

# Mais

ANO III - Nº 31 - Abril de 2015

[www.revistamais.com](http://www.revistamais.com)

## Paladar

Conheça alguns dos novos e velhos sucessos gastronômicos do Edifício Maletta

## Gente

A ex-BBB Aline Gotschalg revela que sonha trilhar o mesmo caminho de Grazi Massafera e Sabrina Sato

## Flopynho é "o mais queridinho"

Com 1.800 curtidas em nossa fan page, o charmoso shih-tzu de 1 ano e meio venceu a disputa virtual com outros 94 pets



# BANDEIRANTES, TUDO QUE SUA CASA PRECISA!

SEVEND



**NOVO  
ENDEREÇO:**

Avenida das Américas, 510  
Centro, Betim - MG  
Próximo ao DETRAN/MG



## BANDEIRANTES

Bricolagem, parafusos & fechaduras.

Informações: **(31)3596.3888**

[www.parafusosbandeirantes.com.br](http://www.parafusosbandeirantes.com.br)

# COLÉGIO EDUCARE COMEMORA GRANDES RESULTADOS.

## AMANDA FERREIRA BRASIL

UFSJ - FARMÁCIA - 1º LUGAR  
 UFMG - FARMÁCIA - 10º LUGAR  
 FUMEC - BIOMEDICINA - 1º LUGAR  
 NEWTON PAIVA - FARMÁCIA - 1º LUGAR  
 ITAÚNA - FARMÁCIA - 1º LUGAR  
 PUC - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS - 1º LUGAR  
 UFV - ENG. DE ALIMENTOS - 1º LUGAR  
 (SERIADO)

## ADRIANO RIBEIRO MARINHO

UFV - MATEMÁTICA  
 IFMG - ENG. MECÂNICA - 6º LUGAR  
 FUMEC - ENG. CIVIL  
 PITÁGORAS - ENG. QUÍMICA - 1º LUGAR

## ALINE CAROLINE E. ANSELMO

UFSJ - BIOQUÍMICA

## AMANDA CAROLINA NATALÍCIO AGUIAR

UNA - ADMINISTRAÇÃO - 1º LUGAR

## ANA CLARA ROCHA CARRILHO

UFMG - MATEMÁTICA  
 UFRN - ENG. ELÉTRICA  
 UFTM - ENG. ELÉTRICA  
 IFTM - ENG. ELÉTRICA

## ANA GABRIELA CAETANO MEIRELES

UFV - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS - 1º LUGAR  
 UFMG - FARMÁCIA  
 PITÁGORAS - FARMÁCIA - 1º LUGAR

## ANA LUIZA SILVA LIMA

UFMG - FARMÁCIA - 26º LUGAR  
 UNIBH - ENG. QUÍMICA - 1º LUGAR  
 PUC - ENG. QUÍMICA  
 FUMEC - ENG. AEROSPAZIAL - 13º LUGAR

## ARIEL ALMEIDA BARRETO

PUC - DIREITO - 13º LUGAR  
 UEMG - LETRAS

## BRENDA LUÍZA FERREIRA PAIVA

UNIFEI - ENG. AMBIENTAL  
 FUMEC - ENG. AMBIENTAL

## BRUNA REZENDE BONFIM

UFOP - FARMÁCIA - 12º LUGAR  
 UFMG - FARMÁCIA  
 FUMEC - COM. SOCIAL - 12º LUGAR  
 IBMEC - DIREITO - 1º LUGAR

## BRUNO AGUIAR E SILVA

FUMEC - ENG. DE COMPUTAÇÃO  
 - 1º LUGAR

## ERICK D'LUCCA RIBEIRO SANTOS

FUMEC - ENG. AMBIENTAL - 7º LUGAR  
 UFV - MATEMÁTICAS

## ESRON KLINGER DUTRA

UFV - MATEMÁTICA

## EDUARDO HENRIQUE DE ASSIS COELHO

UFMG - ENG. MECÂNICA - 9º LUGAR  
 UFMG - ENG. AEROSPAZIAL  
 UFSJ - ENG. MECÂNICA - 3º LUGAR  
 FUMEC - ENG. AERONÁUTICA - 1º LUGAR  
 DOM HELDER CÂMARA - DIREITO  
 - 1º LUGAR

## CRISTIANA SENA DE ASSIS

IFMG - ENG. MECÂNICA - 9º LUGAR

## DANIEL CARVALHO RIBEIRO

IFMG - ENG. DE AUTOMAÇÃO

## FLÁVIA CARVALHO AGUIAR

FUMEC - BIOMEDICINA - 1º LUGAR  
 PUC - BIOMEDICINA - 5º LUGAR  
 UNIFENAS - BIOMEDICINA

## GABRIEL GONÇALVES DA MATA RIBEIRO

FUMEC - ENG. BIOENERGÉTICA - 5º LUGAR  
 PUC - ENG. DA AUTOMAÇÃO  
 PITÁGORAS - ENG. DE AUTOMAÇÃO  
 - 1º LUGAR

## GABRIEL DOS REIS SARAMANGO

PUC - ENGENHARIA DA COMPUTAÇÃO  
 FUMEC - ENGENHARIA DA COMPUTAÇÃO  
 - 2º LUGAR

## GABRIELA DOMINGUES ANTUNES

FUMEC - ENG. AMBIENTAL - 1º LUGAR

## GABRIELA EMANUELLE GIRASOLE

PUC - BIOMEDICINA - 4º LUGAR

## GABRIELA VITÓRIA MONTEIRO DA SILVA

PUC - HISTÓRIA  
 UFSJ - HISTÓRIA

## GIOVANA CLÁUDIA SILVEIRA

PUC - MEDICINA VETERINÁRIA  
 UNA - NUTRIÇÃO  
 UFV - GESTÃO AMBIENTAL

## GIOVANA FERREIRA HONÓRIO

PUC - DIREITO - 1º LUGAR  
 UEMG - QUÍMICA

## HENRIQUE PINHEIRO LIMA

IFMG - ENG. MECÂNICA - 13º LUGAR

## JANAÍNE DOS SANTOS SILVA

UFV - ENG. DE ALIMENTOS - 10º LUGAR  
 CEFET - QUÍMICA TECNOLÓGICA

## JOÃO PAULO CAVALCANTE

PUC - DIREITO - 1º LUGAR  
 UNA - DIREITO - 1º LUGAR  
 UFV - ENG. DE ALIMENTOS - 1º LUGAR

## JOÃO VICTOR ABREU NEVES DE SOUZA

UEMG - SISTEMA DE INFORMAÇÃO  
 FUMEC - ENG. DE INFORMÁTICA

## LOHAINÉ CARLA LOPES NETO

FUMEC - PUBLICIDADE E PROPAGANDA  
 UEMG FRUTAL - PUBLICIDADE E PROP.  
 UEMG DIVINÓPOLIS - PUBLICIDADE E PROP.

## LUAN TADEU DE CASTRO OLIVEIRA

UFMG - LETRAS - 18º LUGAR

## LUCAS MACIEL DE OLIVEIRA SILVA

PUC - ADMINISTRAÇÃO - 2º LUGAR  
 UNA - ENG. QUÍMICA - 1º LUGAR  
 FUMEC - ENG. QUÍMICA - 5º LUGAR

## LUDMILA BASSAGA CARLOS FERREIRA

PUC - ENG. DE PRODUÇÃO - 1º LUGAR

## KARINA MIRANDA DENUCCI

UNIFENAS - BIOMEDICINA  
 UNI BH - BIOMEDICINA  
 FUMEC - BIOMEDICINA - 2º LUGAR  
 PUC - BIOMEDICINA

## MARIA BEATRIZ AVELAR S. SANTOS

UEMG - LETRAS  
 UFSJ - LETRAS

## MARIA LUÍSA MACHADO MARTINS

UFV - ENG. DE PRODUÇÃO

## MARIA MARIANA AGUIAR DOMINGOS

UFOP - FARMÁCIA  
 UFF - ENFERMAGEM - 9º LUGAR

## MATHEUS FELIPE OLIVEIRA MELO

PUC - ARQUITETURA - 7º LUGAR  
 FUMEC - ARQUITETURA - 11º LUGAR  
 UFV - MATEMÁTICA

## MATHEUS MARTINS DA SILVA

PUC - ADMINISTRAÇÃO - 3º LUGAR  
 IBMEC - ECONOMIA - 7º LUGAR  
 FUMEC - CIÊNCIAS CONTÁBEIS  
 - 3º LUGAR  
 PITÁGORAS - ADMINISTRAÇÃO  
 - 1º LUGAR

## MATHEUS OLIVEIRA PRADO

UFPELOTAS - LETRAS

## NATÁLIA DE OLIVEIRA ROCHA

PUC - ODONTOLOGIA  
 UFV - AGRONOMIA - 4º LUGAR

## PAULA ROSENDO DE MELO

UNI BH - NUTRIÇÃO - 2º LUGAR  
 IFSUDESTEMG - NUTRIÇÃO

## PAULO GUILHERME M. DE CASTRO

UFV - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO  
 - 14º LUGAR

## FUMEC - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO

- 1º LUGAR

## PUC BH - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO

## RAINA STEPHANIE SOARES MARTINS

UNI BH - MEDICINA VETERINÁRIA  
 - 1º LUGAR  
 PUC - MEDICINA VETERINÁRIA

## RAÍSSA COELHO SANTOS

UFOP - LETRAS

## RAÍSSA LARA PEREIRA

PUC - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS  
 UNIMONTES - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS -  
 18º LUGAR

## RODOLFO DE FREITAS AQUINO

IFMG - ENG. MECÂNICA

## RODRIGO PINHEIRO FERREIRA PENA

UFV - ENG. AGRÍCOLA E AMBIENTAL  
 UNA - ENG. DE MINAS  
 PITÁGORAS - ENG. DE MINAS  
 UEMG - ENG. DE MINAS  
 NEWTON PAIVA - ENG. CIVIL

## TATIANE CRISTINA PEREIRA MENEZES

IBMEC - ECONOMIA - 3º LUGAR  
 UNA - ECONOMIA - 2º LUGAR  
 UNA - ENGENHARIA QUÍMICA - 2º LUGAR  
 IZABELA HENDRIX - DESIGN INTERIORES  
 - 2º LUGAR

## TIAGO PEREIRA DOS ANJOS

FUMEC - ENG. CIVIL  
 UFSJ - ENG. CIVIL  
 IFMG - ENG. MECÂNICA  
 PUC - ENG. CIVIL

## VICTOR CÉSAR DA SILVA

UFV - ENG. DE ALIMENTOS - 10º LUGAR  
 UFMG - BIBLIOTECONOMIA

## VICTOR HENRIQUE DE FREITAS SILVA

UFV - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO

## YANNA RAÍSSA MENEZES DOS SANTOS

UNISINOS - MODA  
 UDESC - MODA  
 UNA - MODA - 10º LUGAR  
 UFMT - HISTÓRIA



**1º LUGAR**  
**ENEM**

**94**  
 PRIMEIROS  
 LUGARES

**56**  
 FEDERAIS  
 E ESTADUAIS



[www.revistamais.com](http://www.revistamais.com)

 [facebook.com/revistamaisbetim](https://facebook.com/revistamaisbetim)  [revista\\_mais](https://instagram.com/revista_mais)

Diretor-geral		Geraldo Eugênio de Assis <a href="mailto:geraldoassis@assispublicacoes.com.br">geraldoassis@assispublicacoes.com.br</a>
Editora		Daniele Marzano Reis <a href="mailto:danielemarzano@assispublicacoes.com.br">danielemarzano@assispublicacoes.com.br</a>
Redação		Daniele Marzano Reis, Fernanda Nazaré, Lisley Alvarenga, Luna Normand e Viviane Rocha <a href="mailto:redacao@assispublicacoes.com.br">redacao@assispublicacoes.com.br</a>
Diagramação		Assis Publicações e Eventos
Arte		Augusto César
Equipe de fotografia		Hilário José e Samuel Gê
Gerente Comercial		Poliana Silva <a href="mailto:polianasilva@assispublicacoes.com.br">polianasilva@assispublicacoes.com.br</a>
Comercial		Sabrina Bittencourt
Financeiro		Laura Gomes
Revisão		Daniele Marzano Reis
Impressão		Gráfica Del Rey
Tiragem		5.000 exemplares

Uma publicação da Autogestão, Publicidade e Consultoria Ltda.  
CNPJ: 02.841.570/0001-30  
Rua Cremerie, 216, Jardim Petrópolis - Betim/MG  
CEP: 32655-080  
Tél.: (31) 3593-0042

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução total ou parcial de textos, fotos e artes é proibida sem autorização prévia.

A **MAIS** não se responsabiliza por textos opinativos assinados.

"As opiniões expressas nos artigos assinados são de responsabilidade de seus autores.  
Informes publicitários são de responsabilidade das empresas que os veiculam, assim como  
os anúncios são de responsabilidade das empresas anunciantes."

Os valores citados nesta edição estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

## SOBRE A COLUNA DE DOMINGOS DE SOUZA

Domingos, mais um artigo, como muitos que você escreve para a REVISTA **MAIS**, bastante esclarecedor. O medo realmente nos acompanha muitas vezes ao longo da vida. E, realmente, deveríamos estar mais preparados para enfrentar situações que, por conta do medo, nos levam a perder ótimas oportunidades na vida. Um abraço!  
**Grijalva Maria de Campos**

## SOBRE A COLUNA DE ADRIANA LEMOS

Amei o noticiário. Passei por esse processo. Faço tratamento com a dermatologista. Uso xampu manipulado e uma loção capilar. Mais uma vez, PARABÉNS à equipe de profissionais.

**Leni Rodrigues**

## SOBRE A MATÉRIA "DE BEM COM A VIDA"

Amooooo!!! Torcendo pela LiLi no Prêmio Multishow!

**Ângela Souza**

Sucesso mais que merecido!!! Eraldo é um talento nato.... Que Deus continue te abençoando sempre!

**Danuzza Bernardino**

Sem palavras... Te adoro!

**Cristina Rocha Dos Cães**

Parabéns a Eraldo Fontiny, LiLi, Meire Caixeta 98 FM, Seu Manel. Sou seu fã. Admiro seu trabalho, seu talento. Sucesso, aliás, MAIS sucesso!

**Leonardo Christian de Oliveira**

Sem palavras para descrever o sucesso desse camarada. Gosto muito do programa "Ricardo Amado". Mas não teria esse mesmo gosto se não tivesse me encantado por Meire Caixeta. Eraldo, sucesso para você nesta caminhada!

**Alysson Oliveira**



Sucessooooooooooooo! Que Deus abençoe seus caminhos!

**Chriis Snows**

Ordem e Progresso

Que lindooooo, Eraldo! Parabéns! Que Deus realize todos os teus desejos e te proteja sempre. Saudades de ti.

**Renata Cardoso**

Parabéns, Eraldo Fontiny!

**Cláudia Said**

Parabéns, Eraldo. Você é um Charlie Chaplin da nossa época!!!

**Ramon Gaspardine**

Parabéns, meu amigo, meu orgulho. Te amo!

**Clariz Diniz**

Lili, te adoro. Vou te ver logo, logo aqui, em São Paulo. Beijijos!

**Denise Fernandes Valente**

Adoro de paixão a Lili. Sucesso sempre! Beijijos!

**Neide Karax**

## SOBRE A MATÉRIA "TEM CHEF NOVO NO PEDAÇO"

Meu parceiro Chiericatti Thiago, sucesso!

Você merece!

**Jhonn Marvin**

O sucesso vem da dedicação. Portanto, é muito mais do que sorte, é o resultado daquilo que é feito com muito amor. E, se tem uma coisa sobre a qual não tenho dúvida é que esse aí ama o que faz e faz com muito amor e dedicação. Você vai longe, chef!

Muito e muito mais Reconhecimento e Sucesso em sua carreira, em sua vida! Você merece!

**Luana Souza**

## SOBRE A MATÉRIA "A SERVIÇO DO ESPORTE"

Brou Bruto Drews para ministro do Esporte! Esse tem visão. Bruto demaaaais! #NQSF

**Adilson Henrique Caprioli**

Ótima pessoa e ótimo profissional!!!

**Camila Lustriza Soares**

Top demais!!!

**Wanicleide Lauro**

Que saudade de malhar em sua academia. Nunca mais encontrei um professor tão bom. Para fazer spinning então, nem se fala...

**Simone Esequiel**

Esse é o exemplo da brutalidade em pessoa.

Parabéns, Brou Bruto Drews!

**Thiago Ferreira Fernandes**

Bruto demais! Exemplo para todos nós que praticamos esse esporte maravilhoso! Muito sucesso!!!

**Fernando Magalhães**

Esse é bruto mesmo! Até no ato da gentileza e da humildade ele é bruto!

**Alex Federice**

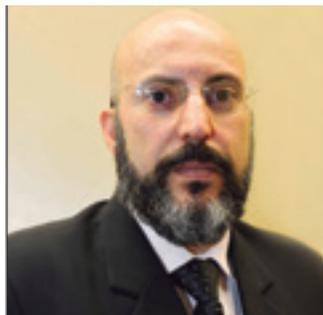
Esse é bruto em todos os sentidos. Com ele não tem fingimento. Brutodimais!

**Marivan Melo**

Se você quer enviar alguma dúvida, sugestão de matéria ou opinião a respeito de algum assunto para esta seção, entre em contato pelo endereço contato@assispublicacoes.com.br



Geraldo Eugênio de Assis



# Boas-novas a cada edição

**TER NOVIDADES PARA CONTAR A ALGUÉM** é sempre positivo e desafiador. Afinal, é indício de que estamos bem-informados, atualizados. E também é fator motivador para que não percamos o passo, seguindo sempre com o olhar para o futuro. Esse comportamento traduz um pouco da essência do trabalho realizado pela equipe da **Mais**, que tenta fazer de cada edição um produto especial, repleto daquilo que está “na boca do povo”, porém sob novas óticas e com detalhes que ninguém ainda revelou.

E, assim, apresentamos ao nosso leitor, que também é exigente e antenado, mais uma nova atração, nosso novo colunista: o médico esportivo e nutrólogo Lucas Penchel, que já chega desfazendo um forte mito a respeito do ovo. Para você, o ovo faz bem ou mal à nossa saúde? O especialista, com seu vasto conhecimento, responde à pergunta e ainda dá dicas importantes para evitarmos intoxicações.

Em Decoração, editoria também nova, que começou a ser retratada na última edição, o leitor que gosta de ficar por dentro de tendências nessa área saberá como deve fazer para deixar a cozinha, o ambiente da casa mais frequentado pelas famílias mineiras, moderna e ainda mais aconchegante. Lembrando que, para oferecer-lhe essas informações, contamos com a parceria dos melhores profissionais de arquitetura e design do país.

Outra boa-nova desta edição o leitor irá encontrar em Paladar. A repórter Fernanda Nazaré visitou um dos centros comerciais mais antigos e famosos de Belo Horizonte, o Edifício Maletta, que se renovou nos últimos cinco anos e, preparando pratos mais elaborados e atendendo a gostos diversos, inclusive aos veganos, volta a receber um público “mais descolado”. Iguarias novas e também sucessos antigos estão bastante convidativos. Como diriam os mais antigos, são de comer rezando.

E, para fechar com chave de ouro este breve resumo da edição 31, estrelando nossa matéria de capa: o mais queridinho de quatro patas – Flopynho, que, com 1.800 curtidas em nossa fan page, foi eleito o bichinho de estimação mais simpático de Betim e região. Ele disputou o concurso com outros 94 pets, igualmente queridos e homenageados, simbolicamente, em nossa reportagem por meio de entrevista exclusiva, na qual revelam seu dia a dia e suas principais características. Agradecemos a participação de todos que se inscreveram no concurso, o qual resultou na doação de 95 kg de ração para entidades do município que acolhem cães de rua. De fundamental importância foi também a parceria de algumas empresas e fornecedores da cidade, sem os quais essa “competição” não se realizaria. Portanto, ao queridinho Flopynho, nossos parabéns; aos que contribuíram com esse concurso, obrigado; e, a você, nosso querido leitor, boa visita às páginas que seguem! ■

“Esse comportamento traduz um pouco da essência do trabalho realizado pela equipe da **Mais**, que tenta fazer de cada edição um produto especial, repleto daquilo que está “na boca do povo”, porém sob novas óticas e com detalhes que ninguém ainda revelou.”

## Mais na Rede



## MAIS INSTAGRAM



A ganhadora do desafio da última edição, com o tema "Momento Fitness" (#RevistaMaisFit), foi a @diasrafa87. 🐾

Próximo desafio: Inspirado em nossa matéria de capa, fotografe um momento com seu pet e use a tag #MeuQueridinhoPet. Sua foto passará por uma seleção e, se for aprovada, irá para votação em nossa página do Facebook. Poste e boa sorte :-)

[www.revistamais.com](http://www.revistamais.com)



[facebook.com/RevistaMaisBetim](https://facebook.com/RevistaMaisBetim)



[@revista\\_mais](https://www.instagram.com/revista_mais)



[@Mais\\_Betim](https://twitter.com/Mais_Betim)



(31) 9102 - 8231



**#PENSE GRANDE**  
SEJA INSTITUTO EMBELLEZE

\*Apresente esse anúncio no ato da matrícula e ganhe R\$50 em compras!

TRANSFORME A SUA VIDA ATRAVÉS DA BELEZA

MATRICULE-SE JÁ!



INSTITUTO EMBELLEZE  
Formação Profissional



Cabeleireiro Profissional  
Academy Hair

parcelas de R\$ 298,57 por

**R\$ 209,00**



Maquiagem Profissional

parcelas de R\$ 270,00 por

**R\$ 189,00**



Barbeiro Profissional

parcelas de R\$ 298,57 por

**R\$ 209,00**

Oferecemos também a preços promocionais os serviços:

Escova | Cauterização | Depilação | Maquiagem e Design de sobrancelhas | Penteados.

Betim - Centro - Av. Governador Valadares, 56 - Loja 1 - 2º piso | (31) 2571-3396

\*O valor será revertido em desconto na matrícula ou bônus para a compra de produtos, equipamentos e uniforme na mesma franquia que o aluno se matricular, de acordo com a disponibilidade (Promoção válida até 30/04/2015)



## 9 Cuidar

Conheça técnicas modernas que podem combater a flacidez da pele

## 10 Conversa Refinada

Catadora de lixo conta como saiu das ruas de BH para ser homenageada pela ONU

## 14 Decoração

Especialistas revelam tendências para a cozinha, ambiente predileto das famílias mineiras

## 18 Talento

O artista plástico Oceano Cavalcante apresenta suas esculturas sustentáveis

## 20 Extremos

Sociedade Fetiche: não é preciso ir ao cinema; em BH, podem-se presenciar cenas como as do filme “50 Tons de Cinza”

## 24 Comportamento

Com relíquias em casa, “fuscamaniacos” relatam suas histórias de amor pelo Besouro

## 28 Capa

Flopyinho, o vencedor do concurso “O mais queridinho de quatro patas”, diz que pretende participar de outras disputas

## 32 Gente

Saiba o que anda fazendo a ex-BBB Aline Gotschalg, que já namorou alguns famosos

## 34 Cultura

Referência mundial a aguardente de Minas, mais uma vez, atinge o primeiro lugar do pódio

## 36 Saúde e Vida

Saiba como descobrir se seu bebê possui alergia à proteína do leite, a APLV

## 39 Equilíbrio

O mito de que o ovo é um vilão para a saúde é desfeito pelo médico esportivo e nutrólogo Lucas Penchel

## 42 Paladar

As novas e velhas atrações gastronômicas do Maletta fazem o local voltar a atrair público descolado





# AS ARMAS NO COMBATE À FLACIDEZ DA PELE

É INEVITÁVEL QUE, A PARTIR DOS 25 ANOS, a pele já tenha uma diminuição gradativa de colágeno (responsável por sua sustentação), provocando a flacidez cutânea, que se torna mais perceptível em torno dos 40 anos. O colágeno mantém as células unidas e fortalece os tecidos. Ele é o principal componente proteico da pele, da cartilagem e dos ossos. Os sinais de sua redução são as “bolsas” e as pequenas rugas que se formam na área dos olhos e da testa, além da flacidez nas bochechas, no pescoço, nos glúteos, nas mãos e por todo o corpo.

Podemos estimular a produção de novo colágeno e manter por mais tempo a firmeza da pele através de alguns hábitos saudáveis, como o uso de dermocosméticos e nutricosméticos, que aplicamos sobre a pele ou ingerimos. Esses produtos funcionam como repositores e indutores da produção e da reorganização de colágeno. Para as pessoas que ainda não têm indicação de cirurgia plástica, mas já se incomodam com a flacidez, principalmente a facial e a do pescoço, algumas técnicas se apresentam como excelentes opções:

## **Radiofrequência (RF) multipolar com LED**

Ideal para pessoas em torno dos 30 anos, que estão apenas com um grau inicial de flacidez cutânea e desejam retardar sua evolução, realizando um tratamento mais preventivo. O procedimento é muito confortável, sendo feito em intervalos quinzenais, por meio de 6 a 8 sessões. A RF promove, em um primeiro momento, o aquecimento intenso do colágeno, o que acarreta sua contração imediata e melhora instantânea, efeito que passa em algumas horas (o chamado “efeito cinderela”); e, posteriormente, forma um novo colágeno, otimizado pelo LED, o que se observa após cerca de um mês, sendo este o objetivo do tratamento. É indicado para a face, para a chamada “papada” e para o pescoço, além de outras áreas corporais, como glúteos, abdômen, membros superiores e inferiores. Seus resultados são bastante satisfatórios.

## **Ácido L-polilático (Sculptra®)**

Indicado geralmente para pessoas acima dos 40 anos, que desejam redefinir o contorno e o volume facial, bem como melhorar a região da papada e do pescoço de uma forma natural e gradativa, sem mudanças abruptas. O produto visa estimular os fibroblastos

a produzirem colágeno, minimizando a flacidez. O procedimento é muito simples, sendo necessária apenas a aplicação de um creme anestésico, no próprio consultório dermatológico, o que ocorre com a ajuda de uma fina agulha, que toca vários pontos diferentes do rosto, formando uma espécie de rede. Os efeitos indesejáveis são pequenos hematomas, vermelhidão e discreto inchaço nos primeiros dias depois da aplicação. O número de sessões depende de cada caso, normalmente variando entre 2 e 4, com intervalos mínimos de 30 dias. A melhora começa a aparecer a partir da terceira semana, estendendo-se até o terceiro mês após a aplicação, pois o colágeno demora um pouco a ser produzido. Esse efeito gradativo, natural e progressivo é uma vantagem para quem tem receio de mudanças repentinas na aparência. Os resultados são mundialmente comprovados e duram em torno de dois anos, dependendo de fatores pessoais e externos referentes ao envelhecimento natural individual.

## **Laser de CO2 fracionado**

Esta técnica é para pessoas que, além da flacidez cutânea, apresentam irregularidades na pele, rugas profundas, poros dilatados e um grau mais acentuado de flacidez palpebral, no pescoço e na papada, sendo preciso aqui uma abordagem mais completa no rejuvenescimento facial. Esse perfil geralmente se enquadra em quem possui mais de 50 anos. Trata-se de um método mais agressivo, mas com resultados surpreendentes. Os efeitos indesejáveis, porém necessários, são inchaço, vermelhidão e descamação da pele, sendo necessária uma semana de recuperação. Esse laser estimula a remodelação e a contração do colágeno, provocando uma diminuição da flacidez, além de tratar as irregularidades da superfície da pele e promover evidente renovação da mesma.

Apesar de já termos vários métodos que nos auxiliam a envelhecer de uma forma mais harmônica, o essencial para conseguirmos aproveitar cada fase de nossas vidas em sua plenitude e em sintonia perfeita ainda se baseia em hábitos saudáveis, incluindo as escolhas alimentares e atividade física. ■

---

\*Membro da Academia Brasileira de Dermatologia, da Sociedade Brasileira de Laser em Medicina e Cirurgia e diretora administrativa da Clínica Yaga Laser & Cosmiatria – [adriana@yaga.com.br](mailto:adriana@yaga.com.br).



# “Lixo, para mim, é sinônimo de vida e cidadania”

Dona Geralda, vice-presidente da Asmare, conta um pouco de sua trajetória de luta e coragem nas ruas de BH; o trabalho desenvolvido pela catadora de papel já rendeu à associação o reconhecimento e a homenagem de entidades como a ONU e o Banco Mundial

## Luna Normand

**REVISTA MAIS - Dona Geralda, conte-nos um pouco de sua história.**

**MARIA DAS GRAÇAS MARÇAL** - Meu nome é Maria Das Graças Marçal, mais conhecida como Dona Geralda. Nasci em Belo Horizonte, na Pedreira Prado Lopes. Minha mãe era de Serro, no interior de Minas Gerais. Ela morava na roça, passou muito aperto lá e decidiu vir para a capital melhorar de vida, mas, infelizmente, não foi isso o que aconteceu. Pouco tempo depois de ter chegado aqui, meu pai morreu e ela foi parar na rua porque não tinha onde morar. Teve nove filhos, mas muitos morreram ainda na roça, vítimas de desnutrição.

### **A senhora é casada? Tem filhos?**

Não sou casada, mas me considero casada porque tem 48 anos que vivo com uma pessoa. Tenho nove filhos. Todos cataram papel comigo, mas hoje eles estão em outro setor.

### **A senhora estudou até que série? É verdade que só aprendeu a ler aos 49 anos de idade?**

Nunca estudei. Frequentei muito pouco a escola, só até a 1ª série. Realmente, aprendi a ler muito tarde. Por isso, leio muito pouco. Trabalho mais com a mente e com a boa vontade que eu tenho.

### **Quando começou a catar papel nas ruas e por quê?**

Comecei aos 8 anos, para poder ajudar em casa, pois eu estava passando fome. Lembro que vi algumas meninas catando papel naquela época e acabei indo com elas. Minha mãe tinha ido para a rua pedir esmola e fui eu que a chamei para catar papel, pois via que ela era muito humilhada. A gente vendia o papel e, com o dinheiro, colocava comida em casa. Digo que, hoje, as pessoas começam a catar papel pelo meio ambiente. No meu caso, foi pela fome mesmo.

### **Como foi sua infância nas ruas?**

Foi ótima. Eu ia para o Parque Municipal (Américo Renné Giannetti) brincar. Geralmente, pegava carona na traseira de ônibus. De manhã, eu catava papel e, à tarde, eu brincava. Tive uma infância boa. Era diferente, muito mais tranquilo, e as pessoas respeitavam as crianças. Hoje em dia, não tem isso.

### **E como era catar papel nas ruas naquela época?**

Tinha muita discriminação. Não havia essa conscientização em relação ao meio ambiente. As pessoas achavam que estávamos catando lixo, mas, se fosse lixo, ninguém comprava.

### **E hoje, como é?**

Hoje mudou porque existe respeito. As pessoas respeitam o catador. Elas sabem que ele está gerando renda com aquilo e ainda preservando o meio ambiente. >>

## PERFIL

### **Maria Das Graças Marçal**

**Idade:** 64 anos

**Formação:** 1ª série do ensino fundamental

**Ocupação:** vice-presidente da Asmare (Associação dos Catadores de Papel, Papelão e Material Reaproveitável) de Belo Horizonte

**Em entrevistas anteriores, a senhora disse que, antes de redescobrir sua autoestima, andava só de cabeça baixa, era discriminada e bebia como forma de escapar da realidade. Bebida e drogas são vícios comuns nas ruas?**

Sim. Graças a Deus, eu não cheguei a usar drogas, mas bebia muito. Puxava dois carrinhos de papel por dia, criava menino e bebia para esconder um pouco o sofrimento. Não aconselho ninguém a beber.

**Como e quando foi que reconheceu o seu valor e decidiu mudar? Foi quando fundou a Asmare?**

Sim. Quando eu vim para a Asmare, me tornei vice-presidente. Foi então que comecei a pensar: 'como iria dar conselhos para outros catadores bebendo daquele jeito?' Então, resolvi parar de beber. Quando dava vontade, eu bebia água. Eu queria ser um exemplo bom para os outros catadores, para que eles pudessem ver que a mudança de vida é possível. Não tem luta que não é vencível.

**Como e quando surgiu a Asmare? Você participou da fundação da associação?**

A Asmare foi fundada em 1º de maio de 1990. Eu participei da fundação, ao lado de umas 20 pessoas. Antes da Asmare, o lixo era separado debaixo dos viadutos, na Praça Sete e na Casa do Trabalhador. Aos poucos, começamos a nos organizar. Aí apareceu a Pastoral da Rua. A gente achava que ela queria tomar o nosso material. Custamos a acreditar que ela queria era nos ajudar. Fomos conversando aos poucos e criando confiança, até que surgiu a Asmare.

**Como funciona a Associação dos Catadores de Papel, Papelão e Material Reaproveitável de Belo Horizonte?**

Há vários depósitos de material reciclável em BH, entre eles a Asmare, que, na verdade, é uma associação. A gente fornece o carrinho para a pessoa catar o material. Ela cata, separa por tipo, pesa e vende aquilo.

**São quanto catadores atualmente e quantas toneladas de material reaproveitável por mês?**

Nós estamos com aproximadamente 180 associados, mas já chegamos a ter 300. O número caiu porque, graças a Deus, muitos conseguiram outros empregos e foram para outros setores. São cerca de 500 toneladas de material por mês.

**Quanto ganha, em média, um catador de papel?**

Ela ganha conforme o trabalho. Dá mais ou menos um salário mínimo no fim do mês, mas tem catador que ganha mais porque produz mais. É muito tranquilo sobreviver catando papel, mas é preciso ter força, coragem e não ter vergonha de trabalhar. Essa visão de lixo também tem que sair da cabeça de muitas pessoas.

**É fácil catar papel?**

Não é fácil, mas, se a pessoa quiser trabalhar e tiver coragem, fica fácil. Tem catador de garrafa PET que consegue arrecadar entre R\$ 50 e R\$ 100 por dia. É doido. Trabalha-se muito, mas se ganha dinheiro também.

**Qual papel a senhora acredita que a Asmare desenvolve na recuperação da autoestima de centenas de pessoas?**

Antes da Asmare, quem catava papel era tido como miserável. Hoje, não. Por meio do lixo, nós mostramos às pessoas que é possível gerar trabalho, renda e recuperar a autoestima de muita gente. Agora, todo mundo que está nas ruas quer catar papel porque sabe que dá para sustentar uma família.



“

Por meio do lixo, nós mostramos às pessoas que é possível gerar trabalho, renda e recuperar a autoestima de muita gente.

Todos nós fazemos parte deste planeta, e sua preservação é tarefa de cada um de nós.

”

**O projeto já lhe rendeu diversas homenagens no Brasil e no exterior. Conte-nos essa experiência.**

A Asmare foi premiada pela ONU, como uma das mais inovadoras iniciativas de inclusão social, e também pelo Banco Mundial. Por conta disso, fui para os Estados Unidos, há cerca de 13 anos, dar palestra. Também fui eleita uma das cinco mulheres do ano de 1999 pela “Revista Cláudia”. Nunca sonhei com isso, mas fui porque acredito que tudo o que dá certo tem que ser divulgado. Também nunca tinha andado de avião e adorei.

**Com é o seu dia a dia na Asmare?**

Eu chego à sede da associação e, se tiver papel para separar e triturar, eu faço isso. Também resolvo as questões administrativas, mas não fico restrita ao escritório. Coloco a mão na massa mesmo. Como vice-presidente, eu preciso estar em cada canto da Asmare para ver o que está acontecendo. Gosto muito de participar e estar perto dos outros.

**Todo lixo é reaproveitável?**

Não. Papel de bala, higiênico e carbono, por exemplo, não são. Hoje, precisamos lutar para que comecem a reciclar mais o vidro porque ele é muito desvalorizado no mercado, custando apenas R\$ 0,02 o quilo. Produz-se muito vidro, mas o seu valor é baixo porque o investimento na sua reciclagem é muito alto.

**A quantidade de lixo nas ruas aumentou ou diminuiu nos últimos anos? O tipo de lixo também mudou ou é sempre o mesmo?**

Só aumenta a quantidade. Isso é resultado do poder aquisitivo da população, que consome cada vez mais e coloca embalagem no lixo. O lixo mudou porque, hoje em dia, existem vários tipos de embalagens. Antigamente, isso era muito reduzido. Garrafa PET, por exemplo, não tinha valor de mercado naquela época. Agora, é um dos materiais mais valorizados.

**Isso seria bom para o catador, mas ruim para o meio ambiente?**

Não. É ruim para o catador porque, quanto mais papel, plástico ou alumínio nas ruas, menor o preço desses materiais. Ficam desvalorizados.

**Qual tipo de material é mais encontrado atualmente?**

Papel e papelão. Já latinha de alumínio quase não se vê mais por causa do seu preço alto. Todo mundo quer.

**Em tempos de crise hídrica, como destinar corretamente o lixo para tentarmos amenizar a situação de falta de água, muito provocada descarte errado? Como conscientizar a população acerca da importância do reaproveitamento?**

Quando a pessoa faz a separação do lixo em casa, ela não está ajudando só a Asmare, mas o meio ambiente. Todos nós fazemos parte deste planeta, e sua preservação é tarefa de cada um de nós. A reciclagem é um trabalho social e ambiental. Hoje, temos a coleta seletiva em vários bairros de Belo Horizonte, mas há ainda aqueles que não têm, e, neste caso, o destino do lixo é o aterro sanitário. Há muito dinheiro enterrado por lá. Pessoas ambientalmente conscientes separam o material reaproveitável em casa e adotam um catador. Outras fazem questão de deixar seu lixo aqui, na Asmare. Quanto mais se recicla, mais se poupa o meio ambiente.

**Para a senhora, que venceu com a ajuda do lixo, ele é sinônimo de quê?**

De vida, cidadania, trabalho, autoestima. O lixo, para mim, nunca foi lixo, sempre foi trabalho e renda. Estou com 64 anos de idade, e, até à minha morte, vai ser assim.

**Qual o principal desafio da Asmare?**

Ser autossustentável. Hoje, aos 24 anos, ainda vivemos de doações. ■

Nesta edição, apresentamos as tendências de decoração para o ambiente predileto das famílias de Minas: a cozinha, onde a tradição da boa comida se fortalece a cada dia e as pessoas se reúnem para um papo agradável. Vamos às novidades!



*Iara  
Santos*

Designer de interiores  
[www.irasantos.com.br](http://www.irasantos.com.br)

Fotos: Daniel Mansur



Nesta cozinha, é possível verificar duas fortes tendências da decoração: o uso do cooktop e dos tons preto e vermelho. A escolha do cooktop para esse espaço se deu tanto por sua estética, que agrega um ar moderno e bonito ao ambiente, quanto pelo fato de apresentar facilidade na hora da limpeza de sua superfície, que é feita de aço inox. O aparelho foi condicionado numa bancada de granito preto absoluto. Ao se escolher o cooktop para a cozinha, é muito importante ter cuidado para decidir a bancada na qual ele será encaixado. As de granito são as mais indicadas para esse fim por serem resistentes ao calor e fáceis de desengordurar.

Com relação aos tons preto e vermelho, a decoração básica de cozinha com cores claras e neutras não é mais regra. Os ambientes atuais são compostos por nuances cada vez mais vibrantes. Agora, a única norma é usar a criatividade e ousar no colorido para que o espaço fique alegre e estimulante. Tons como preto e vermelho, que, antes, não apareciam juntos nesse tipo de local, estão sendo cada vez mais utilizados – o preto traz aconchego, deixando a cozinha sofisticada; já o vermelho, em harmonia com o preto, aquece e agrega a energia que remete à luz e ao brilho, tornando o lugar mais convidativo.



AS MELHORES  
SOLUÇÕES EM

SEGUROS,  
PLANOS DE SAÚDE  
E ODONTOLÓGICOS.



[mediattacorretora.com.br](http://mediattacorretora.com.br)

031 3596-0753  
031 3051-3927

  
**mediatta**  
Corretora de Planos de Saúde e Seguros



Para os mineiros, é na cozinha onde tudo começa. E é onde começa também a história deste projeto. Os moradores, um casal sem filhos, não queriam que os ambientes da residência fossem fragmentados. Para se resolver essa questão, algumas paredes foram retiradas, o que fez com que as salas ficassem em total integração com a cozinha. Dessa forma, este espaço foi inserido na área social da casa, de modo que a pessoa, ao chegar ao apartamento, consegue visualizá-lo de imediato. Para que a cozinha recebesse esse status social, investimos numa iluminação com forte apelo estético. O trilho sobre a bancada traz iluminação eficiente. As cadeiras de linho proporcionam conforto e acolhimento. Tons neutros e a atemporalidade do ambiente são rompidos pela leveza e pelo colorido das panelas e dos muranos. Afinal, sofisticação e simplicidade são também uma forte tendência para a decoração deste espaço.



Kika Dardot

*Estela  
Netto*

Arquiteta  
[www.estelanetto.com.br](http://www.estelanetto.com.br)



O objetivo deste projeto foi criar um espaço aconchegante, que possa ser utilizado no dia a dia e também em ocasiões especiais, como para receber amigos. Buscou-se a funcionalidade dos móveis ao se projetar, por exemplo, a pia, que pode ser fechada e virar uma mesa. Tudo para facilitar o uso do morador. Uma das paredes foi toda coberta por espelho, para dar a impressão de amplitude espacial, além de ser um revestimento que impermeabiliza a superfície. O teto tem as estruturas e as instalações aparentes pintadas de preto e com um trilho de iluminação, o que confere ao ambiente um toque de requinte e modernidade.



Leca Novo

*Junior  
Piacesi*

Arquiteto  
<http://www.piacesi.com/>  
[contato@piacesi.com](mailto:contato@piacesi.com)



- Produtos Agropecuários
- Linha PET
- Butique Country
- Produtos de Piscina
- Inseticidas
- Defensivos Agrícolas

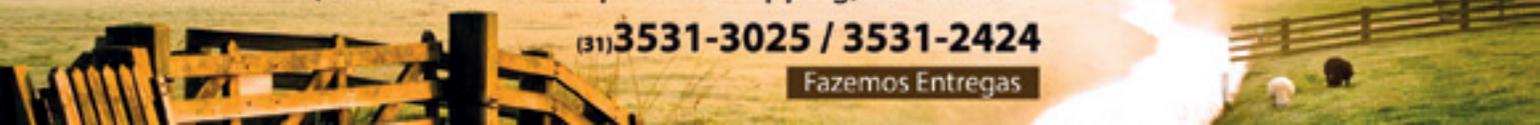
BR 381 KM 434 (em frente ao Metropolitan Shopping) BETIM - MG

(31) 3531-3025 / 3531-2424

Fazemos Entregas

**Milho (50 kg)**  
**R\$ 29,00**

*\*Oferta válida enquanto durar o estoque*





# Um oceano de sustentabilidade

Artista plástico paraibano faz sucesso em Minas com esculturas de materiais recicláveis

Viviane Rocha

UM ARTISTA INTUITIVO QUE, há sete anos, encanta os apreciadores das artes plásticas, transmite, de forma criativa e totalmente sustentável, a mensagem de preservação do meio ambiente e carrega a natureza até no nome: Oceano Francisco Cavalcante, mais conhecido como Oceano Cavalcante. Paraibano morando há 35 anos na capital mineira, o artista plástico possui uma carreira ainda curta nas artes, mas tendo exposto suas peças em locais muito conhecidos, a exemplo da Assembleia Legislativa de Minas Gerais e do

Centro Mineiro de Referência em Resíduos. Em maio, Oceano será um dos destaques do Festival de Lixo e Cidadania, que irá ocorrer em Uberlândia, no Triângulo Mineiro. “Farei toda a decoração do ambiente, que será temática, mas não posso revelar ainda”, explica.

O artista divide sua paixão pelas artes plásticas com outra profissão, a de técnico em enfermagem, e ganha a vida também como cuidador de idosos. E foi exatamente por conta de um de seus antigos pacientes que desenvolveu seu talento. “Era um se-

nhor de mais de 90 anos, um verdadeiro ecologista, que me despertou o interesse em reutilizar o lixo em esculturas. Isso foi em 2007”, relembra. Em novembro do mesmo ano, Cavalcante construiu suas primeiras peças, entre elas uma escultura do personagem Dom Quixote e um presépio com oito peças. “Em dezembro, fiz minha primeira exposição, no condomínio onde moro, e vendi todas as peças”, conta.

A matéria-prima que serve como base de todas as esculturas são garrafas PET, papelão e sacos de cimento. Qualquer tipo de material reciclável é reaproveitado por Oceano, que não usa tinta. “Reutilizo o pigmento de papéis para dar cor às obras”, diz ele. Para conseguir o material, o artista plástico mantém um relacionamento próximo com catadores de Belo Horizonte. “Pago uma valor maior para conseguir a quantidade de recicláveis e, com isso, faço também um trabalho social. O lixo é um problema sério em todo o país, e a arte é uma saída criativa para diminuir o volume de resíduos gerados”, ressalta. Oceano tem razão. Exemplo disso está na decoração do Festival de Lixo e Cidadania, para a qual, ele calcula, deverá gastar, dentre outros itens, cerca de 2.000 garrafas PET.

O ateliê do artista fica no segundo andar de sua casa. Ele conta com uma ajuda da esposa, Marilaine, para organizar os materiais recicláveis. “Produzo as peças (de 6 a 7 por mês) sempre entre as 16h e as 20h”. Isso porque, mesmo com toda a dedicação à arte, ele também é apaixonado por seu outro ofício. “Poderia viver apenas do meu trabalho artístico, mas gosto de estar perto das pessoas, de ser útil a elas”, revela. Geralmente, Oceano vende a maioria de suas peças, cujo preço gira em torno de



R\$ 2.000. “Só tenho guardadas aquelas que são muito importantes para mim”, declara.

### ARTE BARROCA

Oceano Cavalcante é um grande fã do escultor Aleijadinho, mestre da arte barroca em Minas Gerais. “Busco influências nas cidades históricas, nas paisagens mineiras, mas não gosto de copiar”, pontua. “Quero que meu trabalho seja reconhecido pela originalidade e que as pessoas identifiquem meus traços”, complementa. Algumas de suas figuras preferidas são as imagens de Nossa Senhora (somente no Centro Mineiro de Referência em Resíduos, onde Oceano tem uma exposição fixa, são 14 esculturas da mãe de Jesus Cristo) e São Francisco de Assis. “Ele é protetor dos animais e da ecologia”, informa.

Em seu ateliê, Oceano tem uma imagem da Santa Ceia medindo 2,40 m x 1,40 e pesando 60 kg. Outra que possui é a de São Francisco de Assis, com 2,20 m e 80 kg.

### PAIXÃO POR BH

Oceano é o segundo numa família de 14 irmãos. Seus pais vieram com

os filhos da Paraíba para a cidade do Guarujá, no litoral paulista. “Eu sempre fui fascinado por Belo Horizonte e dizia que ainda iria morar aqui. Quando eu completei 18 anos, me mudei para cá, onde vivo até hoje, no bairro Santa Efigênia”, conta. Na capital mineira, Oceano criou seus dois filhos: Luciana, de 15 anos, e Diego, de 26, que estuda engenharia ambiental. “Acho que fui uma influência muito forte na escolha profissional dele”, orgulha-se.

### GRANDE PÚBLICO

As obras de Oceano têm sido vistas por um público muito numerosos, em grandes espaços. Exemplo é o presépio... que enfeitou a praça da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, no bairro Santo Agostinho, no ano passado. Já no Centro Mineiro de Referência em Resíduos, as obras de Oceano são contempladas por cerca de 30 mil pessoas por ano, já que o local é aberto à comunidade e sempre recebe excursões escolares. E Cavalcante não se contenta. “Tenho o sonho de fazer uma grande exposição itinerante, que passará por várias cidades mineiras e ultrapassará as fronteiras deste Estado, percorrendo o Brasil. Quem sabe levo minhas peças até mesmo a outros países?”, alegre-se. “Já estou em fase de planejamento; em breve, todos terão notícias desse meu projeto”. ■

### SERVIÇO

Para encomendar peças ou contratar o artista plástico, basta entrar em contato pelos telefones (31) 9557 6964 ou (31) 3283 4982, ou pelo e-mail oceano.cavalcante@gmail.com.

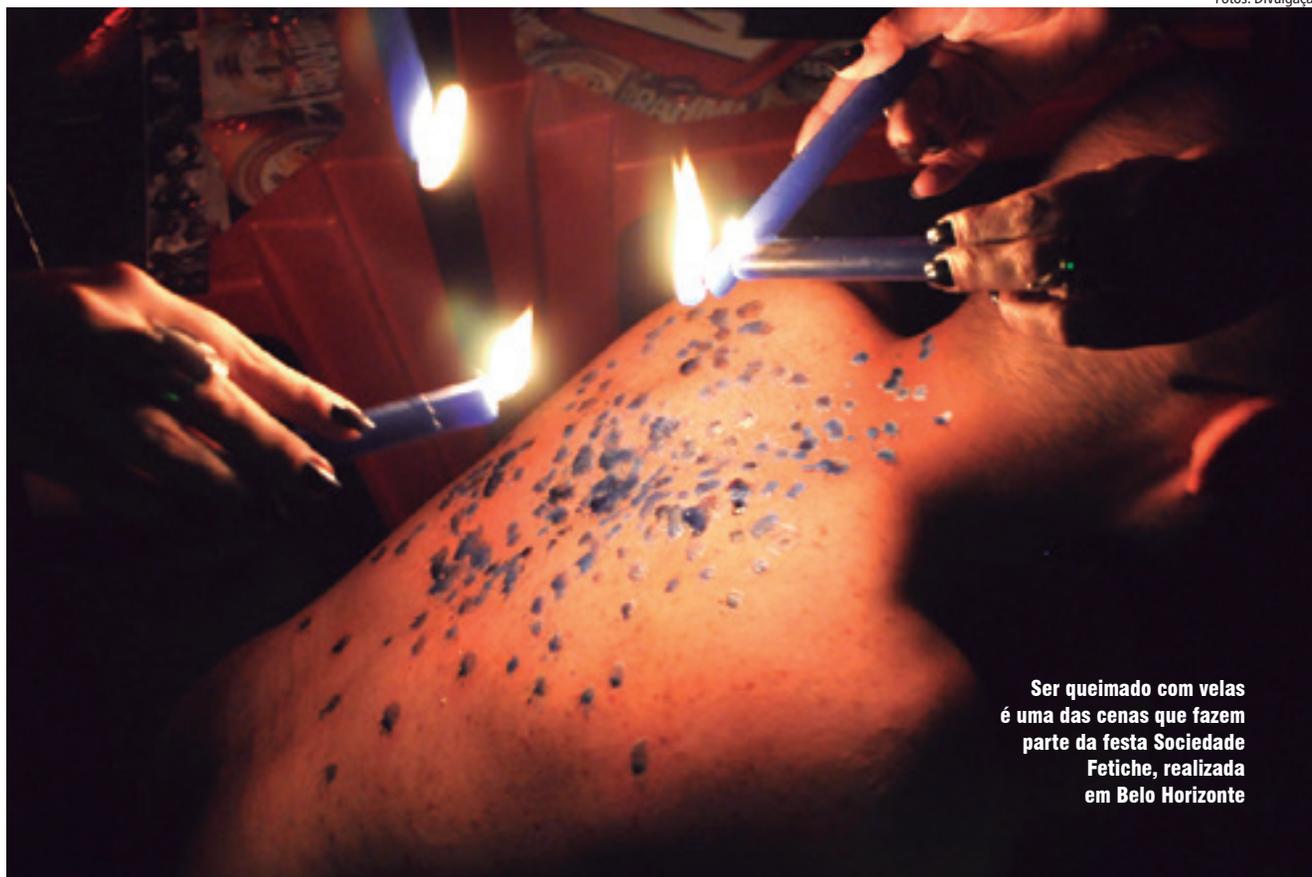
Só quem cuida do seu pet há 12 anos  
pode dar um banho de carinho  
no seu amigão.



Banho e Tosa • Taxi Dog  
Hotel • Veterinário • Rações  
Vacinas • Acessórios



3595.1131 • 3544.1131  
Av. Edméia Mattos Lazzarotti  
2418 • Loja 01 • Ingá • Betim/MG



Ser queimado com velas é uma das cenas que fazem parte da festa Sociedade Fetiche, realizada em Belo Horizonte

# 50 tons de cinza da **vida real**

Fetichistas se encontram em festas a cada dois meses para realizarem fantasias e conhecerem novos adeptos dessa tribo

Fernanda Nazaré

SER PISADO COM SALTO AGULHA, amarrado, queimado com cera de vela ou levar chibatadas. Isso não é apenas uma cena do filme “50 Tons de Cinza” (2015), mas uma festa real que é realizada em Belo Horizonte de dois em dois meses. Praticantes e curiosos da atividade de dominar ou ser dominado e adoradores de fantasias que podem parecer estranhas ao olhar de muitos reúnem-se no evento Sociedade Fetiche. Organizada pelo promotor Rodrigo “Jokerman”, a festa reúne cerca de 80 pessoas no espaço Lotus Lounge. O organizador prioriza locais reservados e intimistas, o que contribui para a discrição do evento e confere a ele um clima de sociedade secreta – apesar de ser divulgado nas redes sociais e não haver restrição de público.

Equipamentos que podem ser perfurantes precisam ser esterilizados antes da prática



O salto agulha é instrumento adotado pelas fetichistas

Segundo Rodrigo, a reunião de fetichistas na capital mineira começou em 2010, com a extensão do Projeto Luxúria, criado em São Paulo com o mesmo objetivo e para o mesmo tipo de público. E, após a noite de Belo Horizonte ter recebido bem a novidade, a cidade ganhou festa própria, batizada de Sociedade Fetiche, ocorrendo desde então a cada dois meses, intercalando com happy hours às quartas-feiras para quem não pode comparecer aos eventos no fim de semana. O ingresso antecipado da festa custa R\$ 30 e, na hora, R\$ 50.

De acordo com o proprietário da Lotus Lounge, Jadem Maximiliano, conhecido no meio como Max, a casa foi descoberta pelos promoters de festas fetichistas há um ano e já recebeu cerca de dez >>

PUMP  
JUMP  
PILATES  
TÊNIS (quadra de saibro)

Treinamento Funcional



Com tanta novidade, todos da casa vão querer malhar.

Natação  
Hidroginástica  
Hidroterapia  
Musculação  
Yoga

3531.3783 Bairro Filadélfia . Betim

Novas turmas e pacotes promocionais. Agende uma avaliação e garanta já a sua vaga. No Boleágua tem opção pra família inteira ficar em forma!





**Os dominadores  
(chamados de Top)  
utilizam chicotes  
de couro**

reuniões do tipo. “Muitas pessoas vão à festa com uma roupa extravagante e desejam ficar com alguém, trabalhar o psicológico dessa pessoa só naquela noite e, depois, vão embora. Todos respeitam as regras e cumprem o horário estabelecido. Nunca tivemos problemas”, conta. Neste ano, a casa já recebeu as festas Sado Nights e Fetiche Só para Homens. Em abril, será a vez de Fetiche – Cinema Erótico, para o público GLS.

Quem acha que a Sociedade Fetiche envolve práticas sexuais está enganado. “Não vejo nossa festa como erótica, apesar de todo fetiche possuir sua carga de erotismo. Mas esse não é o foco. Ocorrem cenas e interações fetichistas o tempo todo. Afinal, o objetivo é vivenciar o que a noite ‘normal’ não oferece”, explica o organizador. “O fenômeno do ‘50 tons’, apesar das distorções da realidade, não influenciou nossos encontros. Até acredito que exista algum frequentador que teve o seu lado fetichista acordado pela história e, depois disso, procurou eventos dessa natureza. Certamente, foi um passo

importante para ajudar algumas pessoas a libertarem algo reprimido, mas apenas no âmbito pessoal”, reflete.

### **PRATICANDO BDSM**

Durante a festa, os fetiches podem ser realizados com estranhos ou com o próprio companheiro. Não há regras do tipo ter de ser solteiro, casado ou possuir uma orientação sexual específica. De acordo com Jokerman, o público é diversificado, pois o fetiche independe do biotipo ou do status social. Na primeira edição deste ano, no fim de março, o perfil dos visitantes ficou equilibrado, com muitos casais com idade entre 25 e 40 anos.

No princípio, tudo parece familiar a uma boate ou a um pub. Casais bebendo no bar, ouvindo música e conversando. Cerca de duas ou três horas após o início, as práticas fetichistas começam a aparecer. Mordaças, palmatórias, chicotes e coleiras passam a fazer parte do cenário entre os praticantes de BDSM, sigla para as palavras “Bondage (no inglês, significa “bandagem”, que quer dizer prática de amarração com

cordas, faixas etc). Disciplina, Dominação, Submissão, Sadismo e Masoquismo”.

Ao mesmo tempo em que se viam homens exercendo o papel de escravo, em que se pede permissão até para beber água, havia mulheres amarradas e sendo chicoteadas. O choro reprimido de uma jovem ficava evidente pela maquiagem borrada, mas o que estava estampado no rosto dela era um sorriso de prazer e satisfação que chegava perto de uma gargalhada.

Quem bate não poupa na força e quem apanha pede mais. Por mais chocante que essas cenas sejam, como a de uma mulher estapeando a boca de um homem, para quem as pratica é estimulante. Tudo ali é consentido entre as partes. Geralmente, quem prefere ser submisso ou dominado (chamado de *Bottom*) usa uma coleira. Dominadores (chamados de *Top*) sempre têm floggers em punho, chicotes de couro macio que provocam vergalhões, mas não costumam cortar a pele.

Todas as práticas no BDSM devem seguir o SSC, ou seja, ser Sãs, Seguras e Consensuais. Os praticantes precisam



As amarrações não podem prejudicar a circulação sanguínea



Os dominados, ou Bottoms, usam coleiras

estar em perfeito estado mental, completamente conscientes do que se passa. Por isso, não é recomendado participar com o psíquico alterado por substâncias entorpecentes ou alucinógenas. Equipamentos que podem ser perfurantes devem ser esterilizados, e as amarrações não podem prejudicar a circulação sanguínea do dominado. ■

## CONTATO

Quem tiver interesse em participar da próxima festa Sociedade Fetiche deve entrar em contato com a organização do evento pelo e-mail [jmfetish@gmail.com](mailto:jmfetish@gmail.com). Já na fan page da Lotus Lounge, constam as festas do tipo realizadas na casa. É só buscar por Lotus Lounge BH no Facebook.

# O espaço perfeito para a saúde e beleza da sua pele!



- Protetores solares
- Clareadores
- Cremes antienvhecimento
- Hidratantes
- Produtos para pele oleosa/acneica
- Cremes anticelulite/gordura localizada
- Linhas capilar, gestante e masculina
- Nutricosméticos
- Roupas, luvas e chapéus adulto/infantil com proteção solar
- Maquiagens/esmaltes hipoalergênicos





“Fuscamaniaco” assumido, **Geraldo Magela** conserva as relíquias **Alencar (1962)**, **Nicolau (1963)**, **Ulisses (1978)** e **Aquilis (1981)**

# Se meu Fusca Falasse...

O fascínio que o carro mais popular do Brasil exerce sobre as pessoas é tão grande que ele já se transformou em peça de coleção e motivou a criação de diversos clubes de admiradores e fãs em Minas e na capital; conheça aqui os xodós de alguns aficionados pelo Besouro

## Lisley Alvarenga

CARRO MAIS VENDIDO no mundo e o mais popular entre os brasileiros, ele já foi transformado em quase tudo, desde aviões, motos, barcos até bombas d'água ou geradores. Sua versatilidade é tamanha que modificações feitas em sua estrutura perduraram por gerações inteiras. Há inclusive um dia mundial e um dia nacional em sua homenagem, comemorados em 22 de junho e 10 de janeiro, respectivamente. Seu sucesso é tanto que também foi estrela, por vários anos, em Hollywood, no filme “Herbie: Se Meu Fusca Falasse”, de 1969. Quem nunca teve ou não conhece alguém que já tenha sido dono do bom e velho Fusca? Mesmo tendo sido lançado ainda na década de 30, na Alemanha, o Besouro, como é chamado pelos íntimos, ainda provoca frenesi em muitos dos amantes do modelo, que conservam esse pequeno

“tesouro” com muito carinho e dedicação.

Um desses apaixonados é o aposentado Geraldo Magela dos Santos, 55, conhecido também como Geraldo do Fusca. É em sua casa, no bairro Arvoredo, em Contagem, que ele conserva Alencar (1962), Nicolau (1963), Ulisses (1978) e Aquilis (1981). Isso mesmo: cada um dos seus quatro Fuscas foi batizado por ele com um nome. “Normalmente, todo Fusca tem histórias, e os proprietários as associam a um nome. Eu resolvi batizá-los com nomes mais raros”, conta Geraldo. O primeiro filho, como ele se refere aos seus Fusquinhas, foi Horácio, que, por questões pessoais, teve de ser vendido. “Ele é responsável pela admiração que tenho por esses carrinhos. O Horácio tinha duas cores, pintadas como ‘saia e blusa’, como falavam na época. O nome quem sugeriu foi minha filha mais nova, pois ele era verde e branco, como o dinossauro Horácio

**Luiz Paulo Barros admite:  
“o valor sentimental dele  
para mim é indescritível;  
se tivesse que comparar, eu  
o faria com um filho querido”**



da Turma da Mônica”, explica.

Mais um entre os muitos brasileiros aficionados por veículos antigos, Magela, que também é proprietário de uma Kombi 1975, restaurada por ele, revela que o amor pelos Besouros surgiu apenas na idade adulta. “Quando conheci minha esposa, não tinha muita admiração pelo modelo, mas ela sempre me incentivava a comprar um. Eu dizia que só compraria se ela o dirigisse em um dia de chuva e com mais quatro ocupantes, pois o para-brisa é muito perto do rosto e embaça facilmente com a respiração. Até que, com nosso primeiro Fusca (Horácio), um dia fizemos uma viagem para o interior de Minas para visitarmos uma amiga. À noite, ao sairmos para uma pizzaria, com um casal de amigos, caiu uma chuva muito forte, e, então, aconteceu. Parecia que havia sido aplicado um jato de areia nos vidros, pois estavam totalmente embaçados. Isso

para nós, naquele momento, virou farra. Alguém gritou: ‘Ninguém respira aqui dentro’. Enfim, nos divertimos muito com esse episódio”, lembra o aposentado ao revelar que, transitando no dia a dia pelas ruas da cidade, não perde a oportunidade de admirar e, quem sabe, negociar mais um Fusquinha para sua coleção. “Percebo esses modelos nas ruas facilmente e, então, paro, pergunto se querem vender e se não me deixam pelo menos admirar. Quando alguém tem um para vender, sempre vou dar uma olhadinha”, brinca.

Segundo o psicólogo João Carlos Alchieri, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, o ato de colecionar é manifestado desde a infância, com coisas, brinquedos e lembranças. “Um misto de afeto e curiosidade deflagra a manutenção desse comportamento, que pode ter diferentes intensidades por objetos de interesse (selos, moedas, tampinhas)

e ocorrer em idades diversas do desenvolvimento humano, estando mais frequentemente associado ao sexo masculino”. Com a mudança de interesses e de valores atribuídos ao ato de colecionar, pode-se verificar a migração para outros alvos, estando, entre eles, os carros. “Não é infrequente verificar que o que iniciou com coleção de calotas, espelhos ou outro acessório passou para veículos mais tarde. Assim, com um interesse oriundo da juventude e com uma independência financeira de adulto, o colecionador pode ampliar seu leque”, diz o especialista.

O fascínio pelo Fusca também é partilhado por Luiz Paulo Barros, 62. Secretário de Fazenda da Prefeitura de Betim, ele cuida de sua pequena relíquia, um Fusca 1500 azul-claro, de 1974, com todo apreço. O veículo, adquirido de um parente no Alto Rio Doce, cidade do interior de Minas, onde ele nasceu, é 100% original. “Mantive até a placa de



**Considerado o “Rei do Fusca” em Belo Horizonte, José Augusto Silva conta que já teve sete Fusquinhas; segundo ele, “o amor inexplicável” pelo carro já o fez chorar numa certa ocasião**

lá, e sou o segundo dono. O valor sentimental dele para mim é indescritível. Se tivesse que comparar, eu o faria com um filho querido”. “Fuscamaníaco” assumido – expressão utilizada para designar os apaixonados pelo modelo –, Barros já gastou entre R\$ 15 mil e R\$ 20 mil para reformar seu automóvel. “Durante o período da reforma, é como se eu estivesse em uma sessão de psic canalise. O Fusca tornou-se para mim uma terapia, me desligo de todos os problemas quando o estou dirigindo. É uma sensação de liberdade”, desabafa.

Bem-humorado, ele conta que, entre os amigos, é chamado de Luiz Mujica, uma referência ao ex-presidente do Uru-guai, que possui um Fusca da mesma cor. “Desde criança, sou apaixonado por carros antigos, e o Fusca sempre esteve presente na minha vida. Aprendi a dirigir em um e tive sete ao longo da vida. Adquiria, reformava e, por razões alheias à minha vontade, vendia. Hoje, toda a família curte essa paixão. Minha filha, Carla, e minha esposa, Stella, não com a mesma intensi-

Quer saber mais sobre os encontros dos “fuscamaníacos” na capital? Basta acessar o blog do Portal do Fusca, pelo endereço [portaldofusca.blogspot.com](http://portaldofusca.blogspot.com), ou o site do Clube do Fusca, no [clubedofuscabh.com.br](http://clubedofuscabh.com.br).

dade, mas meus filhos, Frederico e Conrado, herdaram minha paixão”, orgulha-se.

De acordo com o psicólogo João Carlos Alchieri, apesar de as paixões, não somente por carros, mas por qualquer objeto, serem um ato de prazer, é preciso ter atenção. “Elas acabam atrapalhando quando o prazer advindo delas não mais é compartilhável com outras pessoas, podendo transformar-se em um temor de perda, em dano ou mesmo em uma egoísta disposição de ter para si a posse. Assim, o colecionador torna-se refém e escravo de sua coleção. Ele não sai de casa, por exemplo, por medo de perder ou de roubarem seu objeto de coleção, não o compartilha e dei-

xa de alegrar os demais e a si com a posse, o que acumula uma série de entraves interpessoais”, alerta.

### “REI DO FUSCA”

Proprietário, há mais de 15 anos, de uma loja especializada em produtos de acabamentos, principalmente de veículos Volkswagen antigos, no bairro União, e referência em Belo Horizonte no universo que cerca o Besouro, José Augusto Silva, 59, também teve sua história tomada pelo Fusca e ganhou fama e reconhecimento com o carro. Considerado o “Rei do Fusca” na capital, ele já teve em sua coleção sete do modelo. “Mas, por questão de tempo e de espaço, tive que reduzir a frota. Hoje, possuo três: um alemão original preto, de 1955; um azul 1968, estilo hot e esportivo, que é meu xodó; e um vermelho, de 1970. Também tenho uma Kombi 74 de luxo e estou reformando um Karmann Ghia, de 1968”, conta.

Morador do bairro Cidade Nova, na adolescência ele passava um bom tempo cuidando do carro, aos olhos dos vizinhos, que já começaram a identificá-lo como o “Cara

## 'FUSQUETADAS' POR MINAS

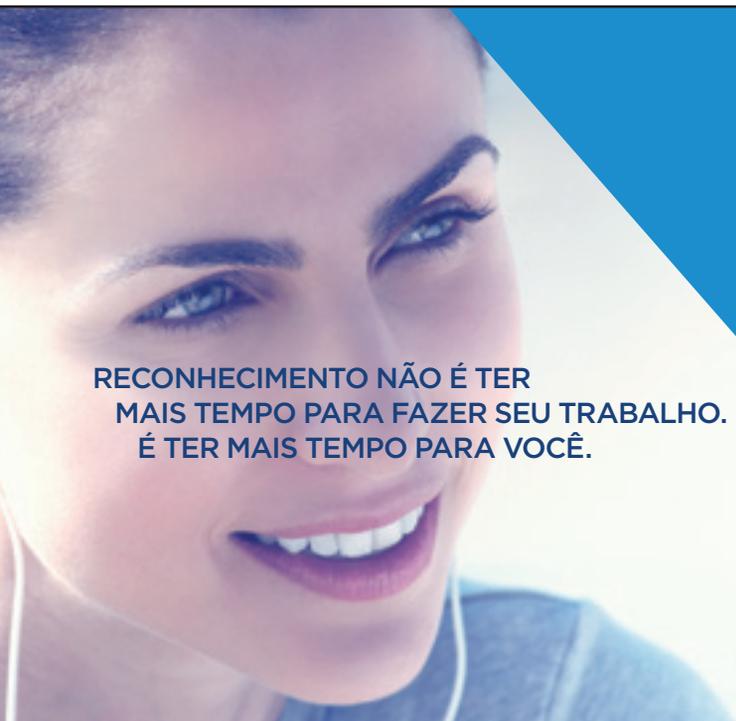
Em Belo Horizonte e em Minas, o que não falta são opções de eventos para os colecionadores e os amantes do Besouro. Uma das referências em promover esse tipo de encontro é o Clube do Fusca. Criado em maio de 2003, ele busca reunir pessoas que possuem ou não um veículo Volkswagen para proporcionar momentos de alegria e descontração a seus integrantes. Os encontros realizados pelo clube possibilitam a troca de informações sobre peças e acessórios, diferenças entre modelos, anos de fabricação e restaurações.

Outra referência na capital para os fãs do Fusca é o Portal do Fusca. Com cerca de 500 adeptos em todo o país, o grupo reúne, em média, cem veículos em seus encontros, ocorridos sempre no primeiro domingo de cada mês, a partir das 9h, ao lado do Instituto Hilton Rocha, no bairro Mangabeiras, em Belo Horizonte. "Pedimos que as pessoas levem 1 kg de alimento não perecível para doação. Somos bastante democráticos. Toda a família VW é bem-vinda aos nossos encontros", reforça o presidente do grupo, Bruno Beleza Beltrão, 37, proprietário de um Fusca 1973, verde-hippie, 80% original, o primeiro modelo lançado com o farol "em pé", tipo que permaneceu até o último fabricado no Brasil, o Itamar.

do Fusca". "Quando era rapaz, sempre limpava meu Fusca. O pessoal passava e me perguntava se eu era o rapaz que limpava aquele Fusca bonitinho. Isso acabou se tornando a minha marca". Mas o batizado veio mesmo do atendente do delivery de sanduíche preferido. "Em um dos pedidos, o rapaz perguntou: "Zé, o do Fusca"? Achei interessante, por ser um nome simples e fácil, e acabei adotando o apelido", revela.

Contagiado pelo vírus do Fusca, como ele mesmo diz, o empresário relembra algumas loucuras que fez por amor ao carro. "Já cheguei a seguir um Fusca sem perceber porque fiquei encantado pelo modelo. Em outra ocasião, vi um Fusca tão bonito em Araxá que comecei a chorar. É um amor inexplicável", desabafa.

Atualmente, Zé do Fusca circula pelos mais variados clubes de admiradores e fãs do carro. "Fui pioneiro e participei ativamente da criação do Clube do Sedan, em BH, há 25 anos, quando também levava a minha Kombi, que servia como escritório do clube para cadastrar novos sócios. Eles se sentiam cada vez mais incentivados a participar e a reformar seus carros. Batia de porta em porta para convidar as pessoas com VW antigos a visitarem um encontro no Mineirão, que tinha seis, dez veículos. Na época, levava minha Kombi. Depois, o clube trocou de nome. Acho que, nesse movimento, fui o pioneiro. Após isso, surgiram o Portal do Fusca e o Clube do Fusca, do qual já fui vice-presidente", finaliza. ■



RECONHECIMENTO NÃO É TER  
MAIS TEMPO PARA FAZER SEU TRABALHO.  
É TER MAIS TEMPO PARA VOCÊ.

# FGV MAIS PERTO DE VOCÊ.

# UNIDADE BETIM.



CONVENIADA

## MBA FGV

REFERÊNCIA PARA SUA CARREIRA. REFERÊNCIA PARA SUA VIDA.

TURMAS COM  
INÍCIO IMEDIATO

# (31) 3594-3900

# E o prêmio vai para... **Flopynho**

Depois de uma acirrada competição, em que disputaram 95 pets, entre cães e gatos, finalmente chegou a hora de apresentar a todos “o mais queridinho de quatro patas”, um lindo e charmoso shih-tzu preto, de apenas 1 ano e meio e pesando 6 kg

## Daniele Marzano Reis

FOI ESBANJANDO ELEGÂNCIA que Flopynho, eleito “o mais queridinho de quatro patas de Betim e região” numa dura disputa entre 95 bichinhos de estimação, chegou para a sessão de fotos que iriam ilustrar esta matéria. Dono de uma cabeleira negra, comprida e macia, o shih-tzu de 1 ano e meio e 6 kg, é um tremendo garanhão – namora duas cadelas, tendo já engravidado uma delas, que, recentemente, gerou quatro “menininhas” (veja entrevista com o campeão). Quem nos conta o “segredo” é sua proprietária, ou melhor, sua “mãe”, a engenheira Évelin Aparecida Silva, 28, para quem Flopynho é um cão muito protetor. “Ele tem ciúmes de mim e de minha filha. Ninguém pode chegar perto”, diz.

Flopynho é tão bem-cuidado que possui até carteira de identidade, na qual se pode ler seu nome completo: Flopynho Hanther Zuck Samoia. Évelin, orgulhosa do pet, levou para a sessão de fotos diversos apetrechos, a fim de que o cão pudesse exibir seus mais novos acessórios, organizados numa maletinha moderna e charmosa. A dona do “mais queridinho” adianta para as pretendentes que, assim como ele, tem muito ciúmes de Flopynho e ainda não sabe como irá administrar o sucesso do bichinho, que já possui um histórico de celebridade, afinal é primo de Yasmin Santana, a shih-tzu do cantor sertanejo Luan Santana. Portanto, lidar com o estrelato será tarefa fácil para

Fotos: Jéssica Nery



## 2º lugar Bellinha



**Raça:** Shih-tzu

**Idade:** 4 anos

**Peso:** 5 kg

**Principais características:**

amorosa e dengosa

**Proprietária:** Naianny

Gonçalves, 26, empresária

**Revista Mais – Bellinha, o que mais gosta de fazer nas horas vagas?**

**Bellinha** – Receber carinho. E isso tenho de sobra. Sem contar minha “mãe, sou o xodó da “vovó” Ângela e do meu “pai”, Pierr.

**O que costuma deixá-la brava?**

Ser apertada pelas pessoas. Nossa, tem gente que acha que nós, cachorros, somos bichinhos de pelúcia.

**Possui namorado ou pretendente?**

Sim, o Téo é meu pretendente a namorado. Mas minha “mãe” está pensando se deixa ou não a gente namorar. Afinal, ainda sou uma “donzela”.

**Você torce para qual time?**

Ixi, complicado. Meu “pai” é cruzeirense, e minha “mãe”, atleticana. É uma briga danada. Como não quero desapontá-los, tento torcer pelos dois times, apesar de já carregar no corpo as cores preta e branca.

**Pratica algum esporte? Qual?**

Humm... acho que minha atividade predileta é dormir...risos.

**Conte-nos uma história engraçada.**

Um dia, minha bisavó chegou lá em casa, e minha mãe e minha avó não estavam. Ela começou a arrumar a casa e a organizar o guarda-roupa, onde eu adoro entrar quando está aberto. E foi o que fiz. Só que ele ficou aberto por pouco tempo porque a “bisa” logo o fechou, e eu fiquei lá trancada. Mas não estava ruim não. Ao contrário, estava bom demais. Tanto que fiquei quietinha ouvindo todos me procurarem. Quando percebi que o desespero era grande, a ponto de minha “avó” passar mal, resolvi latir para avisar onde estava. Foi uma tremenda confusão

o nosso campeão. Preparado tecnologicamente para isso ele está: já possui página na rede social Facebook. Quem quiser tê-lo como “amigo” pode adicioná-lo, procurando por Flopyinho Samoia.

Mas, apesar de ter ganhado o concurso – foram 1.868 curtidas na fan page da revista –, Flopyinho não é o único “mais queridinho”. Na realidade, todos os cães e gatos que se inscreveram para a disputa podem se considerar vitoriosos. Afinal, cada um, à sua maneira, com um jeitinho bastante peculiar, encantou os internautas e leitores da **Mais**. E é em homenagem a todos os participantes que nossa equipe



**Raça:** Shih-tzu

**Idade:** 1 ano e meio

**Peso:** 6 kg

**Principais características:**

protetor e brincalhão

**Proprietária:** Évelin Aparecida Silva, 28, engenheira

**Revista Mais – Flopyinho, o que você mais gosta de fazer nas horas vagas?**

**Flopyinho** – Ah, eu adoro correr pela casa e brincar. Quando vejo chinelos espalhados pelo chão, fico louco. Adoro mordê-los, mas, como sei que não pode, eu olho para os lados e,

se não tem ninguém por perto, pego-os pela boca e corro para minha casinha, onde brinco escondido de todos.

**O que costuma deixá-lo bravo?**

Com certeza, pessoas estranhas chegando perto de minha dona, a Évelin, que considero minha “mãe”, pois é ela que cuida de mim e me dá carinho. Também não gosto de ninguém diferente abordando minha “irmãzinha do coração”, a Yasmim, filha da Évelin.

**Possui namorada ou pretendente?**

Sim. Tenho duas namoradas: a Lauren Sky, com já tive quatro filhinas, e a Hanna.

**Torce para qual time?**

Sou cruzeirense, igual à minha “mãe”.

**Pratica algum esporte? Qual?**

Sim, natação. Curto muito uma piscina.

**Conte-nos uma história engraçada.**

Uma certa vez, dentro do carro com minha “mãe”, paramos no sinal de trânsito. Veio um motociclista e ficou bem do nosso lado, encarando a Évelin. Não gostei nada daquilo e, claro, avancei nele. Coitado, depois acabei me arrependendo, pois o rapaz quase caiu da moto. Por pouco, não se machucou.



3º lugar **Tufão**

**Raça:** Yorkshire

**Idade:** 3 anos

**Peso:** 3 kg

**Principais características:** companheiro e beijoqueiro

**Proprietárias:** as irmãs Ana Flávia Vasconcelos, 24, advogada, e Júlia Oliveira Aguiar, 20, estudante de medicina

**Revista Mais – Tufão, o que mais gosta de fazer nas horas vagas?**

**Tufão** – De correr atrás de minha namorada e comer pão de queijo.

**O que costuma deixá-lo bravo?**

Nada. Acho que nunca fiquei bravo nesta vida. Sou um cão muito tranquilo.

**Como se chama sua namorada?**

Amy.

**Já teve filhos?**

Sim, quatro. Mas foram morar longe de mim. Acho que queriam ter mais liberdade.

**Pratica algum esporte? Qual?**

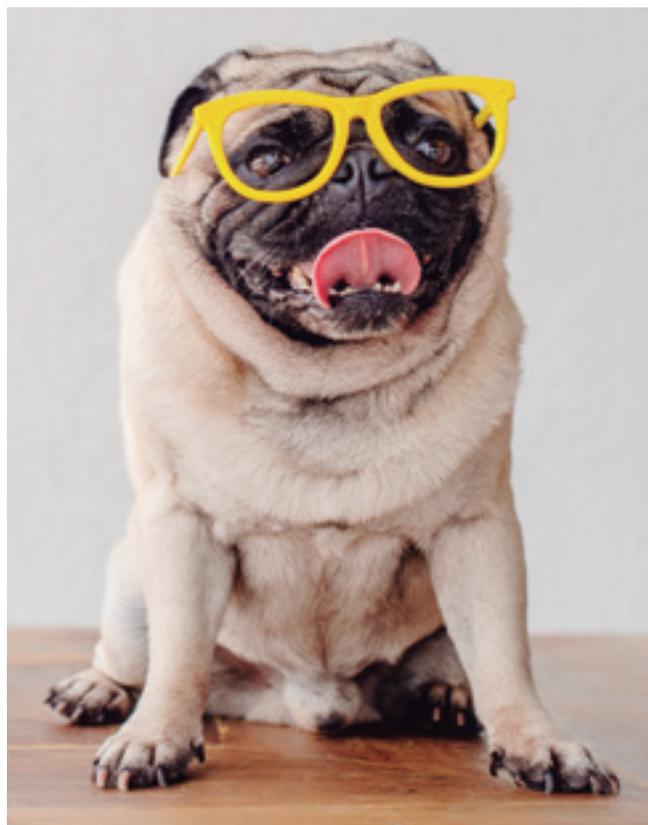
Sim, futebol. Adoro correr atrás da bola.

**Torce para qual time?**

Nossa, difícil responder esta. É que sou um cão privilegiado: tenho duas “mamães” – a Ana Flávia, que é atleticana, e a Júlia, que é cruzeirense. Então, para não magoar as duas, ora sou atleticano, ora sou cruzeirense. E, quando as duas estão perto de mim assistindo ao jogo, o jeito é virar americano...risos.

**Conte-nos uma história engraçada.**

Bom, como eu adoro comer, um dia, tanto insisti até que consegui abrir a porta da geladeira de casa para pegar um pedaço de carne crua que sabia que estava lá. Minha ideia era colocá-lo na boca e sair de fininho, mas não deu certo. O pedaço de carne era enorme e saiu com ele dependurado em minha boca. Então, todo mundo viu. O jeito foi correr para ninguém me alcançar.



convidou o segundo, o terceiro e o quarto colocados para serem fotografados junto com Flopyinho.

Bem, pode-se imaginar que foi uma sessão “difícil pra cachorro”. Explicando o trocadilho: o “evento” já começou com duas pessoas da reportagem sendo “batizadas” por um dos pets (o nome do danadinho não será revelado a pedido do proprietário, que ficou muito envergonhado). Depois disso, muita confusão para a fotógrafa Jéssica Nery administrar. Tanto que registrar os quatro juntos foi mesmo difícil, melhor dizendo, impossível.

Mas o recado deles foi dado. Cada um queria ter direito ao seu “minuto de fama” sozinho. Afinal, era o dia deles! Captando a mensagem, Jéssica os fotografou de uma outra maneira até que conseguiu concluir seu trabalho. E o resultado está aqui, nestas páginas, ao lado das entrevistas exclusivas realizadas com os pets, nas quais eles fazem revelações surpreendentes. São mesmo uns queridinhos.

## O CONCURSO

Depois de ter organizado o concurso que elegeu a criança mais queridinha de Betim e região, a revista **Mais** se propôs a encontrar “o mais queridinho de quatro patas” e, através da competição, ajudar algumas instituições da cidade que acolhem cães de rua. Para isso, a contribuição de alguns parceiros foi de extrema importância. O Shopping do Fazendeiro, por exemplo, doou um 1 kg de ração para cada pet inscrito – foram 95 ao todo. O Pet Shop Galante presenteou o campeão com R\$ 400 em serviços e cada um dos outros três primeiros colocados com R\$ 150 também em serviços. A roupa utilizada pelos ganhadores na sessão de fotos é da Petit

# 4º Lugar Ruffus

**Raça:** Pug

**Idade:** 4 anos

**Peso:** 8 kg

**Principais características:**

carinhoso e ciumento

**Proprietária:** Amanda Carolina Belmont, 28, vendedora

**Revista Mais – Ruffus, o que mais você gosta de fazer nas horas vagas?**  
Ruffus – Comer e tomar banho.

**O que costuma deixá-lo bravo?**

Quando gritam “gol do Galo”. Aff...não aguento.

**Então, você torce para o Cruzeiro?**

Claro. Não poderia ser diferente. Afinal, todos da minha família são cruzeirenses.

**Possui namorada ou pretendente?**

Tenho uma noiva, a Meg, com quem vou me casar no fim do ano.

**Já teve filhos?**

Sim, a Lola e a Inês. E, daqui a dois meses, já vou ser vovo. Minha filha mais velha, a Inês, está grávida. Estou muito feliz.

**Pratica algum esporte? Qual?**

Sim, corrida. Não é à toa que sou “fortinho” assim.

**Por falar em porte físico, você já sofreu bullying por conta disso?**

Não. Ao contrário, todos elogiam muito meu corpo. Acredito que é isso que chama a atenção das cadelas...risos.

**Conte-nos uma história engraçada.**

Bem, eu adoro pizza. E minha “vovó” me ensinou que tudo que é gostoso chama-se “comidinha gostosa”. Então, sempre que ela encomenda pizza, me avisa que a “comidinha gostosa” vai chegar. Assim, fico esperando na porta tentando ouvir o “bibí” da moto. Chego a chorar de emoção. Uma certa vez, assim que escutei a buzinha, saí correndo e subi no sofá para ver da janela o entregador de pizza. Eu não conseguia parar de chorar esperando a pizza; já ele não conseguia parar de rir da situação.

Petique, que as dou para os fofíssimos poderem usar em outras ocasiões. Também contribuíram para a realização desse concurso a fotógrafa Jéssica Nery e a agência de comunicação p&b, que criou a campanha de divulgação além do Sítio Bodocó, onde ocorreu a sessão de fotos dos queridinhos. “Sempre recebemos, em nossa redação, muitos e-mails relatando casos de animais abandonados pelas ruas. De alguma forma, queríamos colaborar para tentar amenizar essa situação. Com o sucesso do concurso do bebê mais queridinho de Betim e região, decidimos então fazer a versão para pets e, com isso, auxiliar algumas entidades do município que cuidam de animais abandonados”, explica o diretor-geral desta publicação, Geraldo Eugênio de Assis, que aproveita a oportunidade para agradecer aos parceiros envolvidos. “Sem a colaboração desses profissionais, não teríamos conseguido concretizar nosso objetivo”. Segundo Assis, os 95 kg de ração arrecadados serão doados para a Sociedade Protetora de Animais de Betim e as ONGs Bem Viver e Asas e Amigos. ■

**(COLABORADORES:** Shopping do Fazendeiro, Pet Shop Galante, Petit Petique, Jéssica Nery, Sítio Bodocó e p&b Comunicação)



## GALANTE PET SHOP

🕒 **PRODUTOS PARA CÃES E GATOS**

🕒 **BANHO E TOSA**

🕒 **HIDRATAÇÃO**

🕒 **TINTURA**



Monte Carmo Shopping, Loja 1163, Subsolo - Tel.: (31) 3118-8636 / 8366-9373  
contato@petshopgalante.com.br - www.facebook.com/petshopgalante

# Pode espiar à vontade

A ex-BBB Aline Gotschalg, em um encontro com a reportagem na capital mineira, revela um pouco de sua vida longe das câmeras do reality show

## Luna Normand

DAS MONTANHAS DE MINAS GERAIS PARA O “Big Brother Brasil 15”, a mineira Aline Gotschalg viu sua vida virar de cabeça para baixo ao ser selecionada para o reality show da Globo. A disputa pelo prêmio de R\$ 1,5 milhão durou apenas quatro semanas, o suficiente para render à ex-sister um amor (ou seria ex-amor?) e a fama instantânea. Agora, ela colhe os frutos da participação no programa e sonha trilhar o mesmo caminho que Grazi Massafera e Sabrina Sato – até hoje, as ex-sisters mais famosas da atração.

Para isso, a mineira de 24 anos trancou a faculdade de moda – ela já é formada em design de interiores –, está investindo em cursos para TV e conta com a ajuda de uma fonoaudióloga e de uma coach para estar pronta quando surgir uma oportunidade. Aline afirma que nunca desejou ser famosa, apenas independente. “Sempre quis ter minha independência. Entrei na casa para ganhar o prêmio. Já que não o conquistei, agora meu tempo está voltado para trabalhar e fazer o meu R\$ 1,5 milhão aqui fora”, declara.

Foco é o que não falta a essa mineira. Desde que deixou a casa mais vigiada do país, ela vive na ponte aérea entre Belo Horizonte e Rio de Janeiro. E não reclama dos compromissos, porque tem todo o apoio da família e dos amigos. “Quando me chamaram, a primeira reação de todos foi de susto, mas, depois, eles me apoiaram e hoje até me incentivam muito”. “Ela lembra que, logo depois de ter participado da seleção regional, foi chamada”.



Já que não ganhou o “BBB 15”, Aline agora é só trabalho. “Vou fazer o meu R\$ 1,5 milhão aqui fora”, diz

## POSAR NUA NÃO ESTÁ NOS PLANOS DA LOIRA

Na contramão da maioria das ex-participantes do “BBB”, Aline Gotschalg não pretende posar nua para revistas masculinas. Mas nem por isso a loira deixa de lado os cuidados com a beleza, o que inclusive provocou a ira de algumas participantes do “BBB 15”. As curvas que ela exibiu na telinha da Globo e nas redes sociais - Aline teve fotos íntimas divulgadas pela internet - ela mantém com malhação, boxe e uma alimentação saudável. “Antes de entrar na casa, eu malhava, no mínimo, cinco vezes por semana. Adoro fazer boxe. Tenho a preocupação de me alimentar bem também, comendo de três em três horas e bebendo muito líquido. Ainda não consegui voltar à rotina de treinos e à dieta. Sinto muita falta”, pontua.

Para o rosto e o cabelo, Aline utiliza produtos específicos. “Tenho um sabonete específico para o rosto e produtos especiais para meu tipo de cabelo. Como faço luzes, tenho que sempre hidratar os fios e usar bons cosméticos para manter o brilho. Gosto de cuidar do meu corpo, de me vestir bem e de me sentir bem quando olho no espelho”, finaliza.



Na lista de ex-namorados famosos da ex-BBB estão o atacante do Atlético-MG André Felipe e o cantor Luan Santana

Aline garante que continua a mesma pessoa depois da fama. Os amigos também são os mesmos, segundo ela. “Dou muito valor às minhas amizades. Meus amigos estão se divertindo e adorando tudo isso. Quando não estão comigo pessoalmente, fazem contato pelo celular, pois se preocupam em saber se estou bem, se preciso de alguma coisa. Eles são demais, e, com essa falta de tempo, sinto muita saudade de estar mais próxima deles”, confessa.

Tudo isso tem resultado em aprendizado e crescimento pessoal para a jovem. “Dentro da casa do ‘BBB’, o tempo todo, você se debate com seus próprios conflitos, sem ter para onde fugir ou ter o colo de um amigo.

É você por você mesmo, e os sentimentos são muito intensos. Aprendi muito e, com certeza, vou levar essa experiência para minha vida toda”, diz ela, que torcia pela vitória da professora de artes Mariza.

### TÍPICA MINEIRA

Aline Gotschalg é torcedora do Atlético Mineiro, time pelo qual ela se considera fanática. Por causa do amor ao alvinegro, ela tentou ser Musa do Brasileirão em 2010, quando tinha 18 anos, mas acabou perdendo o posto para Luana Kwiy. “Nasci atleticana. Minha família toda adora o Atlético, e, desde criança, acompanho futebol e vou ao campo com meu pai”, re-

vela. É da infância, inclusive, que vem o gosto da ex-BBB pelos esportes, que ela pratica sempre que pode. “Minha infância foi muito proveitosa. Fui uma criança bem ativa, que gostava de esporte, dança e jogos. Sinto muita saudade de não ter as responsabilidades da vida adulta, principalmente da inocência de ser criança”. Típica mineira, a loira não abre mão da culinária de seu Estado natal nem quando está fora. “Tem o pão de queijo, que eu adoro, o frango com quiabo e o tropeiro, que eu também amo”, conta.

Aline ainda tenta levar uma vida normal mesmo com toda a repercussão conquistada por meio do reality show. Por isso, quando está em Belo Horizonte, mantém a rotina e os programas de antigamente. “Gosto de reunir os amigos em casa, sair pra dançar, ir ao cinema e a restaurantes de comida japonesa, enfim, me divertir”, destaca.

### CORAÇÃO

Na entrevista feita com a produção do programa antes de entrar na casa, Aline disse ser “namoradeira”. Na lista da ex-BBB estão o atacante do Atlético-MG André Felipe, com quem namorou em 2014, e o cantor Luan Santana, com quem teve um rápido *affair*. Pela contagem da bela, foram cinco “namoros sérios” desde o primeiro, aos 13 anos.

Ela acredita que a espontaneidade seja um dos seus traços mais marcantes e capaz de atrair os homens. “Todos falam que se surpreendem quando me conhecem. Sou uma pessoa muito extrovertida, sempre alegre e espontânea. Às vezes, acho que sou até sincera demais, mas não consigo ser diferente disso ou fingir ser outra pessoa. Sou muito parceira quando estou com alguém”, garante. E o que mais atrai Aline em um homem? “O sorriso e o bom humor. Adoro homem que me faz rir, mas, principalmente, que tenha caráter e princípios”, enfatiza.

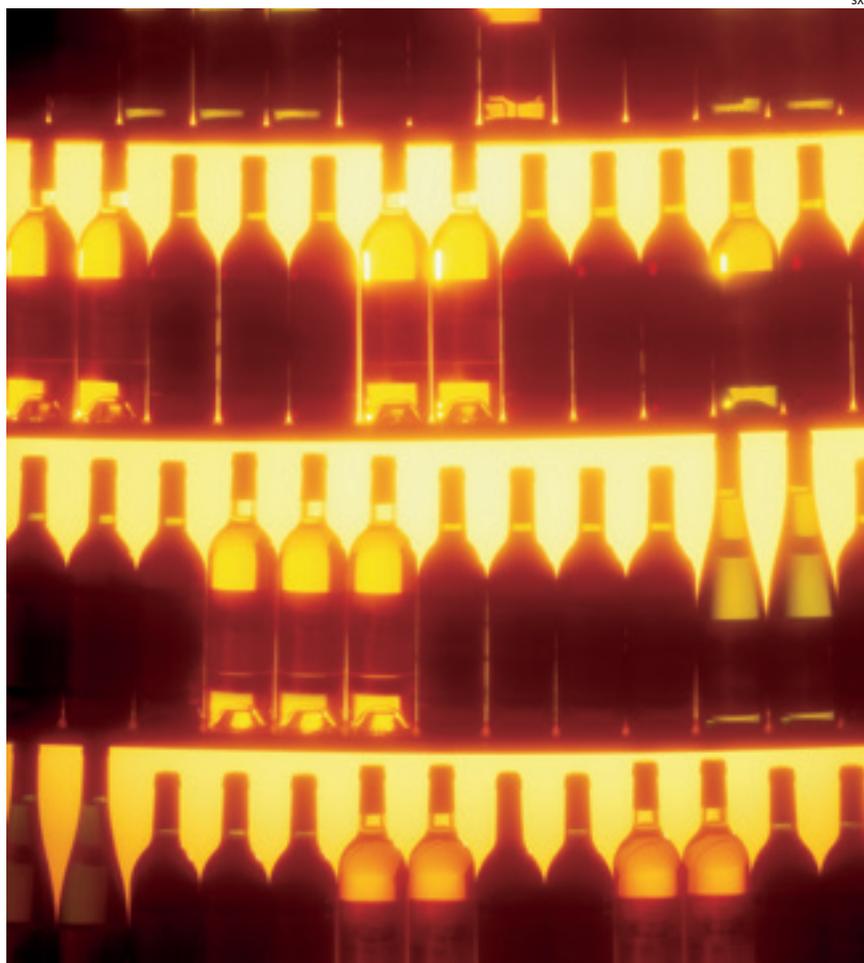
Aline, que engatou um romance com o produtor cultural Fernando durante o “BBB 15”, recebeu um pedido de casamento dele e, depois, foi traída em rede nacional, ressalta que não quer mais saber do moço. “Não tenho interesse em conversar com ele fora da casa”. ■

# “MADE IN MINAS GERAIS”

CACHAÇA, PINGA, cana ou caninha são os nomes dados à aguardente de cana, uma bebida alcoólica tipicamente brasileira. Ela é obtida com a destilação do caldo da cana-de-açúcar fermentado. A cana é uma planta pertencente à família das gramináceas (*Saccharum officinarum*), sendo originária da Ásia, onde seu cultivo se registra desde os tempos mais remotos da história. Sua fermentação é elemento básico para a obtenção de vários tipos de álcool, entre eles o etílico. Já o melaço, resíduo resultante do processo de fabricação do açúcar, após ser fermentado, dá origem ao rum.

Na produção colonial de açúcar, “cachaça” era o nome atribuído à primeira espuma que subia à superfície do caldo de cana fervido. Ela era fornecida aos animais ou descartada. A segunda espuma era consumida pelos escravos, principalmente depois que fermentava, e esta também passou a ser chamada de cachaça. A seguir, com a destilação da espuma e do melaço fermentados e a produção de aguardente de baixa qualidade, esta, mais uma vez denominada cachaça, era fornecida a escravos ou adquirida por pessoas de baixa renda. Assim se originou a bebida, que, associada ao grande sofrimento em que viviam as parcelas da população que a consumiam, ganhou uma certa má reputação. Por isso, não é difícil entender a expressão “afogar as mágoas” quando alguém, em situações de escravidão e pobreza extremas, faz uso da aguardente.

Mas, atualmente, podemos dizer que uma nova cepa de aguardentes nobres, fabricadas com cuidado e requinte, vem trazendo o Brasil ao primeiro mundo na produção de bebidas de qualidade. A cachaça de qualidade é aquela que, além de satisfazer as expectativas do consumidor, não oferece riscos à saúde quando ingerida com moderação. O conceito de



qualidade engloba aspectos químicos e sensoriais do destilado, porém ambos estão relacionados a diferentes avaliações. É necessário encaixar-se nos parâmetros químicos para, em seguida, serem julgados os atributos sensoriais, ligados a sabor, cor, aroma, dentre outros.

A qualidade da cachaça produzida em Minas Gerais foi posta à prova e venceu mais um desafio: a cúpula da cachaça elegeram, em um teste cego, as 50 melhores cachaças do Brasil. Dentre elas estão 28 rótulos mineiros. A seleção ocorreu nos

dias 31 de janeiro e 1º de fevereiro, em Analândia (SP), e vale até 2016, quando será realizado o próximo concurso. Foram eleitas as top 50, por ordem crescente. Os jurados levaram em consideração características visuais, olfativas e gustativas e, pelo conjunto da obra, quesitos como personalidade, harmonia e qualidade.

No lugar mais alto do pódio, o líquido precioso que ganhou o título de “Cachaça do Ano” foi a Vale Verde 12 Anos. A maravilha que descansa pacientemente em barris de carvalho em Betim (MG) há 144



meses alcançou, na avaliação às cegas, a pontuação 84,9, superando os 59 outros rótulos que atingiram a terceira fase do certame.

E o que pode explicar o sucesso da cachaça mineira? Para o professor da UFMG Carlos Augusto Rosa, doutor em microbiologia e especialista na fermentação da bebida, a tradição e a experiência dos produtores são bons indícios. Existem cerca de 8.000 produtores de cachaça de alambique em Minas Gerais. Esse grande número de marcas diferentes acaba gerando uma quantidade de produção considerável da bebida, de qualidade boa ou ruim.

Todavia, nossos produtores têm implementado as boas práticas de fabricação, com um controle maior da higiene da cana, da fermentação e das instalações. Dessa forma, Minas acabou se tornando referência no país e no mundo. Detentor de 50% da produção nacional, o Estado é mundialmente famoso por suas cachaças. No Brasil, existem 25 mil alambiques, sendo que 8.500 estão em Minas Gerais, conforme dados repassados pelo Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais (SindBebidas). Ainda segundo a entidade, a cachaça é o terceiro destilado mais consumido no mundo.

Nos últimos anos, o governo estadual vem investindo para elevar ainda mais a qualidade da cachaça produzida aqui. Uma das iniciativas já adotadas foi a criação de uma certificação de origem. “O programa Certifica Minas se baseia nas questões de qualidade, apresentação do produto, informações ao consumidor etc.. Tudo isso foi favorável para colocar a cachaça mineira definitivamente no mercado consumidor”, diz o gerente do programa, Marco Antônio Vale. As cachaçarias são certificadas segundo o processo de produção usado, atendendo aos procedimentos de

boas práticas de fabricação, adequação social e responsabilidade ambiental. Esses estabelecimentos passam a ter o direito de uso do certificado, da marca de conformidade e dos selos de certificação oficiais do Estado de Minas Gerais, os quais são divulgados nas garrafas.

De acordo com o diretor-geral do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Altino Rodrigues Neto, o programa de certificação da cachaça é um estímulo para produtores, exportadores e consumidores, trazendo vantagens a eles. “Com a aceitação da bebida em novos mercados, há um aumento da competitividade. Além disso, a certificação atesta a garantia de procedência do produto ofertado, dando opções de qualidade para os consumidores”, comenta. Já são mais de 250 cachaças certificadas no Estado pelo IMA.

A nossa boa e velha aguardente, que pode ter garrafas variando entre R\$15 e R\$500, alça voo no mundo das bebidas elaboradas e sofisticadas. Portanto, não se surpreendam se ela vier a alcançar o sofisticado universo dos conhecedores europeus, americanos e asiáticos antes de superar os últimos vestígios de preconceito que marcaram sua origem. Afinal, infelizmente, o Brasil ainda é rico em preconceitos e pobre em conceitos, e não será possível rompermos nossas origens de país colonial sem resgatarmos primeiramente nossa autoestima e o respeito por nossa produção. Independentemente disso, em matéria de bebida, a aguardente de cana produzida em Minas é obra de primeiro mundo e pode ser consumida com orgulho, pelas pessoas que a produzem, e com prazer, pelos grandes conhecedores em toda parte. ■

---

*\*Crítico de arte, professor de judô, estudioso de direito, filosofia, sociologia e psicanálise*



Para amamentar a filha, Gabriella, a engenheira Isabella Santana precisou cortar de sua alimentação tudo que possuía leite; hoje, a menina está curada

# Quando o leite não é o melhor alimento para o recém-nascido

Se você, mamãe, está tentando amamentar seu filho, mas ele sente um incômodo muito grande, além de dores fortes, vômito e diarreia, pode ser que ele tenha alergia à proteína do leite de vaca, a APLV, que acomete atualmente 350 mil crianças em todo o Brasil

## Lisley Alvarenga

“ELA MAMOU NO PEITO durante um mês e meio, mas, desde quando nasceu, chorava muito durante o dia e a noite. O incômodo após a amamentação era tanto que, muitas vezes, de tanto chorar de dor, ela perdia o fôlego e ficava roxa. Quando eu tomava iogurte, por exemplo, e amamentava, era pior; as dores ficavam ainda mais fortes. E, depois que passou a tomar o Nan, após meu leite ter secado, vomitava em seguida e tinha muita diarreia. Era uma situação desesperadora, pois não sabíamos o que ela tinha”. Antes de des-

cobrir que a pequena Laura Lourdes Rezend, com 6 meses, sofre de alergia à proteína do leite de vaca (APIV), uma reação adversa que, geralmente, manifesta-se nos primeiros meses de vida, a empresária Stefânia Rezend Silva, 30, e seu marido, Tiago Felipe Silva Santos, 30, perderam muitas noites de sono junto com a filha.

Vivenciada hoje por 350 mil crianças em todo o Brasil, a alergia ao leite de vaca é uma resposta imunológica de defesa do intestino às proteínas do leite de vaca, que são reconhecidas como substâncias estranhas ao organismo. Por conta disso, este começa a produzir anticorpos, gerando uma inflamação e/ou alteração na função do intestino. Crianças com esse tipo de problema desenvolvem, desde cedo, sintomas gastrointestinais – vômitos, diarreia, cólica, sangramento e constipação intestinal –; respiratórios – chiado e dificuldade de respirar –; dermatológicos – urticária e dermatite –; e anafiláticos – baixos ganho de peso e crescimento.

Por causa dessa alergia ao leite de vaca, que provoca muito sofrimento e transtornos às famílias, estas precisam alterar radicalmente a dieta dos filhos. Delícias e guloseimas comuns no cardápio de todo brasileiro, como leite, queijo, iogurte, chocolate, manteiga, sorvete e biscoito, ficam terminantemente proibidas. “A alergia é um processo qualitativo. Portanto, independentemente da quantidade da substância ingerida, seja o próprio leite, seja seus derivados, podem ser desencadeadas as mesmas reações alérgicas”, afirma Magno Veras, gastropediatra e nutrólogo. Por isso, alguns sintomas devem servir como um alerta para os pais. Bebês que consomem o leite de vaca e, depois de 1 ou 3 meses de vida, começam a ter vômitos,

## INTOLERÂNCIA OU ALERGIA?\*

A alergia à proteína do leite de vaca é um problema no nosso sistema imunológico, que reconhece a proteína, interpreta-a como estranha ao organismo e provoca uma reação, gerando uma inflamação no sistema digestivo. Em geral, inicia-se no primeiro ano de vida e pode acarretar um ou mais sintomas, sendo os comuns cólicas, irritabilidade, sangue nas fezes, diarreia, refluxo, vômitos ou perda de peso. Já a intolerância à lactose é um problema na digestão da lactose, que é o açúcar do leite. Em algumas pessoas, após certa idade, ocorre uma diminuição gradual da enzima que digere a lactose. Por isso, alguns indivíduos, depois de ingerirem a lactose, podem ter diarreia e dor abdominal em graus variáveis. Não ocorre comumente em menores de 2 anos.

\* Magno Veras, gastropediatra e nutrólogo

diarreias e cólicas com muita intensidade podem ser alérgicos ao produto. “Sangue nas fezes do bebê também é um sintoma muito específico. Por isso, é importante que os pais levem a criança a um pediatra ou a um gastropediatra para avaliação”, completa o especialista.

Segundo o presidente da Associação Brasileira de Alergia e Imunologia da Regional Minas Gerais (Asbai-MG), Roberto de Souza Lima, o quadro clínico aparece em alguns minutos e pode ocorrer nas primeiras 24 horas após a ingestão do leite de vaca. Suas manifestações clínicas vão se tornando mais intensas a cada dia. “Ao se suspender o leite por alguns dias, o quadro desaparece, retornando diante de uma nova introdução da substância”, detalha. Se, mesmo após o diagnóstico, o bebê continuar a ingerir o leite de vaca, o quadro clínico se tornará mais intenso, com diarreias fortes e vômitos. “Isso provocará desidratação severa da criança, que correrá risco

de morrer. Além disso, ela poderá desencadear infecções respiratórias, como pneumonia, além de ter seu desenvolvimento físico comprometido. No caso das alergias de pele, o quadro de coceira se tornará bastante intenso, provocando lesões infectadas que poderão levar a uma infecção generalizada”, alerta o especialista.

Os motivos que levam uma criança a desenvolver a alergia alimentar ainda são um mistério para a ciência. Contudo, de acordo com Roberto Lima, existe um conjunto de fatores na gênese da alergia. Dentre eles, podem ser destacadas a predisposição genética, alterações na barreira intestinal, como infecções intestinais nos primeiros meses de vida, e exposição às proteínas do leite de vaca de modo precoce, o que, provavelmente, pode influenciar nesse diagnóstico. “Pai ou mãe que tiveram história de alergia ao leite na infância tem mais chance de ganhar um bebê com alergia à proteína láctea”, acrescenta. >>>

**Você gosta de valorizar o seu tempo. A gente também.**

A Laborclínica disponibiliza para você horários variados para a coleta domiciliar. Informe-se.

É muito mais conforto e ainda mais agilidade na entrega dos resultados.

**Laborclínica**  
LABORATÓRIO

[/laborclinica](#) 31 3532-2100  
[www.laborclinicalaboratorio.com.br](http://www.laborclinicalaboratorio.com.br)

Consulte sempre seu médico.

2 Pontos

Outra dúvida das mães envolve a amamentação. Apesar de muitas acreditarem que o leite materno pode causar alergia, isso é apenas um mito. “Porém, os bebês podem receber proteínas lácteas de origem animal quando as mães ingerem leite de vaca. Sendo assim, elas devem fazer uma dieta restrita e rigorosa do leite de vaca e de todos os seus derivados até o desmame”, frisa o presidente da Asbai-MG.

Foi o que aconteceu com a engenheira Isabella Santana Antunes Ferreira. Logo após descobrir que a filha, Gabriella Antunes Ferreira, na época com 2 meses, tinha alergia ao leite de vaca, ela teve que cortar de sua alimentação tudo cuja composição possuía leite. “Era necessário ler o rótulo de todos os produtos. Fiquei impressionada com a quantidade de alimentos que precisei restringir. Apesar de parecer simples, foi muito difícil. Tive que eliminar da minha alimentação queijos, bolos, biscoitos, vários tipos de pães, sobremesas, vitaminas, iogurtes e outras coisas que eu nem imaginava que tinham ao menos traços de leite, a exemplo de creme de cebola e biscoito de água e sal”. Mas, apesar do sacrifício, Isabella não mediu esforços para dar o melhor à filha, e, depois de alguns dias na nova dieta, Gabriella teve uma melhora impressionante.

## CURA

Nem a criança alérgica nem a mãe que amamenta devem ter contato com a proteína do leite de vaca, que precisa ser substituído por fórmulas infantis à base de proteína da soja, fórmulas extensamente hidrolisadas (quando a proteína é “quebrada” de modo bem extenso) e fórmulas de aminoácidos (sem a proteína). Quanto mais cedo o problema for identificado, mais chances a criança terá de voltar a tolerar o alimento. “A cura existe, sim, mas o tratamento consiste em uma dieta rigorosa do leite de vaca e de seus derivados por um período mínimo de seis meses seguidos. Os testes alérgicos e as dosagens de IgFs (imunoglobulina E) específicas para a proteína do leite mostrarão o momento de iniciar a reintrodução da substância. Além de sua retirada da alimentação, cabe ao médico indicar o melhor substituto”, diz Roberto Lima.

No caso de Gabriella, a cura veio quan-

## EXISTE ALGUM PROGRAMA DE AJUDA DO GOVERNO?\*

Em alguns casos, é possível contar com a ajuda do município, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, ou do Estado, através da Secretaria de Estado da Saúde. No site [www.alergiaaoleitedevaca.com.br](http://www.alergiaaoleitedevaca.com.br), na área de “Direitos ao Portador”, você encontra a relação completa dos programas existentes e dos procedimentos necessários para conseguir o fornecimento das fórmulas especiais nos municípios e nos Estados.

Embora, em algumas situações, haja uma grande demora e, em outras, ocorra a solicitação de exames por vezes considerados desnecessários, essa é uma via de grande ajuda e um grande começo, desde que se cumpram as orientações do gastroenterologista pediatra que acompanha a criança. Em casos extremos, pode ser acionada a via judicial, já que se trata de um direito da criança e um dever do Estado. Seu gastropediatra saberá lhe guiar através dos processos necessários.

\*Magno Veras, gastropediatra e nutrólogo

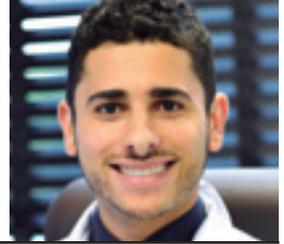


**Assim que come algum alimento que possui leite, Clara, de 3 anos, pede para a mãe, Stefânia, lavar suas mãos para poder brincar com sua irmã Laura, de 6 meses, que desenvolveu desde cedo a APLV**

do a menina completou 1 ano. Hoje, ela tem uma vida normal e come de tudo, além de adorar queijos e biscoitos e tomar leite normalmente. Mas, para que casos como o dela sejam recorrentes, é imprescindível, segundo a mãe, que os pais procurem ajuda médica assim que suspeitarem de qualquer sintoma, fazendo, a seguir, as devidas restrições alimentares. “Também é muito importante que aquelas mães que amamentam sigam em frente. Não é nada fácil ficar sem comer doces e outras delícias que o leite nos proporciona, mas é uma fase

passageira, e os benefícios são enormes”, comemora.

Já a pequena Laura continua em processo de tratamento. Conta com a ajuda e os cuidados da irmã, Clara Francisca Rezende, com quase 3 anos, para enfrentar as restrições alimentares e buscar a cura definitiva. “Antes de a Clara comer qualquer coisa, me pergunta se aquele alimento tem ou não leite. E, quando ela toma ou come algo que tem leite, me pede para limpar seu rosto e suas mãos para poder brincar com a irmã”, emociona-se Stefânia, a mãe das meninas. ■



# OVO, AMIGO OU VILÃO?

POR MUITOS ANOS, o ovo de galinha tem sido julgado como um grande vilão, seja para o emagrecimento, seja para a saúde de forma geral, o que, na realidade, é uma grande injustiça, pois se trata de um alimento de baixo custo, com proteína de alto valor biológico, sendo considerado, por muitos estudiosos, um dos três alimentos mais completos do mundo.

É verdade que o ovo contém uma grande quantidade de colesterol, aproximadamente 180 mg por unidade, e, preparado de maneira inadequada, como ocorre habitualmente, com o uso, por exemplo, de manteiga, óleo ou azeite de oliva aquecido, esse valor pode ser triplicado. A Sociedade Brasileira de Cardiologia recomenda a ingestão de 300 mg por dia. Assim, para pessoas portadoras de dislipidemia, ou colesterol alto, julga-se necessária uma restrição na quantidade do consumo.

Vale lembrar que de 20% a 30% das alterações causadas no colesterol são decorrentes de uma alimentação errada, enquanto os outros 80% a 70% estão diretamente ligadas a indivíduos sedentários, com histórico familiar de colesterol alto, a etilistas e tabagistas ou a quem possui alterações hormonais e no metabolismo.

É interessante mencionar que, independentemente da ingestão ou não de gordura, o corpo vai produzir o colesterol, pois o fígado produz de 3 a 6 vezes mais colesterol do que o que se conseguiria obter ingerindo ovos e outros produtos de origem animal. O colesterol é vital para o organismo. Ele é necessário para a produção de hormônios esteroides, como a testosterona, e para desenvolver e reparar células.

Eu poderia citar aqui inúmeros exemplos que detonam esse mito ultrapassado do ovo. Um deles vem da população japonesa, uma das maiores consumidoras de ovos por ano e, apesar disso, detentora de níveis de colesterol baixo e com um número de doenças do coração e de diabetes amplamente inferior aos dos países com consumo menor do produto, como os Estados Unidos.

O grande problema no prato de nós, brasileiros, é a associação inadequada que realizamos ao comermos o ovo. Além dos óleos já mencionados, ainda frequentemente utilizamos bacon, salsichas (enlatados, industrializados) e gordura trans, o que, além de aumentar o colesterol, leva ao estresse oxidativo, fenômeno responsável pela ocorrência de doenças crônicas.

O ovo caipira possui uma quantidade até 20 vezes maior de ômega 3 do que o ovo convencional

## DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR INTOXICAÇÕES:

- 1) Guarde os ovos em um lugar fresco e seco, de preferência na geladeira.
- 2) Mantenha os ovos longe de outros alimentos. É uma boa ideia usar a bandeja própria existente em sua geladeira. Isso ajuda a deixá-los em separado.
- 3) Coma alimentos que contenham ovos logo após seu preparo. Se você não está planejando comê-los imediatamente, então os esfrie e, em seguida, mantenha-os na geladeira por até dois dias.
- 4) Ovo cozido não pode permanecer na geladeira por mais de três dias.
- 5) Se seus objetivos com a ingestão de ovo são a síntese de proteína e a reconstrução de fibra muscular, o mais indicado é consumir a clara, cuja unidade possui aproximadamente 4 g de proteína, 0 mg de colesterol e apenas 17 kcal, sendo carente de vitaminas A e D, além dos minerais colina, fósforo, cálcio, os quais já são encontrados em grande quantidade na gema. Daí a importância da ingestão total do ovo, ao contrário do que muitas pessoas fazem, separando a clara da gema.

Bons treinos e viva o ovo de galinha! ■

## Fontes:

Ratliff, JC et Al. Nutrition and Metabolism; 5: 6-10; 2008.

US Department of Agriculture

O Mito do Colesterol (Sérgio Puppim)

Huazhong University of Science & Technology. Janeiro de 2012.

---

\*Médico esportivo e nutrólogo com especialização em nutriendocrinologia  
Endereço: avenida Afonso Pena, 3.924, sala 306, bairro Mangabeiras  
Contato: (31) 3234-7622 ou (31) 8408-4114



Jaqueline e Luzia

# BELEZA VALORIZADA

*O espaço Jaluzza é um ambiente diferente, criado para destacar a beleza de cada mulher*

## Luna Normand

Um lugar onde a beleza natural da mulher é valorizada. Assim é o Jaluzza – que, em árabe, significa beleza plena. Fugindo do conceito de salão de beleza convencional, o espaço oferece serviços e atendimento personalizados em uma atmosfera acolhedora e tranquila.

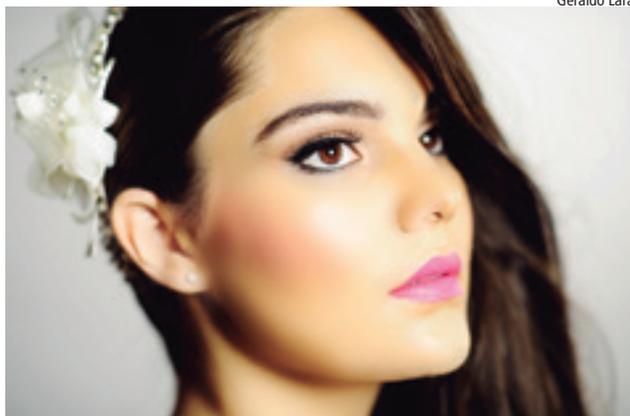
Localizado na rua Sabino de Deus, 112, no Ingá Alto, em Betim, o Jaluzza foi idealizado, há um ano, pelas sócias Luzia Angélica Ribeiro e Jackeline de Souza Resende, que se dividem entre os serviços de maquiagem e cabelo. O início da parceria de sucesso foi por acaso.

“Eu já maquiava há seis anos, mas, depois de passar por salões de beleza, decidi atender por conta própria. Comecei a ver que havia uma grande demanda por penteados e foi quando propus à Jackeline, que é minha amiga há anos, essa parceria”, conta Luzia. No currículo da profissional estão especializações com grandes nomes do mercado, como Beto França e Fabiana Gomes, maquiadora sênior da MAC, uma das maiores empresas de cosméticos do mundo.

A marca, inclusive, é o carro-chefe do Jaluzza. De acordo com Luzia, esse diferencial atrai clientes que gostam de qualidade e tendência. “São pessoas antenadas em moda e que sabem que aqui encontrarão o batom da estação, por exemplo. A MAC é referência em todo o mundo, pioneira em cores e texturas. Nós utilizamos uma linha para profissionais, a MAC Pro, que não é encontrada no varejo. Não tem erro”, garante.

O Jaluzza Beleza Plena conta com quatro profissionais, cada uma especializada em uma área da beleza: cabelo, maquiagem, estética e unha. “Não é um salão tradicional, onde o cliente está cortando o cabelo e, de repente, decide fazer um penteado. Trata-

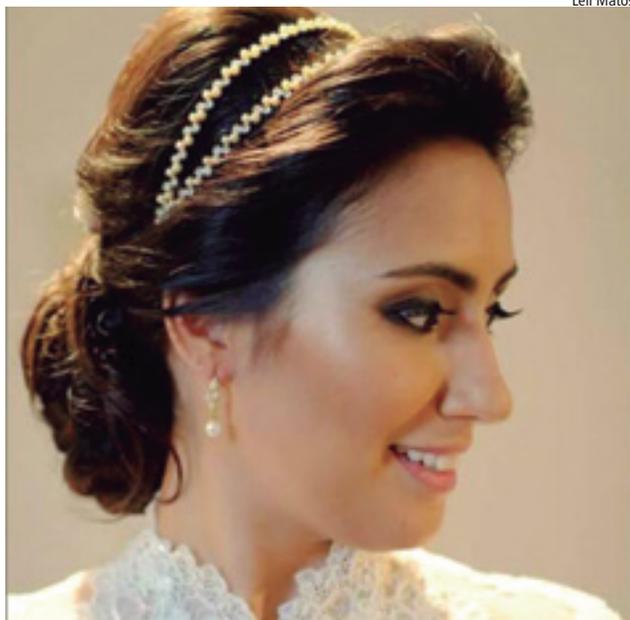
Geraldo Lara



Vanessa Kohler



Leli Matos



-se de um estúdio com serviços direcionados”, afirma Luzia.

### SERVIÇOS

Além de maquiagem e cabelo, o espaço oferece manicure em geral, pedicure e nails design, sob os cuidados de Amanda Santos. O cliente também tem à sua disposição estética facial e corporal com a esteticista e massoterapeuta Daiana Paula de Souza. “Oferecemos massagem relaxante e redutora, limpeza de pele, design de sobrancelha, peelings diversos, banho de lua, dentre outros”, revela.

Os serviços podem ser contratados isolados ou por meio de pacotes especiais. “Como tudo é personalizado, montamos os planos de acordo com o evento. No caso de uma formanda, por exemplo, o plano inclui cabelo e maquiagem para o convite, a colação, a missa e o baile”, conta a sócia-proprietária.

A médica obstetra Cíntia Santana ficou muito satisfeita com a produção do Jaluza para seu ensaio de gestante. “Ficou perfeito, do jeito que eu queria. Ela me maquiou nas minhas duas últimas gestações, e, sempre que preciso, recorro à Luzia. Além de uma excelente profissional, ela é uma pessoa muito agradável”, diz.

### NOIVAS

O casamento é um dos momentos mais importantes na vida da mulher, e, no Jaluza Beleza Plena, “o grande dia” é ainda mais especial. O espaço oferece um pacote completo para noivas, madrinhas e damas, proporcionando a todas um momento tranquilo e familiar. Segundo a cabeleireira Jackeline de Souza Rezende, cada atendimento é único, garantindo toda a privacidade de que a noiva precisa. “Procuramos deixá-la à vontade. A partir do momento em que ela agenda o seu horário, ele é só dela. Tudo o que fazemos é pensando nesse dia, até mesmo o lanche a ser oferecido”, destaca.

As noivas podem optar ainda por serviços de massagem relaxante, maquiagem e penteado para a sessão de fotos e a cerimônia, banho de lua, manicure e pedicure, limpeza de pele e aluguel de tiara. “Há também um pacote para toda a família da noiva, o que torna o momento mais leve e divertido, possibilitando um making off superbacana”.

Para Luzia Angélica, no Jaluza a cliente tem a garantia de um bom serviço. “Nossas clientes podem ter a certeza de que ficarão bem-apresentadas, com uma maquiagem e um cabelo que vão durar até o fim da festa. O nosso segredo é a união de produtos de qualidade com técnicas avançadas de acordo com a idade e a pele. E o melhor é que o nosso preço é compatível com o do mercado betinense”, ressalta.

**AMANDA SANTOS**  
(manicure e pedicure)  
**31 9775-5121**

#### SERVIÇOS:

- Manicure tradicional
- Pedicure
- Nails design
- Unhas artificiais:  
(gel, acrílico e fibra de vidro)

**DAIANA PAULA DE SOUZA**  
(esteticista e massoterapeuta)  
**31 7577-6080**

#### SERVIÇOS:

- Sobrancelha tradicional e com henna
- Permanente e tintura de cílios
- Limpeza de pele
- Banho de lua
- Massagem relaxante
- Drenagem
- Depilação

# Novos sabores da Maletta

Fotos: Samuel Gê

Um dos centros comerciais mais famosos de Belo Horizonte volta a atrair público pela renovação de bares e oferece pratos mais elaborados do que uma simples porção de fritas, mas ainda sim práticos para comer

Fernanda Nazaré

ALI SE ENCONTRA DE TUDO UM POUCO: livros antigos, LPs, material de informática, salão de beleza, apartamentos residenciais e comida da melhor qualidade. O Edifício Arcângelo Maletta, na esquina da rua da Bahia com a avenida Augusto de Lima, ficou conhecido na ditadura militar por atrair gerações de mineiros e ser ponto de debates sobre a política e a cultura nacionais. Construído no lugar de um hotel, em 1957, o prédio que mistura condôminos com transeuntes do centro da capital, está marcado na história da cidade também por ter sido o primeiro no Estado a instalar escada rolante. Na época de sua inauguração, o anúncio era “Uma outra cidade dentro de Belo Horizonte”. E, há quase seis décadas, continua cumprindo o que prometeu.





## Arcangelo Bar Café

Criado há cinco anos pelo barista e artista plástico argentino Santiago Calonga, o espaço antes ocupava apenas uma loja e servia para receber os amigos, tomar um café e criar esculturas. “O amigo do amigo chamou outro amigo... e, assim, fomos ficando conhecidos. Hoje, já ocupamos três lojas e viramos um bar”, explica o hermano. De acordo com o proprietário, as inúmeras obras dependuradas na parede, as dedicatórias de artistas rabiscadas pelo imóvel e os objetos inusitados de decoração ditaram o tom para que outros bares com um “ar bacana” começassem a surgir. “O Maletta é outro universo. De cinco anos para cá, já tem outra proposta de bar, o imobiliário é outro, o sistema de som é mais moderno, nossos funcionários falam duas línguas. Não é só um bar, vai além da bebida e da comida. Muita coisa já aconteceu aqui”, conta Santiago. O tempero latino faz sucesso na casa. Portanto, quem quer matar a saudade ou conhecer um pouco da Argentina pode conferir que os pratos são preparados com especiarias importadas de lá. Até nos petiscos o Arcangelo procurou sair do lugar comum. Lá não se encontra o popular filé com fritas. Trabalhando com o conceito de *finger food* – “que se come com a mão” –, o bar serve batatas baby com molho de queijo, tiras de frango crispy com molho de uísque, dentre outras opções para lamber os dedos. Além dos petiscos, o forte do bar é o sanduíche Down in Mexico, com direito até a guacamole. Tudo é preparado no local, inclusive a carne de hambúrguer.

### Hambúrguer Down in Mexico - R\$ 24

- 180 g de carne de hambúrguer feito na casa
- Alface
- Tomate
- Maionese de abacate
- Queijo cheddar
- Pimenta calabresa
- Acompanham nachos e guacamole



A mais recente reinvenção do Maletta está nos bares da varanda, no segundo andar. O que antes era visto como um reduto de botecos com pouca estrutura, nos últimos cinco anos, transformou-se num lugar que volta a atrair o público descolado da capital mineira. Um dos poucos estabelecimentos no prédio que mantiveram a fama e a boa comida todos esses anos é a Cantina do Lucas, localizado no térreo, até então uma vantagem frente aos outros pela facilidade de acesso. Inaugurado em 1962, sob o nome de Chopplândia, hoje é tombado pelo Patrimônio Histórico-Cultural do Município. Porém, agora a reconhecida cantina tem bastante competição com a repaginação dos bares do andar de cima.

Assim, jovens, artistas e formadores de opinião voltaram a frequentar um dos endereços mais conhecidos de Belo Horizonte, atraídos pelo ambiente eclético e também pelos novos pratos, o que elevou o patamar dos “botecos” para “bares cult”. Mesmo que as pessoas tenham de subir a velha escada rolante estragada para chegar lá, o movimento é grande. Quem encontrar uma mesa vaga após as 20h, numa sexta-feira, pode se considerar uma pessoa de sorte. Veja o que alguns desses estabelecimentos oferecem à nova cara do Maletta e as delícias que fazem sucesso no cardápio. >>>



## Dub

Quem gostava do tempero do Belo Comidaria, restaurante na Savassi, na região Centro-Sul da capital, fechado no ano passado, pode ir ao Dub relembrar o talento dos chefs Lucas Lara e Luan Lira. Os dois assumiram a cozinha do bar que tem cara de pub com vista para a bela arquitetura neogótica do Centro de Cultura de Belo Horizonte.

“Os chefs estão refinando a comida, com mais técnica e dando mais sabor. O Dub está no Maletta há três anos e é pioneiro na tarefa de trazer talentos gastronômicos. Os próprios profissionais geram uma mídia espontânea e trazem um público bem eclético. Existe uma mudança perceptível. Tem gente cada vez mais diferente por aqui. Todas as grandes cidades estão tendo esse momento de revitalizar o centro da cidade e reviver o urbanismo; com isso, o belo-horizontino está redescobrendo o centro da capital”, afirma o mixologista e chef do bar, João Morandi.

O próprio Morandi é outra aposta especializada da casa para elevar o status do empreendimento. A carta de drinques é variada e toda elaborada com o aval do mixologista. O bar é iluminado estrategicamente para chamar a atenção para a variedade de garrafas de bebidas e dar um ar sensual ao bartender, bem ao estilo do filme Cocktail (1988), com o galã Tom Cruise.

Para experimentar as especialidades do pub, recomenda-se abrir o apetite com o drinque Cinderela Baiana, bebida à base de vodca com sabor de baunilha, romã e uma pitada de gengibre. E, para matar fome, o hambúrguer Pimp Burger, que leva requeijão de raspa, maionese de alho poró e o bife feito pelos chefs.

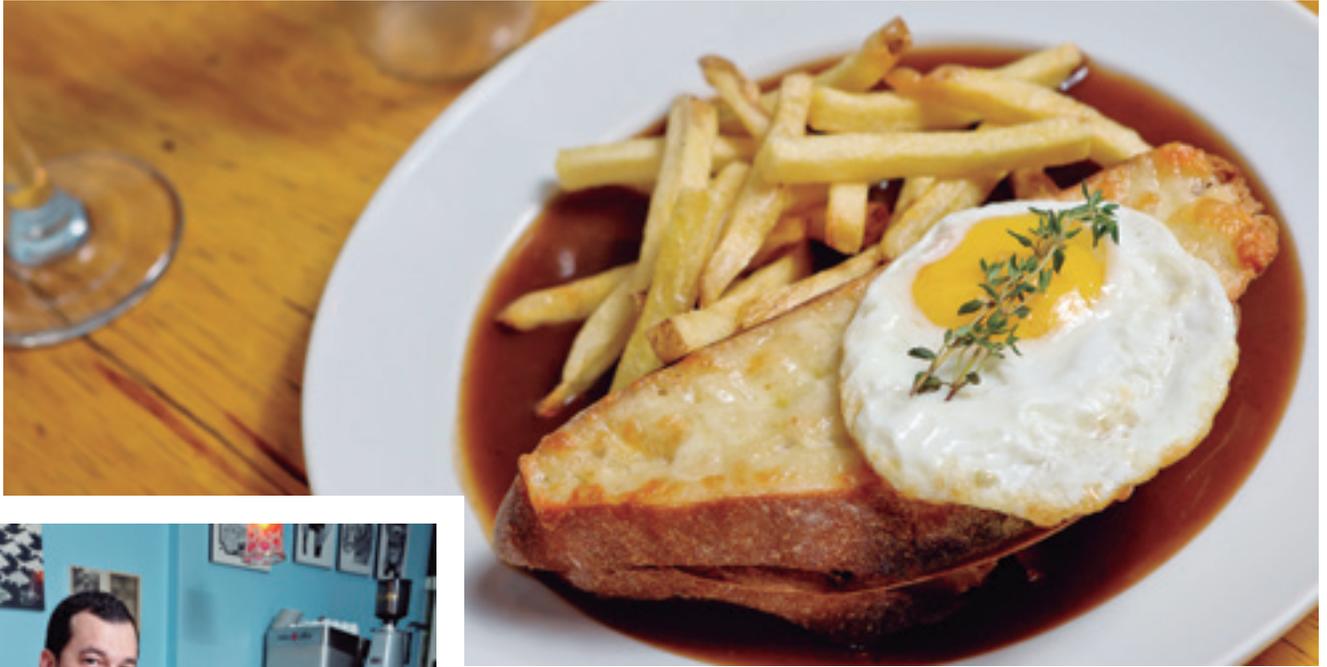
### **Drinque Cinderela Baiana - R\$ 21**

- Vodca Absolut Citron
- Vodca Absolut Vanília
- Suco de cranberry
- Syrup de romã (xarope)
- Hortelã
- Tônica
- Gengibre

### **Pimp Burger - R\$ 24**

- Pão de gergelim preto
- Hambúrguer artesanal
- Bacon crocante
- Picles de cebola roxa
- Jalapeno confit
- Requeijão de raspa
- Maionese artesanal de alho poró
- Acompanham batatas rústicas





## Biografias Café

“Aqui não é burgereria. É um café”, faz questão de reafirmar o dono do Biografias Café, Léo Cançado. O ambiente intimista e tranquilo ficou famoso por sanduíches como o Porchetta de la Romana e o Francesinha. O cuidado e o perfeccionismo da preparação chamam a atenção: o sanduíche de carne de porco leva mais de oito horas para ser preparado.

Um dos primeiros na nova fase da varanda do famoso prédio, o café chegou a servir almoço, mas, agora, retorna o foco para o horário mais movimentado, a partir das 18h. “O café está fazendo cinco anos, e, desde o começo, temos os sanduíches; acho que somos um café com um pouco de bar”, diz Léo.

Para os vegetarianos, tem o sanduíche de legumes grelhados com pão *fougasse*. O recheio leva abobrinha, berinjela, pimentão, tomate e alface, todos temperados com pesto. Os sanduíches podem receber acréscimo de batata frita por mais R\$ 3.

Mas, para um cafezinho à tarde, uma sugestão do estabelecimento é o Café Vienense: combinação de expresso, leite vaporizado, essência de baunilha e raspas de chocolate. O cardápio também oferece opções geladas da bebida.

**Sanduíche Francesinha - R\$ 19 (com batatas: R\$ 22)**

- Pão *compagnon*
- Muçarela
- Presunto de parma
- Linguíça
- Mortadela
- *Roast beef*
- Ovo
- Molho de cerveja

# RMA

## Importados

As marcas mais famosas de perfumes importados.  
Semi-jóias Murano, direto de Veneza e Itália.

**Toda a loja em promoção**



(31) 2572-1773  
9843-0552 / 9281-2468

Betim Shopping  
Av. Edméia Mattos  
Lazzarotti 1655,  
Angola - Betim  
Loja 168 / 169



## *Duke n' Duke*

Quem aproveitou a volta da popularidade do Maletta foi a rede Duke n' Duke. O pub e burgeria acaba de completar um ano que se instalou como vizinho de porta do prédio. O espaço é o dobro da unidade já conhecida na Savassi e tem um segundo andar. de acordo com o gerente, Enrico Corrêa, pessoas com um maior poder aquisitivo estão voltando a frequentar a região. Um hambúrguer no local custa em média R\$ 35, e a casa apresenta uma vasta carta de cervejas artesanais e internacionais.

O hambúrguer mais pedido é o Ray Charles, apesar de ser um dos mais caros: R\$ 41,50. O *cream cheese* defumado com tabasco dá um toque ao sanduíche de tamanho generoso com bife de *red angus*. As batatas fritas de acompanhamento também ganham destaque. O cliente pode escolher entre as opções *fries* - uma batata frita com o corte maior, crocante por fora e macia por dentro - ou *chips* - corte redondo e mais fino. Além disso, pode se escolher entre três tipos de sal: comum, picante de calabresa ou cítrico de limão com alecrim. Há também alternativas vegetarianas de sanduíches e saladas.

### **Hambúrguer Ray Charles - R\$ 41,50**

- Pão de sal redondo
- Carne de hambúrguer de picanha *red angus*
- Bacon
- *Cream cheese* defumado no tabasco
- Tomate
- Alho poró
- Alface americana regada com vinagrete italiano
- Acompanham batatas *chips* ou *fries* com três opções de sal: comum, picante de calabresa ou cítrico de limão com alecrim



**Filé ao molho de jabuticaba - R\$ 38,70**

- Filé grelhado
- Molho de jabuticaba
- Arroz branco
- Batata *noisette* na manteiga



**Bife de frango à parmegiana - R\$ 55,40**

- Peito de frango à milanesa ao molho sugo
- Muçarela
- Purê de batata

## *Cantina do Lucas*

O restaurante mais famoso do Maletta, e também o mais antigo, a Cantina do Lucas tem história para contar. Desde a década de 1960, o lugar já recebeu vários artistas mineiros, foi reduto de movimentos estudantis contra a ditadura militar e lutou para sobreviver às várias crises financeiras já vividas no país. Comandada por diversos donos e sócios, a cantina está sob a direção do restauranter Edmar Roque há 30 anos. Agora, o desafio do empresário é conquistar as filhas para que assumam seu lugar e mantenham a cantina viva. “Uma delas cursou gastronomia e abriu um negócio próprio, mas estou querendo trazê-la para cá”, conta. Apesar de ser um dos pontos gastronômicos mais tradicionais de BH, o proprietário faz questão de mostrar que o cardápio acompanhou a evolução da comida mineira. “Nós mantivemos os pratos tradicionais, mas nossa cozinha se atualizou ao longo dos anos. Incluímos salmão e bacalhau, além de termos criado outros pratos”, diz. O teto e as paredes cheias de garrafas de vinho mostram que o local mantém a inspiração italiana e tem uma carta variada da bebida.

As opções de comida que estão no menu desde a inauguração e ainda fazem sucesso são o bife de frango à parmegiana com purê de batata e o *surprise*, um filé à milanesa acompanhado de risoto. “Mantivemos a tradição de alguns pratos pelos clientes fiéis que temos”, afirma Roque. Mas, para quem gosta de novidades, as opções mais atuais são os de salmão e bacalhau. O filé ao molho de jabuticaba também apresenta maior refinamento do cardápio da cantina.





Paola Tais e Gabriel Cardoso



Maria das Graças e José Monteiro



Pedro Amaral e Marina Fernandes

## Festival de food truck no Monte Carmo Shopping

Centenas de pessoas passaram pelo Monte Carmo Shopping para prestigiar o Betim Food Truck Festival, um dos maiores eventos gastronômicos da região. Durante todo o mês de março, os amantes da boa comida puderam conferir opções diferenciadas de gastronomia no estacionamento do mall.



Rodrigo Viotti e Zarife Chalub



Camila Bispo, Adriana Bispo, Iuiz Ricardo



Julia Elisa, Rafael Silva, Igo Souza e Aline Bento



Rodrigo Geo, Charleston Diego e Ageu Maciel



Felipe Abras, Lucas menezes e Everton Soares



Dani Tobias e a estilista Mari Ribeiro



Reflexão coordenada por Raíssa Viana, da Encantar



Gold Drink



Dinâmica coordenada pela psicóloga Kátia Isidoro

## Chá e Amor

Uma tarde prazerosa e rica em troca de experiências marcou a segunda edição do encontro de noivas Chá e Amor, realizada em 29 de março, no sítio Santo Antônio, na Várzea das Flores. Cerca de 50 noivas participaram da reunião cujo tema principal é o amor. A dinâmica ministrada pela psicóloga Kátia Isidoro e pela assessora do Cerimonial Encantar, Raíssa Viana, enriqueceu a programação do evento, organizado pela competente equipe da Encantar, há dois anos atendendo ao mercado de Betim e região. A empresa contou com o auxílio dos parceiros O Beijo Filmes, Doce Lembrança, Romântica Lingerie, Lud Artes e Mimos, Rosa de Saron, Wesley e Áquila Musical, Gold Drinks, Adega de Casa, Mari Ribeiro, Beer Fest e Léli Matos, totalizando aproximadamente 40 profissionais. Segundo Raíssa Viana, o Chá e Amor ocorre a cada estação do ano, e a entrada é gratuita. Quem tiver interesse em participar das próximas edições deve ficar atento ao site e às redes sociais do cerimonial. O endereço virtual é [ww.encantareventos.com.br](http://ww.encantareventos.com.br).



Planejamento Encantar, decoração Rosa de Saron



Franciele Luz, Márcia e Adilson do Beer Fest



Apresentação de Wesley e Áquila Musical



Equipe Adega de Casa, noivas Encantar Júlia e Marcela Beer Fest

## Aconteceu



Luciane Costa (ao centro) com as decoradoras Lilian Maia e Luciana Vieira



Palmerinho Pingo D'água com Ieda (mãe), Francianne (esposa) e Luciane Costa (gerente do Pingo D'água)



## Noite Boogie Oogie – Uma noite para recordar

No dia 6 de março, mais de 200 pessoas se reuniram no Pingo D'água Country Club para prestigiar a Noite Boogie Oogie, organizada pelo próprio clube. Sob o comando da Boate Impacto e dos bailarinos da Escola de Dança Efeito, as atrações do evento, juntamente com outros quesitos, como a decoração do ambiente, sob a responsabilidade de Lílian Maia e Luciana Vieira, abrilhantaram a noite e encantaram os associados presentes. Ao longo do ano, o clube realiza várias festas desse tipo, entre elas a Noite dos Namorados e o Luau.



Bailarinos da Escola de Dança Efeito



Cláudio Costa, Rafaela Costa, Anne Gubiotti, Aline Peron e Daniel Gubiotti



Luciane Melo, Gilson Souza, Elida Damasceno, Darlan Pessoa e Izabela Nascimento



**SL** superluna  
*sempre o melhor para você*

ogipelanpropaganda.com.br

Aqui, tem  
sempre o melhor  
para você.



LOJAS

BETIM: Av. JK, 339 - Centro - Fone: (31) 3512 4600  
Rua Arrim Fares Deblan, 301 - Centro - Fone: (31) 3512 4500  
Av. Jutz Marco Túlio Isaac, 50 - Jardim da Cidade - Fone: (31) 3529 2000  
SARZEDO: Rua José Luis de Rezende, 27 - Centro - Fone: (31) 3580 0100  
BRUMADINHO: Rua Quintino Bocaiuva, 339 - Centro - Fone: (31) 3571 9500  
IGARAPE: Av. Professor Clóvis Salgado, 1467 - Padre Eustáquio - Fone: (31) 3522 4900  
CONTAGEM: Rua Refinaria Duque de Caxias, 624 - Petróllândia - Fone: (31) 3358 6300

parceiros



Ticket  
Alimentação  
(sob consulta)



Convênios: Aasmube (Betim e Mário Campos) / Copasa / Cesta-Escola / Cesta Servidor

Delivery: Para você que não mora em Betim, entregamos em domicílio para grupo de clientes

# IDEIAS QUE FAZEM TODA DIFERENÇA.

**sevenID**  
COMUNICAÇÃO

Rua: Santo Onofre, 55 - Centro - Betim - [www.SEVENID.com.br](http://www.SEVENID.com.br)  
[contato@sevenid.com.br](mailto:contato@sevenid.com.br)  
31.2572-0077