



Correio do Papagaio

Veículo de Integração Regional **32 ANOS** de Seriedade e Compromisso

Circulação Bissemanal

Diretor Presidente: Márcio Muniz

jornalcp@correiodopapagaio.com.br

ANO XXXIII - Nº 1985 - R\$ 5,00

São Lourenço, 29 de maio de 2026

Telefone: 35 9.9965-4038

Mala Direta
Não Endereçada
11.438.016/0001-09
JCP Edição de Jornais
e Eventos LTDA
Correios
Distribuição Lei 6.538/78, Art. 40, §1º

Queijos da Mantiqueira de Minas em destaque

Festivais de Itamonte e Pouso Alto valorizam produtores e fortalecem o turismo regional



Os municípios de Itamonte e Pouso Alto realizaram importantes eventos dedicados ao Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas,

reunindo produtores, especialistas, turistas e apreciadores da gastronomia regional. Concursos, oficinas, shows e exposições

destacaram a qualidade dos queijos da região, movimentando a economia local e reforçando a Mantiqueira como uma das

principais referências da produção artesanal brasileira. Confira a cobertura completa nesta edição.

Págs. 8, 9, 10

CHAMADAS

Primeira mulher a liderar a PMMG em 251 anos

Página 3

XIV Festival da Cachaça de São Lourenço

Página 3

Café com Música em Cristina

Páginas 7

Festival de Queijo e Gastronômico de Alagoa

Página 7

Expa de São Vicente de Minas

Página 12

Andrelândia tem o bar mais antigo do Brasil

Página 13

Receba o jornal mensalmente em sua casa pelos Correios!



Envie uma mensagem para o nosso whatsapp "Quero assinar o Correio do Papagaio"

(35) 99965-4038

ASSINATURA ANUAL
12 EDIÇÕES
Valor: R\$ 120,00



Escaneie o qr code

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

MARMORARIA CRISTAL
Arte em Pedras
Projetos Personalizados
Requinte no acabamento
Mármore e granitos nacionais e importados
(35) 9 9905 6085 / 3332 6085
Rua Santo Elói, 460 - Federal
37470-000 - São Lourenço/MG

BORA FAZER MÚSICA
Instrumentos e Acessórios Musicais
Atendendo em São Lourenço e região
Encomendas e estoque local
borafazermusica.loja
www.borafazermusica.com.br

Supermercados IBRALÂNDIA
FAÇA SUA COMPRA TAMBÉM PELO DELIVERY ATRAVÉS DOS NOSSOS WHATAPP
CONHEÇA NOSSA NOVA LOJA NO CENTRO DE BOM JARDIM DE MINAS
Loja Matriz
Andrelândia: 35 3325-1511 | 35 3325-1438
Filiais:
Bom Jardim Centro: 32 98495-5991
Bom Jardim Niterói: 32 98492-8268
Ibitipoca: 32 99836-6076 | Lima Duarte: 32 3281-1262
Liberdade: 32 3293-1381 | Piedade: 32 3335-1414

Corrente sobre “afélio” e frio extremo até agosto viraliza nas redes, mas especialistas desmentem relação com temperaturas

Uma mensagem compartilhada em redes sociais e aplicativos de conversa voltou a circular nas últimas semanas afirmando que a Terra estaria entrando no chamado fenômeno “afélio”, ficando “muito mais distante do Sol” e provocando frio intenso até agosto, além de aumento de doenças respiratórias. Apesar de o fenômeno astronômico realmente existir, especialistas alertam que grande parte das informações divulgadas na corrente é falsa ou distorcida.

O afélio ocorre todos os anos, normalmente no início de julho, quando a Terra atinge o ponto mais distante do Sol em sua órbita ao redor da estrela. Em 2026, o fenômeno deve acontecer

também no mês de julho, e não imediatamente “a partir de amanhã”, como afirma a mensagem viral.

Segundo astrônomos e agências científicas, o afélio não provoca ondas de frio, aumento de gripes ou mudanças climáticas significativas. O principal fator responsável pelas estações do ano é a inclinação do eixo da Terra, e não a distância em relação ao Sol.

Enquanto o Hemisfério Sul vive o inverno durante o período do afélio, o Hemisfério Norte atravessa justamente o verão. Esse contraste demonstra que o frio não está ligado diretamente à distância entre a Terra e o Sol. A corrente viral também exagera os números relacionados à

distância entre a Terra e o Sol. Embora o planeta realmente alcance cerca de 152 milhões de quilômetros no afélio, a diferença em relação ao ponto mais próximo da órbita terrestre é pequena, variando cerca de 3%. Cientistas afirmam que essa variação não é suficiente para alterar drasticamente as temperaturas globais. Especialistas ressaltam ainda que não existe relação comprovada entre o afélio e aumento de doenças respiratórias. Casos de gripe, resfriados e problemas pulmonares durante o inverno estão mais ligados às condições típicas da estação, como baixa umidade do ar, permanência em ambientes fechados e circulação maior

de vírus respiratórios.

Apesar das informações incorretas, médicos lembram que algumas recomendações presentes na mensagem continuam válidas como cuidados gerais de saúde durante o inverno: manter boa alimentação, hidratação, consumo de frutas e verduras, vacinação em dia e atenção especial a idosos, crianças e pessoas com doenças respiratórias.

A mensagem sobre o “frio extremo causado pelo afélio” circula na internet desde pelo menos 2022 e reaparece todos os anos durante a chegada do inverno no Hemisfério Sul. Diversos veículos de imprensa e especialistas já classificaram o conteúdo como fake news científica.

Carta Brasileira para Cidades Inteligentes orienta o futuro dos municípios

Tema será debatido com gestores públicos de todo o país e Ministério das Cidades nesta quinta durante programa de entrevistas da Rede Cidade Digital

A Carta Brasileira para Cidades Inteligentes vem se consolidando como um importante instrumento para orientar os municípios no uso estratégico da tecnologia, da inovação e da sustentabilidade no desenvolvimento urbano. O tema será debatido na próxima edição do RCD Cidades, promovido pela Rede Cidade Digital (RCD), nesta quinta-feira (28), às 10 horas.

Em um cenário em que as administrações municipais buscam soluções para tornar a gestão mais eficiente, inclusiva e resiliente, o do-

cumento oferece diretrizes para que prefeitos e gestores públicos alinhem seus projetos às melhores práticas de governança, transformação digital e planejamento urbano sustentável.

Conduzido pelo diretor da RCD, José Marinho, o programa recebe o Diretor de Adaptação das Cidades à Transição Climática e Transformação Digital do Ministério das Cidades, Yuri Giustina. O objetivo é discutir o papel estratégico da Carta e como ela pode apoiar os municípios na construção de cidades mais conectadas,

humanas e preparadas para os desafios do futuro.

Durante a entrevista, serão abordadas as diretrizes da política nacional, os caminhos para a implementação de iniciativas locais e as oportunidades para que as administrações integrem tecnologia, participação cidadã e sustentabilidade em seus projetos.

O RCD Cidades é transmitido ao vivo pelo canal da Rede Cidade Digital no YouTube e reúne especialistas e gestores para debater temas essenciais à modernização do serviço

público municipal. Durante a transmissão, os participantes poderão interagir ao vivo e tirar dúvidas sobre como as prefeituras podem aderir e se orientar através da Carta Brasileira.

Para participar, é preciso se inscrever gratuitamente pela plataforma sympa.com.br/rcd. “O objetivo do RCD Cidades é trazer informações e conhecimentos que contribuam com a implantação de políticas públicas nas cidades capazes de melhorar a qualidade de vida das pessoas”, afirma José Marinho, diretor da RCD.

Práxis e Ativismo: Adriana Rebouças Reflete sobre Sustentabilidade e Segurança

A ativista e chef de cozinha defende que pautas sociais e ambientais precisam sair do discurso e se transformar em infraestrutura e geração de renda.

Em tempos de debates muitas vezes rasos sobre o futuro das cidades, a ativista e chef de cozinha Adriana Rebouças, de São José dos Campos, alerta que a mudança real exige o que ela define como “práxis” — a união indissociável entre ação e prática. Com uma trajetória que vai da co-agricultura em Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA) até a gestão de um restaurante modelo com horta agroecológica e tratamento natural de esgoto, Adriana reflete sobre como pautas urgentes precisam sair do campo das ideias.

Economia Circular e Combate à Fome

Para a ativista, a sustentabilidade deve ser integrada à infraestrutura urbana e à economia local. Ela propõe a adoção de sistemas de compostagem obrigatória atrelados ao ICMS Ecológico, o que reduziria as emissões de gases de efeito estufa nos aterros, geraria empregos para agentes ambientais e produziria adubo de qualidade.

No combate à fome, Adriana defende a conexão direta entre o campo e a mesa. A sugestão é abastecer redes de segurança alimentar, como o Bom Prato e as merendas escolares, prioritariamente com produtos da agricultura familiar e agroecológica local. “Faltam incentivos mais robustos que saiam

do marketing e visem desenvolvimento real”, afirma. Ela também destaca a importância de implementar hortas comunitárias em regiões periféricas, geridas pelos próprios moradores, com garantia de escoamento do excedente para gerar renda extra às famílias.

Segurança Estrutural para as Mulheres

Outro pilar de sua reflexão é a segurança pública voltada às mulheres, um desafio que, segundo ela, vai muito além do policiamento nas ruas. Adriana destaca a necessidade de redes de acolhimento verdadeiramente integradas, unindo delegacias, psicólogos, assistência jurídica e abrigos, para que a vítima não sofra revitimização ao buscar ajuda.

Além disso, ela aponta a urgência de fortalecer a autonomia financeira feminina através de linhas de crédito e capacitação, permitindo o rompimento do ciclo de violência. No ambiente urbano, a ativista sugere a adoção de pontos de ônibus inteligentes com “botões de pânico” e iluminação eficiente.

A transformação mais profunda, no entanto, é cultural. Defensora de uma educação antimachista estrutural, Adriana deixa um recado direto sobre a responsabilidade coletiva: “Devemos esquecer de vez por todas o velho ditado de que ‘em briga de marido e mulher ninguém mete a colher’. Tem que meter a colher, o garfo e o que for para proteger uma mulher que você sabe que é vítima de violência”.



Postado pelo Presbítero André Sanchez

Política na Bíblia: O coração do sábio se inclina para direita e do tolo para esquerda?

Você pergunta: Eu vi uma mensagem na internet, onde a pessoa cita o texto bíblico de Eclesiastes 10:2, que diz que sábio vota na direita e tolo vota na esquerda. Os comentários colocados ali mostram que a Bíblia afirma que o cristão sábio deve votar no candidato de direita e o outro é tolo. Pode me ajudar a entender esse versículo?

Caro leitor, é muito comum textos isolados da Bíblia causarem confusão na compreensão de muitos. Isso ocorre porque cada texto tem um contexto que precisa ser considerado para que a significação do verso seja interpretada corretamente segundo a ideia explicitada que o autor dele quis demonstrar ali.

Vamos compreender melhor o que Salomão quis dizer com direita e esquerda em seu texto:

Política na Bíblia? Direita e esquerda

(1) O texto de Eclesiastes 10:2 na tradução de João Ferreira de Almeida Revista e Atualizada, diz: “O coração do sábio se inclina para o lado direito, mas o do estulto, para o da esquerda”.

A primeira coisa a ser observada é que os conceitos políticos de “direita” e “esquerda” que temos atualmente sequer se pensavam na época em que o verso foi escrito.

Salomão era rei, portanto, vivia debaixo de uma monarquia, que era o regime mais comum dos povos dessa época.

Na monarquia o poder supremo está nas mãos do rei, portanto, conceitos políticos de direita e esquerda sequer passavam pela mente de um rei.

O que significava direita e esquerda na Bíblia?

(2) Na Bíblia direita e esquerda passam muito longe do atual significado dos termos (mais dentro do campo político).

Na Bíblia, a direita, ou o lado direito, era considerado o mais hábil, isso porque sabe-se que a maioria da população é destra e não canhota. Por isso, essa figura era bem compreendida.

A mão direita (ou o lado direito do corpo) da maioria das pessoas tinha mais habilidade que a esquerda, por exemplo. Conseqüentemente, o lado esquerdo era mais desajeitado.

Essa simples observação natural cria essa figura de linguagem comparativa entre a direita (lado direito) ser “melhor” que a esquerda (lado esquerdo).

(3) Além disso, o lado direito também era usado

como figura de honra, prestígio e poder. Veja: “Filhas de reis se encontram entre as tuas damas de honra; à tua direita está a rainha adornada de ouro finíssimo de Ofir” (Salmos 45:9).

Observe que o texto usa aqui a figura do lado direito para mostrar a honra dessa rainha prestigiada por esse rei, que a coloca em um lugar de destaque.

Estevão, pouco tempo antes de morrer, viu Jesus glorificado à direita de Deus. Aqui temos a figura de honra e prestígio também aplicada:

“Mas Estevão, cheio do Espírito Santo, fitou os olhos no céu e viu a glória de Deus e Jesus, que estava à sua direita” (Atos 7:55)

(4) Outro conceito interessante é o de desvio. Direita e esquerda pode também significar desviar-se do caminho correto.

Nesse caso a pessoa é incentivada a não ir nem para a esquerda, nem para a direita: “Não declines nem para a direita nem para a esquerda; retira o teu pé do mal” (Provérbios 4:27).

Esses eram basicamente os conceitos usados para direita e esquerda na época de Salomão. Mas ainda falta analisarmos o que Salomão quis demonstrar em Eclesiastes 10:2.

O que significava direita e esquerda em Eclesiastes 10:2?

(4) O que temos ali é uma comparação no estilo de “uma coisa” versus “outra”. A comparação de Salomão é de como age um coração bom e um coração mau (tendo em mente a explicação sobre direita e esquerda que mencionei no ponto 2).

Eu gosto muito de como a NVT (Nova Versão Transformadora) traduz esse trecho, pois capta o sentido real do ensino: “O sábio escolhe o caminho certo, mas o tolo toma o rumo errado.” (Eclesiastes 10:2 – NVT).

Aqui temos o real significado da expressão: uma comparação de como age o coração do sábio e o coração do tolo no que diz respeito a sua inclinação de fazer o mal ou o bem. Ou seja, nada a ver com posições políticas!

(5) Dessa forma, essa montagem que circula na internet ou é uma espécie de brincadeira irônica de provocação entre “direita e esquerda” ou é uma manipulação de alguém buscando ensinar o que a Bíblia não ensina, pois tira o texto de seu contexto e insinua algo que o texto não diz originalmente.

Por isso, como servos de Deus, tomemos cuidado com o apoio que damos a produções como essa.

Coronel Cleide Barcelos faz história ao assumir o Comando-Geral da PMMG

Primeira mulher a liderar a PMMG em 251 anos de existência, oficial mineira assume o mais alto posto da corporação e marca um novo capítulo na segurança pública do Estado

A Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG) entrou para a história no dia 26 de maio de 2026 com a posse da Coronel Cleide Barcelos dos Reis Rodrigues como comandante-geral da corporação. Ela se tornou a primeira mulher a assumir o mais alto posto da instituição em seus 251 anos de existência.

Fundada em 1775, a PMMG é uma das corporações mais antigas do Brasil e uma das mais respeitadas do país. Por isso, a chegada de uma mulher ao comando-geral representa um marco histórico, simbolizando avanços na participação feminina em cargos de liderança e na valorização da competência profissional dentro da instituição.

Em suas redes sociais, a Polícia Militar destacou que a posse da Coronel Cleide representa a continuidade de uma trajetória marcada pela liderança, competência, profissionalismo e compromisso com a segurança pública mineira.

Anova comandante construiu uma carreira sólida ao longo de quase 30 anos de serviços prestados à corporação. Com ampla experiência

na área de segurança pública, destacou-se especialmente em projetos e ações voltados ao enfrentamento da violência doméstica, proteção das famílias e fortalecimento das políticas de prevenção à criminalidade.

Sua nomeação foi baseada em critérios de mérito, experiência e capacidade de comando, consolidando uma trajetória profissional construída com dedicação e resultados. A conquista também reforça o espaço cada vez maior ocupado pelas mulheres dentro da Polícia Militar, que hoje atuam em diversas funções operacionais, administrativas e estratégicas.

Além do significado institucional, a posse da Coronel Cleide serve de inspiração para novas gerações de mulheres que desejam seguir carreira na segurança pública, demonstrando que a qualificação, o comprometimento e a liderança são os principais caminhos para alcançar posições de destaque.

Ao assumir o comando da Polícia Militar de Minas Gerais, a Coronel Cleide passa a liderar uma corporação presente nos 853 muni-



cípios mineiros, responsável pela segurança de milhões de cidadãos e por importantes ações de prevenção e combate à criminalidade em todo o Estado.

A posse histórica marca não apenas uma conquista

pessoal, mas também um momento de renovação e representatividade para a segurança pública mineira, reafirmando o compromisso da instituição com a excelência, a modernização e o serviço à sociedade.

XIV Festival da Cachaça de São Lourenço & Sabores da Mantiqueira

O evento ocorrerá entre os dias 04 e 07 de junho no Calçadão II, um dos pontos mais tradicionais e movimentados de São Lourenço. Durante as noites de outono, quando as temperaturas na região da Serra da Mantiqueira costumam ficar mais amenas, o espaço

se transforma em um aconchegante polo de cultura e gastronomia.

O Festival reunirá estandes de alambiques artesanais mineiros na região central. O evento oferecerá uma curadoria refinada com degustações, interações com mestre alambiqueiros e

valorização da cultura local no feriado de Corpus Christi. Uma celebração completa da identidade mineira, unindo a degustação da cachaça a painéis de conhecimento, pratos tradicionais locais e shows musicais.

Uma cachaça artesanal de Minas Gerais é um des-

tilhado de cana-de-açúcar feito em pequena escala, com fermentação natural e destilada em alambiques de cobre. Reconhecida como Patrimônio Cultural do Estado, destaca-se pelo uso de madeiras brasileiras para envelhecimento, conferindo aromas e sabores únicos.

BANCO MASTER: Quem Será Entregue ao Fogo?

*Por Mauro Falcão

Quando o dinheiro se encontra com o poder, não raras vezes, há silêncio e discretos sorrisos, acompanhados de apertos de mãos calculados.

Nos últimos meses, o noticiário revela uma coreografia institucional em o que sistema financeiro e as estruturas de poder dançam em compasso firme, ainda que ninguém admita quem conduz a música.

De um lado, um protagonista habilidoso, dotado de astúcia política e talento para negociar em territórios onde ética e estratégia costumam disputar espaço.

De outro, representantes de diferentes esferas da República, todos experientes, instruídos, conhecedores das engrenagens legais — suficientemente sofisticados para compreender as brechas da legislação que juraram respeitar.

O enredo parece simples: abriram-se portas, e quem quis entrou. Alguns com funções previamente desenhadas; outros, prontos para atuar a qualquer sinal, como atletas hábeis no banco de reservas aguardando o momento de entrar em campo — ou, em certos casos, nem isso.

O acordo não precisava ser escrito. Nos ambientes de poder, o implícito costuma valer mais que o explícito. Basta o entendimento tácito, esse idioma silencioso que dispensa contratos e produz complicações.

Há ainda a racionalização jurídica: o argumento técnico calculado de que "ato preparatório não é crime". Um escudo elegante. Afinal, estar pronto não é agir. Mas, quando a preparação se torna permanente, quando a reserva vira estratégia contínua, a

natureza ilícita da intenção torna-se evidente.

Contudo, o problema maior não reside apenas nos indivíduos. Sem a engrenagem do sistema financeiro privado da "Faria Lima", o esquema — seja ele qual for — não encontraria terreno fértil.

Fundos de previdência, recursos de servidores e poupanças coletivas: o capital que deveria sustentar o futuro foi, em algum momento, convertido em combustível para uma arquitetura de interesses.

Enquanto alguns acumulavam prestígio e influência, outros financiavam, involuntariamente, a lógica da própria estrutura.

E então surge a pergunta incômoda: quem será responsabilizado quando todos são fortes? Quando os atores compartilham conhecimento técnico, capital político e blindagens institucionais?

A resposta talvez não esteja apenas na punição individual, mas na revisão das zonas cinzentas que permitem que a legalidade conviva confortavelmente com uma moralidade questionável.

A implosão do poder não acontece de fora para dentro. Ela começa quando a sociedade deixa de perguntar quem vigia os vigilantes — e passa a aceitar que, no clube dos poderosos, a entrada depende mais do saldo do que do caráter.

A grande questão que o cenário encerra é simples: na delação iminente, quem será oferecido ao fogo para salvar o conjunto — e quem permanecerá protegido sob o mesmo teto, enquanto o calor aumenta?

Mauro Falcão - Pesquisador e escritor brasileiro - advfalcao@hotmail.com - WhatsApp: 51 99548-3374

Gian e Giovani são a grande atração do XVI Arraiá da Estação em São Sebastião do Rio Verde

O XVI Arraiá da Estação, uma das mais tradicionais festas juninas de São Sebastião do Rio Verde, está de volta ao Parque de Exposições com entrada gratuita, prometendo reunir moradores e visitantes em uma grande celebração de cultura, música e gastronomia típica. O evento, já consolidado no calendário regional, se destaca por preservar as tradições juninas, com barracas de comidas típicas, apresentações culturais e um ambiente familiar que valoriza as tradições do interior mineiro. A estrutura montada no Parque de Exposições busca garantir conforto e segurança ao público durante todos os dias de evento.

Entre os momentos mais aguardados desta edição está a noite do dia 27 de junho, que contará com o show da consagrada dupla Gian e Giovani. Conhecidos nacionalmente, os artistas devem atrair um grande público e embalar o evento com sucessos que marcaram gerações. Fãs e inter-

nautas já demonstram grande expectativa para cantar em coro canções como "O Grande Amor da Minha Vida", "Nem Dormindo Consigo Te Esquecer" e "Olha Amor", entre outros clássicos do repertório sertanejo.

Além do destaque musical, o Arraiá da Estação mantém sua essência ao oferecer uma experiência completa das festas juninas, com barracas de comidas típicas, apresentações culturais e um ambiente familiar que valoriza as tradições do interior mineiro. A estrutura montada no Parque de Exposições busca garantir conforto e segurança ao público durante todos os dias de evento.

Para acompanhar a programação completa e ficar por dentro de todas as atrações, os interessados podem acessar as publicações oficiais da Prefeitura de São Sebastião do Rio Verde no Instagram e também na página oficial



no Facebook, onde são divulgadas atualizações e novidades sobre a festa.

Festa das Instituições em São Lourenço

Solidariedade e tradição se encontram no maior arraiá da cidade



Aqueçam o coração, vistam seus chapéus de palha e preparem o traje caipira: entre os dias 04 e 07 de junho, o estacionamento da Praça João Lage, nos arredores do Parque das Águas, se transformará no principal polo de cultura e solidariedade de São Lourenço. A tradicional Festa das Instituições promete transformar o espaço em um grande arraiá, reunindo cultura, lazer e, sobretudo, espírito comunitário em São Lourenço.

Mais do que uma celebração típica das festas juninas, o evento carrega um importante propósito social. Toda a renda arrecadada durante os quatro dias será integralmente destinada a instituições e projetos sociais do município, fortalecendo o trabalho desenvolvido pelo Terceiro Setor e contribuindo diretamente para ações que beneficiam a comunidade. Assim, cada participação se torna um gesto concreto

de apoio a causas essenciais para a cidade.

Com uma programação pensada para toda a família, a festa contará com uma estrutura completa de arraiá. O público poderá saborear uma grande variedade de comidas típicas da época, preparadas com dedicação pelas próprias entidades participantes, além de aproveitar apresentações musicais ao vivo que prometem aquecer as noites de inverno com muito forró, sertanejo e ritmos tradicionais.

A organização convida moradores e turistas a prestigiarem o evento e vivenciarem momentos de alegria e confraternização. A expectativa é de que a Festa das Instituições reforce não apenas as tradições culturais, mas também o espírito de união e solidariedade que marca a identidade de São Lourenço, consolidando-se como um ponto de encontro para celebrar, ajudar e fazer o bem.

Codemge abre licitação para restauração de patrimônio histórico no Parque das Águas de Caxambu

A Codemge publicou edital para a contratação de empresa especializada na execução de obras de reforma e restauração das edificações históricas do Parque das Águas Dr. Lisandro Carneiro Guimarães, em Caxambu, no Sul de Minas. A sessão pública do procedimento licitatório está marcada para o dia 15 de junho de 2026, às 9h30, por meio do Portal de Compras da Companhia.

A iniciativa tem como principal objetivo preservar o patrimônio histórico e cultural do complexo, considerando um dos mais importantes cartões-postais da região. Entre as intervenções previstas estão serviços de reforma, restauração e conservação das estruturas históricas, além da modernização das instalações elétricas e hidráulicas.

Segundo o diretor de Mineração de Ativos da Codemge, Leandro César Pereira, a ação reforça o compromisso da companhia com a valorização do patrimônio mineiro. "O Parque das Águas é um ativo histórico, cultural e turístico de grande relevância para Caxambu e para Minas



Gerais. Este edital reflete o compromisso da Codemge com a preservação desse patrimônio e com o desenvolvimento sustentável da região", afirmou.

O edital estabelece que as empresas interessadas devem comprovar experiência técnica em obras de reforma, requalificação ou preservação de bens tombados, em função da complexidade dos serviços e da necessidade de atuação especializada em

patrimônio histórico.

A contratação será realizada por meio de procedimento eletrônico, com critério de menor preço e disputa nos modos aberto e fechado. Após a conclusão da licitação, assinatura do contrato e emissão do Termo de Início de Obras, a empresa vencedora terá prazo de 12 meses para execução dos serviços.

A expectativa é que as intervenções ampliem a segurança das estruturas,

garantam a preservação do valor histórico do complexo e contribuam para o fortalecimento do turismo cultural em Caxambu. A iniciativa também está alinhada aos princípios ambiental, social e de governança (ESG) que orientam o planejamento e as ações da Codemge.

O edital completo e seus anexos estão disponíveis para consulta no Portal de Compras da companhia.



Comida mineira • comida árabe
alacarte-pratos • refeições
marmitex

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



Arte Urbana ganha força e reacende sonho de novo mural de Kobra em São Lourenço

Lei aprovada por unanimidade reconhece o grafite como patrimônio cultural e abre caminho para revitalização de espaços públicos

A Câmara Municipal de São Lourenço aprovou por unanimidade, na sessão do último dia 18 de maio, o Projeto de Lei nº 29/2026, de autoria do vereador Josafazinho Rodrigues (PP), instituindo a Política Municipal de Promoção da Arte Urbana de Grafite e de Combate à Pichação. O texto segue agora para sanção do Poder Executivo e representa um marco importante para a valorização da arte urbana no município.

A nova legislação reconhece o grafite não apenas como expressão cultural legítima, mas também como ferramenta de inclusão social, estímulo ao turismo e valorização estética dos espaços públicos. A medida reacende discussões relevantes sobre a preservação das obras de rua e fortalece a expectativa de revitalização de pontos emblemáticos da cidade.

Para os artistas urbanos locais, a referida lei deve instituir editais de fomento e garantir o fornecimento de espaços públicos apropriados, material de apoio e prêmios de reconhecimento cultural. Dessa forma, consolida-se a diretriz de promover o incentivo à arte e à inclusão social em detrimento da criminalização.

A força do grafite e o legado de Eduardo Kobra

Referência mundial na arte urbana, o muralista Eduardo Kobra transformou o grafite em manifestação



reconhecida globalmente. Com um estilo autoral que une realismo, cores vibrantes e padrões geométricos, o artista autodidata acumula murais pelos cinco continentes e recorde no Guinness World Records, como o maior grafite do mundo em painéis como "Etnias" e "Cacau".

Em São Lourenço, Kobra deixou sua marca em 2015, durante as comemorações do Dia Mundial da Água. Na ocasião, dois murais – cada um com 42 metros quadrados – foram inaugurados no Parque das Águas, em parceria com a então gestora do espaço. As pinturas destacavam o uso consciente da água e celebravam os 125 anos da água mineral São Lourenço.

Localizadas na saída do túnel de acesso ao Parque 2, as obras rapidamente se

tornaram um ponto de admiração para moradores e visitantes. No entanto, com o passar do tempo, fortes alagamentos na região comprometeram seriamente as pinturas. Sem restauração adequada à época, os murais foram perdidos — um episódio ainda lamentado pela população.

Um passo para o futuro

Com a nova política pública prestes a ser sancionada, somada à proximidade do centenário de emancipação político-administrativa de São Lourenço, surge uma oportunidade histórica e concreta para converter diretrizes legais em ações práticas, capazes de impulsionar o desenvolvimento e o bem-estar da cidade.

A possibilidade de trazer uma nova obra de Eduardo Kobra para o município

ganha força nesse cenário. Um mural contemporâneo, de grande escala e impacto visual, poderia não apenas revitalizar áreas urbanas, mas também consolidar a cidade como referência cultural e turística.

Além de embelezar o espaço urbano, uma obra desse porte tem potencial para se tornar um verdadeiro cartão-postal, atraindo visitantes e impulsionando a economia local. Em tempos de redes sociais, painéis artísticos de grande impacto rapidamente se transformam em cenários para fotografias que circulam pelo mundo, promovendo o destino de forma espontânea.

Que a nova lei seja, de fato, o ponto de partida para transformar muros e espaços públicos de São Lourenço em uma grande galeria a céu aberto — e



que, quem sabe, por meio da estruturação de uma Parceria Público-Privada (PPP), o traço inconfundível

de Kobra volte a colorir São Lourenço, desta vez com a permanência e o reconhecimento que a arte merece.

Paixão por duas rodas: Bike Fest 2026 reúne milhares de visitantes em São Lourenço

Evento na cidade atrai motociclistas de todo o país e movimentou o Circuito das Águas com programação diversificada e novidades

O Bike fest São Lourenço 2026 ocorreu entre os dias 14 e 17 de maio na Praça João Lage, em frente ao Parque das Águas. O evento foi um sucesso de público — reunindo motociclistas de diversas regiões do Brasil — consolidando-se como um dos maiores encontros de motociclismo do país em uma edição ainda mais completa para os apaixonados pelo universo de duas rodas.

Com uma programação diversificada, o evento reuniu grandes marcas, praça de alimentação e intensos encontros de motociclismo a som de muito rock e blues. Para coroar a festa, os entusiastas puderam conferir de perto uma grande novidade: o encontro de motos clássicas que movimentou o público.

A trilha sonora ficou por conta de bandas que animaram os quatro dias de festa,

como Pop Matuto, Apolo 6, Red Wine (tributo a Amy Winehouse), Laretha Weathersby & Bruno Marques Band, Banda Intrépido Blues, Banda BritHits, Harley Queen, Velotrol, Sequência Aleatória e Banda Rádio Zara, responsável por encerrar a programação no domingo.

Além de impulsionar a economia e o turismo em São Lourenço, o Bike Fest também beneficia cidades vizinhas do Circuito das Águas, atraindo um público fiel, apaixonado por viagens em grupo e experiências sobre duas rodas.

O evento integra um circuito consolidado em Minas Gerais, que também contempla a histórica Tiradentes, onde o Bike Fest será realizado entre os dias 24 e 28 de junho, mantendo viva a tradição e fortalecendo ainda mais o motociclismo no país.



Das páginas do Jornal Correio do Papagaio aos corredores da universidade: a história inspiradora de Jady Matias Prado

Em 2015, enquanto muitos adolescentes ainda buscavam compreender o próprio lugar no mundo, uma jovem de apenas 15 anos já transformava sentimentos em literatura. Foi nas páginas do Jornal Correio do Papagaio que Jady Matias de Paula publicou sua primeira crônica: "A Cartomante e o Palhaço" — um texto sensível, maduro e surpreendentemente profundo para alguém tão jovem.

Ali, nas entrelinhas da escrita juvenil, já existia algo maior do que um simples exercício literário. Existia uma visão de mundo.

"A Cartomante e o Palhaço" refletia os contrastes humanos com delicadeza rara: viver uma vida em preto e branco seria apenas sobreviver à rotina; viver uma vida colorida significaria experimentar a intensidade, os afetos, a arte e a humanidade de cada instante. Não era apenas uma crônica adolescente — era um olhar inquieto sobre a condição humana.

Na época da publicação, Jady escreveu em suas redes sociais:

"Mais um sonho realizado! Na edição do dia 16 de julho de 2015, o Jornal Correio do Papagaio publicou um dos meus textos. O primeiro passo para uma caminhada longa e, se por consequência, vitoriosa." E foi.

O que começou como amor pelas palavras amadureceu em paixão pela argumentação, pela justiça e pela transformação social. Anos depois, movida pela mesma disciplina silenciosa que a acompanhava desde os tempos da escrita literária, Jady saiu de São Lourenço rumo a Juiz de Fora para perseguir um novo sonho: cursar Direito na Universidade Federal de Juiz de Fora.

A mudança trouxe de-

Colaboração de Jady Matias de Paula - 15 anos

A cartomante e o palhaço

Era uma vez, a vez que a vida ganhou, a alegria voltou e o palhaço sorriu.

Em um circo muito apático, onde seus componentes não eram alegres, vivia um palhaço preto e branco. O preto era a tal doença do coração que o deixava sem forças e o branco era sua esperança, que ia além daquele coração doente.

Aquele médico engraçado disse que ele poderia morrer na fila por um novo coração. "Então seu médico,



vou direto para a fila da morte, pelo menos lá o serviço é eficiente e rapidinho." -disse o palhaço.

Depois de algum tempo, já sem esperanças, o palhaço visitou a cartomante que previu: "O coração que o aflige está próximo de chegar, vem de um arco-íris dançarino que

passa perto do mar." O palhaço esperançoso e até um pouco confuso voltou para o circo.

No dia seguinte recebeu uma ligação "Encontramos seu coração." Pegou o primeiro ônibus para o hospital, chegou ao pronto atendimento e logo os enfermeiros encaminharam o palhaço, todo branco,

para a sala de cirurgia. "Sucesso!" - disse o médico à sua equipe.

Após se recuperar o palhaço voltou a sorrir, vestiu sua fantasia colorida e trouxe ao circo muita alegria

Certo dia feliz e intrigado o palhaço foi ao hospital para saber quem devia tê-lo ajudado. Lá ele descobriu que uma cartomante de roupa colorida que alegrava as crianças com sua dança divertida foi, perto do mar, agredida. E que quando ela chegou ao hospital, repetiu suas últimas palavras:

- Dê meu coração a quem perdeu sua graça.

safios. Nova cidade, nova rotina, novos obstáculos. Mas a jovem que um dia encontrou abrigo nas palavras também encontrou força no conhecimento. Com dedicação constante, transformou sensibilidade em pensamento crítico e a observação poética em capacidade analítica.

Na graduação em Direito, destacou-se justamente por aquilo que já aparecia em sua antiga crônica: a habilidade de enxergar humanidade onde muitos veem apenas formalidades. Em 24 de abril de 2025, colou grau, encerrando um ciclo acadêmico construído com esforço, persistência e propósito.

Mas a caminhada não terminou ali.

Ainda em 2025, Jady consolidou-se no meio acadêmico ao ingressar na pós-graduação em Direito Penal e Processo Penal e, em 2026, no mestrado em Direito e Inovação. E talvez exista uma simbologia



bonita nisso: a menina que escrevia sobre colorir a vida agora busca colorir também o próprio Direito — tornando normas mais humanas, acessíveis e inclusivas.

Porque, no fundo, a essência permanece a mesma.

A adolescente que escreveu "A Cartomante e o Palhaço" continua presente na pesquisadora e na mulher



que acredita que conhecimento só faz sentido quando serve para melhorar a vida das pessoas.

A trajetória de Jady Matias de Paula Prado mostra que alguns sonhos não mudam de forma — apenas amadurecem. E que, às vezes, uma crônica escrita na juventude pode ser o primeiro capítulo de uma história muito maior.

SÃO LOURENÇO
A cidade das Águas
CALENDÁRIO DE EVENTOS 2026

JANEIRO
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
13 a 14 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
14 a 15 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
15 a 16 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

FEVEREIRO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

MARÇO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

ABRIL
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

MAIO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

JUNHO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

JULHO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

AGOSTO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

SETEMBRO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

OUTUBRO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

NOVEMBRO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

DEZEMBRO
01 a 02 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação I
02 a 03 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação II
03 a 04 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação III
04 a 05 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IV
05 a 06 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação V
06 a 07 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VI
07 a 08 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VII
08 a 09 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação VIII
09 a 10 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação IX
10 a 11 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação X
11 a 12 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XI
12 a 13 1ª Festa de Integração no Gelo - Captação XII

HOSPITAL SÃO LOURENÇO

NOTA DE ESCLARECIMENTO

O HOSPITAL SÃO LOURENÇO informa que, conforme determinação da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES/MG), a regulação de vagas hospitalares, anteriormente realizada por meio do sistema SUS-Fácil, foi substituída pelo CORE-MG, novo sistema implementado pelo Estado de Minas Gerais desde o dia 20/05/2026.

Assim, a partir da data mencionada o processo passou a ser conduzido pelo CORE-MG – sistema estadual responsável pela definição dos encaminhamentos hospitalares, conforme critérios médicos, prioridade clínica e disponibilidade de leitos na região.

Desta forma, o Hospital São Lourenço não mais realiza a regulação de vagas hospitalares, sendo tal competência do CORE-MG. As solicitações devem ser feitas pela unidade de origem dos pacientes, como UPAs e demais serviços de saúde.

Portanto, o Hospital reforça que não possui autonomia para autorizar ou direcionar transferências de pacientes pelo SUS.

HOSPITAL DA FUNDAÇÃO CASA DE CARIDADE DE SÃO LOURENÇO

São Lourenço celebra tradição e cultura no 5º Encontro de Bandas

Evento reuniu corporações musicais de nove cidades e levou música, emoção e identidade cultural às ruas do município

São Lourenço viveu um dia de música, tradição e integração cultural, 24/05, com a realização do 5º Encontro de Bandas. Aberto ao público, o evento reuniu corporações musicais e fanfarras de nove cidades.

A programação teve início às 8h30, com o tradicional "Bandão", que partiu da Praça Duque de Caxias e seguiu pela Avenida Dom Pedro II até a Praça João Lage. O desfile encantou moradores e visitantes, que acompanharam o cortejo ao som de dobrados e marchas executados com precisão e entusiasmo pelos músicos.

Após o percurso, cada corporação realizou apresentações individuais, demonstrando talento, disciplina e identidade musical. O ponto alto do encontro foi o grande espetáculo coletivo na Praça João Lage, reunindo todos os participantes em uma exibição que emocionou o público e reforçou o espírito de união entre as bandas.

Participaram desta edição a Fanfarra dos Ex-Alunos da Escola Técnica Pandiá Caló-



geras (ETPC), de Volta Redonda; a Fanfarra Municipal Vai Quem Quer, de Maria da Fé; a Fanfarra Estadual Sebastião Duarte da Costa, de Careaçú; a Fanfarra Municipal de Piranguinho; a Banda de Música Doze de Maio, de Cambuquira; a Corporação Musical São João Batista, de Seritinga; a Corporação Musical Maestro Walter Sales, de Campanha; a Corporação Musical Lira Perdoense, de Perdões; além da anfitriã, Sociedade Musical Antônio de Lorenzo.

A secretária de Cultura e Patrimônio de São Lourenço, Renata Prado, destaca o 5º Encontro de Bandas como um marco de celebração e identidade. Em sua quinta edição e segundo ano consecutivo, o evento promove o resgate e a preservação da nossa história e memória. "É um momento muito especial, em que a música transforma pessoas e reforça a importância de manter viva a nossa tradição cultural", afirma. Promovido pela Prefeitura

Municipal em parceria com a Sociedade Musical Antônio de Lorenzo, o encontro tem como objetivo fortalecer a tradição das bandas e incentivar a participação das novas gerações no universo musical.

A agenda regional já tem continuidade confirmada: os próximos encontros acontecem no dia 14 de junho, em Cambuquira, e no dia 21 de junho, em Seritinga, mantendo viva uma tradição que atravessa gerações e segue encantando públicos por onde passa.



Cristina se prepara para a 17ª edição do tradicional Festival Café com Música

Evento acontece entre os dias 03 e 07 de junho e promete unir cultura, gastronomia e a força do café em uma grande celebração regional

A cidade de Cristina, no Sul de Minas, já vive o clima de expectativa para a realização da 17ª edição do tradicional Festival Café com Música, que acontecerá entre os dias 03 e 07 de junho. Consolidado como um dos eventos mais aguardados do calendário local, o festival promete mais uma vez movimentar a economia, valorizar a cultura regional e atrair visitantes de diversas regiões.

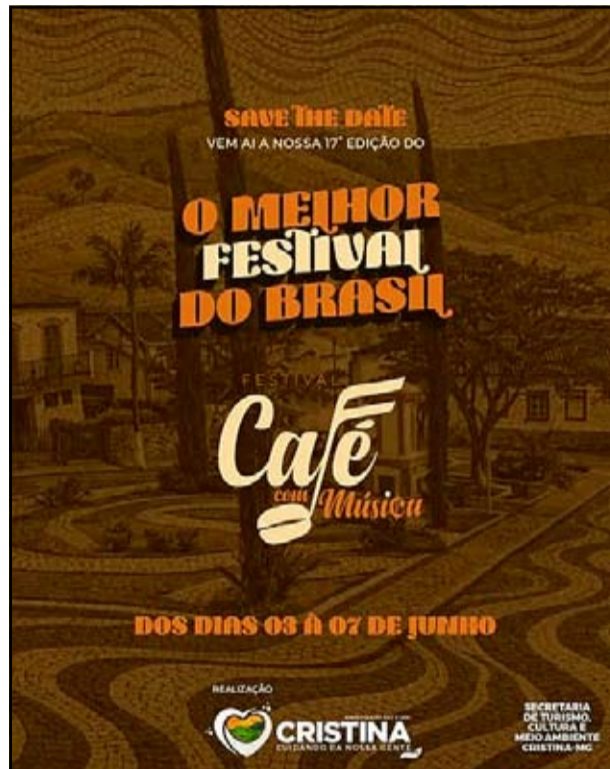
Reconhecido por sua proposta única, o evento reúne produtores de cafés especiais, artistas e turistas em uma experiência que se espalha pelas ruas do município, transformando a cidade em um grande palco a céu aberto. A estrutura do festival é baseada em três pilares principais: Cafés Especiais, Gastronomia Mineira e Música e Cultura, proporcionando ao público uma imersão completa nos sabores e tradições de Minas Gerais.

A programação musical é um dos grandes desta-

ques e, neste ano, contará com apresentações de renome logo nos primeiros dias. Na quinta-feira (04), às 22h, o público poderá prestigiar o consagrado grupo MPB4, que traz ao festival o espetáculo "Esperança Brasil". A apresentação promete emocionar com um repertório marcado por clássicos da música popular brasileira, em um show que une história, sensibilidade e qualidade artística.

Já na sexta-feira (05), também às 22h, será a vez do projeto StarLight Concert subir ao palco com o espetáculo "Clássicos do Rock". A apresentação reúne músicos de importantes orquestras paulistas em uma proposta inovadora que mistura música erudita e rock, com arranjos elaborados e um sofisticado design de iluminação, criando uma experiência sonora e visual marcante.

De acordo com a organização, a programação completa — incluindo horários,



locais de apresentações, palestras e oficinas — será divulgada nos próximos dias. A expectativa é de que, mais uma vez, o Festival

Café com Música reforce o protagonismo de Cristina no cenário cultural e turístico da região, celebrando o café e a arte em grande estilo.

Bom Jardim de Minas sedia a 11ª edição do Festival Capoeira Jéssica Gomes



Entre os dias 26 e 28 de junho, a cidade de Bom Jardim de Minas se tornará o ponto de encontro da cultura popular brasileira. O município sediará a 11ª edição do Festival Capoeira Jéssica Gomes, um evento já consolidado que une tradição, disciplina e integração social.

Mais do que apenas exibições físicas, o festival cumpre um papel fundamental na valorização cultural e no intercâmbio entre grupos de capoeira de toda a região. A iniciativa promove a integração comunitária, fortalecendo os laços sociais através da vivência esportiva e artística.

Patrimônio Nacional
A realização de festivais

como este reforça a importância da capoeira como identidade cultural. É relevante destacar que a Roda de Capoeira e o Ofício dos Mestres de Capoeira foram reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) em outubro de 2008, validando a capoeira não apenas como esporte, mas como uma expressão de resistência e história.

A organização informou que a programação completa e todos os detalhes técnicos do evento serão divulgados em breve. Capoeiristas e entusiastas da região já se preparam para participar deste grande intercâmbio cultural.

Alagoa celebra centenário do seu queijo com Festival Gastronômico e grandes show

Entre os dias 4 e 7 de junho de 2026, a charmosa Alagoa se tornará o epicentro da cultura e da gastronomia mineira com a realização do 15º Festival do Queijo e Azeite. O evento, que acontecerá no Parque de Exposições da cidade, terá entrada gratuita e promete atrair visitantes de toda a região durante o feriadão de Corpus Christi.

Mais do que uma celebração gastronômica, esta edição do festival marca um momento histórico: o centenário do tradicional Queijo de Alagoa, um dos mais autênticos e valorizados produtos artesanais de Minas Gerais. Reconhecido por seu sabor único e processo de produção cuidadosamente preservado ao longo das gerações, o queijo é símbolo da identidade cultural local.

A programação foi pensada para proporcionar uma verdadeira imersão nos sabores e saberes da região.

O público poderá participar de cozinhas show, degustações especiais e concursos regionais, além de percorrer as já consagradas Rotas do Queijo e Azeite, que conectam produtores e visitantes em uma experiência sensorial e educativa.

A música também será um dos grandes destaques do festival, com apresentações que prometem animar o público todas as noites. No dia 04 de junho, sobem ao palco Gustavo Henrique e Kaique; no dia 05, é a vez da dupla Leandro e Romário; e, encerrando com grande estilo no dia 06, a icônica banda RPM traz seus sucessos que marcaram gerações.

O festival reforça o compromisso com a valorização dos produtores locais e da cultura regional, promovendo não apenas o turismo, mas também o fortalecimento da economia rural e da tradição mineira.

A realização é da Pre-



feitura Municipal de Alagoa, em parceria com a EMATER-MG, APROALAGOA e demais organizadores, que estendem o convite a

moradores e turistas: uma oportunidade imperdível para reunir a família, celebrar a tradição e saborear o melhor de Minas Gerais.

PROGRAMAÇÃO RELIGIOSA
COM PROCISSÃO SOBRE *tapete artesanal*

FERIADO DE CORPUS CHRISTI

PROGRAMAÇÃO MUSICAL

QUINTA (04/06)	SEXTA (05/06)	SABADO (06/06)
Calçadão	Calçadão	Calçadão
20h30	20h30	20h30

Ferd na Praça
Praça 16 de Setembro
20h30

SECRETARIA DE CULTURA E PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE ALAGOA
CAXAMBU TURISMO E CULTURA

ANUNCIE AQUI

(35) 99965-4038

WWW.CORREIODOPAPAGAIO.COM.BR

JORNAL IMPRESSO E ON-LINE - SITE OFICIAL - REDES SOCIAIS

Festival do Queijo de Itamonte celebra tradição, gastronomia e cultura da Mantiqueira de Minas

Evento reuniu produtores, especialistas, turistas e moradores em quatro dias de programação dedicada ao queijo artesanal, aos produtos da terra e à valorização da identidade regional

Entre os dias 14 e 17 de maio de 2026, o município de Itamonte realizou mais uma edição do Festival do Queijo de Itamonte, consolidando-se como um dos principais eventos gastronômicos da Mantiqueira de Minas. Realizado no Parque de Eventos José de Oliveira Mota, o festival reuniu produtores rurais, empresários, turistas e apreciadores da boa gastronomia em uma programação diversificada voltada à valorização do queijo artesanal e dos produtos regionais.

Ao longo de quatro dias, o evento promoveu atividades técnicas, oficinas gastronômicas, rodada de negócios, concurso de queijos, apresentações culturais e shows musicais, fortalecendo a cadeia produtiva do queijo e estimulando o turismo no município.

A programação teve início na quinta-feira (14), com a abertura dos estandes de artesanato, praça de alimentação e exposição de produtos locais. O público também acompanhou uma apresentação inclusiva da APAE, a premiação das escolas participantes do projeto "Mantiqueira de Minas na Escola" e a cerimônia oficial de abertura. Encerrando a noite, a Banda Onze 20 animou o público com um show bastante prestigiado.

Na sexta-feira (15), o destaque foi a rodada de negócios exclusiva para produtores rurais, proporcionando oportunidades de comercialização, troca de experiências e fortalecimento da atividade queijeira. Durante o dia aconteceram oficinas de harmonização de queijos com cafés especiais e o aguardado 5º Concurso Queijo Mantiqueira de Minas, que avaliou a qualidade dos produtos artesanais da região. À noite, foram anunciados os vencedores do concurso, seguidos pelos shows das bandas Três Destinos e Rock Beats.

O sábado (16) começou com a realização da 1ª Corrida do Queijo, que reuniu atletas e participantes em uma atividade que integrou esporte, saúde e turismo. A programação incluiu ainda oficinas infantis, cozinha show promovida pela Epamig, harmonizações entre



Fotos: Márcio Muniz

queijos, mel, geleias e vinhos, além da realização do primeiro leilão de queijos artesanais do Brasil, reunindo alguns dos melhores produtores da Mantiqueira de Minas e convidados. Os shows do grupo Viola Serena e da dupla Talis e Welinton encerraram a programação do dia.

No domingo (17), último dia do festival, o público voltou a prestigiar os estandes de produtos da terra, o artesanato e a mini fazendinha. A programação contou com almoço musical e apresentações de Wagner e Wandererson, Camila Lage e da banda The Merder's, encerrando o evento em clima de confraternização e celebração.

Além da programação cultural e gastronômica, o festival reafirmou a importância do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas, produto que vem conquistando reconhecimento nacional e internacional pela qualidade, tradição e identidade territorial. O evento também fortaleceu o turismo rural, movimentou a economia local e valorizou o trabalho dos produtores que mantêm viva uma das mais importantes tradições da região.

Realizado pela Prefeitura Municipal de Itamonte, por meio da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, em parceria com o Sindicato Rural de Itamonte e a Emater-MG, e com o apoio de diversas instituições parceiras, o Festival do Queijo de Itamonte 2026 demonstrou mais uma vez a força da gastronomia como instrumento de desenvolvimento econômico, promoção cultural e valorização das riquezas da Serra da Mantiqueira.



RESULTADO DO V CONCURSO DO QUEIJO MANTIQUEIRA DE MINAS

Categoria: Queijo Maturado 45 - 90 dias

- 1º Robson Francisco de Souza Silva**
Queijaria Veterano da Serra
- 2º Rita de Cássia Fonseca**
Queijaria APRICARE
- 3º João Carlos de Carvalho Filho**
Queijaria Morro Grande
- 4º Alexandre José da Fonseca**
Queijaria Dom Carmelo
- 5º Fabiano Tavares Foseca**
Queijaria Capoeira Grande

RESULTADO DO V CONCURSO DO QUEIJO MANTIQUEIRA DE MINAS

Categoria: Queijo Fervido 14 - 30 dias

- 1º Francielle Mendes R. Perroni**
Perroni Queijos
- 2º César Alves Leite**
Queijaria Família Leite
- 3º Robson Francisco de Souza Silva**
Queijaria Veteranos da Serra
- 4º Gustavo José Pitta Pinheiro**
Queijaria Velho Pitta
- 5º Ademilson Fonseca Carvalho**
Queijaria Vale do Sol

RESULTADO DO V CONCURSO DO QUEIJO MANTIQUEIRA DE MINAS

Categoria: Queijo Condimentado Temperado, Defumado ou Autoral

- 1º Gustavo José Pitta Pinheiro**
Queijaria Velho Pitta
- 2º Francielle Mendes R. Perroni**
Perroni Queijos
- 3º Vinicius de Oliveira Fonseca**
Silo Teixeira
- 4º Valdiney Fermino Ramos**
Queijaria Pedra Preta
- 5º Roberto Freitas Fernandes**
Fazenda Pinhal

RESULTADO DO V CONCURSO DO QUEIJO MANTIQUEIRA DE MINAS

Categoria: Queijo Maturado acima de 90 dias

- 1º João Carlos de Carvalho Filho**
Queijaria Morro Grande
- 2º Robson Francisco de Souza Silva**
Queijaria Veterano da Serra
- 3º Gustavo José Pitta Pinheiro**
Queijaria Velho Pitta
- 4º Galeno Alvarenga Junior**
Queijaria Fazenda Conquista
- 5º Alexandre José da Fonseca**
Queijaria Dom Carmelo



La Pasta - Pastas de Truta Defumada Artesanalmente



Velho Pita - Primeiro Lugar Condimentado, Temperado, Defumado



Artesanatos em cobre e ferro



Morro Grande - Primeiro Lugar Maturado acima de 30 dias



Apiario Engenho da Serra



Perroni - Primeiro Lugar Queijo Jovem 14 - 30



Queijaria Spaniol



Veterano da Serra conquistou três troféus, de primeiro, segundo e terceiro Lugar neste concurso



Pérola da Serra - Produtos de Búfala

Em uma região reconhecida pela excelência na produção de queijos artesanais e detentora de importantes premiações nacionais e internacionais, uma família de produtores vem se destacando de forma admirável. O produtor José Maria da Silva, proprietário da marca Veterano da Serra, alcançou um feito histórico durante o 5º Concurso de Queijos Mantiqueira de Minas, realizado em Itamonte.

Demonstrando qualidade, tradição e dedicação ao ofício queijeiro, a marca conquistou três importantes premiações na competição: 1º lugar na categoria Queijo Maturado de 45 a 90 dias, 2º lugar na categoria Queijo Jovem de 14 a 30 dias e 3º lugar na categoria Queijo Maturado acima de 90 dias. O resultado reforça o alto padrão dos queijos produzidos pela família e evidencia a força da tradição queijeira da Serra da Mantiqueira, região que se consolida cada vez mais como uma das principais referências na produção de queijos artesanais do Brasil. As conquistas da Veterano da Serra representam não apenas o reconhecimento do trabalho de uma família, mas também o orgulho de toda a cadeia produtiva regional, que transforma conhecimento, dedicação e amor pela terra em produtos de excelência.



João de Barro - Edição Raríssima - Lote Limitada Maturado em Câmara Bioconstruída feita apenas com materiais naturais, onde o clima da Mantiqueira e os microrganismos do próprio ambiente transformam cada peça em algo único e impossível de replicar



Bela Serra
restaurante

Comida caseira e um ambiente incrível!
Aberto de sexta-feira a domingo e feriados prolongados.
Das 11h às 17h. BR 354 s/n - Engenho da Serra

Temos casas disponíveis para aluguel.
☎ 35 9 9943-1788 @belaserrarestaurante
Aceitamos cartão!



La Pasta
Artesanal & Sabor Premium

☎ 35 99925-2524
@lapasta_truta

SABOR QUE VEM DA SERRA, TRADIÇÃO QUE FICA.

QUEIJOS ARTESANAIS de verdade!

- LEITE SELECIONADO
- PRODUÇÃO ARTESANAL
- QUALIDADE QUE VOCÊ SENTE
- FEITO COM AMOR EM CADA DETALHE

☎ (35) 99756-9582
ITAMONTE - MG
@VETERANODASERRA

EXPERIMENTE O SABOR DA TRADIÇÃO!

Endereço: Fazenda Cachoeira, Bairro Cachoeira
Atendimento ao cliente:
Rua João Sales Arruda 35, Bairro Coqueiros, Itamonte/MG

Padaria Mantiqueira

Café - suco natural
pão francês - pão de queijo
pão recheado - tortas
salgados - bolos
frios - queijos

Aceitamos Encomendas
35 99258-0385
Rua Joaquim Murinho, 212
Itamonte

SABOR DA SERRA

PRODUTOS ARTESANAIS E APÍCOLAS.
QUEIJOS - GELEIAS - MEL - COMPOSTAS
PRODUÇÃO FAMILIAR A QUATRO GERAÇÕES

Enviamos para todo Brasil!
35 99977-6833

@fazendaemporiosabordaserra
Rod. Sebastião Alves do Nascimento,
Engenho de Serra - Itamonte

MANTIQUEIRA CAMPING

Seu camping na montanha.

NATUREZA, CONFORTO E BOAS ENERGIAS!

BANHO QUENTE - WI-FI - CAMPING SEGURO 100% MONITORADO
FOGUEIRA - COZINHA COMPARTILHADA COM TODOS UTENSÍLIOS
LOJA DE CONVENIÊNCIA - CAFÉ COLONIAL
☎ (35) 99885-8768

Casa de Queijos NETO

TRADIÇÃO E QUALIDADE
HÁ MAIS DE 17 ANOS

Rod. Rio / Caxambu - Sant'Ana do Capivari - Pouso Alto/MG
35 9 9846-7022 / 35 9 9830-6554 / 35 9 9117-4957
@casadequeijosdoneto / www.casadequeijosdoneto.com.br

5º Festival do Queijo de Pouso Alto valoriza produtores e fortalece tradição da Mantiqueira

Evento reuniu gastronomia, cultura, música e premiou os melhores queijos artesanais do município

O município de Pouso Alto realizou, nos dias 22 e 23 de maio, na Praça Central, a quinta edição do Festival do Queijo, evento que já se consolidou como uma importante vitrine para a valorização do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas, da cultura local e do trabalho desenvolvido pelos produtores rurais da região.

Durante os dois dias de programação, moradores e visitantes puderam conhecer e degustar os queijos participantes do festival, além de aproveitar a praça de alimentação com o espaço "Delícias da Terra", que reuniu sabores típicos e produtos regionais. O evento também contou com apresentações musicais que animaram o público, com show da Banda A Base na sexta-feira (22) e da cantora Letícia Rodrigues no sábado (23).

Um dos momentos mais aguardados foi a realização do 2º Concurso Municipal do Melhor Queijo Mantiqueira de Minas, que reuniu produtores locais em uma saudável disputa pela excelência na produção artesanal. O concurso teve como objetivo reconhecer a qualidade dos queijos produzidos no município, incentivar boas práticas e fortalecer a identidade da região como importante polo produtor da Mantiqueira de Minas.

Resultado do Concurso

Os queijos foram avaliados em duas categorias:

Categoria 1 – Maturação de 15 a 30 dias

1º Lugar (Ouro) – Queijaria Mancilha & Vilela
Produtores: Rafaela e Luiz Eduardo

2º Lugar (Prata) – Queijaria Montanha Iluminada
Produtora: Patrícia Fonseca

3º Lugar (Bronze) – Queijaria do Tunico
Produtora: Vanusa

Categoria 2 – Maturação acima de 30 dias

1º Lugar (Ouro) – Queijaria do Tunico
Produtora: Vanusa

2º Lugar (Prata) – Queijaria Vó Fiinha
Produtora: Renata



Premiação do 2º Concurso Municipal do Melhor Queijo Mantiqueira de Minas

1º Lugar (Ouro) – Queijaria Mancilha & Vilela
Produtores: Rafaela e Luiz Eduardo

3º Lugar (Bronze) – Queijaria Vó Fiinha
Produtora: Renata

Valorização da produção local

Além de promover o turismo e movimentar a economia, o festival reforçou a importância da cadeia produtiva do queijo artesanal para o desenvolvimento do município. O reconhecimento dos produtores demonstra a qualidade dos queijos fabricados em Pouso Alto e fortalece o trabalho de famílias que mantêm viva uma tradição passada de geração em geração.

A realização do evento contou com o apoio da Prefeitura de Pouso Alto, Sindicato Rural, Emater-MG, Sicoob e demais parceiros, que vêm contribuindo para o fortalecimento da produção rural e da gastronomia regional.

Mais uma vez, o Festival do Queijo de Pouso Alto mostrou que tradição, sabor e cultura caminham juntos, transformando o município em referência na valorização do patrimônio gastronômico da Mantiqueira de Minas.

Parabéns a todos os produtores participantes, que fazem do queijo artesanal um verdadeiro patrimônio de nossa terra.



Durante a realização do concurso



Vencedores do Concurso de Queijos



Queijaria Mancilha e Vilela - Medalha de Ouro



Queijaria Montanha Iluminada - Medalha de Prata



Queijaria Vovó Fiinha - Medalha de Bronze

5º FESTIVAL DO QUEIJO DE POUSO ALTO

2º CONCURSO MUNICIPAL DO MELHOR QUEIJO MANTIQUEIRA DE MINAS

RESULTADO OFICIAL

CATEGORIA 1	CATEGORIA 2
MATURACÃO DE 15 A 30 DIAS	MATURACÃO ACIMA DE 30 DIAS
<p>1º Lugar (Ouro) - Queijaria Mancilha & Vilela (Rafaela e Luiz Eduardo)</p> <p>2º Lugar (Prata) - Queijaria Montanha Iluminada (Patrícia Fonseca)</p> <p>3º Lugar (Bronze) - Queijaria do Tunico (Vanusa)</p>	<p>1º Lugar (Ouro) - Queijaria do Tunico (Vanusa)</p> <p>2º Lugar (Prata) - Queijaria Mancilha & Vilela (Rafaela e Luiz Eduardo)</p> <p>3º Lugar (Bronze) - Queijaria Vó Fiinha (Renata)</p>

PARABÉNS A TODOS OS PRODUTORES!

Queijo: Filho, uma delícia que é patrimônio da nossa terra.

Participantes: Pouso Alto, Sindicato Rural, Emater, Sicoob.

LATICÍNIOS flor do sul

Os queijos que encantam o Sul de Minas

Queijos: Parmesão - Minas Frescal, Mussarela - Ricota defumada, Reino - Meia Cura - Prato

Doces e Artesanatos: Panela de ferro, barro e pedra, - Cachaças - Licores Salgados e bebidas

BR 354 - km 708, Pouso Alto/MG | 35 99983-6415

Marcenaria e Artesanato São José

Marcenaria: São Sebastião do Rio Verde, Rua José Ribeiro de Souza nº 835, Loja, Pouso Alto - BR 354, 684

Maurício e Paula: 35 9 9192-0444, 35 9 9130-8372

QUEIJARIA QUERO QUEIJO SORVETERIA

Café - Salgados - Lanches | Sorvetes - Gelato no Palito

Rodovia BR 354 - 487 - Pouso Alto/MG | 35 99804 0162

Casa de Queijos NETO

TRADIÇÃO E QUALIDADE HÁ MAIS DE 17 ANOS

Rod. Rio / Caxambu - Sant'Ana do Capivari - Pouso Alto/MG
35 9 9846-7022 / 35 9 9830-6554 / 35 9 9117-4957
@casadequeijosdoneto / www.casadequeijosdoneto.com.br

Fogão da Roça RESTAURANTE E CHURRASCARIA

Obrigado pela preferência! Volte Sempre!

Comida Caseira Feita com Amor | Ingredientes Frescos | Feito no Fogão a Lenha | Qualidade que você sente!



Show da cantora Letícia Rodrigues



Show da banda A Base

Restaurante Armazém da Serra: sabor mineiro e tradição em meio às montanhas da Serra da Mantiqueira

Quem percorre a BR-354, no alto da Serra da Mantiqueira, na divisa entre os estados do Rio de Janeiro e Minas Gerais, na região conhecida como Garganta do Registro, encontra uma parada especial para apreciar a autêntica culinária mineira. Há pouco mais de um ano, o Restaurante Armazém da Serra vem conquistando moradores, turistas e viajantes que passam pela Mantiqueira em busca de boa comida, hospitalidade e um ambiente acolhedor.

Localizado em um ponto estratégico da rodovia, o restaurante é administrado pelas irmãs Roberta e Raquel, que transformaram o sonho de empreender em família em uma referência gastronômica na região. Com apenas um ano e quatro meses de funcionamento, o estabelecimento já se destaca pela qualidade dos pratos e pelo atendimento próximo e cordial oferecido aos clientes.

O grande diferencial do Armazém da Serra está no cardápio servido no sistema self-service, com receitas típicas da cozinha mineira preparadas no tradicional fogão a lenha. Os sabores da roça ganham ainda mais destaque com os assados feitos em forno de pedra,

proporcionando refeições que remetem às tradições culinárias do interior de Minas Gerais.

O ambiente também é um dos grandes atrativos do restaurante. Com uma proposta familiar e aconchegante, o espaço foi pensado para receber visitantes de todas as idades, oferecendo conforto e tranquilidade em meio às belas paisagens da Serra da Mantiqueira. A combinação entre boa gastronomia, atendimento atencioso e clima acolhedor faz com que muitos clientes retomem e recomendem a experiência.

Segundo as proprietárias, o objetivo é proporcionar uma refeição que vá além do sabor, valorizando a cultura mineira e o sentimento de estar em casa. Cada detalhe, desde a preparação dos pratos até a recepção dos visitantes, busca manter viva a tradição da culinária regional.

O Restaurante Armazém da Serra funciona às sextas-feiras, sábados, domingos, segundas-feiras e feriados, das 11h30 às 19h, recebendo turistas que visitam a região, viajantes que cruzam a serra e famílias em busca de uma experiência gastronômica autêntica, marcada pelos sabores e pela hospitalidade típicos de Minas Gerais.



Andrelândia se prepara para receber a 1ª Corrida Night Run com esporte, música e muita energia



Os amantes da corrida de rua já podem se preparar para uma novidade que promete movimentar Andrelândia e toda a região. O evento que chega com uma proposta inovadora, combinando esporte, lazer, música e uma atmosfera especial criada pelo cenário noturno.

Com inscrições gratuitas, a corrida promete atrair atletas, praticantes de atividades físicas, famílias e pessoas de todas as idades que desejam participar de uma experiência diferente das competições tradicionais realizadas durante o dia.

A principal característica da Night Run é justamente o ambiente criado para os participantes. Mais do que uma competição esportiva, a iniciativa busca incentivar hábitos saudáveis, promover a prática da atividade física e estimular a participação da comunidade em eventos

que valorizam o bem-estar e a qualidade de vida.

A expectativa dos organizadores é reunir um grande público, fortalecendo também o calendário esportivo e turístico do município. Além dos corredores locais, a iniciativa deverá atrair participantes de cidades vizinhas, contribuindo para a movimentação da economia e para a divulgação de Andrelândia como destino de eventos esportivos e de lazer.

Segundo a organização, novas informações sobre o percurso, regulamento, horários e forma de inscrição serão divulgadas em breve. Com uma proposta moderna, dinâmica e acessível, a 1ª Corrida Night Run de Andrelândia surge como uma oportunidade para unir saúde, esporte e diversão em uma noite que promete ficar marcada na memória dos participantes.

Bar do Miguelzinho: uma história de tradição familiar que atravessa gerações

Localizado às margens da BR-354, no alto da Serra da Mantiqueira, na divisa entre os estados do Rio de Janeiro e Minas Gerais, na região conhecida como Garganta do Registro, o Bar do Miguelzinho é um dos estabelecimentos mais tradicionais da região, carregando uma história construída ao longo de mais de sete décadas.

A trajetória teve início em 1955, quando o Sr. Miguel Correia Martins fundou o então Bar Agulhas Negras. Com muito trabalho, dedicação e um atendimento marcado pela simplicidade e hospitalidade, ele transformou o local em um ponto de encontro para moradores, turistas e viajantes que cruzavam a serra, criando amizades e construindo uma relação de confiança com a comunidade.

Ao longo dos anos, o estabelecimento tornou-se referência pela forma acolhedora com que recebia seus clientes, consolidando-se como um espaço de convivência, boas histórias e

encontros entre amigos. Mais do que um comércio, o bar passou a fazer parte da vida de muitas famílias da região.

Após o falecimento do fundador, em 2011, seu legado continuou vivo por meio da família. Em 2012, o neto Breno Martins assumiu a missão de dar continuidade à história construída pelo avô e reinaugurou o espaço com o nome Bar do Miguelzinho, uma homenagem carinhosa a quem dedicou grande parte da vida ao estabelecimento.

Mantendo os ensinamentos e valores deixados por Miguel Correia Martins, o Bar do Miguelzinho segue preservando a tradição familiar, o respeito aos clientes e o ambiente acolhedor que sempre fizeram parte de sua identidade. A família faz questão de agradecer a todos que contribuíram para essa trajetória, especialmente aos clientes e amigos que, ao longo dos anos, tornaram-se parte fundamental dessa história de dedicação, perseverança e legado familiar.



EXPAI 2026 promete movimentar São Vicente de Minas com grandes atrações e valorização do agronegócio

★ ENTRADA FRANCA ★

QUARTA
03
JUNHO

LUCAS E GIOVANI

QUINTA
04
JUNHO

MARCELO & RYAN
LEO DE FREITAS

SEXTA
05
JUNHO

FELIPE & RODRIGO
DEBORAH COSTA

SÁBADO
06
JUNHO

TRAIA VEIA
THIEGUINHO

DOMINGO
07
JUNHO

NOSSO SENTIMENTO
TURMA DO BATATINHA

SECRETARIA MUNICIPAL DE
**CULTURA, ESPORTE,
LAZER E TURISMO**

SECRETARIA MUNICIPAL DE
**AGRICULTURA E
MEIO AMBIENTE**

SHALOM
PROMOCÕES E EVENTOS

A cidade de São Vicente de Minas se prepara para receber mais uma edição da tradicional Exposição Agropecuária (EXPAI 2026), que será realizada entre os dias 3 e 7 de junho, durante o feriado de Corpus Christi. Considerado um dos principais eventos da região, o encontro reunirá entretenimento, cultura e fortalecimento da economia local.

A programação musical

contará com atrações para diferentes públicos. A abertura, no dia 3, será com a dupla Lucas e Giovani. No dia 4, terá o show da dupla Marcelo & Ryan. No dia 5, sobe ao palco a dupla Felipe & Rodrigo, destaque do sertanejo nacional e responsável pelo sucesso da música "Dois Gumes". Já no dia 6, a animação ficará por conta do grupo Traia Véia, enquanto o encerramento, no dia 7, será com o

grupo de samba e pagode Nosso Sentimento.

Além dos shows, a EXPAI mantém sua tradição agropecuária com a realização da exposição e concurso de gado leiteiro, valorizando os produtores rurais e a atividade agrícola do município. O evento também contará com barracas de gastronomia, oferecendo ao público sabores típicos da região.

Segundo a Prefeitura

de São Vicente de Minas, a expectativa é de grande público durante os quatro dias de festa, movimentando o comércio, a rede de hospedagem e diversos setores da economia local.

Com uma programação diversificada e foco na valorização das tradições rurais, a EXPAI 2026 reforça sua importância como um dos eventos mais aguardados do calendário regional.

REDE CONSTRUIR

Kennedy Construções - Na realidade dos seus sonhos

A MAIOR DO BRASIL PERTO DE VOCÊ

35.3323-1265 - Fixo 35.9200-8968 - TIM
35.8845-1566 - OI 35.8862-0390 - VIVO

BRITADOR CACHOEIRA
João Batista Nogueira

Brita, Areia, Pedra Marruada,
Serviço de Carregadeira, Retro,
Trator de Esteira e Caminhão

Guincho 24h - 35 - 9 9723-2157

35 - 9 9135-5740
35 - 9 9808-1799 / 9 9832-9789

São Vicente de Minas Rua Rossini Ferreira, 176 - (35) 3323-1339

Mais de 30 anos na região com Tradição e qualidade

Rua Cel. Severino Eugênio 106

35 99713-2447 - São Vicente de Minas

Bela Vista HOTEL

Hotel do Tatu

(35) 98871-1114 / 99732-5062

Rua Mal. Floriano Peixoto, 174 - Centro
São Vicente de Minas/MG

A melhor comida à la carte do Sul de Minas Gerais

35-98862-0397

Calçadão de São Vicente de Minas
Ao lado do Banco do Brasil

COOASAVI
COOPERATIVA AGROPECUÁRIA MISTA DE SÃO VICENTE DE MINAS
A parceira certa com o Produtor Rural
Rações Cooasavi

Fábrica de Rações - Silos para Armazenamento e Secagem - Loja de Produtos Agropecuários

Tel.: (35) 3323-1822 / 3323-1477 / Site: www.cooasavi.com.br / Rodovia MGT 383 Km 02 - Rosário / Rua Marechal Floriano Peixoto, 193 - Centro

Andrelândia tem o bar mais antigo do Brasil

Os botecos sempre estiveram presentes na história de Minas Gerais e do Brasil. Atualmente é muito “chique” conhecer e tomar umas nos botecos mais antigos do país, que estão em funcionamento há mais de um século.

No Rio de Janeiro, por exemplo, o Bar do Luiz, situado na Rua da Carioca, no centro da cidade, abriu suas portas em janeiro de 1887, quando o Brasil ainda era Império e estava sob as ordens de Dom Pedro II.

Em Belo Horizonte, o Bar do Orlando, no Santa Tereza, aberto em 1919, é considerado o mais antigo da capital mineira em funcionamento.

Qualquer busca na internet vai apontar esses bares entre os mais antigos em funcionamento no país.

Mas vamos começar a mudar essa história, resgatando a verdade sobre os fatos.

O bar mais antigo em funcionamento no país está em Andrelândia, situado bem ao lado da Igreja Matriz.

Apesar de descaracterizado por supressões e algumas reformas mais recentes (demolição da porção direita do casarão, substituição das telhas coloniais por francesas, colocação de placas comerciais etc.) o prédio do antigo Bar do Dito Nable é, ao que tudo indica, o mais antigo exemplar da arquitetura colonial ainda existente no centro de Andrelândia e sempre funcionou com essa “vocalização etílica”.

O boteco é da época do Arraial do Turvo, da Vila Bela do Turvo, da Cidade do Turvo e continuou sendo de Andrelândia, quando a cidade recebeu tal nome em 1930.

Ou seja, boteco antigóricico. Do tempo da zagaia ou da arca da velha...

Verdadeira Reserva Alcológica da cidade.

Seu estilo arquitetônico (casa térrea com portas em arcos abatidos) típico do séc. XVIII, sua posição privilegiada ao lado da Matriz e o desgaste acentuado das soleiras de pedra da sua

parte comercial denunciam a antiguidade do imóvel, onde muita cachaça já foi servida e consumida...

Um estudo geológico a respeito do desgaste das soleiras de gnaiss das portas de entrada desse boteco certamente renderá publicação internacional a respeito do abrasamento lítico decorrente do consumo etílico (embrasamento), com possibilidade de sair na Nature.

As gerações mais antigas da cidade são unânimes em afirmar que no local sempre existiu um bar em funcionamento e os documentos históricos confirmam exatamente isso.

Não sabemos quem foram os antigos donos do boteco no século XVIII (época em que Tiradentes tomava umas cangibrinas para as bandas de Lima Duarte), mas no século XIX (época de Pedro I, Pedro II e quando a escravidão ainda existia), temos provas documentais de que ali funcionou a casa comercial e o bar de propriedade do Sr. Henrique Andrade Alves, pelo menos desde 1882, o que basta para a comprovação da antiguidade do boteco, onde muitos andrelândenses ilustres já “tiraram o zinabre da serpentina”.

André da Silveira e Visconde de Arantes (provavelmente), Roberto Sapateiro, Marquinho do Bento e Baianinho (comprovadamente), estão entre as figuras históricas que frequentaram o conceituado estabelecimento.

Em 1946 o prédio foi comprado por André Nable, Benedito Nable e Maria Nable, figuras que muito contribuíram para o comércio local, todos filhos do mascate Miguel Nable, natural do Líbano.

O Bar do Dito Nable, como passou a ser conhecido, era ponto estratégico para o “aquecimento” antes, durante ou após cerimônias na Igreja Matriz, tais como batizados, casamentos e encomendação de defuntos.

Conta-se que muitos caixões para ali pendiam,



por misteriosa força, quando o cortejo fúnebre tomava o rumo do cemitério da cidade, o que passou a ser entendido, com benevolência pelos participantes da condução do esquife, como justificada vontade do finado tomar a saideira, o que é perfeitamente compreensível.

O boteco era também ponto de encontro durante as celebrações de Corpus Christi, Semana Santa, festividades de carnaval etc.

Desde o ano de 2007 o bar, de propriedade de Adriano Nogueira Nable,

está alugado para o português, natural da Ilha da Madeira, Manoel Pestana, responsável pelo Bar “Os Cariocas”.

Você já tomou uma no bar mais antigo do Brasil em funcionamento?

Não deixe de fazer parte da história de Andrelândia e do Brasil, mas beba com moderação.

Se quiser saber mais detalhes sobre o assunto, conheça o livro abaixo: <http://terradeandre.blogspot.com.br/2017/02/livro-andrelandia-3500-anos-de-historia.html>

LATICÍNIOS ANDRELÂNDIA

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

Tornelândia Peças

SERVIÇOS DE TORNO EM GERAL

Conserto de máquinas, reformas de implementos agrícolas e fabricação de carretas e peças em geral

Tornelândia Peças: 35 9847 8379
Av. José Bernardino, 174

Tornelândia Indústria: 35 3325-1133
Próx. ao Hospital Municipal
Distrito Industrial

A maior variedade de parafusos da região!
Venda de peças e ferramentas agrícolas e implementos em geral

Tradição Qualidade

FR Trans Tânia

Rua Cel. José Bonifácio, 68 - Centro - Andrelândia
Tel.: (35) 3325-1201 / frtranstania@dreamnet.com.br

Areia Brita
Terraplanagem

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

R&R Empadas

Entrega grátis

Empadões de 25 e 30 cm

35 99224-1841 - Andrelândia

CHOPP Artesanal

PORÇÕES Salgados

LANTERNAGEM E PINTURA

IRMÃOS SOUZA - OFICINA DO TIÃO

Telefones
35 9.9812-2939
9.9140-9069

EM NOVO ENDEREÇO

Serviços de Lanternagem e Pintura em Geral
Polimentos e Serviços em Escapamentos

Rua C - Nº 81 - Distrito Industrial - Andrelândia

BRUTUS BURGER

DELIVERY DE HAMBÚRGUER ARTESANAL EM ANDRELÂNDIA

(35)99819-3735

Projeto de Infraestrutura Completa! Lotes de 1.000m

Residencial Casa de Campo
Condomínio Resort
Andrelândia - MG

Central de Vendas: Praça Belfort de Carvalho, s/n, Centro

(31) 99116-8265 - Valtinho (35) 99746-9815 - Lourdes

EG Viagens e Turismo

Viagens Nacionais e Internacionais

Pacotes de viagens, voos, hotéis, transfer e passeios

Tudo de melhor para realizar a viagem dos seus sonhos

Entre em contato e faça sua cotação.

(35) 99901-5553 Acrescente seguros viagem, vida e veículo

Loja do Luciano

mais de 60 anos de tradição

A mais completa loja de calçados da região!

Calçados masculinos e femininos
Linha adulto e infantil!

35 99111-9997
Andrelândia-MG

Paradex dos Amigos

Restaurante

Servimos refeições, pão com linguiça, porções e bebidas

Antiga lanchonete do Sr. Jairo

Saída para Arantina - Andrelândia/MG Delivery (35) 9 9868-5094

Arte Café

cultura & armazém

Venha conhecer nosso novo ambiente, experimentar delicias exclusivas e saborear o melhor café da região.

@artecafeandrelândia
@riograndecafemg

(35) 99703-7700

RIO GRANDE
O Café das Vertentes de Minas

Av. Nossa Sra. do Porto da Eterna Salvação, 261, Andrelândia/MG

Sudoku

			4		3
	4	1	8		
3	6			1	5
6					
		3	1		
5	7	2	6	4	
	7	5		2	1
3					
	8		7		

Instruções: O objetivo do Sudoku é preencher os quadrados vazios com números entre 1 e 9 de acordo com as seguintes regras:

- Cada número deve aparecer somente uma vez em cada linha.
- Cada número deve aparecer somente uma vez em cada coluna.
- Cada número deve aparecer somente uma vez em cada quadrante.

Palavras Cruzadas

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL 2009

O grupo das ideias mais avançadas	Três espécies vegetais da mata Atlântica	Persistência; disposição (fig.)	Substância do Vesúvio que soterrou Pompeia e Herculano	Fator responsável por 58% dos casos de diabetes tipo 2 (Med.)
Colocar em ordem	A letra dos maçons	Christopher (?), ator inventariada	Saxofone	
Voar sem os motores	(?) Jones, cantora e atriz	Alcunha	Qualquer corpo celeste	Lina (?) Bardi, arquiteta
Os tons do arco-iris			Criatura fantástica (Folcl.)	Enxofre (símbolo)
Farinha com a qual se faz macarrão	Riqueza; patrimônio	Feriado judeu	Carro, em inglês	Adverbo de negação
Soldado; guerreiro	Triste, em inglês	Gales (pl.)	Estrondoso	
A última refeição	Tyrone Power, ator do Cinema		"Coração (?)", filme com Mel Gibson	Leão, em espanhol
Refletor de luz			Iguarias ricas em açúcar	(?) Turner, empresário dos EUA
Observado pelo agente secreto				

Ria você também

Por que o galo canta de olhos fechados?
Por que ele já sabe a letra da música decor.

Como a bruxa sai na chuva?
De rodo.

Qual é a bebida preferida do Papai Noel?
É o Gin-Gobel.

Eu tenho cinco peixes, mas dois morreram afogados. Quantos sobraram?
R.: Peixe não morre afogado...

Como se tem um filho virtual?
R.: Com um computador...

O que uma mulher de 80 a 95 anos (gorda) tem entre os seios que uma de 20 não tem?
R.: O umbigo...

Você conhece a piada do fotógrafo?
- Ainda não foi revelada!

O que a esposa do

Albert Einstein disse quando ele tirou a roupa na sua lua de mel?
- Nossa, que físico!

Um cavalo fala pro outro:
- Eu ganhei 30 corridas
- Pois eu ganhei 50 corridas - fala o outro cavalo
- Pois eu ganhei 80 corridas - fala um outro.
Ai vem um cachorro e fala:
- Pois eu ganhei 150 corridas!
Os cavalos ficam assustados e dizem:
- Pô! Um cachorro que fala!!!

Sabe a piada do viajante?
- Quando ele voltar ele conta.

Por que a galinha entrou na igreja?
- Para assistir à Missa do Galo.

Você conhece a piada do "não nem eu"?
- Não
- Nem eu!

Solução

54 BANCO

Atitude saudável com todas as letras

www.coquetel.com.br

Toque você também

Apenas Mais Uma de Amor

Lulu Santos

Composição de: Lulu Santos

Tom: Em Afinação: E A D G B E

[Primeira Parte]

Eu gosto tanto de você
Que até prefiro esconder

G/B D4 D

Deixo assim ficar subentendi...do

[Segunda Parte]

Como uma ideia que e...xiste
Na cabeça e não

Am G/B C D G D9 G/B C

Tem a menor obriga...ção
De acontecer

G/B D4 D

A beleza é mesmo tão fu...gaz

[Primeira Parte]

Eu acho tão bonito isso
De ser abstrato, baby

G/B D4 D

A beleza é mesmo tão fu...gaz

[Segunda Parte]

Como uma ideia que e...xiste
Na cabeça e não

Am G/B C D G D9 G/B C

Tem a menor preten...são
De acontecer

C9 D

Pode até parecer fraqueza
Pois que seja fraqueza então

Am7 G4/B C D G D9 G/B C

A alegria que me dá
Isso vai sem eu dizer

C D

Se amanhã não for nada disso
Caberá só a mim esquecer,

G F6(9) C9 G/B

Eu vou sobreviver

Am7 G4/B C D G D9 G/B C

O que eu ganho, o que eu perco
Ninguém precisa saber

D G C9 G C9 G

[Tab - Final]

Am Am7 C C9 G4/B G7

D4 D9 F6(9) G G/B G7M

Receita de bolo de milho de liquidificador



O bolo de milho é uma daquelas receitas que mexem com memória afetiva antes mesmo de sair do forno. O cheiro lembra café passado na hora, mesa de festa junina, lanche da tarde em família e aquela fatia ainda morna que quase sempre desaparece antes de esfriar.

Ingredientes

- 1 lata de milho-verde escorrido
- 1 lata de óleo usando a lata de milho como medida
- 1 lata de açúcar usando a lata de milho como medida
- 1 lata de fubá usando a lata de milho como medida
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento em pó químico

Modo de preparo

1. Preequeça o forno a 180 °C e unte uma assadeira média com manteiga e farinha
2. Coloque no liquidificador o milho escorrido, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo
3. Bata bem até formar uma massa cremosa, lisa e sem pedaços grandes de milho
4. Acrescente o coco ralado e o fermento em pó
5. Misture rapidamente, usando a função pulsar ou uma colher, apenas para incorporar
6. Despeje a massa na assadeira untada e nivele com cuidado
7. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos
8. Retire quando o topo estiver dourado e as bordas estiverem firmes
9. Espere amornar antes de cortar para o bolo firmar melhor

Cantinho do Papagaio

Atividades para as Crianças



Aiuruoca celebra a 298ª solenidade de Corpus Christi

Celebração reúne fé, cultura e história em manifestação que atravessa quase três séculos e faz parte da identidade do povo aiuruocano

O município de Aiuruoca realizará, no dia 4 de junho de 2026, a 298ª Solenidade de Corpus Christi, uma das mais antigas manifestações religiosas de Minas Gerais. A celebração reúne fé, devoção e tradição, preservando uma história que atravessa quase três séculos.

Os primeiros registros da festividade datam de 1728, conforme o livro da Irmandade do Santíssimo Sacramento da então Vila de Aiuruoca. Em 1835, por ocasião da Emancipação Político-Administrativa do município, a Câmara Municipal passou a custear a tradicional procissão do Corpo de Deus pelas ruas da cidade, fortalecendo ainda mais a celebração.

A programação deste ano contará com missa às 10h e outra às 15h, seguida da tradicional procissão de Corpus Christi, um dos momentos mais aguardados pelos fiéis.

Mais do que uma cerimônia religiosa, a solenidade representa um im-

298ª Solenidade de Corpus Christi em Aiuruoca.

É de 1728 a primeira notícia sobre a celebração de Corpus Christi em Aiuruoca, conforme o livro da Irmandade do Santíssimo Sacramento da então Vila de Aiuruoca. Em 1835, para comemorar a Emancipação Político-administrativa do Município, a Câmara Municipal de Aiuruoca passou a custear a solene procissão do Corpo de Deus pelas ruas da cidade.

Venha vivenciar as nossas tradições e cultura!

04/06/2026 | 10h Missa

15h | Missa, seguida de Procissão

Fontes:

- Companhia da Irmandade do Santíssimo Sacramento da Vila de Aiuruoca, ano de 1728 - Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana.
- Primeiro Livro de Atas da Câmara Municipal de Aiuruoca - Ano de 1835 - Arquivo do Setor de História, Ir. José Mauro Maciel

portante patrimônio cultural de Aiuruoca, reunindo moradores e visitantes em torno de uma tradição que

faz parte da identidade do município.

Ao celebrar seus 298 anos, Corpus Christi rea-

firma a força da fé e das tradições que ajudaram a construir a história de Aiuruoca e do Sul de Minas.

AS DEBUTANTES

Por Lucas Arantes Braz

E finalmente, após um piscar de olhos de quinze anos, me vejo, novamente, escrevendo ao jornal para passar as minhas impressões de como é ser pai de trigêmeas, agora debutantes. A última vez que narrei minha história eu falava do choque de ter virado pai de três lindas bebezinhas trigêmeas. Na época eu tinha mais dinheiro e cabelo, mas a barriga, agora saliente, ainda não tinha encontrado seu lugar ao sol.

A palavra "debutante" se origina do francês "débutant", que significa "iniciante", "estreadante", e nomeia as garotas que alcançavam os 15 anos de idade quando eram apresentadas a sociedade Europeia entre os séculos XVI e XVIII. Na comemoração, era lido o "currículo" da moça e ela era colocada "a disposição" para propostas de dote e casamento. Elas estariam aptas ao matrimônio.

Acho o raciocínio fascinante, porque do auge dos meus 20 anos de casado co-

nheço pessoas com 60 anos que ainda não estão aptas e outras que não estão e nem se interessam em estar. Mas na época as moças eram "coisificadas" deste jeito.

Caso eu estivesse na Europa do século XVIII e tivesse que apresentar o currículo delas eu diria algo assim:

"Apresento à sociedade 3 moças lindas, inteligentes, determinadas. São versadas em português e inglês! Aprenderam a andar a cavalo sozinhas aos 3 anos. Fazem mais atividades esportivas que a maioria de vocês conhecem e com excelência. São extremamente amorosas, cada um a seu modo. Estão sendo preparadas para sair de casa, ganhar musculatura em suas asas e voarem sozinhas, mas tendo a certeza que o ninho sempre estará a disposição, caso precisem de força, calor, proteção contra a chuva ou o vento."

Voem minhas passarinhas! O mundo é muito grande e vocês só estão começando a história de vocês!



Hospital Dr. Júlio Sanderscon

O 1º Sistema de Carnê de Doação **30 ANOS**

Muitos benefícios para toda região

x 15 cidades

Atendimento Humanizado
26 Especialistas
Exames e Consultas com descontos
Diversas Cirurgias
Referência em Cirurgias Ortopédicas
Centro de Imagens Completo
Laboratório

Sector de Carnês
35-3344-1861
Fixo ou WhatsApp

facebook

www.hospitaljuliosanderscon.com.br

Produtos Naturais

Queijos - Doces - Mel
Cafés Especiais
Pães - Grãos - Sucos
Kombucha - Vinhos

35 99715-8460
@emporiumdaia

Rua Felipe Senador, 1103 - Aiuruoca

M.Zhour e Cia Ltda.
Desde 1946
80 ANOS AO SEU LADO
Patrimônio Cultural de Aiuruoca

Material de Construção - Madeira - Pecuária - Ferragens - Ferramentas

Quer construir ou reformar com qualidade?
Visite nossa loja virtual acessando mzhouri.com.br
Faça seu orçamento que responderemos em até 24h

35-3344-1217 - mzhouri@gmail.com

EMPÓRIO MINEIRO GOURMET

PRODUTOS REGIONAIS
QUEIJOS - CACHAÇA - MEL
AZEITE - CAFÉS ESPECIAIS
DOCES - ARTESANATOS

35. 9.9601-8778 | 35. 9.9767-7155 | 35. 3344-1918
Site: www.armazemmacieira.com / [armazemmacieira](https://www.facebook.com/armazemmacieira)
Rua Felipe Senador, 1.214 Campo Prático - Aiuruoca/MG

Terra e Lar
IMÓVEIS

Conheça nossos serviços!

Acesse www.terraelar.imb.br

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

O turismo do Circuito Montanhas Mágicas da Mantiqueira está prestes a dar um salto histórico!

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 incríveis 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 municí-

pio, 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.

Uma nova fase pro Turismo na nossa região

Conheça os 3 grandes projetos que vão transformar o Circuito Montanhas Mágicas da Mantiqueira

Nossas belezas pro mundo ver

Produção de fotos e vídeos profissionais nas 7 cidades do nosso Circuito: Andrelândia, Arantina, Carvalhos, Liberdade, Minduri, Passa Vinte e São Vicente de Minas.

2º Festival Cozinha Mantiqueira

O melhor da nossa gastronomia de volta! E com uma novidade: coleccione carimbos digitais nos estabelecimentos participantes e troque por uma cesta com produtos da nossa região!

Sinalização da Rota das Montanhas Mágicas

Serão mais de 600 placas instaladas num percurso com mais de 200km totalmente sinalizado conectando todas as cidades do Circuito para guiar os apaixonados por trilhas, natureza e aventura.

Fortalecimento do Turismo

O Circuito Montanhas Mágicas da Mantiqueira foi contemplado no 1º Projeto de Estruturação e Fortalecimento das IGRs, uma iniciativa do Governo de Minas, realizada via convênio entre Fecitur e Codemge, em parceria com a Secult-MG. Um investimento direto na estruturação e promoção do nosso turismo regional, que tornou todos esses projetos possíveis.