

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 1991 - R\$ 5,00

São Lourenço, 30 de junho de 2026

Telefone: 35 9.9965-4038

Minas domina a ExpoQueijo Brasil 2026 com Super Ouro e 67 troféus na maior competição das Américas

Minas Gerais voltou a ser o grande protagonista da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards. Na maior competição de queijos artesanais das Américas, o estado conquistou 67 troféus e reafirmou sua posição como uma das principais referências brasileiras e uma das maiores potências mundiais do setor. O desempenho incluiu o cobiçado Super Ouro, além de 23 medalhas de ouro, 22 de prata e 21 de bronze.

O resultado coroa uma edição histórica da ExpoQueijo Brasil, realizada em Araxá, que reuniu aproximadamente mil amostras de 19 países, mais de 200 jurados nacionais e internacionais e milhares de visitantes



durante quatro dias de programação voltada aos negócios, gastronomia, turismo, inovação e valorização da produção artesanal.

A conquista reforça o momento vivido pelo queijo mineiro. Nos últimos anos, Minas Gerais ampliou sua presença em concursos interna-

cionais, conquistou o reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e vem avançando na abertura de mercados para seus produtos.

Super Ouro permanece em Minas Gerais

O maior prêmio da

competição ficou novamente com um queijo mineiro. O Queijo Maranata Ouro, do Rancho Maranata, de Virgínia, no Sul de Minas, conquistou o Super Ouro ao superar concorrentes de alguns dos mais tradicionais países produtores do mundo.

Página 16

CHAMADAS

Cemig investe R\$ 38 milhões para reforçar sistema elétrico de Andrelândia e região

Página 3

Festival do Queijo de Carvalhos

Página 5

A polêmica da ponte do Ramon

Páginas 7

Expa de São Vicente de Minas

Página 8 e 9

Festa da Santa Casa de Pouso Alto

Página 11

2º Festival Cozinha Mantiqueira

Página 12

Festival Sabores de Aiuruoca

Página 12

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 qrcode

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

VALORIZE SEU PRODUTO!
RÓTULOS ADESIVOS DE ALTA QUALIDADE PARA ALIMENTOS, BEBIDAS, LOGÍSTICA E MUITO MAIS. IMPRESSÃO IMPECÁVEL E CORTE SOB MEDIDA.
ENTRE EM CONTATO CONOSCO!
Whatsapp: (35) 9 9135-5801

gráfica **são José** de itamonte
Há mais de 50 anos, transformando ideias em impressões que marcam!

BORA FAZER MÚSICA

Instrumentos e Acessórios Musicais
Atendendo em São Lourenço e região
Encomendas e estoque local

QR code
@ borafazermusica.loja
www.borafazermusica.com.br

INSTITUTO LINO DE EDUCAÇÃO

A marca do sucesso

Agora em São Lourenço!

Ensino sólido em exatas

Preparatório UFMG, USP, UNICAMP, ENEM, ITA

Acompanhamento escolar com resultado

Contato:
Prof Dr Lino (ITA) (35)984154166

Seu lugar é aqui



Copa de 1958 - O ano que o Brasil deu o primeiro passo para o Hexa

*Por **Silvestre Gorgulho**

A primeira Copa do Mundo, da série de cinco copas que o Brasil ganhou, a gente nunca esquece. E nem do ano de 1958, quando o Brasil viveu o início dos Anos Dourados. Logo no início do ano, em 2 de janeiro de 1958, o arquiteto Oscar Niemeyer, nomeado por Israel Pinheiro como Chefe do Departamento de Urbanismo e Arquitetura da Novacap, transfere-se de 'mala e cuia' para Brasília, onde permanece até a inauguração da cidade.

Dois dias depois, em 4 de janeiro, é fundada a primeira estaca da Praça dos Três Poderes. Tratores e caminhões entram para iniciar a construção da praça mais importante de Brasília, onde serão instalados o Executivo (Palácio do Planalto), o Legislativo (Congresso Nacional) e o Judiciário (Supremo Tribunal Federal).

Ainda em janeiro, dia 14, João Havelange toma posse na presidência da CBD – Confederação Brasileira de Desporto, substituindo Sylvio Pacheco. O vice de Havelange é Paulo Machado de Carvalho. Havelange impõe várias transformações à entidade, na busca de profissionalizar o futebol brasileiro. É ano de Copa do Mundo. João Havelange dirigiu a CBD de 1958 até 1974, quando assumiu a presidência da FIFA. Sob sua gestão, o futebol brasileiro consegue a glória: ganhou as copas do Mundo de 1958, na Suécia; de 1962, no Chile; e o tricampeonato em 1970, no México.

No dia 18 de janeiro de 1958, o presidente Juscelino Kubitschek pede que Israel

Pinheiro informe a todo corpo diplomático estrangeiro que a Novacap reservou, no perímetro urbano de Brasília, uma área de 25 mil metros quadrados para construção e instalação das embaixadas. Cada embaixada deveria requerer e escolher seu terreno com urgência.

No dia 24 de maio, a Seleção Brasileira viaja para a Copa da Suécia. Sem patrocinadores, o dinheiro cash que a delegação

leva foi de um empréstimo que JK pediu que o ministro Geraldo Starling, então presidente do Conselho Nacional de Desporto, conseguisse para a CBD junto ao Banco do Brasil. Aliás, o próprio ministro Starling foi o avalista. O dinheiro só dava para chegar à Itália, onde seriam feitos dois amistosos remunerados: um contra a Fiorentina e, outro, contra a Inter de Milão. Aí, sim, a delegação teria os dólares suficientes para pagar o empréstimo e custear sua participação na Copa da Suécia.

Nos dias 28, 29 e 30 de junho de 1958, JK inaugura três obras ícones de Brasília, saídas da prancheta de Oscar Niemeyer: a Igreja de Fátima, na 308 Sul; O Brasília Palace Hotel, à beira do Lago Paranoá, onde JK escutou pelo rádio o jogo da final da Copa de 1958, Brasil 5 x 2 Suécia; e o Palácio da Alvorada, residência oficial do presidente da República.

Na inauguração do Alvorada, JK discursou: "Entre os conselhos que me deu Dom Serafim Gomes Jardim, no começo da minha jornada política que me conduziu à Chefia do Governo, o então Arcebispo de Diamantina foi enfático:

- Juscelino, cultive a virtude da paciência. E Brasília é fruto da paciência que Deus me deu. Há um ano e meio, em 2 de outubro de 1956, desci aqui num campo de pouso provisório. Não havia nada. Na primeira noite não foi possível dormir. Uma onça rondava os pousos dos novos bandeirantes".

Mas o ano de 1958 foi também um divisor de águas na Cultura. Além do lançamento do disco da Odeon "Chega de Saudade", sucesso na voz de Elizeth Cardoso, com João Gilberto ao violão e arranjo de Tom Jobim, o próprio João Gilberto grava "Chega de Saudade" e mais três canções em 78 rotações. Nasce a Bossa Nova! A sílaba da música faz parte do acorde como se fosse uma nota complementar na voz e na batida de violão. Além de João Gilberto, do maestro Tom Jobim, do poeta-diplomata Vinicius de Moraes, outros nomes participam dessa epopeia: Carlos Lyra, Billy Blanco, Newton Mendonça, Luizinho Eça, Tito Madi, Johnny Alf, Luiz Bonfá, Francis Hime, Menescal, Bôscoli e algumas musas, como Sylvia Telles e Nara Leão. A atriz Ilka Soares, garota-propaganda de "O céu é o limite", da TV Tupi, é uma das Certinhas do Lalau (Stanislaw Ponte Preta). De shortinho desfiado e blusa em nó, Ilka Soares justifica: "Meus dois dedinhos de barrega de fora eram um escândalo de sensualidade".

Roberto Carlos e Erasmo se conhecem nos intervalos de um curso de datilografia na Praça da Bandeira, no Rio. Nasce o Troféu Imprensa, criado pelo jornalista Plá-

cido Manaia Nunes. Os lares brasileiros tinham no final de 1958, apenas 344 mil aparelhos de televisão. Hoje, só o Lago Sul de Brasília deve ter dez vezes mais.

Em 1958, o mundo redescobriu o Brasil por três motivos: pela Bossa Nova, pela beleza da Miss Adalgisa Colombo e pela ousadia do futebol de Pelé e Garrincha.

Se a Seleção Brasileira viajou para Estocolmo com o dinheiro contado e se no jantar solene oferecido pela Suécia aos 16 países participantes a bandeira hasteada era erradamente a de Portugal (reclamação feita por Zagallo depois de muitas explicações, que foi preciso buscar uma enciclopédia Delta-Larousse para provar o erro), foi em 1958 que o Brasil deu o primeiro passo para lutar pelo Hexacampeonato, neste ano de 2026.

Comandados por Vicente Feola, a Seleção de 1958 é poema a ser decorado: Gilmar, Djalma Santos, Belini, Orlando e Nilton Santos. Zito e Didi. Garrincha, Vavá, Pelé e Zagallo. Os outros onze eram como segunda estrofe do poema: Castilho, De Sordi, Mauro, Zózimo e Oreco. Dino Sani e Moacir. Joel, Mazzola, Dida e Pepe.

Na Copa de 1958, a Seleção Brasileira gastou 40 mil dólares e cada jogador ganhava 100 dólares por partida. Trouxeram a Taça Jules Rimet e fizeram os brasileiros felizes.

Dólares agora não faltam. O que faltará para o HEXA?

***Silvestre Gorgulho** – Jornalista. Foi Secretário de Estado de Comunicação e de Cultura de Brasília. Autor do livro "De Casaca e Chuteiras – Brasília, JK e Pelé".



Postado pelo Presbítero André Sanchez

O que era o cordão de três dobras e qual o significado dele na Bíblia?

Você Pergunta: Salomão citou em Eclesiastes, em um de seus escritos, sobre o cordão de três dobras. Eu gostaria de entender melhor como era esse cordão na época de Salomão e qual era o significado figurado do uso desse cordão nessa citação em Eclesiastes 4:12.

É importante sempre lembrar que o uso dessas figuras de linguagem enriquecem muito os textos bíblicos e trazem lições grandiosas para os leitores. Por isso, devemos estudá-las com muito empenho!

As figuras de linguagem são um recurso muito usado pelos escritores bíblicos e entender o uso dessas figuras aprofunda em muito nosso conhecimento. Vamos ao aprendido sobre o cordão de três dobras?

O cordão de três dobras

(1) O ser humano não demorou muito tempo na história humana para começar a usar fios (geralmente pegos na própria natureza, como os cipós, por exemplo) para fazer amarrações, fixação de objetos, etc.

Mas algo era bastante óbvio: esse fio precisava ser forte para aguentar amarrações e fixações que exigiam muita tensão sobre o fio.

Logo se percebeu que os fios usados individualmente não eram tão fortes e resistentes quanto se precisava. Arrebatavam com certa facilidade.

Não se sabe quando e nem como, mas alguém começou a trançar mais de um fio, o que resultava em um cordão que tinha uma resistência extremamente maior do que o uso de um fio único.

(2) É a esse tipo de trançado de vários fios a que Salomão se refere em sua citação de um "cordão de três dobras". Vejamos: "Se alguém quiser prevalecer contra um, os dois lhe resistirão; o cordão de três dobras não se rebenta com facilidade" (Eclesiastes 4:12).

Esse tipo de cordão era algo já bastante comum na época de Salomão. Se alguém dese-

jasse resistência e força, deveria usar um cordão desse tipo ao invés de um cordão com único fio, que era simples e bem mais fraco.

O cordão de três dobras – o sentido figurado

(3) Desde Eclesiastes 4:9 Salomão está construindo a ideia do companheirismo nas relações humanas. Ele diz: "Porque se caírem, um levanta o companheiro; ai, porém, do que estiver só; pois, caindo, não haverá quem o levante" (Eclesiastes 4:10).

Ter um único companheiro, alguém com quem contar já é uma grande vantagem se comparado a pessoa estar sozinha nas lutas da vida.

Estar solitário no enfrentamento das adversidades não é bom. Ter companheiros é algo extremamente bom para o ser humano, algo extremamente positivo nas lutas diárias de cada um.

A solidão não é algo positivo no que se refere ao enfrentamento das lutas da vida. É sábio quem se associa a bons companheiros. Esse é o tema central tratado por Salomão aqui.

(4) Porém, Salomão parece ir além quando fala do cordão de três dobras. Se uma parceria de duas pessoas já é algo muito positivo, trazendo força à dupla e capacidades que sozinhos não teriam, imagine uma parceria com três pessoas? Será ainda maior! A ideia contida nesse texto é que amplas parcerias nos torna ainda mais fortes, mais capazes. Essa é uma ideia realmente grandiosa e vinda de Deus!

Podemos perceber a força que as parcerias têm, as grandes coisas que as parcerias fizeram o homem construir. A forma como nos tornamos fortes quando nos juntamos nos mesmos objetivos é real e grandiosa!

Nos tornamos um cordão de três dobras, forte, resistente, quando, ao invés de perder tempo nas picuinhas da vida, nos dedicamos a ajudar uns aos outros em parcerias positivas e abençoadas!

TCE-MG barra R\$ 18,9 milhões em gastos com shows e eventos de 24 prefeituras

Tribunal aponta inversão de prioridades e estabelece novas regras para reforçar a responsabilidade fiscal na contratação de eventos

O Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais (TCE-MG) determinou a suspensão de aproximadamente R\$ 18,9 milhões previstos para a realização de shows e infraestrutura de eventos em 24 prefeituras mineiras. A medida foi adotada após o órgão identificar indícios de inversão de prioridades na aplicação dos recursos públicos, especialmente em municípios de pequeno porte.

Segundo o TCE, esta-

vam previstos gastos em cidades como Capelinha, Crucilândia, Ipaba, Ipatinga, Nazareno, Peçanha, Sacramento, Santa Bárbara do Tugúrio, São João da Ponte, São João do Oriente, São Vicente de Minas e Várzea da Palma, entre outras.

De acordo com o relatório, diversas administrações municipais estariam comprometendo uma parcela significativa de seus orçamentos com festividades, em detrimento de outras áreas

consideradas prioritárias para a população. O Tribunal destacou que a situação evidencia distorções fiscais e exige maior cautela na gestão dos recursos públicos.

Em resposta às irregularidades identificadas, a presidência do TCE-MG expediu um ofício estabelecendo novas diretrizes para a contratação de shows e eventos por prefeituras. As regras têm como objetivo ampliar o controle sobre essas despesas, prevenir

casos de superfaturamento e assegurar que os investimentos públicos sejam realizados com responsabilidade e transparência.

O Tribunal ressalta que as novas medidas buscam fortalecer a responsabilidade fiscal, orientando os gestores municipais a priorizarem investimentos essenciais e a observarem critérios técnicos e legais antes da realização de despesas com eventos e entretenimento.

Cemig investe R\$ 38 milhões para reforçar sistema elétrico de Andrelândia e região

Subestação vai beneficiar quase 30 mil moradores de quatro cidades do Sul de Minas Gerais

A Cemig e o Governo de Minas realizaram, nesta quarta-feira (1/7), uma visita técnica à subestação Andrelândia, obra que recebeu investimentos de aproximadamente R\$ 38 milhões e reforça a infraestrutura elétrica do Sul de Minas. O empreendimento amplia a capacidade da rede, aumenta a confiabilidade do fornecimento de energia e cria condições para acompanhar o crescimento econômico da região, beneficiando cerca de 30 mil moradores de Andrelândia, Arantina, Bom Jardim de Minas e São Vicente de Minas.

A nova subestação também trouxe ganhos para todo o sistema elétrico do Sul de Minas. Com a entrada em operação da unidade de Andrelândia, parte da carga anteriormente atendida pelas subestações de Liberdade e Minduri foi redistribuída, reduzindo a sobrecarga dessas instalações e aumentando a confiabilidade do fornecimento de energia para um número ainda maior de clientes da região.

Para o presidente da Cemig, Alexandre Ramos, a obra demonstra o compromisso da companhia em antecipar investimentos para acompanhar o desenvolvimento das cidades mineiras.

“A subestação Andrelândia representa mais um



Subestação beneficia cerca de 30 mil moradores de Andrelândia, Arantina, Bom Jardim de Minas e São Vicente de Minas

investimento estratégico da Cemig para fortalecer a infraestrutura elétrica do Sul de Minas. Obras como essa ampliam a capacidade de atendimento da rede, aumentam a confiabilidade do fornecimento e criam condições para atrair novos investimentos, estimular o crescimento econômico e gerar mais oportunidades para a população”, destaca Alexandre Ramos.

Além de melhorar a qualidade do fornecimento para os clientes já atendidos, a nova subestação amplia a disponibilidade de energia para receber novos empreendimentos industriais,

comerciais e agropecuários, criando as condições necessárias para o desenvolvimento sustentável da região e contribuindo para a geração de emprego e renda.

Maior investimento da história da Cemig

Para preparar o sistema elétrico mineiro para os desafios dos eventos climáticos extremos, da transição energética e do crescimento da geração distribuída, a Cemig realiza o maior ciclo de investimentos de sua história. Entre 2019 e 2029, a companhia prevê aplicar cerca de R\$ 70 bilhões na expansão, modernização e digitalização da infraestrutura elétrica em

Minas Gerais, consolidando uma das maiores transformações já realizadas no setor elétrico brasileiro.

Os investimentos contemplam a construção e ampliação de 200 subestações, a digitalização de unidades estratégicas da rede, a implantação de 1,5 milhão de medidores inteligentes, a expansão das redes trifásicas no meio rural, a instalação de equipamentos de automação capazes de recompor automaticamente o sistema em caso de falhas e a implantação de sistemas avançados de monitoramento e controle em tempo real.

Escala 5 x 2

Avanço ou retrocesso?

*Por Mauro Falcão

Toda transformação social relevante nasce acompanhada de conflitos. A história ensina que nenhuma mudança de regras ocorre sem resistência, porque aquilo que organiza uma estrutura, inevitavelmente desorganiza outra. Foi assim quando a Revolução Industrial alterou drasticamente o modo de vida das pessoas; quando surgiram os direitos trabalhistas; quando a jornada diária deixou de ultrapassar 14h para aproximar-se do modelo moderno. O debate sobre a adoção obrigatória da escala 5x2 no mercado formal brasileiro representa mais um desses momentos de tensão histórica.

A aprovação da Emenda Constitucional pela Câmara dos Deputados despertou reações previsíveis: satisfação dos trabalhadores e preocupação de setores empresariais. Contudo, antes da paixão ideológica, é prudente recorrer à reflexão sociológica e filosófica.

A sociologia sempre observou que sociedades prosperam quando conseguem equilibrar produtividade e bem-estar. Aristóteles chamava de “justo meio” a virtude do equilíbrio: nem excesso, nem carência. A pergunta correta não é se devemos trabalhar menos, mas se sabemos estruturar trabalho e descanso de forma eficiente para todos.

O medo empresarial não é infundado. Há quem sustente que a redução dos dias formais de trabalho elevaria custos operacionais, pressionaria pequenas empresas e reduziria contratações. O raciocínio parece simples: menos empregos, menor circulação de renda, menor consumo e um círculo de retração econômica. Em outras palavras, um movimento que poderia organizar a vida individual acabaria por desestabilizar o mercado.

Por outro lado, há experiências históricas que desafiam essa lógica. No âmbito privado, o industrial Henry Ford surpreendeu o mundo ao reduzir jornadas e aumentar salários em suas fábricas por iniciativa voluntária — e não por imposição de decretos. Sua decisão

não ocorreu por filantropia, mas porque percebeu que trabalhadores descansados rendiam melhor, e consumidores com renda compravam os produtos que fabricavam. A lógica era pragmática: a eficiência não depende apenas de horas, mas de motivação, saúde e foco.

Entretanto, o centro do debate reside em uma pergunta pouco explorada: o que o ser humano faz com o tempo disponível?

A filosofia antiga via o ócio como espaço de formação intelectual e espiritual. O descanso não era mera ausência de trabalho, mas oportunidade de convivência, aprendizado e contemplação. Já na modernidade, o lazer passou a dividir espaço com a necessidade financeira. Em muitos lares brasileiros, não é improvável que um dia a menos de expediente formal seja convertido não em repouso, mas em atividade informal, bicos, vendas, transporte por aplicativos ou pequenos empreendimentos familiares.

Se isso ocorrer, paradoxalmente, o capital retornaria ao próprio mercado, ampliando circulação econômica e beneficiando empresas consumidoras desse movimento. O trabalhador descansaria menos, mas ganharia mais. A questão então se desloca: buscamos horas livres ou renda?

No fundo, o debate sobre a escala 5x2 não trata apenas de economia. Trata da própria definição de felicidade. Mais dinheiro gera satisfação? Mais convivência familiar traz plenitude? Ou o equilíbrio entre ambos seria a verdadeira prosperidade?

Talvez sociedades não fracassem por trabalharem demais ou de menos, mas por deixarem de perguntar “para que trabalham?”. A resposta pode estar menos na rigidez das leis e mais na capacidade de empregadores e trabalhadores construir soluções inteligentes. Afinal, progresso social não nasce apenas de decretos, mas da habilidade humana de transformar conflitos em cooperação. Mauro Falcão - Pesquisador e escritor brasileiro - advfalcao@hotmail.com - WhatsApp: 51 99548-3374

Azeite sul-mineiro extraído na Epamig conquista medalha de ouro em Concurso na Itália

Alto da Serra, do município de Cristina, foi premiado no Evo IOOC 2026 e classificado entre os cinco melhores da América do Sul

O azeite Alto da Serra Blend de Cristina, Sul de Minas, conquistou Medalha de Ouro na edição 2026 do Evo International Olive Oil Contest (Evo IOOC) na Itália. A premiação, que contemplou vários rótulos nacionais, ocorreu em 26/6, em Palmi, na região da Calábria.

O azeite, extraído no Campo Experimental da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), em Maria da Fé, ficou entre os cinco melhores da América do Sul e disputou o prêmio Raúl C. Castellani.

“Esse é o primeiro concurso que a gente participa. O foco sempre foi a qualidade e a gente está buscando mais excelência. Estamos muito contentes”, celebra o produtor Alisson Moreira.

O olivicultor conta que o ingresso na atividade se deu após ter conhecimento da boa adaptação da oliveira na região. “Nosso sítio é em Cristina, município vizinho a Maria da Fé. Quando conheci a história da oliveira e soube que o azeite daqui era muito bom, passei a me aprofundar no assunto. Em 2016 fomos à Epamig buscar informações e, no final de 2017, iniciamos o



Alisson Moreira e família

plântio”.

O cultivo familiar ocupa uma área de 1,5 hectare com altitude de 1,5 mil metros, e conta com 340 oliveiras. A primeira produção, em 2022, rendeu cerca de 12 litros de azeite. Em 2024 surgiu a marca Alto da Serra, que comercializa os azeites na propriedade, em empórios parceiros e pela conta oficial no Instagram. Em 2026, foram extraídos 304 litros de azeite.

“Os especialistas da olivicultura nos chamaram atenção para a qualidade do nosso azeite. A partir daí veio a ideia de inscrever o produto no concurso. Sabia que era bom, mas minha percepção é de consumidor.

Tenho vontade de fazer um curso de sommelier para conhecer melhor as características e a complexidade do azeite que produzimos aqui”, afirma Alisson.

O pesquisador da Epamig Luiz Fernando de Oliveira avalia que as medalhas atestam a complexidade dos azeites nacionais e a dedicação dos produtores. “A produção é incipiente, desafiadora e, safra após safra, temos obtido produtos que se destacam por atributos de qualidade como frutado, amargor e picância. O que demonstra que estamos no caminho certo”.

Premiação nacional

Cinco azeites mineiros foram classificados entre

os dez finalistas do Prêmio CNA Brasil Artesanal 2026 – Azeite de Oliva. O concurso, promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), é destinado a produtos nacionais e contempla as categorias monovarietal e blend, por meio de parâmetros como amargor, picância, frutado, complexidade e equilíbrio.

A avaliação técnica foi realizada em Brasília (DF) e contou com a participação de especialistas de instituições como Epamig, Embrapa e UFCS Porto Alegre. Os pesquisadores Luiz Fernando de Oliveira, como jurado, e Carolina Zambon, nas conferências dos laudos químicos, amostras e preparo, foram os representantes da Epamig.

Também integram o prêmio, a etapa de júri popular e o julgamento da história da produção que considera a identidade dos azeites e valoriza o terroir e o trabalho desenvolvido no campo.

O júri popular foi realizado em 27/6 com os azeites mineiros Mantikir Summit Premium e L'Az, na categoria Blend, e Mantikir Grappolo, Alto das Oliveiras e Aiu, na categoria monovarietal, entre os concorrentes.

Correio do Papagaio

Veículo de Integração Regional 32 ANOS de Seriedade e Compromisso

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

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

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

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

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

Circulação no Sul de Minas:

Aiuruoca, Alagoa, Andrelândia, Arantina, Baeependi, Bocaina de Minas, Bom Jardim de Minas, Carmo de Minas, Carvalhos, Caxambu, Cruzília, Dom Viçoso, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Minduri, Passa Quatro, Passa Vinte, Pouso Alto, Santa Rita de Jacutinga, São Lourenço, São Vicente de Minas, Seringa, Serranos e Soledade de Minas

Telefone: (35) 9.9965-4038

E-mail: comercial@correiodopapagaio.com.br

Site: www.correiodopapagaio.com.br

Rua Antônio Carlos, 234 - São Lourenço Velho - São Lourenço-MG

Fé e devoção: fiéis celebram a tradicional Festa do Romeiro em honra à Beata Nhá Chica em Baependi

Fé e devoção: fiéis celebram a tradicional Festa do Romeiro em honra à Beata Nhá Chica em Baependi

No dia 14 de junho, data que marca o aniversário de falecimento da Beata Francisca de Paula de Jesus, conhecida popularmente como Nhá Chica, a cidade de Baependi voltou a ser o coração pulsante da fé católica. Peregrinos de diferentes lugares e devotos reuniram-se em um ato de profunda devoção e agradecimento por graças alcançadas.

O momento de maior emoção ocorreu às 9h, com a tradicional Missa do Romeiro. A cerimônia campal foi presidida pelo Padre Antônio Maria, um dos sacerdotes e missionários mais queridos do Brasil, amplamente reconhecido por sua evangelização através da música. Entre preces e cantos, a celebração uniu caravanas vindas de várias regiões em

torno do legado de caridade, amor ao próximo e confiança em Deus deixado pela "Santinha de Baependi".

A missa campal encerrou uma extensa novena que movimentou toda a região do Sul de Minas desde o início de junho.

Como parte fundamental da tradição do turismo religioso mineiro, o evento também movimentou a economia local e acolheu os visitantes com barraquinhas de comidas típicas e momentos de confraternização comunitária.

As celebrações reforçaram a importância da Beata Nhá Chica, cujo processo de beatificação é motivo de orgulho para a Igreja no Brasil. Que os registros e as memórias deste dia de espiritualidade revivam a beleza desse momento e inspirem a todos a seguir os passos da querida Beata, verdadeira testemunha de esperança para o povo de Deus.



Fotos: Prefeitura de Baependi e Santuário Nhá Chica

Roni Peterson

O Guardião Incansável do Rio Verde, o Velho do Rio da Vida Real

*Por Isa Crabi

Tem gente que mora à beira do rio. O Roni Peterson vive dentro dele, entre Varginha e Elói Mendes, no lugar conhecido como Ponte dos Buenos.

Eu sou Eucrisia Pereira, a Isa Crabi, e durante muito tempo eu ouvia falar de um "doido que morava no rio". Quando fui entrevistá-lo, descobri o ser humano maravilhoso que ele é. Um homem com uma missão sublime, que muitas vezes coloca em risco a própria vida para proteger o Rio Verde. Ele já foi ameaçado por conta de garimpos clandestinos, mas não recua.

O Velho do Rio de São Lourenço

Quem assistiu à novela Pantanal conhece o Velho do Rio, vivido por Paulo Gorgulho. Um ser mítico, protetor das águas, que surge quando o rio precisa ser defendido. O que pouca gente sabe é que Paulo Gorgulho nasceu em São Lourenço, cidade também cortada pelo Rio Verde.

A vida imita a arte, e às vezes a supera.

O Velho do Rio da ficção virou carne e osso na Ponte dos Buenos. Ele tem nome, história e cicatriz: Roni Peterson. Assim como o personagem, Roni é guardião, é voz do rio, é quem aparece quando ninguém mais aparece. A diferença é que o dele não é encantamento. É realidade, suor, ameaça e coragem todos os dias, entre Varginha e Elói Mendes.

A rotina de quem vive pelo rio

Todo santo dia, ao amanhecer, Roni grava um vídeo. É o jeito dele de agradecer a Deus pelo novo dia. Na câmera, ele mostra os patos selvagens que chegaram um dia e decidiram ficar. Pra ele, já viraram domésticos. Mostra também o café fumegante na serração, aquele vapor subindo na neblina da manhã que dá vontade na gente de parar tudo e tomar um café junto com ele.

É simples, é real, e é nessa rotina que a gente entende: Roni não só defende o rio. Ele vive em comunhão com ele.

A missão dele
Numa época em que a dor apertava demais, o próprio Roni pensou em dar cabo da vida ali, nas águas do Rio Verde. Mas foi em meio ao lixo que ele encontrou um motivo pra ficar. Foram sacos de

lixo boiando, a sujeira, o abandono do rio, que o fizeram mudar de ideia. Naquele dia ele decidiu: ao invés de tirar a própria vida, ia passar a cuidar da vida do rio.

E cuidou. E salvou.

Roni já tirou da água 3 pessoas que queriam se despedir nas águas do Rio Verde. Hoje essas pessoas são amigas dele. Duas famílias inteiras passaram a conhecê-lo, a respeitá-lo, a chamá-lo de irmão. O rio que quase levou a vida dele, virou o lugar onde ele salvou outras vidas.

Mas cuidar do rio também é lidar com visitantes indesejáveis. Uma vez, cortaram um pé de goiabeira que ele mesmo tinha plantado às margens. A indignação veio na hora. Dava vontade de reagir, de revidar. Mas Roni se conteve. Aprendeu ali, na prática, que pra ser guardião não basta ter força no braço. Precisa ter paciência no coração. Ele entendeu que a violência afasta as pessoas do rio, e o que ele quer é justamente o contrário: trazer gente pra cuidar junto.

Ser guardião não é fácil. É acordar cedo na Ponte dos Buenos pra recolher o que a pressa dos outros jogou na água. É enfrentar indiferença, poluição, ameaça de garimpos clandestinos, e até a ignorância de quem corta uma árvore sem pensar. E mesmo assim não abandonar o rio.

A luta de Roni não passou despercebida. A EPTV resolveu dar visibilidade a ele e, durante um tempo, documentou diariamente a luta de Roni Peterson. O Brasil viu o homem que vive pelo rio, que chora pelo rio, que não desiste do rio.

O Rio Verde corre mais forte porque tem o seu Velho do Rio vigiando suas margens entre Varginha e Elói Mendes. E eu, que um dia ouvi falar do "doido do rio", hoje tenho a honra de contar a história do homem que escolheu a vida, aprendeu a ter paciência, e nos convida a fazer o mesmo.

Obrigado, Roni. Por transformar dor em cuidado, por nos lembrar de agradecer ao amanhecer, e por provar que os guardiões de verdade não vivem na TV. Vivem aqui, na Ponte dos Buenos!

*Isa Crabi da cidade de Elói Mendes. Pós graduada em língua portuguesa. Escritora e entrevistadora independente.

Caxambu anuncia 2º Inverno Cultural com grandes shows e programação diversificada em julho

A Prefeitura de Caxambu promoverá, entre os dias 17 e 26 de julho, o 2º Inverno Cultural, evento que promete movimentar o município com uma intensa programação voltada à música, gastronomia regional e lazer para toda a família.

Tendo o tradicional Calçadão como um de seus principais palcos, o festival reunirá atrações musicais de destaque, com apresentações já confirmadas como Bee Gees Forever, no dia 17 de julho; Val Pinheiro, com tributo a Marília Mendonça, no dia 18; Banda Lurex, em homenagem ao Queen, no dia 19; Capital Inicial Cover Brasil, no dia 24; André e Luiz Otávio, no dia 25; e Banda Monallizza, com tributo a Tim Maia, encerrando a programação no dia 26.

Além dos shows principais, o evento contará com diversas atrações que antecedem as apresentações no Calçadão, bem como atividades culturais e gastronômicas distribuídas em outros pontos da cidade, incluindo a Praça

INVERNO CULTURAL
CAXAMBU

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|
| 17 - SÁBADO CALÇADÃO BEE GEES FOREVER | 18 - DOMINGO PRAÇA DE 28 SETEMBRO VAL PINHEIRO | 19 - SÁBADO CALÇADÃO BANDA LUREX | 24 - SÁBADO CALÇADÃO CAPITAL INICIAL COVER BRASIL | 25 - DOMINGO PRAÇA DE 28 SETEMBRO ANDRÉ E LUIZ OTÁVIO | 26 - DOMINGO CALÇADÃO BANDA MONALLIZZA |
|--|---|---|--|--|---|

WWW.CAXAMBU.MG.SOV.BR
#NovosTempos

16 de Setembro, ampliando as opções de entretenimento para moradores e visitantes.

O inverno no Sul de Minas confere um charme especial a Caxambu, tornando o período ainda mais atrativo para o turismo. Com temperaturas mais baixas, a cidade se transforma em um convite ao descanso e à contemplação, especialmente por meio

de seu tradicional circuito de águas minerais, uma das maiores riquezas locais.

Durante a estação, o contraste entre o clima frio da serra e a hospitalidade mineira cria uma atmosfera acolhedora e festiva. O visitante encontra, além da programação cultural, a oportunidade de desfrutar das propriedades terapêuticas do Parque das Águas e da

tranquilidade característica do destino.

O 2º Inverno Cultural reforça a vocação turística de Caxambu ao unir cultura, lazer e bem-estar, oferecendo uma experiência completa que combina a serenidade das águas termais com a energia vibrante dos eventos típicos da estação mais elegante do ano.

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

Comida mineira • comida árabe
alacarte-pratos • refeições
marmiteix
35 3332 5133
35 9 8898 5133
35 9 9150 1285
Entrega em domicilio
Rua Dr. Ribeiro da Luz, 231
Centro - São Lourenço - MG
Lian: lianmatar@yahoo.com.br

Pavimentação da estrada entre Alagoa e Itamonte consolida sonho histórico e impulsiona o desenvolvimento regional

A pavimentação da antiga estrada de terra que liga Alagoa a Itamonte foi concluída há alguns anos, transformando a realidade dos moradores da região. A obra de infraestrutura simboliza um marco histórico que garante mais segurança, qualidade de vida e progresso para as comunidades locais.

Para quem enfrentou os desafios da antiga via de terra, a conclusão do asfalto representa o fim de uma época de dificuldades. Antigamente, o trajeto para escoar a produção rural, buscar atendimento médico ou realizar tarefas rotineiras era sinônimo de desgaste. Hoje, a estrada pavimentada encurta distâncias e torna a viagem mais rápida, segura e tranquila.

Muito além de uma melhoria na mobilidade, a via asfaltada é um vetor de de-



senvolvimento socioeconômico. A facilidade no trânsito fortalece a economia local, valoriza o homem do campo e abre novas portas para o turismo e para os negócios. Além disso, o deslocamento que antes era um obstáculo

agora se tornou um trajeto agradável e seguro para ser percorrido em família.

A conquista é fruto de um sonho de décadas e do empenho de diferentes gestões governamentais que, ao longo dos anos, uniram esforços para tornar essa infraestrutura uma realidade. Cada quilômetro pavimentado representa respeito à população, união entre os municípios vizinhos e o desenvolvimento contínuo da região.

Escondida na Serra da Mantiqueira, a charmosa cidade é famosa mundialmente por seus queijos artesanais de sabor inigualável. Desfrute de um café quentinho, respire o ar puro da montanha e viva a experiência única de degustar iguarias premiadas que conquistam o paladar de todo o mundo.

Lançamento do livro São Lourenço em Contos e Causos do grupo literário Fonte das Letras celebra a identidade local

Em uma tarde que ficará marcada na memória cultural de São Lourenço, o Grupo Literário Fonte das Letras realizou, no dia 30 de maio de 2026, o lançamento de seu terceiro livro: São Lourenço em Contos e Causos. O evento ocorreu no Hotel Brasil, um cenário que uniu seu grande potencial histórico à enorme capacidade de acolhimento.

Com o objetivo principal de incentivar a leitura e a publicação de obras que visam o enriquecimento cultural do município, o grupo reuniu entusiastas e leitores que lotaram o ambiente para prestigiar



os autores. A atmosfera festiva foi abrilhantada pelas apresentações dos corais Bach e

Toda Voz. Ao final da tarde, os presentes puderam confraternizar e saborear um variado coffee-break.

Com o sucesso do lançamento, o Grupo Literário Fonte das Letras já se mostra altamente motivado para o futuro. Os escritores preparam, em homenagem ao centenário da cidade em 2027, um novo volume que promete encantar ainda mais o público.

Os exemplares de São Lourenço em Contos e Causos já estão disponíveis para o público no Centro Cultural Caminho do Artesanato, localizado nos fundos do Mercado Municipal de São Lourenço.

Ex-Moradora de São Lourenço tem encontro surpresa com Ana Maria Braga

Encontrar alguém que admiramos de forma totalmente inesperada, especialmente em uma viagem, transforma o momento em uma memória inesquecível. A vida costuma nos surpreender quando estamos abertos a vivê-la intensamente, provando que o mundo, apesar de imenso, é palco de coincidências mágicas.

A sensação de Sílvia, ex-moradora de São Lourenço, ao encontrar a apresentadora Ana Maria Braga pelas ruas de Nova York, reflete o tipo de experiência que muitos desejam. A turista refez os passos da comunicadora na famosa metrópole

norte-americana, que incluiu pedalar pelo Central Park, andar de metrô para economizar e curtir a cidade.

Com destinos turísticos tão movimentados, coincidências como essa acontecem todos os dias ao redor do planeta. No entanto, é totalmente possível encontrar pessoas notáveis também fora dos roteiros de massa. Muitas celebrações, cientistas e escritores buscam refúgio, inspiração ou privacidade em lugares remotos, pequenas cidades históricas ou vilarejos de natureza exuberante. Estar atento ao inesperado é o verdadeiro segredo para grandes encontros.



Blanch Van Gogh emociona público em São Lourenço com testemunho de fé e música

Artista relembra trajetória, revela origem espiritual de “Esperando na Janela” e revive história marcante na cidade

Na tarde do dia 20 de junho, o Instituto Luz Vida Luz sediou, a partir das 15h, uma edição especial do “Projeto Musicando a Vida”. A iniciativa do casal Johny Vianna e Viviane Amaral contou com a participação de Blanch Van Gogh, vocalista da banda Cogumelo Plutão e autor da canção “Esperando na Janela”.

Emocionante e multifacetado, Blanch compartilhou seu rico testemunho de vida com o público, destacando sua trajetória como artista plástico, escritor e multi-instrumentista — capaz de tocar 16 instrumentos. Ele lembrou suas composições consagradas e regravadas, sua profunda ligação com a cidade mineira de São Lourenço e a verdadeira origem de “Esperando na Janela”, hit pop/rock que vendeu milhões de cópias e que também fez parte da trilha sonora da novela Laços de Família, exibida pela Rede Globo, revelando que a letra é, na verdade, uma declaração de amor e de fé para Jesus.

A música “Esperando na Janela” surgiu a partir de uma profunda experiência espiritual do autor e vocalista Blanch em uma igreja, marcando sua transição do ateísmo para a fé cristã. O artista contou aos presentes que a música virou um livro e também será adaptada para o cinema em breve.

A conexão de Blanch com São Lourenço tornou-se um reencontro marcante. Após curtir uma postagem do projeto “Musicando a Vida”, do Instituto Luz Vida Luz, o artista aceitou prontamente o convite de Viviane Amaral, impulsionado por memórias transformadoras de sua juventude na cidade.

Aligação de Blanch com a estância hidromineral remonta aos seus treze anos. Na época, ele enfrentava um quadro de depressão, e sua família decidiu viajar unida, hospedando-se no tradicional Hotel Brasil. Foi justamente no hotel que o jovem, até então introvertido, conheceu o sr. Fernando, pianista do estabelecimento, que logo o acolheu. Durante quatro dias, ele dedicou-se a ensinar técnicas de piano a Blanch, que tocava órgão, atuando quase como um psicólogo.

“Na época em que eu estava com depressão, vim parar aqui nesta cidade”, destaca. Ele afirma que “o sr. Fernando foi uma espécie de psicólogo” para ele. Blanch ainda lembra que chegou arrasado ao local e saiu muito bem após quatro dias. Esse encontro rendeu ao músico uma carta de recomendação para a Escola de Música Villa-Lobos, onde conseguiu uma bolsa de estudos.

Hoje, reconhecido como um dos maiores arrecadadores de direitos autorais do país, o músico atribui parte do seu sucesso àquele encontro formativo. Ao aceitar o convite para retornar a São Lourenço, Blanch se hospedou novamente no Hotel Brasil — “Fiquei muito triste quando soube que o sr. Fernando faleceu; de alguma forma, ele está dentro de mim, e essa cidade carrega o que há de melhor de mim” —, reencontrando o icônico piano onde tudo começou com o sr. Fernando, 46 anos depois.

Após seu testemunho, teve início a sessão de autógrafos com o artista.

Ao retornar para o coti-



Blanch compartilha sua trajetória de vida e sua profunda experiência com Deus



O escritor autografou exemplares do livro Esperando na Janela



Blanch ladeado de Viviane Amaral e Jaqueline (Hotel Brasil)

diano, o artista Blanch Van Gogh compartilhou em suas redes sociais uma série de registros e vídeos sobre a sua experiência na cidade. Esse reencontro com fragmentos de seu passado

materializou-se em sua reflexão: “São Lourenço continua linda. E eu retorno dela com a certeza de que certas viagens não nos levam a um destino; elas nos levam de volta para casa.”

Coração são-lourençiano em Barcelona: imigração, fé e a bênção da Sagrada Família



Deixar a terra natal para trás exige coragem, mas a mineira Adriana Furquim Silva Jordão - natural de São Lourenço - transformou o peso da distância em uma história de reinvenção. Ao trocar o Sul de Minas pelo Vale do Paraíba e, posteriormente, cruzar o Atlântico com a família rumo a Barcelona, ela personifica a essência da mulher mineira: a resiliência.

Viver na Europa impõe desafios diários, como choques culturais e burocracia complexa. Apesar de regularizada, Adriana lamenta a realidade de quem enfrenta o sistema sem documentos. “É muito triste ver as dificuldades de quem chega sem documentação”, desabafa. Para lidar com a saudade e se fortalecer, ela integra uma comunidade de língua portuguesa em Barcelona, mantendo a fé e as tradições por meio da oração.

O Encontro com o Pontífice

Essa mesma fé ganhou contornos históricos com a recente visita do Papa Leão XIV à Espanha. Acompanhando de perto a maratona de eventos do Pontífice na Catalunha, Adriana vivenciou momentos marcantes. Ela esteve presente em uma grande Vigília de Oração no Estádio Olímpico Lluís Companys, onde cerca de 40.000 jovens se reuniram. “Uma energia incrível”, descreve.

Durante sua passagem pela região, o Papa abordou temas sensíveis como a crise migratória, saúde mental, perdão e os conflitos globais. A agenda incluiu ainda momentos de oração no Santuário de Montserrat e um encontro emocionante na Paróquia dos Agostinianos.

“Compartilho tudo isso com muita felicidade e gra-



tidão a Deus por ter tido a oportunidade de viver essa experiência inesquecível junto à Diocese de Barcelona”, declarou Adriana, transbordando a alegria de poder dividir um pouco desse sentimento com as suas paróquias do coração em São Lourenço: a Paróquia Nossa Senhora de Fátima e a Paróquia São Lourenço Mártir.

A Missa na Basílica da Sagrada Família

O ápice dessa jornada para a comunidade católica, e para Adriana em particular, foi a inauguração histórica da Torre de Jesus Cristo na Basílica da Sagrada Família. Acompanhando a missa solene e a inauguração da torre mais alta do mundo, que coincidiu com o centenário de morte de Antoni Gaudí, a brasileira sentiu a mesma emoção que seus amigos presentes no monumento. Inspirada pela genialidade e pela fé do arquiteto espanhol, Adriana deixa uma mensagem aos seus conterrâneos de São Lourenço: “Primer l’amor, dessprés la tècnica” (Primeiro o amor, depois a técnica). “Que todos nós, saoulourençianos, tenhamos isso sempre em mente: primeiro, sempre em amor ao nosso Deus.”

Casal de São Lourenço grava na TV Canção Nova

O programa ‘Minha Família é Assim’ da TV Canção Nova irá ao ar no dia 05 de julho, às 19 horas. A edição especial abordará a temática “Amar é decisão!” e contará com a participação do casal são-lourençiano, José Luciano Ribeiro e Simone Gannam Lage Ribeiro.

A música católica, quando inspirada pela graça, torna-se uma verdadeira ponte para o divino. As canções do missionário e Diácono Nelsinho Corrêa, apresentador do programa, um dos precursores da música na Comunidade Canção Nova, há muito marcam gerações com suas letras que transmitem uma mensagem viva de esperança, amor e renovação. Suas composições, verdadeiros clássicos atemporais, seguem embalando retiros, acampamentos e momentos inesquecíveis.

Essa vivência poética e musical não foi diferente na trajetória de Simone, que encontrou nesses refrãos marcantes uma trilha sonora essencial para a sua caminhada e espiritualidade, reconhecendo nisso um grande presente de Deus. Fruto dessa sintonia espiritual e da providência divina, no dia 16 de junho ocorreu a gravação do programa.

O convite para a participação do casal Simone e Luciano (26 anos de união matrimonial) partiu dos apresentadores Diácono Nelsinho e Márcia Corrêa. Essa amizade fundamentada em Cristo nasceu de forma singela e abençoada durante a Semana Santa de 2026, quando o diácono esteve na paróquia São Lourenço Mártir para pregar. Logo após a missa, um convite para jantar selou o início de um laço fraterno e valioso con-



cedido pelo Senhor. Apesar de todas as limitações humanas, o chamado foi aceito como uma verdadeira bênção e um presente do céu.

A gravação focou na reflexão “Amar é decisão!”, com a condução especial do Diácono Nelsinho Corrêa. Embora Márcia não pudesse estar presente fisicamente

no dia da gravação devido a motivos de força maior, o casal sul-mineiro agradeceu imensamente o carinho e a acolhida, rogando para que Deus abençoe a missão e toda a equipe técnica envolvida. O episódio promete tocar o coração dos telespectadores com muita emoção e partilha de vida.

31ª Exposição Nacional de Orquídeas São Lourenço

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

4, 5 e 6 DE SETEMBRO DE 2026

PRAÇA DA ESTAÇÃO | ESTACIONAMENTO DA ESTAÇÃO HALL SHOPPING | SÃO LOURENÇO - MG

Prefeito veta denominação da tradicional Ponte do Ramon em São Lourenço

O Projeto de Lei Ordinária nº 41/2026, de autoria do vereador Waldinei Alves Ferreira, foi discutido e aprovado no dia 9 de junho de 2026 na Câmara Municipal de São Lourenço. A proposta pretendia alterar a denominação da conhecida "Ponte do Ramon" para o nome oficial de "Ponte Vitantonio Fiore". O texto foi aprovado por unanimidade pelos vereadores presentes — com ausência justificada apenas da vereadora Daniela Aparecida Amaral Bacha — e, em seguida, encaminhado para sanção do Poder Executivo.

O vereador proponente justificava a homenagem a Vitantonio Fiore destacando a doação voluntária de parte de suas terras para a ampliação do aeroporto local, o que comprovava seu compromisso com o desenvolvimento urbano e a infraestrutura do município.

O jornalista Osmar Fernandes Maduro, bisneto de Ramon Fernandes Lopes, enviou, em nome da família, uma carta pública aos vereadores. O manifesto contestava o Projeto de Lei nº 41/2026. Segundo Osmar, o objetivo da carta não era criar antagonismo. O intuito era apresentar fatos e documentos oficiais que pudessem ter



ficado de fora da análise do projeto. Com base nessas provas, fez um apelo para que a matéria fosse reavaliada de forma sensata.

Diante da grande repercussão e da iminente pressão popular para a manutenção do nome "Ponte do Ramon", o prefeito em exercício, Agilsander Rodrigues da Silva, optou por vetar integralmente o projeto por contrariedade ao interesse público.

A história anterior aos fatos na Câmara, encontrada nos livros

Escritores e memorialistas de São Lourenço destacam que a criação e o desenvolvimento do atual aeroporto estão diretamente ligados aos pioneiros Ramon (Ramon Fernandez Lopez) e Victor Fiore (Vitantonio Fiore), cujos esforços e doações de terras foram fundamentais para

a história da aviação local.

No livro 'São Lourenço — Sua Origem e Sua História', o escritor e memorialista Leonel Junqueira relata que dois cidadãos pioneiros merecem destaque na história do aeroporto. O imigrante espanhol Ramon construiu a primeira pista de pouso em suas próprias terras, e o imigrante italiano Fiore, no dia 7 de maio de 1938, oficializou a doação de uma parte de suas terras para o aumento da pista do aeródromo.

Sobre a via e a ponte, o memorialista relata ainda que o senhor Ramon solicitou diretamente ao presidente Getúlio Vargas a construção de uma ponte sobre o Rio Verde e de uma estrada para encurtar o trajeto do centro ao campo de aviação (hoje aeroporto). A obra foi realizada pela União. Posteriormente, Ramon entregou uma carta de Vargas ao

governador Benedito Valadares para solicitar a abertura da via. Anos mais tarde, após o falecimento do presidente, ele pediu ao genro deste e então ministro da Viação e Obras Públicas, Ernani do Amaral Peixoto, o asfaltamento da estrada, sendo igualmente atendido.

No livro 'Nossa Gente, Nosso Orgulho', a escritora e memorialista Teresinha Maria Silveira Villela descreve que o senhor Ramon doou uma área de 250.000 m² para a construção do aeroporto, com escritura lavrada em 7 de maio de 1938. Para completar a doação, ele também forneceu o aterro e o cascalho da pista, que contava com 1.300 m de comprimento. O hangar do aeroclube e a estação aeroviária foram erguidos em terrenos igualmente cedidos por ele.

Quando Ramon conseguiu que o Getúlio Vargas liberasse a verba para a construção da ponte sobre o Rio Verde, Victor Fiore (Vitantonio Fiore) teve uma importante parcela de contribuição ao lado dos filhos, que muito ajudaram no projeto. Como reflexo da grandiosidade de seu caráter, desprendimento e sensibilidade, a pista de pouso do aeroporto foi ampliada com sua doação, e o pomar desapareceu.

VETO NA INTEGRAL

O Projeto de Lei tem por objetivo denominar a referida ponte como "Ponte Vitantonio Fiore". Entretanto, após análise dos registros administrativos municipais, e em consulta aos documentos jurídicos e históricos pertinentes, entendo por bem vetá-lo, por ser contrário ao interesse público.

Isso porque a referida ponte, popular e historicamente já conhecida como "Ponte do Ramon", faz parte da identidade são-lourençiana e da memória coletiva do município. A homenagem proposta implica a substituição da denominação de um dos mais tradicionais referenciais históricos do Município.

A tradicional Ponte do Ramon vai além da condição de simples equipamento público destinado à circulação de pessoas e veículos. Sua denominação tornou-se elemento integrante da identidade histórica e cultural de São Lourenço, constituindo referência geográfica amplamente conhecida e preservada ao longo de gerações.

A Constituição da República, em seus arts. 215 e 216, atribui ao Poder Público o dever de proteger, valorizar e promover o patrimônio cultural brasileiro, compreendido não apenas pelos bens materiais, mas também pelos bens de natureza imaterial, pelos referenciais históricos e pelos elementos que constituem a identidade, a ação e a memória dos diferentes grupos formadores da sociedade. Nesse contexto, a preservação da tradicional denominação da Ponte do Ramon harmoniza-se com esse dever constitucional de proteção da memória coletiva e da identidade cultural da comunidade local.

Além disso, os documentos históricos consultados evidenciam que a denominação da ponte está intimamente vinculada à figura do Sr. Ramon Fernandes Lopes, personagem de reconhecida importância para a história do Município, cuja trajetória permanece registrada em diversos marcos históricos locais, como a Via Ramon, a Parada Ramon, a Fazenda Ramon e o Hotel Fazenda Ramon, demonstrando que seu nome integra, há décadas, o patrimônio histórico-cultural são-lourençiano.

A alteração dessa denominação, consolidada há aproximadamente um século, representa significativa ruptura com a memória social construída pela população, afastando-se do dever de preservação da identidade histórica do Município.

Cumprir registrar, por fim, que o presente veto não representa qualquer desmerecimento à memória ou às relevantes contribuições prestadas pelo Sr. Vitantonio Fiore ao desenvolvimento do Município de São Lourenço. Ao contrário, trata-se de personalidade cuja trajetória é reconhecida por toda população.

Dessa forma, considerando que a alteração pretendida não se mostra compatível com o interesse público relacionado à preservação da memória histórica, da identidade cultural e do patrimônio imaterial do Município de São Lourenço, impõe-se o veto integral ao Projeto de Lei nº 41/2026.

Prefeitura de São Lourenço
Agilsander Rodrigues da Silva
Prefeito Municipal
em exercício

Entrevista com Érica Fiore, bisneta de Vitantonio Fiore

A proposta de denominar oficialmente a ponte sobre o Rio Verde como Ponte Vitantonio Fiore reacendeu um debate sobre a preservação da memória e o reconhecimento dos pioneiros que contribuíram para o desenvolvimento de São Lourenço. Para compreender o contexto histórico da discussão, o Correio do Papagaio conversou com Érica Fiore, bisneta de Vitantonio Fiore, que apresenta documentos, relatos familiares e referências históricas sobre a atuação de seu bisavô e de Ramon Fernandes Lopes. Na entrevista, ela defende que a homenagem busca reconhecer a contribuição de ambos, preservando a história construída em conjunto pelas duas famílias.

Jornal Correio Papagaio — Por que uma ponte feita para unir virou motivo de tanta divisão e polêmica?

Érica Fiore — A discussão existe atualmente. No passado, o que existia era uma relação de amizade, respeito e cooperação entre dois grandes amigos: Vitantonio Fiore, conhecido por Victor Flori e Ramon Fernandes Lopes, que uniram esforços em benefício da comunidade. A história foi construída com harmonia. Ambos eram imigrantes europeus que ajudaram a construir a história de São Lourenço. O Ramon, da Espanha, e o Victor Flori, da Itália. Nas escrituras de doação das terras aparece Victor Flori ou Victor Flôr - nome abreviado pelos cartórios da época. Vitantonio Fiore nasceu na comuna de Latrônico, região da Basilicata, província de Potenza, na Itália. Aos 15 anos de idade, embarcou em um navio com destino ao Brasil, desembarcando no Porto do Rio de Janeiro. Posteriormente, mudou-se para Cristina, onde trabalhou na construção da estrada de ferro. Pouco tempo depois se estabeleceu em São Lourenço, adquiriu terras e passou a dedicar-se à agricultura.

Correio — Quem foi Ramon Fernandes Lopes e qual foi sua contribuição para a história de São Lourenço?

Érica — Como bisneta de Vitantonio Fiore, tive acesso a documentos e à história preservada pela família, além de pesquisar obras e registros históricos sobre ambos. Mas há livros que contam as

histórias de ambos, "Os Pioneiros do Progresso de São Lourenço", lançado pela FUMDEC Fundação Municipal de Cultura, e "Nossa gente nosso orgulho", escrito por Teresinha Maria Silveira Villela. Lendo os livros, tomei conhecimento de que o Sr. Ramon nasceu na Espanha em 1884 e veio para São Lourenço onde comprou um sítio do senhor Joaquim Delfino de Moreira, onde é hoje o Hotel Fazenda Ramon, conforme escritura pública de compra e venda lavrada em 18 de maio de 1920, no então município de Soledade de Minas. Na época, Soledade pertencia a Baependi, sendo o registro realizado em 14 de setembro daquele mesmo ano. Tratava-se de uma região ainda pouco explorada, para onde Ramon se mudou com toda a sua família. Homem de espírito pioneiro e empreendedor, Ramon Fernandes Lopes, juntamente com seus filhos, drenou o grande charco existente na propriedade, transformando-o em terras férteis.

JCP — A senhora mencionou a presença da família Fiore na área próxima ao aeroporto. Como essa ocupação ocorreu ao longo dos anos?

Érica — A história demonstra isso. Aos 20 anos, meu bisavô, Vitantonio Fiore, casou-se com Ana Maria Forastieri, nascida em São Lourenço, filha dos italianos Brás Forastieri e Ana Maria Real. Vitantonio Fiore adquiriu toda a extensão de terras compreendida entre a atual ponte e a Fazenda Ramon. Essas terras se estendiam até o início da pista do aeroporto, onde hoje existe um quiosque de caldo de cana. Todos os filhos de meu bisavô nasceram na propriedade que atualmente pertence a Miguelzinho Gorgulho, filho de Amélia Fiore, localizada em frente ao aeroporto. Essas terras foram herdadas por Amélia Fiore de seu pai, Vitantonio Fiore. Amélia casou-se, inicialmente, com o engenheiro responsável pela construção da ponte, que veio a falecer apenas seis meses após o casamento. Posteriormente, contraiu matrimônio com Miguel Gorgulho, passando a residir na chácara que pertence a Vitantonio Fiore. Vitantonio Fiore construiu a primeira casa localizada após a ponte, do lado

esquerdo, imóvel que atualmente pertence a Sérgio Gomes. Foi nessa residência que passou a viver com sua esposa, seus filhos e, mais tarde, seus netos, tomando-a o centro da convivência familiar por muitos anos. Minha mãe, meus tios, José Vanildo Fiore, Gilma Fiore, primos, João Vítor Gorgulho, Paulo Fiore, Tião Fiore, todos recordam com carinho os momentos vividos naquele lugar, onde passavam grande parte da infância brincando e se divertindo no pomar de frutas da propriedade, preservando até hoje as lembranças de uma época marcada pela união e pela felicidade da família, que sempre foi muito unida. Onde hoje está instalada a Polícia Militar, morou João Fiore. A área onde atualmente existe a pista de moto foi, no passado, o pomar da casa do meu avô José Fiore. Na sequência, localiza-se a casa de Egidio Fiore, onde seus filhos e netos tem outras casas e permanecem até os dias atuais. Todos os filhos de Vitantonio Fiore herdaram terras e viveram na extensão compreendida entre a ponte e a Fazenda Ramon.

JCP — Vitantonio Fiore e Ramon Fernandes Lopes mantinham uma relação de proximidade?

Érica — Sim. Eram vizinhos, amigos e compartilhavam o propósito de contribuir para o desenvolvimento da região. Essa relação tornou-se ainda mais estreita quando Antônio Fiore, filho de Vitantonio Fiore, casou-se com Maria da Paz — Pacita, como era chamada, filha de Ramon Fernandes Lopes, formando entre as famílias um vínculo de parentesco. Quando o Ramon Fernandes Lopes adquiriu o sítio de Joaquim Delfino de Moreira, a região era pouco explorada. A pequena casa de pau a pique existente no local deu origem ao que hoje é a sede do hotel Fazenda Ramon.

JCP — Como era a região naquela época e quais eram as dificuldades de acesso?

Érica — Extremamente isolada. Naquele período não existia estrada de acesso. O único caminho possível para o sítio do Ramon Fernandes era pela linha férrea ou por uma trilha que atravessava o morro até alcançar a Estrada da Conquista, nas proximidades do atual Bairro Nossa Senhora de

Lourdes, ou fazer a travessia pelo Rio com barcos. Com o passar dos anos, Ramon Fernandes Lopes foi ampliando sua propriedade, formando uma grande chácara de frutas, do tipo europeias. Entre suas plantações destacavam-se aproximadamente 3.500 pés de videiras de diversas variedades. A propriedade, conhecida como Fazenda Jardim, tornou-se ponto obrigatório para os turistas que visitavam São Lourenço.

JCP — O prestígio de Ramon e de Vitantonio Fiore era igualmente reconhecido?

Érica — Sim. Ambos eram pessoas muito respeitadas, embora cada um tivesse características e formas diferentes de atuação. Vitantonio Fiore era um agricultor muito querido, mas era um homem simples. Nem dominava plenamente a língua portuguesa. Já o Ramon se relacionava com as autoridades de Minas e até com o presidente da República, na época Getúlio Vargas. Com seu prestígio ele conseguiu junto à diretoria da Rede Sul Mineira a instalação de uma parada ferroviária em sua fazenda, já que o trem era, naquela época, o principal meio de transporte da região. Essa parada permanece até os dias atuais e conserva o nome de Ramon, tornando-se um marco importante para o desenvolvimento daquela localidade.

JCP — Foi então que as benfeitorias começaram a transformar a região?

Érica — Sim. Esse prestígio contribuiu para que importantes obras públicas fossem implantadas em São Lourenço e recebesse importantes investimentos públicos, dentre eles a estrada e a construção da PONTE sobre o Rio Verde, destinada a facilitar o acesso ao aeroporto local.

JCP — Como ocorreu a doação das áreas destinadas à construção da via e à ampliação do aeroporto?

Érica — Vitantonio Fiore deu contribuição igualmente indispensável para o desenvolvimento da cidade. Vitantonio Fiore cedeu parte de suas terras por meio de servidão, permitindo a abertura da atual Via Ramon.

JCP — Qual foi o impacto dessas obras sobre as terras pertencentes à família Fiore?

Érica Fiore — A implantação da via de acesso e do aeroporto dividiu a propriedade de Vitantonio Fiore em duas partes. Tanto Vitantonio Fiore quanto Ramon Fernandes Lopes doaram áreas destinadas à ampliação do aeroporto municipal, ESCRITURA PÚBLICA DE DOAÇÃO lavrada em 07.05.1938, livro 20, fls. 125 a 128, demonstrando que ambos trabalhavam em favor do crescimento de São Lourenço. Vitantonio Fiore teve as terras divididas ao meio e doou até o quiosque do caldo de cana, e Ramon o restante. Como disse, as famílias mantinham uma relação de amizade, respeito e convivência harmoniosa. Eram vizinhas e compartilhavam o propósito de contribuir para o desenvolvimento da região.

JCP — Pelos registros históricos, existia alguma rivalidade entre Vitantonio Fiore e Ramon Fernandes Lopes?

Érica — Nunca! Jamais. Ao contrário, havia respeito, diálogo e cooperação, sempre voltados para o progresso da cidade.

JCP — Como surgiu a proposta de homenagear Vitantonio Fiore dando seu nome à ponte?

Érica — Esse foi justamente o objetivo da proposta. Considerando que Ramon Fernandes Lopes já é legitimamente homenageado por meio da Via Ramon, implantada na área de servidão cedida por Vitantonio Fiore, buscou-se identificar um monumento público que ainda não possuísse denominação oficial para homenagear meu bisavô. A Ponte, embora conhecida popularmente por esse nome, jamais recebeu denominação oficial por lei. Vale lembrar que a construção da ponte contou com ampla participação dos filhos de Vitantonio Fiore, entre eles José Fiore — meu avô, João Fiore, Egidio Fiore e Afonso Fiore. Foi justamente por essa razão que surgiu a iniciativa de denominá-la oficialmente Ponte Vitantonio Fiore, prestando uma justa homenagem àquele que cedeu as terras necessárias para sua construção e cujos filhos também trabalharam arduamente para que aquela obra contribuísse para a expansão e o desenvolvimento de São Lourenço.

JCP — O projeto foi aprovado pela Câmara, mas acabou vetado pelo prefeito. Como a senhora

interpreta essa decisão?

Érica — O ponto central é justamente esse. Importante esclarecer que essa homenagem não altera a tradição popular. Assim como ocorre com a conhecida Ponte da Estação, cujo nome oficial é Ponte Antônio Carlos, a população continuará chamando naturalmente o local de Ponte do Ramon. A denominação oficial apenas preserva a memória histórica de quem também foi fundamental para que essa obra se tornasse possível. Além do reconhecimento histórico, a oficialização do nome permitirá que o monumento seja devidamente identificado perante os órgãos públicos, facilitando futuramente a obtenção de recursos, inclusive por meio de emendas parlamentares, destinados à sua conservação, restauração e melhoria.

JCP — Na avaliação da família, o objetivo dessa homenagem é alterar a tradição popular ou preservar um aspecto da história da cidade?

Érica — Jamais. Trata-se apenas de uma questão de um resgate da história. Tampouco diminuir a importância de Ramon Fernandes Lopes. Ao contrário, busca fazer justiça à memória de Vitantonio Fiore, reconhecendo que o desenvolvimento de São Lourenço foi construído por pessoas que, com trabalho, visão, generosidade e espírito público, deixaram um legado que merece ser preservado pelas futuras gerações. Ramon Fernandes Lopes e Vitantonio Fiore fizeram parte dessa mesma história. Cada um contribuiu à sua maneira. A história de São Lourenço não pertence a apenas uma família, mas a todos aqueles que ajudaram a construir a cidade. Reconhecer Vitantonio Fiore não diminui a importância de Ramon Fernandes Lopes. Ao contrário, valoriza ainda mais uma história construída em conjunto, e ambos merecem ser lembrados como protagonistas do desenvolvimento de São Lourenço. A família lembra que na inauguração do Aeroporto, o Vitantonio Fiore não compareceu. Não se sabe nem se foi convidado. O fato é que ele ficou à margem de todas as homenagens, apesar de ter doado a parte mais importante da "Via Ramon".

Assistência Técnica e Vendas de Ordenhadeiras e Tanques Multimarcas!

Janot:
35. 99963-9732
35. 99863-0707

Diego:
35. 99715-4465
35. 99225-5415

ELETRÔNICA SÃO FRANCISCO

A LOJA DO CHICO BOMBA!

Manutenção de aparelhos e venda de componentes eletrônicos em geral

Correspondente Bancário Bradesco

Rua Severino Eugênio, 137 - Centro São Vicente de Minas **35 99271-0605**

Delícia Mineira

Cafés - Bolo de milho
Salgados - Sucos
Pão de Queijo Recheado

Grande variedade de queijos finos e doces fabricados na região."

35 - 98871-1259

Rua Henrique de Oliveira, 183, São Vicente de Minas

AR ARAGÃO REPRESENTAÇÕES

31-99945-4253

Rua José Bonifácio, nº 18 - A B - Ipiranga - Cruzília

IOGURTE Brisa

Mais de 30 anos na região com Tradição e qualidade

Rua Cel. Severino Eugênio 106

35 99713-2447 - São Vicente de Minas

Cornélio Bar e Restaurante

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

REDE INOVA DROGARIAS

Aqui nós cuidamos de você!

Drogatê

(35) 3323-1117 - 9971-6413
Praça Governado Valadares, 174 - Centro São Vicente de Minas

INDÚSTRIA METALÚRGICA BRAZINHO

Coifa de Inox sob medida, Industrial e residencial

Coifa de inox
Chaminé - Curva
Duto - Fogão a lenha sem FUMAÇA

São Vicente de Minas **35.3323.1247/99103-8798**

EXPAI 2026 reúne grande público e reafirma tradição de São Vicente de Minas como referência em eventos agropecuários

Exposição movimentou a economia local durante o feriado de Corpus Christi com grandes shows, rodeio, concurso leiteiro, copa de marcha, provas e atrações para toda a família

A cidade de São Vicente de Minas viveu dias de intensa movimentação entre 3 e 7 de junho, durante o feriado de Corpus Christi, com a realização da EXPAI 2026 – Exposição Agropecuária de São Vicente de Minas. Consolidado como um dos mais tradicionais e importantes eventos do calendário regional.

Promovida pela Prefeitura Municipal, a EXPAI mais uma vez confirmou sua importância como vitrine do agronegócio local e regional, ao mesmo tempo em que proporcionou momentos de lazer para moradores e turistas que prestigiaram as diversas atrações preparadas para a festa.

A programação teve início na quarta-feira (3) com a esgota dos animais, marcando a abertura oficial do 45º Torneio Leiteiro. Pela manhã também foi realizada uma Roda de Conversa com o tema “Desafios e Oportunidades da Mulher no Campo”, reunindo representantes da OPAA, da EMATER-MG e mulheres que atuam no meio rural. À noite aconteceram o tradicional Rodeio em Carneiros e o show da dupla Lucas & Giovanni, abrindo oficialmente a programação artística da exposição.

Na quinta-feira (4) foi realizado o II Concurso de Morfologia de São Vicente de Minas, seguido pelo Rodeio em Carneiros. À noite, a dupla Marcelo & Ryan animou o público e, logo após, o cantor Leo de Freitas deu continuidade à festa.

Na sexta-feira (5) aconteceu a última ordenha do Torneio Leiteiro, seguida pelo tradicional banho de leite do produtor vencedor, um dos momentos mais aguardados da exposição. Durante a tarde, a Sala Mineira e o Encontro ALI Rural promoveram a palestra “Manejo correto na ordenha: cuidados que fazem a diferença”, voltada aos produtores rurais. À noite, o Rodeio em Carneiros antecedeu o show da dupla Felipe & Rodrigo, um dos grandes destaques da programação.

Encerrando a noite, a cantora Deborah Costa manteve a animação do público. No sábado (6), a programação começou com a tradicional Copa de Marcha, seguida pelo Tratorço, que percorreu as ruas da cidade com saída do Parque de Exposições. À noite, o grupo Traia Véia levou ao



Show com Traia Veia

palco um repertório repleto de sucessos do sertanejo, reunindo um grande público, enquanto o cantor Thiaguinho comandou o show após a apresentação principal.

O encerramento da EXPAI aconteceu no domingo (7) com uma programação voltada às tradições rurais. O público acompanhou as disputas de Ranch Sorting, a apresentação da Turma do Batatinha para as crianças e famílias, além do grande show do grupo de samba e pagode Noosso Sentimento, fechando a festa em clima de celebração.

Além da programação artística, a EXPAI manteve viva sua essência agropecuária. Um dos destaques foi o 45º Torneio Leiteiro, que reuniu criadores de diversas propriedades da região e premiou os animais de maior produtividade. A competição reafirmou a força da pecuária leiteira de São Vicente de Minas, reconhecida pela qualidade genética dos rebanhos e pela excelência na produção.

A programação ainda contou com exposição de pequenos animais, Copa de Marcha, Ranch Sorting, II Concurso de Morfologia, palestras técnicas, atividades voltadas ao setor agropecuário, praça de alimentação com barracas de gastronomia típica, além de diversas atrações que proporcionaram entretenimento para toda a família.

Segundo a Prefeitura de São Vicente de Minas, a EXPAI representa muito mais que uma festa. O evento desempenha papel estratégico na economia do município, impulsionando o comércio, a rede hoteleira, os serviços e o turismo, além de fortalecer a identidade rural da cidade.



Show com Thiaguinho



Show com Léo de Freitas



Show com Deborah Costa



Show com Felipe e Rodrigo



Show com Marcelo e Ryan



Show com Lucas e Giovanni

Foto: Comunicação / Prefeitura de São Vicente de Minas



Bernardo Farage - Campeão da Categoria Vaca Adulta



Carlos Farage – Campeão da Categoria Vaca Holandesa e Grande Campeão do Concurso Leiteiro



Fábio Armond - Campeão da Categoria Vaca Mestiça



Jadson Marques - Campeão da Categoria Vaca Jersey



Pedro Araújo - Campeão da Categoria Vaca Cruzada



Toninho Farage - Vice Campeã da Categoria Holandesa



Campeões do Torneio



Vencedores do Rodeio em Carneiros



Rodeio em Touros



Tratoração pelas ruas da cidade



Copa de Marcha



Tradicional Banho de Leite dos campeões

| Categoria | Animal | Proprietário | Prod. Total | Média diária |
|------------------|--------------------------|------------------------------|-------------|--------------|
| Holandesa | 1º Fuga - Grande Campeã | Carlos Otavio Farage Fonseca | 176,4 | 58,8 |
| | 2º Beatriz - Vice Campeã | Farage Fonseca "Toninho" | 170,28 | 56,76 |
| | 3º Teca | Jordano Junqueira Flausiono | 157,09 | 52,363 |
| Mestiça | 1º Laranja | Fabio Armond Araujo | 88,28 | 29,427 |
| | 2º Boneca | Jose Milton Pereira | 80,19 | 26,73 |
| Cruzada | 1º Moderna | Pedro Villela Araujo | 115,31 | 38,437 |
| | 2º Mascatinha | Fabio Armond Araujo | 113 | 37,667 |
| Jersey | 1º Floresta | Jadson Marques de Souza | 89,42 | 29,807 |
| | 2º Samara | Jadson Marques de Souza | 87,82 | 29,273 |
| Jersolando | 1º Pergunta | Joao Paulo de Moraes | 82,39 | 27,463 |
| | 2º Resposta | Joao Paulo de Moraes | 78,025 | 26,008 |
| Novilha 2 dentes | 1º Herança | Rita Maria Fonseca | 130 | 43,333 |

REDE CONSTRUIR
Kennedy Construções - Na realidade dos seus sonho

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

UI BEACH

CELEBRAÇÃO de 2 anos dia 25/07

Torneio de Beach Tennis a partir das 09h

Música ao vivo a partir das 17h (Ingressos limitado)

LOCAÇÃO DE QUADRAS DE AREIA
Aulas: funcional hiit, Beach tennis, Futevôlei e Volei de Praia.

Cafeteria, lanches especiais, happy hour com espetinho, porções, chopp e cerveja @uibeach.svm

Loja de Roupas esportivas e moda praia @use.mineira

Praça Cel José Eugênio, 89 São Vicente de Minas 35 99981-9962

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

Festival do Queijo de Itamonte

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.

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 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.

Fotos: Márcio Muniz



A programação contou com almoço musical e apresentações de Wagner e Wanderson, Camila Lage e da banda The Merder's, encerrando o evento em clima de confraternização e celebração.

Categoria – Queijo Jovem (14 a 30 dias)

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

Categoria – Queijo Maturado (45 a 90 dias)

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

Categoria – Queijo Maturado (acima de 90 dias)

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

Categoria – Queijo Condiimentado, Temperado, Defumado ou Autoral

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



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
Truta

Pastas de Truta Defumada 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
FALE NO WHATSAPP PRODUZIDO NA SERRA ACOMPANHE NOSSO TRABALHO

EXPERIMENTE O SABOR DA TRADIÇÃO!

Endereço: Fazenda Cachoeira, Bairro Cachoeira
Atendimento ao cliente:
Rua Joaquim 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

Festa da Santa Casa de Pouso Alto

Evento tradicional acontece de 10 a 19 de julho, com entrada gratuita e atrações para toda a família

A cidade de Pouso Alto (MG) se prepara para receber mais uma edição da tradicional Festa Beneficente da Santa Casa, que será realizada entre os dias 10 e 19 de julho de 2026. Com entrada franca, o evento promete reunir moradores e visitantes em uma programação diversificada, marcada por música, cultura e ações solidárias.

Ao longo dos dez dias de festa, o público poderá aproveitar shows com artistas consagrados como André & Luiz Otávio, Eduardo & Cristiano, Mayck & Lyan, Dany Viola e Traia Veia, além de diversas outras atrações musicais que irão animar os palcos do evento.

Entre os destaques da programação estão a tradicional Noite da Viola e do Frango Caipira, o Desfile de Cavaleiros e Carros de Boi,

a Corrida de Rua, o Desfile da Rainha da Festa e o aguardado Grande Leilão de Gado. A festa também contará com atividades voltadas para toda a família, reforçando o caráter comunitário e cultural do evento.

Além do entretenimento, a iniciativa tem como principal objetivo arrecadar recursos e apoio para a Santa Casa, fortalecendo o atendimento à população local. Como gesto de solidariedade, a organização convida o público a contribuir, especialmente no dia 15 de julho, com a doação de 1 quilo de alimento não perecível.

Consolidada como uma das principais festas da região, a Festa Beneficente da Santa Casa reafirma sua importância ao unir tradição, lazer e solidariedade em um único evento.

10 a 19 de Julho

FESTA BENEFICENTE DA SANTA CASA 2026

51ª EXPO POUSO ALTO

TRAIÁ VEIA - Dia 15 Julho - Quinta - Palco 1

ANDRÉ & LUIZ OTÁVIO - Dia 17 Julho - Sexta - Palco 1

MAYCK & LYAN - Dia 18 Julho - Sábado - Palco 1

POUSO ALTO - MG

QUEIMA DO ALHO

FESTA BENEFICENTE DA SANTA CASA 2026

51ª EXPO POUSO ALTO

DIA 12 DE JULHO DOMINGO

A COMIDA SERÁ SERVIDA A PARTIR DAS 12 HORAS

5 COMITIVAS: ITANHANDU, PASSA QUATRO, POUSO ALTO, SÃO SEBASTIÃO DO RIO VERDE, VIRGÍNIA

COMIDAS: PORCO PARAGUAIÁ, COSTELA DE CHÃO, COSTELINHA DE PORCO, ARROZ CARRETEIRO, FEIJÃO TROPEIRO, LEITÃO NO ROLETE, BARRACAS DE DOCES E MUITO MAIS...

VALORES: CRIANÇAS ATÉ 8 ANOS NÃO PAGAM! CRIANÇAS DE 9 A 12 ANOS R\$ 30,00 PESSOAS ACIMA DE 12 ANOS R\$ 60,00

Tradição que alimenta, união que transforma vidas!

10 a 19 de Julho

FESTA BENEFICENTE DA SANTA CASA 2026

51ª EXPO POUSO ALTO

TRILHOS DO CEU

CRISTO MUSIC

DANY VIOLA

LETÍCIA RODRIGUES

Eliezer Carvalho

Miscigenatons

10 a 19 de Julho

FESTA BENEFICENTE DA SANTA CASA 2026

51ª EXPO POUSO ALTO

Eduardo & Cristiano

Orquestra de Violeiros de São Lourenço

Wagner & Wanderson

A Divina Viola

SEQUÊNCIA ALEATÓRIA

Evento: Festa Beneficente da Santa Casa 2026

Local: Espaço de Eventos "Dr. Paulo Nogueira Mira" - 10 a 19 JULHO 2026

POUSO ALTO / MG - ENTRADA FRANCA

DIA 10 - SEXTA-FEIRA
21h - Jantar Despedida - Grupo Viva Melhor
Banda Musical Paraíso no Salão de Festas

DIA 11 - SÁBADO
20h - 10ª Copa de Marcha - Prato Alto
11h - 2ª Pouso Alto Fast Car
20h - Desfile de Inverno Rainha da Festa + Mes Brás Visitação (Abertura Desfile Kids)
22h - Sessão com Banda Transom no Salão de Festas

DIA 12 - DOMINGO
20h - 1ª Corrida de Rua da Santa Casa
11h - 1ª Queima do Alho de Pouso Alto - Local: Clube Social
12h - Desfile de Cavaleiros e Carros de Boi - Avenida de São João
13h - Santa Missa no Salão de Festas
Logo após - Show com Trilhos do Céu no Palco 2

DIA 13 - SEGUNDA-FEIRA
NOITE DA FAMÍLIA
19h - Torneio de Truco no Salão de Festas
20h - Show com Banda Cristo Music no Palco 2

DIA 14 - TERÇA-FEIRA
20h - Show com Talentos da Terra no Palco 2

DIA 15 - QUARTA-FEIRA
16h - Abertura da 51ª Expo Pouso Alto
20h - Show com Dany Viola no Palco 2
20-22h - Início do Torneio Leilões
22h - Show com Traia Veia no Palco 1
Logo após - Show com Letícia Rodrigues no Palco 2

DIA 16 - QUINTA-FEIRA
NOITE DA VIOLA E DO FRANGO CAIPIRA
20h - Show com Eliezer Carvalho no Palco 2

DIA 17 - SEXTA-FEIRA
21h - Show com Miscigenatons no Palco 2
22h - Show com André & Luiz Otávio no Palco 1
Logo após - Show com Eduardo & Cristiano no Palco 2

DIA 18 - SÁBADO
12h às 17h - 10ª Encontro de Pouso-Altenses Assembleia
20-22h - Show com Orquestra de Violeiros de São Lourenço no Palco 2
23h - Show com Mayck & Lyan no Palco 1
Logo após - Show com Wagner & Wanderson e Banda Opção 3.000 no Palco 2

DIA 19 - DOMINGO
7h - 1ª Passada Católicas de Apala
10h - Santa Missa no Salão de Festas
13h - Show com A Divina Viola no Palco 2
13h - Grande Leilão de Gado
18h - Show com Sequência Aleatória no Palco 2
18h - Encerramento Oficial da Festa da Santa Casa
20h - Para os idosos no Dia 15 (quarta-feira) você pode ajudar a Santa Casa trazendo 1Kg de Alimento Não-Perecível

Fogão da Rocha

RESTAURANTE E CHURRASCARIA

Obrigado pela preferência! Volte Sempre!

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

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 CAFE - SALGADOS - LANCHES

QUERO QUEIJO

SORVETERIA 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

Posto Rodovia Real

Shopping & retail

Combustíveis e produtos automotivos

Atendimento **24h** +50 anos de excelência em qualidade

@postorodoviareal Rodovia BR 354, 855 Pouso Alto - MG

ANUNCIE AQUI

(35) 99965-4038

WWW.CORREIODOPAPAGAIO.COM.BR

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

2º Festival Cozinha Mantiqueira

Aberto o credenciamento de estabelecimentos

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

Com esse investimento, três projetos 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 município, gerando fotos e vídeos de alta qualidade para promover o Circuito para o mundo inteiro ver.

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



indicado para ciclistas, caminhantes e aventureiros.

Por fim, acontecerá a 2ª edição do Festival Cozinha Mantiqueira! O evento reunirá estabelecimentos ligados à gastronomia de todo o Circui-

to. 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.

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



Festival Sabores de Aiuruoca chega à quarta edição valorizando a cultura alimentar da Serra da Mantiqueira. O evento reúne gastronomia, agricultura familiar, turismo rural, oficinas, feira territorial e atrações culturais nos dias 5 e 6 de setembro, no bairro Cangalha.

O município de Aiuruoca se prepara para receber a 4ª edição do Festival Sabores de Aiuruoca, que acontece nos dias 5 e 6 de setembro de 2026, no Centro de Eventos Ataliba Leonel, no bairro Cangalha. Consolidado como um dos mais importantes encontros dedicados à cultura alimentar da Serra da Mantiqueira, o festival vai muito além da gastronomia, promovendo reflexões sobre patrimônio cultural, agricultura familiar, turismo rural, memória, identidade e desenvolvimento territorial.

Criado em 2018, o Festival Sabores de Aiuruoca nasceu com o propósito de valorizar os alimentos produzidos no meio rural e preservar os conhecimentos transmitidos pelas famílias, cozinhas, quintais e comunidades do município. Ao longo de suas edições, tornou-se um espaço de encontro entre agricultores, cozinheiros, pesquisadores, artistas e visitantes interessados em conhecer a riqueza cultural e gastronômica da região.

A programação reúne oficinas, palestras, rodas de conversa, apresentações culinárias, atrações artísticas, feira territorial e atividades formativas, fortalecendo os saberes tradicionais e estimulando o diálogo entre diferentes gerações e modos de viver no campo.

À frente do projeto estão os aiuruocanos Maira Helena da Silva, gastróloga e pesquisadora da cultura alimentar, e Luis Felipe Soares Silva, comunicador social e produtor cultural. Filhos da tradicional cozinha e quitandeira Tia Iraci, ambos cresceram cercados pelos sabores e costumes da cozinha mineira e transformaram essa vivência em um projeto voltado à valorização da

identidade cultural da Serra da Mantiqueira.

Segundo Felipe, o festival nasceu da convivência com a cultura rural e da compreensão de que a cozinha representa muito mais do que um espaço de preparo dos alimentos. "A cozinha guarda memórias, fortalece vínculos e preserva conhecimentos que ajudam a contar a história de um povo. O Festival Sabores de Aiuruoca reúne pessoas que falam por meio da comida, do campo, das mãos que plantam e das panelas que cozinham", destaca.

Para Maira Helena, o evento promove um ambiente de construção coletiva e de fortalecimento das comunidades rurais. "O festival inspira novas gerações a valorizarem seus conhecimentos ancestrais, criando oportunidades de geração de renda por meio da cultura, da gastronomia e da agricultura familiar. Também reconhece o papel histórico das mulheres, especialmente das trabalhadoras rurais, negras e indígenas, que foram fundamentais na construção da cultura alimentar brasileira", ressalta.

Além da programação principal, o festival contará com uma Feira Territorial, reunindo produtos típicos da Mantiqueira, como queijos artesanais, cafés, mel, doces, quitandas e outros alimentos produzidos na região, incentivando o consumo de produtos locais e fortalecendo a economia rural.

Neste momento, estão abertas as pré-inscrições para pessoas interessadas em participar das experiências culinárias, espaço destinado à apresentação de receitas, histórias e saberes ligados à cultura alimentar. Artistas, cozinheiros, agricultores, produtores rurais, quitandeiros e agentes culturais também podem enviar propostas de oficinas, apresentações e atividades para compor a programação.

A 4ª edição do Festival Sabores de Aiuruoca é realizada por Luis Felipe Soares Silva e Maira Helena da Silva, em coprodução com Leonardo Elias de Paula



Paixão e Flávia de Castro Freitas, por meio do Fundo Estadual de Cultura (FEC), com apoio da Associação de Moradores do Bairro Cangalha e de parceiros comprometidos com a valorização da cultura alimentar e do patrimônio cultural da Serra da Mantiqueira.

Mais do que um evento anual, o Festival Sabores de Aiuruoca consolida-se como uma importante iniciativa de preservação da identidade regional, fortalecendo o turismo de base comunitária, a agricultura familiar e a gastronomia como instrumentos de desenvolvimento sustentável para a Serra da Mantiqueira.

Mais informações e inscrições:

Instagram: @saboresdeaiuruoca

E-mail: saboresdeaiuruoca@gmail.com

Dra. Vanessa Coli Noronha se destaca em Endocrinologia com atendimento humanizado em São Lourenço

Médica alia conhecimento científico, especialização reconhecida e cuidado individualizado para promover saúde e qualidade de vida

A médica Dra. Vanessa Coli Noronha vem se destacando em São Lourenço/MG por sua atuação na área de Endocrinologia e Metabologia, oferecendo um atendimento que une excelência técnica, atualização constante e uma abordagem centrada no paciente.

Formada pela Faculdade de Medicina de Itajubá (FMIT), a profissional recentemente conquistou o Título de Especialista em Endocrinologia e Metabologia, concedido pela Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia (SBEM) e pela Associação Médica Brasileira (AMB), uma certificação que reforça seu compromisso com a qualificação e a prática médica baseada em evidências científicas.

Atuando na VIVARE Clínica Integrada, em São Lourenço, Dra. Vanessa desenvolve um trabalho voltado ao diagnóstico, tratamento e acompanhamento de doenças hormonais e metabólicas. Entre suas principais áreas de atuação estão o diabetes, obesidade, doenças da tireoide, menopausa, osteoporose, além de alterações hormonais femininas e masculinas.

Com uma visão que vai além dos exames laboratoriais, a médica destaca a importância de um acompanhamento individualizado. Seu objetivo é proporcionar aos pacientes mais saúde, bem-estar e qualidade de vida de forma sustentável, respeitando as particularidades de cada caso.

A prática profissional da Dra. Vanessa é pautada pela ética, empatia e escuta atenta, elementos que contribuem para a construção de uma relação de confiança com seus pacientes. O cuidado humanizado



é um dos pilares de seu trabalho, aliado à constante atualização frente aos avanços da medicina.

Com dedicação e compromisso, a endocrinologista consolida sua presença na área da saúde na região, oferecendo um atendimento completo e contribuindo para a promoção da saúde e do equilíbrio metabólico da população.

Dra. Vanessa Coli Noronha
CRM/MG 70916 | RQE 72453
Endocrinologia e Metabologia
VIVARE Clínica Integrada
São Lourenço/MG

NPA realiza cadastro de Sítios Arqueológicos Rupestres da região de Andrelândia

Pesquisas podem definir estilo rupestre próprio das regiões do Sul de Minas, Zona da Mata e Campo das Vertentes

Em uma nova fase de atuação, o Núcleo de Pesquisas Arqueológicas do Alto Rio Grande – NPA, associação civil dedicada à proteção do patrimônio cultural, está realizando o cadastro formal de todos os sítios de arte rupestre existentes no município de Andrelândia.

Apesar de já conhecidos pelos membros do NPA, não havia, ainda, a descrição pormenorizada, definição de coordenadas geográficas, altitude e registro fotográfico em alta definição dos sítios com pinturas rupestres no município, que totalizam, atualmente, seis ocorrências situadas nos abrigos da Toca do Índio, Pedras, Palmeirinhas, Ferroadas, Pedra da Onça e Carro de Boi.

A análise detalhada dos conjuntos rupestres pode contribuir para a definição de uma tradição estilística rupestre própria da região do Alto Rio Grande, que compreende parte do Sul de Minas, Zona da Mata e Campo das Vertentes. Nesse território, o painel rupestre do Parque Arqueológico da Serra de Santo Antônio é a maior referência em razão da extensão, número, diversidade de representações e idade estimada de 3.500 anos.

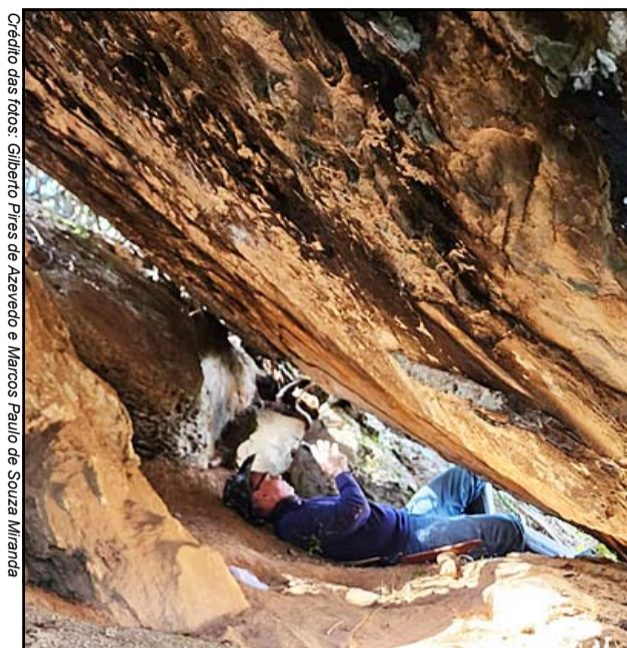
Os levantamentos realizados pelo NPA indicam que as pinturas de Andrelândia estão situadas em abrigos rochosos de gnaise ou quartzito situados em

encosta, os desenhos são predominantemente vermelhos e as representações compreendem principalmente motivos geométricos (bastonetes, pontuados, linhas etc.) e grande recorrência da presença de sauros (lagartos).

Pinturas com as mesmas características são conhecidas nos municípios de Bependi, Carrancas, Serranos, Luminárias, Itutinga, São João del-Rei e São Thomé das Letras. Recentemente, um sítio rupestre com as mesmas características foi identificado no interior do Parque Nacional das Agulhas Negras, no Estado do Rio de Janeiro.

O cadastramento desses sítios representa uma etapa fundamental para o conhecimento, a valorização e a preservação do patrimônio arqueológico de Andrelândia e de toda a região do Alto Rio Grande.

Ao reunir dados técnicos, coordenadas geográficas, registros fotográficos em alta resolução e informações sobre as características dos abrigos e das pinturas, o NPA contribui para a formação de uma base documental indispensável ao monitoramento, à pesquisa científica e à adoção de futuras medidas de proteção desses bens culturais, testemunhos preciosos da presença humana pré-histórica no território mineiro.



Registro fotográfico de pinturas rupestres no interior do Abrigo das Pedras



Pinturas geométricas da Toca das Ferroadas – com realce digital



Equipe do NPA no Abrigo 02 das Palmeirinhas em 04 de junho de 2026

ALAN PEREIRA BARROS
CONSULTOR AMBIENTAL | ENGENHEIRO AGRÔNOMO

- Cadastro Ambiental Rural - CAR
- Licenciamento / Regularização ambiental
- Certidão de não passível de licenciamento ambiental
- LAS - Cadastro / LAS - RAS
- Projetos técnicos (PTRF, PRAD)
- Projetos de reforestamento
- Outorga e cadastro de uso insignificante de água

☎ 35 99977-2552 | 35 99818-9985
Escritórios em Cruzília / Andrelândia
✉ alanpereirabarros@yahoo.com.br

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

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

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

LATICÍNIOS ANDRELÂNDIA
desde 1992

Chico Mineiro
QUEIJARIA

Loja da Fábrica
Av N Sra do Porto da Eterna Salvação, 294
☎ 35 99266-4467
Fábrica: Rua José Ovídio, 41
Parque Industrial - Andrelândia
@laticiniosandrelândia

☎ 35 99134-2456
@queijariachicomineiro

Tornelândia Peças

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

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

Tradição Qualidade
FR Trans Tânia
Areia - Brita
Terraplanagem

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

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
CHOPP Artesanal
PORÇÕES Salgados

Entrega grátis
Empadões de 25 e 30 cm
☎ 35 99224-1841 - Andrelândia

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

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

Arte Café
cultura Café & 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 do Minas
Av. Nossa Sra. do Porto da Eterna Salvação, 261. Andrelândia/MG

Ria você também

Pedindo a Deus
Desanimado com meu emprego, clamei a Deus que me desse um emprego novo onde eu pudesse direcionar, ter o controle de tudo nas mãos, que abrisse muitas portas, que fosse grande, que entrasse muito dinheiro, que passassem muitas mulheres lindas.
- Deus ouviu meu pedido. Virei motoristas de ônibus articulado.

Melhor estudante do mundo

O professor de matemática levanta uma folha de papel em uma das mãos e pergunta para Joãozinho:
- Se eu dividir essa folha em quatro pedaços com o que eu fico?
- Quatro quartos, professor!
- E se eu dividir em mil pedaços?
- Papel picado, professor!

Caipiras Curiosos
Dois caipiras estavam na rua e avistaram um aglomerado de gente. E um caipira perguntou pro outro:
- Ô cumpadi como é que a gente vai ver o que aconteceu?
O outro responde:
- Cumpadi, vem comigo que eu tive uma ideia.
E lá foram os dois gritando:
- Sômo parente da vítima, sômo parente da vítima.
Chegando lá eles viram que era um jumento atropelado.

Pescador Executivo
O executivo da empresa estava trabalhando muito estressado. O médico o recomendou a ir pescar num local bem tranquilo. Foi então para uma roça bem pacata, levando varal, anzol e minhocas. Começou a pescar e um caipira que morava ali perto se

agachou no chão, espiando curioso a pescaria. Três horas de monótona pescaria e o caboclo continuava lá, agachado, espiando curioso. Mais cinco horas de pescaria e o caipira continuava lá, olhando tudo. O executivo ficou com dó de caipira e perguntou:
- O senhor está com vontade de pescar um pouquinho?
E o caipira responde:
- Num tenho paciência não, sô!

O Velhinho da Praça
O Joãozinho chama a mãe dele e diz:
- Mamãe, você pode dar dinheiro para um velhinho ali da praça?
E a mãe responde:
- Posso sim, meu filho. Que velhinho é esse?
E o Joãozinho responde:
- Naquele mamãe, o que está falando "olha a pipoca quentinha".

Toque você também

Lanterna dos Afogados
Os Paralamas do Sucesso

Tom: Ebm Afinação: E A D G B E

[Intro] B9 B9(11+) A#m D#m7
B9 B9(11+) A#m D#m7
B9 B9(11+) A#m D#m7 E9

B9 B9(11+) A#m D#m7
Quando tá escuro E ninguém te ouve
Quando chega a noite E você pode chorar
Há uma luz no túnel Dos desesperados
Há um cais de porto Pra quem precisa chegar
Eu tô na lanterna Dos afogados
Eu tô te esperando Vê se não vai demorar
Vê se não vai demorar

[Segunda Parte]

B9 B9(11+) A#m D#m7
Uma noite longa Pra uma vida curta
Mas já não me importa Basta poder te ajudar
E são tantas marcas Que já fazem parte
Do que eu sou agora Mas ainda sei me virar
Eu tô na lanterna Dos afogados
Eu tô te esperando Vê se não vai demorar

[Terceira Parte]

B9 B9(11+) A#m D#m7 E9
Uma noite longa Pra uma vida curta
Mas já não me importa Basta poder te ajudar
Eu tô na lanterna Dos afogados
Eu tô te esperando

[Solo] B5 C#5/G# B5 C#5/G# A#5 B5 F#5

B9 B9(11+) A#m D#m7
Uma noite longa Pra uma vida curta
Mas já não me importa Basta poder te ajudar

B9 B9(11+) A#m D#m7
Eu tô na lanterna Dos afogados
Eu tô te esperando

[Solo] B9 B9(11+) A#m D#m7
B9 B9(11+) A#m D#m7
B9 B9(11+) A#m D#m7
B9 B9(11+) A#m D#m7
B9 B9(11+) A#m D#m7
B9 B9(11+) A#m D#m7

Cantinho da Coquetel

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL 2009

| | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---------------------------------|---|
| Jardim zoológico insultado; ultrajado | Sector de hospitais limitava o cão | Invalida o produto Sede da FAO | Chicote de couro | Filhos de Dorival Caymmi Birra infantil |
| É usado na fotografia em 3-D | | | | |
| A carne, no picadinho | Francisco (?), ator Estádio, em inglês | | | O tecido da calça jeans |
| Comer, em inglês | | Are (símbolo) Linha (abrev.) | (?) Viagem, postal de Recife | |
| Margaret (?), antropóloga | (?) Blanc, coautor de "Nação" (MPB) | | | Endurecimentos da pele |
| | | A narrativa da "Ilíada", de Homero | | |
| | | O século iniciado em 401 | Vanessa (?), violinista | |
| Dei à luz | Universidade federal capixaba Botequim | | | Árido; enxuto |
| Marca de micros | B | Perigo na estrada, em regiões serranas | | |
| Aparato para o salto olímpico | A | 700, em romanos Borda do sofá | | Estanho (símbolo) |
| | R | Atomo dotado de carga elétrica | | Nenhuma das respostas anteriores |
| Que tem maneiras desajeitadas | (?) Abbott, parceiro de Lou Costello | | Lista enviada para a lavanderia | |

16 BANCO

CHEGOU
Tuluzinha teen
c com Turma
JÁ NAS BANCAS
AGORA É TODA A GALERA NUM CLUBE SÓ.
Papel

Solução

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| O | D | V | N | V | B | V | I | S | E |
| T | O | R | O | N | B | I | | | |
| I | N | O | I | V | R | V | A | | |
| N | S | C | C | O | V | A | | | |
| V | O | A | E | N | M | B | I | | |
| O | A | T | E | J | O | N | | | |
| E | M | A | I | R | V | A | | | |
| V | C | P | I | C | O | V | A | | |
| N | U | I | D | I | V | O | | | |
| V | O | B | V | I | V | E | | | |
| N | G | V | O | V | S | I | N | | |
| I | N | V | T | I | V | I | O | | |
| H | E | S | V | T | O | I | V | | |
| O | D | O | V | A | T | R | I | V | A |
| O | | | | | | | | | |
| O | | | | | | | | | |

Tirinhas

Cantinho do Papagaio
Atividades para as Crianças

Bolinho de chuva

O bolinho de chuva doce é um petisco delicioso para todas as idades! Com gostinho de casa de vó, ele é perfeito para o lanche da tarde, acompanhado de um café quentinho. Confira agora mesmo como fazer bolinho de chuva simples!

Ingredientes (8 porções)

- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo : 30min

Em um recipiente, adicione os ovos, o açúcar, o leite, a farinha de trigo e o fermento, depois misture-os até obter uma massa lisa e homogênea. Com a ajuda de uma colher, pegue porções da mistura e despeje em uma panela com o óleo quente. Retire do fogo quando estiver no ponto, depois misture a canela com açúcar e salpique no bolinho de chuva já frito.

Casa Cangalha realiza 1º Festival de Inverno com oficinas, feira, cinema e debates sobre o futuro da mantiqueira

Entre os dias 11 e 17 de julho, a Casa Cangalha realiza o seu 1º Festival de Inverno, reunindo oficinas, música, feira rural, exibição de documentários, rodas de conversa e atividades comunitárias no bairro rural do Cangalha, em Aiuruoca.

O festival acontece em um momento especial para a instituição, que em junho deste ano recebeu do Ministério da Cultura a certificação de Ponto de Cultura. O reconhecimento fortalece o trabalho que vem sendo desenvolvido pela Casa Cangalha desde sua criação, promovendo atividades culturais, educativas e comunitárias voltadas principalmente para a população rural.

O evento começa sábado, dia 11. Na programação do primeiro fim de semana estão previstas oficinas de dança, shows musicais, oficina de Mentoria Criativa e Desenvolvimento Humano, atividades de introdução à Língua Brasileira de Sinais (Libras), contação de histórias e a exibição do documentário Caminhos da Mantiqueira.

Entre os dias 13 e 17 de julho serão realizadas oficinas de cerâmica, esculturas em arame, tingimento com pigmentos naturais, bordado, macramê, costura à mão, produção de quitandas, encadernação artesanal, teatro e outras atividades ligadas aos fazeres manuais e aos saberes tradicionais.

Um dos destaques da programação acontece na quinta-feira, dia 16, com a exibição do documentário Lavra, do artista e cineasta Lucas Bambozzi. O filme aborda os impactos do avanço da mineração sobre territórios, paisagens e comunidades mineiras.

Após a sessão será realizada a roda de conversa "Mineração e modos de vida em risco", com a participação de Lucas Bambozzi e de Fabíola Moulin, diretora-presidente da Fundação Memorial de Brumadinho. O encontro pretende ampliar a reflexão sobre os efeitos sociais, ambientais e culturais da mineração e os desafios

enfrentados por comunidades que buscam preservar seus modos de vida e sua relação com o território.

Além das oficinas com vagas limitadas, diversas

atividades culturais são abertas ao público e gratuitas.

A realização do festival é resultado de uma ampla rede de colaboração forma-

da por oficinairos, artistas, produtores culturais, agricultores, artesãos, comerciantes locais, pousadas, voluntários e apoiadores de diferentes cidades do Sul de Minas e de outras regiões do país. Parte da programação foi viabilizada por meio de apoios financeiros, hospedagem solidária, alimentação, cessão de espaços, trabalho voluntário e parcerias institucionais, demonstrando a força da mobilização comunitária em torno da iniciativa.

Segundo a equipe organizadora, o Festival de Inverno nasce com a proposta de fortalecer redes de colaboração, incentivar a economia local, valorizar os saberes tradicionais da Mantiqueira e criar espaços de encontro entre diferentes gerações. A expectativa é receber participantes de diversas cidades do Sul de Minas, consolidando a Casa Cangalha como um importante espaço de cultura e convivência comunitária na região.

Informações e inscrições pelo Instagram: @casacangalha

PROGRAMAÇÃO

| | |
|---|---|
| Dia 09 - Quinta-feira 21h - Som mecânico | Dia 11 - Sábado 16h - Abertura dos stands 17h - Os Nogueirinhas 20h - Alan Jackson Cover 22h - Roupa Nova Cover 00h - Raffa Augusto |
| Dia 10 - Sexta-feira 16h - Abertura dos stands 21h - Nota de Bar 23h - Thiago e Rodrigo | Dia 12 - Domingo 16h - Abertura dos stands 17h - Som mecânico 20h - Osmar Ditos |

Minas domina a ExpoQueijo Brasil 2026 com Super Ouro e 67 troféus na maior competição das Américas

Estado conquistou o principal prêmio do concurso pelo segundo ano consecutivo

Minas Gerais voltou a ser o grande protagonista da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards. Na maior competição de queijos artesanais das Américas, o estado conquistou 67 troféus e reafirmou sua posição como uma das principais referências brasileiras e uma das maiores potências mundiais do setor. O desempenho incluiu o colchão Super Ouro, além de 23 medalhas de ouro, 22 de prata e 21 de bronze.

O resultado coroa uma edição histórica da ExpoQueijo Brasil, realizada em Araxá, que reuniu aproximadamente mil amostras de 19 países, mais de 200 jurados nacionais e internacionais e milhares de visitantes durante quatro dias de programação voltada aos negócios, gastronomia, turismo, inovação e valorização da produção artesanal.

A conquista reforça o momento vivido pelo queijo mineiro. Nos últimos anos, Minas Gerais ampliou sua presença em concursos internacionais, conquistou o reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e vem avançando na abertura de mercados para seus produtos.

Super Ouro permanece em Minas Gerais

O maior prêmio da competição ficou novamente com um queijo mineiro. O Queijo Maranata Ouro, do Rancho Maranata, de Virgínia, no Sul de Minas, conquistou o Super Ouro ao superar concorrentes de alguns dos mais tradicionais países produtores do mundo.

Produzido por Henrique Lamim, o queijo venceu na categoria de leite cru, casca lisa e/ou lavada, com mais de 180 dias de maturação.

Para o produtor, a conquista representa o reconhecimento de uma evolução construída ao longo de seis participações na ExpoQueijo.

“É o sexto ano que a gente participa. Para mim, é um concurso muito disputado e com muita credibilidade. A gente conquistou bronze em 2023, prata em 2024, em 2025 ficamos em quarto lugar e viemos trabalhando para melhorar a qualidade. Este ano fomos agraciados com o Super Ouro”, disse.

Henrique também destacou o simbolismo de vencer produtores tradicionais da Europa.

“Concorremos com os reis do parmesão, os italianos, o Parmigiano Reggiano e o Grana Padano. Com a graça de Deus, meu queijo, com nove meses de maturação, conquistou o Ouro e o Super Ouro”, afirmou.

Desde a criação da ExpoQueijo Brasil, apenas três países conquistaram o principal prêmio da competição. A Itália venceu as duas primeiras edições, a Argentina foi campeã em 2023 e 2024, enquanto o Brasil chegou ao topo pela primeira vez em 2025 e repetiu o feito em 2026 — ambas as



O grande destaque do concurso foi o Rancho Maranata, de Virgínia (MG), vencedor do prêmio Super Ouro. A equipe comemorou intensamente a conquista, considerada o principal reconhecimento da competição



Estande do Rancho Maranata no Festival do Queijo de Itamonte, realizado no mês passado

conquistas com queijos produzidos em Minas Gerais.

Medalhas confirmam excelência da produção mineira

Além do Super Ouro, dezenas de produtores mineiros voltaram para casa premiados, evidenciando a diversidade e a qualidade das diferentes regiões produtoras do estado.

Em Andrelândia, no Sul de Minas, Pedro Henrique comemorou a medalha de ouro conquistada pelo queijo Lendário da Generosa Ouro.

“A última vez que a gente ganhou um troféu ouro aqui foi em 2021. Estar levando outro ouro em 2026 é muito importante. Essa é uma feira de grande prestígio, um campeonato muito importante para a nossa comunidade do queijo”, disse.

Em Sacramento, Ivanete Maria, da Queijaria Café com Queijo, celebrou o troféu prata como o reconhecimento de uma trajetória construída diariamente na propriedade rural.

“Quando eu recebi a notícia de que tinha conquistado o segundo lugar, fiquei muito emocionada. É uma honra representar Sacramento e a região de Sete Voltas. Produzir queijo é um trabalho de todos os dias, sem descanso. Essa medalha valoriza o trabalho da nossa família e mostra que o queijo artesanal merece cada vez mais reconhecimento”, afirmou.

Já em Araxá, o produtor Alexandre Honorato viveu uma edição especial ao conquistar três troféus com o queijo Minerim 150 Dias: um ouro e duas pratas.

“A gente não sabe nem descrever a alegria. São tantos desafios enfrentados na fazenda e, quando chega um reconhecimento desses, vemos que nosso queijo está entre os melhores do mundo. Isso abre portas, fortalece nossa marca e nos dá ainda mais força para continuar trabalhando”, disse.

ExpoQueijo Brasil

Principal evento do segmento nas Américas, a ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards reuniu entre os dias 25 e 28 de junho representantes dos

principais países produtores de queijo, atraindo especialistas, compradores, produtores e imprensa de diferentes regiões.

O evento foi realizado pela Lei Rouanet; Lei Estadual e Incentivo à Cultura com patrocínio da Cemig; da CBMM; da McCain; da Algar; do Sebrae e do Sistema Ocemg. A iniciativa teve apoio da AmiQueijo; da Prefeitura de Araxá; do Rota Araxá; da Condor Eventos; do Sistema Faemg Senar; do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA); da Epamig; da Emater Minas Gerais; do Governo de Minas Gerais; e do Ministério da Agricultura e Pecuária, do Ministério do Turismo, do Governo Federal. São mantenedores o Instituto de Laticínios Cândido Tostes, a Epamig e a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais. Uma realização da Bonare Eventos, Secretaria Estadual de Cultura, Governo de Minas Gerais e Ministério da Cultura, Governo do Brasil, ao lado do povo brasileiro.

Resumo das premiações e das Medalhas

Brasil 100 Medalhas
Minas 72 Medalhas
Outros Países 33 Medalhas

32 Medalhas só para a Região da Mantiqueira de Minas (Águas, Terras Altas e Montanhas Mágicas)

- Itamonte 8
- Itanhandu 7
- Alagoa 4
- Aiuruoca 4
- Seritinga 3
- Virgínia 2
- Andrelândia 1
- Liberdade 1
- Passa Quatro 1
- São Lourenço 1
- Soledade de Minas 1

Queijo de leite cru casca lisa e/ou lavada sem aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com menos de 30 dias de maturação

Ouro – Lendário da Generosa – Fazenda Generosa – Andrelândia – MG

Queijo de leite cru casca lisa e/ou lavada com aquecimento da massa (cascas sem

presença de fungos, resinas e demais itens) com menos de 30 dias de maturação

Ouro – Fazenda Bela Vista Tradicional (Alagoa Mg) – Fazenda Bela Vista de Alagoa MG

Prata – Mantiqueira de Minas 14 A 30 Dias Maturação – Queijaria Sítio Trincheira – Itamonte – MG

Bronze – Queijo Mantiqueira De Minas Fresco – Queijaria Recanto Da Serra – Itamonte – MG

Queijo de leite cru casca lisa e/ou lavada com aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com 31 a 90 dias de maturação

Ouro – Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas - Lico Matoso Tradicional – Queijaria Lico Matoso – Aiuruoca – MG

Prata – Queijo Mantiqueira de Minas 30 Dias – Queijo Roni Arnaut – Liberdade – MG

Bronze – Siqueira Barros Tradicional – Média – Siqueira Barros – Aiuruoca – MG

Queijo de Leite Cru Casca Lisa e/ou Lavada (Cascas Sem Presença de Fungos, Resinas e demais Itens), com ou sem aquecimento - Com 91 A 180 dias de Maturação

Ouro – Goa #14 – Fazenda Da Lage – Aiuruoca – Mg

Bronze – Herança Maturado – Mantiqueira De Minas – Fazenda Palmital – Passa Quatro – MG

Queijo De Leite Cru Casca Lisa E/Ou Lavada (Cascas Sem Presença De Fungos, Resinas E Demais Itens) Com Ou Sem Aquecimento, Acima De 180 Dias De Maturação

Ouro – Maranata Ouro – Rancho Maranata – Virgínia – MG

Queijo De Leite Cru Casca Tratada (Exemplo: Carvão Vegetal; Resinas; Morge; Corantes Entre Outros) Com Menos De 30 Dias De Maturação

Ouro – Mantiqueira De Minas Defumado – Queijaria Sítio Trincheira – Itamonte – MG

Prata – Queijo Artesanal Mantiqueira De Minas Capa Preta – Queijaria Artesanal Capoeira Grande

– Itamonte – MG

Queijo De Leite Cru Casca Tratada (Exemplo: Carvão Vegetal; Resinas; Morge; Corantes Entre Outros) Com 31 A 90 Dias De Maturação

Prata – Queijo Artesanal De Alagoa Sítio 3 Irmãos Capa Preta – Queijaria Sítio 3 Irmãos – Alagoa – MG

Queijo De Leite Cru Casca Tratada (Exemplo: Carvão Vegetal; Resinas; Morge; Corantes, Entre Outros) Acima De 91 Dias De Maturação

Prata – Maranata 270 Dias – Rancho Maranata – Virgínia – MG

Queijo De Leite Pasteurizado Casca Lisa E/Ou Lavada (Cascas Sem Presença De Fungos, Resinas E Demais Itens) Com 91 A 180 Dias De Maturação

Ouro – Queijo Montanhas Ls – Indústria De Laticínios Seritinga Ltda – Seritinga – MG

Bronze – Araucaria – Queijaria Kairos – Itamonte – MG

Queijo De Leite Pasteurizado Massa Filada

Bronze – Queijo Massa Filada Nozinho – Sítio E Queijaria Belas Gerais – Seritinga – MG

Queijo De Leite De Cabra De Coagulação Enzimática (Coalho), Casca Lisa Ou Lavada

Bronze – Meia Cura Di Capre – Di Capre – Itanhandu – MG

Queijo De Leite De Cabra De Coagulação Enzimática (Coalho), Casca Tratada Ou Florida

Ouro – Queijo Artesanal De Alagoa Sabor Da Alagoa Capa Preta De Cabra – Serra Nobre – Alagoa – Mg

Bronze – Cabra Preta Di Capre – Di Capre – Itanhandu – MG

Queijo De Leite De Cabra De Coagulação Lática Ou Ácida Com Tratamento (Mofa Ou Condimento)

Prata – Pedra Branca Di Capre – Di Capre – Itanhandu – MG

Queijo De Leite De Cabra De Coagulação Lática,

Enzimática Ou Ácida Sem Tratamento (Fresco)

Prata – Pérola Da Mantiqueira Tradicional Di Capre – Di Capre – Itanhandu – MG

Queijo De Leite De Búfala Cru Ou Pasteurizado, Massa Não Filada

Prata – Meia Cura – Pérola Da Serra – Itanhandu – MG

Queijo De Leite De Búfala Cru Ou Pasteurizado, Massa Filada

Ouro – Burrata – Pérola Da Serra – Itanhandu – MG

Queijos Aromatizados E/Ou Condimentados De Leite Cru Com Menos De 30 Dias De Maturação (Independente Da Espécie De Leite)

Ouro – Queijo De Alagoa Céu De Minas Temperado Com Manjerição – Céu De Minas – São Lourenço – Mg

Prata – Serrado Condado Defumado – Serra Do Condado – Alagoa – MG

Bronze – Mantiqueira De Minas Temperado – Queijaria Vale Do Sol – Itamonte – MG

Queijos Aromatizados E/Ou Condimentados De Leite Cru Acima De 30 Dias De Maturação (Independente Da Espécie De Leite)

Prata – Siqueira Barros Defumado- Jovem – Siqueira Barros – Aiuruoca – MG

Bronze – Queijo Mantiqueira De Minas Com Manjerição Na Massa Fazenda Bom Sucesso – Queijaria Artesanal Fazenda Bom Sucesso – Itanhandu – MG

Queijo De Mistura De Leites De Diferentes Espécies Cru Ou Pasteurizado, Casca Lisa Ou Lavada

Ouro – Queijo Duetto Da Mantiqueira – Queijaria Dom Carmelo – Itamonte – MG

Queijo De Leite De Ovelha De Coagulação Enzimática (Coalho), Casca Tratada Ou Florida

Ouro – Queijo De Ovelha Com Mofa Branco Val Di Fiemme – Queijos Val Di Fiemme – Soledade De Minas MG

Prata – Pedra Da Mina – Pérola Da Serra – Itanhandu – MG

Fonte: ExpoQueijo Brasil