

2º Festival Cozinha Mantiqueira

Aberto o credenciamento de estabelecimentos

O turismo do Circuito Montanhas Mágicas da Mantiqueira vai ganhar um fôlego novo e muito bem-vindo! A região foi contemplada em um convênio histórico firmado entre a Fecitur (Federação dos Circuitos Turísticos de Minas Gerais), a Codemge e o Governo de Minas Gerais, por meio da Secult. Esse recurso vem para estruturar e promover o turismo local de forma estratégica em 2026.

Com esse investimento, três projetos in-críveis sairão do papel para beneficiar todas as cidades integrantes: Andrelândia, Arantina, Carvalhos, Liberdade, Minduri, Passa Vinte e São Vicente de Minas.

O primeiro deles é uma produção audiovisual profissional. Equipes de ponta vão registrar as belezas naturais e culturais de cada município, gerando fotos e vídeos



de alta qualidade para promover o Circuito para o mundo inteiro ver.

Em seguida, será realizada a sinalização da Rota das Montanhas Mágicas. Serão produzidas e instaladas mais de 600 placas ao longo do trajeto que conecta todos os municípios, criando um percurso seguro e bem indicado para ciclistas, caminhantes e aventureiros.

Por fim, acontecerá



a 2ª edição do Festival Cozinha Mantiqueira! O evento reunirá estabelecimentos ligados à gastronomia de todo o Circuito. E há uma novidade: o Passaporte

Eletrônico. O público poderá colecionar carimbos digitais nos locais por onde passar e trocá-los por uma cesta exclusiva com deliciosos produtos da região.

Chamadas

Sete em cada dez varejistas de Minas esperam vender mais no segundo semestre

Página 02

A difícil arte de desaprender

Página 02

Produtores atendidos pelo senar se destacam na 49ª Expolac

Página 03

Plinscrições para o FIES terminam nesta sexta-feira; programa conta com novas regras e amplia opções para candidatos

Página 03

Festival Sabores de Aiuruoca abre pré-inscrições para experiências culinárias e anuncia edição 2026

Página 04

LATICÍNIOS ANDRELÂNDIA
FABRICA 1992
35 99266-4467
Fábrica: Rua José Ovidio, 41
Parque Industrial - Andrelândia
@laticiniosandrelândia

Chico Mineiro QUEIJARIA
Loja da Fábrica
Av N Sra do Porto da Eterna Salvação, 294
35 99134-2456
@queijariachicomineiro

Apec São Lourenço
35 3341-5152
Rua Marechal Floriano, 57 - São Lourenço-MG

Conheça nossos serviços!
Acesse www.terraelar.imb.br

Terra e Lar IMÓVEIS

(35) 99775-0954
Rua Felipe Senador, 1231 A
Aiuruoca - MG - Brasil

31ª Exposição NACIONAL DE ORQUÍDEA São Lourenço

EXPOSIÇÃO DE ORQUÍDEAS VENDA DE PLANTAS JULGAMENTOS E PREMIAÇÃO PALESTRAS E ATRAÇÕES

4, 5 e 6 DE SETEMBRO DE 2026

PRAÇA DA ESTAÇÃO
ESTACIONAMENTO DA ESTAÇÃO HALL SHOPPING
SÃO LOURENÇO • MG

Sete em cada dez varejistas de Minas esperam vender mais no segundo semestre

O comércio varejista de Minas Gerais inicia o segundo semestre de 2026 com uma perspectiva predominantemente positiva. Pesquisa realizada pela Fecomércio MG revela que 70,2% dos empresários acreditam que as vendas dos próximos meses serão superiores às registradas no primeiro semestre, refletindo um ambiente de confiança sustentado pelas datas comemorativas, especialmente o Natal, e por estratégias comerciais voltadas à atração e fidelização dos consumidores.

A pesquisa, realizada pelo Núcleo de Estudos Econômicos e de Inteligência & Pesquisa da Fecomércio MG com 416 empresas de todas as regiões do estado, mostra que o segundo semestre continua sendo visto como o período mais promissor para o varejo. Para transformar essa expectativa em resultados concretos, os empresários já desenham suas estratégias: 45,1% pretendem reforçar investimentos em divulgação e propaganda, 26,3% apostam em promoções e 24,9% pretendem ampliar o atendimento diferenciado aos clientes. O movimento demonstra que, além de preços competitivos, o setor busca fortalecer a experiência de compra e ampliar sua presença junto ao consumidor.

Embora o cenário seja de otimismo, a percepção dos empresários está ancorada em um primeiro semestre de desempenho moderado. A pesquisa aponta que 60,6% afirmaram ter alcançado as expectativas de vendas en-

tre janeiro e junho, percentual superior ao observado em anos anteriores. Ainda assim, quando comparado ao mesmo período de 2025, apenas 24,8% relataram crescimento nas vendas, enquanto 38% registraram estabilidade e 33,7% tiveram resultados inferiores.

Na avaliação da economista da Fecomércio MG, Gabriela Martins, os números revelam um empresárioado que mantém uma visão positiva, mas adota estratégias mais planejadas diante de um ambiente econômico ainda desafiador. “Os empresários reconhecem que o consumo continua sendo influenciado por fatores como o orçamento das famílias, o custo do crédito e o comportamento mais criterioso dos consumidores. Mesmo assim, a expectativa positiva demonstra confiança na força das datas comemorativas e na capacidade das empresas de utilizar ações comerciais mais eficientes para estimular as vendas”, afirma.

Entre os estabelecimentos que não atingiram as expectativas no primeiro semestre, a cautela do consumidor foi apontada como o principal fator limitador (31,7%), seguida pelo endividamento das famílias (25,5%) e pela inflação (17,4%). Também aparecem entre os desafios a dificuldade de acesso ao crédito, a concorrência do comércio eletrônico e fatores relacionados ao ambiente econômico.

Ainda assim, o segundo semestre desperta expectativas mais favoráveis. Para 61,6% dos empresários oti-

mistas, o principal motivo é justamente a confiança de que o período será mais aquecido. Outros 25% afirmam que historicamente o segundo semestre apresenta desempenho superior ao primeiro, enquanto as datas comemorativas também aparecem como importante impulsionador das vendas. Segundo Gabriela Martins, a confiança do empresárioado está associada ao comportamento tradicional do consumo na reta final do ano, quando o calendário comercial favorece o varejo. “Historicamente, o segundo semestre concentra importantes estímulos ao consumo. Além do calendário promocional, há fatores como o recebimento do décimo terceiro salário, maior circulação de renda e campanhas comerciais que costumam fortalecer o desempenho das empresas. Por isso, o planejamento realizado desde agora será decisivo para transformar expectativa em faturamento”, destaca.

Entre as datas comemorativas, o Natal permanece como o principal motor do comércio mineiro, sendo citado por 41,1% das empresas como a data de maior impacto positivo para seus negócios. Em seguida aparecem o Dia dos Pais (18,3%), o Dia das Crianças (17,8%) e a Black Friday (12,7%). Além disso, 40,9% dos empresários acreditam que as vendas nessas datas serão melhores do que as registradas no ano passado.

O levantamento também evidencia mudanças nas estratégias comerciais. Além do investimento em

comunicação, parte dos empresários pretende ampliar o mix de produtos, intensificar ações de marketing digital, buscar novos clientes e oferecer condições diferenciadas de pagamento. Na percepção do setor, o cartão de crédito parcelado deverá permanecer como principal forma de pagamento no período, citado por 36,8% das empresas, seguido pelo Pix (31,3%) e pelo cartão de crédito à vista (15,4%).

Apesar do cenário positivo, os empresários permanecem atentos aos riscos que podem limitar o desempenho do varejo nos próximos meses. Entre os principais desafios apontados estão o preço elevado dos produtos (17,5%), o momento econômico do país (16,3%), o endividamento das famílias (10,8%), o comportamento cauteloso do consumidor (9,4%) e a concorrência desleal (7,7%). Para Gabriela Martins, os resultados mostram um setor que entra na segunda metade do ano mais preparado para enfrentar um ambiente competitivo. “A pesquisa indica que o varejo mineiro está direcionando seus investimentos para ações capazes de gerar maior proximidade com o consumidor, seguindo as tendências do mercado global. A combinação entre planejamento, comunicação, promoções e atendimento qualificado tende a ser um diferencial importante para aproveitar o potencial das datas comemorativas e ampliar as oportunidades de vendas ao longo do semestre”, conclui.

A difícil arte de desaprender:

*Por Mauro Falcão

A maior dificuldade na construção do conhecimento não está em aprender algo novo, mas em abandonar aquilo que já acreditamos saber. Desde a infância, somos moldados pelo ambiente, pela cultura, pela família e pela educação. Cada nova informação se apoia sobre as anteriores, formando a estrutura que sustenta nossa visão de mundo.

A formação acadêmica aprofunda esse processo. Especializamo-nos, consolidamos conceitos e construímos uma identidade intelectual e profissional. Com o tempo, aquilo que antes era aprendizado transformase em convicção; e a convicção, muitas vezes, em dogma.

Passamos então a aceitar apenas os conhecimentos que confirmam nossas certezas. Ideias que exigem substituição, e não mera adição, costumam ser rejeitadas. Afinal, mudar significa recomeçar. E recomeçar pode implicar rever hábitos, interromper rotinas, questionar interesses e até colocar em risco estruturas pessoais, sociais e financeiras cuidadosamente construídas.

Assim, sem perceber, estacionamos.

Acomodados em verdades antigas, resistimos ao movimento natural da existência: a transformação. Mas a vida possui seus próprios mecanismos de renovação. Surge então o ‘fato compulsório’ — aquilo que chamamos de problema. Não como castigo, mas como uma imposição da própria realidade, destinada a romper as paredes da mente petrificada e abrir espaço para novos horizontes.

Toda crise carrega em si uma convocação para evoluir. Toda ruptura oferece a oportunidade de reconstrução. O sofrimento, muitas vezes, é apenas a linguagem pela qual a vida anuncia que determinadas ideias já não servem ao destino que nos aguarda.

E assim seguimos, entre desapegos e descobertas, substituindo certezas por compreensões mais amplas, em uma jornada infinita de aprendizado. Afinal, evoluir talvez seja justamente isso: permitir que o novo encontre espaço onde o velho já cumpriu sua missão, enquanto caminhamos, passo a passo, ao encontro do Grande Arquiteto.

*Mauro Falcão, pesquisador e escritor brasileiro. advfalcao@hotmail.com - WhatsApp: (55) 51 99548-3374

Missão do Sebrae Minas fortalece conexão entre Mantiqueira de Minas e o Cerrado Mineiro

Iniciativa promove intercâmbio de conhecimentos sobre governança, denominação de origem, sustentabilidade, turismo e valor agregador à cadeia cafeeira

A troca de experiências entre duas das mais importantes regiões produtoras de café do país marcou a missão técnica promovida pelo Sebrae Minas, que levou ao Cerrado Mineiro, na última semana, cafeicultores, representantes da Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira (Aprocam) e da Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Carmo de Minas (Cocarive), Cooperativa Regional dos Produtores Rurais de Santa Rita do Sapucaí (Cooperrita) e (Cooperativa dos Cafeicultores de São Gonçalo do Sapucaí (Coopervass).

Durante dois dias de programação, os participantes conheceram práticas de gestão, governança, produção sustentável e comercialização desenvolvidas na primeira região brasileira a conquistar a Denominação

de Origem (DO) para cafés.

A iniciativa faz parte das ações promovidas pelo programa ALI IG do Sebrae Minas e foi realizada em parceria com instituições do Cerrado Mineiro. A visita promoveu o estímulo ao intercâmbio de boas práticas, fortalecimento de conexões entre os produtores e aumento da visão estratégias que agrega valor ao café, desde a produção até a experiência do consumidor.

A programação teve início no Centro de Excelência do Café (CEC), em Patrocínio, onde os participantes conheceram a estrutura de governança da Denominação de Origem Cerrado Mineiro, os critérios de certificação e o trabalho desenvolvido pelas entidades responsáveis pela gestão da marca regional. A comitiva também visitou a Expocaccer e a cafeteria Dulcerrado, permitindo aos produtores compreenderem diferentes etapas da cadeia produtiva, da classificação e comercialização dos grãos à

construção da experiência do consumidor por meio das cafeterias especializadas.

No segundo dia, o foco esteve voltado para o campo. Os cafeicultores visitaram propriedades que são referência em agricultura familiar, sucessão no campo, qualidade dos cafés e agricultura regenerativa. As atividades proporcionaram contato direto com diferentes modelos de produção, além de momentos de diálogo entre produtores sobre desafios, inovação e oportunidades para o fortalecimento da cafeicultura. Experiências ligadas ao turismo do café, evidenciando como a atividade pode ampliar a geração de renda e valorizar a identidade das regiões produtoras, encerraram as atividades.

“Foi uma experiência transformadora. Além de conhecer novas práticas de produção, percebi como a união entre cooperativas, associações e produtores fortalece toda a cadeia do café. Também ficou evidente que a origem, a história da

propriedade, a sustentabilidade e a forma como comunicamos nosso trabalho são fatores que aumentam o valor do produto e aproximam o consumidor”, destaca a cafeicultora Irys Lopes, do Sítio São Sebastião, em Cachoeira de Minas.

Para a analista do Sebrae Minas Ticiane Lopes, a visita ao Cerrado Mineiro reforça a importância da cooperação entre territórios que compartilham a excelência na produção de cafés especiais.

“A aproximação entre as duas regiões fortalece toda a cafeicultura mineira, visto que possuem características próprias, mas enfrentam desafios semelhantes e têm muito a aprender uma com a outra. Ao conhecer experiências bem-sucedidas em governança, sustentabilidade, valor agregado e turismo, os produtores ampliam sua visão de mercado e retornam com ideias que podem ser adaptadas às suas realidades, tornando suas propriedades ainda mais competitivas”, avalia.

HOTEL GUANABARA (SÃO LOURENÇO) SA

AVENIDA: GETÚLIO VARGAS N.º 423 – CENTRO SÃO LOURENÇO – MINAS GERAIS
ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA

AVISO DE CONVOCAÇÃO

1- Encontram-se à disposição dos senhores acionistas, na sede social à Avenida Getúlio Vargas n.º 423 em São Lourenço – MG, os documentos a que refere o Artigo 133 da Lei n.º 6404/76.

2- Ficam os senhores acionistas convocados para as Assembleia Geral Ordinária que será realizada no dia 12 de Agosto de 2026 às 08:00 h. (oito horas), na sede social, a fim deliberarem sobre a seguinte ordem do dia:

- Discussão e votação do relatório da administração, Demonstrações Financeiras e Balanço Patrimonial encerrado em 31/12/2025.
- Eleição dos membros da Diretoria e do Conselho Fiscal para o exercício de 2026 bem como fixação dos respectivos honorários.
- Consequente reforma dos Estatutos Sociais.
- Assuntos de interesse geral da Sociedade.

São Lourenço(MG), 06 de Julho de 2026.

Jose Sacido Barcia Neto
Diretor Presidente

Produtores atendidos pelo senar se destacam na 49ª Expolac

Estande Origem Minas reúne produtores locais no evento abrindo portas para novos negócios em todo o país

A 49ª Expolac, evento que é realizado dentro no Minas Láctea 2026, em Juiz de Fora, reúne laticínios de diferentes regiões do país. Queijos, iogurtes, doces de leites com sabores e características únicos e que fortalecem a identidade de cada produtor.

O estande do Origem Minas, uma parceria entre o Sistema Faemg Senar e o Sebrae, traz nesta edição cinco produtores, de diferentes cadeias, atendidos pelo programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) ou cursos do Senar oferecidos por meio dos sindicatos rurais. O doce de leite Sabor das Vertentes, de Perdões, veio com o tradicional doce pastoso e também misturas deliciosas, como com café, chocolate e raspas de limão. O proprietário, Walysen Oliveira, conta que esta é a quarta participação no evento, que ajuda na divulgação e no relacionamento com novos clientes. "É sempre muito bom estar na Expolac", afirma.

Maria Elisa de Almeida e Jorge Bezerra, do Sítio Primavera, em Lima Duarte, também são presença certa em exposições e festivais

de lácteos. Presidente da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca (Aproq), Maria Elisa aproveita a oportunidade de expandir os negócios não só dela e do marido, mas de todos os produtores associados. "Aqui conhecemos pessoas de vários estados, muitos ainda não sabem da nossa tradição queijeira na região de Ibitipoca. O boca a boca é a melhor propaganda", conta a produtora.

Os iogurtes de Andreia Eugênia também fazem sucesso na feira. Sabores como natural, coco, maracujá, ameixa, morango e jabuticaba atraem os paladares de adultos e crianças, que aproveitam para conhecer um produto 100% natural. O iogurte Bela Moura é feito com leite da propriedade e saborizado com frutas. Tudo é produzido por Andreia e o marido, Marcelo Sirimarco. O casal de Monte Verde, distrito de Juiz de Fora, começou a fazer iogurtes em casa há cerca de 4 anos, durante a pandemia. O produto fez tanto sucesso entre os amigos que virou o negócio principal da família. Com a assistência



do ATeG, eles buscaram a certificação, melhoraram os processos produtivos e desenvolveram a gestão da empresa. O que começou com quatro litros de iogurte por semana, hoje já rende 400 litros, com animais

próprios e muito ânimo para crescer. "Começamos de maneira informal e descobrimos uma paixão. Sabemos que temos como melhorar e aprimorar nosso negócio e nossos produtos e vamos atrás disso", disse Andreia.

Inscrições para o FIES terminam nesta sexta-feira; programa conta com novas regras e amplia opções para candidatos

Com modalidades que podem financiar até 100% das mensalidades, programa segue como uma das principais portas de entrada para o ensino superior

As inscrições para o Fundo de Financiamento Estudantil (Fies) terminam nesta sexta-feira, 17, e permitem que estudantes interessados em ingressar no ensino superior tenham acesso ao financiamento das mensalidades.

Ao todo, o Ministério da Educação (MEC) está ofertando mais de 112 mil vagas para o Fies em 2026. Desse total, 75,5 mil são destinadas ao segundo semestre. Além das novas vagas previstas, também estão sendo ofertadas aquelas que ainda não foram preenchidas.

Antes de realizar a inscrição, é importante verificar as regras do programa e se atende aos requisitos exigidos. Entre eles, estão a participação em uma das edições do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), a partir de 2010, com média mínima de 450 pontos nas provas e nota superior a zero na redação. Para a modalidade tradicional do financiamento, também é necessário comprovar renda familiar per capita de até três salários mínimos.

Já o Fies Social é voltado para candidatos inscritos



Foto: Magnific

no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio (R\$ 2.421,50). Nessa modalidade, o estudante pode obter financiamento integral da graduação, com até 100% dos encargos cobertos pelo programa. Para o segundo semestre, metade das vagas disponíveis será destinada ao Fies Social.

Segundo Cristiane Resende, diretora da Afya Faculdade de Medicina de Itajubá, acompanhar as atualizações do programa é tão importante quanto atender aos critérios de inscrição. Uma das novidades deste ano, divulgada nesta

segunda-feira (13), envolve o Fies Empreendedor, linha de crédito criada para beneficiários que estão em dia com o financiamento. Além da ampliação dos prazos, os contratos de pessoas físicas passam a contar com até seis meses de carência para o pagamento do principal da dívida, enquanto as pessoas jurídicas poderão ter até 12 meses de carência.

"Como o programa passa por mudanças a cada edição, é fundamental que o candidato conheça todas as regras e modalidades disponíveis para identificar aquela que melhor atende à sua realidade e ao seu momento de vida", destaca.

Para participar do Fies,

o estudante também deve verificar se o curso e a instituição de ensino escolhidos estão credenciados no programa. O resultado da pré-seleção será divulgado em 30 de julho. Os candidatos pré-selecionados deverão complementar a inscrição entre 31 de julho e 4 de agosto. Aqueles que não forem chamados na primeira etapa poderão acompanhar a lista de espera entre 7 e 24 de setembro.

Em Minas Gerais, são 8.085 vagas disponíveis em instituições privadas de ensino superior com avaliação positiva no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes). A Afya, maior ecossistema de educação e soluções para a prática médica do Brasil, oferece centenas de vagas pelo Fies nas unidades de Contagem, Montes Claros, Itajubá, Ipatinga, São João del-Rei e Sete Lagoas, em cursos como Medicina, Enfermagem, Psicologia e Direito.

Desde sua criação, em 2001, o programa do Governo Federal já beneficiou mais de 3 milhões de estudantes e recebeu investimentos bilionários ao longo da última década

Comida mineira • comida árabe
alacarte-pratos • refeições
marmiteix

35 3332 5133
35 9 8898 5133
35 9 9150 1285

Entrega em domicílio

Rua Dr. Ribeiro da Luz, 231
Centro - São Lourenço - MG
Lian: lianmatar@yahoo.com.br

Rancho Mineiro
Comida Mineira no Fogão de Lenha
Trabalhamos com Buffet para casamentos

Almoço de 11:00 às 15:00h - Artesanato Regional
Aberto diariamente de 9h às 18h
Br 267 Km 214 - Tel: (32) 3292-1515
BOM JARDIM DE MINAS - MG

CIS Centro Integrado de Saúde
☎ 35-3325-2963 ✉ cissaude@hotmail.com

Especialidades médicas
Ginecologista, Obstetra, Clínico Geral, Psicólogo
Ultrassonografia, Quiropraxia, Nutricionista,
Fisioterapia, RPG, Esteticista, e Pilates.

Saúde e Beleza
Serviço de saúde alternativo e holístico
Clínica de maternidade

Rua Dr. Ernesto Braga, 245 - Andrelândia-MG

MARMORARIA CRISTAL

Arte em Pedras
Projetos Personalizados
Requite no acabamento

Mármore e granitos
nacionais e importados

☎ (35) 9 9905 6085 / 3332 6085
Rua Santo Elói, 460 - Federal
37470-000 - São Lourenço/MG

... @terraelarmoveis

Conheça nossos serviços!

Acesse www.terraelar.imb.br

☎ (35) 99775-0954
Rua Felipe Senador, 1231 A
Aiuruoca - MG - Brasil

Correio do Papagaio
Veículo de Integração Regional 32 ANOS de Seriedade e Compromisso

O Jornal Correio do Papagaio é uma publicação de:
MM Comunicação e Eventos Ltda - CNPJ: 59.345.874/0001-23

Diretor Presidente Jornalista Márcio Muniz MTB 0020750/MG	Circulação Bissemanal Terças e sextas-feiras
Redação Márcio Muniz, Claudiane Landim e Gislene Vilela	Tiragem 10.000 Mês
Diagramação Márcio Muniz	Impressões: O Tempo Serviços Gráficos 31-2101-3807

O Jornal Correio do Papagaio é filiado ao SINDIJORI - Sindicato dos Proprietários de Jornais, Revistas e Similares do Estado de Minas Gerais.

É expressamente proibida a reprodução integral ou parcial de quaisquer textos aqui publicados sem prévia autorização do Jornal Correio do Papagaio.

A Diretoria não se responsabiliza por conceitos, opiniões e coerência das matérias assinadas que são de inteira responsabilidade de seus autores.

Circulação no Sul de Minas:
Aiuruoca, Alagoa, Andrelândia, Arantina, Baependi, Bocaina de Minas, Bom Jardim de Minas, Carmo de Minas, Carvalhos, Caxambu, Cruzília, Dom Viçoso, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Minduri, Passa Quatro, Passa Vinte, Pouso Alto, Santa Rita de Jacutinga, São Lourenço, São Vicente de Minas, Seritinga, Serranos e Soledade de Minas

Telefone: (35) 9.9965-4038
E-mail: comercial@correiodopapagaio.com.br
Site: www.correiodopapagaio.com.br
Rua Antônio Carlos, 234 - São Lourenço Velho - São Lourenço-MG

Festival Sabores de Aiuruoca abre pré-inscrições para experiências culinárias e anuncia edição 2026

O Festival Sabores de Aiuruoca chega à sua quarta edição, se posicionando como uma forte iniciativa de valorização da cultura alimentar da Serra da Mantiqueira. Mais do que um festival gastronômico, o projeto utiliza a comida como ponto de partida para discutir patrimônio cultural, agricultura familiar, turismo rural, memória, identidade e desenvolvimento territorial. A programação reúne oficinas, palestras, apresentações culinárias, feira territorial, atrações musicais e atividades formativas que valorizam os saberes tradicionais e promovem o encontro entre diferentes gerações, ofícios e modos de viver o campo.

Criado em 2018, o Festival Sabores de Aiuruoca nasceu do desejo de promover, no meio rural, reflexões sobre a origem dos alimentos, os modos de produção e as relações que construímos com a comida. Ao mesmo tempo, tornou-se um espaço dedicado ao registro, à valorização e ao compartilhamento dos conhecimentos presentes nas cozinhas, quintais, roças e comunidades de Aiuruoca. Ao longo de suas edições, consolidou-se como um importante ponto de encontro entre agricultores, cozinheiros, pesquisadores, artistas e visitantes interessados na riqueza cultural da região.

À frente da iniciativa estão Maira Helena da Silva, gastróloga, e Luis Felipe Soares Silva, comunicador social e produtor cultural atuante na região de Aiuruoca. Naturais do município e filhos da cozinheira e quitandeira Tia Iraci, os idealizadores cresceram cercados pelos saberes da cozinha tradicional e pelos valores construídos ao redor da mesa. Hoje dedicam suas trajetórias à valorização do patrimônio cultural, da gastronomia regional e ao fortalecimento das comunidades rurais da Serra da Mantiqueira por meio da cultura.

Para Felipe, o Festival Sabores de Aiuruoca representa a síntese de uma trajetória construída a partir da convivência com a cultura rural, a gastronomia tradicional e os modos de vida da Mantiqueira. "Crescemos na cozinha da Tia Iraci, nossa mãe, que construiu sua vida recebendo visitantes em casa, servindo refeições e produzindo quitandas que se tornaram referência na região. O Sabores nasce dessa vivência e da vontade de mostrar que a cozinha é muito mais do que um lugar onde se prepara comida. Ela guarda memórias, cria vínculos e preserva conhecimentos que ajudam a contar



a história de um povo."

Para ele, o festival também é um espaço de encontro entre diferentes narrativas e formas de viver o território. "O Sabores é da diversidade. Aqui reunimos vozes que falam através da mesa, do campo, do prato, das mãos que plantam e das panelas que refogam. Acreditamos que é na cozinha que nos reconhecemos. É onde nossas crenças se encontram, onde muitos conflitos se curam e onde conseguimos colocar outros assuntos ao redor da mesa."

Felipe destaca ainda a importância das políticas públicas de cultura para o fortalecimento das comunidades rurais. "Foi através desse trabalho que me reconheci como produtor cultural e passei a valorizar ainda mais o lugar onde moro. O Sabores me mostrou a potência da cultura como ferramenta de desenvolvimento e transformação social. Quando reconhecemos o valor da nossa identidade cultural, fortalecemos o território e criamos oportunidades para que as pessoas possam viver dele, gerando renda, preservando tradições e estimulando novas formas de desenvolvimento. O turismo de base comunitária potencializa esse processo ao valorizar os produtos, os saberes e as experiências construídas pela própria comunidade. Espero que este trabalho inspire outros jovens a conhecer, acessar e construir políticas públicas de cultura, reconhecendo que elas podem transformar realidades e fortalecer identidades."

Para Maira Helena, o Festival Sabores de Aiuruoca cria um espaço comum para refletir sobre alimentação, modos de produção



e saberes tradicionais que dialogam com as formas contemporâneas de viver no campo. "É um espaço de construção, reflexão e troca para quem escolhe permanecer na roça, mas também sente necessidade de formação, encontros e geração de renda para as famílias do território. Existe um desejo de inspirar as próximas gerações a criarem a partir daquilo que é nosso ancestralmente, valorizando os conhecimentos herdados e construindo formas dignas de viver da cultura e da agricultura."

Gastróloga e pesquisadora da cultura alimentar, Maira destaca que sua trajetória profissional a levou a compreender a cozinha como um espaço de memória, identidade e também de reflexão social. "Grande parte da cultura alimentar brasileira foi construída por mulheres, especialmente mulheres negras, indígenas e trabalhadoras rurais que cultivaram ingredientes, cozinham e transmitiram conhecimentos entre gerações. Muitas dessas mãos ainda permanecem invisíveis. O Sabores também nasce para reconhecer essas pessoas, valorizar os saberes locais e convidar o público a refletir sobre as relações entre comida, cultura, território e justiça social."

O projeto de Festival contempla ações de formação, rodas de conversa, oficinas, apresentações artísticas e culinária, além de uma Feira Territorial com produtos do terroir regional. Mais do que realizar um evento anual, o Festival Sabores de Aiuruoca busca fortalecer uma rede permanente de valorização da cultura alimentar, da agricultura familiar e dos modos de vida da Serra da



Mantiqueira.

A edição de 2026 acontecerá nos dias 5 e 6 de setembro, no Centro de Eventos Ataliba Leonel, no bairro Cangalha, em Aiuruoca. Neste momento, estão abertas as pré-inscrições para pessoas interessadas em participar das experiências culinárias, espaço destinado à apresentação de receitas, histórias, memórias e conhecimentos ligados à cultura alimentar local.

O Festival Sabores de Aiuruoca é construído de forma participativa. Por isso, artistas, agentes culturais, cozinheiros(as), agricultores, produtores rurais, quitandeiros(as) e demais profissionais ligados à cultura alimentar podem enviar propostas de apresentações, oficinas e experiências para compor a programação.

As inscrições podem ser realizadas por meio do formulário disponível na bio do perfil oficial do festival no Instagram ou solicitadas pelo e-mail saboresdeaiuruoca@gmail.com. A proposta é reunir diferentes vozes e experiências do território, fortalecendo o diálogo entre tradição, inovação, cultura, gastronomia e desenvolvimento rural. A 4ª edição do Festival Sabores de Aiuruoca está sendo realizada pelos produtores Luis Felipe Soares Silva e Maira Helena da Silva, em coprodução com Leonardo Elias de Paula Paixão e Flávia de Castro Freitas. Está sendo viabilizada por meio do Fundo Estadual de Cultura (FEC), com o apoio da Associação de Moradores do Bairro Cangalha e demais parceiros comprometidos com a valorização da cultura alimentar e do patrimônio cultural da Serra da Mantiqueira. Mais informações Instagram: [@saboresdeaiuruoca](https://www.instagram.com/saboresdeaiuruoca) E-mail: saboresdeaiuruoca@gmail.com

2ª EDIÇÃO

Feira de Negócios e Oportunidades do Mercado de Vinhos

Inscriva-se
Conecte-se com os principais players e influenciadores do mercado do vinho.

29 e 30 JULHO
BEFLY MINASCENTRO

Garanta já sua vaga!
Inscriva-se pelo site: www.wineexpo.com.br

CONVITE ESPECIAL

Fórum Internacional Minas Mundi

29 de Julho
WINE EXPO BH 2026

09h45 PALESTRA	Liderança sem Fronteiras A Força Bilateral da CCEX-MGCH Câmara de Comércio Exterior Minas Gerais - Chile • Sr. Alessandra Alkmin - Presidente da CCEX-MGCH
10h15 PALESTRA	Exporte para a Ásia via Hong Kong O caminho mais seguro e barato Hong Kong Trade Development Council - HKTDCC • Sr. Renato Oliveira - Representante do Escritório HKTDCC
11h00 PAINEL	O Futuro da Tributação em Minas Gerais Transição do regime de ST • Sr. Marcela Tróia - Vereadora de BH • Sr. Milla Cordeiro - Secretária de Estado de Desenvolvimento Econômico (SEDE) de Minas Gerais • Sr. Dalmir Pimenta - Vice Presidente do Conselho de Assuntos Jurídicos do AIC-Minas
14h00 PALESTRA	Açores e Minas Gerais: Pontes de Inovação e Negócios Casa dos Açores de Minas Gerais • Sr. Claudio Motta - Presidente da Casa dos Açores de MG

Inscriva-se pelo site: www.wineexpo.com.br
☎ +55 (31) 98289-8425 ✉ wineexpo@nexusfair.com.br 📱 [wineexpobh](https://www.instagram.com/wineexpobh)

29 e 30 de Julho
BeFly Minascentro

Rota Açoriana de Minas Gerais

Lançamento — 29/07

"A Casa dos Açores de Minas Gerais faz história. A Rota Açoriana é o seu legado."