

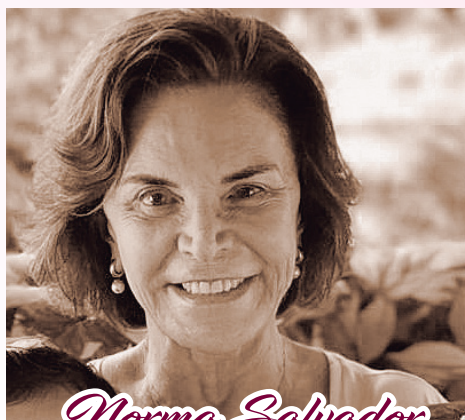


Mães do ano de 2021

FOTOS ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO



Lívia Paulini



Norma Salvador



Yeda Prates Berniz



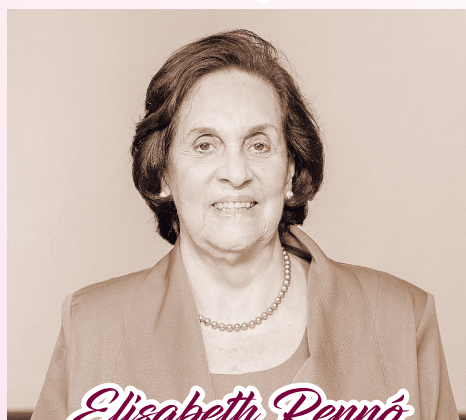
Carmem Guimarães



Pichita Lanna



Beatriz Abreu



Elisabeth Rennó



Barbara Pace



Cristiana Pace



Prisce Benicio



Sheyla Máximo



Cida Guimarães



Claudia Malta



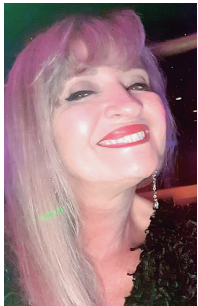
Il Giorno Della Mamma:
o chef Remo Peluso e sua saudosa D. Anella

SEM AGLOMERAÇÃO

Como ditam as regras da pandemia, Beth Pádua (leia-se Padua's Social Club) celebrou mais uma primavera com um encontro familiar e pinelado por alguns poucos amigos.



Beth ladeada pelos filhos Thales e Hudson



Beth na noite de seu niver



Beth e a amiga Daniela Gesualdi

TRIPLO ADEUS



Uma das perdas mais impactantes sofridas por este colunista provocadas pela pandemia foi a do ex-deputado e ex-prefeito de Betim **IVAIR NOGUEIRA**. Além da ligação que as duas profissões geram, a de um jornalista e um homem público, tínhamos uma forte relação de amizade. Convivência gerada, principalmente, pela vizinhança de sítios em Betim localizados no início da Rodovia Fernão Dias: o da família dele e o nosso Bora Bora, o qual se manteve, por mim, ativo e festivo por 20 anos. É daqueles casos nos quais você tem duas alegrias com esse tipo de lazer: quando compra e quando vende. O Bora Bora, depois que deixei de frequentá-lo, ficou à venda por cerca de 5 anos e quis o destino que o comprador fosse justamente o Ivaír. Me tirou de um encalhe financeiro e, junto dos filhos, transformou a propriedade num espaço de eventos, além de usá-lo particularmente para as peladas de futebol semanais disputadas por colegas parlamentares e etc., sempre finalizadas com churrascões. À sua elegante viúva Leia e aos demais familiares, o meu mais intenso pesar.

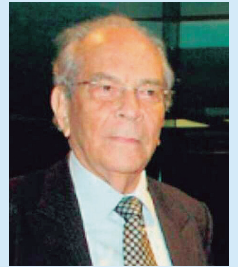
Faleceu o advogado **VICENTE TARCISO GONZAGA AMORIM**, de quem tenho muitas boas lembranças, como as religiosas idas ao Mineirão para torcermos pelo nosso Cruzeiro, nos tempos em que o colunista frequentava o Estádio da Pampulha. Era muito amigo da figura amena de Cláudio Chaves de Mendonça, irmão do então governador Aureliano Chaves de Mendonça, o que proporcionava a porta



aberta para nós na copa e na cozinha dos Palácios da Liberdade e do Mangabeiras, nos tempos da sua gestão no comando do executivo mineiro. Casado com Maria Jandira, foi presidente do Automóvel Clube, quando a agremiação da av. Afonso Pena ainda realizava promoções sociais de realce. Nos últimos tempos, os nossos contatos (rápidos) eram ali no Minas II, com ele sempre tecendo comentários elogiosos à revista Primeira Linha.

FÁBIO PROENÇA DOYLE

que nos deixou em abril, foi um dos ícones do jornalismo na era de ouro dos veículos de papel. Foi o redator-chefe do "Diário da Tarde", o único vespertino que vingou na capital e que completava a dobradinha superinfluidora da imprensa escrita com o matutino "Estado de Minas". Ele convivia muito bem com os coleguinhas de outros veículos, como no caso deste colunista. Uma das melhores recordações que vou guardar de Fábio foi quando integramos um grupo da imprensa e do turismo que participou de um famtour organizado pela SAS- Scandinavian Airlines, na Escandinávia: Suécia, Dinamarca e Finlândia, nesta ordem. O representante desta companhia era o muito sumido Minir Sarsur. Terminada a programação estabelecida nos três países e como estávamos muito próximos, conseguimos, no quesito hospedagem, a bênção de uma das maiores operadoras do nosso turismo, Olga Miranda, esticando então à fechadíssima e comunista União Soviética. Passamos uma semana incrível, em todos os sentidos, entre Leningrado (hoje São Petersburgo) e Moscou. Mas este é assunto para outra oportunidade.



NOVA IMORTAL DA AML

FOTO: IANA DOMINGOS / DIVULGAÇÃO

Na sede da Academia Mineira de Letras, foi realizada a sessão de apuração dos votos da eleição para a cadeira de número 15, cujo fundador foi Dilermando Cruz e o patrono Bernardo Guimarães. A professora e escritora Maria Esther Maciel foi a candidata eleita com unanimidade dos 35 votantes. Sua posse ocorrerá somente quando houver condições sanitárias para tal.

A cadeira já foi ocupada pelo cronista Moacyr Andrade, o jornalista Odair de Oliveira, o Desembargador Hélio Armond Werneck Côrtes e também pelo advogado, político, jornalista, professor e cientista político Bonifácio José Tamm de Andrada, falecido em janeiro deste ano.

Professora titular de Teoria da Literatura e Literatura Comparada da Faculdade de Letras da UFMG, nos níveis de graduação e pós-graduação, até 2018, Maria Esther Maciel atualmente é professora colaboradora da Pós-Graduação em Teoria e História Literária da UNICAMP. Possui mestrado em Literatura Brasileira pela UFMG (1990), doutorado em Literatura Comparada pela mesma instituição (1995), pós-doutorado em Cinema pela Universidade de Londres (1999/2000) e em Literatura Comparada pela Universidade de São Paulo (2012/2013). Foi Professora Residente do IEAT - Instituto de Estudos Avançados Transdisciplinares da UFMG (2009/2010).



Maria Esther

EXPEDIENTE

IMPRESSÃO

O TEMPO
Serviços Gráficos

EDITOR E DIRETOR-GERAL

José Lopes

DIRETOR EXECUTIVO

Bruno Lopes

REDAÇÃO E PUBLICIDADE

Rua Caraça, 235/502 - Serra CEP 30220-260 - Belo Horizonte - Minas Gerais
Telefax: 3282-7723 - www.jornalprimeiralinha.com.br - jornalprimeiralinha@gmail.com
PRIMEIRA LINHA - Uma publicação de PLF Comunicação Ltda. CNPJ. 17.832.369/0001-63
(O jornal não se responsabiliza pelos conceitos emitidos pelos artigos assinados, que são da responsabilidade dos seus autores, não refletindo, necessariamente, a opinião do jornal.)

OXALÁ QUE SIM

Será que o ciclo da pandemia que passou pelo Amazonas, pelo Reino Unido e EUA também chegará ao resto do Brasil depois de atingir o seu pico que pode ter sido na segunda quinzena de abril?

Tudo voltaria a pulsar normalmente e que uma nova pandemia não apareça nunca mais.

CONEXÃO ITÁLIA-MG

No próximo dia 11 de maio, acontece o Business Fórum: Itália - Minas Gerais. O evento virtual é uma iniciativa do Ministério das Relações Exteriores e da Cooperação Internacional da Itália e do Governo do Estado de Minas Gerais, e conta com a parceria do Consulado da Itália em Belo Horizonte, da Italian Trade Agency, da Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg), da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais e da Confederação Geral da Indústria Italiana (Confindustria).

O fórum virtual visa apresentar as potencialidades de negócios entre a Itália e Minas Gerais, bem como abordar os principais setores do comércio bilateral e esferas estratégicas para os dois governos. A iniciativa ocorre em formato de sessão plenária, dividida, posteriormente, em painéis setoriais.

UMA PAIXÃO NACIONAL

Você sabia que o café está presente em 98% dos lares brasileiros sendo a bebida mais consumida depois da água? A afirmação faz parte de pesquisa encomendada por uma das maiores indústrias de café do mundo e o levantamento ainda aponta que o brasileiro consome, em média, 3 a 4 xícaras da bebida por dia. E o café traz muitos benefícios para a saúde, pois é antioxidante, pode auxiliar no controle da pressão, do colesterol e atividade anticancerígena.

“O cafezinho tem destaque no café da manhã e segue acompanhando o dia a dia das pessoas, no trabalho e nos lanches. A cafeína estimula o sistema nervoso, ajuda na liberação de serotonina, que pode auxiliar a pessoa a ficar acordada, além de vários outros benefícios já comprovados pela ciência”, explicou Daniele Martins, nutricionista e analista da Gerência de Segurança e Saúde para a Indústria do SESI.

E não é só na saúde que o café proporciona aquele upgrade. A bebida é fortemente associada à memória afetiva e pode ser considerada reconfortante. “Um dos maiores benefícios do café, além de ser um alimento tipicamente relacionado à cultura brasileira, é que ele proporciona momentos preciosos, como as refeições compartilhadas, onde se cultiva e fortalece laços entre as pessoas que se gostam”, lembrou Daniele. ●

BLUE LINE ↑↑	BLACK LINE ↓↓
Trabalhar remotamente	Trabalhar em escritório
Baile da Ilha Fiscal	Baile da Ilha Letal
Maçaranduba	Bolsonaro
Vacina antiCovid	Vacina contra políticos, agentes públicos, juiz e empresários corruptos
Investir na Bolsa	Jurinho de renda fixa
Missão dada, missão aceita	Missão dada, missão cumprida
Papo ativo	Papo reto
Niksen	Dolce far niente
Food use	Day use
Fazer PIX para o templo	Ir ao templo
Profissionais de saúde	20 empresários que ovacionaram Bolsonaro em jantar em SP
ABB-Agencia Brasileira de Burrice	ABIN-Agência Brasileira de Inteligência
Entender o presente	Saber do futuro

CONVERSA miúda

OS ALINHADOS (em todos os sentidos), Maria Augusta e Sérgio Valadares Portella, depois de mais de três décadas, estão trocando o seu apartamento da rua Inconfidentes, no Funcionários, por outro em prédio de alto luxo, no Belvedere.

TOMEM nota do nome do general Santos Cruz: 2022 à vista.

A FDC/ Fundação Dom Cabral, por meio do Centro Social Cardeal Dom Serafim, todo o ano oferece bolsas de estudo para jovens de baixa renda. Este ano, 82 jovens participam do projeto com bolsas de 50% para estudantes da PUC Minas e Faculdade de Ciências Médicas.

MESMO tendo seus cofres assaltados continuamente, o Cruzeiro ainda consegue manter um time que proporciona esperança à sua fiel torcida.

ECAD/ Escritório Central de Arrecadação e Distribuição comprovou judicialmente o direito de receber das Organizações Macieira Ltda (Styllus Motel) cerca R\$ 59 mil referentes à arrecadação de direitos autorais, do período de março de 2017 a março de 2020. A sentença, que acatou parcialmente o pedido do Ecad e condenou o motel Styllus a pagar o valor é do juiz Pedro Cândido Fiúza Neto, da 6ª Vara Cível de BH.

A MESA é o único lugar onde nunca se sente tédio durante a primeira hora.

APESAR da feroz crise no setor hoteleiro, a Rede Accor está anunciando a inauguração de duas novas unidades na capital, o Novotel BH Savassi e o Ibis Budget BH Savassi. Os dois chegam com 7 anos de atraso, pois estavam previstos para a Copa do Mundo de 2014.

QUEM entende mais de futebol: Arnaldo Ribeiro ou Jaeci Carvalho. Parada torta. Kkkkkkkk

A FGV- Fundação Getúlio Vargas, como centro de educação continuada, inicia uma nova fase da sua história, com a instalação de um núcleo próprio em BH. “A cidade é um dos principais polos de desenvolvimento do Brasil e possui um público exigente que demanda ensino de alta qualidade e educação executiva de excelência”, diz João Luis Barroso, diretor de Educação Executiva da FGV no RJ, DF e BH.

TINHA mineiro entre os ‘comensais da morte’ do jantar que empresários milionários ofereceram em Sampa a Bolsonaro.

OS ASSALTANTES dos cofres públicos deste torrão natal seguem livres, leves e SOLTOS! MAJU COUTINHO, a mais respeitada e elegante apresentadora de TV da atualidade.

O EX-MINISTRO Walfrido dos Mares Guia começa a dar sinais de volta às articulações políticas, recolhido, por enquanto, no seu discreto endereço residencial em Santo Antônio do Leite (Ouro Preto). **Lula 2022 vem aí!**

SERÁ que todo bilionário da “Forbes” só fala bobagens?

A PANDEMIA do novo coronavírus levou ao cancelamento das duas edições do Minas Trend que seriam realizadas em 2020. Agora, para o primeiro semestre de 2021, a FIEMG, realizadora da feira, prepara um formato diferente, reforçando a vocação do evento para os negócios e focado na saúde e segurança de expositores e compradores, como o momento requer. **O Minas Trend Business Hotel** acontece de 15 a 17 de junho, no TRYP by Wyndham Belo Horizonte Savassi.

O FREGUÊS centenário nunca falha! ●

60 Anos de história



O presidente do PIC Wilson Alvarenga de Oliveira Filho e sua esposa Lucinha

O PAMPULHA IATE CLUBE – PIC está completando 60 anos. Ele nasceu de um sonho, foi idealizado para oferecer um cenário grandioso e exuberante. É um Clube diferenciado e se destaca por possuir um dos maiores complexos esportivos do país e área verde de grandes proporções. Seu projeto é arrojado, reúne a assinatura de três grandes mestres: Oscar Niemeyer, Cândido Portinari e Roberto Burle Marx, cujos belos jardins emolduram seus mais de 70 mil metros quadrados.

O PIC goza do mais alto conceito junto à sociedade mineira e faz parte da história da capital. É conhecido nacionalmente pela sofisticação e importância social e tornou-se referência de lazer com qualidade, fruto de um passado brilhante construído em bases sólidas. Cada um dos 13 presidentes que por aqui passaram, imprimiram sua marca e trabalharam incansavelmente, com amor e dedicação, em prol da causa PIC.

O atual presidente é Wilson Alvarenga de Oliveira Filho, que comanda o Clube de 2018 a 2022. Na lista de ex-presidentes temos: José Olímpio de Castro Filho (in memoriam), de 1961 a 1963; Jose Cabral (in memoriam), de 1963 a 1971; Sandoval Soares de Azevedo Filho (in memoriam), de 1971 a 1977; Paulo Mafra (in memoriam), de 1977 a 1981; José Luiz Santos Azevedo (in memoriam), de 1981 a 1986; Felix Ricardo Gonçalves Moutinho, de 1986 a 1990; Edison Simão, de 1990 a 1994; Antonio Mafra, de 1994 a 1998; Tiago Jacques Gonçalves, de 1998 a 2002; Evandro Veiga Negrão de Lima, de 2002 a 2006; Carlos Augusto Passos, de 2006 a 2010; Edison Simão, de 2010 a 2014; e Antonio Eustáquio da Rocha Soares, de 2014 a 2018.

Há 60 anos a cidade parou para aguardar a inauguração do novo Clube, que aconteceu em 26 de janeiro 1961, com a presença de vinte mil pessoas, entre elas o então senador Juscelino Kubitschek, como paraninfo da cerimônia.

Nessas seis décadas, muita coisa mudou, mas o clima familiar e o espírito de amizade continuam sendo os principais motivos que levam quatro gerações de associados a se reunir. Os sócios sentem orgulho de fazer parte da Família PIC, por tudo que o Clube representa na vida dos milhares de associados, que o elegeram como a extensão de seus lares, proporcionando lazer e qualidade de vida. Um brinde aos 60 anos do PIC e que venham outros 60.

Presidente do PIC conta como o Clube está enfrentando o momento atual de pandemia

Com um amplo conhecimento do PIC,

já que atuou em diversas diretorias, o atual presidente Wilson Alvarenga de Oliveira Filho vai comandar o Clube até maio de 2022. Surpreendido pela pandemia do Covid 19, como todos nós, nesta entrevista Wilson fala um pouco de como é estar à frente do Pampulha Iate Clube em meio esse cenário conturbado que todo o planeta está vivendo, sobretudo no ano em que o Clube celebra 60 anos de história.

A pandemia afetou as comemorações dos 60 anos do PIC?

Desde 2020 a Diretoria vem elaborando uma programação diversificada a altura das tradições do PIC, que se iniciaria em janeiro deste ano, mas em função da pandemia tivemos que aguardar. Tudo isso prejudicou e muito o objetivo de fazer uma festa grandiosa, mas estamos na expectativa de que, na medida em que a vacinação avance, as coisas voltem um pouco ao normal para realizarmos uma série de eventos comemorativos.

Em maio de 2022 termina o seu mandato. Como o próximo presidente o receberá?

Ao assumir a presidência em 2018, já tendo atuado como vice-presidente em gestões anteriores, encontrei o Clube muito organizado. Mas cada um que assume imprime a sua marca e foi o que eu fiz. Ao assumir, incrementei o setor de eventos que elaborou uma programação inédita e ampla para todas as idades, todos os finais de semana. Investi no setor de comunicação que ampliou sua atuação. Adquiri um moderno software de gestão de clubes que dinamizou todos os processos internos e modernizou o sistema de acesso através de biometria. Eu tenho a certeza que ao transferir o mandato para o próximo presidente, em maio de 2022, ele vai encontrar o PIC impecável em termos que obras e manutenção e vai ter a oportunidade de dar prosseguimento ao que realizamos.

O que foi feito no Clube durante o seu fechamento decorrente da pandemia?

Durante o primeiro fechamento em que o Clube esteve totalmente fechado, aproveitei a oportunidade para realizar obras que não seriam possíveis com ele aberto. Os sócios ficaram extasiados ao voltar e encontrar o Clube ainda mais bonito. Reformamos os campos de futebol e todas as quadras de peteca. As quadras de tênis de saibro, que já sediaram torneios importantes, entre eles o Roland Garros, foram totalmente reformadas para preservar o seu alto padrão de nível internacional. Na piscina semi-olímpica todos os azulejos foram trocados e reformamos a ilha da piscina social. Construímos rampas de acessibilidade nos banheiros da Pérgula. Reformamos os vestiários e saunas masculina e feminina. Instalamos um moderno sistema de som na área da piscina social, que se estenderá por toda a sede. Criamos vagas para motocicletas e vagas especiais para cadeirantes e idosos. Fizemos a limpeza e a capina geral, conferimos cada cantinho da sede e nada passou despercebido. No segundo fechamento reformamos o Bar Infantil que ganhou nova cozinha e novo layout para atender melhor aos associados e agora estamos instalando um elevador panorâmico, para garantir mais conforto e comodidade para os sócios.

Os jardins de Burle Marx são mantidos conforme projeto original. Temos atenção redobrada com os jardins e, nesta Pandemia foram alvos de cuidados especiais, para que fiquem como estão agora, belíssimos e de encher os olhos. Além de profissionais especializados terceirizados, temos uma equipe de jardinagem de primeira linha no próprio Clube. A arquitetura de Niemeyer, em especial o salão e festas e a Pérgula também estão passando por intervenções nas lajes de concreto aparente, marca do artista, em virtude das chuvas. Já o Painele “Peixes” de Cândido Portinari foi restaurado na Gestão do ex-presidente Evandro Veiga Negrão de Lima. A obra está impecável e é um dos belos cartões postais da sede. O PIC é tombado pelo Patrimônio Histórico, e as obras desses três grandes mestres fazem parte da história da nossa capital e do país, temos que cuidar e preservar.

PIC lança campanha pic solidário

Família PIC unida para ajudar outras famílias!

O Pampulha Iate Clube lançou a Campanha PIC Solidário, que tem por objetivo arrecadar alimentos não perecíveis (arroz, feijão, açúcar, óleo, etc.), itens de higiene pessoal (sabonete, papel higiênico, álcool em gel, creme dental, fio dental, etc.) e agasalhos (roupas de frio, cobertor, etc.) para ajudar famílias que se encontram em situação de vulnerabilidade, em virtude da crise causada pela pandemia da Covid-19.

As doações estão sendo recebidas desde o mês de março e seguirá enquanto durar a pandemia. Toda arrecadação está sendo encaminhada à instituições credenciadas e projetos da Capital e a entrega registrada por fotos e vídeos e postada nas redes sociais.

Até o momento recebemos cerca de 2 toneladas de alimentos que foram entregues para a Cruz Vermelha; Casa do Hip Hop Taquaril; Vicariato Episcopal para Ação Social; Paróquia Santo Inácio de Loyola; Centro Espírita Manoel Maria da Silva; Projeto Copacabana na Rua; Projeto Nós da Rua e Centro Infantil Chico Xavier.

Esta será uma forma de nós, que temos o privilégio de fazer parte da Família PIC, nos unirmos em prol de uma causa social de grande alcance e de estender as nossas mãos para auxiliar outras famílias.

A participação de todos é fundamental e as doações podem ser entregues de segunda a sexta, das 9h às 16h, no portão principal do PIC Pampulha, na Rua Ilha Grande, 555 – Pampulha. 📍



A atual diretoria do PIC: Romulo Corrêa Moreira (Comercial); Afonso Otávio Cozzi (Recursos Humanos); Arnaud Gazzi e Veiga (Financeiro e Contábil); Wilson Alvarenga de Oliveira Filho (presidente); Hudson Venancio da Silva (PIC Pampulha); Jamil Nahass (Saúde); Carlos Alberto Rangel Proença (Secretaria); João Henrique Franco Garcia (Obras e Reformas).

Rogério Faria Tavares

Jornalista. Doutor em Literatura.
Presidente da Academia Mineira de Letras

Feroz, a pandemia chegou para testar a resistência e o limite da família humana. Impiedosa, ceifou milhares de almas por todo o planeta, lembrando a espécie de sua fragilidade e da precariedade de sua existência. Persistente, ainda não deu sinais de esmorecimento. O medo passou a fazer parte do nosso cotidiano, alterado radicalmente por conta dos protocolos sanitários. A cautela, se já era virtude mineira, agora virou instrumento de sobrevivência. Não tem sido fácil, como todos sabem. Como ainda não apareceu uma luz convincente no fim desse túnel escuro que nos coube atravessar, vamos vivendo um dia de cada vez, com paciência, serenidade, e, sobretudo, esperança.

Se, em maio do ano passado, pensávamos que o Dia das Mães de 2021 seria de comemoração dobrada, a realidade mais cruel chegou para adiar o sonho: ainda não será possível celebrar devidamente o amor infinito que todos sentimos por aquelas que nos geraram. Eu, pelo menos, não tenho coragem de promover o famoso almoço festivo, onde todos comem e bebem juntos, em clima descontraído, como é o ideal. Assim, a solução é recorrer a formas alternativas para manifestar o afeto e o carinho pelas mulheres que nos trouxeram ao mundo. Solidário a esse drama, e fiel à sua tradição, o Jornal "Primeira Linha" publica mais uma edição especial do mês de maio, dedicada, como sempre, à figura materna. José Lopes presta à comunidade, desse modo, serviço de valor inestimável, realçando o papel da maternidade como merecido, especialmente num momento como o atual, que pede o chamado 'isolamento social'.

Responsáveis pela geração da vida, as mães não só dão à luz. Elas educam, inspiram e ensinam a amar. São referência, colo e porto seguro, certeza de apoio e de compreensão. Fontes nutridoras de energia física, mental e psíquica, amparam, animam e consolam. As mães aqui homenageadas, com muita justiça, representam um pouco do amplíssimo universo de mulheres que desempenham tal função, que não é fácil nem leve, que exige esforço, empenho e uma inesgotável capacidade de doação. A elas todas é preciso expressar, sempre, e em todas as oportunidades, não só nas datas especiais, a gratidão sincera e a afeição perene. ●



LILIAN FURMAN E
CHEF REMO PELUSO

DIA DAS MÃES DELIVERY!

Entregas durante toda semana do mês das Mães.
De 4 a 9 de maio de 2021

Vendas exclusivas - Lilian Furman
(31) 9 9956-0708

MENU PARA 2 PESSOAS R\$ 370,00 - TAXA DE ENTREGA R\$ 25,00

Rua Maranhão, 18 Sta. Efigênia - Informações e reservas: (31) 3241-2205



Pichita Lanna

“A mama mineira que trouxe os sabores da Itália para BH”

Filha de um italiano da Calábria que adotou o Brasil ainda criança e de uma mineira da Zona da Mata, de quem herdou o nome Maria da Conceição, dona Pichita Lanna é sinônimo da mais autêntica coccina italiana de BH.

Aos 97 anos, plenamente lúcida, Pichita, filha de dona Cotinha e do do chefe político de Muriaé Cantídio Drummond, casou-se com Benedito de Vasconcelos Lanna, de Barra Longa.

Tiveram cinco filhos: Maria Tereza, Mazzarello e Luiza e Cantídio e Edmundo.

Já em Belo Horizonte, pouco antes do marido, Pichita, usando os dotes culinários herdados da mãe, exímia cozinheira, abriu seu primeiro restaurante, que levava seu nome.

Depois, Pichita Lanna virou o buffet de sucesso do filho Cantídio, enquanto o filho Edmundo comanda o restaurante Buona Tavola, Mazzarello, que mora em São Paulo, também dirige ali o Buffet Pichita Lanna.



“Almoços no buona tavola”

Antes da pandemia, era certo encontrar a presença alegre de Pichita Lanna nas mesas do Buona Tavola, conversando com um e com outro, dando ordens a garçons e cozinheiros, experimentando temperos. Ia religiosamente almoçar no restaurante todas as terças e quintas-feiras.

Com a quarentena, Pichita, que mora com o filho Cantídio, conversa ao telefone diariamente com o empresário Edmundo, que continua pontuando na Savassi com a sua Buona Tavola, marca registrada de produtos italianos hand made irresistíveis. ●

“A vitalidade e a alegria de viver são a marca registrada de Pichita Lanna!”



3287-7802

Praça Arcângelo Maletta, 8
Santa Lúcia - BH - MG



Trattoria - Spazio Gastronomico
www.buonatavola.com.br

Rua Alagoas, 756
Funcionários - BH - MG
Fone: (31) 3261-6027
buonatavola2009@gmail.com



3335 - 2700

3337 - 9167

Rua Marília de Dirceu, 70
Lourdes BH - MG

televendas@mariliadedirceu.com.br

Livia Paulini



Por Helene Maria Paulinyi

Início com a manifestação de minha mãe, Livia Paulini, a homenageada desta Revista, a pedido dela para compor esta mensagem. Com os seus 103 anos bem vividos com a graça de Deus e com o carinho abençoado da Santa Virgem Maria, ela assim se pronuncia:

“Essa homenagem vem beneficiar todas aquelas escritoras e tradutoras como eu, que praticam a arte de expressar o Belo, o Bom e o Justo na sua escrita, seja em prosa ou em poesia, e eu estendo a todas as mulheres com atividade literária plena vivendo não só aqui em Minas Gerais, mas nos cinco continentes. Em especial dedico às nossas escritoras da Academia Feminina Mineira de Letras que produzem poesia e/ou prosa retirada das suas próprias vidas, preenchendo o mandato de Deus, que inclui a humanidade inteira.”



O casal Ernest Paulini e Livia Paulini

Por isso, essa homenagem veio num momento propício para dar um impulso para que todas as escritoras se sintam valorizadas, não só pelo esforço neste momento atual de muita vulnerabilidade e fragilidade, mas pelos aspectos físicos, psíquicos e espirituais envolvidos.

Reitero o desejo de minha mãe em reverter esta individualidade e alcançar globalmente a todas as escritoras da Academia Feminina Mineira de Letras nesta singela homenagem a ela dirigida.

De acordo com minha mãe, ela foi bem formada em Psicologia e em Artes Plásti-

cas pela Faculdade de Gyor, na Hungria.

Casou-se com o engenheiro recém formado Ernest Paulini no ano de 1942 com quem teve dois filhos: Erno Ivan e a mim, Helene Maria, nós dois nascidos ainda na Europa. Veio a Segunda Grande Guerra e a família foi impelida a procurar um país mais pacífico e mais generoso no conceito de aceitar os desprotegidos e vulneráveis. Ao se estabelecer em Belo Horizonte, meu pai recebeu a cátedra de Química Orgânica no Departamento de Química da Escola de Engenharia da UFMG após concurso público. Dedicou sua vida na pesquisa como chefe do Laboratório do Instituto Nacional de Endemias Rurais, como professor e como Vice-Diretor da Escola de Engenharia e como consultor na área da saúde da Organização Mundial de Saúde, sediado em Genebra



Livia Paulini com a neta Juliana Paulinyi e o neto Luis Felipe Paulinyi

na Suíça, durante mais de vinte anos.

Um de seus sábios pronunciamentos que está dentro de mim como um legado dele inclui:

“...por caminhos ásperos se chegam às estrelas...” que ele costumava mencionar em latim: *“...per aspera ad astra...”*

Minha mãe continuou a cultivar a cultura húngara pela prática das traduções. Deste modo mesmo após a sua saída de lá pôde divulgar a produção literária brasileira e a húngara, produzindo inúmeros livros por longos anos. Essa produção literária constante enfocava a da escritora mineira direcionada para a cultura local mostrando as raízes de origem europeia.

No seu livro **ANCORADOURO** – várias vezes premiado – minha mãe expressa o seu desejo íntimo de encontrar uma terra



Livia com o neto Zoltan Paulini e a esposa Iracema Simon e os bisnetos João Marcos, Pedro e Frederico



Ernest Paulini no seu laboratório do DESA (Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental) da Escola de Engenharia da UFMG com a filha Helene Paulinyi e a esposa Livia Paulini

onde pudesse se fixar com sua família. E achou, aqui nas terras de Minas o seu lar verdadeiro, de acordo com Henriqueta Lisboa no seu poema dedicado ao livro: *“em terras de ouro achar o pouso...”* ●



Livia com Maria Inês Marreco e a filha Helene Maria Paulinyi na sua posse como presidente da AFEMIL - Academia Feminina de Letras



Livia Paulini, Jô Drumond e Helene Paulinyi na posse na Academia Mineira de Letras como acadêmica da Academia Feminina Mineira de Letras



O governador Romeu Zema com Helene Paulinyi em solenidade recente

Meu amigo José Lopes pediu-me opinião sobre o tema Mães, devido à data comemorativa. Pensei e repassei as dezenas de histórias e filmes que fazem esse assunto tão comovedor. Os pais que nos perdoem, mas a ligação dos filhos com suas mães é umbilical – ouvem delas falas e canções ainda dentro da barriga! E é claro, lembrei-me da saudosa Dona Nieta (Maria Antonieta Salles Ferreira – Veiga Salles, nome de solteira – oriunda de Lavras por nascimento e de Ne-

pomuceno por criação). Minha mãe estaria completando 112 anos. Saudades e minha homenagem, amadinha Nieta!

Depois disso, pensei em outras mães de minha admiração, que já se foram: Diva Coscarelli (Sra. Dr. Ennio Coscarelli), Glorinha Lima (Sra. Márcio Lima), Eunice Negrão de Lima (a tia Nice), Elvira Salles Alves (Sra. Dr. Navantino Alves), Hortência Noronha Horta dos Santos, Dra. Orcanda Patrus (mãe do Deputado Agostinho Patrus), da Leila Ka-

lil (mãe do Prefeito Kalil), Dona Elza Oliveira (mãe do PCO), Dona Zota Naves (matriarca dos Naves) e da jornalista Jane Zeymer Soares. A todas elas, minha homenagem! São mães que sempre me impressionaram pela garra e dedicação à sua família.

Sem dúvida, todas as citadas anteriormente são conhecidas senhoras de muito respeito e tradição. Além de tais menções, gostaria de falar um pouco sobre outras mães exemplares, que conheço e quero destacar aqui:

Norma Salvador

Uma mulher excepcional



Norma com o marido José Salvador e os filhos, Henrique, Maria Norma, Márcia e Renato

(Perdoem-me, mas sou a chefe do seu imenso fã clube).

Médica respeitada, ginecologista, foi a única mulher na sua turma de Faculdade de Medicina da UFMG. Saiu da Bahia (Feira de Santana) para vir estudar aqui em BH. Do seu casamento com o famoso Dr. Jose Salvador Silva, nasceu uma família bonita, operativa e junto com o marido, todos apoiando, essa marca da Medicina de Minas Gerais que é a Rede Mater Dei de Saúde. Norma é especial: Terna, sensível, fina, mulher bonita e elegante, dedicada a família e as suas pacientes. Só tenho palavras de agradecimento a ela por ser quem é. Na pessoa da Dra. Norma, homenageio todas as mães de Minas – e sua simplicidade e grandeza do coração é o retrato de todas as mães mineiras. ●

Prisce Marie Benício

Outra empreendedora

A jogadora de vôlei no Minas Tênis Clube com veteranas do esporte. Mãe de 3 maravilhosas filhas: Flávia, Priscila e Danielle. Entre elas, gostaria de destacar essa última que é uma artista na criação e modelagem para noivas, madrinhas, vestidos de 15 anos, etc. Tem até ateliê em São Paulo! Um sucesso! Admiro esse quarteto de mulheres fortes, ativas e todas mães dedicadas. ●



Prisce Marie Benício e Danielle Benício

Cidinha Guimarães

Mulher fora de série, empreendedora nata!



Mateus, Cidinha Guimarães e Mário

Ela e o marido Márcio formam um belo casal e são pais excepcionais do Mateus e do Mário, que são portadores de deficiência. Daí, buscando liberdade e segurança para seus filhos, mudaram-se de Belo Horizonte para Bichinho – que pertence ao município de Prados, mas todo mundo associa a Tiradentes. Eles residem há 12 anos nesse encantador vilarejo e são os maiores empreendedores da região: lojas, pousadas e um loteamento anexo ao sítio onde moram. E, ainda por cima, a Cidinha cuida de uma bela horta e é uma ótima filha para a Dona Alexandrina. Que mulher admirável! Mãe fantástica e amiga maravilhosa... Cidinha, você é nota 10! ●

Sheyla Máximo

Química respeitada e professora da UFMG

Montou um empreendimento singular, a “JHS Biomateriais” que desenvolve enxertos ósseos, referência e inovação nesse mercado. Ela tem 4 filhas: Damiana, Ariadne, Tatiana e Natasha. Concilia tudo: empresa, maternidade, netos e ainda é globetrotter (adora viajar), além de ser atuante nas Amigas da Estrada Real. Uma figura carismática e ótima jogadora de buraco! ●



Sheyla Máximo, Ariadne, Tatiana, Natasha e Damiana

Cláudia Malta

Uma linda figura

Tem um cabelo branco maravilhoso (o mais bonito de BH), bailarina profissional, casada com o intelectual e jornalista Mauro Werckma. Mariana, sua filha, é o fruto dessa relação e é carinhosamente chamada pelos pais de “Filhinha”. No sítio da família em Glaura (distrito de Ouro Preto), Cláudia cuida das orquídeas e recebe amigos. Durante muitos anos, atuou como diretora artística na Fundação Clóvis Salgado e, atualmente, está na Secretaria de Cultura com o Secretário Leônidas Oliveira. Uma grande colaboradora na Cultura de Minas e uma mãe dedicadíssima para a “Filhinha”. ●



Cláudia Malta e Mariana Malta Werneck.

Beatriz Abreu

Ativa, agradável

Beatriz Abreu é mineira de Belo Horizonte, suas pacientes são loucas por ela – dermatologista celebrada em Belo Horizonte. Mãe do jovem Henrique de Abreu Neves, casada com um médico dermatologista como ela, o Dr. Leonardo Bueno Neves. Mas acredito que o fato de professar o Budismo sua maneira de ser tranquila, sábia, suave, segura. As médicas são mães duas vezes – de seus filhos e eventualmente de suas pacientes, quando as tranquilizam, apoiam, orientam e curam. ●



Dra. Beatriz Abreu com seu filho Henrique

Dra Cristiana Pace e Dra Bárbara Pace

Duas médicas excepcionais

Jovens filhas de uma mulher formidável, Ângela Pace (advogada, empresária e sócia da PHD – Pace Hospital Dia) e do advogado Marcelo Mascarenhas Silva de Assis. Bárbara é ginecologista e mastologista de muito sucesso, já fez vários cursos internacionais, com destaque para São Paulo – aluna do famoso Dr. Pinotti - e especializações em clínicas da Itália. É casada com o radiologista

Dr. Henrique, pais dedicados da Marcela e do Henrique.

Cristiana é oftalmologista também de muito sucesso. Ela é campeã de tênis, casada com o empresário Leandro Costa (Sugar). São pais da Joana, da Lara e do Pedro, adoráveis crianças! Essa família Pace me impressiona pela união, pela seriedade profissional e dedicação à Medicina. ●



Dra. Cristiana Pace, Lara, Joana e Pedro



Dra. Bárbara Pace, Henrique e Marcela

Yeda Prates Bernis

Sensibilidade

Por Eduardo Bernis



Essa é a palavra que, resumidamente, define minha mãe, YEDA PRATES BERNIS. Nascida em uma família ligada às artes, seu pai, CARLOS PHILINTO PRATES, sertanejo bravo como nenhum outro.

O casamento inviabilizou a música. Mas a sensibilidade, tamanha era ao mesmo tempo um poeta com a emoção à flor da pele. Um tio, CARLOS EDUARDO PRATES, o Caiado, maestro consagrado na Europa, quando venceu concurso de Jovens Regentes em MILÃO. A primeira opção de mamãe foi a música. Estudou canto lírico. Criança, eu assistia ensaios do MADRIGAL RENASCENTISTA na garagem da casa de meu avô, a meio quarteirão do MINAS TÊNIS. Na juventude, ela competia pelo Minas, campeã mineira e vice brasileira de natação. No MADRIGAL, seus companheiros eram ISAAC KARABCHESVSKY e MARIA LÚCIA GODÓI, entre outros., não cabia nela. A poesia foi o caminho natural, espontâneo. Cinco filhos exigiam sua dedicação total, com amor, cuidado e carinho. Nas horas de tranquilidade, a inspiração se transmutava em poesia. Doze livros, inúmeros prêmios nacionais, elogios e incentivos de grandes poetas, como CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, com quem trocava correspondência. Mas sua ligação espiritual foi com a grande poeta mineira HENRIQUETA LISBOA, sua amiga e inspiradora.

Seu companheiro de vida, meu inesquecível e adorado pai NEY OCTAVIANI BERNIS, mereceu, na minha modesta opinião, sua obra prima, VIANDANTE. Ali, a ausência de papai se transformou nos mais belos de seus poemas. Que me fizeram verter lágrimas quando li, e que até hoje tocam profundamente minha alma. A eleição para a excelsa ACADEMIA MINEIRA DE LETRAS, à qual resistiu enquanto pôde, veio coroar toda sua criação poética.

Nós, FAMÍLIA, agradecemos a DEUS por tê-la como matriarca. Mãe atenta e amorosa, cinco filhos bem criados, 11 netos, 6 bisnetos, uma rica trajetória de vida e doze belos livros de poesia. A vida nos foi generosa. O que mais poderíamos pedir??? ●



Yeda com a família incluindo o falecido marido Ney Octaviani Bernis

Carmen Schneider Guimarães

Minha mãe

Por Maria de Lourdes Shneider Guimarães

Alguns destes parágrafos foram fruto do diálogo com grandes conhecedores da arte de escrever.

Colhi de D Elizabeth Rennó um instante de profunda meditação, quando soube fazer lindamente, sobre Carmen Schneider Guimarães, uma análise de sua história fértil. Peço permissão à douta escritora e poeta de relevantes atributos literários, para inspirar-me em um pequeno trecho extraído do Prefácio por ela feito para o livro de minha mãe, lançado



Carmem e a família

há pouco tempo: "Palavras Descruzadas".

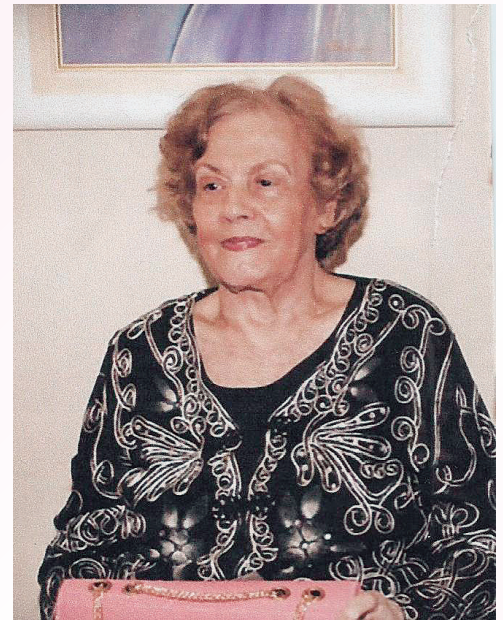
Com a satisfação redobrada, recebi de "Primeira Linha", a incumbência para fazer o elogio à minha dileta e muito querida mãe, no dia dedicado universalmente a elas.

Por muitos anos, desconheci o valor intelectual de minha mãe. Gostava quando ela lia trechos de seus textos, embora eu desconhecesse o que estava dito com palavras que às vezes, eu ignorava.

Por volta dos quatorze anos de idade, minha mãe foi surpreendida por uma premiação de poesia de imenso valor literário. A partir daí, sucederam-se prêmios e prêmios. Um orgulho para todos da família.

A Casa de Estudante capixaba havia lançado este concurso com o qual ela recebeu "medalha de ouro" para a academia de comércio espírito-santense. Meus avós sentiram-se envidados com o sucesso da filha, o que a estimulou a escrever outros ensaios e poemas, que também foram surpreendentemente premiados, desta vez fora do estado do Espírito Santo.

Tais lembranças me animam a descobrir coisas belas sobre minha mãe e sobre seu



comportamento literário - escondido e revelado através de estudos e de análises feitas por grandes personalidades.

Meus irmãos e eu sentimo-nos amparados com as vezes que nos mostram a beleza da mente batalhadora de Carmen Schneider, dia após dia, deixando para os filhos e demais descendentes uma trilha que pode ser seguida com muita glória. É o que procuramos exercitar. Eu te amo, minha mãe. ●

Elisabeth Rennó

Homenagem à Minha Mãe

Por Maria Elisabeth Rennó de Castro Santos

O que dizer sobre a minha mãe? Tantas qualidades, tantas facetas, cada uma delas com características especiais!

Como mãe, o cuidado, o carinho e o amor materno incondicional que me acompanha durante toda a vida. Sempre presente e amiga, companheira de aventuras e também de desventuras! O apoio quando preciso, a base que sustenta.

Como avó, uma segunda mãe para os meus filhos, que a consideram como a amiga sempre presente. Como bisavó, carinho puro e deleite com os três bisnetos.

Como mulher, sempre à frente do seu

tempo, com ideias inovadoras e realizações inúmeras, sempre com sede do saber e atenta as inovações que surgem. O domínio de novas tecnologias-Computador? Internet? Claro que ela quis conhecer, aprender e usar.

Como escritora, o olhar poético sobre tudo e todas as coisas. As palavras são o seu precioso instrumento, através do qual sentimentos, experiências e sensações são expressos, o que se confirma após a leitura de seus livros, artigos e ensaios.

Como Acadêmica, desbravadora, foi a primeira mulher em 107 anos a presidir a laureada Academia Mineira de Letras com importantes resultados neste período, além de



ter assumido a Presidência da Academia Municipalista e Academia Feminina de Letras por vários mandatos.

Traduzir tudo isto em palavras, para mim é muito difícil; talvez a melhor maneira para definir quem é a minha mãe, seja a PAIXÃO por tudo o que faz e principalmente pela VIDA. ●



A família Rennó

LIDO POR AÍ

“Lavar as mãos continua a ser uma arma poderosa contra a doenças e contaminações. O sabão e o sabonete têm capacidade de tirar das mãos os produtos oleosos e as gorduras. A gordura não é solúvel na água, mas quando entra o sabão, é como se fizesse uma ponte e a gordura vai embora na água. A superfícies do vírus é orgânica. Quando o sabão encosta no vírus, interage quimicamente e leva essa superfície na água. É como se destruísse o vírus. Também serve para bactérias. Por isso é tão importante lavar as mãos rotineiramente. É importante passar o sabão ou sabonete na palma das mão, entre os dedos, lavar as unhas e o pulso. O efeito do álcool, gel ou líquido, é diferente. O vírus é destruído, mas continua nas mãos. O vírus não tem mais efeito, mas continua lá. Por isso se deve usar o álcool quando não se tem a possibilidade de lavar as mãos. Não é necessário lavar as mãos e depois passar álcool.”

“Existem duas coisas pelas quais as pessoas sempre pagarão: comida e sexo”.

“Os limites aos excessos das Big Techs têm sido dados em duas frentes. Nos EUA, pelo Executivo, pela abertura de processos antitruste com base na legislação existente, como a Lei Sherman. Na União Europeia, pelo Legislativo, com leis já em vigor e projetos caminhando em vários países. Obrigam que as plataformas digitais remunerem as empresas jornalísticas. A evolução digital causou impactos graves na imprensa tradicional. Alguns grandes jornais conseguiram fazer a transição para uma mídia digital paralela à mídia impressa. Os jornais regionais foram extremamente enxugados, a ponto de desaparecerem.”

“O ser humano em situação de Brasil vai para um canto, cobre a cabeça de cinzas e chora.”

“Desde a bossa nova tem sempre alguém querendo convencer o brasileiro de que bacana mesmo só se cantar baixinho, desafinar com elegância e nunca confessar que perdeu a pessoa amada. Esse palpite infeliz deu aos cantores de vozes poderosas o mesmo destino do pente Flamengo, do suspensor anatômico Big e do estojo campeão da Gillette, símbolos ultrapassados do macho nativo. Ter gogó virou item da masculinidade tóxica.”

“Vocês se lembram do Trump?”

“Outro dia perguntei ao infectologista Júlio Croda, pesquisador da Fundação Oswaldo Cruz, por quanto tempo seremos dependentes de vacinas contra a Covid. Ele não pensou duas vezes, para responder: ‘Pelo resto de nossas vidas.’”

“Bolsonaro, com seu negacionismo, sua incompetência e seu autoritarismo, já ajudou a matar mais de 400 mil brasileiros.”

“A McKinsey, uma das principais consultorias do mundo, soltou um relatório sobre o trabalho no mundo após a pandemia. A conclusão é óbvia: tendências que já existiam em 2019, como trabalho cada vez mais remoto, aumento do comércio eletrônico, a automação de inúmeras atividades se aceleraram.”

“A estimativa da Organização Mundial da Saúde (OMS) é de que uma em cada dez pessoas que contrai Covid-19 desenvolve a chamada síndrome pós-Covid, caracterizada pela persistência de sintomas após 12 semanas. Um número ainda maior de pessoas, 25% dos pacientes, apresenta sintomas por até quatro a cinco semanas após testar positivo, no que tem sido chamado de Covid longa.”

“De nada adiantam jantares com empresários para corrigir os rumos do governo.”

“Na última década, o Atlético-MG é um dos clubes que mais sofreu processos na Fifa. E continua tendo. Tem processo do Junior Barranquilla (Colômbia), do Rentistas (Uruguai), do Huachipato (Chile), do Rafael Dudamel (técnico). Agora, atrasou a parcela do Keno. É o maior devedor na Fifa, nunca pagou nada em dia, deve um monte de clubes. Estão habituados a dever. Estão constangidos por qual motivo?.”

“Como dizia Ulisses Guimarães, a cada eleição os parlamentares são sempre piores que os anteriores.”



“Condenados por crimes hediondos no Brasil não ficam na prisão por mais de 15 anos. Tornam-se evangélicos e saem por bom comportamento. Não é preconceito com a igreja, mas simples constatação das regalias e do perdão precoce a convertidos na cadeia.”

“Nos livros da série Harry Potter (da inglesa J.K Rowling), o título perfeito para o jantar de Jair Bolsonaro com empresários que o aplaudiram efusivamente e sem máscaras, dizendo-se otimistas com os rumos do país: ‘Os comensais da morte.’”

“Muita gente se ilude, mas Ciro Gomes tem tudo a ver com o ex-presidente Fernando Collor: é radical, prepotente, reacionário e não se cansa de fazer promessas vãs. Mais um demagogo a serviço do seu próprio umbigo, que não vai levar o país a lugar nenhum.”

“O Brasil é uma república federativa cheia de árvores e de gente dizendo adeus”.

“O brasileiro foi treinado para receber juros, ou seja, para ser um agiota, não para ser um investidor na geração de riqueza. Estamos condicionados a emprestar o dinheiro receber um jurinho em troca. Se porventura as taxas de juros voltarem a subir, eu não tenho dúvida nenhuma de que o pessoal que veio para a bolsa vai voltar para a renda fixa.”

“Tomei minha primeira dose da vacina antiCovid hoje. Pena que não exista vacina contra político, agente público, juiz e empresário corruptos.”

“Bilhões de reais são arrecadados dos trabalhadores para pagar aos políticos de todas as esferas eleitos nos pleitos. Todavia o que mais cresce, no Brasil, é a corrupção. Essa realidade, infelizmente, aflige a qualidade de vida das famílias brasileira que lutam, entre outras situações, por leitos em hospitais por causa da Covid-19. Diante de tais realidade que o próprio presidente põe em dúvida, só nos resta lamentar. O pior é que o outrora condenado ex-presidente Luiz Inácio Lula da Silva tem o seu processo anulado pelo STF. Rogamos a Deus que nos proteja, pois, se depender dos governantes estamos fritos.”

“Eu compraria um carro de Moro. Não compraria sequer um velocípede de alguns espécimes políticos, pois, sim, os processos criminais nas mais altas Cortes do país estão amplamente politizados: alivia-se a barra de corruptos descaradamente e perseguem-se aqueles que podem antagonizar o status quo reinante de imoralidade.”

“Quem desindustrializou o Brasil foi o imposto.”

“Lavar as mãos, passar álcool gel, usar máscaras e ficar longe de aglomerações fazem parte do mantra diário contra a Covid-19. Esses hábitos, porém, além de evitarem o contato com o novo coronavírus, têm limitado nossa aquisição de germes ‘do bem’. Após mais de um ano de pandemia, cientistas já se perguntam: estamos ficando limpos demais?”

“Senhores deputado, tomem vergonha e cassem Flordelis.”

“Acontece que a China está ficando rica, sendo uma ditadura política, com uma economia meio estatal (socialista), meio privada. Na verdade, hoje, a maior parte do PIB chinês é produzida pelo setor privado.”

“Este governo vai atrasar o Brasil uns 50 anos.”

“É mais impressionante ainda como, no Rio de Janeiro, a nata da bandidagem ocupa todos os espaços, loteia todos os cargos e trata o governo e todas as suas repartições como se fossem seus — como de fato são.”

“O governo Bolsonaro acabou, mas ainda não terminou.”

“Faça um PIX para a igreja e fique em casa. A igreja não quer você, quer o seu dízimo.”

LIDO POR AÍ

“Morar no Centro é uma tendência de metrópoles, como Chicago, por exemplo. Hoje, nem todo mundo considera fundamental ter um carro e, por isso, viver em um lugar com tudo perto torna-se uma vantagem.”

“Mantido o ritmo atual, em breve veremos Fernandinho Beira-Mar, no Ministério da Justiça. É tudo uma questão de combinar com as pessoas certas.”

“Se você tivesse dinheiro para investir no futebol preferiria um clube tradicional com um débito gigantesco ou um pequeno ou médio com as contas equilibradas? É pergunta de um bilhão de reais.”

“Apesar dos recursos vultosos empregados pelos estados na guerra às drogas, as polícias estão sempre ‘enxugando gelo’, porque as quadrilhas de narcotraficantes continuam a exercer seu poder perverso nos territórios tomados do estado. Além disso, não é segredo que, sob o pretexto genérico de guerra às drogas, prendem-se milhares de usuários flagrados com pequenas quantidades.”

“Brasilão. Terra de ninguém. Triste”.

“No Congresso temos 513 deputados e 81 senadores sendo pelo menos 95% deles absolutamente dispensáveis, uma vez que trabalham apenas para atender os interesses próprios. Os 5%, que talvez se importem com os interesses do Brasil e do povo, cumpririam tranquilamente a missão.”

“Como um pastor fica milionário se não produz, vende ou presta qualquer serviço? O dinheiro vem de onde?”

“Nos últimos tempos, temos visto cada vez mais filmes com personagens femininas em papéis principais e que representam a força da mulher, como é o caso da última trilogia da saga ‘Star Wars’, com a personagem Rey, ou de filmes como ‘Capitã Marvel’ e ‘Mulher-Maravilha’, heroínas importantes na Marvel e na DC. Tal representatividade é algo muito importante, ainda mais quando pensamos que alguns anos atrás personagens femininas eram muitas vezes colocadas de maneira sexualizada e pouco se abordava sobre a força dessas. Essa mudança é muito importante, pois mostra que o avanço em pautas como o machismo impacta em todos os setores da sociedade, até mesmo na cultura pop, que deve ser sempre consciente do seu impacto no mundo, uma vez que é consumida por toda a sociedade.”

“Tem mão de vaca mineiro na lista da Forbes dos bilionários brasileiros”.

“Hoje acabou a ilusão de que os governos de esquerda fazem as coisas bem e os de direita as fazem mal. Isso acabou quando governos de esquerda perderam legitimidade ao quererem se perpetuar no poder.”

“Hoje o governador do Rio Grande do Sul Eduardo Leite é o quadro mais qualificado do Brasil e quero dizer que se ele for em frente com essa candidatura presidencial, serei seu cabo eleitoral.”

“Rachadinha é um crime nojento. Uma desonestidade espécie de roubo. É ter funcionário fantasma só para receber o salário dele (menos o suficiente para pagar a incidência de Imposto de Renda) ou aquele que exerce o cargo e tem a obrigação de entregar parte do salário ao senador, deputado ou vereador. Tudo isso acontece devido ao excessivo número de funcionários nos gabinetes do legislador. É preciso diminuir o número de legisladores nos três níveis (federal, estadual e municipal) e também o número de funcionários nos gabinetes.”

“A sensação é de alívio. Mas chama a atenção a velocidade com que o ex-presidente americano perdeu espaço.”

“Logo, logo Gilmar Mendes solta o Dr. Jairinho e sua mulher Mônica que devem criar uma igreja evangélica para sobreviverem miseravelmente dos dízimos.”

“A verdadeira ‘casa de Deus’ está no coração e no pensamento de cada fiel. Ninguém precisa sair para orar ou rezar! Aliás, que tal parar de usar o santo nome do Senhor em vão? É pecado! Está em um dos mandamentos.”



“Pare de ter medo do que pode dar errado e comece a se entusiasmar com o que pode dar certo.”

“Finalmente em março, vigaristas arrebanharam otários para serem vacinados clandestinamente numa garagem da Viação Saritur, em BH. Cada um pagou R\$ 600 (cerca de US\$ 100) pela picada. A enfermeira-frentista esteve presa, os otários esconderam-se.”

“Bispos, padres e pastores preferem dízimos presenciais do que digitais para não se incomodarem com bobagens como impostos, taxas e fiscalizações.”

“O Brasil é um hospício. O goleiro Bruno dá aula de economia. Assassinos viram pastores evangélicos. Dilma da aula de economia e Lula fala sobre honestidade.”

“No cozinheiro, a qualidade indispensável é a pontualidade; deve sê-lo também dos convidados.”

“Vocês sabem quem nós somos? Nós somos o Cruzeiro, porra! Essa camisa aqui, ó. Esse escudo aqui, ó, que a gente enverga do lado esquerdo, do coração, sabem o que significa? É uma Nação que está só esperando a gente se dar bem aqui para comemorar, rapaziada. Então, eles estão na torcida, mas ganha é lá dentro. Não é com palavras. É com atitude. Essa história foi construída com dedicação, com raça, com sangue. E hoje, no centenário, é a nossa oportunidade. Nós escrevemos a história até o final! Nossa motivação é meter essa camisa aqui e entrar lá dentro. É um sonho nosso. Hoje, a gente tem a oportunidade de realizar sonho. Então, aproveitem! Juguem! Fábio não só fez um time vencer a peleja contra o clube dos endinheirados, da elite modorrenta de BH. Ele escreveu o prefácio do capítulo definitivo de uma história de 100 anos, em que o time criado pelo povo trabalhador escancarou a arrogância do Atlético de Lourdes, o ex-clube da Turma do Sapatênis e atual Carteira de Investimentos de bilionários (de sapatênis)”.

“A poderosa Maju Coutinho é uma mulher negra que sobressai por seus méritos e qualidades profissionais e não por seus méritos exteriores.”

“Kajuru, aquele que foi acoitar em Goiás para lá se eleger senador, com seus óculos ridículos, foi prestar vassalagem a Bolsonaro e armou uma pantomina para tumultuar uma CPI. Que explicação existe para que esses energúmenos ainda estejam com seus cargos? Simples. São votados, prova eloquente de que boa parte do eleitorado não sabe votar nem ao menos reclama ou se arrepende disso.”

“O que aplaudem os endinheirados do Brasil, o pior país no trato da pandemia, aquele que virou razão de comiserção global e repulsa externa? A quem ovacionam? Ao governante que chama de “vagabundo” o governador do estado que, até aqui, forneceu 80% das vacinas usadas para imunizar apenas 10% da população brasileira?”

“Houve um tempo em que os brasileiros que viajavam tinham vergonha de seu atraso, suas roupas e sua ditadura e se espantavam com o progresso material e civilizacional da Europa e dos Estados Unidos. Também vivemos um tempo de redenção, a partir do governo FHC, com o real emparelhado com o dólar, em plena democracia, com grande crescimento da economia e do agronegócio. Já não tínhamos mais vergonha, mas orgulho do país lindo e poderoso que crescia tanto que, em 2009, no governo Lula II, foi representado pelo Cristo Redentor como um foguete alçando voo na capa da revista The Economist. Pensei, como em outras vezes: desta vez vai. Não foi. O foguete Dilma II deu chabu.”

“Bolsonaro faz política com o nome de Deus, mas está transformando o Brasil num inferno”.

“Se chorei ou se sorri, o importante é que emoções eu vivi.” ●



Você já provou um azeite nacional? Não fique tímido caso a resposta seja negativa! É normal, quando pensamos em comprar um azeite de oliva, procurarmos marcas importadas espanholas, portuguesas, italianas, chilenas e nem percebemos que existem rótulos nacionais na prateleira do supermercado.

Em 2018, o Brasil comemorou dez anos da primeira extração de azeite extra virgem feita pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), em Maria da Fé, no sul de Minas Gerais, município pioneiro na olivicultura no país. Os trabalhos de melhoramento genético e seleção natural já renderam o desenvolvimento de oito cultivares brasileiras, uma delas, a conhecida como “Maria da Fé”, que é derivada das primeiras árvores trazidas da Europa em 1937.

Nessa última década, a produção se estendeu para regiões do Sul e do Sudeste do país e, por se tratar de uma cultura nova no Brasil, ela ainda está em adaptação, mas com números surpreendentes de crescimento: Em 2018, segundo a IBRAOLIVA (Instituto Brasileiro da Olivicultura), foram produzidos 150 mil litros de azeite de oliva no Brasil, 42% a mais que no ano anterior. Em

2021, a safra em Minas Gerais foi de 50 mil litros, segundo informações divulgadas pela EPAMIG.

O Brasil produz azeites de oliva de excelente qualidade e com uma vantagem: chegam frescos e em um intervalo curto após a sua extração na casa do consumidor e com características sensoriais de amargo e picância distintas às de outras regiões produtoras mundiais. Um azeite com aroma frutado, herbáceo e com o máximo de sabor.

Yes, nós temos azeite brasileiro e precisamos incentivar o seu consumo. Você pode prová-lo com os tradicionais pratos como em bacalhau e em saladas, mas também com doces e sorvete – usando um fio de azeite como cobertura. Os mais de 70 olivicultores distribuídos em mais 85 municípios nacionais agradecem.

O que devo me atentar na compra de um azeite?

Se você é daqueles que ao comprar um azeite pensa: mas é caro, não consigo incluir no meu dia a dia o consumo do azeite te deixo já uma questão para refletir na próxima compra do seu azeite. Não tenha receio de incluir o azeite de oliva nas suas receitas do dia a dia. Ao escolher e comprar um azeite é bom lembrar que ele pode vir a durar meses, então não leve em consideração somente o valor imediato da compra. O custo do azeite será dividido ao longo de várias semanas e em várias refeições, por isso invista em um azeite de qualidade.

Muitos fatores influenciam na qualidade, sabor e aroma do azeite de oliva. A época da colheita das azeitonas, que em Portugal e Espanha, por exemplo, se dá entre os meses de outubro e dezembro, e determina o índice de maturação dos frutos. A variedade da azeitona que foi feito o azeite, podendo ser mais suave ou mais intenso, com pouco ou muito aroma.

A região, o clima e o solo local, a umidade, o calor, a chuva, geadas e nevascas bem como se o olival é de planície ou montanha também influenciam no produto. Os tipos de

cultivo, se recebem menos ou mais água, se são ecológicos e o processo de produção do azeite que devemos observar a temperatura em que foi feito, a decantação do azeite, a sua filtragem e modo de conservação, envase e embalagem.

Ufa! São muitas as variantes que devemos ficar atentos para a escolha de um azeite de verdade. Mas tenho uma boa notícia: Quando for escolher e comprar um azeite, atente-se a algumas dicas:

Para que o produto seja considerado “azeite extra virgem” ou “azeite de oliva virgem”, não é permitida a presença de misturas com óleos vegetais refinados, como de soja, de outros ingredientes, aromas ou sabores. A luz e o calor são grandes inimigos do azeite, seguido do oxigênio. Por isso, ao comprar o seu azeite escolha embalagens escuras que ajudam a isolar o produto da luz. Verifique o local de origem e procedência de onde foi produzido isso garante a qualidade dos seus produtos por ter controle sobre toda a produção.



O azeite é feito por um processo natural, 100% suco de azeitona, por essa razão busque pelo azeite envasado mais recente. Ao contrário do vinho, quanto mais novo o azeite, melhor.

A acidez indicará a classificação do azeite. O tipo extravirgem não tem defeitos sensoriais e que possui uma acidez máxima de 0,8%. Já o azeite tipo virgem tem limite de acidez maior que 0,8% e menor que 2% e o Azeite de Oliva, um azeite refinado de oliva misturado com Azeite Virgem podendo chegar a uma acidez $\leq 1,0\%$

Lembrando que a acidez do azeite não está relacionada com a percepção do sabor ácido presente em muitos alimentos, como o limão. Está relacionada ao teor de ácidos graxos livres de gordura e só pode ser detectada por meio de análises laboratoriais.

Anote aí: a qualidade do azeite vai depender não apenas na sua acidez, mas de muitos



outros fatores: os atributos da fruta, o cuidado durante a colheita, a origem e procedência, o tempo de armazenamento da



fruta até a extração e o envase do azeite. Cada região, cada ponto de maturação, cada variedade faz que cada azeite tenha características próprias, com sabores e aromas únicos. É o trabalho de um ano de olivicultores por traz de um azeite de verdade. E por ser um suco de fruta, ao provar um azeite, se ele tiver o frescor da azeitona bem como o amargor e picância já é um bom indício de ser um azeite de qualidade.

Fique atento ao prazo de validade, que está informado na embalagem. Mantenha o azeite sempre longe de fontes de calor, como fogão, churrasqueira, ao abrigo da luz e em local seco para manter os aromas e sabores preservados. Após aberto, deixe sempre a tampa bem vedada, em recipientes escuros e longe do calor. Evite, por exemplo deixar o seu azeite em azeiteiras transparentes com bico dosadores que deixam entrar o ar!

Por último, uma dica que eu te dou: tenha sempre dois azeites de oliva extravirgem um clássico para cozinhar, refogar e finalizar as comidas do dia a dia e um azeite de sabor mais intenso, como muito dos azeites brasileiros, para finalizar pratos mais condimentados e um azeite de oliva para fritar, cozinhar e refogar. Assim você terá sempre sabores e novas experiências a serem exploradas na sua cozinha.

Mitos e Curiosidades

São muitos os mitos e curiosidades sobre o azeite de oliva. Por exemplo: podemos fritar com azeite de oliva? O azeite pode ser aquecido à altas temperaturas?

A fritura é umas das técnicas culinárias mais difundidas no mundo e muitos estudos e pesquisas discutem o efeito na saúde de se fritar o alimento. Afinal, qual o papel dos óleos e azeites no

processo da fritura? O principal é atuar como meio de transmissor de calor, permitindo o cozimento do alimento e também formar uma película que envolve o alimento e o enriquece de compostos antioxidantes.

Então é um mito que não se pode fritar com azeite de oliva? Sim, é um mito! Podemos fritar com azeite de oliva! Várias investigações científicas a nível mundial demonstraram que o consumo de alimentos fritos em azeite de oliva é melhor para a saúde do que alimentos fritos com óleos vegetais.

Para entender esta questão, devemos saber que existem dois tipos de gordura: a saturada e a insaturada. A primeira, encontrada em grandes quantidades nas carnes, leite integral, ovos e produtos industrializados pode ser prejudicial à saúde e por isso o seu consumo deve ser moderado. Já a segunda tem propriedades benéficas para a saúde e pode ser encontrada no azeite de oliva - em especial as gorduras monoinsaturadas, que são ricas em antioxidantes.

Vários estudos espanhóis e ingleses comprovam a afirmação de que no preparo de frituras, as gorduras monoinsaturadas - as que estão presentes no azeite de oliva - são bem mais estáveis a altas temperaturas, mantendo as suas propriedades benéficas e contribuindo para redução do colesterol ruim, o LDL.

Além de ser saudável, por ser rico em vitaminas e gorduras boas, o azeite é muito saboroso e dá um toque especial nos seus pratos, sendo usado no preparo ou na finalização. Quando fritamos com azeite damos ao alimento mais sabor e ele fica impermeabilizado para absorção dos excessos de gorduras. Experimente fazer as batatas fritas com o azeite de oliva. Além de mais sequinhas ficarão com um sabor delicioso.



E agora que já desmistificamos o nosso primeiro mito, sobre a fritura com azeite, que tal falarmos mais sobre outros mitos e curiosidades sobre o azeite?

Por exemplo, você sabia que a oliveira é uma árvore de crescimento lento e pode viver por centenas de anos? Os seus frutos, as azei-

tonas, são verdes no início da safra e conforme vão amadurecendo ficam arroxeadas, amarronzadas até ficarem negras - o estágio máximo de maturação. E sabia que a maturação influencia no sabor do azeite? Quanto mais verde estiver a azeitona, mais amargo e picante será o azeite produzido. Por outro lado, quanto mais madura, mas suave e frutado será o seu sabor.



E já que estamos falando de sabor, outra curiosidade que muita gente não sabe é que, assim como as uvas, as azeitonas têm variedades diferentes. Assim como o vinho é influenciado no sabor e aroma da uva de que ele foi feito, também o azeite tem diferentes sabores e aromas de acordo com as variedades de azeitonas com que foi produzido.

Porém, ao contrário do vinho, o azeite se deteriora com o passar do tempo e não deve ser guardado para ser consumido, como acontece com alguns vinhos. O azeite é um produto sazonal, feito nos meses do outono. Como um suco de fruta, o azeite terá mais frescor, aroma e sabor próximo de sua data de envase, lembre-se sempre: Quanto mais novo o azeite, melhor!

E você já ouviu falar do azeite extraído a frio? Um azeite extraído abaixo da temperatura de 28C é considerado um azeite prensado a frio. Essa temperatura controlada faz com que o azeite mantenha suas propriedades preservando os componentes que dão aroma e sabor ao azeite. O azeite é o mais puro suco de azeitona, produzido através de um processo 100% natural, sem quaisquer químicos!

E azeite em sobremesas? Pois é! Por ser um alimento versátil e cheio de sabores, o azeite combina muito bem não só para finalizar pratos salgados, mas também para ser usado em sobremesas, sorvetes, saladas de frutas e doces em calda. Tome nota: Em uma receita que leve manteiga, por exemplo, experimente substituir essa gordura por azeite de oliva: uma colher de sopa de azeite equivale a duas colheres de sopa de manteiga. Experimente fazer e me conte! ●

Em casa

Itambé/Minas chega a BH e entrega a taça de campeão da Superliga à diretoria do Clube

FOTOS: ORLANDO BENTO/MTC



Após conquistar no princípio de abril o título da Superliga Feminina 2020/21, em Saquarema (RJ), o time desembarcou em Belo Horizonte e foi recebido pelo presidente do Minas, Ricardo Vieira Santiago, pelo vice-presidente Carlos Henrique Martins Teixeira, por outros dirigentes do Minas e patrocinadores. Sendo aguardada na Arena MTC, a taça chegou sendo carregada pela capitã Carol Gattaz e pelo técnico Nicola Negro, que entregaram o troféu ao presidente minastenista e ao presidente da Itambé, Alexandre Almeida.

Em um breve e restrito encontro, o presidente Ricardo Vieira Santiago recebeu o troféu e agradeceu às atletas que lutaram com muita raça para trazer o título para a capital mineira. “Estamos em um momento muito complicado, com muita tristeza, e um pouco de alegria que podemos ter foi proporcionado por vocês. Em nome do Minas e da diretoria, quero agradecer vocês por tanta luta, tanta raça e determinação que vocês demonstraram na quadra. Parabéns pela conquista e vocês estão guardadas na história do Minas Tênis Clube”, ressaltou Ricardo Santiago.

Visita de honra

O título de tricampeão da Superliga Feminina (2001/02, 2018/19 e 2020/21) seguiu sendo muito comemorado em MG. O presidente do Minas, Ricardo Vieira Santiago, e o técnico do Itambé/Minas, Nicola Negro, foram recebidos pelo governador do estado mineiro, Romeu Zema (Partido Novo), na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, sede do governo do estado. No encontro, o presidente minastenista e o treinador da equipe levaram os dois troféus conquistados nas edições de 2018/19 e 2020/21 para governador, que enalteceu a conquista do Minas e destacou a força do vôlei mineiro no cenário nacional e internacional, relembrando as conquistas minastenistas na Superliga, na Copa Brasil, no Sul-americano e o vice-campeonato no Mundial de Clubes.

No encontro, Romeu Zema destacou a força do vôlei mineiro e enalteceu a conquista do Itambé/Minas. “Eu fiquei muitíssimo satisfeito com o Minas Tênis Clube ter conquistado esse título tão importante e de ver

dois times mineiros participando da final da Superliga. Isso prova que o vôlei em Minas Gerais está em um nível excelente. Parabéns ao Minas Tênis por essa conquista”, comentou o governador de Minas Gerais.



Nicola Negro e Carol Gattaz entregam a taça ao presidente e vice-presidente do Minas (Foto: Orlando Bento/MTC)

O presidente Ricardo Santiago agradeceu o governador pelo convite e pelo apoio. “Eu gostaria de agradecer em nome de todos os minastenistas e dos apaixonados por esporte por sua disponibilidade de nos receber nesse momento tão difícil que estamos vivendo. Quero ressaltar a importância dessa vitória, em um momento tão ímpar na história dos brasileiros. É fruto de muito trabalho, muita dedicação e nós preservamos todos protocolos de saúde. Isso foi decisivo para chegarmos às finais com muita saúde e determinados para trazer esse troféu para Belo Horizonte. Como você ressaltou, Zema, dois times mineiros, dois exemplos para o Brasil. Espero que continuemos esse ciclo de evoluções constantes e que a gente continue fazendo várias finais, de preferência com o Minas ganhando. Fica aqui o registro e o nosso abraço a todos do Praia Clube e a todos os mineiros que acompanharam as finais da Superliga que foram emocionantes”, destacou Ricardo Santiago. ●



Após tri da Superliga, presidente e técnico do Itambé/Minas são recebidos pelo governador Romeu Zema