

jornal de belo

Distribuição Gratuita Quinzenal

NÚMERO 221 - Belo Horizonte - 16 a 30/09/2025

 /jornaldebelo

CENTRO-SUL



Pádua de Carvalho

Oito bares da
região Centro-Sul
participam nona
edição do festival



Tá na hora de botecar em BH!

O Festival Botecar vai até o dia 12 de outubro. Participam 40 estabelecimentos, sendo oito deles na região Centro-Sul. Os pratos celebram a conexão entre a cozinha de boteco e o artesanato mineiro.



Divulgação

Robhson Abreu

robsonabreu@pqn.com.br



NOVO COMANDO NA SECULT MG

Bárbara Botega é a nova Secretária de Estado de Cultura de Turismo (Secult) de Minas Gerais. O anúncio foi feito no último dia 15 de setembro, após o pedido de exoneração feito por Leônidas de Oliveira, que comandou a Secult nos últimos cinco anos. A nova gestora da Secult deverá tomar posse no próximo dia 17. Ela está no Executivo Estadual desde 2021, onde ocupou cargos de relevância na Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico (Sede) e na Secretaria de Estado de Comunicação (Secom), sempre atuando no desenvolvimento de ações que promovessem a cultura e o turismo em Minas Gerais. Bárbara foi também assessora estratégica para novos negócios na Invest Minas, sendo responsável por desenvolver a área de investimentos em turismo e atrair mais de R\$ 2 bilhões em investimentos em 29 municípios diferentes durante sua passagem pela agência de Investimentos do Estado, inclusive as negociações da vinda do Vila Galé Ouro Preto, inaugurado pela rede portuguesa no primeiro semestre deste ano.

FESTIVAL

Dia 27 de setembro acontecerá a 21ª edição do **Festival de Cervejas Artesanais Jungle Bier - Harmonizações de Primavera**, a partir das 13h no Parque das Mangabeiras. A iniciativa reúne cervejarias locais e convidadas, oferecendo ao público a oportunidade de experimentar uma grande variedade de estilos e sabores produzidos em Minas Gerais. E a boa música sempre foi um dos marcos do festival que este ano terá dois palcos e traz como destaque a banda mineira 14 BIS, além da Banda Velotrol, Banda Cash, No Extress e Harley Queen, No Stress, Sávio Galagari, Solavanco, Original Torque e House Band.

Divulgação



RICARDO RIBEIRO ALVES
Administrador, Doutor em Ciência Florestal e escritor

Não se pode mais lucrar a qualquer custo

No início dos anos 2000, cursar Administração era um mergulho em um único dogma: o objetivo principal de uma empresa é gerar lucros para seus sócios ou acionistas. Essa máxima, repetida em sala de aula e impressa nos livros, soava inquestionável.

Era o mantra que guiava qualquer decisão de negócios: vender o máximo, para o maior número possível de clientes, pelo maior preço que o mercado aceitasse. A ideia de que esse objetivo deveria ser perseguido "a qualquer custo" raramente encontrava resistência, mesmo que esse custo fosse a saúde das pessoas ou o equilíbrio do meio ambiente.

Pouco se discutia sobre o impacto social ou ambiental dos produtos e serviços. O raciocínio dominante era simples e linear: o investidor arriscou seu dinheiro, logo deve ser recompensado, independentemente dos efeitos colaterais da operação. Mas esse modelo, chamado de capitalismo shareholder, já não se sustenta no mundo atual.

Como apontam estudiosos como Klaus Schwab, fundador do Fórum Econômico Mundial, e Peter Vanham, essa mentalidade começou a ganhar força nos anos 1970, espalhando-se globalmente nas décadas seguintes. No entanto, a pressão social e as mudanças no acesso à informação tornaram impossível manter essa lógica intacta. A popularização da internet e das redes sociais alterou de forma radical a relação entre empresas e consumidores. Antes, o fluxo de informações era controlado por poucos canais: TV, rádio, jornais e sites corporativos. Hoje, qualquer pessoa pode não só acessar dados em tempo real, mas também produzir e divulgar conteúdo para milhares ou milhões, de pessoas.

O empoderamento do consumidor se tornou real e irreversível. E ele não se restringe apenas aos clientes: comunidades, funcionários, investidores e até governos são parte ativa desse ecossistema de fiscalização e cobrança.

O problema, portanto, não está em gerar lucro. O problema é buscar lucro a qualquer custo, ignorando fronteiras éticas, sociais e ambientais. É nesse ponto que entram os princípios ESG (ambiental, social e governança), que funcionam como limites claros para a atuação empresarial. Ser uma empresa relevante hoje não significa apenas ter bons produtos ou serviços, mas operar de forma transparente, responsável e alinhada às expectativas de uma sociedade que observa e reage instantaneamente.

A verdade é que as "empresas do passado" não sobreviverão no futuro se insistirem nas velhas práticas. A era da impunidade empresarial está chegando ao fim. A narrativa mudou: não basta vender, é preciso vender de forma ética. Não basta crescer, é preciso crescer de maneira sustentável.

BISCOITOS FINOS

O Boulevard Shopping recebeu a primeira operação da marca **Biscoitê** na capital mineira. O quiosque está localizado no Piso 3 do centro de compras, oferecendo opções especiais para presentear e um ambiente aconchegante para quem deseja consumir os biscoitos finos no local. A operação ocupa 30m² e segue o mais recente modelo de quiosque da rede, oferecendo um ambiente estrategicamente localizado para receber clientes e apresentar toda a qualidade e o sabor que tornaram a marca referência no segmento no Brasil. Fundada há mais de 10 anos, a Biscoitê conta hoje com mais de 80 lojas espalhadas pelo Brasil e está presente em diversos estados brasileiros.



Divulgação

MELHOR ECO RESORT DO BRASIL

Parabéns para **Fabiana Silveira**, sócia-proprietária e diretora do **Parque do Avestruz Eco Resort**, localizado em Esmeraldas. Ao lado de seus quatro irmãos e uma sobrinha, ela transformou o sonho da família em um caso de sucesso no turismo nacional. O Parque do Avestruz foi eleito como o 7º melhor eco resort do país pelo Prêmio Melhores Destinos 2025 promovido pelo site Melhores Destinos. Único representante de Minas Gerais no ranking, o empreendimento reflete uma trajetória sólida de mais de 10 anos, que começou como um sítio familiar e se transformou no primeiro resort all inclusive do estado, consolidando-se como referência em hospitalidade, lazer sustentável e gestão humanizada. Ainda quero ir conhecer!

jornal de belo

Desde 2014, o Jornal de Belo é uma publicação gratuita e quinzenal, editado pela PQN - Pão de Queijo Editora Ltda. CNPJ: 11.385.415/0001-47
Praça Raul Soares, 8 conj. 1201 Centro
CEP: 30180-030 BH/MG

Jornal de baixo distribuído gratuitamente impresso (20 mil exemplares); digitalmente pelo WhatsApp (135 mil números de celulares); e outras redes sociais aos moradores e transeuntes do Centro, Lourdes, Funcionários e região.

CEO E EDITOR GERAL:
Robhson Abreu
robsonabreu@pqn.com.br
Tel.: (31) 98428-3682

REDAÇÃO:
Rangel Fernandes (rangelfernandes@jornaldebelo.com.br)
Maristela Bretas

ACESSE:
www.instagram.com/jornaldebelo

CONTATO: (31) 2127-4651
contato@jornaldebelo.com.br

ANUNCIE:
(31) 98428-3682 e 2127-4651
contato@jornaldebelo.com.br

"Os artigos assinados são de inteira responsabilidade de cada autor. Não expressando, necessariamente, a linha editorial do Jornal de Belo".

Associado:

SINDUORI
Sindicato dos Jornalistas e Redatores de Minas Gerais

ABRAJET
Associação Brasileira de Jornalismo de Opinião

Judiciário sobrecarregado exige soluções

RAPHAEL LUCCA

O Brasil vive uma crise silenciosa no acesso à Justiça. Dados do Conselho Nacional de Justiça (CNJ) de 2024 revelam que existem atualmente mais de 80 milhões de processos ativos congestionando os tribunais. Esse volume leva a uma longa espera, afetando empresas, investimentos e o cidadão comum.

Entretanto, a arbitragem, uma solução ainda pouco conhecida tem ganhado espaço. Embora o Instituto da Arbitragem esteja presente no ordenamento brasileiro desde o século XIX, a Constituição Imperial de 1824 já previa a possibilidade de nomeação de profissionais árbitros para decidir litígios (Artigo 160), e o Código de Processo Civil de 1832 detalhou regras sobre o procedimento. Mas a arbitragem alcançou plena autonomia e eficácia com a edição da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996. É essa lei que completa agora 29 anos e que consolidou a arbitragem como meio legítimo e seguro de solução de controvérsias.

Hoje, a arbitragem é reconhecida pelo Supremo

Tribunal Federal (STF) e pelo Superior Tribunal de Justiça (STJ). De acordo com o advogado e empresário Daniel Gontijo, presidente da Câmara Arbitral Arbitralis, esse meio garante decisões definitivas, seguras e muito mais rápidas que o trâmite judicial tradicional. Longe de ser exclusividade das grandes empresas, a arbitragem pode ser aplicada em diversas relações privadas. "A arbitragem não é inimiga de ninguém. Pelo contrário. Ela é uma aliada da Justiça, do cidadão e da eficiência", acrescenta Gontijo.

A arbitragem possibilita que a resposta seja dada em até 30 dias úteis, com custos baixos, que não geram um acúmulo de despesas para as partes. "Além disso, economiza tempo, recursos e reduz o desgaste emocional. Manter pessoas reféns de um judiciário sobrecarregado não é defender o cidadão, é o oposto", ressalta Gontijo.

RECONHECIDA POR JURISTAS

O presidente da Comissão de Tecnologia e Inovação da OAB-SP, Alexandre Zavaglia, afirma que além de disputas entre grandes empresas, observa-se muitas arbitragens voltadas para

conflitos de menor complexidade. "Isso demonstra a maturidade do instituto e sua real importância para a política nacional de desjudicialização", garante. Para o ex-secretário Nacional do Consumidor do Ministério da Justiça, Luciano Benetti Timm, a arbitragem é uma alternativa legítima, que deve ser incentivada inclusive no setor imobiliário, onde a morosidade impacta a confiança e os investimentos", pondera.

O presidente do STF, ministro Luís Roberto Barroso, afirmou que o Judiciário vive um momento de congestionamento e, portanto, procurar meios alternativos de resolução como mediação, conciliação e, sobretudo, a arbitragem para grandes litígios, é uma alternativa que tem funcionado bem.

RESPONSÁVEIS PELOS JULGAMENTOS

Os julgamentos em uma câmara arbitral são conduzidos por profissionais qualificados chamados árbitros. "Eles proferem uma decisão final e vinculante, chamada sentença arbitral, que possui a mesma eficácia de uma sentença judicial", completa o Daniel Gontijo.

Meu país BH vai ter SIM

- ✓ Grandes eventos.
- ✓ Mais voos internacionais.
- ✓ Lazer e mais transporte público após as 22h.
- ✓ Mais oportunidades, empregos, renda e inovação.

BH
A CIDADE DO
SIM

BELO HORIZONTE
PREFEITURA
trabalho energia coração

Tá na hora de botecar!

Festival vai até o dia 12 de outubro com a participação de 40 bares, sendo oito deles na região Centro-Sul



Paturebar: homenagem às apanhadoras de flores sempre-vivas, da região da Serra do Espinhaço

ROBHSOON ABREU

Começou a 9ª edição do Botecar. Com o tema "Sabores Artesanais – Feito à Mão", o festival celebra a conexão entre a cozinha de boteco e o artesanato mineiro. Mais do que receitas, cada tira-gosto criado especialmente para o evento é também uma homenagem, unindo a gastronomia e o talento dos artistas locais.

Até o dia 12 de outubro, cerca de 40 bares participantes vão surpreender o público com receitas únicas. Cada estabelecimento escolheu um artista ou tradição mineira para homenagear e traduziu esse universo em sabores. Isso significa que a cada mesa, há uma nova história para ser contada e degustada. E o valor dos pratos varia de R\$ 29,90 a R\$ 45,00. E tem para todos os gostos, de bolinhos à arroz caldoso.

Para Antônio Lúcio Martins, organizador do festival, a proposta é transformar cada boteco em uma verdadeira oficina de sabores. "Assim como o artesão molda o barro com as mãos, nossos cozinheiros moldam pratos com história e identidade. O Botecar 2025 é uma declaração de amor ao que é feito por nós, para nós", diz.

BOTECOS ESTREANTES

Da relação de participantes, oito deles estão na região Centro-Sul de BH, como o estreante Renato Burguer e Mala Cuia, na Praça Raul Soares, no Centro da capital. A dupla preparou o prato Fiapos, inspirado no bordado e na renda mineira. Trata-se de maçã de peito desfiada, regada ao molho madeira, acompanhada de torrada de alho e cogumelos caipira. O prato custa R\$ 40,00 e serve bem duas pessoas.

Outro estreante é o Vacatolada Buteco e Resenha, localizado no bairro Cruzeiro. Inspirado nos artesanatos de galinha d'angola, eles criaram o Parmê D'angola. Uma parmegiana de moela com molho de tomates caseiro, queijo canastra e pesto de castanha de caju. O porção custa R\$ 35,00.

Quem também estreia este ano no Botecar é o Laicos Sapucaí, na famosa rua gastronômica Sapucaí, na Floresta. Inspirados no fuxico e nas costureiras mineiras, eles deram vida ao Bordadinho de Costelão. São seis croquetes crocantes de costelão bovino desfiado e recheado com queijo Minas e acompanhado de catchup artesanal de goiabada. A porção custa R\$ 30,00.

Além dos estreantes, destaque para o Paturebar,

no Barro Preto, com o seu Aquarela do Cerrado. O prato homenageia às apanhadoras de flores sempre-vivas do Jequitinhonha, comunidades tradicionais da Serra do Espinhaço e reconhecidas como Patrimônio Agrícola Mundial pela FAO/ONU. Cada prato vem com um buquê de sempre-vivas, refletindo a arte e a tradição das comunidades que mantêm viva essa cultura, junto à agricultura familiar, coleta de frutos e plantas medicinais.

E a Petra, cerveja puro malte do Grupo Petrópolis, é novamente a cerveja oficial do Festival. A presença integra o Plano Acelera Minas, iniciativa estratégica lançada pelo Grupo para ampliar sua base de clientes em 15% até o final de 2025. "Estar pelo terceiro ano consecutivo no Botecar é motivo de orgulho para a Petra, pois reforça nossa ligação com Minas Gerais, um estado que respira a cultura de bar e celebra o encontro em torno de uma boa cerveja. O festival nos permite estar ainda mais próximos dos consumidores, oferecendo experiências que valorizam sabores, tradições e momentos de celebração típicos do mineiro", afirma Cristiane Rosa, Head de Marketing de Categorias e Consumer Insights do Grupo Petrópolis.



Renato Burguer e Mala Cuia: Maçã de peito desfiada, regada ao molho madeira, acrescido de torrada de alho e cogumelos caipira

.... REGIÃO CENTRO-SUL DE BH

.... BARRO PRETO

• PATUREBAR

AQUARELA DO CERRADO

Ripa de costela bovina, com mandioca selada na manteiga e molho chimichurri

INSPIRAÇÃO: Artesãs de sempre-vivas do Vale do Jequitinhonha

R\$ 35,00

Rua Tupis, 1655

Segunda a sábado 08h às 00h

.... CENTRO

• RENATO BURGUER E MALA E CUIA

FIAPÓS

Maçã de peito desfiada, regada ao molho madeira, acrescido de torrada de alho e cogumelos caipira

INSPIRAÇÃO: No bordado, na renda ou na cozinha, cada detalhe é fio de memória e afeto que se entrelaça para dar forma ao que é especial

R\$ 40,00

Av. Augusto de Lima, 233, Sobreloja 01

Todos os dias das 18h às 04h

.... CRUZEIRO

• BAR DO JÚNIOR

BACALHAU ALUCINÓGENO

Bacalhau assado no azeite, com cebola, pimentões vermelho e amarelo, alcaparras, cogumelos paris e molho shoyu. Temperado com mix de ervas finas e especiarias. Acompanha molho de cebola com ervilhas, pinhão, azeitonas e pão fatiado

INSPIRAÇÃO: Rosalina Figueiredo, artesã que transforma elementos da natureza em arte

R\$ 45,00

Rua Ouro Fino, 452, Loja 07/08, Mercado Distrital do Cruzeiro

Terça a sábado 08h às 18h

• VACATOLADA BUTECO E RESENHA

PARMÊ D'ANGOLA

Parmegiana de moelinha, com molho de tomates caseiro, queijo Canastra e pesto de castanha de caju

INSPIRAÇÃO: Nos artesanatos de galinha-d'angola, muito tradicionais nas cozinhas do interior de Minas

R\$ 35,00

Rua Outono 511

Terça a sexta-feira de 18h às 23h Sábado de 12h às 23h domingo de 12h às 17h

.... FUNCIONÁRIOS

• O BARBA

COSTELA DO CAPITÃO MAKITA

Arroz caldoso de costela, servido em massa crocante, moldada artesanalmente em formato de barco

INSPIRAÇÃO: Glauber da Makita, artista autodidata que transformou a serra-mármore em ferramenta de poesia

R\$ 41,90

Av. Getúlio Vargas, 216

Segunda a sexta 17h às 00h Sábado 11h às 00h

.... FLORESTA

• LAICOS SAPUCAÍ

BORDADINHO DE COSTELÃO

Croquetes crocantes de costelão bovino desfiado, recheados com queijo Minas. Acompanha catchup artesanal de goiabada

INSPIRAÇÃO: Artesanato de fuxico e nas costureiras mineiras

R\$ 30,00

Rua Sapucaí, 157

Terça a sexta às 17h Sábado e domingo às 16h



Vacatolada buteco e resenha: Parmegiana de moelinha, com molho de tomates caseiro, queijo Canastra e pesto de castanha de caju

Bar do Júnior: Bacalhau assado no azeite, com cebola, pimentões vermelho e amarelo, alcaparras, cogumelos paris e molho shoyu, preparado em envelope de alumínio, temperado com mix de ervas finas e especiarias



Laicos Sapucaí: Deliciosos croquetes crocantes de costelão bovino desfiado, recheados com queijo Minas que derrete a cada mordida



Verdinho: Língua ao molho de vinho, acompanhada de ciabatta



Buteco do Maranhão: Rabada macia cozida com calma, polenta de inhame feita à mão e agrião fresquinho

Fotos: Pádua de Carvalho

.... LOURDES

• BUTECO DO MARANHÃO

RABO DO CORAÇÃO

Rabada macia cozida com calma, polenta de inhame feita à mão e agrião fresquinho. Um prato artesanal, inspirado na alma mineira e nas cores do coração

INSPIRAÇÃO: Artista plástico Fernando Pacheco, um verdadeiro artesão da pintura e da poesia

R\$ 39,90

Rua Bernardo Guimarães, 1874

Segunda a sábado de 11h30 às 14h30 e 17h às 22h

.... SÃO BENTO

• VERDINHO

LÍNGUA À MODA MURILO DE CASTRO

Língua ao molho de vinho, acompanhada de ciabatta

INSPIRAÇÃO: Inspirado na Galeria de Arte Murilo de Castro, espaço onde diversos artistas expõem suas belas pinturas e esculturas

R\$ 39,00

Av. Consul Antônio Cadar, 122

Terça a sexta-feira às 18h sábados, domingos e feriados a partir de 17h

O Barba: Arroz caldoso de costela, servido em massa crocante, moldada artesanalmente em formato de barco

ISSO É ATITUDE!

OS DEPUTADOS ESTADUAIS
TRABALHAM POR MINAS INTEIRA
E POR TODOS OS MINEIROS.



casabianca

almg.gov.br/podeconferir



CONFIRMA AQUI
O TRABALHO DOS
DEPUTADOS ESTADUAIS



Poder e voz do cidadão



Aprimorado NR

Túlio Barros

Virgínia Dandara



INÉDITO

No dia 19 de setembro, às 21h, **Vanessa da Mata** sobe ao palco do BeFly Hall para apresentação única do elogiado show **Todas elas**, nome também do CD que lançou recente. No repertório, temas autorais, incluindo as músicas do novo álbum e grandes sucessos como *Ainda bem*, *Amado*, *Essa boneca tem manual* e *Boa sorte/Good luck*. No quesito surpresas, as leituras inusitadas para canções não usuais no repertório da cantora. Entre elas, *"Nada Mais"* (Stevie Wonder – versão de Ronaldo Bastos), eternizada na voz de Gal Costa, *"I feel love"* (Donna Summer, Giorgio Moroder e Pete Bellotte) – hit setentista da diva das discotecas Donna Summer, e *"O mio babbino caro"* (Giacomo Puccini, 1918) – ária da ópera Gianni Schicchi. Os ingressos custam a partir de R\$ 120,00 e podem ser adquiridos nas bilheterias da arena e no site www.sympla.com.br

AVENTURAS E SEGREDOS

Rafa & Luiz, tem mais de 28,4 milhões de inscritos no canal do YouTube, desembarcam em BH no dia 21 de setembro, às 15h, no Palácio das Artes, com a turnê **A Descoberta do Verdadeiro FACE**. Eles são um verdadeiro sucesso e alcançam mais de 100 milhões de visualizações mensais. O show aborda temas relevantes e profundos sobre amizade, confiança, humor e ação. A experiência oferecida ao público é recheada de momentos de suspense, muita diversão e reviravoltas, em busca de descobrir os segredos por trás da misteriosa figura conhecida como *Face*, que é um personagem mascarado. O show oferece ao público uma experiência fora das telas, trazendo toda a emoção dos vídeos para ser vivida ao vivo. Uma série de reviravoltas revela segredos, num confronto emocionante e revelador. Ingressos a partir de R\$ 90,00 nas bilheterias do teatro e no site www.eventim.com.br.

MEMÓRIAS

O cantor, musicista e compositor, **Vitor Kley**, desembarca em BH no dia 27 de setembro, às 21h, no BeFly Minascentro. No show, vários hits como *O Sol*, *Morena*, *A Tal Canção pra Lua*, *Adrenalizou* e canções do álbum *"A Bolha"* e do projeto *"Microfonado"*. Os recentes singles *Tudo Me Lembra Você*, *Ainda Vou Morrer Por Não Falar*, *O Amor Machuca Demais*, *Porta Retrato* e *De Novo*, também estão no *setlist*. Atualmente, o artista acumula mais de três milhões de ouvintes mensais no Spotify e 290 mil inscritos no YouTube. Sempre com o característico sorriso no rosto e alto astral contagiante, o cantor vem conquistando seu espaço e se despontando como um dos principais talentos musicais do pop brasileiro. Os ingressos custam a partir de R\$ 90,00 (meia) e estão disponíveis no site www.sympla.com.br e na bilheteria do teatro.

Divulgação



SHOWS DE SUCESSOS

Dois grandes shows na mesma noite, **Geraldo Azevedo** e **Elba Remalho** sobem ao palco do BeFly Hall, no dia 27 de setembro, às 21h. **Azevedo** festeja oito décadas de vida com show comemorativo e turnê inédita com sua banda. No repertório um passeio por canções emblemáticas, que marcaram a trajetória do artista, destacando suas inúmeras parcerias. Sucessos como *"Caravana"* (Geraldo e Alceu Valença), *"Dia Branco"* (Geraldo e Renato

Rocha), *"Moça Bonita"* (Geraldo e Capinan), *"Táxi Lunar"* (Geraldo, Zé Ramalho e Alceu Valença) e *"Bicho de 7 Cabeças"* (Geraldo, Zé Ramalho e Renato Rocha) estão garantidos no *setlist*. Já **Elba** apresenta a turnê de seus 40 anos de carreira, com repertório com canções que marcaram a sua trajetória, como *"De Volta Pro Aconchego"*, *"Gostoso Demais"*, *"Dia Branco"*, *"Chão de Giz"*, *"Bate Coração"*, *"Sabiá"*, *"Banho de Cheiro"* e *"Frevo Mulher"*. Ingressos a partir de R\$ 130,00 pelo site www.sympla.com.br.

Leandro Miranda

Garagaem Produções

Romulo Fialdini e Valentino Fialdini



DIA DE ROCK BEBÊ!

O Dia de Rock chega à sua segunda edição no dia 20 de setembro, embaixo do Viaduto Santa Tereza, com a proposta de ocupar espaços da cidade com música e valorizar a cena independente. O evento gratuito apresenta uma *line-up* que mescla ícones da cena mineira com novas vozes do rock nacional. Às 14h30 tem **Martiatoka** com uma sonoridade que combina peso e irreverência. Às 15h30, é a vez de **Maurinho e os Mauditos**. Às 16h30, sobe ao palco o **Last Warning**, referência do cenário independente com seu *hardcore*. Às 17h30, a **Libertà** apresenta seu rock engajado. A **Black Panther** é atração das mais aguardadas, às 18h30. Às 20h, a **Sagrada Escritura do Gueto** traz uma fusão singular de *hardcore* e rap. E fechando a noite, às 21h, **Seu Madruga** apresenta o melhor do AC/DC, com uma performance que faz jus a uma das maiores bandas de rock do mundo.

FESTIVAL

BH recerá a 5ª edição do **Jazz Brasil Festival**, celebrando o jazz e a música instrumental brasileira. O evento acontece nos dias 20 e 21 de setembro no Teatro Raul Belém Machado. Shows de Rafael de Sousa Quarteto, além de três outros. No dia 21, se apresentam Vinicius Mendes, Ciro Belluci, Rafael Rocha e Carolina Serdeira. Os ingressos têm um valor simbólico de R\$ 2,00 e podem ser adquiridos no site www.sympla.com.br. Já no dia 23, o Clube de Jazz do Café com Letras recebe os shows de Bia Nascimento e Thamiris Cunha, além de Marcel Powell – Musicalidade Negra (atração nacional, filho do Baden Powell). Para essas apresentações, os ingressos custam R\$20,00, pelo www.sympla.com.br. O festival reafirma sua missão de fomentar o jazz brasileiro, estimular a economia criativa e proporcionar experiências culturais de alta qualidade.

HISTÓRIA DA ARTE

O CCBB BH apresenta a partir de 24 de setembro a exposição **Uma História da Arte Brasileira**, em cartaz até 1º de dezembro. A mostra reúne mais de 50 obras de artistas de diferentes gerações e propõe um percurso abrangente pela produção artística nos séculos 20 e 21, evidenciando continuidades, rupturas e experimentações que marcaram a arte brasileira ao longo de mais de 100 anos. Entre os artistas estão *Adriana Varejão*, *Anita Malfatti*, *Anna Bella Geiger*, *Anna Maria Maiolino*, *Arjan Martins*, *Beatriz Milhazes*, *Candido Portinari*, *Carlos Zilio*, *Cildo Meireles*, *Di Cavalcanti*, *Heitor dos Prazeres*, *Judith Lauand*, *Leonilson*, *Lúcia Laguna*, *Luiz Zerbini*, *Lygia Clark*, *Lygia Pape*, *Márcia X*, *Maria Martins*, *Tomie Ohtake*, *Tunga*, *Victor Brecheret* e outros que, em diferentes momentos, contribuíram para a construção de um panorama plural da arte no país. Entrada gratuita.



I Love Italian Wines escolheu a capital mineira para encerrar a quarta edição de seu roadshow que reuniu visitantes, compradores, sommeliers e jornalistas especializados

Um brinde à excelência dos vinhos italianos

RANGEL FERNANDES

A capital mineira foi palco, no último dia 12 de setembro, do encerramento da 4ª edição do roadshow *I Love Italian Wines*, maior encontro de promoção do vinho italiano no Brasil. O Hotel Fasano Belo Horizonte recebeu a etapa mineira que contou com a presença da cônsul-geral da Itália, Nicoletta Gomiero, e da diretora da Agência ICE para o Brasil, Milena Del Grosso. A agenda marcou o fechamento de uma turnê que passou pelo Rio de Janeiro e São Paulo, reunindo 55 expositores, cerca de 500 rótulos e 1.200 visitantes, entre compradores, *sommeliers* e jornalistas especializados.

Organizado pela Italian Trade Agency (ITA) em colaboração com a Wine South America e com apoio da Vinitaly, o roadshow é parte da estratégia italiana de ampliar o conhecimento do consumidor brasileiro e consolidar a Itália como

referência mundial no setor vitivinícola. Algumas vinícolas participantes são inéditas no mercado brasileiro, reforçando o potencial de descoberta para o setor.

Os números comprovam a força dessa aproximação. Só no primeiro semestre de 2025, as importações brasileiras de vinhos italianos cresceram 9,2% em relação ao mesmo período do ano passado, atingindo US\$ 20,1 milhões e posicionando a Itália como o quinto maior exportador para o Brasil. Em volume, ocupa a quarta posição, respondendo por 6,4% das compras.

DIVERSIDADE DE RÓTULOS

Em Belo Horizonte o público teve acesso a uma ampla diversidade da produção italiana, cobrindo praticamente todas as 20 regiões vitivinícolas do país europeu. A programação incluiu uma

masterclass exclusiva e conduzida por Márcio Márcio Lescano Júnior, *Italian Wine Ambassador* da *Vinitaly International Academy*. Entre os doze rótulos selecionados para a degustação, destacamos o Priscus Primitivo di Manduria DOC 2021 (Puglia) e o Rossobastardo, carro-chefe da Cantina Cesarini Sartori e eleito melhor vinho tinto com 98 pontos pelo crítico Luca Maroni.

Realizado desde 2022, o *I Love Italian Wines* já se consolidou como uma ferramenta estratégica do *Made in Italy* para introduzir novos rótulos, valorizar regiões pouco conhecidas e fortalecer a presença italiana no mercado brasileiro.

Em 2025, mais de 40 compradores e jornalistas brasileiros visitaram a Vinitaly na Itália, enquanto cerca de 80 empresas italianas participaram da Wine South America, impulsionando um crescimento superior a 10% nas exportações nos últimos dois anos.

Primitivo di Manduria: Encorpado, equilibrado e robusto

O *Priscus Primitivo di Manduria DOC 2021* é um vinho tinto de alta qualidade, produzido pela vinícola Pliniana na renomada região de Manduria, na Puglia (sul da Itália). Ele tende a oferecer muita “força, riqueza, caráter e complexidade de aromas” comparado ao de outras regiões e solo peculiar da área. Esses fatores resultam em vinhos intensos e robustos que expressam bem a tradição vitivinícola local.

COR E AROMAS - No copo, o Priscus apresenta coloração rubi intensa e brilhante, com sutis reflexos violáceos.

de cereja e ameixa maduras, combinados com notas de especiarias e de chocolate. Esse buquê elegante indica a estrutura poderosa do vinho e sua procedência de uvas bem maduras.

PALADAR E FINAL - Em boca, o Priscus revela-se encorpado e equilibrado, com taninos marcantes que sustentam sua estrutura robusta. De fato, vinhos Primitivo de Manduria costumam exibir textura aveludada, taninos bem estruturados e um final prolongado. Neste, o final de boca é longo e persistente, deixando no paladar notas de chocolate amargo e um leve toque de pimenta-preta, o que reforça sua complexidade aromática.

HARMONIZAÇÃO - Harmoniza perfeitamente com pratos substanciais. Em especial, carnes vermelhas grelhadas ou assadas; massas com molhos vermelhos mais encorpados ou queijos mais curados ou semiduros, uma boa pedida para os queijos mineiros. Essas combinações clássicas aproveitam o caráter rico e cheio de personalidade do vinho, tornando-o ideal para acompanhamentos em refeições sofisticadas e ocasiões super especiais.

PREÇO NO BRASIL: R\$ 230,00 a R\$ 300,00



Ao olfato, sobressaem aromas ricos de frutas vermelhas silvestres, lembra-se

Envelhecer: tema de O Último Azul

Drama ficcional dirigido por Gabriel Mascaro, filmado na selva amazônica, tem no elenco os premiados Rodrigo Santoro e Denise Weinberg

MARISTELA BRETAS

www.cinemanoescurinho.com.br

Caudaloso sem ser monótono, como os rios da Amazônia; cruel e realista ao tratar da velhice, mas sem deixar que a esperança se apague. Assim é **O Último Azul**, drama nacional distribuído pela Vitrine Filmes que acumula elogios e prêmios em festivais nacionais e internacionais.

Com direção de Gabriel Mascaro (*Boi Neon* - 2016), o longa aborda o desrespeito àqueles que um dia foram a força de trabalho do país e hoje são tratados como descartáveis.

A frase *O Futuro é de Todos*, que permeia a narrativa, é como um vazio *slogan* de marketing estampado em uma faixa puxada por um avião que sobrevoa a cidade no início e no fim do filme.

Quem envelhece, deixa de ser considerado produtivo e acaba "recolhido", como prisioneiro, em um asilo com nomes mais amenos, mas com o mesmo objetivo cruel: manter os idosos afastados da sociedade.

A AMAZÔNIA COMO PANO DE FUNDO

Assim é a história de Tereza (Denise Weinberg), uma mulher de 77 anos que vive e trabalha em uma cidade na região amazônica até ser convocada oficialmente pelo governo a se mudar para uma colônia habitacional compulsória. Ali, os idosos "desfrutam" de seus últimos anos de vida, enquanto a juventude segue tocando o país, sem se preocupar com quem veio antes.

Antes de partir, Teresa embarca em uma jornada pelos rios da Amazônia para realizar seu maior sonho. Nesse percurso, conhece

pessoas diferentes da realidade que sempre viveu e descobre que pode dar novo sentido à própria vida.

Denise está impecável ao mostrar, em Tereza, tanto a resistência quanto as dores de quem enfrenta o desrespeito, a perseguição e o descaso, inclusive da própria filha e das autoridades.

O Último Azul altera imagens sutis para abordar o tratamento da velhice, como frases pintadas em muros, com outras de extrema crueldade, como as cenas do veículo "cata-velho". Teresa, como tantos outros idosos, torna-se prisioneira de um sistema que controla cada passo de sua existência.

GRANDE ELENCO

É na travessia pelos rios e comunidades ribeirinhas que Teresa vai conhecer muitos outros personagens que dividem com ela o

protagonismo do filme. Como Cadu, o pescador solitário e amargo vivido por Rodrigo Santoro. O ator entrega uma interpretação intensa e arrebatadora. É ele quem revela a Teresa os mistérios da região (e explica o nome do filme), enquanto expõe seus próprios fantasmas.

Outra personagem de destaque é Roberta, a barqueira e missionária interpretada com delicadeza pela atriz cubana Miriam Socarrás. Ela estabelece com Teresa uma amizade verdadeira, marcada por maturidade, respeito, afeto e também sexualidade, que o filme mostra existir na velhice, sem amarras.

E também Ludemir, interpretado pelo ator indígena Adanilo. Ele dá ainda mais força ao elenco. Conhecido de produções nacionais e novelas, ele interpreta um mecânico que se conecta de forma

especial à protagonista.

PREMIAÇÕES INTERNACIONAIS

O Último Azul foi vencedor de três prêmios na 75ª edição do Festival de Berlim de 2025, incluindo o Urso de Prata - Grande Prêmio do Júri. Também conquistou no Festival de Guadalajara, no México, a estatua de Melhor Filme Ibero-Americano de Ficção e o Prêmio Magüey de Melhor Interpretação para Denise Weinberg.

A produção é uma viagem espiritual e de redescoberta, que emociona pela leveza e impacta pela dureza de suas verdades, potencializada pela riqueza de detalhes e as imagens produzidas ao longo dos rios da sempre exuberante Amazônia.

E ainda uma trilha sonora que conta com Maria Bethânia interpretando a música *Rosa dos Ventos*.

