por exemplo, ostentam pinturas datadas de 10 mil anos antes de Cristo, na Era Paleolítica. Ali, madeira e palha dão sinais de terem sido os primeiros sapatos oficializados na História.

De lá pra cá, muito mudou. E no caminho surgiu o amor de Antônio Mansueto pela tradição de tanto proteger quanto enfeitar e dar conforto a diferentes pés. Inclusive os próprios.

“A vida toda produzi o que calço para trabalhar”, diz Tonho Sapateiro ostentando um par de sandálias em couro escuro e oito tiras bem distribuídas. “Pra mim, o calçado ideal precisa ser macio e ter um saltinho, mesmo que muito pequeno. Solas extremamente retas atrapalham a minha coluna”, conta Seu Antônio refletindo a preocupação e o cuidado que nutre por todos os clientes.

“RESSUSCITO DEFUNTOS”

Quase todas as lembranças que Antônio Mansueto guarda do avô envolvem sua oficina repleta de sapatos e as horas que passava debruçado sobre eles, inclusive para realizar concertos. “Aquilo era arte. Um pintor famoso deve olhar pro próprio quadro como meu avô olhava pros calçados. Tinha, além de amor, muita responsabilidade ali. E ele me ensinou isso”, conta Tonho Sapateiro.

Fáceis, porém, as lições não foram. Dos 10 aos 15 anos, Mansueto se dedicou a engraxar sapatos de maneira exímia, delicada e extremamente perfeccionista. Nenhuma peça retornava ao dono sem estar brilhando. Tudo exigência do avô antes de ensinar ao neto como montar sandálias que faziam sucesso. “Naquela época a gente não ia em loja comprar. Sapato não vinha da fábrica, nessas caixas bonitas. Mas cada par era único, exclusivo, feito praquela pé, praquela pessoa”, diz Seu Antônio com um saudosismo resiliente. E continua: “Chega a ser bonito pensar nisso. Por outro lado, não reclamo do tempo nem das mudanças, sabe? Só me adaptei a elas.

Então ao invés de criar, hoje passo a maior parte do tempo consertando calçados. Brinco que ressuscito defuntos até a hora em que não dá mais e o cliente precisa comprar um novo. Eu mesmo preciso de um tênis pra caminhar”, gargalha.

COISA DE FAMÍLIA

Além de um dos pioneiros na arte da sapataria em São Tiago, Seu Gustavo foi personagem importante na expansão do ofício local - e tudo começou em família. “Um irmão dele era sapateiro. Com o tempo, sobrinhos também passaram a fazer parte da oficina e aí vieram também os netos, como eu”, lembra Antônio Mansueto. O negócio deu tão certo que, conta-se, a sapataria chegou a ter três ou quatro funcionários.

Mas muito além da prosperidade, a quantidade de pessoas dentro do local de trabalho significava, para todo mundo, esforços em manter uma tradição e repassar conhecimentos sem qualquer tipo de ego ou apego. Seu Tonho Sapateiro também aprendeu isso com maestria. Ao ser questionado sobre alunos que teve ao longo da vida, aliás, responde com “ih, muita gente!”. “Para ser honesto”, continua, “perdi as contas de quantos garotos estiveram aqui para aprender o ofício. Alguns seguiram com a profissão e inclusive há quem a exerça aqui em São Tiago. Nunca vi e não vejo como competição. Muito pelo contrário, sinto muito orgulho, alegria. E se puder fazer por alguém o que o meu avô fez por mim, vou”, garante.

SEM PEDRA NO SAPATO

Segundo a Associação Brasileira de Lojistas de Artefatos e Calçados, o país tem hoje 60 mil lojas físicas de sapatos e cada brasileiro faz em média três compras por ano nesses espaços. Quando o assunto é e-commerce, o impacto não é menor. Um ranking da agência Conversion aponta, inclusive, que os dez maiores marketplaces do território nacional comercializam itens para os pés - sendo um deles focado nesse nicho.

Dados assim, é claro, significam muito para um sapateiro que dedica 70 anos da própria vida à confecção artesanal do que mais ama. Porém, tão flexível quanto uma sola confortável de sapatos é o pensamento de Seu Antônio. “As pessoas já não vêm aqui encomendar sandálias. Compram na loja. E isso é bom. Quer dizer que temos vidas melhores, condições melhores. Com meu trabalho, agora, faço o possível para que as pessoas possam aproveitar cada par de calçados por mais tempo. Às vezes não tem conserto e já falo: ‘tem jeito, não, viu?’ (risos). Mas quando tem faço o melhor possível”, conta enquanto se ajeita em uma cadeira de madeira simples e avermelhada ornada com um pequeno toco no assento. “Para ficar mais alto”, ri.

Nascido em São Tiago, Seu Antônio foi primogênito entre seis irmãos. Deses, três exerceram o dom da sapataria artesanal, mas só Tonho Sapateiro permaneceu. “Vivo por isso e pra isso. Estar aqui me fez atravessar a vida feliz, sustentou meus filhos. Nunca fiquei rico nem vou ficar. De dinheiro. Porque de satisfação eu sou milionário”, filosofa enquanto costura mais um pedaço de couro.





ALÉM DOS CALÇADOS

Minas Gerais é, hoje, o quarto Estado em produção calçadista no Brasil. Um *status* com significado importante para a economia como um todo, mas impactos diretos para quem passou a vida fazendo, artesanalmente, os mesmos produtos. Daí consertos e ajustes significarem a maior parte das atividades na sapataria que Antônio Mansueto herdou do avô.

Um adendo, por outro lado, é mais do que necessário. Entre os acessórios a serem reformados – com maestria, diga-se de passagem – há bolsas com alças danificadas, mochilas com zíperes para serem trocados, bonés descosturados. Todos entregues a Seu Antônio mesclando aflição pelo estrago com a confiança do cliente. “O senhor pode salvar isso?”, pergunta um. “Pelo amor de Deus, me ajuda, arreventou aqui e preciso pra trabalhar amanhã”, implora outro.

HERANÇA

Antônio Mansueto diz, com orgulho, que teve dois pais. O biológico, Inácio Caputo, que considerava o “pai da roça”; e o avô, Seu Gustavo, a quem chamava de “pai da oficina”. “Ele era um homem exigente, mas a gente sabia que ali havia valores e muito amor por todos nós. Tanto é que, mesmo com toda aquela casca, aceitou de bom grado que o considerássemos, também, o nosso pai” lembra.

Há cerca de 40 anos, o “pai da oficina” partiu. Seu Antônio lembra desse momento com clareza e ainda sente a perda. Até diz, entre tristeza e algum bom humor, que é um “avô sentindo falta do avô”. Mesmo assim, entende e vê tudo isso com uma sabedoria que só a vida ensina. “Ele está aqui nas máquinas que deixou, no que me mostrou, no que eu faço, em quem eu sou”, reflete - e sabe que o ciclo se repete, mesmo que de mane-

ras muito distintas.

Após a morte de Seu Gustavo, a sapataria seguiu aberta sob os cuidados de Antônio Mansueto e do irmão, Orlando Caputo. O negócio, aliás, foi mantido por ambos ao longo de quase duas décadas, até Orlando optar por investir no comércio.

DE PAI PRA FILHOS

Seu Antônio teve três. E todos passaram pela sapataria em algum momento da vida, fosse acompanhando o pai, aprendendo o ofício e até auxiliando em alguma parte da jornada. Hoje dois deles, Fábio e Cléber, são donos da própria fábrica de cintos e carteiras em couro. Já Renata quis seguir outro caminho e, agora, comanda a própria loja também em São Tiago. “Todo pai sonha em ver os filhos fazendo o mesmo que ele. Mas na medida em que vão crescendo, a gente também entende que a felicidade de cada um pode ser diferente

da nossa. Então... Sou um homem satisfeito com tudo o que essa sapataria me deu. E olha que não foi muito! Porém, foi o suficiente para manter a família, nos dar um teto, fazer amigos, ter uma história. Estar aqui e mexer com esses sapatos é a única coisa que sei fazer. Se meus filhos podem ir além, só desejo que sejam tão felizes nas suas escolhas quanto eu sou”, diz.

RELÓGIO

Seu Antônio diz que ama trabalhar e jogar boa conversa fora. Uma coisa, porém, não exclui a outra. Isso porque o sapateiro “que conserta tudo” consegue engatar dedos de prosa animados enquanto peças e peças passam pela máquina de costura. Detalhe: ela é caprichosamente movida por pedais. “Passo a maior parte do tempo sozinho, focado somente no que preciso fazer e pensando na vida. Mas vira e mexe tem alguém, ali na porta ou sentado nessa cadeira, pronto para conversar. Aprendi a falar e trabalhar ao mesmo tempo”, confessa.

De fato, em mais ou menos uma hora de entrevista, sete pessoas estiveram na sapataria entre irmãos, primos, clientes pedindo socorro e torcedores do Cruzeiro comemorando a alavancada do clube.

Seu Antônio deu atenção a todos sem abandonar os sapatos de que cuidava, num cotidiano típico por ali. Seu Tonho Sapateiro explica que a maioria dos concertos é simples - avaliação feita, claro, na visão de quem soma 70 anos de experiência. Mas ele também aceita, com tranquilidade, as demandas mais difíceis. Nada, porém, se compara à confecção de um par de sapatos inteiro. Quando o objetivo é esse, o relógio é certo em apontar que são necessárias uma manhã e uma tarde inteiras de trabalho artesanal até o último detalhe ser finalizado.

Paciência? Essa não falta. Ansiedade mesmo só existe para ver as peças nos pés de alguém. “Sapato é feito para andar o mundo”, elabora o artista.

SEM DESCANSO E SEM ESTRESSE

“Aqui? Aqui o trabalho é ‘de maré’. Às vezes chegam dez pares de calçados num dia e saem outros oito. Depois entram mais cinco pela porta e dois ficam aqui pra sempre”, se diverte Seu Antônio.

O abandono de sapatos, porém, não é um problema para ele. Sereno, calmo, de fala mansa, o sapateiro parece alguém que dificilmente se abala. Mas há sim comportamentos que o incomodam.

“Grosseria”, explica sem rodeios. E prossegue: “Eu só estudei até a quarta série. Com 13 anos deixei a escola para nunca mais voltar. Não sou letrado, mas sou educado. E conheço gente com diploma sem educação alguma”, reflete.

Seu Tonho Sapateiro se lembra, por exemplo, de quando o “fiado” era um modo de negócio. Isto é, o cliente buscava os sapatos novos em folha hoje pra quitar só “amanhã”. Ou não. “As pessoas esqueciam que eu trabalhava pra sobreviver e deixavam de me pagar. Se acontecia de eu bater à porta pra cobrar meu direito, encontrava cara feia do outro lado”, lembra.

Ainda assim, Seu Antônio garante que nunca se estressou de verdade e que sequer tirou férias oficiais em 70 anos de profissão. “Só parei pra ficar de repouso, né? Quem opera precisa se recuperar. Então em duas cirurgias tive que obedecer ao médico e repousar. No total foram 60 dias. Mas não sofri, não. Entendo as necessidades da vida”, assume.

Receio? Só de acharem que se aposentaria. Mas bastou abrir uma frestinha da porta na oficina para os clientes chegarem. Seu Antônio fez falta para dezenas de sapatos e pés.



SIMPLICIDADE

A sapataria de Seu Antônio é ponto quase turístico em São Tiago. Aonde quer que alguém vá e a quem quer que pergunte, sempre haverá informações sobre como chegar ao predinho azul, dividindo duas ruas, onde toda magia acontece.

Mineiro e são-tiaguense típico, Seu Tonho Sapateiro recebe o visitante ou cliente com o mais tradicional “fica à vontade e não repara a bagunça”. Mas o que se percebe, na verdade, é uma grande simplicidade funcional. Na maior parte do cômodo que o sapateiro aluga há 20 anos estão as poucas máquinas que utiliza para trabalhar e, claro, calçados. Todos distribuídos em quatro prateleiras. Vale lembrar que ali ficam tanto os recém-chegados quanto aqueles com donos esquecidos (e alguma esperança de resgate). “Quando percebo que algum sapato foi abandonado, doo. Tem gente sentindo frio e descalço lá fora”, conta.

Um raciocínio humilde e lógico que aprendeu ainda na infância. “Naquela época, não era comum que houvesse banheiros em casa e éramos simples também. Banho era na bacia, tudo vinha de muito trabalho e a gente lutava desde cedo”, se recorda.

Outra lembrança, porém, não o abandona: a da dedicação dos pais.

No DNA

Como todo bom protagonista de excelentes histórias Antônio Mansueto é filho de um casal em que dois opostos se uniram. “Fui criado por mãe meiga e pai bravo”, conta. Inácio Caputo, o pai, “trabalhava na roça e sofria demais”. Na verdade, ele saía de casa cedo e só retornava tarde, calejado. Isso quando não precisava passar a noite no rancho, recostado onde havia espaço. “Era um lutador. E ensinou isso pra gente. Mostrou que na vida só chuva cai do céu”, lembra Seu Tonho Sapateiro.

Em contraponto, focando no lado leve de tudo, havia Dona Maria da Conceição Caputo, a doçura em forma de mãe. “Nunca entrou em uma sala de aula, mas era culta. Talvez esse gosto por conversar eu tenha herdado dela, que falava sobre tudo com sabedoria; que ouvia rádio e entendia o que ninguém conseguia. Tudo isso cuidando de seis filhos e, com 40 anos, lidando com uma doença que nunca mais a deixou”, explica, reflexivo, em referência à Flebite, uma inflamação causada por coágulos em veias superficiais.



O diagnóstico acompanhou Dona Maria da Conceição por outras décadas e levou a uma amputação. “Em agosto faz dois anos que a perdemos. Sou idoso, a tive por muito tempo. Mas... Olha, ninguém está pronto para se despedir da mãe”, lamenta.

PATRIMÔNIO

A esposa há mais de 50 anos, Dona Maria José; os filhos; quatro netos; a casa onde mora; a sapataria; saúde. “Pra mim riqueza é isso”, diz Seu Antônio.

Mas confessa ter, como patrimônio valiosíssimo, uma herança do avô: “Aquela máquina ali, de exatamente 90 anos. Acredita?”, questiona.

A peça, uma Singer, exclusiva para confecção de calçados, veio da Inglaterra nos anos 1930, num navio. Seu Antônio não a usa. A guarda, junto com os documentos e até as prestações pagas, como memória do avô. Perto dela ficam as demais ferramentas de trabalho. É que além das mãos e da mente afiada, o sapateiro conta com outras três máquinas – duas de costura e uma lixadeira, também deixada por Seu Gustavo, para acabamentos. Detalhe: ela só entrou na oficina após muita insistência. “Meu avô queria continuar lixando na mão. Já eu sou mais moderno (*risos*). O que não quer dizer que trocaria esta lixadeira por outra nova. Não, não. Fica comigo até o fim”, garante.

CAPRICO

Na sapataria de Mansueto só entra couro bom e solas de borracha. Ainda assim, ele tem observações a fazer: “A maioria dos solados de hoje em dia são mais fracos. Fico bobo de ver. Mas corro atrás do que tem qualidade”, diz. E isso vale também para fivelas, botões, linhas, ornamentos, cola e até mesmo preguinhos. Do molde para peças artesanais ao conserto das industrializadas, tudo é feito com capricho, amor e conhecimento. Textura, densidade, ergonomia... Todas são palavras e medidas no vocabulário dele com técnica e conhecimento de causa.

CONFORTO E PAZ

Às 6h40, Antônio Mansueto se levanta, coa o café, come um “pãozinho” (como gosta de chamar), calça as sandálias que fez pra si mesmo e logo depois sai. Até às 16h, desenha, corta couro, costura, ajusta, conversa, sorri com o que aprendeu e faz.

Depois calça o par de tênis e sai para a caminhada de todos os dias, sempre encontrando mais gente pelo caminho para conversar. Aí retorna para casa e descansa, em família. Um ritmo calmo, mas vital. “Tenho um coração forte. O médico já falou e também sinto isso. Então vou continuar cuidando dele pra bater por muito tempo. Tem muito calçado pra fazer e consertar”, encerra.



Preparando uma Nova Geração

Em São João del-Rei, mais de 200 crianças podem construir hoje um amanhã melhor



Toda criança tem um sonho. E alguns são tão atípicos quanto encontrar um dinossauro na esquina, ser mordido por um cachorro e ganhar superpoderes, voar até Marte com uma bicicleta de rodinhas. Quando Samuel Van de Raa de Souza tinha 8 anos, o que imaginava e desejava era diferente também. Mas nada tinha a ver com uma imaginação criativa. Era, antes, uma questão de coração ferido e fé. Muita fé.

Nessa idade, o menino nascido em Barbacena havia vivido quase sete anos no Amazonas e desembarcado às pressas em São João del-Rei. O motivo: o adoecimento da mãe, que passaria por uma cirurgia delicada na

cidade. A princípio, a passagem por Minas Gerais seria temporária. Mas um telefonema do pai mudou tudo. “Ele disse que não precisávamos voltar”, lembra.

Foi assim que Samuel, a irmã e a mãe perderam tudo. Só sobraram as três malinhas de roupas que carregavam e a perseverança. “Passamos alguns dias na rua, mas depois fomos acolhidos por pessoas muito bondosas também. E começamos a lutar, muito. Minha mãe trabalhava dia e noite, sem exageros em dizer isso. Minha irmã e eu, pra ajudar, vendíamos chup-chup. Conheci muita gente da minha idade e com histórias também complicadas”, conta. Exatamente por

isso, por essa vivência, um sonho (ou uma missão) começou a surgir. “Junto às preces pela minha própria família, eu pedia a Deus que me iluminasse e me tornasse alguém capaz de ajudar, que pudesse mudar a vida de outros meninos e meninas como eu”, se recorda.

Hoje, Samuel está à frente da Nova Geração Brasil (NGBrasil), uma ONG filantrópica e sem fins lucrativos com sede em São João del-Rei. A entidade assiste 220 crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade desde 2017. Todas recebidas em um complexo com 2,5 mil metros de área construída – e muito espaço para a esperança.



OUTROS SONHOS

Um meme da internet diz que “a base vem forte”. Mas na ONG instalada no Bairro Tejuco, um trocadilho e uma pequena alteração são bem-vindos. Ali, a nova geração JÁ É forte.

E bastam alguns poucos minutos de conversa para entender isso. Numa manhã ensolarada em que uma dezena de crianças fazia reforços escolares e rabiscava com muitas cores algumas folhas de papel, a maioria foi rápida em responder: quando se tor-

nam gente grande, querem fazer algo em prol do próximo.

Nathan, de 8 anos; e Lucas, de 7, querem ser policiais - e o primeiro até confessa que, quando corre muito, sente falta de ar. Já o segundo quer ter um salário pra comprar ingredientes e fazer “infinitos” docinhos que aprendeu na confeitaria da Nova Geração.

Natasha, uma garotinha de mechas “verdes que já foram azuis no cabelo” e que ama desenhar corações, quer ser bombeira. Mesma atividade sonhada por Vitória, de 7 aninhos - embora

por enquanto só queira se preocupar, mesmo, com brincar no playground da ONG. Enquanto isso Agatha, aos 8, se vê como veterinária para “salvar todos os bichinhos e abraçar cãezinhos”.

Vinícius, 6 anos, o menor da turma e em contrapartida mais agitado, quase não se contém até revelar que quer ser maquinista. E diz que com sua Maria Fumaça vai transportar todo mundo.

Diálogos assim, entre gargalhadas infantis e a leveza que só os pequenos têm, são alento e motivação tanto para quem atua quanto para quem cresce na ONG.



ESPERANÇA

Em março deste ano, o atacante Ricardo Oliveira entrou em uma quadra com arquibancada abarrotada de gente e não, não foi para bater uma bolinha. Dessa vez, o jogador de futebol que hoje atua pelo Athletic, em São João del-Rei, queria... bater papo e abrir o coração sobre jornadas de vida. Oliveira cresceu na favela Zaki Narchi e por muito tempo teve como refeições esporádicas os restos de comida da Casa de Detenção de São Paulo, o Carandiru, que chegavam à comunidade.

Capítulos como esse da própria história foram compartilhados numa palestra ao público da Nova Geração.

E deram espaço a um reconhecimento importante: “Eu me vejo em muitos aqui. Mas diferente de mim, vocês têm oportunidades, incentivos e um suporte que não tive. Valorizem o que acontece aqui”, disse.

Nessa hora a profissional de Relações Públicas Lígia Maria Ferraz sentiu mais forte, dentro de si, a missão de que tanto se orgulha. “Nem sempre é fácil. Ouvimos relatos pesados, revoltantes e difíceis que nos desestruturam. Porém, o abraço e o carinho de um pequeno sempre mostram por que estamos aqui. Aí continuamos com ainda mais coragem. Da mesma forma, somos uma equipe grande que se dá as mãos, se acolhe com integridade, se entende. Ninguém luta só”,



explica.

De fato, a luta não é fácil. Na lista de vulnerabilidades vividas pelas crianças e enfrentadas pela equipe da NGBrasil estão pré-adolescentes que chegam à instituição sem saber ler; meninos e meninas sem acesso a alimentação; pequenos com mães, pais ou irmãos encarcerados; jovens vindos de famílias disfuncionais; vítimas de abusos. Em meio a tudo isso, a Nova Geração entende (e defende) que “toda criança merece uma chance justa”. E justamente pela delicadeza e urgência dessas situações realiza um trabalho de transformação perene. “Nosso sonho, na verdade, é promover mudanças estruturais na vida de quem passa por aqui – o que é muito diferente de assistencialismo ou respostas apenas imediatas. Cada assistido que cresce com mais esperança e

ROTINAS

Duzentas e vinte crianças e adolescentes passam pelos portões da Nova Geração todos os dias. Uma garotada que deixa o mundo do lado de fora e tenta construir o próprio, novinho e melhor, ali dentro. Para que isso aconteça, ela são divididas por turmas. Oito delas, com pequenos de 6 a 14 anos, são recebidas pela manhã. De 7h30 às 11h, no contraturno escolar, elas se revezam entre atividades lúdicas, escolares, de desenvolvimento e apoio com dois momentos para lanches.

Já à tarde são seis turmas com meninos e meninas entre 9 e 18 anos. Nesse caso, a agenda começa às 13h30 e termina às 17h com a mesma dinâmica. São horas preciosas para todo mundo que convive em estrutura com salas de aula, biblioteca, refeitório, cozinhas para ensino de Padaria e Culinária, hortas com alimentos naturais (e sem agrotóxicos). Isso sem falar em consultórios para atendimento psicológico, fonoaudiológico, de Terapia Ocupacional, Neuropsiquiatria e Psicopedagogia (com apoio inclusive na alfabetização).

Um estúdio de Rádio também foi montado por lá.



se torna um adulto autossuficiente é uma vitória gigantesca para nós”, diz Laura Johanna Maria de Veer. Há mais de 20 anos a holandesa se apaixonou por Samuel Van de Raa de Souza – e pela pulsão em fazer o bem que ele sempre teve.

AMOR E MAIS AMOR

Com didática, valores e direcionamento, assuntos considerados difíceis em muitos espaços não são tabus na Nova Geração. Ao contrário, eles são debatidos e cuidados. “Além de ouvidos atentos e coração aberto, precisamos ter disposição ao diálogo e à solidariedade para tentar mudar essas realidades, mesmo que aos poucos. Senti muita coisa na pele, tive dificuldades e medos que muitos meninos e meninas têm. Sei que não é fácil. Mas sou prova de que milagres acontecem, histórias mudam. Então quero

mostrar e compartilhar essa fé com tantos quanto puder”, diz Samuel. Laura foi uma das primeiras pessoas a se convencerem disso. Tanto o é que, além de esposa, se tornou voluntária e uma das fundadoras da ONG Nova Geração.

Tudo começou com a ida de Samuel para a Holanda, aos 11 anos de idade, para viver com os avós maternos. Nem de longe, aliás, a tal “mudança para a Europa” envolveu glamour. Lá, o brasileiro precisou recomeçar, outra vez. Mas desde o primeiro segundo e mesmo enfrentando dificuldades no exterior, ele já planejava retornar ao Brasil para cumprir a missão que nutria desde os tempos vendendo chup-chups em São João del-Rei (também confirmada por um pastor num momento de oração).

Em 2001 Samuel conheceu Laura – e já no segundo encontro contou a ela sobre isso. “Lembro de ele parar o car-

ro para me deixar em casa e dizer ‘em algum momento vou retornar ao Brasil. Quero desenvolver um trabalho social’”, conta a holandesa.

Cinco anos mais tarde os dois se casaram. Samuel seguiu trabalhando em grandes empresas na área de Tecnologia, Gestão e Consultoria; Laura se dedicou às aulas de Química que ministrava visando se tornar pesquisadora. Ao mesmo tempo, a vontade de ser mãe e cuidar dos filhos também cresceu. Vieram, então, os dois primeiros herdeiros: Noa (hoje com 14 anos) e Davi (13). Mas enquanto Laura gestava Noelle (10), Samuel adoeceu. “Ele ficou acamado e eu passei a sentir a carga da maternidade tripla. Lembro de um dia me deitar ao lado dele exausta, sentindo dor em todos os pedaços do meu corpo. Nesse momento começamos a nos questionar: a vida é isso? Não há nada maior e mais importante pra fazer?”, se recorda.



A resposta veio com a fundação de uma ONG com raízes holandesas, no primeiro momento. “Desembolamos a parte burocrática e começamos a arrecadar dinheiro, roupas, brinquedos. O mais curioso é que não tínhamos nada pronto. Quando falávamos com as pessoas, estávamos ‘vendendo ar frito’, como se diz na Holanda. Ainda assim, deu certo e muitas nos ajudaram”, explica Laura. Eis que um ano depois a iniciativa fincou raízes no Brasil. “Sabíamos que nosso trabalho precisava acontecer aqui, com as crianças daqui e toda a vivência do Samuel. Então viemos para o país tendo sempre em mente que seríamos missionários sem deixar de priorizar os filhos”, frisa.

Foi assim que há sete anos nasceu, em solo brasileiro, a caçula da família: Anna.

A PEDRA FUNDAMENTAL

Durante os anos no “Velho Mundo”, em todo trabalho que conseguia

por lá, Samuel alertava empregadores e colegas sobre o que sonhava para um futuro não tão distante assim: “Meu objetivo aqui é aprender, juntar bastante dinheiro e construir o que está no meu coração”. Foi assim que começou a arregimentar os primeiros parceiros para a empreitada. Isso porque a ONG Nova Geração é mantida totalmente por doações – a maioria vinda diretamente da Holanda. “Tenho uma lista de contatos e e-mails com mais de mil pessoas na Europa. Todas recebem informações sobre o projeto e metade realiza doações de tempos em tempos. Somos absurdamente gratos”, explica ele com voz alegre.

O mesmo ocorreu em 2016, quando a Pedra Fundamental do prédio onde funciona a NGBrasil foi lançada no Brasil. O terreno foi doação da Prefeitura de São João del-Rei. “Recebemos a autorização para construir num dia e iniciamos as obras no outro. Um mi-

lagre incrível porque, nesse momento, tínhamos R\$90 mil. Mas quando inauguramos o espaço, em novembro de 2017, mais de R\$1 milhão haviam sido investidos. Tudo fruto da solidariedade de quem acreditou em nós e num projeto do outro lado do planeta”, diz Laura.

Na época, o imóvel tinha 903 metros de área construída.

PANDEMIA

No início de 2020, a lista de atividades da ONG aumentou. “Os relatos de violência doméstica e alcoolismo cresceram nos arredores. Além disso, sem trabalhar, pais e mães tinham ainda menos a oferecer aos filhos. Era desesperador. Então precisamos agir e começamos a distribuir pães e marmitas aqui. Isso sem falar em kits de



higiene com água sanitária, detergente, sabão. Diariamente atendemos 450 famílias nessa época. Mais de 1,5 mil pessoas”, conta Laura. Naquele momento, mensagens de amor, fé e esperança eram escritas nas tampas do marmiteix. Houve idosos que colecionaram todas elas.

Não parou por aí. Com o lançamento do Auxílio Emergencial, outro dilema: boa parte das pessoas que teriam direito a ele na vizinhança da ONG não tinham acesso a celulares e conexão com internet. Foi preciso realizar um mutirão para apoiá-las no cadastramento. Outra ação deu suporte a crianças e adolescentes para que tivessem acesso às tarefas escolares do ensino remoto, pudessem imprimi-las e completá-las.

Houve tempo, ainda, para acalentar profissionais de Saúde em franco combate contra o Coronavírus. Para demonstrar carinho e empatia, doces e cookies foram produzidos na Pa-

daria da Nova Geração. Todos foram distribuídos em unidades de atendimento e hospitais são-joanenses.

INTENSIDADE

Com pouco mais de quatro anos de inauguração, a NGBrasil coleciona transformações que valem para uma vida inteira: gente que aprendeu a ler e escrever, que conseguiu o primeiro emprego, que se libertou de questões que aprisionavam, que foi aprovada em uma faculdade pública. “Sempre dizemos aqui que não vamos realizar 100%. Além do nosso trabalho e do amor, há as escolhas das próprias pessoas e imprevistos da vida na equação. Mas se chegamos aos 80% de sucesso, comemoramos como se fosse a perfeição. Aliás, para nós é”, comenta a educadora Evelyne Carvalho, uma das primeiras a integrar a equipe da ONG.

Parte do quadro desde 2018, ela conta que tão logo começou a trabalhar ouviu uma frase de que ja-

mais se esqueceu: “a última coisa que você vai ser é professora. Algumas vezes você será irmã, conselheira, melhor amiga”. O dia a dia provou que a sentença era verdadeira – e que revelações dolorosas também chegariam aos seus ouvidos, como “tia, eu só como quando estou aqui”. “No começo eu acordava na madrugada angustiada e pensando nessas histórias. Tentava elaborar planos mirabolantes”, confessa. Aos poucos, porém, Evelyne compreendeu que a mudança é um processo – e só assim ele trará resultados pra vida toda. “Eu me questionava se ensinando eu fazia diferença para aquelas situações específicas. E quer saber? Sim. Cada um aqui dentro é uma parte essencial do quebra-cabeças”, analisa.

Dentro da Nova Geração, alguém sempre diz que “toda criança merece uma chance justa” e que “o sorriso e o amor são linguagens universais”. Não há dúvidas disso.





Laura (segunda da esq. para dir.) veio da Holanda para ajudar a mudar realidades no Brasil com o marido, Samuel (destaque). Para que isso aconteça, instituição conta com equipe multidisciplinar



GENTE QUE FAZ A DIFERENÇA

O time da Nova Geração tem 22 membros escalados entre educadores (incluindo professores de Educação Física e Informática); instrutores de áreas como Culinária e Padaria; orientadores cuidando do Ensino Religioso; monitores; equipe de Comunicação; Secretaria; Administração e suporte estrutural.

Há, ainda, uma psicóloga e uma rede de estagiários em Medicina, Enfermagem e Nutrição prestando assistência em Saúde aos assistidos.

Voluntários? Também estão lá ensinando Inglês, Xadrez, Artesanato; lições de Meio Ambiente e Sustentabilidade ou para sessões mais do que lúdicas de Contação de Histórias. Além

disso, a Educação Financeira deve entrar na agenda através de uma parceria especial em breve.

Com isso, a ONG oferece mais de 30 atividades num Programa de Atuação que foca em sete diretrizes: acompanhamento familiar; formação moral e religiosa; alimentação saudável; ação complementar à escola (incluindo preparação para o Enem); formação profissional; esporte e lazer; expressão criativa e comunicação.

Para receber assistência da ONG, a criança ou adolescente em situação de vulnerabilidade deve estar matriculada em alguma instituição de ensino regulamentar. Outras informações estão em www.ong.ng-brasil.com.



REAL em todos os sentidos

Antes de chegar a São João del-Rei e Barbacena, Real Motos percorreu estradas de coragem, resistência e gestão cheias de desafios



CATÁLOGO

Em 2022, pela primeira vez em 30 anos, o mercado de automotivos no Brasil sofreu uma inversão. No ranking de veículos mais vendidos, os carros saíram do topo e deram lugar às motocicletas. De acordo com a Abraciclo, o número de motos emplacadas cresceu mais de 46% de fevereiro a março. Num comparação ao mesmo período do ano passado, o salto foi ainda mais impressionante, ultrapassando a marca dos 75%.

E a Honda lidera esse mercado, segundo a Federação Nacional da Distribuição de Veículos Automotores (Fenabrave), com quase 80% de participação. No portfólio atual, a fabricante apresenta 30 modelos distribuídos nas categorias Street, Adventure, Off Road, Sport e Touring. Desses, oito são lançamentos.

No caso da Real Motos, além das motos em si, há uma gama de produtos oficiais “para motocicletas e motociclistas”, além de máquinas como motobombas, roçadeiras, cortadores de gramas. Há, ainda, a prestação de serviços nas oficinas tanto de São João del-Rei quanto Barbacena. Em ambas os mecânicos são especialistas treinados pela própria fabricante.

Numa prateleira, o capacete. Na parede, fotos e uma assinatura em acrílico do homem que, em carros de Fórmula 1, chegou a atingir 340km por hora: sim, Ayrton Senna, herói-propaganda da Honda no início dos anos 1990.

Na publicidade e nas pistas, a parceria entre o piloto e a montadora, dona dos melhores motores da “Era Turbo”, é considerada uma das mais vitoriosas do esporte. Também poderia. Em 1991, a união entre propulsores com um segundo de vantagem (o que na F-1 significa uma vida de dianteira) e a perspicácia competitiva do piloto, então na McLaren, garantiram a ele seu terceiro e emblemático título mundial.

O que isso tem a ver com a sociedade entre Leonardo Batista de Lima Lucas e Ernesto Christóforo de Andrade? Bom, quase tudo. A memorabilia do início dessa matéria decora justamente o escritório que ambos dividem na Real Motos, em São João del-Rei, uma concessionária com quase 18 anos de história na cidade – mas

com uma “estrada” ainda mais longa envolvendo negócios, família, ousadia e persistência.

Com uma filial em Barbacena, os dois polos atendem área de 37 municípios. Isto é, nada menos que 500 mil habitantes em potencial. Entre eles já estão, claro, os que entraram a pé em uma das lojas para sair de lá, pouco depois, sobre duas rodas. E é esse contexto que descreve, segundo Leonardo e Ernesto, o verdadeiro propósito do negócio. A estimativa é de que mais de 30 mil motocicletas tenham sido comercializadas de 2005 até aqui – o equivalente a três veículos para cada morador de São Tiago, por exemplo. Mas na Real Motos não parece haver apego a números. “Vender e entregar as chaves das motos é só um detalhe. Na verdade, o que fazemos aqui é cuidar de pessoas. Porque atrás de um guidão, pra nós, tem alguém com o sonho de fazer trilhas, a necessidade de ir de um ponto a outro da cidade com praticidade, o desejo de montar um negócio e fazer entregas”, diz Leonardo.





“MOTOR MAGNÉTICO”

Cientistas e físicos são quase unânimes em afirmar que um Motor Magnético (quer dizer, um dispositivo capaz de gerar energia infinita e sem dissipação a partir de ímãs) é um delírio que não vai se concretizar. Mas a verdade é que nos negócios ele é uma metáfora possível para a relação entre os sócios da Real Motos – e de metáforas Ernesto entende bem. “A minha cabeça é uma gaveta com pastas organizadas. Uma pra administração, outra pra contabilidade, outra pra questões processuais e planejamentos. A do Léo já é um baú gigante de ideias, ações e possibilidades. Tudo misturado e transbordando num lugar só. É assim que a gente funciona. Um é aquele que conta até três, o outro é o que fala ‘já!’”, diz ele.

São, na prática, duas forças que se atraem. “Inclusive quando essa parceria começou houve algo muito curioso. Eu era um homem de 42 anos e ele um rapaz de 23. Então somamos

a força da experiência à da juventude – ou vice-versa, porque na verdade o aprendizado e a vontade de fazer a diferença sempre foram mútuos”, frisa Ernesto.

AS PRIMEIRAS PEÇAS

As empresas familiares são as grandes engrenagens da economia nacional e essa não é uma frase de efeito. O próprio Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) comprova isso ao indicar que 90% das empresas no país têm fundação e gestão familiar. Exatamente por isso, elas representam uma fatia gigantesca de 65% do PIB e respondem, ainda, 75% dos empregos.

A Real Motos é um empreendimento que carrega exatamente esse DNA. E tem como origem, pode-se dizer, a ansiedade que corria no sangue de Rafael José de Lima Júnior. Décadas atrás, aos 16 anos, ele se emancipou em Caratinga, no Vale do Rio Doce, com o único objetivo de abrir, já

nessa idade, o primeiro negócio. Começou vendendo peças usadas para caminhões e não demorou para que, empreendedor nato, avançasse para a venda de carros. Nasceu aí a Rafa Veículos que, nos anos 1990, incorporou aos negócios uma concessionária Honda.

Naquela época crescia, correndo entre as motos, o pequeno Leonardo. “É, eu era bagunceiro. Mas estava sempre por lá. Por ironia do destino, na adolescência me vi apaixonado pelo empreendimento e sem apego algum aos estudos”, diz com certo encabulamento. Acontece que sua única missão, enquanto menino, era entregar boletins com notas azuis – e não chega a ser um spoiler contar que isso não ocorria. “Começou aí a reviravolta. Se com oito anos eu brincava na loja, com 12 eu já trabalhava. Foi uma imposição pra que eu aprendesse sobre responsabilidades”, relembra.

Foi assim que começou a entender: naquela família, ele não seria um mero herdeiro. “Meu pai me lembrava to-



do dia de que nada ali foi feito pra mim. Era eu quem precisava 'me fazer' no negócio. Então trabalhei em todos os setores para conhecer cada detalhe. Fui auxiliar de lava-jato, auxiliar de mecânico, recepcionista técnico. Demorei a chegar ao posto de vendedor", se recorda.

A (VIRADA DE) CHAVE

Essa parte da história tem detalhes curiosos. Certa vez, Leonardo perdeu a carteira. E dentro dela havia o salário do mês. "Se isso já não é desesperador o suficiente, deixa eu te contar que 50% do que eu ganhava estava comprometido com o comércio local. Eu tinha contas pra pagar", explica enquanto olha fixamente para um porta-retratos. Nele, uma foto em que aparece ao lado do pai, do irmão

Fernando e da mãe, Maria Helena. É o suficiente para que se emocione. "Ah, eu...", balbucia com os olhos marejados. "A minha família é minha fortaleza em tudo nessa vida e, por isso mesmo, meu ponto fraco. Olha como são as coisas", compara.

O que Leonardo tentava explicar é que, quando perdeu toda a renda do mês, sabia poder contar com a família para obter alguma ajuda - depois de uma gigantesca bronca, claro. Mas mesmo com essa certeza ele tomou outra decisão: procurar cada comércio onde devia algo e renegociar. Ele ainda não sabia, mas aquela experiência o mostraria, aos 18 anos, que era comunicativo, analítico e capaz de propor soluções. Surgia, definitivamente, o Leonardo vendedor.

Mas ele tinha receios.

ITENS DE SEGURANÇA

Acostumado a negociar peças de no máximo R\$400 com seus clientes, Leonardo se viu conversando sobre motos inteiras com eles. Ou seja: verdadeiras máquinas custando dez vezes mais. "Cheguei pro meu pai e falei: 'eu tenho medo. Medo de errar'. Daí ouvi uma resposta que me guia até hoje: 'por que você está focando em números? Eles mudam só de colocar um zero à direita. Você tem que pensar é nas pessoas. Elas são muito mais complexas que isso'", relembra.

Ao conselho valioso dado por Seu Rafael, Leonardo acrescentou a empatia, a atenção, a doçura e o cuidado que exalava da mãe, Dona Maria Helena. O slogan estampado em um quadro bem perto da mesa de trabalho não é à toa: "Pode contar com a gente".





A EQUIPE

Cerca de 55 pessoas compõem o time da Real Motos – a maioria há mais de 10 anos. Gente sorridente e simpática que Leonardo e Ernesto conhecem pelo nome, por apelidos gentis, por história e por talento. Tanto o é que, além de currículos e processos seletivos, referências têm peso importante. “Tenho total convicção de que empresas devem ser locais de convivência, de gente satisfeita em trabalhar e crescer; de gente que se sinta confortável e acolhida em estar aqui fechando negócios, realizando até sonhos. Falo que tudo aqui precisa ter cheiro, sentimento”, filosofa Leonardo como gestor e como

alguém que, para chegar onde está, passou por todos os setores da concessionária de Seu Rafael.

Não por outro motivo, compartilha a própria jornada com quem chega ali. “Gosto de me aproximar desde o início, de confessar as vulnerabilidades e os medos que já tive. É um jeito de acalmar quem chega aqui receoso e, também, de mostrar que estamos abertos, disponíveis a ouvir o que as pessoas têm a dizer. E é tão bonito, tão importante, tão necessário. Nós temos colegas extraordinários aqui, gente inspiradora com quem aprendo todo dia e com quem meus filhos vão crescer – assim como eu, lá atrás, correndo entre as motos e a equipe que foi braço direito do meu pai”, idealiza.





O ACELERADOR

Um jornal de 27 de novembro de 2005, guardado com relíquia histórica, dá a notícia: uma extensão da (então chamada) Rafa Motocar, de Caratinga, havia chegado a São João del-Rei. Na cidade, a concessionária seria dedicada a motocicletas e teria, na fachada ampla da Avenida Leite de Castro, o nome de Rafa Motos. Era um projeto ousado de expansão após mudanças na sociedade do negócio, uma promoção de Leonardo a gerente e a necessidade de expandir estrategicamente. Daí até 2008, foram três anos de trânsito

intenso entre o Vale do Rio Doce e o Campo das Vertentes para fazer a gestão dos negócios em ambas as regiões. Em dado momento, os quase 380km de um ponto a outro começaram a pesar e surgiram outros agravante: a inclusão de Barbacena como área de atuação dos negócios e a instalação de uma loja por lá.

Leonardo mudou de endereço. E o mundo mudou com ele.

OS FREIOS

“Num dia saí da minha cidade natal rumo a Barbacena com o carro lotado de tralhas”, conta. No outro...”. Bom, no outro houve o crash da Bolsa Americana com o estouro da “Bolha Imobiliária” nos EUA que, claro, virou

um tsunami na Economia mundial. “Financiávamos 400 motos num único mês e a produção da própria montadora crescia constantemente. Com tudo isso, sumiram nossos clientes, sobram muitas motos em estoque. Foi assustador”, conta um reflexivo Leonardo antes de prosseguir para os primeiros anos da década de 2010.

O período, segundo pesquisa da Confederação Nacional do Comércio (CNC), registrou recessão mais agressiva no mercado brasileiro do que a vivida nos anos 1980 – considerados “a década perdida”. Além disso, mudanças na família e rearranjos nos negócios exigiram novas estruturas, novos objetivos e nova gestão na concessionária.

Aí entrou em cena Ernesto.



UM GPS

Ou melhor. O papel que já exercia ganhou destaque maior. Natural de São João del-Rei e desbravador de mercados, Ernesto é um exemplo de que “o bom filho à casa torna” – e faz sucesso lá. Ainda criança, diz, se mudou para Belo Horizonte e lá fincou os pés por 35 anos. Nesse período, foi auditor em uma multinacional, estudou Economia, se graduou em Ciências Contábeis, dirigiu por duas décadas um dos maiores grupos de supermercados do Brasil (o que incluía a gestão de pelo menos cem lojas e mais de 10 mil funcionários). Talento, coragem e foco que, conta, foram inspirados em um tio empresário e bem-sucedido. “Olhando pra ele, ainda garoto, comecei a me interessar por questões administrativas, contábeis, de negócios. É incrível como, mesmo pequenos, vamos montando um quebra-cabeças do que seremos no futuro”, reflete.

É nesse ponto, aliás, que uma característica se torna nítida: Ernesto encaixa metáforas com precisão e leveza em muito do que diz. “No mercado”, começa, “não existem garantias. O máximo que se pode ter, sendo um bom gestor, é capacidade de observar tendências e tomar alguma decisão sensata. Se vai dar certo, é outra história. Costumo dizer que é como entrar no meio do mato com um facão bom na mão. Pra caminhar, você tem que sair cortando. E aí, talvez, chegue a algum lugar”, compara explicando uma quase filosofia que também descreve sua chegada à (então) Rafa Motos.

NOVOS RUMOS

Ernesto Christóforo de Andrade, o nome forte de um expoente do varejo; e Rafael José de Lima Júnior, o empreendedor nato que fez da venda de veículos uma máquina potente, se co-

nheciam de longa data quando, em 2008, tiveram uma conversa definitiva em uma viagem de negócios. “Eu queria continuar no mercado, investindo, mas em um outro ramo. Já ele queria expandir com a parceria certa e tirou a proposta que mudou tudo da manga. O resto é história”, revela sobre o momento em que foi convidado para a sociedade do grupo que incluía a Rafa Motos e, claro, aceitou.

Caso alguém tenha se esquecido, naquele ano a empresa era constituída por uma loja em Caratinga, outra em São João del-Rei e uma terceira, recém-adquirida, em Barbacena. Ernesto passou a compor, então, um quarteto com Seu Rafael e os filhos, Leonardo e Fernando Lima. “Foi tudo muito transparente. Cheguei comprando parte da empresa, mas antes tive toda liberdade pra entrar dentro dela, estudar, avaliar, conversar, sugerir direções”, se recorda.





PESSOAS

Durante algum tempo o slogan da Real Motos foi “acelerando com você”. Mas em março de 2020, quando a Pandemia de COVID-19 eclodiu, o mote se tornou “pode contar com a gente”. Uma reedição adequada aos tempos e às crenças da própria empresa. “Mais importante do que ser grande, é ser forte. E a força é muito relativa. Há quem pense em números acima de qualquer coisa. Aqui, acreditamos em bem mais que isso”, diz Ernesto.

Tudo isso é fácil de entender, especialmente nos últimos dois anos. Quando restrições sociais e isolamento obrigaram mais de 19 milhões de

negócios a fecharem as portas, houve angústia generalizada envolvendo despesas, empregos, rendas, sustentabilidade de negócios, equilíbrio nas finanças pessoais. Nesse período, mais de 35 milhões de Pessoas Físicas e Jurídicas tinham dívidas no mercado – e 18 milhões delas foram renegociadas. Inclusive na Real Motos. “Naquele momento, nosso princípio básico era entender cada situação, cada problema, e tentar ajudar. Então renegociamos o crediário, chegamos até a congelar alguns parcelamentos. Parece loucura, mas foi na verdade uma soma de base sólida, muita análise e percepção de que podíamos agir assim”, lembra Leonardo.



Todo esse processo de expertise mercadológica e confiança entre parceiros culminou, nos anos 2010 (sim, aqueles difíceis, pós-crash da Bolsa Americana e terremoto na Economia brasileira), em um rearranjo nos negócios. Seu Rafael decidiu se arriscar “no ramo urbanístico”, como contam, e focar na administradora de consórcios que a família também abriu. Fernando Lima assumiu a primeira loja do grupo, em Caratinga. Já Leonardo e Christófaros assumiram a jornada dupla das concessionárias em São João del-Rei e Barbacena.

Com um novo ciclo no Campo das Vertentes veio um novo nome: Real Motos, com Contrato de Concessão da Honda desde 2014.

REINVENTANDO A RODA

Quando deixou Belo Horizonte e retornou ao interior mineiro, Ernesto já tinha uma comparação pronta para explicar o porquê da escolha: “Na capital você resolve uma coisa pela manhã e outra à tarde. O intervalo entre elas você perde com engarrafamento no trânsito. Já nas cidades menores cabe um dia inteiro em duas horas. Tudo flui”, diz sobre praticidade que também leva para os negócios.

No currículo de quilômetros, o são-joanense lista atuações diversas que vão do ramo Imobiliário ao Agropecuário. “Já mexi com construção de prédios e galpões; espetinho de churrasco; criação de gado; plantação de eucalipto; queijo artesanal; restaurantes; postos de gasolina. Ih, umas 30 coisas. Quando lembro, até arrepio”, ri. E prossegue: “Já fiz muita coisa, inclusive ao mesmo tempo. Aos poucos, fui amadurecendo (ou envelhecendo, depende da perspectiva) e aprendendo algumas lições. É como jogar tênis de um jeito torto. Você bate uma bola pro lado de lá, recebe dez em velocidade do lado de cá e precisa decidir qual vai tentar rebater. Não se trata de ter medo. É de fazer escolhas com sabedoria sem perder o timing”.

Com esse entendimento, Ernesto se tornou um gestor grandioso e mais compacto, ao mesmo tempo. “Como alguém que gosta da administração próxima, presente, preciso lidar com menos negócios e encurtar distâncias entre eles”, explica. Hoje, ele diversifica investimentos apostando em imóveis, plantando grãos na Zona Rural de São João del-Rei e mantendo por lá uma pequena usina de energia solar. Isso sem falar nas duas lojas da Real Motos.

A ESTRADA

Reformas, mudanças no sistema de Informática, balanço e reestruturação no contingente de peças. Depois desse processo nas lojas de São João del-Rei e Barbacena, a Real Motos tem como único plano, agora, seguir com crescimento sustentável – e fortalecedor.

Inclusive com uma nova geração vindo à tona. Vinícius, filho de Ernesto, integra há sete meses a equipe do empreendimento. Estudante de Direito, ele passa por uma fase de imersão intensa em todos os setores, inclusive percorrendo um raio de 150km para conhecer, em campo, as cidades atendidas pela Real Motos. Já Leonardo, pai de primeira viagem, mal se contém de alegria ao falar dos gêmeos que chegam para ele e a esposa, Raíssa, em 2022. Estradas diferentes que, novamente, tendem a se cruzar.

Maurício Corrêa, que há mais de 20 anos é aliado de primeira hora dos dois sócios, fala com otimismo e algum saudosismo sobre essa questão: “Um chega aqui com sonhos, o outro planeja com pragmatismo. E essa é a receita pra dar certo, essa é a alma do negócio. ‘Alma’ porque, se me perguntar, a Real Motos é um quase um filho que todo mundo aqui ajuda a criar. E temos orgulho disso”.



Agricultura de fibra

Vista como “produção complementar” no Agronegócio de Cipotânea, a Bucha Vegetal movimentou um mercado que ainda não tem números concretos – mas sucesso visível





Em Cipotânea, a pouco mais de 70km de Barbacena, o Agronegócio é um nicho de fibra. Literalmente. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 7,5 mil hectares do mapa local são ocupados por mais de 750 estabelecimentos rurais - e quase 90% deles conta com lavouras. Oficialmente, de acordo com o Censo Agropecuário, os destaques ali são feijão, milho, cana, café, arroz, mandioca.

Mas outra produção movimentada a Economia da cidade e a coloca em posição interessante no mercado: a de Bucha Vegetal (ou “Bucha de Metro”,

devido ao tamanho), normalmente descrita como cultura complementar entre os ruralistas. Isto é, ela garante que entre uma safra e outra os canteiros sigam ativos - e popularmente se diz, na cidade, que 80% dos produtores locais a cultivam.

Pois é, faltam números concretos sobre isso - o IBGE, por exemplo, ainda não cita o produto; e a Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária planeja realizar, a partir de Agosto, uma pesquisa sobre o fenômeno. Ainda assim, há pistas importantes que comprovam a pujança do que acontece ali.

Atualmente, Goiás e Minas Gerais se apresentam como os maiores produtores da Bucha Vegetal em todo o país. E informações da Emater citadas pelo UOL Economia em 2013 já indicavam Cipotânea entre as três cidades com maior impacto nesse cultivo junto a Bonfim e Inconfidentes, também mineiras.

Fato é que, se por enquanto há carência de dados matemáticos nesse sentido, não faltam relatos e cenários que comprovem a força cipotanense no plantio, colheita e comércio da maravilha que cientificamente leva o nome de *Luffa (aegyptiaca ou cylindrica)*.





POTÊNCIA NATURAL

Poucos metros de estrada de chão já começam a mostrar: em Cipotânea, durante mais ou menos cinco meses do ano, parreiras “a perder de vista” tomam conta do cenário. Em dado momento, frutos verdes despontam e se mantêm pendurados à espera da colheita.

De longe e para os mais desavisados, parecem chuchus “gigantes” - e há boas razões para a confusão. Isso porque ambas as plantas são da mesma família, a de Cucurbitáceas do gênero *Luffa*. Mas as semelhanças terminam aí. “Gigantes pela própria natureza”, as Buchas têm variedades que podem chegar a um metro e meio de altura e demandam cuidados muito específicos.

Como todo produto orgânico, a luffa tem um relógio próprio que deve ser respeitado e algumas exigências quanto ao clima. E suas origens ajudam a explicar isso. Na realidade, durante muito tempo a Bucha Vegetal

foi conhecida como “Pepino do Egito” (sim, pepinos também são da linhagem *Cucurbitaceae*). Suas raízes, no entanto, tendem a ser do Paquistão ou da Índia, o que já indica sua preferência para se desenvolver em ambientes mais quentes - especialmente os Tropicais ou Subtropicais - e com possibilidade de sol direto por cinco ou seis horas diárias.

Um guia da *Revista Globo Rural*, aliás, indica que o melhor momento para plantá-la é na Primavera, de modo que cresça para colheita até o Outono. Chuvas? São bem-vindas, desde que moderadas. Fica aí um detalhe importante: o solo onde a Bucha Vegetal é plantada deve ser bem drenado.

Tudo isso é conhecido e praticado com excelência em Cipotânea. Mas se o modo, as regras e estratégias de plantio são semelhantes para todos os produtores, as histórias, os objetivos e o desenvolvimento de cada Agronegócio os diferenciam.

ECOLÓGICA E SUSTENTÁVEL

Ela vem da terra e volta pra ela ao fim do ciclo. Mas além de sustentável, a Bucha Vegetal é democrática. No uso doméstico, por exemplo, pode ser utilizada na cozinha e no banho - nunca ao mesmo tempo, hein? Separe uma unidade para cada função. Algo que a própria Ciência ajuda a estimular.

Obviamente, a contaminação de qualquer material depende da higiene de quem o usa e dos cuidados que tem. Porém, um estudo unindo pesquisadores brasileiros e norte-americanos apontou, há cinco anos, que esponjas sintéticas podem acumular 680 milhões de fungos e bactérias associadas inclusive a diarreia, febre e disfunções pulmonares em 15 dias de uso.

Há mais: nomes de peso como o famoso Doutor Bactéria, por exemplo, alertam que buchas sintéticas devem ser trocadas a cada sete ou no máximo 10 dias. Já a Bucha Vegetal tem “validade” que muda na avaliação de especialista a especialista, mas varia de três semanas a até dois meses - sempre dependendo da frequência de uso e do estado.

Além disso, para o Meio Ambiente, é mais do que positiva. Biodegradável, a Bucha Vegetal se decompõe rapidamente na natureza em contrapartida a materiais de plástico ou derivados que podem atuar como poluentes por 500 anos. Mais: artigos vinculados a grupos de proteção ambiental destacam que o cultivo da Bucha Vegetal “sequestra” Carbono da atmosfera, combatendo o Efeito Estufa.

Para quem quer benefícios práticos, a esponja natural não arranha superfícies quanto utilizada na lavagem de louças; e é considerada um esfoliante natural para quem a vê como aliada da pele no banho.



UM DOS PRECURSORES

Ninguém sabe exatamente quem foi o primeiro a plantar, beneficiar e vender Buchas Vegetais em Cipotânea. Mas na cidade em que – segundo levantou a Prefeitura certa vez – metade da população tem “Caetano” no nome, Caetano Pereira (o Taninho) é apontado como quem alavancou esse mercado. Há pouco mais de duas décadas, ele era sócio em uma pequena plantação. Hoje, responde por nada menos que 40 mil pés de Luffa, um número de impacto inclusive no contexto nacional.

Para se ter uma ideia, a maior plantação da espécie na América Latina fica em Pirenópolis, Goiás, com 60 mil pés. Não são números, porém, que impressionam ou movem Taninho. “Penso que mais importante que ser grande é ser forte – e com isso poder, quem sabe, impulsionar outras pessoas”, diz.

Algo que já ocorreu, aliás. No início dos anos 2000, o desembarque

crescente de viajantes buscando buchas em Cipotânea intrigou Caetano. Decidiu, então, colocar a popularidade do produto à prova. “Peguei minha moto e fui pra diferentes regiões de São Paulo oferecer o que tinha na garupa. Fiquei impressionado com o que aconteceu”, lembra. Na época, com simplicidade e falta de experiência, boa parte dos produtores cipotâenses repassava a dúzia de Luffa a apenas R\$7. “Negociando diretamente com os paulistas entendi que o que

fazíamos tinha tanta qualidade e demanda que consegui vender a mesma quantidade a R\$18”, narra sobre um período em que, vale lembrar, o salário mínimo variou entre R\$151 e R\$200.

A notícia logo se espalhou e, além de aumentar a autoestima dos produtores, fez crescer o valor agregado do que era plantado em Cipotânea.

Agora, Caetano se reveza entre gerir plantações que chegam a empregar 20 pessoas nos períodos de colheita e, ainda, comercializar Buchas Vegetais que outros produtores repassam a ele. Exatamente por isso, chega a viajar mais de 10 mil quilômetros, todos os meses, realizando entregas país afora. “Vivo repetindo que o ciclo não pode parar. E que quando há ameaças disso acontecer, a gente precisa reavaliar o que faz, seja na forma de plantar, na forma de combater pragas ou vender. Se não faltam buchas para entregar nem sobram buchas estragando nos estoques, estamos no caminho certo”, defende.



OPORTUNIDADES

Na propriedade de Anízio Pereira, a poucos quilômetros do Centro de Cipotânea, o plantio de Bucha Vegetal é mais recente. Mas os dois anos de cultura por ali já dão mostras do seu potencial no Agronegócio. Para a primeira safra, de 2021, foram plantados 1,6 mil pés. Já em 2022 a aposta foi mais alta, com 4 mil pés colhidos um a um até o final de Abril.

Em Junho, quando a reportagem da *Vertentes Cultural* esteve lá, as buchas já haviam passado por todo o processo de beneficiamento e aguardavam um destino comum: o estoque de um atravessador que as encaminhariam para fora do Estado. Uma transação que, para Pereira, garante praticidade. “É uma maneira de escoar a produção sem complicações, sem dificuldades; e de ter retorno direto sem me preocupar com contatos, muitas negociações. O importante é saber que vale a pena, que nada ficará emperrado ou perdido aqui e que assim haverá empregos”, explica satisfeito.

Professor aposentado e comerciante apaixonado há três décadas e meia, Pereira se viu protagonista de uma história corriqueira. Em 2011, adquiriu o próprio terreno na Zona Rural pensando em descansar. No máximo, conta, queria lidar com alguns pomares e pouquíssimos animais. “De certa forma, foi assim mesmo. A Agricultura é pequena e não temos milhares de bichos”, conta. A pouca atividade, porém, demandou o apoio de uma equipe na lida diária e ela trouxe um dilema: quando cercas e pastos estivessem prontos; ou quando plantações encerrassem o ciclo do ano, como seus auxiliares garantiriam renda?

Empreendedor rural por fora e sempre educador por dentro, Pereira queria, da melhor forma possível, promover alguma estabilidade para os seis jovens que atualmente trabalham com ele. E encontrou o meio certo para isso na tradicional cultura de Buchas Vegetais, opção barata, autossustentável (a colheita de hoje garante as sementes de amanhã), e que pode ocorrer de maneira totalmente artesanal mesmo em pequenos pedaços de terra. “Só usamos as mãos, sem qualquer maquinário, e apesar do cansaço no serviço pesado há muita felicidade nisso. Vejo os meninos motivados, dispostos, e isso é muito gratificante. Sempre digo que não planejo crescer nisso. Mas enquanto quiserem continuar na atividade terão todo apoio e toda estrutura”, frisa.





PERSISTÊNCIA

Divino Pereira Alves também tem jornada dupla. Na cidade, é dono de uma loja especializada em produtos agropecuários. Mas a um quilômetro dali, na beirada da estrada, fica a segunda ocupação. Ou preocupação, como ele próprio classifica, compartilhada com um sócio.

No terreno, mil pés de Bucha Vegetal se erguem em um hectare. Uma cortina verde a poucos centímetros do chão onde crescem, ao mesmo tempo, tomates. “A gente precisa ter estratégia, né? Por amor e pela dor”, diz. O “amor”, segundo ele, vem da história com o Agronegócio e da vontade de continuar nele “até o último dia”. Já a “dor” vem do entendimento de que, nessa trajetória, a fatura não é constante.

No caso específico da Bucha Vegetal, 2022 é um ano ingrato – desde o início. Com chuvas frequentes desde o fim de 2021, Janeiro chegou sem prometer a melhor das colheitas para uma planta frutífera em terrenos úmidos (jamais encharcados).

Ao mesmo tempo, a precificação do produto mudou. Em 2020, a dúzia da bucha com média de 90cm era vendida, em geral, a R\$90. No primeiro semestre de 2022 o mesmo item passou a ser vendido por até R\$40. Esse valor, aliás, chega a ser mais baixo do que o registrado em 2013. Segundo publicações especializadas da época, a popularização das safras de esponja natural fez a oferta superar a demanda. Com isso, a dúzia do material foi negociada a cifras de R\$50 a dúzia. “Não há competição aqui. Não no sentido ruim da palavra. No final das contas, todos entendemos que a cidade ganha muito com tanto agricultor produzindo e vendendo buchas boas. Até porque, há espaço pra todo mundo. Enquanto houver gente tomando banho será assim (*risos*). Por outro lado, temos consciência de que já tivemos momentos melhores e de que é preciso ter paciência tanto com a lavoura, que não é fácil de ser conduzida; quanto com as instabilidades, com essa coisa de não saber quando tudo vai melhorar de novo”, reflete Alves.



EXPERIÊNCIA

Nem só de bucha no pé – melhor dizendo, nas parreiras – se faz o cenário de Cipotânea. Em pleno centro da cidade, um pequeno depósito é extensão provisória de todo o movimento do campo. “Provisória” porque, embora sempre cheio de Luffas (sejam elas gigantes ou já cortadas e transformadas em esponjas artesanais), ele não guarda por muito tempo as cargas que recebe.

O fluxo de mercadorias, aliás, em geral é intenso. Mas os mais de 20 anos na lida ensinaram a Valdomiro Caetano de Oliveira que o atípico também pode acontecer. “Já passei por momentos em que quase não tinha fregueses e muito menos lucros. Também já coloquei fogo em produção umas três vezes”, relata sem voltas e sem receios. Por outro lado, constantemente celebra transformar as “Buchas de Metro” que colhe da própria lavoura em mais de 400 mil esponjas em apenas um ano – o equivalente a mais de mil por dia. E ainda vender todas.

Atualmente, ele concorda, o cenário é de flutuações. E vale a pena se equilibrar – por si e pelos produtores que contam com ele. Na plantação própria, Valdomiro soma 1,6 mil covas com dois pés de Bucha Vegetal crescendo. Em tempos de mercado em alta, um caminhão com 60 mil pedaços de Luffa sai do depósito toda semana carregando frutos colhidos nas propriedades de Valdomiro e de outros 20 ruralistas com quem firma parcerias para escoar a produção. Em 2022, porém, a frequência foi menor. Entre Janeiro e Junho, para comercializar o mesmo contingente passou a ser necessário um mês. Desânimo? Nenhum. “Toda bucha que sai daqui me dá orgulho porque sei que tem muito suor ali. Muita história, muito trabalho e muita dedicação. Para você ter uma ideia, as sementes que utilizo pra plantar a próxima lavoura vêm justamente das melhores Buchas. Aquelas que são bonitas de ver, boas de tocar, duradouras pra usar, sem fibras ralas e molengas. E isso vai pro cliente. Quero que tenha em casa o que eu faço questão de ter na minha. Quando percebe isso, elogia e compra de novo, é sinal de que tudo valeu a pena”, conclui sentado num banquinho onde prepara encomendas e se cerca de Luffas exatamente iguais à descrição.



FUTURO

“Oh, vou te falar... Se o enchimento de alguma coisa for maleável e resistente ao mesmo tempo, muito possivelmente vai ser bucha. Tem material melhor, mais barato e bom pra Natureza, não”. Quem observa é José Nataniel, de 21 anos. Desde os 17, a Bucha Vegetal é fonte de trabalho e renda para ele na propriedade de Caetano Pereira, que abriu essa matéria.

Cuidadoso e atento, o rapaz conta sobre as rotinas e as nuances da cultura com uma timidez que jura

acompanhá-lo desde a infância e, ao mesmo tempo, a segurança de quem sabe o que faz na terra. “Plantando em Agosto, dá pra começar a colheita em Janeiro. Só não adianta ter pressa. A bucha mostra a hora certinha de sair do pé. Fica amarelada, sabe? Depois ela fica de molho numa caixa e é lavada”, explica aos poucos. Sementes também têm características pra garantir a qualidade da lavoura. “As prelinhas, mais cheinhas, são as melhores pra quem quer bucha grande e firme

sem ser dura igual pedra”, acrescenta.

Com tanta expertise (que ele chama de “conhecimento do dia a dia”), sobra espaço na mente pra alguns planos e sonhos acanhados. Perguntado sobre um dia ter o próprio terreno e a própria cultura, José Nataniel coça a cabeça e sorri com um “uai, quem sabe? Muita gente aqui começou assim, como eu”.

Aparentemente, o futuro de Cipotânea tem tudo para ser, também, de fibra.



VERSÁTIL

A pergunta é uma só: para onde vão as Buchas Vegetais colhidas em massa, todos os anos, em Cipotânea? Mas a resposta pode variar. Quando o assunto envolve destinos no mapa, os frutos que nascem na cidade vão, segundo os entrevistados, para lugares como Goiás, São Paulo, Distrito Federal, Mato Grosso. Por outro lado, se a questão tem a ver com usos, a lista de potencialidades da Luffa é bem maior do que se pode esperar.

É unanimidade entre os produtores que a maior parte de todas as colheitas é convertida em esponja para uso doméstico ou cosmético tanto na cidade de origem quanto em outros locais para onde as buchas são exportadas. Quantidades generosas, no entanto, se tornam matéria-prima essencial em outros produtos. Ou melhor: em muitos outros produtos. No enchimento de bonecas; no estofamento de carros; na fabricação de papel; na confecção de tapetes, solados, chapéus; e até na estruturação de isolantes térmicos, as Buchas Vegetais podem render - num trocadilho entre o tamanho em que são colhidas, sua diversidade e uma expressão tipicamente mineira - “para mais de metro”.

Também há experiências, na Construção Civil, usando a Luffa como reforço em matrizes de cimento.





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

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

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

Belo Horizonte
Rua Espírito Santo, 1.186
Centro - MG - CEP 30.160-033 - Tel: (31) 3222-8667
E-Mail: belohorizonte@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

Conta Digital
Google Play - Apple Store
Tel.: (32) 9 9939-5642 (Campo das Vertentes)
Tel.: (31) 9 8437-3714 (BH e Região Metropolitana)
E-Mail: digital@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 Santo Antônio de Pádua, 158 - Loja 3
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

Piedade do Rio Grande
Avenida Sete de Setembro, 75
Centro - MG - CEP: 36.227-000 - Tel.: (32) 3335-1411
E-Mail: piedadegrande@sicoobcredivertentes.com.br

Prados
Rua Djalma Pinheiro Chagas, 85
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
Avenida Tancredo Neves, 487
Centro - MG - CEP: 36.300-001 - Tel.: (32) 3371-5313
E-Mail: saojdrei@sicoobcredivertentes.com.br

São Tiago (Agência)
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

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



SICOOB

Credivertentes