

revista

EXCLUSIVE

#134 DEZEMBRO

REVISTAEXCLUSIVE.COM.BR



Foto: Agência Salt

DRA. SAMILA PRADO

Médica dermatologista de renome fala sobre a importância da Medicina Integrativa



★
**Valorize o
comércio mineiro
e seus trabalhadores.**

**É TEMPO DE
SOLIDARIEDADE.**
**Doe para o Sesc Mesa
Brasil e seja presente
na vida de quem
mais precisa.**

.....



**O Sistema Fecomércio MG, por meio do Sesc, Senac e Sindicatos Empresariais,
está presente neste Natal e em todos os outros dias do ano.**

Fecomércio MG · **Sesc** · **Senac** · **Sindicatos Empresariais**
Sistema Comércio

Presente na sua empresa. **Presente** na sua vida.



MUITO ALÉM DA MEDICINA

Medicina Integrativa, aquela conduzida “olho no olho”, é a paixão da médica dermatologista Samila Prado – uma paixão que nasceu ainda nos tempos da faculdade de Medicina, quando ela entendeu que a vocação de vida estava sustentada a partir do cuidado.

Até chegar à construção de sustentação da vida profissional, a médica trilhou os caminhos da fisioterapia, mas percebeu nos estágios em hospitais, principalmente CTI, que a busca da carreira teria como foco algo mais amplo. “Eu queria ter mais autonomia para ajudar meus pacientes, e minha vocação foi se tornando clara”, conta a médica.

Para saber tudo sobre a trajetória de Dra. Samila, nossa capa do mês, confira as próximas páginas. Ah! E nelas, também, há as melhores dicas de onde passar a virada do ano. Feliz 2025!

THIAGO KALID
DIRETOR-GERAL

SÓCIO-DIRETOR

Jader Kalid

DIRETOR-GERAL

Thiago Kalid

DIRETOR ADMINISTRATIVO

Rudá Mendes

DIRETORA COMERCIAL

Aline Matos

EDIÇÃO, PRODUÇÃO E REVISÃO

DuBe Comunicação

DIAGRAMAÇÃO

Wind Estúdio de Criação

FOTOGRAFIA

Andrade Fotografia e Ton Nettos

COLUNISTAS

Alysson Resende, Bruno Sander, Bruno Carneiro, Carlos Lindenberg, Cristiano Bueno, David Braga, Germano Gomes Vieira, Izabela Drumond, Jussara Naves, Luis Cláudio Chaves, Marcela Mattos, Rachel Capucio, Rodrigo Lopes, Simone Demolinari e Téo Mascarenhas.

Periodicidade: mensal. | **Tiragem:** 10 mil exemplares.

Para sugestão de pauta e envio de presskit:

leticia@revistaexclusive.com.br / (31) 98708-4756
(somente via WhatsApp).

Para anúncios, informes publicitários e parcerias:

aline@revistaexclusive.com.br | (31) 98309-9616
(telefone e WhatsApp).

Edições on-line em: www.revistaexclusive.com.br.

Redes sociais: @revistaexclusive.

Diretoria: jader@revistaexclusive.com.br

Produtora Exclusive: thiago@revistaexclusive.com.br

Marketing: marketing@revistaexclusive.com.br

Administrativo: mendesruda@revistaexclusive.com.br

Geral: geral@revistaexclusive.com.br

Escritório Exclusive:

Alameda Oscar Niemeyer, 1033, sala 516,
Edifício Atlanta 02, bairro Vila da Serra
CEP: 34.006-065 | Nova Lima/MG.

T.K.M SERVIÇOS E PUBLICIDADE LTDA.

CNPJ: 11.707.147/0001-32
Inscrição municipal: 256229/001-6

PRODUTORA EXCLUSIVE LTDA.

CNPJ: 25.286.398/0001-03

Acesse o nosso site:



x // SUMÁRIO

14
CAPA



CINEMA

8

MERCADO

48

EVENTOS

54



28 ENTREVISTA



12 GASTRONOMIA

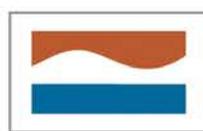
73 ESPECIAL RÉVEILLON

38 EDITORIAL DE MODA





Lotes a partir de 1000 m²



TERRA

P E N

Encontre seu


SEQUÓIA
LOTEAMENTOS

Rua Benedito Fernandes de Oliveira, 15
Jd. Boa Vista · São João da Boa Vista - SP



Condições especiais

amare

Í N S U L A

feito de viver

VENDAS:



D-FILIPPO
netimóveis

Tel: (31) 98881-5931

E-mail: terramare@netimoveis.com

Instagram: [@terramare_peninsula](https://www.instagram.com/terramare_peninsula)

www.descubraterramare.com.br



RETROSPECTIVA CINEMATOGRAFICA 2024

Mais um ano se encerra e, como tradicionalmente acontece, chegou a hora de escolher os melhores filmes lançados nos cinemas brasileiros em 2024.

Este é o meu pódio:



Nestes 12 anos escrevendo para esta revista, dificilmente analisei especificamente um único filme. Como não sou formado em Cinema nem sou jornalista, sempre tentei falar sobre filmes de um modo abrangente, sem analisar as qualidades ou defeitos cinematográficos de uma produção. Como minha amiga Ana Luísa Soares, a @naluflix, tem uma capacidade extraordinária de escrever crônicas sobre cada filme assistido, vou abrir espaço para sua análise do melhor filme de 2024.

Nossa coluna tem o orgulho de contar com o auxílio luxuoso de @naluflix!

Ainda Estou Aqui (2024) – direção de Walter Salles

“Depois de ter sido aplaudido de pé por mais de 10 minutos em Veneza, o novo filme de Walter Salles virou fenômeno nas redes sociais – e não há exagero nenhum nesse movimento. Baseado no livro homônimo, o filme conta a história de Eunice, mulher do Rubens Paiva, ex-deputado sequestrado e assassinado pelo Regime Militar.

Privilegiados, a família Paiva vive na esquina da Rua Delfim Moreira, no Leblon, em uma casa grande, regada a whisky, charuto, música e amigos. Mas, entre a residência e a praia, estão as ruas controladas pelo exército. E entre as risadas e o sol carioca, está um clima de tensão pelas coisas ocultas que não podiam ser ditas nem discutidas.

*Mas, mesmo com os momentos marcantes de violência dos militares, o foco do enredo é a família. E Walter Salles constrói isso magnificamente. Já nos primeiros minutos de filme, nos apegamos – e nos apaixonamos – por todos os personagens. Assim, com uma atuação impecável de Fernanda Torres e Selton Mello, o filme dá rosto para as 30 mil pessoas assassinadas pelo regime. Na verdade, **ele é uma representação das milhares de famílias obrigadas a seguir suas vidas superando seus lutos silenciosos.***

Em uma entrevista, Fernanda Torres profetizou: ‘Eunice é uma mulher que o Brasil tem de conhecer, porque ela é quase uma tradução das contradições brasileiras. Depois de esperar 26 anos para ter reconhecida a morte do seu marido, ela é pega pelo Alzheimer. E assim como Eunice esqueceu os acontecimentos na sua vida, o Brasil também parece ter apagado da memória os tempos da ditadura.’

@Naluflix, novamente, abrilhantando nossa coluna de cinema!



Dica Cinéfila: 28ª Mostra de Cinema de Tiradentes

Quem tiver oportunidade de ir à cidade de Tiradentes/MG em janeiro poderá curtir o clima cultural inigualável de um festival de cinema de nível mundial. Realizado anualmente pela Universo Produções, é o maior evento do cinema brasileiro contemporâneo, focado na formação, reflexão e difusão da sétima arte. A mostra ocorrerá entre os dias 24 de janeiro e 1º de fevereiro de 2025, em formato on-line e presencial.

Serão exibidos mais de 100 filmes brasileiros, entre curtas e longas-metragens, ficcionais e documentais, em pré-estreias nacionais e mostras temáticas. Além de exibições públicas e gratuitas, a mostra prestará homenagens a personalidades do audiovisual, promoverá seminários, debates, oficinas, Mostrinha de Cinema, Fórum de Tiradentes, Conexão Brasil CineMundi e atrações artísticas.

Mais informações:

www.mostratiradentes.com.br

AS ESTREIAS MAIS AGUARDADAS NOS CINEMAS: MARATONA PARA O OSCAR 2025



ANORA – Uma jovem prostituta do Brooklyn conhece e impulsivamente se casa com o filho de um oligarca russo. Quando a notícia chega à Rússia, o conto de fadas é ameaçado quando os pais partem para Nova York para anular o casamento. Vencedor da Palma de Ouro de Cannes, é cotado para várias indicações no próximo Oscar. Nota excelente no IMDB (8,1/10) e espetacular Metascore (91/100). O Metascore é a fórmula usada pelo IMDB para compilar a média das notas dos críticos dos grandes veículos de comunicação de todo o mundo.

das por um misterioso e rico cliente. Atuação aclamada de Adrien Brody, vencedor do Oscar por *O Pianista* (★★★★★). Nota excelente no IMDB (8,1/10) e maravilhoso Metascore (88/100).



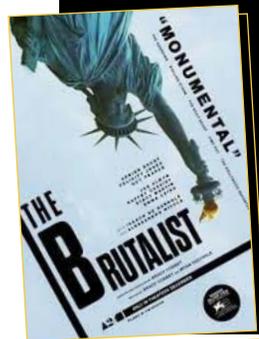
CONCLAVE – O Cardeal Lawrence é encarregado de liderar um dos eventos mais secretos e antigos do mundo: a seleção de um novo Papa, em que ele se encontra no centro de uma conspiração que pode abalar os próprios alicerces da Igreja. Elenco de peso: Ralph Fiennes, John Lithgow e John Turturro, apostas certas para o Oscar nas categorias de atuação. Nota boa no IMDB (7,4/10) e ótimo Metascore (79/100).

EMILIA PÉREZ – No México, uma advogada recebe uma oferta inesperada para ajudar um temido chefe de cartel a se aposentar de seus negócios e desaparecer para sempre, tornando-se a mulher que ele sempre sonhou ser. Dirigido pelo francês Jacques Audiard, vencedor do Grand Prix em Cannes, além de um inusual prêmio para o conjunto de atrizes (Karla Sofía Gascón, Selena Gomez, Adriana Paz e Zoë Saldaña). Nota boa no IMDB (7,2/10) e ótimo Metascore (78/100).



A VERDADEIRA DOR – Antigas tensões familiares ressurgem quando dois primos se reúnem para uma excursão pela Polônia para homenagear sua amada avó. Dirigido e roteirizado pelo ator Jesse Eisenberg, ele divide o protagonismo com o ótimo Kieran Culkin, astro da série *Succession*. Nota boa no IMDB (7,6/10) e ótimo Metascore (85/100).

NICKEL BOYS – A poderosa amizade entre dois jovens afro-americanos passando juntos pelas angustiantes provações de um reformatório na Flórida. Drama independente multipremiado, aposta certa para desafiar os grandes estúdios hollywoodianos na próxima premiação do Oscar. Nota muito boa no IMDB (7,5/10) e ótimo Metascore (89/100).



O BRUTALISTA – Quando o visionário arquiteto László Toth e sua esposa Erzsébet fogem da Europa do pós-guerra em 1947 para a América, suas vidas são muda-

BRUNO CARNEIRO

Empresário e cinéfilo apaixonado. Ele cataloga e classifica obsessivamente todos os filmes que assiste. Mais de 5 mil até hoje.

Instagram: @obrunocarneiro

E-mail: cinema@revistaexclusive.com.br





Pampulha
Iate
Clube

★ REVEILLON ★
2025

DAS 21HS ÀS 4HS
PIC PAMPULHA

SISTEMA
All Inclusive



CASH



**samba
queixinho**

• BOATE ELETRÔNICA • DJS EM TODOS OS AMBIENTES



Mais informações:
www.pic-clube.com.br/reveillon-2025

Vendas:
www.ingressospic.com.br



MINAS EM PORTUGAL

Matérias-primas diferentes e qualidade mútua impressionável: o queijo mineiro foi brilhar em terras lusitanas e o queijo português surpreendeu os mineiros



Divulgação

Eleito pela Unesco em 2024 Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, conferido aos modos de fazer o queijo Minas artesanal, o queijo mineiro alcança o patamar desejado por qualquer bom morador dessa terra de Minas Gerais depois de um trabalho de certificação e valorização do modo de fazer deste. Antes do anúncio do título, em uma digressão que passou por Portugal, o queijo mineiro foi a Lisboa dar o seu espetáculo por meio de **uma ação do Governo de Minas e do festival de gastronomia Fartura**.

Coincidentemente, no mesmo dia, ocorria na cidade de Viseu, região centro de Portugal, o maior concurso mundial de queijos: o World Cheese Awards, em que um queijo português – de ovelha curado e amanteigado – ganhava a distinção de Medalha de Ouro como Melhor Queijo Português pela segunda vez (2019/2020 e, agora, 2024/2025). O queijo Monte da Vinha, da produtora Joana Garcia, é 100% artesanal, sem aditivos, com leite de ovelha cru e produzido na região do Alentejo. A queijeira Joana é advogada de formação e destaca que nunca teve

tradição familiar de queijo – fez testes por mais de 10 meses antes de colocar o produto no mercado. O queijo de Joana é cremoso por dentro, pode ser comido de colher e tem sabor mais suave do que outras qualidades de queijo de Portugal. Lembra no paladar o queijo de Minas Gerais, suave e ao mesmo tempo marcante, trazendo a diferença da origem do leite.

Voltando para as terras mineiras, o queijo de Minas (com seus modos de fazer) teve sete regiões incluídas para participar no título da Unesco: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serra do Ibitipoca, Triângulo Mineiro e Diamantina. Em um jantar no Hotel Vila Galé, de Paço de Arcos, o governador de Minas Gerais, Romeu Zema, demonstrou em um instante alguns exemplares dos queijos mineiros, ao lado do secretário de Desenvolvimento do Estado, Fernando Passaglio, chefe da Casa Civil, e do secretário de Cultura e Turismo de Minas, Leônidas Oliveira. No jantar, claro, em quase todos os pratos, queijo; e nos demais, sempre ingredientes mineiros.

O trabalho de reconhecimento do queijo como Patrimônio da Unesco é o reconhecimento de uma política pública

sólida e contínua, iniciada há 20 anos, de valorização do nosso produto artesanal. Em 2002, o queijo do Serro foi registrado como produto artesanal e, em 2008, obteve o reconhecimento nacional, com dez regiões produtoras. O título está alinhado com as ações dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Unesco, consolidando Minas Gerais como um exemplo global em gestão de patrimônio cultural.

IZABELA DRUMOND

Jornalista mineira, Izabela Drumond escreve de Portugal e degustou os queijos e vinhos mineiros em jantar promovido para a imprensa em Lisboa. É também autora do programa *Bela pelo Mundo*, que está em exibição dentro dos aviões da TAP Airlines.



 @izabela_drumond



Renata Garbocci

X **CAPA**
POR Fernanda Martins

Andrade Fotografia



A JORNADA INTEGRATIVA DE DRA. SAMILA PRADO

De trajetória que começou na fisioterapia até se tornar referência em dermatologia e longevidade, a médica dermatologista traz uma visão humanizada e integrativa para seus pacientes

A Medicina Integrativa, aquela conduzida “olho no olho”, é a paixão da médica dermatologista Samila Prado – uma paixão que nasceu ainda nos tempos da faculdade de Medicina, quando ela entendeu que a vocação de vida estava sustentada a partir do cuidado. Até chegar à construção de sustentação da vida profissional, a médica trilhou os caminhos da fisioterapia, mas percebeu nos estágios em hospitais, principalmente CTI, que a busca da carreira teria como foco algo mais amplo. “Eu queria ter mais autonomia para ajudar meus pacientes, e minha vocação foi se tornando clara”, conta a médica.

Ainda na faculdade, lá em meados do sétimo período, doutora Samila entendeu que a vocação tinha a dermatologia como direcionamento. No sétimo período da faculdade, a especialidade conquistou seu coração. “Eu me apaixonei logo na primeira aula sobre protetor solar, enquanto muitos não gostavam. A partir dali, me dediquei completamente”, relembra. Toda a dedicação, aliada ao conhecimento do curso de Fisioterapia, moldou o perfil da profissional, que mostra clareza ao falar sobre **a paixão que se tornou profissão**.

Essa paixão, aliás, equilibra-se com a vida pessoal, até porque Samila não abre mão do café da manhã com o filho, dos jantares ao lado marido e tampouco do respiro criativo com os amigos: “No trabalho, me dedico intensamente; em casa, foco em recarregar as energias. Esse equilíbrio é essencial para mim”.



Agência Salt

Proprietária da Clínica Benali, a missão da médica é guiar os pacientes rumo à jornada de cuidados e proporcionar um envelhecimento saudável e natural de forma não invasiva à saúde. Especialista em tratamentos capilares, doutora Samila tem uma filosofia de trabalho centrada no bem-estar e na elevação da autoestima. Nossa reportagem conversou com a médica, que mostrou a partir de um sorriso esparramado pelo rosto a paixão pela medicina e como isso é refletido em cada etapa do traba-

lho. Com uma abordagem humanizada e integrativa, Dra. Samila se destaca como referência na dermatologia estética e no cuidado com a longevidade, sempre priorizando a saúde e a beleza natural de cada paciente. Confira!

REVISTA EXCLUSIVE: Você começou sua trajetória na fisioterapia e migrou para a medicina. Como essa experiência inicial contribuiu para a sua abordagem como dermatologista e médica estética?

SAMILA PRADO: Meu sonho sempre foi atuar na área da saúde. A fisioterapia me encantou pelo contato direto com as pessoas, mas, no decorrer do curso, percebi que queria mais autonomia. Durante os estágios no hospital, especialmente no CTI, senti que a medicina me daria essa possibilidade de um cuidado mais amplo e resolutivo. A fisioterapia, aliás, foi essencial para eu entender a importância do toque, do acolhimento e do cuidado humanizado que levo para minha prática clínica até hoje.

“A fisioterapia, aliás, foi essencial para eu entender a importância do toque, do acolhimento e do cuidado humanizado que levo para minha prática clínica até hoje.”

RE: E como surgiu a dermatologia em meio a esse processo?

SP: Curiosamente, eu acreditava que faria Cardiologia [risos]. Mas, no sétimo período, tive minha primeira aula de Dermatologia sobre protetor solar e me apaixonei. Enquanto ninguém gostava da aula, eu fiquei fascinada. A partir dali, mergulhei na área: fui monitora, participei de ligas e eventos. Tanto que, durante os dois anos e meio restantes da faculdade, já estava decidida a ser dermatologista.

RE: Antes de fundar a Benali, você atuou por cinco anos no SUS. Como essa experiência impactou sua carreira?

SP: Foi uma verdadeira escola. Trabalhei com doenças de pele, como hanseníase, e tive contato com pacientes em vulnerabilidade social. Essa vivência mudou minha forma



Andrade Fotografia

de enxergar a medicina. Eu tirava do meu próprio salário para ajudar pacientes a retornarem às consultas. Hoje, essa experiência reflete diretamente no meu atendimento: não é só sobre prescrever um creme ou fazer um procedimento, é sobre acolher o paciente de forma integral e entender suas necessidades reais.

RE: A Benali é conhecida por promover o gerenciamento do envelhecimento saudável e natural. O que isso significa na prática para seus pacientes?

SP: Eu gosto de comparar o envelhecimento a uma poupança bancária: não podemos apenas “gastar” colágeno e juventude sem repor. A perda de colágeno começa aos 26 anos e se intensifica após os 30. Na Benali, trabalhamos com a associação de tecnologias, como bioestimuladores e procedimentos não invasivos, para retardar os danos do envelhecimento, sempre respeitando a beleza natural de cada pessoa.

RE: A saúde capilar é um dos seus focos atuais. Quais são os tratamentos mais procurados e as novidades tecnológicas nessa área?

SP: A tricologia é uma das minhas grandes paixões. Muitas vezes, a queda capilar é apenas um sintoma de desequilíbrios hormonais, inflamatórios ou nutricionais. Por isso, adoto uma abordagem multidisciplinar e integrativa, combinando lasers, tecnologias avançadas e investigações clínicas aprofundadas. Hoje, por exemplo, faço uma pós-graduação em Medicina da Longevidade, que me ajuda a tratar o paciente como um todo, não apenas o sintoma.

RE: Você acredita que a Medicina Estética tem um papel importante na construção da autoestima? Pode compartilhar alguma experiência marcante?

SP: Com certeza. Já acompanhei histórias de pacientes que não conseguiam se inserir no mercado de trabalho ou que enfrentavam problemas de autoestima em relacionamentos e que, ao cuidarem da estética, recuperaram a confiança. Não é apenas sobre beleza. É sobre saúde mental e bem-estar. A autoestima elevada motiva mudanças em outras áreas, como prática de exercícios e melhora na qualidade de vida.



Agência Salt

“Não é só sobre prescrever um creme ou fazer um procedimento, é sobre acolher o paciente de forma integral e entender suas necessidades reais.”

“Não é apenas sobre beleza. É sobre saúde mental e bem-estar.”

RE: Como a abordagem multidisciplinar da Benali agrega valor aos tratamentos?

SP: A medicina é interligada. Às vezes, uma queda de cabelo é reflexo de um problema intestinal ou um desequilíbrio hormonal. Por isso, sempre trabalho com ginecologistas, endocrinologistas e outros especialistas, para oferecer uma visão ampla. Essa abordagem integrativa traz resultados mais eficazes e duradouros.

RE: A dermatologia está em constante evolução. Quais avanços recentes mais têm te empolgado?

SP: Atualmente, tecnologias menos invasivas e com pouco *downtime* têm ganhado espaço. Na Benali, trabalhamos com uma tecnologia avançada que atua em várias camadas da pele, tratando desde gordura localizada até o estímulo de colágeno. Os pacientes buscam cada vez mais resultados rápidos, eficazes e que não interfiram na rotina.

RE: Agora, gostaria de uma dica: quais são os cuidados essenciais para manter a saúde da pele e dos cabelos?

SP: O protetor solar é inegociável. Além disso, recomendo uma boa hidratação, alimentação equilibrada e o uso de antioxidantes, como vitamina C e resveratrol, que protegem contra os radicais livres. São cuidados simples, mas extremamente eficazes.

RE: Como você equilibra a vida pessoal com a profissional?

SP: Eu valorizo momentos de qualidade com minha família e amigos. Minha rotina como médica me permite certa flexibilidade – faço questão de tomar café da manhã com meu filho e jantar em casa sempre que possível. No trabalho, me dedico intensamente; em casa, foco em recarregar as energias. Esse equilíbrio é essencial para mim.

RE: Por fim, qual é a mensagem mais importante que você gostaria de transmitir aos leitores que iniciam sua jornada de cuidados estéticos?

SP: Cuidar da estética não é futilidade. É sobre valorizar sua saúde e autoestima. Cada pessoa tem uma beleza única, e o objetivo é realçá-la com naturalidade, respeitando seus traços e características. Procurem profissionais capacitados, que enxerguem além do procedimento e que cuidem de vocês de forma integral.

[@drasamilaprado](#) | [@benaliclinica](#)

(31) 99662 2009



Agência Salt

“Procurem profissionais capacitados, que enxerguem além do procedimento e que cuidem de vocês de forma integral.”



O advogado Thayan Fernando Ferreira, especialista em Direito de Saúde

PLP VISA ACESSO DE MEDICAMENTOS A PESSOAS COM DOENÇAS RARAS

Em tramitação no Senado, Projeto de Lei 149/24 pode aumentar assistência para mais de 13 milhões de brasileiros que sofrem de comorbidades incomuns

Em tramitação no Senado, o Projeto de Lei Complementar (PLP) 149/2024 pode aumentar a assistência para mais de 13 milhões de brasileiros que convivem com doenças raras. A proposta, de autoria do senador Romário, é um passo importante na luta por um sistema de saúde mais inclusivo e eficiente.

O tema não é distante para o parlamentar: Romário é pai de Ivy, que nasceu com síndrome de Down e convive com questões de saúde associadas a essa condição. A experiência de cuidar de sua filha tem inspirado o senador a atuar de forma

ativa em projetos que beneficiem pessoas com necessidades especiais ou condições raras. Em entrevistas, ele já compartilhou como a rotina da família é marcada por uma busca constante por tratamentos, terapias e suporte especializado, além do desafio de lidar com um sistema de saúde que, muitas vezes, é ineficaz para atender demandas específicas. Inclusive, o mesmo senador trabalhou na lei que deu direitos aos beneficiários de plano de saúde ao atendimento fora do rol de eventos da ANS.

O PLP 149/24 visa criar regras, que já eram seguidas antes

do julgamento do tema 6 e do 1234, pelo STF, dando o acesso a medicamentos não registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) ou ainda não incorporados ao SUS, mas que sejam essenciais para o tratamento ou controle de doenças raras. **A proposta estabelece que o fornecimento desses medicamentos pelo poder público deve ser baseado em critérios claros**, como comprovação da incapacidade financeira do paciente e apresentação de laudo médico que ateste a necessidade do fármaco.

Cabe ressaltar que a indústria farmacêutica e farmacológica tem dificuldades de produzir estudos mais robustos, devido à falta de indivíduos na amostragem. Muitas vezes são indivíduos de outros estados, com hábitos totalmente diversos um do outro e, não raramente, de outros países. A dificuldade de reunir um grande número de pacientes é um desafio gigantesco para os pesquisadores.

A realidade dos pacientes com doenças raras

Assim como Ivy, 1 em cada 2 mil pessoas sofrem de doenças raras. Geralmente esses pacientes carecem de tratamentos caros e de difícil acesso. No fundo, é uma verdadeira batalha dupla: **a de conviver com a doença e a de lutar na Justiça para conseguir o tratamento adequado**. “O paciente com doença rara entra numa verdadeira batalha contra o sistema para garantir que seu tratamento seja custeado pelo SUS. Já faltam os medicamentos já incorporados pelo SUS. A realidade dos medicamentos é essa. As farmácias públicas estão com as prateleiras vazias”, explica o advogado Thayan Fernando Ferreira, especialista em Direito de Saúde.

Segundo Ferreira, o processo judicial para garantir medicamentos pode ser mais longo do que o tempo de vida esperado de alguns pacientes. “Sabemos que, para efetuar um estudo científico de tais doenças, demora, em média, de 10 a 15 anos, passando por todas as fases necessárias. São muitos os obstáculos devido à falta de indivíduos com a doença. Cabe ressaltar que a incorporação do medicamento pelo Conitec, na lista de medicamentos do SUS, verifica também um aspecto econômico e financeiro, ou seja, o valor do medicamento é um ponto muito importante”, ressalta.

Todavia, o PLP 149/24 busca retornar as decisões, já tomadas, no Supremo Tribunal Federal (STF) com as necessidades reais dos pacientes, além de avançar em diversas questões

importantes. Ele visa ampliar o amparo jurídico, para que medicamentos sejam fornecidos pelo SUS de forma mais ágil e eficiente, promovendo o uso racional dos recursos públicos e exigindo evidências científicas para respaldar os tratamentos.

“É preciso que a lei acompanhe a evolução do mundo e perceba como nosso povo vive”, destaca Ferreira. “Se existem 13 milhões de brasileiros enfrentando males irremediáveis, **é dever do Estado buscar formas de remediá-los**. Muitas dessas doenças são órfãs, ou seja, só existe um único medicamento para o tratamento – todos eles em quantias milionárias, para o seu tratamento. As regras criadas pelo STF, na decisão, tornam quase que impossível o acesso ao medicamento pelas vias judiciais.”

Agora, o projeto está em análise no Senado. Se aprovado, seguirá para a câmara de deputados, após sanção do Executivo, trazendo esperança para milhões de famílias que enfrentam as dificuldades de conviver com doenças raras no Brasil.



O senador Romário e sua filha Ivy

Reprodução Instagram



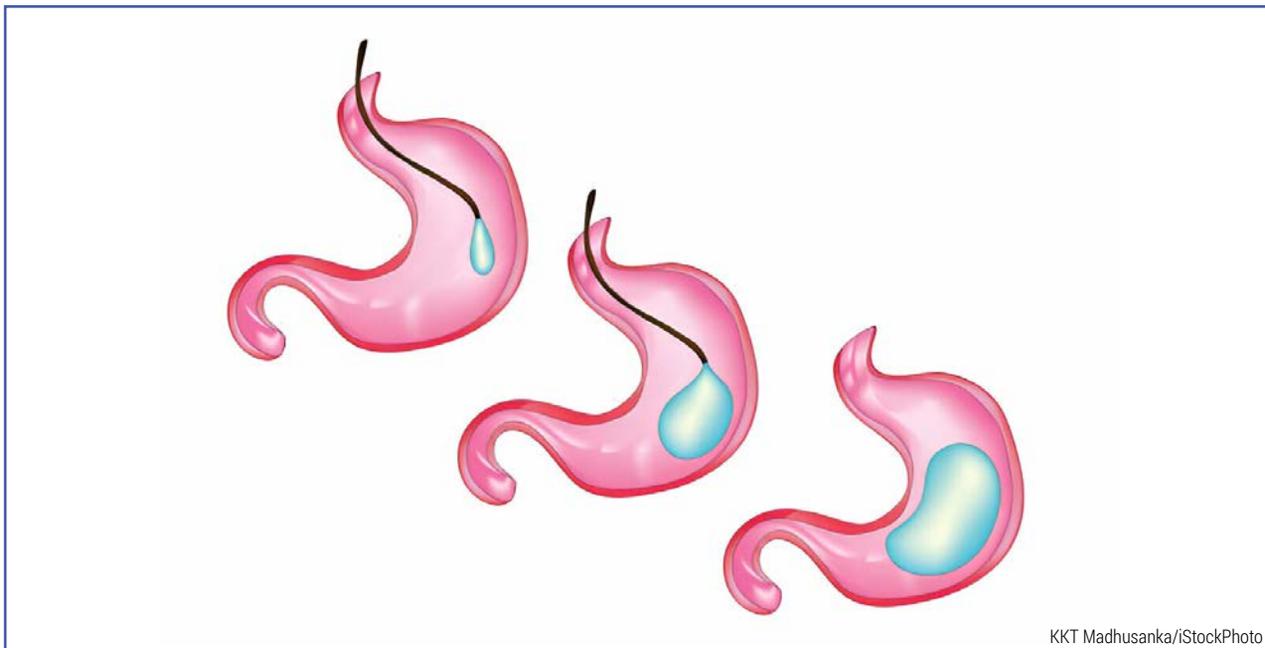
VOCÊ JÁ OUVIU FALAR DO BALÃO INTRAGÁSTRICO?

Ressignificar o comportamento e a relação com a alimentação é um dos principais desafios para quem busca emagrecimento. Desde 2009, atuo diretamente no tratamento da obesidade e, hoje, dedico-me a tratamentos endoscópicos para essa condição. São métodos pouco invasivos, sem cortes ou internações prolongadas, que proporcionam uma redução significativa de peso.

Sou gastro-endoscopista-cirurgião, mestre e doutor pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e diretor do Sander Medical Center, um hospital-dia especializado em tratamentos para perda de peso. Como médico com década

de experiência em emagrecimento e no uso de métodos endoscópicos, vejo no balão intragástrico uma excelente alternativa para aqueles que buscam uma redução de peso significativa de forma segura e eficaz.

O balão ocupa parte do estômago, ajudando a reduzir a fome e promovendo saciedade precoce – o que facilita a reeducação alimentar e mudanças de hábitos essenciais para o sucesso a longo prazo. Costumo dizer que o balão é mais do que uma intervenção pontual; ele representa um primeiro passo importante para uma vida mais saudável e equilibrada.



O procedimento é realizado em bloco cirúrgico, com a presença de um anestesiologista e uma equipe altamente treinada. Conto com um setor exclusivo de acompanhamento, para que meus pacientes recebam todo o suporte durante o uso do balão intragástrico, visando mitigar intercorrências e garantir o conforto total do paciente ao longo do tratamento.

Acredito que outra grande vantagem do balão intragás-

trico está na possibilidade de um acompanhamento próximo por uma equipe multidisciplinar, composta por nutricionistas, psicólogos e educadores físicos, que orientam o paciente na manutenção dos novos hábitos e no controle do peso. Esse suporte integral é crucial para transformar o emagrecimento em um processo sustentável, além de proporcionar melhorias na saúde geral, como a redução de fatores de risco para doenças cardiovasculares e diabetes.

Nossa equipe preza pelo acolhimento em todas as etapas do processo, realizado com o máximo de segurança e em conformidade com as normas de vigilância sanitária. Como eu defendo: um tratamento eficaz é aquele que transforma o emagrecimento em um projeto de vida saudável e sustentável.

Hospital Dia Sander Medical Center

Quer conhecer mais sobre os tratamentos para perda de peso? Emagreça com saúde e obtenha o auxílio de uma equipe médica completa, experiente e especializada. Entre em contato com o Sander Medical Center, tire dúvidas e marque sua avaliação!

Telefones: (31) 3588-1155 | (31) 3261-4515

WhatsApp: (31) 97225-5055 | (31) 98010-5000

Endereço: Avenida Bernardo Monteiro, 1.265 – Funcionários | Belo Horizonte/MG.

@drbrunosander

www.sandermedicalcenter.com.br

BRUNO SANDER

Doutor (Ph.D) e mestre (Ms.C) pela UFMG. Médico cirurgião-geral, conhecido como o “Papa do Emagrecimento”. Endoscopista, gastroenterologista e diretor do Hospital Dia Sander Medical Center, em Belo Horizonte. CRM-MG: 41490 / RQE: 14270 – 32354 – 41292.



SORRIA COM LIBERDADE, EM APENAS TRÊS CONSULTAS

A liberdade para sorrir é o boas-vindas para a autoestima aliada à qualidade de vida. Aliás, essa afirmação é baseada em pesquisas de cientistas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), que concluíram que os cuidados com a saúde bucal ajudam na prevenção de doenças, como o diabetes e a obesidade. Os dentes sem cuidados têm reflexos diretos na estigmatização de camadas sociais, além de afetar a postura profissional de um indivíduo. Mas sabemos que, com a rotina acelerada, na maioria das vezes, as pessoas optam por não investir em autocuidado.



Antes



Por isso mesmo, entender essa realidade de pessoas em período produtivo se tornou um modelo de negócio da nossa clínica, contando com o auxílio da tecnologia para diagnóstico, bem como para todo o processo da construção do sorriso perfeito. Na prática, isso fez com que o nosso tempo de cuidado com sorriso se tornasse extremamente otimizado.

Desenvolvemos um protocolo individualizado que, em apenas sete dias e em três etapas, conseguimos entregar um sorriso renovado. Logo na primeira etapa, realizamos uma tomada de fotos e o escaneamento digital 3D, para dar início ao planejamento e definir a forma e o tamanho de cada dente, seguindo as suas proporções faciais.

Test-drive do sorriso

E assim chegamos à segunda etapa, que chamamos de "test-drive do sorriso", após planejamento concluído. É quando aplicamos um molde provisório em resina exatamente idêntico às lentes de porcelana daquele paciente, para que ele veja em si próprio uma projeção do seu novo sorriso. O paciente vai para casa e consegue vivenciar por alguns dias esta nova realidade.

Em seguida, na terceira e última etapa, após a aprovação do test-drive pelo paciente, as lentes são produzidas utilizando material cerâmico de altíssimo nível de excelência e durabilidade, e em laboratório extremamente capacitado. Seus dentes são então preparados com nosso método minimamente invasivo, para receber as lentes de forma definitiva. O processo de inserção das lentes de porcelanas tem respeito absoluto à individualidade de cada pessoa, e sempre com foco na naturalidade, no qual o paciente participa ativamente de todas as etapas, sem nenhum tipo de surpresa.

Entre os benefícios das lentes de porcelana Concept AR, destacam-se:

- tonalidade da cor personalizada;
- técnica minimamente invasiva;
- conserva a estrutura dos dentes;
- resistente a manchas;
- grande durabilidade;
- guiadas pelas suas proporções faciais.

Escolha realizar o sonho de renovar o seu sorriso com excelência e adequação da sua rotina!

Antes



Depois



DR. ALYSSON RESENDE

Atuando como dentista há mais de 25 anos, Alysson Resende é sócio-proprietário da Concept AR e traz para a **Exclusive** as novidades e os assuntos que estão em pauta no universo odontológico.



@alyssonresende | (31) 99324-2441
www.alyssonresende.com.br

DEZEMBRO LARANJA

O Dezembro Laranja é uma campanha de conscientização a respeito do câncer de pele. Ela foi proposta pela Sociedade Brasileira de Dermatologia (SBD) devido à grande incidência da doença. Segundo dados do Instituto Nacional de Câncer (INCA), esse é o tipo de câncer com mais casos no Brasil, seguido pelos de mama e de próstata.

Desse modo, assim como o Novembro Azul, que tem como objetivo promover a prevenção do câncer de próstata, o Dezembro Laranja serve para que cada vez mais pessoas conheçam o câncer de pele e as principais medidas para evitá-lo.



O que é o Dezembro Laranja?

Durante o mês de dezembro, os órgãos da saúde promovem uma série de ações para levar informações sobre o câncer de pele à população. Também é comum que, durante o Dezembro Laranja, ocorram iniciativas de identificação precoce do câncer, com postos reunindo médicos dermatologistas para exames gratuitos ao redor do Brasil.

As ações de conscientização ajudam a tornar as medidas de prevenção do câncer de pele mais conhecidas e, assim, reduzir os casos no médio e longo prazo. Afinal, a principal causa do desenvolvimento da doença é um fator que pode ser combatido: a exposição excessiva aos raios solares.

O câncer de pele no Brasil

No Brasil, o Câncer de Pele afeta cerca de 200 mil pessoas por ano, ainda de acordo com os dados do INCA. A proporção aproximada é de 80 casos novos para cada 100 mil homens e de 87 novos casos para cada 100 mil mulheres. O perfil mais afetado é o de pessoas de pele clara acima dos 40 anos.

Mas atenção: embora o câncer de pele costume se desenvolver nessa faixa etária, o INCA aponta que a principal causa é a exposição prolongada ao sol durante a infância e a adolescência, com impactos tardios nas células cutâneas. Além disso, exposição a câmaras de bronzeamento artificial e histórico familiar de câncer de pele são fatores de risco.

Qual é a importância da prevenção do câncer de pele?

Como você já viu, o fator de risco para o câncer de pele pode ser reduzido com medidas de proteção à exposição solar. Como o Brasil é um país ensolarado na maior parte do ano, é ainda mais importante ajudar a espalhar essa cultura de prevenção, o que pode trazer impactos significativos na incidência dos casos.



AdobeStock

Como se prevenir?

Veja algumas dicas simples e que fazem toda a diferença na prevenção ao câncer de pele abaixo:

- Use o filtro solar corretamente — protetores devem ser aplicados todos os dias, mesmo quando não há exposição direta ao sol. O fator de proteção solar (FPS) recomendado é de 30, pelo menos, mas pode ser maior a depender do tipo de pele;
- Invista em roupas e acessórios adequados — ao se expor ao sol, vale a pena utilizar acessórios como óculos escuros, bonés ou chapéus. Além disso, algumas roupas têm fator de proteção ultravioleta (FPU);
- Exponha-se ao sol com moderação — é importante tomar sol diariamente, mas prefira que essa exposição ocorra antes das 10h e após as 16h, evitando o intervalo com maior incidência de raios ultravioletas;
- Lesões que se parecem espinhas, mas que não se melhoram após algumas semanas/meses, devem ser observadas;
- Feridinhas que não se cicatrizam após semanas/meses devem ser avaliadas;
- Pintas novas, Pintas que mudaram de cor ou cresceram com o tempo também precisam ser acompanhadas por um dermatologista experiente;
- Sempre procure um dermatologista em caso de dúvidas. Ele é o médico ideal para te avaliar.

MARCELA MATTOS

Dermatologista especializada pela Sociedade Brasileira de Dermatologia. Possui *fellowship* em Tricologia, pela Universidade de Miami; e em Cosmiatria e Laser, pela Universidade de Harvard.



 @marcelamattossimoes

A man with brown hair and a light beard, wearing a blue suit jacket over a white t-shirt, stands in a garage. He is smiling and looking towards the camera. The background shows a brick wall and a motorcycle.

MOTOR SPORT

Em entrevista exclusiva, Otávio Castro, nome à frente da empresa, conta sobre a vida, a carreira e, não menos importante, o segmento de veículos

"O que você vai ser quando crescer?" No caso de Otávio Castro, a jornada da vida teve as pistas de carros como orientação para seu rumo na vida adulta. E não era para menos. Desde a infância, ele viveu intensamente o ambiente do mercado automotivo. Tanto que uma de suas principais memórias afetivas foi construída entre os carros da Expressa Veículos, um shopping de veículos fundado pelo avô e outros parentes em Belo Horizonte, em 1998, após saírem de Londrina, no Paraná.

No mundo real, Otávio aprendeu cedo o valor do trabalho e se inspirou no cuidado do avô na condução do negócio. Essas inspirações o levaram a fundar a Motor Sport, empresa na qual ele começou como aprendiz, tornou-se vendedor, passou a gerente e, finalmente, tornou-se proprietário do próprio negócio. A trajetória, contudo, teve obstáculos, como golpes financeiros e períodos de crise econômica. Mas, com resiliência e determinação, Otávio escolheu dar continuidade ao sonho de menino. O sucesso veio fundamentado em pilares inegociáveis para ele: paixão, visão e transparência.

Em uma conversa inspiradora, Otávio compartilha os valores e aprendizados que guiam sua atuação à frente da Motor Sport, abordando desde os desafios iniciais até os planos de expansão para tornar a empresa uma referência nacional.

REVISTA EXCLUSIVE: Como começou a sua paixão pelo segmento automotivo?

OTÁVIO CASTRO: Venho de uma família tradicional no mercado automotivo. Meu avô e meu pai saíram de Londrina (Paraná) em 1998 para trabalhar com automóveis em Belo Hori-

zonte. Foi com essa ousadia que meu falecido avô, Dr. Enos de Castro, juntamente com seu primo Jeová e meu falecido padrinho, Roberto Lázaro, fundaram a Expressa Veículos. Era um shopping de automóveis na Via Expressa, entrada do bairro Coração Eucarístico, que foi referência nesse mercado até meados de 2010. Praticamente nasci dentro de uma loja de automóveis. Aos 2 anos, já convivía na Via Expressa e, aos 9, era responsável por limpar os carros do pátio da loja do meu pai e do meu avô. Lembro-me de que meu avô, com uma postura muito conservadora, não gostava muito daquele "trabalho". Meu pai, em contrapartida, me ensinou a trabalhar desde muito novo e fez com que eu seguisse na função.

E, claro, havia pagamento: a cada dois dias, eu recebia R\$ 50. Com o falecimento do meu avô, em 2011, meu pai seguiu com a loja por algum tempo. Eu era muito novo. Então ele decidiu atuar em outros negócios, sem loja física. Mas eu queria continuar no mercado e comeci minha carreira profissional

definitivamente aos 15 anos, na CarPro Veículos. A loja era do Luiz, um grande amigo do meu pai, que me ensinou muita coisa. Lá, eu tirava fotos dos veículos e trabalhava nos anúncios e nas mídias dos automóveis. Após dois anos, fui para a Aburacar Veículos, na qual trabalhei no setor de contratos de documentação. Em seguida, um ano depois, passei pela Gameleira, loja do meu padrinho, em que trabalhei como vendedor de carros zero quilômetro. De vendedor, tornei-me gerente e, depois, sócio do meu primo. Posteriormente, fui sócio de mais duas lojas em BH no setor de veículos zero quilômetro – e, inclusive, a Motor Sport trabalha com essa modalidade até hoje.

*"Tenho muito amor
pelo que faço e grande
dedicação ao trabalho."*

RE: Como surgiu a ideia de fundar a Motor Sport? Quais foram os principais desafios que enfrentou no início?

OC: Passei por diferentes empresas, mas sempre tive o sonho de ter minha própria loja. Em 2017, convenci meu pai a vender um imóvel da família para abriremos a Motor Sport. Agradeço muito ao meu pai, que me deu total confiança e deixou o negócio sob minha responsabilidade. Ele sempre me ajudou, mas eu estava à frente das decisões. Em 2018, com um ano de Motor Sport, sofri um golpe de R\$ 180 mil, quando comprei um veículo que não foi entregue. Passei por muitas dificuldades nesse ano e achei que ia falir. Mas, com a graça de Deus, consegui resolver os problemas e seguir em frente. Sempre tive a visão de que, mesmo que eu ficasse sem dinheiro, não desistiria do meu sonho. Tenho muito amor pelo que faço e grande dedicação ao trabalho. Ainda em 2018, surgiu uma demanda de aluguel de veículos de uma grande empresa de amigos. Assim, fundamos a MS Aluguel de Carros e começamos no segmento de locação. A aceitação foi grande e, em 2020, inauguramos a MS Imports, uma oficina mecânica para atender, inicialmente, a nossa

frota. Hoje, a MS Imports cresce e possui contratos de manutenção com grandes locadoras, como a Lets, antiga Ebec.

RE: Qual é o segredo para construir e manter uma reputação de confiança e qualidade no mercado de veículos novos e seminovos?

OC: Acredito que o principal segredo é a honestidade e a transparência nos negócios, além de ter carisma e muita atenção com todos. O cliente quer e merece ser tratado como único. O empresário do segmento automotivo não deve focar apenas em vender, mas em atender às necessidades individuais de cada cliente.

RE: Como é o processo de escolha dos veículos que entram para o catálogo da Motor Sport?

OC: Os veículos passam por uma avaliação profissional de estrutura e um check-list mecânico antes de as vendas serem concretizadas. Damos também total liberdade aos nossos clientes para que levem os veículos aos mecânicos de confiança e façam um laudo cautelar.





RE: De que forma você se mantém atualizado em relação às tendências do setor automotivo e às novas demandas dos clientes?

OC: Procuo sempre estudar, buscar conhecimento e networking a cada dia, além de estar atento às novidades do setor.

RE: Qual é a importância dos serviços adicionais, como o laudo cautelar e o financiamento facilitado, para a experiência do cliente?

OC: Acredito que os serviços adicionais são muito importantes. Afinal, o que o cliente mais procura hoje em dia é comodidade. Com isso, geramos valor e facilitamos a vida do nosso cliente.

RE: De que forma você considera o atendimento ao cliente um diferencial na Motor Sport e como você treina a equipe

para garantir a excelência?

OC: Procuo constantemente conversar com a equipe de vendas, assim como oferecer treinamentos para os colaboradores, para aprimorarem a relação com o cliente. Sempre digo que precisamos manter o foco nas pessoas, pois isso já encaminha a venda em 50%.

RE: Em sua opinião, o que faz um carro seminovo ser “de procedência” e como isso impacta a experiência do comprador?

OC: Baixa quilometragem, histórico de donos, histórico de manutenção e ausência de colisões ou retoques.

“O que o cliente mais procura hoje em dia é comodidade.”

RE: Como você vê o papel da inovação e tecnologia na venda e atendimento de veículos nos próximos anos?

OC: Acredito que esse papel crescerá muito, principalmen-



te com o uso de inteligência artificial e outras tecnologias. O mundo está cada vez mais digital, e essa tendência só tende a aumentar.

RE: Quais são as suas expectativas de expansão ou inovação para a Motor Sport nos próximos anos?

OC: Planejo continuar crescendo e ter uma loja física que comporte mais veículos no showroom. Quero ser referência em todo o Brasil e ser reconhecido pelo excelente trabalho e pela paixão no atendimento. Tenho planos de ampliação, pois acredito que a empresa que não cresce certamente está diminuindo.

“O mundo está cada vez mais digital, e essa tendência só tende a aumentar.”

RE: Como pai e empreendedor, quais valores você considera essenciais para o sucesso?

OC: Honestidade em primeiro lugar, perseverança, gratidão e sempre manter o foco nas pessoas. Na minha opinião, o sucesso sem as pessoas não é sucesso.

RE: Que conselho você daria para empreendedores que estão entrando no mercado automotivo?

OC: Diria para começarem com um objetivo em mente, estudarem, se capacitarem e ficarem atentos aos processos, especialmente à parte documental, pois vender não é só vender. Existe uma burocracia cheia de desafios. Além disso, falaria para não desistirem, pois todos enfrentamos desafios e lutas. Nunca será fácil, mas sempre valerá a pena.

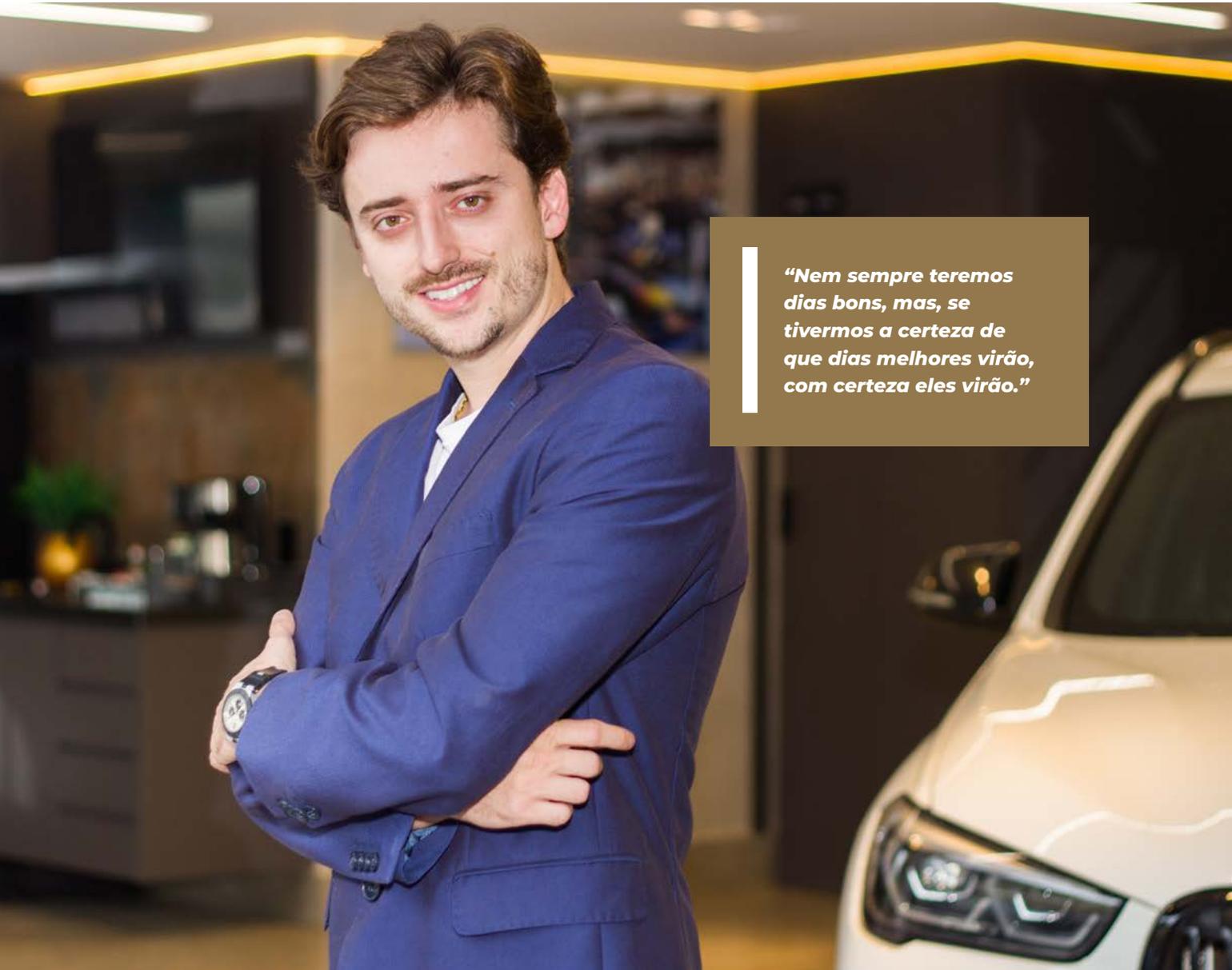
RE: Qual é o maior aprendizado que gostaria de compartilhar com seus clientes e seguidores?

OC: O meu maior aprendizado na jornada empreendedora é: "Nada como um dia após o outro". Nem sempre teremos dias bons, mas, se tivermos a certeza de que dias melhores virão, com certeza eles virão.

@otaviomotorsportbh

@motorsportbh

@msalugueldecarro



"Nem sempre teremos dias bons, mas, se tivermos a certeza de que dias melhores virão, com certeza eles virão."

RECONHECIMENTO PARA A REDE MINAS

Reportagem Vinhos de Minas, exibida no Jornal Minas, conquista segundo lugar no Prêmio de Jornalismo da Faemg

A série *Vinhos de Minas*, exibida no *Jornal Minas*, da Rede Minas, conquistou o segundo lugar no Prêmio de Jornalismo da Faemg, competindo com produções de Minas e do Brasil. Dividida em três episódios, explora o crescente mercado de vinhos em Minas Gerais e o impacto econômico e cultural desse segmento no estado.

A reportagem mostra as diferentes facetas da produção de vinhos em Minas Gerais, desde a tradição herdada da imigração italiana até as modernas técnicas utilizadas pelos produtores locais. O primeiro episódio foi gravado em Andradas, cidade marcada pela forte influência italiana, onde a cultura do vinho está profundamente enraizada. Já o segundo e o terceiro episódios se passam em Diamantina, apresentando novas perspectivas sobre a produção local e a importância do setor para o desenvolvimento regional.

Durante a série, são exibidas entrevistas com proprietários de vinícolas, enólogos e consumidores, proporcionando **um olhar abrangente sobre o universo dos vinhos mineiros**. Além de destacar a qualidade dos vinhos, a produção jornalística também mostra como o setor tem contribuído para a geração de empregos e a diversificação da economia em nove das 12 mesorregiões do estado. O público tem a oportunidade de conhecer de perto o funcionamento das vinícolas, desde os bastidores da produção até as histórias de quem dedica suas vidas à viticultura.

Assinada pelo repórter Carlos Augusto Soares, com produção de Atalissa Rosa, imagens de William Félix, edição de imagens de Bruna Cevidanes e edição de texto de Aline Scarponi, a série *Vinhos de Minas* é uma celebração do trabalho dos pequenos produtores que estão projetando os vinhos mineiros para além das fronteiras do estado, conquistando paladares e fortalecendo suas regiões.



O público pode rever a série *Vinhos de Minas* pelo canal do *Jornal Minas*, da Rede Minas, no YouTube

A Rede Minas está no ar no canal 9; Claro TV (Net), 20; e Claro TV HD (Net), 520; Oi Fibra, 9; Vivo, 508; e através do satélite StarOne D2 para a América Latina. Acompanhe a programação, também, pelo site redeminas.tv e na plataforma de *streaming* Minasplay (minasplay.com) ou pelo aplicativo no Google Play e App Store).



**SEENAC:
MOVIMENTO A
GASTRONOMIA**



Graduação em Gastronomia

R\$ 595,40
mensais

**Transforme a sua paixão em
profissão com o Senac em Minas.**

Matricule-se e faça parte do #MovimentoSenac!



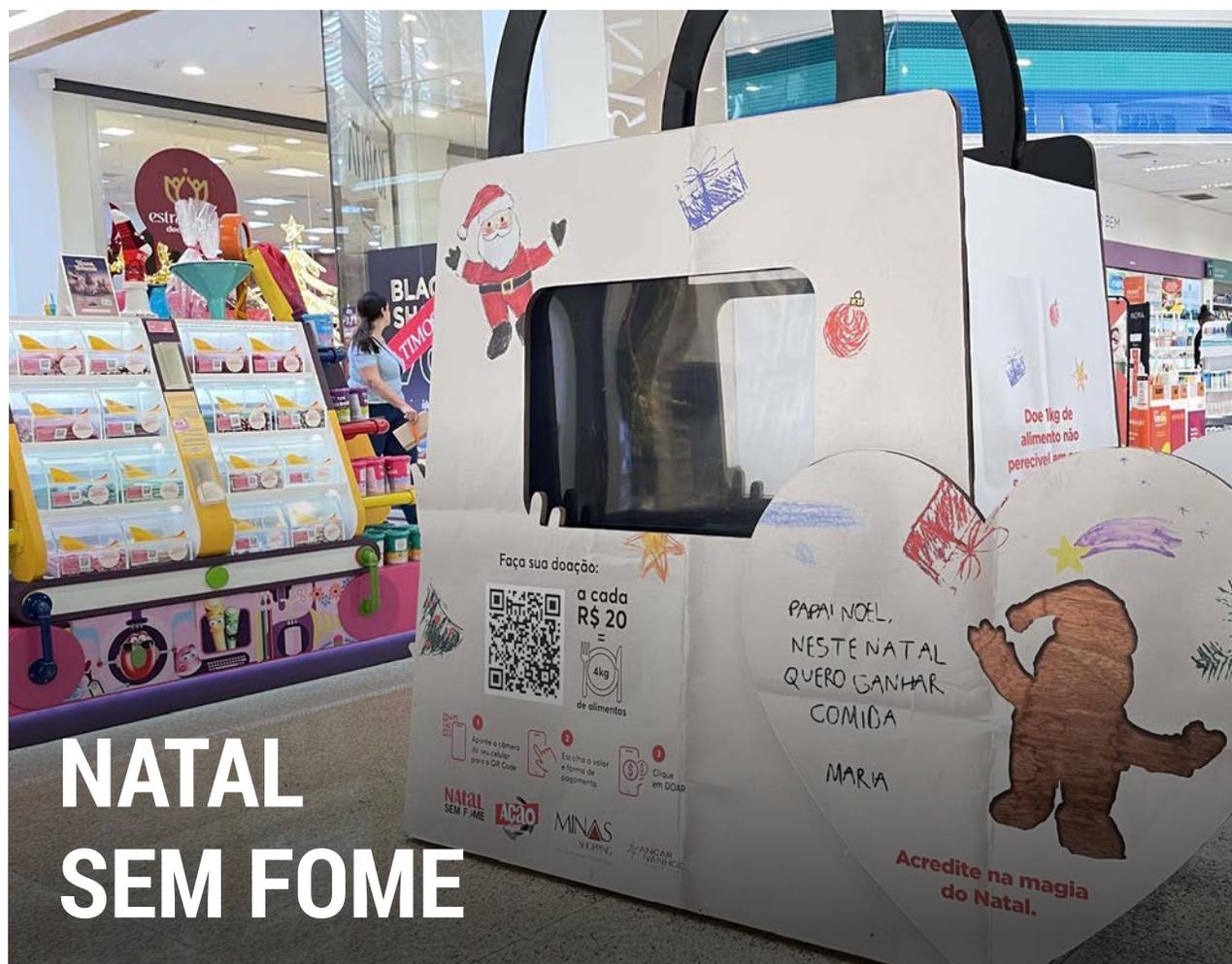
Faculdade Senac
Rua dos Goitacazes
1.159 - Barro Preto
☎ 31 3057-8600

mg.senac.br | 0800 724 4440

Senac

CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Sesc

Integrado ao Sistema
Fecomércio MG



NATAL SEM FOME

Minas Shopping é ponto oficial de coleta para a campanha, em parceria com a rede Ancar

O Minas Shopping, em parceria com a rede Ancar, reforça seu compromisso com a solidariedade ao se tornar ponto oficial de coleta de doações para a campanha Natal sem Fome, promovida pela ONG Ação Cidadania. Com a missão de atender mais de 120 mil famílias em situação de vulnerabilidade, a iniciativa busca arrecadar cestas básicas que serão distribuídas por comitês espalhados em 18 estados brasileiros.

Como parte desse esforço, o Minas Shopping estabeleceu a meta de arrecadar 5 toneladas de alimentos não perecíveis. "A campanha é uma oportunidade de unir forças para **fazer a diferença na vida de tantas pessoas que enfrentam dificuldades**. Contamos com o engajamento de nossos clientes e parceiros para alcançar esse objetivo tão importante", afirma Ana Paula Alkmim, gerente de Marketing do Minas Shopping.

As doações podem ser feitas no ponto de coleta localizado no estacionamento coberto G2.

A campanha, que ocorre pelo oitavo ano consecutivo, é parte de uma mobilização nacional da rede Ancar. Com a participação de 23 shopping centers, a meta total é arrecadar mais de 180 toneladas de alimentos. Os interessados também podem participar on-line (<https://natalsemfome.ancar.com.br/holding>).

Além de apoiar a campanha, o Minas Shopping oferece uma experiência única com sua decoração temática: *Natal da Mineiridade*, que conecta o nascimento de Jesus aos elementos da cultura mineira. O ponto alto da decoração é a reprodução da Matriz de Santo Antônio, de Tiradentes, complementada por projeções artísticas em LED, sons e cenários que recriam o nascimento de Jesus.



A MELHOR ÉPOCA DO ANO
CHRISTMAS
Douce Enfance

A data do aconchego! Para este natal celebramos o afeto em forma de doces e cafés. Oferecendo uma experiência única para os sentidos.

(31) 99284-4565 

@douceenfancebrigadeiros 

Av. Álvares Cabral, 1181 Lourdes, Belo Horizonte- MG 

ENCANTE-SE

Cami
Ribeiro

+ HAVA

A Cami Ribeiro é uma marca mineira de peças atemporais, lindas e confortáveis, bordadas à mão. A HAVA, por sua vez, é também uma marca mineira, que produz peças belíssimas em alfaiataria.

O processo criativo da collab **Brisa** foi guiado pela busca de peças que traduzissem estilo atemporal e multifuncionalidade, sempre conectadas às tendências contemporâneas. Essa sinergia entre as marcas resultou em uma coleção que valoriza o equilíbrio entre elegância e conforto, ideal para o público moderno que deseja praticidade sem abrir mão de charme.

Cada peça da coleção exala o conceito *easy chic*, com uma pegada despreocupada, mas cheia de personalidade, na qual os bordados feitos à mão adicionam um toque artístico às linhas minimalistas da alfaiataria. O resultado é uma produção sofisticada e versátil, perfeita para diferentes ocasiões, sempre priorizando uma estética leve e descontraída.

Esta collab celebra **a força da moda mineira**, mostrando como criatividade e identidade podem se alinhar para criar algo realmente especial.













FICHA TÉCNICA

MODELOS: Gabriela Costa (@gabs.costam) e Flávia Camargos (@flavia_camargos).

FOTÓGRAFA: Jéssica (@estudioives).

LOCAÇÃO: Estúdio Ives (@estudioivesloc).

PRODUÇÃO DE MODA: Flávia Camargos (@flavia_camargos).

MARCAS: HAVA (@havastore) e Cami Ribeiro (@oficialcamiribeiro).



A POLÍTICA ESTRATÉGICA DOS MINERAIS ESTRATÉGICOS

Recentemente, temos nos deparado com diversos projetos de lítio e terras raras em Minas Gerais, no Vale do Jequitinhonha e no Sul de Minas. Os projetos de lítio geralmente envolvem exploração e também o beneficiamento deste mineral, que incluem cava, pilhas para disposição de estéril e rejeito, planta de beneficiamento e pátio de minério para armazenamento temporário.

Esses empreendimentos se apresentam em um contexto de crescente interesse por produtos e subprodutos derivados desse mineral, ultimamente intensificado pela demanda global por baterias para diversos fins, especialmente automobilísticos. Já os minerais de terras raras são um grupo composto por 17 elementos químicos, que pertencem à série dos lantanídeos na Tabela Periódica, além de dois outros elementos intimamente relacionados (escândio e ítrio).

Esses minerais não são encontrados na forma elementar pura na natureza, mas em óxidos e compostos. Eles são **essenciais para várias tecnologias modernas**, como baterias, eletrônicos, ímãs e soluções de energia limpa.



Quanta oportunidade!

É assente na gestão ambiental moderna a visão holística que se deve adotar no território a partir do interesse de implantação e operação de atividades ou empreendimentos utilizadores de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental. As questões envolvendo ESG se tornaram determinantes para análise da viabilidade de projetos, sobretudo em sistemas regulatórios que privilegiam decisões colegiadas sobre concessão de licenciamentos, como é o caso de Minas Gerais.

Neste aspecto é importante registrar o importante papel que o Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (Sisema) desempenha nas políticas de mudança climáticas e desenvolvimento socioambiental, com o intuito de promover empreendimentos que possam, por um lado, contribuir para o desenvolvimento social, geração de emprego e renda; e por outro, garantir mais um elo na cadeia mundial necessária para a economia de baixo carbono por meio da transição energética.

Os empreendimentos de minerais estratégicos têm buscado se apresentar como cumpridores de ambos os objetivos. Além disso, inúmeras medidas voluntárias em um contexto de *standards* ESG têm sido utilizadas nos projetos não apenas no cenário regulatório, mas também como princípio corporativo para sua inserção no cenário internacional, seja com vistas a apresentá-lo em fóruns de meio ambiente e mudanças climáticas, mas também econômicos, na hipótese de acesso a eventuais canais de financiamento.

A despeito da importância da sustentabilidade dos projetos para acesso a canais de financiamento internacionais, no âmbito da gestão ambiental, medidas que potencializam a sustentabilidade do projeto e a reconhecida “licença social” também são de suma importância. **São sempre bem-vindas ações com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento das regiões Norte e Nordeste do estado, a partir da promoção da democracia e direitos humanos, desenvolvimento da diversidade, valorização da**

dignidade e promoção da ética e cidadania.

E mesmo antes de operar, vários empreendimentos já promovem uma série de ações de cunho socioambiental e proporcionam um importante desenvolvimento da região do Vale do Lítio e da Região Sul do estado. O licenciamento ambiental em Minas Gerais, acolhendo os princípios que regem o Direito Ambiental brasileiro, tem como objetivo **assegurar o meio ambiente ecologicamente equilibrado enquanto direito fundamental da pessoa humana**, conforme preleciona a Constituição Federal em seu art. 225.

Os princípios fundamentais, por sua vez, são essenciais à dignidade da pessoa humana – um dos pilares de nossa república democrática. Sua razão de existir é, então, por óbvio, a de licenciar a localização, instalação, operação e ampliação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais, consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras ou aquelas que, sob qualquer forma, possam causar degradação ambiental (art. 1º, I, da Resolução CONAMA nº 237/1.997).

Nesse sentido, tem havido um encontro entre ações corporativas em um ascendente setor econômico, como é o de mineração para minerais estratégicos, e políticas públicas dos governos estadual e federal. O Conselho Estadual de Política Ambiental (Copam), fórum aglutinador das preocupações do poder público e da sociedade civil, tem trazido *inputs* essenciais ao desenvolvimento de novos projetos.

Ganha Minas Gerais e o Brasil, mas, sobretudo, os cidadãos que buscam e merecem melhores condições de vida e oportunidades de trabalho.

GERMANO GOMES VIEIRA

É advogado especializado em meio ambiente e sustentabilidade. Pós-graduado em Educação Ambiental e mestre em Avaliação de Impactos Ambientais. Atuou como secretário de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável de Minas Gerais.



AMERICA GARDEN

O mercado imobiliário de Governador Valadares (MG) se prepara para receber um empreendimento que deve elevar os padrões de sofisticação e exclusividade na região: o America Garden Residence. Desenvolvido pelo Grupo M, em sociedade com o cantor e empresário Zezé di Camargo, o projeto já está em fase de construção e vem despertando grande expectativa. Com valor médio das unidades em torno de R\$ 415 mil, o condomínio será composto por 274 lotes de alto padrão, variando entre 330m² e 560m². Localizado em uma área estratégica da cidade, o America Garden não se limita a oferecer residências de luxo; seu plano diretor vai além, abrangendo mais de 2 milhões de m² e englobando outros empreendimentos que contribuirão para a formação de uma nova centralidade urbana em Governador Valadares.

Divulgação



Zezé di Camargo ao lado de MJ Valadares

AJÊ BISTRÔ

Ton Nettos



O selo é um prêmio concedido pela plataforma Tripadvisor, aos estabelecimentos que se destacam e que, de forma contínua, demonstram sua excelência. E pelo segundo ano consecutivo, o Ajê integra a parcela de estar entre os 10% melhores do mundo. E por falar em prêmio, o Ajê é finalista do Prêmio Cumbucca, na categoria Cozinha Internacional. O intuito da premiação é valorizar e fortalecer a vocação de Belo Horizonte e Minas Gerais na gastronomia. David Faria, chef do Bistrô, tem formação e cursos em diversas unidades do Le Cordon Bleu, Laurent Suaudeau e foi aluno de chefs de grande importância na gastronomia mundial. David, apesar de seus colaboradores, é quem executa pessoalmente os pratos do restaurante. Inclusive, o chef já serviu a princesa real da Malásia, Yang Berbahaya Che Puan Sophie Louise Johansson.

**David Faria,
chef do Bistrô**

SUZANA CREMASCO

Na primeira semana de dezembro, a advogada e professora do Ibmec, Suzana Cremasco, lançou em Belo Horizonte a versão comercial de sua tese de doutorado, defendida em 2023 na Faculdade de Direito da UFMG. Intitulada *Arbitragem e Precedentes*, a obra explora de maneira inédita a interação entre a arbitragem – método privado e extrajudicial de resolução de conflitos, cada vez mais utilizado no Brasil – e os precedentes judiciais vinculantes do Poder Judiciário. Publicado pela prestigiada Editora Quartier Latin, o livro integra a coleção *Processo e Arbitragem*, coordenada pelos professores Flávio Yarshell (USP) e Guilherme Setoguti (Insper). Ele foi apresentado ao mercado em setembro, durante o Congresso do Comitê Brasileiro de Arbitragem, realizado em Brasília.



Suzana Cremasco

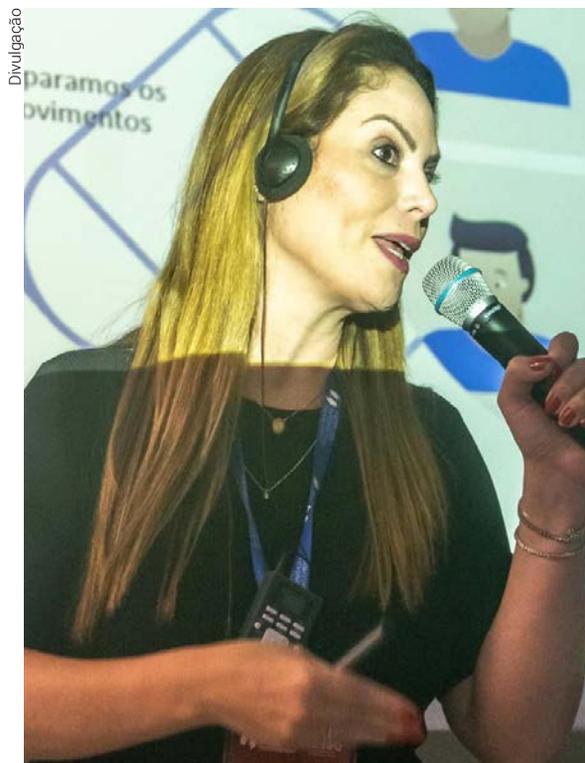
BIOCOR REDE D'OR

Pelo oitavo ano consecutivo, o Biocor Rede D'Or reafirmou sua posição de destaque na área da saúde, recebendo o prêmio máximo do Selo de Excelência Assistencial Hospitalar 2024, concedido pela Unimed-BH. A conquista do primeiro lugar na categoria Pronto Atendimento demonstra o compromisso do Instituto com a excelência em todos os seus serviços. Esse reconhecimento, resultado de uma avaliação rigorosa e criteriosa, reafirma a excelência do Biocor Rede D'Or em diversos aspectos, como segurança do paciente, agilidade no atendimento, cumprimento de metas e satisfação do cliente.

Divulgação



Cerimônia de premiação

MOST

Divulgação

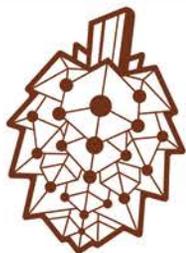
A gestão de dados é uma preocupação que as empresas alimentam desde a metade do século passado. Com a adoção do armazenamento eletrônico de informações, os dados passaram a ocupar gigabytes em vez de metros quadrados, mas os ataques de fraudadores passaram a exigir proteção digital de alto calibre. “As empresas hoje operam com uma quantidade infinitamente maior de informações em relação às décadas passadas, e essas informações muitas vezes significam o coração do negócio. O acesso inadequado pode simplesmente destruir uma organização. Então o universo corporativo necessita de soluções que organizam, armazenam e protegem em muitos níveis todas as suas informações”, explica Maria Cristina Diez, engenheira de softwares e diretora comercial da Most Specialist Technologies, uma das maiores empresas de segurança digital do país.

Maria Cristina Diez**DR360 EDUCAÇÃO**

Com R\$ 900 mil investidos e faturamento de R\$ 2,5 milhões em 2024, a startup projeta expansão de 200% em 2025 e mira impactar 50 mil profissionais da saúde até 2030. A DR360 Educação, fundada em 2024, já desponta como um dos maiores ecossistemas de educação executiva do Brasil voltados para médicos, dentistas e profissionais da área da saúde. Com foco em gestão, marketing e vendas, a empresa celebrou seu primeiro ano consolidando o modelo de negócio e validando diversos produtos e serviços, como imersões presenciais e programas de mentoria exclusiva. Para 2025, a startup planeja uma expansão significativa, com estratégias robustas para aquisição de novos alunos e desenvolvimento de programas on-line e híbridos que ampliem sua escala e alcance

VMI SECURITY

A VMI Security, líder mundial no desenvolvimento de tecnologias de inspeção por raios-X, continua a avançar no mercado global com soluções de segurança inovadoras, eficientes e não invasivas. Seus sistemas de inspeção oferecem uma visão detalhada por meio de objetos, pessoas, veículos e cargas, otimizando a agilidade e a segurança em aeroportos, portos, presídios, prédios públicos, bancos e locais estratégicos ao redor do mundo. Com presença em mais de 100 países, a VMI desenvolve e fabrica scanners para inspeção de bagagens, paletes, pequenos volumes e grandes cargas. Suas soluções inteligentes permitem a detecção automática de ameaças como explosivos, armas, drogas e metais, além de garantir o controle de segurança sem interromper o fluxo das operações. Seus scanners permitem a detecção automática de ameaças sem a necessidade de contato físico, de forma rápida e precisa.



SALTO
de Fé

CERVEJARIA ARTESANAL

BELO HORIZONTE MINAS GERAIS

DÊ ESTE SALTO!

**CHOPE GELADO E CERVEJAS
ESPECIAIS PREMIADAS DIRETO
DA FÁBRICA PARA SUA CASA!**



**@SALTODEFECERVEJARIA
SALTODEFE.COM.BR
(31) 98634-9824**



NEO HOSPITAL DE OLHOS

Um novo núcleo de referência em saúde oftalmológica foi inaugurado em Contagem. O Neo Hospital de Olhos conta com uma equipe altamente qualificada, composta por oftalmologistas, enfermeiros, técnicos e outros especialistas. A unidade oferece desde exames diagnósticos de última geração até cirurgias oftalmológicas e tratamentos preventivos, além de acompanhamento pós-operatório. Com uma infraestrutura moderna de mais de 1.500 m² e tecnologia de ponta, o local combina atendimento humanizado com tratamentos de alta complexidade e tem capacidade para realizar cerca de 2,4 mil consultas e 6 mil exames por mês. Com 16 anos de atuação no mercado, o Neo Hospital de Olhos amplia sua estrutura para oferecer um conceito inovador no diagnóstico, tratamento e prevenção de doenças oculares. Localizado no coração de Contagem, o hospital foi projetado para atender à crescente demanda por cuidados especializados na área oftalmológica.

Divulgação NEO



Médico Rodrigo Versiani, Modesto Araújo Neto e Ricardo Faria, vice-prefeito de Contagem

COMPLEXO VILLA RICA

“Sem dúvida, o Complexo Villa Rica será um ponto de encontro para turistas e moradores que buscam desfrutar de um ambiente rico em cultura e sabor”, afirma Anderson Pereira, apoiador do projeto. Situado às margens da MG-129, no Alto Paraopeba, o Villa Rica está se consolidando como um dos destinos mais promissores de lazer, gastronomia e cultura de Minas Gerais. Com previsão de conclusão em 48 meses, o empreendimento reunirá uma diversificada oferta gastronômica, espaços de convivência e atrações culturais, com o objetivo de atender a públicos variados e impulsionar a economia regional. Além de promover o turismo, aposta-se em um desenvolvimento sustentável, gerando empregos e valorizando a cultura local.

JUSSARA NAVES

Pós-graduada em ESPM e B.I International, é empresária nas áreas de comunicação e educação, e tem bom acesso ao mercado. Por aqui, apresenta as principais novidades empresariais do estado.



Instagram: @jussaranaves | @navescoelhocomunicação



Terapia capilar,
um cuidado
que transforma.

E mais:

Cortes
Makeup
Pé e mão
SPA dos pés
Manutenção de cabelos
Manutenção de unhas de gel



 @tetebelezacapilar

 (31)98678-4354

Rua Zito Soares, 33 - Mangabeiras/BH

EM BREVE: Av. dos Bandeirantes, 1.764, 4º andar - Mangabeiras/BH

SOLENIIDADE CELEBRA TRABALHO DO MP E DO PROCURADOR-GERAL DE JUSTIÇA

Uma reunião especial do Plenário da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), realizada no dia 9 de dezembro, celebrou a atuação do Ministério Público do Estado (MPMG) na defesa dos interesses da sociedade mineira. A solenidade, solicitada pelo presidente da Casa, deputado Tadeu Leite (MDB), também homenageou o procurador-geral de Justiça, Jarbas Soares Júnior, pelo seu trabalho à frente da instituição nos últimos quatro anos.









ANIVERSÁRIO KELSON DE OLIVEIRA

No dia 24 de novembro, no Espaço Outland, em Belo Horizonte, foi comemorado um evento especial: o aniversário do empresário Kelson de Oliveira, que contou com a presença de amigos especiais em uma noite cheia de música, surpresas e elegância. O entretenimento foi garantido pelo famoso DJ Jesus Luz, que comandou a música e animou a pista de dança. Mas o ponto alto da noite foi a apresentação surpresa do ator e cantor Thiago Martins. As 12 horas de festa, com total animação, ainda contaram com a apresentação de Tuca Fernandes e MC Leozinho.

Entre os destaques da noite, a esposa de Kelson, empresária e influenciadora Claudia Resende brilhou com um look deslumbrante: um vestido verde esmeralda, modelo desenhado e desenvolvido pelo talentoso estilista Alex Mo-

reira. Entre os convidados também estava a influenciadora e escritora Cíntia Chagas – que postou fotos do evento em suas redes sociais para destacar o quão animado foi.

O evento festivo, que já se tornou tradição em BH, é ansiosamente aguardado pelos mais de 800 convidados e evidência a popularidade e estima do aniversariante. Este, por sua vez, em seu discurso de agradecimento, passou aos presentes importantes valores e ensinamentos sobre Deus, família, saber valorizar o que realmente importa, focar no que é bom, acreditar no propósito e... comemorar! A festa ainda contou com um dos bufês mais renomados da cidade, o Club do Chef; e certamente o grande sucesso do evento deixará os convidados ansiosos pela próxima edição.









13ª COPA EPA PLUS AMENDOEIRAS DE TÊNIS

O torneio de tênis do Condomínio Amendoeiras tem ganhado destaque nos últimos anos, devido à excelente organização técnica e produção. O evento é realizado pela Casalechi Eventos Esportivos, empresa de Belo Horizonte especializada na organização de torneios de tênis e *beach tennis*.

A última edição ocorreu entre os dias 18 e 24 de novembro de 2024, contando com seis quadras particulares disponibilizadas por Vinício Kalid, Cícero Giffoni, Delmani Jorge, Marco Silva e Ana Paula Dias. **O torneio recebeu 187 inscritos em 12 categorias**, incluindo masculina, feminina e mista.

A festa de encerramento e premiação ocorreu no domingo (24), na casa do anfitrião Vinício Kalid, no Condomínio Estância das Amendoeiras. O evento foi regado a chope Laut, espumante Like Wine, gin Venn, Kiboo Japonês e Contempo-

râneo e fogo de chão Brazas.

A 13ª Copa Epa Plus Amendoeiras de Tênis contou com a presença dos jogadores, seus convidados e vários empresários patrocinadores de diferentes setores, incluindo Epa Supermercados, Laut Beer, Bem Sec, Açai Paneiro, Capa SPA, RSM Auditoria, C6 Bank, Solmax Energia Solar, Valore Piscinas, Zetta Infraestruturas, Nau Capital, 2 Eletro, Ingá, Brazas, DL Encordoamentos, Revista Exclusive, Jimmy, Kiboo Japonês, Nine Fisioterapeuta e Paixão Joias.

Houve vários sorteios ao fim da premiação e, fechando com chave ouro, a Paixão Joias sorteou duas peças para os jogadores presentes na festa. Além de moradores do condomínio, empresários de Belo Horizonte também participaram do torneio.







A solução musical ideal
para agregar qualidade
ao seu evento.

DJ LUCAS CAMARANO



📞 31 98741-8884

📷 djlucascamarano_

✉️ lucascamarano@gmail.com

JOINT VENTURE ENTRE GWP, SIMEÃO E PIMENTA, E ESGOVENANCE PARTICIPA DA FEDERAMINAS

A aliança formada entre Group With a Purpose (GWP) – representada por Renê Junior e Kênia Freitas – e as empresas Simeão e Pimenta e Esgovenance (que culminou em uma *joint venture*) participou ativamente da Federaminas. Durante o evento, a parceria foi destacada como uma solução estratégica para a internacionalização de empresas, com foco em integrar a Logística 4.0 e distribuição inteligente para conectar empresas B2B e B2C aos mercados globais de maneira ágil e eficiente.

Essa *joint venture* visa criar uma rede robusta de conexões internacionais, permitindo que as empresas compartilhem recursos e expertise para otimizar operações e ex-

pandir para novos territórios. A GWP facilita a integração de processos logísticos avançados e governança de alto nível, acelerando o crescimento e ampliando as oportunidades no mercado global. "A *joint venture* é um ecossistema global que potencializa a expansão das empresas e acelera o sucesso nos mercados internacionais", afirmam Renê e Kênia.

Acompanhado da esposa Ana Paula Balbino Nogueira (que é professora, palestrante, autora de obras jurídicas e delegada de polícia), Renê Junior é CEO da GWP e foi palestrante no tema *Logística 4.0 – O Futuro é Agora!*. Kênia Freitas, por sua vez, é sócia-diretora-executiva da GWP.





YARA TUPYNAMBÁ EXPÕE NO TRT-MG

Inaugurada em 10 de dezembro no TRT-MG, a exposição *Mulheres: De Silenciadas a Empoderadas* é uma imersão profunda no poder da arte e da mulher. A exposição é uma realização do Instituto e Memorial Yara Tupynambá, pela mesma idealizadora, em prol da valorização da arte, cultura, ofícios e costumes do nosso povo.



A COMUNICAÇÃO INTERNA QUE TRANSFORMA O POTENCIAL

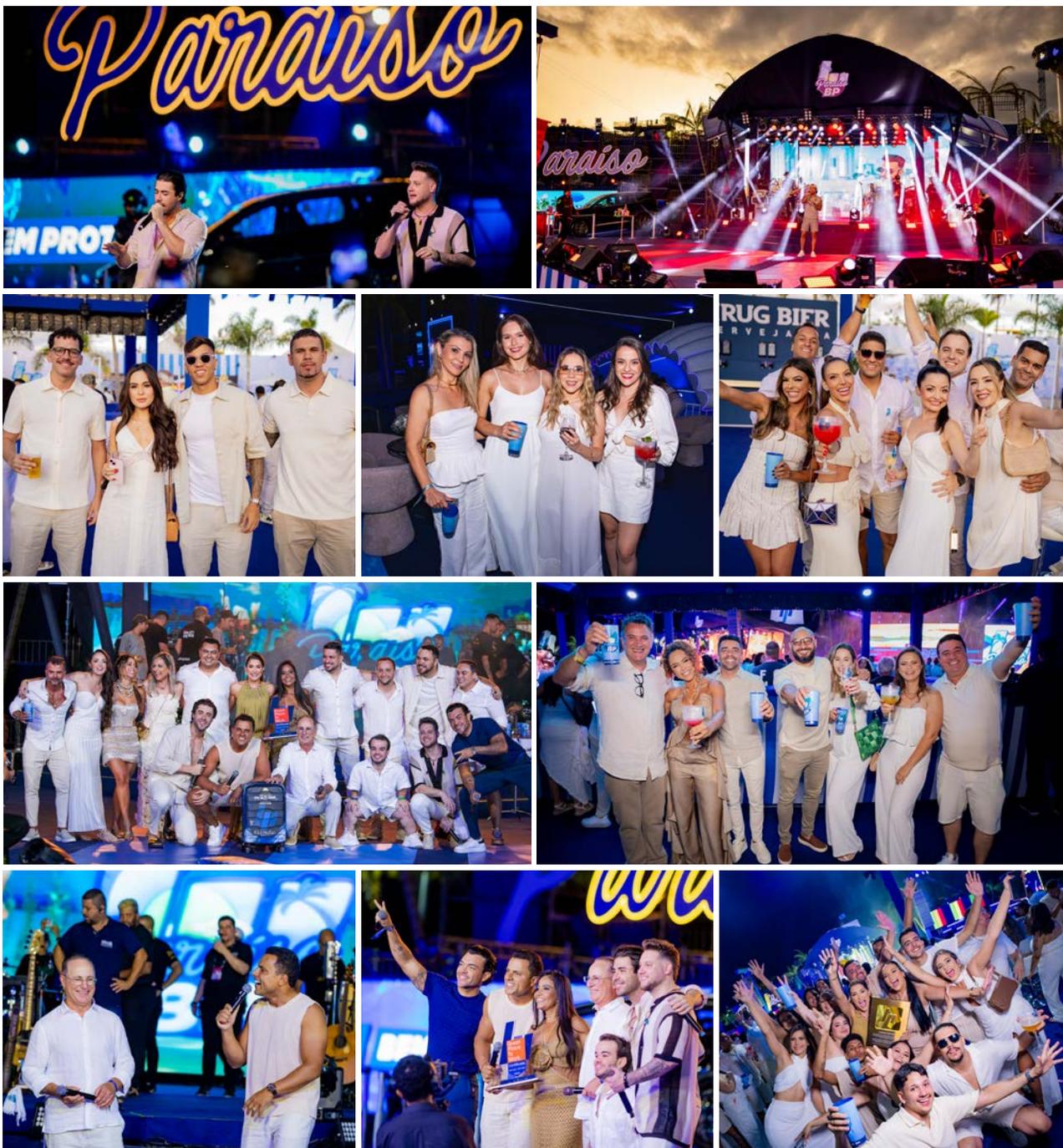
O sucesso começa dentro da sua empresa. A Massai Tech desenvolve soluções de comunicação interna que otimizam o fluxo de informações e aumentam o engajamento da sua equipe. Quando todos estão conectados, sua empresa cresce mais rápido e de forma mais eficiente. Conecte seu time, transforme seu potencial.

Conheça nossas soluções e leve a comunicação interna da sua empresa para o próximo nível.



BEM PROTEGE CELEBRA FIM DE ANO EM GRANDE ESTILO

A Região Metropolitana de Belo Horizonte foi palco de uma celebração inesquecível. O Paraíso BP, festa de fim de ano promovida pelo ecossistema Bem Protege, reuniu colaboradores, sócios e personalidades para uma noite de muita música e diversão. O evento teve como grande destaque a apresentação do cantor baiano Leo Santana, que colocou todos para dançar ao som de seus sucessos. A programação musical também contou com shows animados do sertanejo Thiago Brava e das duplas Bruno & Denner e George Henrique & Rodrigo, além do DJ Henrico, garantindo a diversidade musical e a animação do público presente.





**BOM MESMO É
LEVAR A VIDA LEVE...**

COM QUALIDADE E MUITA VARIEDADE.

Vem pro



@epasupermercados

WWW.EPA.COM.BR

NATAL DIVERTIDO DOS URSOS

Boulevard Shopping celebra dezembro com decoração interativa, sorteio de carro híbrido e “compre e ganhe” com Panetone Kopenhagen

A época mais esperada do ano, o Natal, chega em grande estilo no Boulevard Shopping BH, oferecendo uma experiência divertida e mágica para todas as idades. O *Natal Divertido dos Ursos* promete encantar o público com uma decoração encantadora, atrações inéditas e interativas, além de uma promoção imperdível. No fim do ano, o local ainda conta com horário estendido, com lojas, quiosques e praça de alimentação funcionando até as 23h, dos dias 16 a 21 de dezembro e 23 de dezembro.

Até 31 de dezembro, os clientes que realizarem compras no Boulevard concorrem ao sorteio de um **BYD SongPlus híbrido**. A cada R\$ 550 em compras, o cliente recebe um número da sorte para concorrer, com direito a três números da sorte extras para compras realizadas nas lojas Sephora e Lança Perfume. Até 24 de dezembro, o shopping também realiza a promoção *Compre & Ganhe*, na qual os consumidores que acumularem R\$ 550 em compras ganham, na hora, um panetone trufado Kopenhagen, sendo uma unidade por CPF, enquanto durar o estoque. “Neste Natal, vamos instigar os nossos clientes a descobrir cada detalhe da nossa decoração, que reserva muitas surpresas e diversão para toda a família. Além de um mix único de lojas para presentear quem amamos, teremos uma promoção que une um brinde imediato (**um delicioso panetone trufado Kopenhagen**) e a possibilidade de concorrer a um BYD híbrido”, comenta Nadinne Matos, gerente de marketing do Boulevard Shopping.

Além disso, o Papai Noel estará disponível em um espaço especial para fotos até o dia 26 de dezembro. O Cantinho do Noel inclui um trono pet, para que os “aumigos” também possam fazer parte desse momento. Neste ano, o Boulevard Shopping apresenta ainda o **Natal Divertido dos Ursos**, unindo sofisticação e interatividade com os personagens mais fofos e divertidos que você já viu.

Com as cores clássicas verde, vermelho e dourado, o shopping recebe uma árvore de Natal de mais de 12m de altura e conta com diversas atrações gratuitas e inéditas como: o **Turbilhão de Cartinhas**, em que o participante tenta pegar uma cartinha voando e concorre a brindes superespeciais, localizado no piso 3; **Oficina + Elevador de Cartinhas**, local onde as crianças podem escrever suas cartas e, em uma experiência lúdica, enviar as cartinhas direto ao Papai Noel por meio de um elevador; e o **Christmas Colors**, um piso iluminado interativo, que desafia os participantes a seguirem as luzes e completar o jogo. Além disso, o shopping também conta com cenários instagramáveis distribuídos em todos os seus pisos.

Outro destaque da decoração é o Gira Gira do Noel, brinquedo clássico dos parques de diversão que eleva as suas cadeiras numa aventura muito divertida. Os ingressos custam R\$ 15 (PcDs, autistas e neurodiversos têm direito à meia-entrada – acompanhante de PcD não paga entrada).



revista

EXCLUSIVE

#134 DEZEMBRO

ESPECIAL RÉVEILLON

REVISTAEXCLUSIVE.COM.BR

Foto: Pressmaster/AdobeStock

VEM, 2025!

Confira as principais dicas de onde passar a virada do ano



Divulgação

Réveillon Pequena Tiradentes

Em uma das cidades históricas mais encantadoras do Brasil, o Réveillon Pequena Tiradentes promete ser muito mais do que uma festa – será uma experiência repleta de charme, elegância e momentos inesquecíveis. No dia 31 de dezembro, a Pousada Pequena Tiradentes se transformará no palco perfeito para celebrar a chegada de 2025 em grande estilo.

Música de alta qualidade para uma noite especial

Três grandes atrações vão embalar a noite: a cantora Cíntia Fersi, conhecida por sua voz marcante, o carismático Patrício Gontijo e o talentoso DJ Cacá Brito. Cada apresentação foi planejada para garantir o mix ideal entre sofisticação e animação.

Gastronomia de excelência e bebidas premium

O renomado Buffet Rullus, de Belo Horizonte, assinará o cardápio do evento. Reconhecido por sua criatividade e qualidade excepcional, ele oferece uma seleção que promete encantar todos os paladares. Um open bar premium completa a experiência com coquetéis especiais, vinhos e espumantes de alta qualidade.

Ambiente íntimo e exclusivo

Com capacidade para apenas 700 convidados, o Réveillon Pequena Tiradentes oferece exclusividade e conforto. A estrutura foi planejada para proporcionar segurança e uma atmosfera acolhedora, perfeita para viver a virada do ano de forma inesquecível.

A Pousada Pequena Tiradentes, com seu estilo arquitetônico que remete às vilas coloniais, é o cenário ideal para começar 2025 com o pé direito. Cercada por belezas naturais e o charme único de Tiradentes, esta é uma experiência que une história, sofisticação e celebração.

Garanta seu lugar

Os ingressos já estão à venda, e a alta procura reflete o desejo de muitos em vivenciar esse momento exclusivo. Se você busca um Réveillon com boa música, alta gastronomia e um ambiente inesquecível, o Réveillon Pequena Tiradentes 2025 é o destino certo.

Prepare-se para brindar o ano novo em uma das cidades históricas mais requisitadas do Brasil. Venha viver essa experiência única e comece 2025 cercado de beleza, alegria e sofisticação. Os ingressos podem ser adquiridos pelo site www.pequenatiradentes.com.br.

Mais informações: @pequenatiradentes

Unidades Coco Bambu e Vasto

Para celebrar a chegada de 2025, as unidades do Coco Bambu em Belo Horizonte preparam festas de Réveillon exclusivas, com atrações musicais e cardápios especiais. A proposta é oferecer uma experiência de alto padrão para aqueles que buscam comemorar a virada de ano com conforto, boa comida e muito entretenimento. No dia 31 de dezembro, o Réveillon Gold & White será realizado em três unidades do restaurante na cidade: Coco Bambu Anchieta, Coco Bambu Del Rey e Coco Bambu Minas Shopping; e no restaurante Vasto, também da rede Coco Bambu.

No **Coco Bambu Anchieta**, a festa começa às 21h e vai até as 3h. A atração musical será a Banda Atômica, com um repertório variado que inclui pop nacional e internacional, axé, pagode, sertanejo e sucessos das décadas de 60 a 80. Os ingressos estão disponíveis em duas modalidades: individual, por R\$ 300; ou com consumação, por R\$ 450, sendo R\$ 200 revertidos em consumo durante a festa. Crianças de 6 a 11 anos pagam meia-entrada, e o evento contará ainda com uma brinquedoteca gratuita e monitorada, oferecendo uma opção segura para as crianças enquanto os adultos participam da festa.

No **Coco Bambu Del Rey**, a festa terá a presença da banda Atomix, decoração temática e uma brinquedoteca para os pequenos. Os ingressos do primeiro lote estão disponíveis por R\$ 400, com direito a R\$ 200 de consumação. Para crianças de 6 a 10 anos, o valor é R\$ 200, com R\$ 100 de consumação; e crianças até 5 anos têm entrada gratuita. O pagamento pode ser feito à vista via PIX ou em até 3x no cartão de crédito, sem juros.

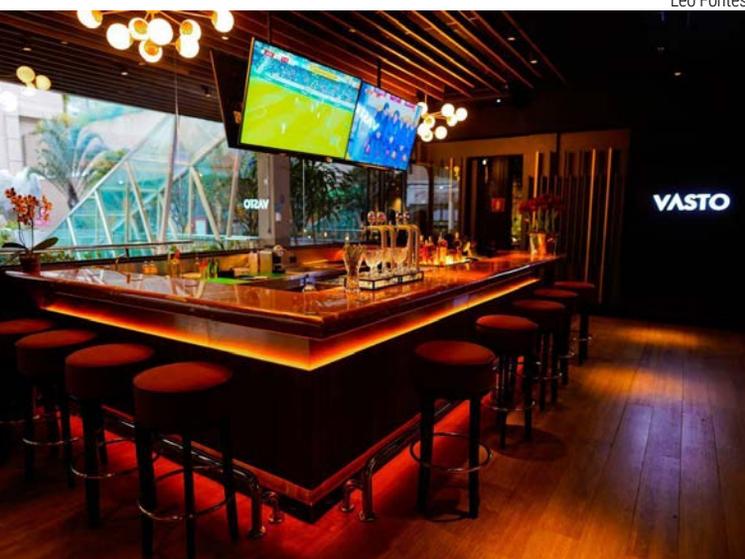


Divulgação

No **Coco Bambu Minas Shopping**, o Réveillon contará com a banda Meggan Atômica, com repertório vasto incluindo todos os gêneros e DJ para animar todos nesta chegada de ano, além de uma decoração temática espacial, brinquedoteca gratuita para os pequenos e pista de dança. Os ingressos estão disponíveis por R\$ 380, com R\$ 200 convertidos em consumação. Crianças de 6 a 10 anos pagam R\$ 190, com direito a R\$ 100 de consumação; e crianças até 5 anos são isentas de cobrança. O pagamento pode ser feito via PIX, TED, dinheiro ou em até 4x no cartão de crédito.

No **Vasto**, a celebração traz o tema exclusivo *Jazz em Nova Iorque*, oferecendo uma experiência sofisticada em um ambiente elegante. A noite será embalada pelo Izza Quarteto, que apresenta clássicos do jazz ao vivo, seguido por uma playlist selecionada. Os ingressos custam R\$ 250 por pessoa e incluem uma brinquedoteca gratuita para as crianças. Crianças até 5 anos têm entrada gratuita, e de 6 a 11 anos pagam R\$ 125. A festa ocorre das 22h30 às 3h, e as reservas já estão abertas, com vagas limitadas.

As festas de Réveillon no Coco Bambu e no Vasto já estão com ingressos à venda. Reservas podem ser feitas on-line, mas os lugares são limitados. Então é recomendável garantir sua participação com antecedência.



Léo Fontes

Mais informações: @cocobambuhoficial



Túlio Barros

Porcão

Um dos mais tradicionais Réveillons de BH já anunciou sua programação para a chegada de 2025. A Churrascaria Porcão, considerada a melhor de BH pela mídia especializada, investirá na decoração, na gastronomia e nas atrações musicais. Haverá uma festa especial no Espaço Meet, com shows de Rocknights, com sucessos do pop e rock; Vítor & Fabiano, trazendo as mais tocadas do sertanejo; e DJ Bela Simões, tocando todas as melhores e os maiores sucessos, agitando a pista até amanhecer.

O evento será open bar e food. No cardápio tem salgadinhos finos, como o croquete picante com alho-poró, pastéis de carne, catupiry e camarão, quiche Lorraine, delícia síria, bolinho napolitano, fricassê de frango com batata palha e hot dog folhado. Outra aposta é o Cantinho Mineiro, com delícias da nossa terra: linguicinha, torresmo, mandioquinha, batata frita, bolinho de arroz e canastra, ovinhos em conserva, creme de polenta com ragu de linguça, carne ao molho de vinho com minifatias de pão francês. Haverá ainda outro bufê com pães e pastas, que apresentará pastas de olivas, tomate seco, gorgonzola e salaminho.

Para o jantar, serão preparadas duas estações: risoteria, com risoto caprese com opção vegetariana, com tomatinho cereja,

muçarela de búfala e manjericão; e o risoto de filé com palmito e alecrim. Terá também as massas: penne ao molho de limão siciliano com lascas de salmão e fettuccine ao molho de tomates com ragu de costela. Para completar, terá até hambúrguer, cheeseburger Porcão gourmet com ketchup de goiabada, cheddar, bacon e cebola caramelizada, acompanhando batatas fritas. Para receber o primeiro dia do ano, ainda terá mesa de café da manhã estilo colonial.

O open bar também será caprichado: gin Tanqueray, vodca Absolut, whisky Johnnie Walker Red Label, espumante Porcão, vinhos, rodadas de shots de Licor 43, rodadas de Bee Honey, shots de Bananinha Porcão, shots de licor doce de leite Porcão, caips diversas, chope Krug, shots de tequila, refrigerantes, sucos, água tônica e água de coco.

As vendas já estão liberadas pelo site www.clubeporcao.com.br ou via Sympla. Há ainda mesas para quatro pessoas no Espaço Premium Porcão. Os itens do open bar e food são os mesmos, com o acréscimo do rodízio completo tradicional da marca, até 1h.

Mais informações: [@porcaobh](https://www.instagram.com/porcaobh)

Montê Bar

Na Praça Rui Barbosa – uma das paisagens mais emblemáticas de Belo Horizonte – o Montê Bar encerra um ano de destaque com uma celebração especial para receber 2025. O Réveillon do Montê promete uma noite memorável, em que a música ao vivo, os encontros entre amigos e a gastronomia de excelência se juntam para criar uma atmosfera de festa e alegria.

O som fica por conta de um **show especial da cantora Nega Kelly**, acompanhada de sua banda, com um repertório animado que passeia por diferentes ritmos, entre pop e rock nacional e internacional, MPB, samba e mais. O grupo Mais Amor soma à festa com clássicos do samba e pagode, enquanto os DJs Andreia Around e Vinícius Amaral assumem o som nas transições, garantindo uma trilha sonora para dançar e celebrar até o amanhecer.

O ambiente do Montê ganhará uma decoração temática, com detalhes pensados para realçar a magia do momento. À meia-noite, um brinde coletivo será o ponto alto da celebração, marcando a virada com energia compartilhada. No cardápio, um menu criado pelo chef Victor Hugo Zulliani especialmente para a ocasião será servido à la carte, proporcionando liberdade de escolha e a possibilidade de experimentar o que mais combina com o espírito da noite.



João Couto

Os ingressos para o evento estão disponíveis para compra na plataforma Sympla, em duas opções: o ingresso individual custa R\$150, enquanto a mesa para quatro pessoas pode ser adquirida pelo valor de R\$ 200, por pessoa, e dá direito a uma garrafa de espumante.

Mais informações: @monte.beaga



Mateus Moreno

Terraço Niê

Imagine receber o ano de 2025 no alto de um dos edifícios mais emblemáticos de Belo Horizonte, brindando ao som de muita música boa e com uma paisagem de tirar o fôlego como cenário. O Terraço Niê estreia no circuito de Réveillon com uma **celebração intimista e inesquecível**.

Localizado no icônico Edifício Niemeyer, o evento reúne jazz ao vivo com o Jazz Live Trio, seguido pelos DJs Elam Moura e Valber. Para os sabores da noite, uma mesa de antepastos ficará disponível à vontade, complementada por pratos principais e bebidas à la carte. Ingressos a R\$ 300 por pessoa, com vendas no Sympla.

Mais informações: @terraço.nie

Réveillon Premium Mallard

Há 16 anos no mercado, o Grupo Mallard realiza a quinta edição de seu Réveillon no espaço Mallard Recepções, localizado na orla da Lagoa da Pampulha (Otacílio Negrão de Lima, 1.200 – São Luiz). Reunindo a equipe do Grupo, que possui 10 casas em operação, e **uma megaestrutura de bufê** que atende até seis festas no mesmo dia, o "Big Team" proporcionará uma experiência única se tratando de Réveillon. Com um cardápio assinado pela chef Simone Caldas, formada em Gastronomia em Campos do Jordão, e música de alta qualidade, com bandas renomadas em Belo Horizonte.

No palco, uma seleção de artistas subirá ao palco: Guilherme Sena & Gustavo, com o melhor do sertanejo; e a Banda Velotrol, com as mais tocadas do rock nacional e internacional. Para fechar, tem Arredaê, com repertório de axé. O local terá uma verdadeira boate para deixar todo mundo animado, com DJs nos intervalos. Outro diferencial é o Espaço Kids, com monitores.

O cardápio terá o diferencial de bebidas servidas a volante, com atendimento de garçons (exceto drinques), com água mineral com gás e sem, água de coco, água tônica, energético Flying Horse, sucos, refrigerantes, chope Krug Bier com quatro rótulos, sendo: Hefe Weizen, Cristal, German Pils e Golden Ale.

Terá ainda espumante brut, vodca Smirnoff, whisky Johnnie Walker Red Label e gin.

Um dos destaques será a estação de coquetelaria, e entre as opções clássicas estão: Aperol Spritz, caipis com cachaça, vodca e opções com gin. Haverá ainda Piña Colada, Caip Peruana, Moscow Mule, Sex on the Beach, Mojito e gin com especiarias e tangerina com pimenta.

A gastronomia será apresentada em três estações: Ilha Mineira, Ilha Salgados Finos e Ilha Chef ao Vivo, com jantar. O menu terá arroz com amêndoas laminadas e arroz branco, lagarto recheado ao molho ferrugem e Cordon Bleu ao molho *velouté*, além de mesa de saladas. A mesa de salgados trará diversas opções clássicas. No Cantinho Mineiro, a seleção conta com pastel de angu, batata frita, bolinho de aipim com bacalhau, pastel de feira, torresmo, bolinho de feijão, miniquibes, pão de queijo e até moela com pão francês. Haverá ainda a mesa de tortas com Banoffee, torta de nozes e chocolate belga.

Mais informações:

www.reveillonbh.com.br | (31) 97206-6288.



Leonardo Pedone



BS Fotografias

Clube Chalezinho

Com 22 anos de história sendo referência na noite de Belo Horizonte e em balada em âmbito nacional, o Clube Chalezinho traz mais uma vez um grande Réveillon da cidade. A 21ª edição da festa de ano novo traz o melhor em estrutura, conforto e segurança, para uma entrada de ano especial e inesquecível, com comodidade e tranquilidade. O evento é open bar, com vodca Ketel One, gin Tanqueray, whisky Black Label e Red Bull, além de cervejas Corona, Stella e Budweiser; água tônica, refrigerantes, sucos e água. É também open food, com risotos (filé e pomodoro), bufê de massas e finger foods.

Quem escolher viver esse momento inesquecível no Clube Chalezinho terá acesso a **um cardápio especial, montado exclusivamente para a ocasião**, com variedade de sabores. Além da excelente localização, que faz toda a diferença em datas festivas como a virada de ano, a casa oferece uma estrutura completa, banheiros equipados, diferentes espaços para curtir com tranquilidade e, claro, um atendimento único, reconhecido em toda a cidade. O evento começa às 20h do dia 31 de dezembro, e você pode garantir o seu ingresso na plataforma Sympla. No palco, Felipe Hott, Castelli & Thiago e DJs.

Mais informações: [@clubechalezinho](#)

Bebedouro Bar e Fogo

Localizado num dos cartões-postais mais bonitos de BH, o Bebedouro está preparando uma programação especial para o seu Réveillon. A casa fica na orla da Pampulha, com vista panorâmica para a Igrejinha, além de estar próxima a diversos pontos de queima de fogos de artifício, tradicionais na virada do ano. Haverá open wine (branco, tinto e espumante), das 19 até a 0h. Também será servida uma mesa de frutas, no fim do evento. Haverá atrações musicais para agitar a noite, com o DJ Lincoln Willy e a banda Johnny Klein in Jazz – além de uma decoração charmosa que está sendo preparada. A aposta é na carta de drinques, vinhos e espumantes.

Os ingressos podem ser adquiridos pela plataforma Sympla, pelo valor inicial de R\$ 230 por pessoa. Neste dia, **a parrilla terá opções diferenciadas** com proteínas da terra e do mar, como as ostras gratinadas e camarões à romana. Da terra vem o charmoso T-bone e o Fraldinha na Mostarda, que serão preparados na parrilla da casa; e o *brisket* e o carré de cordeiro, dois outros tradicionais preparados nesse formato de churrasco. Terá também Panceta de Rolo e as batatas rústicas com Pulled Pork. A casa não trabalhará com reservas. Será por ordem de chegada.

Mais informações: [@bebedourobarefogo](#)



Vapor Comunicação



Leonardo Pedone

Réveillon Pampulha - Clube Labareda

A região da Pampulha é uma das mais tradicionais do Réveillon na capital mineira. E o Réveillon Pampulha está preparando uma programação bem especial para receber 2025. Um dos destaques é a vista panorâmica privilegiada da região da lagoa. O evento está investindo em uma programação musical diferenciada e selecionada. No palco, a Banda do Marcão promete agitar o público. Outro grande sucesso da capital mineira será o grupo Marra Pura, com o melhor do samba e pagode. Ronanzera fecha a grade musical, com clássicos do sertanejo, modão e arrocha.

Também haverá uma grande variedade de comidas e bebidas inclusas no sistema open food e bar. Entre as bebidas disponíveis estão espumantes, vinho, vodka Absolut, gin Beefeater, gin nacional, whisky Johnnie Walker Red Label, chope Krug, energéticos, água, refrigerantes e suco. O open food também impressiona pela qualidade, com **uma ilha japonesa**: sushi de salmão, sushi skin higawari, skin maki com tartar de atum, uramaki, Califórnia Gunkan Tropical, futomaki, Filadélfia, maki picante, shake maki e maki de camarão. Tem ainda o Cantinho Mineiro, com pastel de angu com geleia de pimenta, batata frita, bolinho de aipim com bacalhau, pastel de feira, linguiça cala-

bresa, torresmo, bolinho de feijão, miniquibes, pão de queijo e moela com pão francês.

Não poderia faltar o bufê de salgados, que oferecerá coxinha, fofinho de carne seca e de quatro queijos, bombom de milho, bengre de alho-poró, bolinho de bacalhau, rolinho de lombo e piorra italiana. O ponto alto da noite será o Chef ao Vivo, que preparará massas na hora. O Farfalle Penne poderá ser servido com molho sugo e fonduta de queijo. E ainda haverá guarnição: milho verde, palmito, ervilha, frango desfiado, bacon, tomate seco e tomate-cereja, muçarela, alho-poró frito ou refogado e peito de peru em cubos.

A casa ainda terá espaço kids, com monitores por todo o tempo. Haverá área de mesas, e o espaço contará com puffs, bancos e poltronas espalhados no evento e na pista, para ponto de descanso e apoio. A festa ocorre no Clube Labareda, na Avenida Portugal, 4.020, Itapoã/BH.

Mais informações: @reveillonpampulhabh

Praia Buritis

Mais uma vez, o Praia Buritis está preparando um Réveillon superespecial. A proposta é criar um ambiente bem aconchegante e uma atmosfera cheia de energia positiva, com decoração temática. Um destaque será a vista panorâmica de praticamente toda BH, que proporcionará aos presentes a vista da queima de fogos em vários pontos da cidade.

No palco, Felipe Hott, um dos fenômenos do Carnaval de BH, além de Dadim, com aquele pagode clássico; Lipe Colacio, com seu repertório de releituras do sertanejo; e o DJ Bruno Diaz, tocando de tudo. O evento é totalmente all inclusive, premium e com open bar e food, mas dividido em setores: pista; mesas para oito, seis e quatro pessoas; mesas bistrô para três ou duas pessoas. Também haverá camarote premium, com mesas com atendimento exclusivo de garçons.

O open bar do camarote inclui chope Krug Bier, Xequé-Mate, whisky 8 anos, drinques, vodcas Kettel One e Smirnoff, gin nacional, energético, suco, refrigerante, água mineral, água com gás e água tônica. O open food terá um momento de comida

japonesa, mini-hambúrgueres, pão de queijo com pernil, batata rústica, antepasto de berinjela, escondidinho de frango, Cantinho Mineiro, a clássica mesa de frio e de frutas, e ceviche de peixe branco. Cada mesa e mesa bistrô terá direito a uma garrafa de espumante no momento da virada.

Na pista VIP terá chope Krug Bier, Xequé-Mate, vodcas Kettel One e Smirnoff, gin nacional, energético, suco, refrigerante, água mineral, água com gás e água tônica. O open food vai incluir pão de queijo com pernil, mini-hambúrguer, batata rústica, antepasto de berinjela, escondidinho de frango e Cantinho Mineiro. No momento da virada, serão servidas taças de espumante para essa pista.

A ceia, disponível para todos os setores, terá bufê de massas italianas com penne e farfalle ao molho pesto, branco, quatro queijos e bolonhesa; e paella mineira. Também terá a mesa de café da manhã, com bolos, tortas, pães variados, café, sucos variados e frutas. O evento é 100% coberto e não será pé na areia.

Mais informações: @praiaburitis



Marquinho Vinicius



Guilherme Silveira

Porks Castelo e Casarão

O Réveillon mais famoso e tradicional do bairro Castelo está ainda melhor. Para este ano, a novidade do Porks Castelo será o open bar com 5 horas de duração, incluindo chope pilsen Verace, água mineral e drinques como o Pink Lemonade, Gingibre, Mojito e Gin Tropical. No palco, João Guimarães, com as melhores do grunge; e a banda Rock Reunion, com o rock clássico.

O Casarão mais charmoso de BH também será um ótimo lugar para receber 2025. A casa funcionará normalmente, sem cobrança de entrada ou cobrança de 10%, mas terá esquema diferenciado de reserva de mesas com vantagens para os clientes. Para não ficar de fora, a direção do Porks Casarão pede para que as reservas sejam fechadas via direct no Instagram da casa. No palco terá N Rock, com as faixas nacionais mais tocadas; e outra atração que será anunciada em breve.

O Porks está com cardápio novo, com diversos petiscos estreando em seu menu. A casa também é o local ideal para quem curte cerveja artesanal, com seu *tapping* sempre repleto de chopes especiais e exclusivos – além de drinques maravilhosos. Ah! E não se preocupe com chuva, pois ambos os Porks, Casarão e Castelo, estarão com estruturas que protegerão o público das intempéries.

Mais informações: @porkscastelo e @porkscasarao

Réveillon Na Areia 360

Passar o Réveillon na praia, sem sair de BH, é possível? Com atendimento de bufê, com garçons volantes e conforto? Essa é a proposta do Réveillon Na Areia 360. A festa será “com o pé na areia”, clima praiano e energia tropical. Haverá uma decoração com esse tema. Tudo para começar 2025 com o pé direito. A estrutura será aconchegante, em um formato especial na Arena BH Beach (Rua Mário Coutinho, 171, Estoril/BH). O evento será all inclusive, com open bar premium, que inclui gin Gordon, vodka Absolut, cervejas Heineken e Original, whisky 8 anos, Xequê-Mate, energético, espumante, tequila, chá gelado, água tônica, água mineral com gás e sem, drinques, sucos e refrigerantes.

A parte gastronômica terá mesa de frios contemporâneos, frutas da estação, minissanduíches, Cantinho Mineiro com guloseimas da nossa terra, salgados finos, pratos quentes e café da manhã. O grande diferencial é o bufê de sushi, que valorizará mais ainda a entrada em 2025. O atendimento terá serviço de garçons volante. No palco, Lucas Venturatto, com as melhores do sertanejo; o cantor Taym, com as mais tocadas do pagode; e DJ Ávila, agitando os intervalos.

Mais informações: @naareia360



Túlio Barros



 MANOEL
BERNARDES

BH SHOPPING 1º piso — 31 3286 2492
BH SHOPPING 4º piso — 31 35055170
DIAMOND — 31 3292 9055
PÁTIO SAVASSI — 31 3284 2552
DEL REY — 31 3415 6009

 
www.manoelbernardes.com.br

Siga a Rota Jaguarara no Instagram!



 @rotajaguara

Descubra os encantos da região de Itabirito, Rio Acima, Ouro Preto e Santa Bárbara. Trilhas, cachoeiras, culinária local e muito mais!

Viva essa experiência única.



Rota Turística
Jaguara

Itabirito - Ouro Preto - Rio Acima
Santa Bárbara - Minas Gerais - Brasil



Escaneie o QRCode para seguir o perfil da Rota Jaguarara nas redes sociais.