



ALFREDO VASCONCELOS

Município comemora 34 anos de história, progresso e tradição

03



SANTA RITA DE IBITIPOCA

Câmara Municipal concede Títulos de Honra ao Mérito e Cidadão Honorário

05

SANTANA DO GARAMBÉU



Foto: PMSG / DIVULGAÇÃO

Município conquista o título de **Padrão Ouro** em Promoção da Saúde

11

Prazer em ler! novamídia



IBERTIOGA - MG - Ano XVII - Nº 192 - 30 de abril de 2026 - **DISTRIBUIÇÃO GRATUITA** - Campo das Vertentes / Zona da Mata / Sul de Minas - 6.000 exemplares - @jornalnovamidia

MADRE DE DEUS DE MINAS

Poder Legislativo empossa novo Prefeito Municipal

No dia 30 de março, a Câmara Municipal de Madre de Deus de Minas realizou, em seu plenário, a Sessão Solene de posse do prefeito Armando Rodrigues Pereira, conduzida pelo presidente da Casa.

A cerimônia contou com a presença da maioria dos vereadores, secretários municipais, autoridades e uma expressiva participação popular, marcando um momento importante para a continuidade da gestão municipal.



Foto: AMANDA MAIA

O prefeito Armando Rodrigues Pereira, sendo cumprimentado pelo presidente da Câmara, Othon Fajardo

12

SANTA RITA DE IBITIPOCA

Município avança na regularização fundiária rural e realiza a entrega de 77 títulos de propriedade



Foto: VIVIANE ARAÚJO

07

Dr. José Francisco Baumgratz é homenageado em Lima Duarte

05

Santa Rita de Ibitipoca realiza 21ª Exposição Agropecuária

07

Pe. Joaquim é o novo administrador paroquial em Alfredo Vasconcelos

08

Prefeitura de Santana do Garambéu celebra Dia da Mulher

10

MAIS SAÚDE NO SEU DIA A DIA



VOCÊ ENCONTRA ESSES PRODUTOS NOS SEGUINTE LOCAIS:

Barbacena
DROGARIA BARRA
(32) 99943-6868

Ibertioga
DROGARIA SANTANA

Antônio Carlos
DROGARIA SÃO JOSÉ - Rede Inova

Santa Rita de Ibitipoca
DROGARIA SANTA RITA - Rede Inova

Piedade do Rio Grande
DROGARIA SÃO JOSÉ - Rede Inova



Ferragens Delean

ATO E CONSTRUÇÃO
FERRAMENTAS - MÁQUINAS EM GERAL

E-mail: ferragensdelean@gmail.com TEL.: (32) 3331-0088

Av. Governador Bias Fortes, 723 - Pontilhão - Barbacena - MG
(Ao lado da Caixa Econômica Federal)

Sta. Terezinha

LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS
REFERÊNCIA EM ATENDIMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

CATEGORIA DIAMANTE
EXCELÊNCIA LABORATORIAL pela Sociedade Brasileira de Análises Clínicas

MATRIZ/UNIDADE I/ÁREA HOSPITALAR
Rua Padre Toledo, s/n - São Sebastião - Barbacena - MG
CEP 36202-306 (Anexo à Santa Casa de Misericórdia)
Fones 32 3332-1165 / 3051-1143

POSTO DE COLETAS/UNIDADE II/CENTRO
Avenida Bias Fortes, 614 - Fone (32) 3051-1146
WhatsApp: 99195-8244 / 99148-0953 - E-mail: labistaterezinha@gmail.com
Site: www.laboratoriosantaterezinha.com.br
Facebook/Instagram: laboratoriosantaterezinha

PNCQ DICQ

FAZEMOS COLETAS EM DOMICÍLIO

DIMETRA

MEDICINA DO TRABALHO LTDA.

Jesus Célio de Oliveira Malta Médico do Trabalho - CRM/MG 13404
Diego Nézio Malta Médico Examinador - CRM/MG 53621

Assessoria e Consultoria em Medicina do Trabalho e emissão de Programas de SST com envio de eSocial

PGR/GRO: Programa de Gerenciamento de Risco de Gestão - PCMSO: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
LTCAT: Laudo das Condições Ambientais - CAT: Comunicação de Acidente de Trabalho - PPP: Perfil Profissiográfico Previdenciário
ASO - Atestado de Saúde Ocupacional (Admissional, Mudança de Função / Risco, Retorno ao Trabalho, Periódico e Demissional)

Rua Olinto Magalhães, 151 - Centro (Atrás da Igreja do Rosário) - Barbacena - MG
(32) 98705-7146 - E-mail: dimetrabcena@hotmail.com

FAZENDA & CIA

MODA COUNTRY

Botas, chapéus, camisas, jeans e muito mais!
ENTREGAMOS EM TODA REGIÃO

fazenda.country (32) 9 9846-5413

Rua Prefeito Jorge Rettore, 99 - Centro - Antônio Carlos - MG

Armarinho & Confecções JUNQUEIRA

AVIAMENTOS - CALÇADOS - PAPELARIA - ARTIGOS P/ VESTUÁRIO PRESENTES EM GERAL

@armarinhojunqueira Tel.: (32) 3346-1352

Praça Major Neca Andrade, 93 - Centro - Antônio Carlos - MG

Medicina Alternativa

José Marcos Ribeiro de Oliveira*



Fitoterapia

Apesar de a natureza nos fornecer o necessário para levarmos uma vida saudável, é preciso ressaltar que escolher o tratamento fitoterápico não quer dizer que você deva abandonar os tratamentos médicos comuns, muito menos abusar do uso de remédios naturais. Ao optar por esse tipo de tratamento, alguns cuidados devem ser tomados, como: não comprar ervas em ambientes poluídos nem de procedência duvidosa. Além disso, encerre o tratamento caso apareça alguma alergia. Use o poder da natureza com consciência. Viva bem, viva melhor.

IRIDOLOGIA

É uma consultoria de saúde ou mesmo uma abordagem (avaliação) do corpo como um todo (Holística). Tendo como objetivo principal averiguar o estado de saúde do indivíduo e não propriamente suas enfermidades. E, falando que ela é bastante preciosa para o nosso corpo, porque além de ser única e como tal deve ser bem cuidada com carinho e tudo o mais. Não obstante, é bem verdade que, somos todos quase que “enfermos”, mas as aches poderão ser vencidas pela própria saúde, porque ela continua sendo um dom do Criador, Justo Assim...

APRECIACÃO

“Conheço o José Marcos Ribeiro de Oliveira, como toda a sua família, desde minha infância em Santana do Garambéu / MG e, com todos os seus familiares os laços de amizade cresceram por toda minha vida. Tempos depois, já adulta e distante de uma convivência familiar mais próxima, comecei a segui-lo através do Jornal “Novamídia” e, por meio dessa comunicação jornalística, tomei conhecimento do trabalho que José Marcos desenvolvia e que, com muita sabedoria e propriedade escreve em sua coluna mensal nesse jornal, aguçando a curiosidade e propiciando a todos os seus seguidores o encantamento e atração por seus conhecimentos e segurança em escrever, como especialista que é “Fitoterapeuta - Iridólogo” sendo excepcional Terapeuta Holístico, devidamente credenciado / CRT 45943. Dai, tempos depois de já o seguir, tivemos a grata satisfação de tê-lo em nosso meio de adeptos de “caminhadas” tendo aderido a essa nossa prática de atividade física predileta. Ter em nosso meio um Terapeuta e Iridólogo, como o José Marcos, só nos enriquece. Desse tempo em diante, que já conta com mais de 10 (dez) anos, nossa convivência passou a ser quase que diária, nascendo daí, meu esposo e eu sermos seus seguidores e adeptos do tratamento natural por ele proposto. Eu acredito e posso afirmar que através da “IRIS” dos nossos olhos se pode perceber toda a conexão e funcionamento dos órgãos de nosso corpo. Faço uso diário dos medicamentos fitoterápicos por CIC indicados depois que concluiu e me apresentou os estudos da “íris” dos meus olhos, já realizados por 02 (duas) vezes e, até a presente data, posso afirmar, não observei qualquer efeito desagradável e que viesse a causar qualquer intercorrência negativa em minha vida. Prezamos muito pelo zelo, o carinho, o senso de responsabilidade e método de trabalho desenvolvido e que norteiam a rotina de vida desse profissional. Sem dúvidas posso afirmar que se trata de um profissional sério e comprometido e assim, posso indicá-lo e recomendar a todos para que sigam as propostas de tratamento natural muito bem estudadas por ele. Que muitas outras pessoas possam também ser beneficiadas, como eu fui e continuo sendo seguindo as orientações desse profissional ímpar. Ah! Por último, não se esqueçam e se atentem ao fato de que, nossos olhos são o espelho do nosso corpo e, através desse profissional, explorando os “dons” que Deus lhe concedeu, desenvolveu pesquisas e muito estudou e ainda busca se aprimorar cada dia mais seus conhecimentos e aprendizado para melhorar nossos dias de vida. Parabéns José Marcos! Adoramos e confiamos em você e no seu trabalho”.

Dos amigos: **Vicente Augusto (OAB 33.002) e Maria Célia de Alcântara Dias Augusto (OAB 31.178)** - Em abril / 2026

*Terapeuta Holístico CRT 45948 (Fitoterapeuta e Iridólogo)
Pós-Graduado pela UnB - (32) 99974-2622 - j.irisito@gmail.com

educação

NELSON XAVIER - Pedagogo - xnelson10@yahoo.com.br

VOCÊ TEM FOME DE QUÊ?

“A fome não necessariamente nasce do que falta no prato, nasce do que você ainda não conquistou!” - André D’Amato



Olá, queridos amigos leitores do Novamídia... como anda a fome de vocês?

Não se enganem: este texto não é sobre culinária.

Recentemente, assisti a um vídeo com uma entrevista do jogador lusitano Cristiano Ronaldo. Ele estava à beira do campo, observando o filho treinar. Disse que o menino não dá trabalho, que já é mais alto e mais forte do que ele era na mesma idade - e que acredita que o filho poderá ser ainda maior.

Foi então que o entrevistador lançou uma frase simples... mas devastadora:

- **Vamos ver se ele tem o mesmo apetite.**

Essa pergunta desmonta tudo.

O criador do vídeo, André D’Amato, faz uma reflexão profunda sobre isso. Ele lembra que Cristiano cresceu em meio à escassez, em Funchal, na Ilha da Madeira, numa família que mal tinha o suficiente. Para ele, a fome não foi uma escolha - foi uma condição. Hoje, porém, seu filho cresce no melhor dos mundos: melhores escolas, melhores treinadores, alimentação adequada, acesso a tudo o que o sucesso pode proporcionar.

E aí reside o paradoxo mais cruel do sucesso: o pai elimina a escassez que o formou... e, sem perceber, pode eliminar também a condição que despertava a sua fome.

Essa reflexão me fez recordar uma conversa que tive com meu pai, há alguns anos.

Somos seis irmãos. Nossa criação foi marcada por dificuldades reais: limitações financeiras, restrições diversas, desafios constantes. Em determinado momento, eu disse a ele o quanto aquilo havia sido im-

portante - como aquelas dificuldades nos forjaram, nos fortaleceram, nos prepararam para a vida.

Ele ouviu, em silêncio, e respondeu com uma simplicidade que carrega o peso da verdade:

- **Meu filho... eu só não dava mais porque não podia.**

E eu pensei, quase em silêncio:

- **Ainda bem que não puderam...**

Vi, ao longo da vida, pessoas que tiveram tudo... e se perderam.

Um amigo, cujo pai lhe oferecia todas as condições - inclusive a possibilidade de custear uma faculdade - certa vez me disse algo inquietante:

- **Eu tenho muitas possibilidades... mas não quero nenhuma.**

Percebe?

Às vezes, o excesso nos rouba a fome. E não estou falando de alimento. A fome, aqui, é filosófica. É aquilo que nos tira da cama. Que nos move. Que nos inquieta. Que nos impulsiona a buscar algo maior.

Sem essa fome, a vida perde o sabor. Perde o brilho. Perde o sentido.

Como diz André D’Amato: “A fome não necessariamente nasce do que falta no prato, nasce do que você ainda não conquistou.”

Quanto pais, na tentativa sincera de dar aos filhos tudo aquilo que não tiveram, acabam - sem perceber - tirando deles o direito de desejar?

Porque é impossível transferir a própria fome ao outro. Motivações verdadeiras nascem de dentro. São elas que funcionam como mola propulsora, nos lançando em direção a um futuro melhor.

O ditado popular já nos alertava: *é a necessidade que faz o sapo pular.*

Em outro momento, já tratei aqui sobre a dopamina - e como a facilidade excessiva pode nos tornar dependentes de estímulos rápidos e superficiais. Quanto mais fácil algo chega até nós, mais rapidamente se torna descartável.

Valorizamos, quase sempre, aquilo que nos custou esforço.

Particularmente, acredito que a humanidade evolui de forma pendular. Oscilamos entre extremos - escassez e excesso - até que, um dia, possamos encontrar o equilíbrio.

O “caminho do meio”, como ensinam os budistas.

Hoje, diversos estudiosos apontam que vivemos uma geração mais frágil, com baixa tolerância à frustração. Paradoxalmente, nunca tivemos tantos recursos - e, ainda assim, cresce o número de pessoas deprimidas, ansiosas e sem sentido na vida.

Eis o contrassenso da modernidade: um mundo cheio de possibilidades... e uma multidão sem fome. Talvez estejamos exatamente no ponto mais distante do pêndulo. Saímos da escassez extrema... e mergulhamos no excesso. Mas todo movimento pendular exige retorno.

E, quem sabe, será justamente esse retorno que nos conduzirá ao equilíbrio - aquele que não está nem na falta que destrói... nem no excesso que adormece. Mas na medida justa que desperta, sustenta... e faz viver.

NELSON XAVIER

Consultor em Desenvolvimento Humano / Pedagogo

Facebook: <https://www.facebook.com/XNELSON10>E-mail: xnelson10@yahoo.com.br / Instagram: @xnelson10CANAL GNOTHI SEAUTON: <https://www.youtube.com/gnothisauton>JORNAL
novamídia

O Jornal Novamídia é uma publicação de PMV Comunicação Visual Ltda.
CNPJ 11.930.342/0001-27 - Ibertioga - MG

Filiado ao SINDIJORI - Sindicato dos Proprietários de Jornais, Revistas e Similares do Estado de Minas Gerais

Diretora administrativa e comercial: Viviane Resende de Araújo

Editor / Designer gráfico: Lucas Araújo Lemos

Colaboradores: Nelson Xavier e J. Marcos

Tiragem mensal: 6.000 exemplares - Distribuição gratuita

Impressão:



Circulação nas cidades: Ibertioga, Barbacena, Antônio Carlos, Bias Fortes, Santa Rita de Ibitipoca, Conceição de Ibitipoca, Santana do Garambéu, Piedade do Rio Grande, Madre de Deus de Minas, São Vicente de Minas, Andrelândia, Barroso, Dolores de Campos, Prados, Tiradentes, Santa Cruz de Minas, São João del-Rei, Coronel Xavier Chaves, Alfredo Vasconcelos, Ressaquinha, Desterro do Melo, Senhora dos Remédios, Alto Rio Doce, Cipotânea, Santa Bárbara do Tugúrio, Paiva, Aracitaba, Oliveira Fortes e Mercês.

Onde encontrar: Prefeituras e Câmaras Municipais, Associações e Entidades de Classe, Sindicatos, Clínicas e Consultórios, Farmácias, Supermercados, Restaurantes, Pousadas, Hotéis e em todos os anunciantes desta edição.

Endereço para correspondência:

Rua Abalém Jorge Sad, 60/102 - Bairro São Geraldo - CEP 36200-358 - Barbacena - MG

TELS.: (32) 99983-1612 / 98411-8966 / 99881-4633

Email: redacao@jornalnovamidia.com.br - publicidade@jornalnovamidia.com.br - Site: www.jornalnovamidia.com.br

O Jornal Novamídia não se responsabiliza por conceitos emitidos em artigos assinados por seus colaboradores

DROGARIA
SÃO GERALDO

Farmacêutico Responsável: **Reinaldo José Ribeiro (CRF 19425)**



ENTREGA EM DOMICÍLIO



3332-7812



Rua Campolide, 126 A - Bairro do Campo - Barbacena - MG

todo
mundo
lê

ANUNCIE AQUI: (32) 99983-1612 / 99881-4633

PAPELARIA

Bernadete

(32) 3331-7705
3331-7024

99902-4937

papelariabernadete@yahoo.com.br

BARBACENA - MG

GRÁFICA
Pontual

graficapontualwrs@yahoo.com.br

SERVIÇOS GRÁFICOS EM GERAL
QUALIDADE E PONTUALIDADE

Tel.: 32 3331-2362



32 98892-5602 | 99973-4520

graficapontualwrs@hotmail.com

RUA GENERAL CÂMARA, 137 - CENTRO - BARBACENA - MG

ALFREDO VASCONCELOS

Alfredo Vasconcelos: 34 anos de história, progresso e tradição

O aniversário de emancipação político-administrativa de Alfredo Vasconcelos, comemorado em 27 de abril, ganhou um significado ainda mais especial em 2026. Neste ano, o município celebrou seus 34 anos de história, progresso e tradição com uma programação festiva realizada nos dias 18 e 19 de abril.

A comemoração foi marcada por uma agenda intensa, reunindo cultura, lazer e momentos de confraternização para toda a população. A abertura oficial contou com a presença de diversas autoridades, como o prefeito Amarílio Antônio Ferreira; vice-prefeita Daniela, presidente da Câmara, Fábio José Garcia; secretários municipais e deputado estadual que reforçaram, em seus discursos, o compromisso com o desenvolvimento e o futuro da cidade.

Ao longo dos dois dias de festa, a participação da comunidade foi fundamental, evidenciando a força, a união e o orgulho do povo vasconcelense. A programação também valorizou as principais tradições locais, com destaque para a agricultura, especialmente a produção de morangos e flores, símbolos da identidade do município.

No sábado (18), a animação



Pronunciamento do prefeito Amarílio na abertura oficial do evento



Autoridades presentes na abertura oficial

ficou por conta de João Pedro e Pedro Artur, Companhia do Forró, Dalbert e Gabriel, além de DJ, garantindo muita música e energia até a madrugada.

No domingo (19), a festa continuou com Banda Cafika, Banda Patricius, a apresentação da Banda Nossa Senhora do Rosário - acompanhada da tradicional distribuição de bolo - e,

para encerrar em grande estilo,
o Trio Gaita Velha.

Foram shows para todos os gostos, do sertanejo ao forró, celebrando tanto a tradição quanto a alegria contagiante da cidade. A Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos agradece a todos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização desta grande festa.



Momento do corte do bolo de aniversário da cidade



Encontro de carros antigos



Um prêmio à beleza das mulheres de Alfredo Vasconcelos



Carnes bovina e suína - Frango
Linguça - Frios - Laticínios

Tudo que você precisa para o
seu churrasco ficar mais gostoso

(32) 99966-2810
(32) 98440.7964 / (31) 99735-7816

Rua Joaquim Ribeiro de Paula, 394 - Centro - Santa Rita de Itaipoca - MG

Vai construir ou reformar? Aqui é o lugar certo!







Casa Moreira

ACABAMENTOS

Av. Gov. Bias Fortes, 1.630 - Pontilhão (em frente ao Terminal Rodoviário) - Barbacena - MG

TELS.: (32) 3362-7620 / 3333-3177

*Ela é abraço que cura, voz que acalma
e presença que fortalece.*

Feliz Dia das
Mães

10 de MAIO



JORNAL
novamídia



DIREITO DO TRABALHO

Dr. Pietro Juan Bernardino*



PEJOTIZAÇÃO: Modernização ou Conveniência?

A pejotização virou argumento fácil, fala-se em liberdade, autonomia e modernização. Na prática, muitas vezes, trata-se apenas de reduzir custos, quase sempre às custas do trabalhador.

Não há problema em contratar por meio de pessoa jurídica quando existe, de fato, independência. O problema é fingir que ela existe. Trocar a carteira assinada por um CNPJ, mantendo controle de horário, subordinação e exclusividade, não é inovação, é maquiagem jurídica.

O discurso da “flexibilização” não pode servir de pretexto para esvaziar direitos básicos do trabalhador, Férias, 13º salário e FGTS não são privilégios, são garantias mínimas construídas justamente para equilibrar uma relação que, por natureza, já é desigual.

É verdade que o Supremo Tribunal Federal vem abrindo espaço para modelos mais flexíveis. Mas isso não autoriza transformar toda relação de trabalho em contrato empresarial. Há uma diferença clara entre autonomia real e subordinação disfarçada, e ignorá-la é normalizar a fraude.

No fim, a pejotização virou menos uma escolha e mais uma imposição em muitos setores. E quando o trabalhador “aceita” abrir mão de direitos para conseguir trabalhar, não estamos diante de liberdade contratual. Estamos diante de necessidade.

Se a modernização vier acompanhada da precarização, não é avanço. É um retrocesso com nova roupagem.

* Advogado trabalhista - OAB/MG 135.189

Pós graduado em Direito do Trabalho - Tel.: (32) 98812-9781



Auto Posto MONTANHAS de Minas

Preço Justo e Qualidade Comprovada

 (32) 98455-5511

Rua Josefina Antunes, 598 - Ibertioga - MG

FAÇA DA PUBLICIDADE UM INVESTIMENTO IMPORTANTE PARA O SEU NEGÓCIO!

**SITES PROFISSIONAIS
PORTAIS PÚBLICOS
GESTÃO DE CONTEÚDOS
IDENTIDADES VISUAIS
ARTES GRÁFICAS**

café & design

www.cafedesign.com.br

(32) 98420-6000 | atendimento@cafedesign.com.br



CÂMARA MUNICIPAL DE IBERTIOGA

Rua Espírito Santo, 32 - Centro - CEP 36225-000 - Ibertioga - MG
Tel. (32) 93618-0203 - CNPJ 26.112.722/0001-21 - E-mail: cmibertioga@gmail.com

Mãe: onde a vida começa e o amor nunca acaba!

Feliz Dia das Mães

10 de MAIO



UMA HOMENAGEM DA



CÂMARA MUNICIPAL DE IBERTIOGA



Dr. Célio José Vieira Filho
CRO-MG 30.038

CIRURGIÃO DENTISTA - ORTODONTISTA - ENDODONTISTA
Especialização em aparelhos fixos, removíveis e canal

- IBERTIOGA: Avenida Bias Fortes, 115 - Centro - (32) 3347-1431
- PIEDADE DO RIO GRANDE: Rua Oscar Genésio Teixeira, 320 - Centro - (32) 98438-3535
- BIAS FORTES: Praça dos Sagrados Corações, 21 B - Centro - (32) 98438-3535
- SANTA RITA DE IBITIPOCA: Rua Vereador Luiz Avoni, 18 - Centro - (32) 98438-3535
- SANTANA DO GARAMBÉU: Praça Dom Justino, 88 - Centro - (32) 98438-3535
- JUIZ DE FORA: Rua Coronel Quintão, 445 - Lj. 02 - Monte Castelo - (32) 3221-7425
- JUIZ DE FORA: Av. Barão do Rio Branco, 2.588 - Sala 1.201 - Centro - (32) 3216-7103
- JUIZ DE FORA: Rua Dr. Romualdo, 169 - São Mateus - (32) 3215-7553
- JUIZ DE FORA: Rua Eduardo Weiss, 136 - Lj. 01 - Fábrica (Esq. Miguel Couto) - (32) 3213-8659



UTILIDADES NHÁCHICA

ARTIGOS PARA PRESENTES
UTILIDADES EM GERAL

A LOJA DO BOLACHINHA

(32) 98404-0665

Av. Bias Fortes, 357 - Centro - Ibertioga - MG



INDÚSTRIA DE CALÇADOS FRANCO

Feito pra durar!



Botas, botinas, tênis, sapatênis e sandálias. Masculino e feminino. Adulto e infantil.

Conforto e durabilidade, no campo ou na cidade.

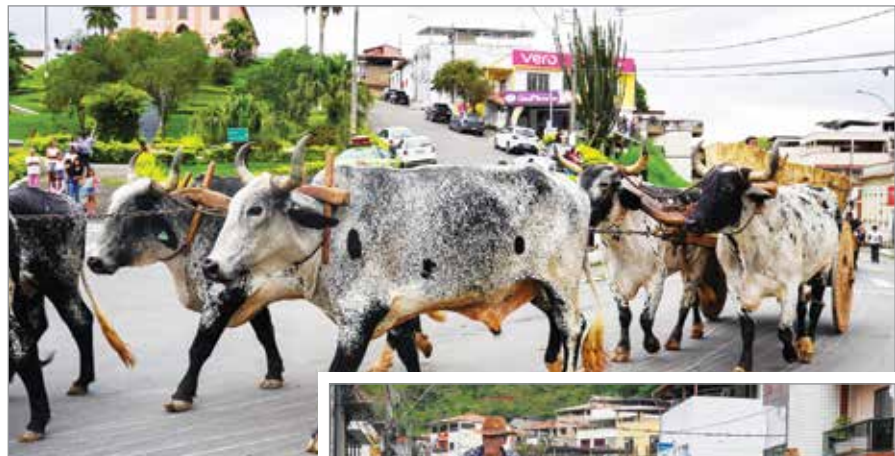
VENDAS NO ATACADO E VAREJO

Rua Sagrado Coração de Jesus, 32 - Centro - Prados - MG
Tel.: (32) 3353-6373 - calcadosfranco@mgconecta.com.br

 (32) 99987-5239 VIVO / (32) 98468-8494 CLARO

LIMA DUARTE

Emoção, tradição e homenagens marcam o 7º Festival de Carros de Boi de Lima Duarte



O 7º Festival de Carros de Boi de Lima Duarte, realizado nos dias 10, 11 e 12 de abril, foi marcado por emoção, tradição e homenagens. Nesta edição, o evento prestou tributo “in memoriam” ao médico José Francisco Baumgratz, reconhecido por sua dedicação à comunidade e pelo constante apoio à cultura rural do município.

Promovido pelo Clube do Cavalo de Lima Duarte, com apoio da Prefeitura Municipal, o festival aconteceu no Parque de Exposições Helso Neves e reuniu moradores, visitantes e carreiros em uma grande celebração das tradições locais.

Um dos momentos mais marcantes da programação foi o tradicional Desfile de Carros de Boi, realizado no sábado (11), quando dezenas de participantes seguiram em cortejo simbólico pelas ruas da cidade, celebrando a história, os costumes e as raízes do povo. Durante o trajeto, a família do homenageado protagonizou uma cena emocionante ao distribuir rosas ao público presente, gesto que simbolizou o carinho, o respeito e o legado deixado pelo médico.

O festival evidenciou, mais uma vez, a força de uma tradição que atravessa gerações. O evento tem como principal objetivo valorizar o patrimônio cultural imaterial e manter viva a memória do antigo transporte agrícola que contribuiu para o desenvolvimento da região. Mais do que uma festa popular, a celebração reafirma a identidade rural de Lima Duarte e o compromisso da comunidade em preservar suas origens.

O HOMENAGEADO

José Francisco Baumgratz foi médico cardiologista e cirurgião cardiovascular, dedicando sua trajetória profissional ao diagnóstico, tratamento e acompanhamento de pacientes com doenças do coração. Com sólida experiência em atendimentos clínicos e procedimentos cirúrgicos, destacou-se pela competência técnica e pelo compromisso com a saúde e o bem-estar de seus pacientes.



Abertura do Desfile de Carros de Boi



Carreiros e candeieiros de várias cidades prestigiaram o evento



Distribuição de rosas ao público presente



Famílias e amigos do homenageado Dr. José Francisco Baumgratz

Atuou em importantes instituições de saúde de São Paulo, entre elas o Hospital Beneficência Portuguesa de São Paulo, onde construiu uma carreira marcada pela excelência médica. Era amplamente reconhecido por pacientes e familiares pela atenção humanizada, clareza nas orientações e eficácia nos tratamentos realizados.

Seu trabalho envolveu desde consultas especializadas e acompanhamento clínico indi-

vidualizado até cirurgias cardiovasculares de alta complexidade, sempre pautado pela ética, dedicação e respeito à vida. Relatos de pacientes destacam procedimentos bem-sucedidos e um acompanhamento médico cuidadoso ao longo dos anos.

Faleceu em outubro de 2024, deixando um legado de profissionalismo, humanidade e compromisso com a medicina, sendo lembrado por muitos como um verdadeiro “médico exemplar”.

SANTA RITA DE IBITIPOCA

Câmara Municipal homenageia cidadãos por relevantes contribuições ao engrandecimento do município

Fotos: VIVIANE ARAÚJO



Pronunciamento de Eduardo Alisson, presidente da Câmara Municipal

A Câmara Municipal de Santa Rita de Ibitipoca realizou uma Sessão Solene para a entrega de títulos de Honra ao Mérito e de Cidadão Honorário, homenageando personalidades que, mesmo não sendo naturais do município, construíram uma trajetória marcada por relevantes serviços prestados à comunidade e importantes contribuições para o desenvolvimento da cidade.

A solenidade, ocorrida na tarde de 30 de abril, no Salão Multiuso, reuniu autoridades, familiares, amigos e moradores, em um momento de reconhecimento público e valorização daqueles que ajudaram a transformar o município por meio do trabalho, dedicação e compromisso com a população.

Na ocasião, Antônio Resende Miranda recebeu o Título de Honra ao Mérito, homenagem concedida para reconhecer pessoas que se destacaram por serviços prestados, conquistas relevantes ou contribuições importantes para a sociedade.

João Bosco Furtado e o deputado estadual Zé Guilherme receberam o Título de Cidadão Honorário, uma das mais importantes honrarias concedidas pelo Poder Legislativo, simbolizando gratidão e o sentimento de pertencimento daqueles que escolheram a cidade para trabalhar e contribuir.

Cada homenageado teve sua história destacada, evidenciando ações nas áreas social, educacional, cultural, empresarial, política e comunitária, deixando um legado de respeito e admiração.



Prefeito municipal e vereadores com os homenageados

A solenidade foi marcada por emoção, aplausos e homenagens, reforçando a importância de reconhecer pessoas que fazem a diferença e ajudam a construir uma cidade cada vez melhor para todos.

Compuseram a mesa de trabalhos o presidente da Câmara Municipal de Santa Rita de Ibitipoca, Eduardo Alisson da Fonseca; o prefeito municipal Leandro Fonseca de Paula; os vereadores José Maurício, Sebastião Silva dos Reis, Wanderson José de Oliveira, Paulo Santos de Assis, Ricardo Manoel Pereira Silva, Sebastião Geraldo de Paula e Evandro José da Silva; além do vereador Iago Lucinda (presidente da Câmara Municipal de Piedade do Rio Grande), do comandante do destacamento da PM, Sargento Mauro Célio Gomes (Sargento Gomes) e dos homenageados.

Em seu pronunciamento, o presidente da Câmara, Eduardo

Alisson, agradeceu aos vereadores pela escolha dos homenageados e destacou a relevância de cada um para o desenvolvimento do município. Segundo ele, com a realização da Exposição Agropecuária, os homenageados João Bosco Furtado e Antônio Resende Miranda tiveram papel fundamental desde a realização do primeiro Torneio Leiteiro no município, contribuindo de forma decisiva para o fortalecimento do setor agropecuário local.

O presidente também ressaltou a atuação do deputado Zé Guilherme, destacando o envio de emendas parlamentares e a constante presença no município, sempre atento às principais demandas da população. Ao encerrar sua fala, Eduardo agradeceu a presença de todos e reforçou a importância de reconhecer pessoas que ajudam a construir a história e o progresso de Santa Rita de Ibitipoca.



O homenageado Antônio Resende Miranda ladeado por Leandro Fonseca (prefeito) e Eduardo Alisson (presidente da Câmara)



Os vereadores Sebastião Geraldo de Paula e Paulo Santos de Assis realizando a entrega do Título a João Bosco Furtado



Eduardo Alisson (presidente da Câmara), o homenageado deputado Zé Guilherme e o vereador Paulo Santos de Assis



Discurso de agradecimento do deputado Zé Guilherme

SANTA RITA DE IBITIPOCA

Alimentação
saudável na escola

Foto: PMSR / DIVULGAÇÃO

No mês de abril, as crianças da Educação Infantil da rede municipal de Santa Rita de Ibitipoca vivenciaram momentos ricos em experiências, explorando diferentes texturas, sabores

e o trabalho em equipe. Como resultado, participaram de uma deliciosa degustação de frutas, reforçando, de forma lúdica e significativa, a importância de uma alimentação saudável.

Entrega de ovos
de Páscoa para os
estudantes da Rede
Municipal de Ensino

IMAGEM ILUSTRATIVA

A Secretaria de Educação e Cultura de Santa Rita de Ibitipoca realizou, no dia 27 de março, a entrega de ovos de Páscoa para os estudantes da rede municipal de ensino, promovendo um momento de alegria, integração e valorização da infância.

A ação contemplou todos os estudantes da rede municipal de ensino, reforçando o compromisso da gestão com o bem-estar e o desenvolvimento integral das crianças. Mais do que a entrega de um presente simbólico, a iniciativa buscou fortalecer os laços entre escola e comunidade, proporcionando um ambiente

acolhedor e repleto de significado para os estudantes.

Durante a distribuição, foi possível perceber o entusiasmo e a felicidade das crianças, que receberam os ovos de Páscoa com sorrisos e muita animação. Para a Secretaria de Educação e Cultura, ações como essa contribuem para tornar o ambiente escolar mais humano e motivador, além de valorizar datas comemorativas importantes.

A iniciativa reforça o papel da educação não apenas como espaço de aprendizagem, mas também como um lugar de cuidado, afeto e construção de memórias positivas na vida dos estudantes.

Santa Rita de Ibitipoca foi destaque
no cenário da saúde pública mineira
durante o Conexão Minas Saúde 2026

O município foi destaque no cenário da saúde pública mineira durante o Conexão Minas Saúde 2026, realizado de 7 e 9 de abril, em Belo Horizonte. A participação foi marcada por importantes conquistas que evidenciam o compromisso da gestão municipal com a qualidade da atenção à saúde da população.

Na ocasião, o município recebeu o Selo Ouro Bora Vacinar, reconhecimento concedido às cidades que atingiram, no ano de 2025, as metas de cobertura vacinal estabelecidas pelo Programa Nacional de Imunizações (PNI) para as 14 vacinas destinadas às crianças de até dois anos de idade. O resultado reflete o empenho das equipes de saúde e a eficácia das estratégias adotadas para garantir a proteção da população infantil contra doenças imunopreveníveis.

Outro destaque foi o projeto "Uso do manequim como estratégia na educação em insulino-



terapia na Atenção Primária à Saúde", que já havia conquistado o 1º lugar no Prêmio Atitude Farmacêutica do CRFMG em 2025 e, mais uma vez, ganha reconhecimento em nível estadual. A iniciativa foi contemplada com o Certificado de

Boa Prática no Observatório de Boas Práticas da APS da SES-MG e selecionada para apresentação oral no estande da Secretaria de Estado de Saúde, sendo apresentada pela farmacêutica Maria Inês Canaan de Oliveira.

As conquistas reforçam o protagonismo de Santa Rita de Ibitipoca na implementação de políticas públicas eficientes e inovadoras, consolidando o município como referência em atenção primária à saúde e cuidado integral à população.



Foto: PMSR / DIVULGAÇÃO

Campeonato Regional de Futebol
de Santa Rita de Ibitipoca

A grande final do Campeonato Regional de Futebol de Santa Rita de Ibitipoca, realizada no dia 19 de abril, foi marcada por equilíbrio e emoção. Em campo, o Ajax, de Ibertioga, enfrentou o Piedense, de Piedade do Rio Grande, em uma partida disputada que terminou empatada no tempo normal.

A decisão foi para as penalidades máximas, onde o Ajax levou a melhor e garantiu o título da competição. Além do troféu de campeão, a final também consagrou destaques individuais. O goleiro Thomas, do Ajax, foi eleito o melhor da posição no campeonato, enquanto o atacante Welersson



Equipe campeã: AJAX, de Ibertioga

Miranda, do Piedense, conquistou o prêmio de artilheiro.

Na disputa pelo terceiro lugar, o Santarritense venceu o São José, assegurando a terceira colocação. Ao todo, oito equipes

participaram do torneio, representando os municípios de Santa Rita de Ibitipoca, Ibertioga, Bias Fortes e Piedade do Rio Grande. A final contou com a presença de autoridades locais e regionais.

A Prefeitura Municipal e a Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer parabenizam todas as equipes pela participação e pelo espírito esportivo demonstrado ao longo da competição.



3º lugar: Santarritense, de Santa Rita de Ibitipoca



Entrega das premiações

Foto: PMSR / DIVULGAÇÃO

Município adquire duas vans (micro-ônibus)



Foto: PMSR / DIVULGAÇÃO

O município de Santa Rita de Ibitipoca foi contemplado com a aquisição de duas vans (micro-ônibus), cada uma com capacidade para 21 passageiros. O investimento total foi de R\$ 864 mil, destinado à melhoria do transporte no município.

Os recursos são provenientes de emenda parlamentar do depu-

tado Zé Guilherme, fortalecendo a estrutura de mobilidade e ampliando a capacidade de atendimento à população.

A iniciativa representa um avanço importante para o município, contribuindo para mais conforto, segurança e eficiência no transporte público e nos serviços oferecidos à comunidade.

SANTA RITA DE IBITIPOCA

Município avança na regularização fundiária rural e realiza a entrega de 77 títulos de propriedade

Fotos: VIVIANE ARAÚJO

O município de Santa Rita de Ibitipoca viveu um momento histórico no último dia 30 de abril, com a entrega de 77 títulos de regularização fundiária rural a produtores locais. A iniciativa garante segurança jurídica às famílias beneficiadas e fortalece o desenvolvimento da agricultura familiar no município.

A ação faz parte do Programa Estadual de Regularização Fundiária Rural, promovido pelo Governo de Minas Gerais, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), em parceria com a Emater-MG, a Prefeitura Municipal de Santa Rita de Ibitipoca e com apoio do deputado estadual Zé Guilherme, que destinou emenda parlamentar para viabilizar os trabalhos.

Com a regularização, os produtores passam a ter acesso facilitado ao crédito rural, programas públicos de incentivo, valorização das propriedades e tranquilidade sobre a posse defi-

nitiva da terra. Para muitas famílias, trata-se do reconhecimento de áreas ocupadas e trabalhadas há décadas.

Além da entrega dos títulos, o processo contou com cadastramento dos imóveis, georreferenciamento e análise documental, etapas fundamentais para assegurar a legalidade e a organização fundiária.

A iniciativa representa um importante passo para o fortalecimento do campo em Santa Rita de Ibitipoca, incentivando a permanência das famílias na zona rural, a sucessão familiar e a geração de renda no município.

Segundo o prefeito de Santa Rita de Ibitipoca, Leandro Fonseca, a data representa um momento de celebração e conquista para o município, especialmente para os produtores rurais. “Hoje estamos garantindo dignidade a essas famílias. O produtor agora pode dizer, com orgulho, que a terra de onde ele tira o seu sustento é realmente sua. Ninguém tira.



Autoridades e produtores rurais de posse de suas escrituras: dignidade, respeito e segurança jurídica

Quando se vive a vida inteira em um terreno sem escritura, falta a segurança de poder afirmar que ele pertence à família. Agora vocês podem bater no peito e dizer: a terra agora é minha”, destacou.

O deputado estadual Zé Guilherme ressaltou que a entrega das escrituras simboliza respeito

ao cidadão e reconhecimento ao trabalhador rural. “Isso aqui não é favor, é direito de vocês, que estão na luta diária, acordam cedo e produzem com esforço. Hoje vocês estão recebendo a escritura da terra, e isso representa dignidade, respeito e segurança jurídica”, afirmou.



Santa Rita de Ibitipoca realiza a 21ª Exposição Agropecuária

A 21ª ExpoAgro de Santa Rita de Ibitipoca, realizada de 30 de abril a 3 de maio, reuniu grande público e confirmou mais uma vez a força da tradição agropecuária no município. Com uma programação diversificada, o evento atraiu moradores e visitantes de toda a região.

Entre as atrações musicais, passaram pelo palco artistas de destaque nacional e regional, como Traia Véia, Gabriel do Forró, Diego & Arnaldo, Ricardões do Forró, Rafael Quadros, DJ Kevin, Jaime, Gabriel Gava e Wanderson Quirino, garantindo animação durante todas as noites da festa.

A abertura oficial aconteceu na noite de 30 de abril, véspera de feriado, e contou com a presença do prefeito municipal Leandro Fonseca de Paula, vereadores, secretários municipais e diversas autoridades da região.

Representando os convidados presentes, o prefeito de Barbacena, Carlos Du, elogiou a administração do prefeito Leandro e destacou sua atuação à frente do município. “Ele é um grande gestor, uma pessoa humana diferenciada, que tem trabalhado todos os dias para fazer essa terra melhor. O que transforma uma cidade é trabalho, e Leandro é exemplo para todos nós”, afirmou.



Prefeito Leandro com autoridades municipais e convidados na abertura oficial do evento

Foto: VIVIANE ARAÚJO



Muita animação no show do grupo Traia Véia, na noite de abertura da 21ª Expoagro

Foto: VIVIANE ARAÚJO



Foto: VIVIANE ARAÚJO



Foto: GABRIELA BRASIL

O 41º Torneio Leiteiro contou com 40 animais do município de Santa Rita de Ibitipoca, Ibertioga e Bias Fortes

O deputado estadual Zé Guilherme, que muito tem trabalhado em prol do município, destacou: “Hoje, dia 30 de abril, tornou-se uma data especial em minha trajetória, ao receber da Câmara Municipal o Título de Cidadão Honorário de Santa Rita de Ibitipoca”.

O prefeito Leandro destacou a importância do setor rural para o crescimento do município. “Meu trabalho é pautado em transformar Santa Rita em

um lugar cada vez melhor, com políticas públicas de qualidade. Investir no produtor rural é fortalecer o campo, gerar oportunidades e impulsionar o desenvolvimento da nossa região”, enfatizou.

Um dos pontos altos da programação foi o tradicional Torneio Leiteiro, que reuniu cerca de 80 animais, entre vacas leiteiras e gado solteiro, com participação de produtores de Santa Rita de Ibitipoca, Ibertioga e Bias Fortes. Em

sua 41ª edição, a competição contou com aproximadamente 40 vacas em disputa, demonstrando a excelência e o potencial da pecuária leiteira regional.

Além da competição, o evento proporcionou troca de experiências entre produtores, fortalecimento de parcerias e incentivo ao conhecimento no setor agropecuário. Outro destaque foi a expressiva participação de jovens, filhos de produtores rurais, que vêm assumindo

o papel importante na continuidade e valorização da atividade no campo.

A ExpoAgro também valorizou a cultura e a inclusão social, com exposição de pinturas e artesanatos produzidos pelo CRAS, além de apresentações de teatro e dança realizadas pelos participantes da instituição. A tradicional praça de alimentação completou a programação, oferecendo diversas opções ao público presente.

Viviane Araújo



gente é pra Brilhar

MAIS UM ANO DE LUZ



Foto: VIVIANE ARAÚJO

No dia 10 de abril, foi comemorado o aniversário de **Altair Vieira Andrade (Bebem)**. A comemoração reuniu irmãos e familiares em uma deliciosa feijoada, na fazenda de sua filha Alcimara, no município

de Ibertioga. Foi um dia especial, marcado por boa prosa, muita animação e um visual lindíssimo. Parabéns Bebem, agradecemos a recepção calorosa e desejamos vida longa e próspera.

PARABÉNS PRA VOCÊ

Parabéns ao **Batista**, de Santana do Garambéu, que comemorou seu aniversário no dia 17 de abril. Sempre atento às notícias da cidade, ele merece muitas felicidades. Que este novo ciclo seja repleto de realizações e momentos especiais!



Foto: DIVULGAÇÃO

CELEBRAÇÃO ESPECIAL



Foto: AGNUS ANTUNES DE PAIVA

Na acolhedora cidade de Paiva, em Minas Gerais, um exemplo inspirador de longevidade e vitalidade merece destaque: **Dona Maria Bárbara de Jesus** celebrou, no último mês de fevereiro, seus 106 anos de vida. Dona Maria segue lúcida, com uma conversa agradável e envolvente, encantando a todos com sua boa prosa. Dona de uma saúde admirável, ela é

prova viva de que o tempo pode ser um aliado quando se cultiva uma vida leve e bem vivida. Figura querida na comunidade, sua trajetória é marcada por histórias, sabedoria e um carisma que atravessa gerações, tornando-a um verdadeiro patrimônio humano de Paiva. Na foto, **Dona Maria** emoldurada pelos filhos **Luís Carlos** e **Maria das Graças Alcântara**.

POSSE CANÔNICA



Foto: PASTORAL DA COMUNICAÇÃO

No dia 16 de abril, a Paróquia Nossa Senhora do Rosário, em Alfredo Vasconcelos, acolheu oficialmente o **Padre Joaquim Diogo de Melo** como administrador paroquial. A cerimônia aconteceu durante as festividades da Igreja de Santo Expe-

dito e foi presidida pelo Padre Marcos Macário Mendes. A paróquia estava vacante devido ao afastamento por motivos de saúde do Padre Rodney. Em sua fala, **Padre Joaquim** agradeceu a Deus e à comunidade pela acolhida.

INCLUSÃO E DIVERSIDADE



Foto: DIVULGAÇÃO

No dia 27 de abril, a Escola Estadual Sousa Leite foi palco de um prestigiado evento promovido pela Câmara Municipal de Madre de Deus de Minas, reunindo importantes lideranças da região. Entre os presentes, destacaram-se os presidentes das Câmaras Municipais: **Iago Lucinda**, de Piedade do Rio Grande;

Othon Fajardo, anfitrião de Madre de Deus de Minas; **Jonas Leite**, de São Vicente de Minas; além da presença de **Viviane Araújo**, diretora comercial do Jornal Novamídia. O encontro evidenciou a integração entre os municípios e proporcionou um momento de diálogo e confraternização entre autoridades e convidados.

EXPOMADRE 2026



Foto: DIVULGAÇÃO

Na abertura oficial da Expomadre 2026, em Madre de Deus de Minas, na noite de 30 de abril, os vereadores **Sassá**, **Robertinho**, **Alan**,

Othon, **João** e **Braitner** prestigiaram o evento ao lado do prefeito **Armando Pereira** e de sua esposa, **Maria Aparecida (Ciduca)**.



Qualidade e confiança, nossa maior conquista.

São João del Rei (32) 3371.7755 . São Paulo (11) 2193.4730 . Belo Horizonte (31) 3427.0192 . Rio de Janeiro (21) 2562.0011 . www.expresso-veracruz.com.br(32) 98408.9030 [@expressoveracruz](https://www.instagram.com/expresso-veracruz)

NATUREZA, AMOR E CELEBRAÇÃO



Foto: GABRIEL LOPES FOTOGRAFIA - @gabriellopesfoto

No dia 18 de abril, **Ana Laura** e **Mauro César** oficializaram a união matrimonial na Fazenda Recanto das Pedras, em Santana do Garambéu. Filha de **Jaeder Fonseca** e **Schirlene Orneles**, de Ibertioga, e ele filho de **Mauro Fonseca** e **Maria Célia Gonçalves**, de Santana do Garambéu, os noivos emocionaram os con-

vidados ao entrarem acompanhados pelos pais. A leveza e a beleza da noiva encantaram a todos, em uma cerimônia marcada por emoção, alegria e um cenário deslumbrante. Tudo foi impecável - do buffet à música -, resultando em uma celebração inesquecível. Felicitades mil ao casal!



UM BRINDE À VIDA



Foto: VIVIANE ARAÚJO

Fábio Leandro, residente no distrito de Curral Novo, em Antônio Carlos (e santarritense de coração), comemorou seu aniversário na Churrascaria Três Irmãos (do Tonhão), em Santa Rita de Ibitipoca. A celebração

reuniu familiares e amigos em um clima de muita descontração e alegria. Felicitades Fábio, que venham grandes realizações! Na foto: **Leandro Fonseca**, o aniversariante **Fábio Leandro** e **Ariane Carvalho**.

ENCONTRO DE PRESIDENTES DE CÂMARAS MUNICIPAIS



Foto: VIVIANE ARAÚJO

Na tarde de 30 de abril, a Câmara Municipal de Santa Rita de Ibitipoca realizou Sessão Solene para a entrega dos Títulos de Honra ao Mérito e de Cidadão Honorário a personalidades que se destacam pelo trabalho em prol do desenvolvimento do município. O evento

contou com a presença do presidente da Câmara anfitriã, **Eduardo Alisson Fonseca**, além dos presidentes das Câmaras Municipais de Piedade do Rio Grande, **Iago Lucinda**; de Antônio Carlos, **Rafael Campos**; e de Santana do Garambéu, **Mário Dimas**.

• Moda feminina e acessórios
• Especializada em calças para gestantes

Atendimento agendado
Estacionamento próprio

Rua Carlos Betone Filho, 7 (Interfone 4) - Santa Cecília - Barbacena - MG
(32) 98488-8046 @daniela.canton

O SEU PONTO DE ENCONTRO EM IBERTIOGA

pizza bar

Contato e reservas: (32) 98449-9882

Pizzabar doralice doralicepizzabar

Avenida Bias Fortes, 182 - Centro - Ibertioga - MG

30 anos mais saúde CLÍNICA DE VACINAÇÃO

QUALIDADE E CONFIANÇA PARA SUA FAMÍLIA HÁ 30 ANOS!

(32) 98484-2020

Rua Bárbara Heliodora, 188 - São Sebastião - Barbacena - MG (Em frente ao Corpo de Bombeiros)

SEGUROS SICOOB:

tudo o que você e seu patrimônio precisam, com a tranquilidade que seu bolso merece!

PARA VOCÊ

PRO SEU NEGÓCIO

PRA FAZER A DIFERENÇA NO AGRO

PRA CUIDAR DOS SEUS BENS

SICOOB Credivertentes

GRUPO Apec

- Veículos Zero
- Seminovos com procedência e garantia
- Oficina Autorizada
- Peças Originais
- Corretora de Seguros

Não fique a pé, fique Apec

FIAT BARBACENA - MG
(32) 3339-2211
Av. Gov. Bias Fortes, 806 - Pontilhão
@apec_vw @apec_fiat

pec CORRETORA
A corretora de seguros oficial do Grupo Apec
(32) 99948-3383

SANTANA DO GARAMBÉU

O cuidado com o pé diabético



A Prefeitura Municipal de Santana do Garambéu, por meio do ESF, realizou no dia 26 de março, mais uma edição do grupo Hiperdia, trazendo um tema de extrema importância: o cuidado com o pé diabético.

Durante o encontro, foram abordadas orientações essenciais sobre prevenção, autocuidado e a importância da atenção diária para evitar complicações, reforçando que pequenos cuidados fazem toda a diferença na qualidade de vida.



Fotos: PMSG / DIVULGAÇÃO

Encontro do Grupo "Bebê a Bordo"

No mês de março, a Prefeitura de Santana do Garambéu, por meio da Secretaria Municipal de Saúde e a Estratégia Saúde da Família, promoveu o Encontro do Grupo das Gestantes "Bebê a Bordo" e, logo após, as consultas de Pré-Natal. O encontro contou com a participação da enfermeira da Estratégia Saúde da Família, Poliana Oliveira; e das acadêmicas de Medicina, Laura Moura e Flávia Moura.



Fotos: PMSG / DIVULGAÇÃO



Celebrando o Dia da Mulher

A Prefeitura Municipal, por meio do CRAS, realizou uma programação especial em comemoração ao Dia da Mulher, ocorrida no dia 26 de março, no Centro Social.

Foi um dia inteiramente dedicado ao autocuidado, à valorização e ao bem-estar feminino, onde diversas mulheres puderam vivenciar momentos de cuidado e carinho consigo mesmas. Foram oferecidos gratuitamente serviços como corte de cabelo, escova, tranças, manicure, esmaltação, maquiagem, coleta, além de uma relaxante massagem.



Fotos: PMSG / DIVULGAÇÃO

Município promove Encontro do Grupo "Saúde e Bem-Estar"

No mês de março, a Prefeitura de Santana do Garambéu, por meio da Secretaria Municipal de Saúde e a Estratégia Saúde da Família (ESF), promoveu o Encontro do Grupo "Saúde e Bem-Estar" com a participação da nutricionista responsável pelo grupo Mônica Miranda e a enfermeira da Estratégia Saúde da Família, Poliana Oliveira.

A finalização de um grupo de emagrecimento visa consolidar as mudanças de hábitos e celebrar as conquistas alcançadas, focando na sustentabilidade do peso perdido. O encerramento marca a transição do suporte intensivo para a autonomia do participante na manutenção de um estilo de vida saudável.



Fotos: PMSG / DIVULGAÇÃO

Santanenses publicam artigo científico em uma das maiores revistas de saúde do Brasil

O município de Santana do Garambéu volta a ganhar destaque em nível nacional. As enfermeiras Dalila Maria de Almeida e Poliana da Silva Oliveira, profissionais da rede municipal de saúde, tiveram seu trabalho publicado na Revista Nursing, uma das publicações científicas mais tradicionais da área da saúde no Brasil e na América Latina.



Fotos: PMSG / DIVULGAÇÃO

CAMPANHA DE VACINAÇÃO - VACIMÓVEL

A Prefeitura Municipal de Santana do Garambéu, em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, promoveu mais uma importante ação de cuidado com a população por meio do Vacimóvel, levando vacinação a diferentes pontos da cidade.



Fotos: PMSG / DIVULGAÇÃO



SANTANA DO GARAMBÉU

Santana do Garambéu conquista o título de **Padrão Ouro em Promoção da Saúde**

O município de Santana do Garambéu acaba de alcançar um resultado histórico: o reconhecimento como Padrão Ouro Regional na Política Estadual de Promoção da Saúde de Minas Gerais (POEPS-MG), atingindo 100% das metas em todos os indicadores avaliados durante todo o ano.

A POEPS-MG é um importante instrumento do Governo

de Minas Gerais que orienta os municípios na implementação de ações voltadas à melhoria da qualidade de vida da população. Alcançar o título de Padrão Ouro significa que Santana do Garambéu não apenas cumpriu todas as diretrizes da política, como se destacou entre os municípios da regional como referência máxima de desempenho.



Foto: PMSG / DIVULGAÇÃO

Comemoração ao **Dia do Livro**

A Prefeitura Municipal de Santana do Garambéu, por meio da Secretaria de Educação, promoveu no dia 17 de abril, um momento muito especial em comemoração ao Dia do Livro.

As crianças participaram de um teatro interativo, cheio de imaginação e encantamento, onde puderam não só assistir, mas também fazer parte da história. Pela alegria estampada em cada rostinho, o resultado não poderia ter sido mais positivo.



Foto: PMSG / DIVULGAÇÃO

Distribuição de ovos de Páscoa aos alunos da rede municipal

No dia 1º de abril, a Prefeitura de Santana do Garambéu, por meio da Secretaria Municipal de Educação, realizou a entrega de ovos de Páscoa para os alunos da Escola Cívico-Militar Eunice Silva Moreira e do Pré-Escolar e Creche Cantinho do Céu.

A ação teve como objetivo proporcionar um momento de integração e valorização das crianças da rede municipal de ensino, reforçando o compromisso da administração pública com o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes.



Foto: PMSG / DIVULGAÇÃO

A iniciativa integra as atividades educativas e comemorativas promovidas ao longo do ano, sempre com foco no fortalecimento do ambiente escolar e no cuidado com os alunos.



Sábado de Aleluia **com muita animação**

Foto: PMSG / DIVULGAÇÃO



Santana do Garambéu viveu uma noite especial com um grande show na Praça da Baixada. A programação, ocorrida em 4 de abril, reuniu música, alegria e a presença da população, marcando mais um momento de integração e valorização da cultura local.

O destaque da noite ficou por conta de Edmilson Venturini e Banda, que animaram o público com muita música e energia, proporcionando um evento cheio de diversão para todos.



Operação **tapa-buracos**

Foto: PMSG / DIVULGAÇÃO

A Prefeitura segue trabalhando por toda a cidade com a operação tapa-buracos, garantindo mais segurança e melhores condições de tráfego para motoristas e pedestres.

As equipes estão atuando em diversos pontos, realizando a recuperação do asfalto e atendendo às demandas da população. O objetivo é manter as vias em boas condições, facilitando o dia a dia de quem utiliza as ruas e avenidas.



Já estão abertas as inscrições para o **Campeonato Municipal de Futebol 2026 de Santana do Garambéu**

Foto: PMSG / DIVULGAÇÃO

É hora de reunir o time, chamar os companheiros de sempre e garantir a vaga na competição que movimenta toda a cidade. Inscreva sua equipe e venha disputar o título!

Período de inscrições: de 23 de abril a 8 de maio de 2026

Informações importantes:

- ✓ Máximo de 18 atletas por equipe;
- ✓ Permitido inscrever até 3 atletas de fora do município;
- ✓ Previsão de início: 24 de maio de 2026.



MADRE DE DEUS DE MINAS

Lançamento do Parlamento Jovem Minas 2026 reúne mais de 100 estudantes e destaca a inclusão como tema central



O artista Paulo Victor na apresentação sobre inclusão e diversidade

A Câmara Municipal de Madre de Deus de Minas realizou, no último dia 27 de abril, o lançamento oficial do Parlamento Jovem Minas 2026, reunindo mais de 100 alunos do ensino médio na Escola Estadual Sousa Leite. A edição deste ano traz como tema “Inclusão da Pessoa com Deficiência e Neurodivergência”, promovendo reflexões sobre cidadania, respeito e participação social.

O destaque do evento foi a palestra do convidado Paulo Victor, artista plástico autista, que conduziu uma apresentação envolvente e inspiradora sobre inclusão e diversidade. Com uma abordagem sensível e acessível, ele compartilhou experiências e reflexões que despertaram o interesse e a participação ativa dos jovens, reforçando a importância de uma sociedade mais acolhedora e consciente das diferenças.

A solenidade contou com a presença de diversas autoridades e representantes da região, entre eles o presidente da Câmara Municipal, Othon Fajardo; a secretária da Mesa Diretora, Josiane dos Santos; o vereador Alan; o prefeito Armando Pereira; a secretária municipal de Educação, Jaqueline Mesquita; a diretora da APAE, Cíntia Rosene; o presidente da Câmara de Piedade do Rio Grande, Iago Lucinda; o presiden-



Autoridades durante execução do Hino Nacional Brasileiro



Pronunciamento do presidente da Câmara Municipal, Othon Fajardo

te da Câmara de São Vicente de Minas, Jonas Leite; além do vice-diretor da escola, Elder Almeida; professores e demais convidados.

O Parlamento Jovem Minas é um importante programa de formação política e cidadã, que busca estimular o protagonismo juvenil e aproximar os

estudantes do processo legislativo. Com o início das atividades, os participantes passam a integrar uma jornada de debates, oficinas e construção de propostas que serão discutidas em nível municipal, regional e estadual.



Mais de 100 alunos da Escola Estadual Sousa Leite assistiram atentamente a apresentação de Paulo Victor

Poder Legislativo empossa novo Prefeito Municipal



O prefeito Armando Rodrigues Pereira, sendo cumprimentado pelo presidente da Câmara, Othon Fajardo

No dia 30 de março, a Câmara Municipal de Madre de Deus de Minas realizou, em seu plenário, a Sessão Solene de posse do prefeito Armando Rodrigues Pereira, conduzida pelo presidente da Casa.

A cerimônia contou com a presença da maioria dos vereadores, secretários municipais, autoridades e uma expressiva participação popular, marcando um momento importante para a continuidade da gestão municipal.

Durante a solenidade, o presidente da Câmara destacou, em seu discurso, a trajetória e o espírito de serviço do novo prefeito: “Sua casa sempre foi de portas abertas, de acolhimento, onde o almoço estava pronto para quem chegasse. Quem cuida das pessoas no cotidiano demonstra, na prática, o que significa estar ao lado do povo”.

O presidente também ressaltou a importância de um novo tempo pautado pela responsabilidade e pelo diálogo: “Se há uma palavra que deve guiar este novo ciclo, essa palavra é humildade. Humildade para ouvir, para reconhecer erros, para dialogar e para entender que ninguém governa sozinho”.

O vice-prefeito, agora empossado como Prefeito Municipal, destacou seu compromisso com a legalidade, a união e o desenvolvimento da cidade: “Prometo cumprir a nossa Constituição e a Lei Orgânica. Não governarei sozinho. Convoco cada servidor e cada cidadão a nos unirmos através do trabalho árduo, com fé em Deus e respeito ao passado. Olhamos para o futuro com a responsabilidade de manter Madre de Deus de Minas no caminho do progresso”.

O Poder Legislativo reafirma seu compromisso com o diálogo institucional e com o trabalho conjunto em favor do desenvolvimento de Madre de Deus de Minas.



Valmir de Oliveira (vice-presidente da Câmara), Armando Rodrigues Pereira (prefeito), Othon Fajardo (presidente da Câmara) e Josiane dos Santos (secretária da Mesa Diretora)



A cerimônia de posse do novo prefeito contou com uma expressiva participação popular



Valmir de Oliveira, prefeito Armando e Othon Fajardo



Pronunciamento de Othon Fajardo



Prefeito Armando durante juramento

MADRE DE DEUS DE MINAS

Representantes do município visitam obras da nova subestação da Cemig em Piedade do Rio Grande



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO

Representantes de Madre de Deus de Minas participaram, no dia 16 de abril, de uma visita técnica às obras de construção da nova Subestação de Energia da CEMIG, em Piedade do Rio Grande. A obra integra o programa Mais Energia e deve trazer maior eficiência energética para Madre de Deus de Minas, Piedade do Rio Grande, Santana do Garambéu e Ibertioga.

O investimento de aproximadamente 55 milhões de reais é considerado estratégico para a região, pois deve contribuir para a redução dos apagões e criar melhores condições para o desenvolvimento econômico local.

Estiveram presentes o prefeito municipal Armando Pereira, a vereadora Josiane dos



Santos e o secretário municipal de Obras, Urbanismo e Meio Ambiente, Everton Inácio. Durante a visita, eles se reuniram com engenheiros da CEMIG e com autoridades e representantes dos demais municípios beneficiados.

A agenda foi articulada pelo Agente de Relacionamento Institucional da CEMIG, Magela Mendes, que convidou os representantes para acompanhar de perto o andamento da obra e seus impactos para toda a região.



Unidade de Saúde é reinaugurada após reforma em Brasilinha

Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO

O distrito de Brasilinha, em Madre de Deus de Minas, celebrou a reinauguração da Unidade Básica de Saúde Senhor Chiquito, após passar por importante reforma que devolveu à população um espaço mais digno e adequado para o atendimento em saúde.

Antes da intervenção, a unidade enfrentava condições precárias de funcionamento, com necessidade urgente de melhorias estruturais. Diante dessa realidade, a atuação dos vereadores com o Poder Executivo Municipal foi fundamental para viabilizar a obra, realizada com recursos próprios do município.

Com a reforma, o espaço foi revitalizado, garantindo melhores condições de trabalho para os profissionais de saúde e mais conforto, segurança e qualidade no atendimento à população do distrito.

A entrega da unidade representa um avanço significativo para a saúde pública



Othon Fajardo (presidente da Câmara) Armando Rodrigues Pereira (prefeito), Braitner Pereira (vereador) e Josiane dos Santos (secretária da mesa diretora da Câmara)



Autoridades presentes na solenidade de reinauguração da Unidade de Saúde

local e reforça a importância do diálogo e da união entre os poderes para atender às demandas da comunidade. A expectativa é de que a nova

estrutura contribua para fortalecer os serviços de atenção básica, ampliando o acesso e melhorando o cuidado com os moradores de Brasilinha.

Atenção, Madre de Deus e região. Chegamos!

Carregando...

Uma nova unidade do Grupo Parceiro, trazendo a parceria e a confiança de sempre.

POSTO DO BAIANINHO
Sítio Pasto dos Bois, s/n - Zona Rural
BR-265, saída para São João Del-Rei
Madre de Deus de Minas, MG

Onde Estamos

Esperamos a sua visita!

GRUPO PARCEIRO
ALUGUELOS, LOJÍSTICA E TRANSPORTES

SÓ HUMOR

VELHOS AMIGOS

Sempre que um homem entrava no bar, ele pedia duas cervejas, com a exigência de que elas fossem servidas ao mesmo tempo.

Certo dia, o garçom resolveu perguntar ao freguês por que ele sempre pedia duas cervejas. Afinal, não seria melhor pedir uma de cada vez?

- Uma é para mim. A outra é em homenagem a um grande amigo que mora muito longe daqui.

Um dia o homem entra no bar cabibai-xo e pede apenas uma cerveja. O garçom estranhou o pedido e perguntou se ele havia brigado com o amigo.

- Não é isso, não. É que eu parei de beber.

A MORTE DO BURRINHO

Um burrinho morreu bem em frente à igreja da cidade. Dois dias depois, o padre procurou o prefeito para perguntar quando o corpo do burro seria retirado dali.

- Sr. prefeito, faz dois dias que um burro morreu em frente à igreja e ninguém tomou nenhuma providência.

O padre e o prefeito eram antigos adversários. Por isso, o prefeito deu uma resposta sarcástica ao padre:

- Ora, mas não é o senhor que tem a obrigação de cuidar dos mortos?

- Sou eu mesmo - respondeu o padre -, mas também é minha obrigação avisar os parentes.

A TARTARUGUINHA VOADORA

A tartaruguinha sobe lentamente numa árvore. Depois de muito esforço, consegue chegar ao topo. Ela então pula, com as patas dianteiras e traseiras estendidas e batendo no ar. Como não poderia deixar de ser, ela se esborracha no chão.

Depois de recobrar a consciência, a tartaruguinha volta a escalar a árvore. Finalmente chega ao topo, descansa um pouquinho e salta novamente, esborrachando-se mais uma vez.

Um casal de pássaros num galho mais alto observa este espetáculo aflitivo desde o começo. Não aguentando mais, a fêmea diz ao macho:

- Querido, você não acha que está na hora de contar a nossa tartaruguinha que ela é adotada?

A FERRARI E A BICICLETA

O cara tinha acabado de comprar uma Ferrari e estava louco para se exibir com seu novo carrão. Na avenida principal da cidade, ele enfiou o pé no acelerador. Na sequência, um ciclista o ultrapassou.

Surpreso, o motorista novamente pisou fundo no acelerador. Mas de novo o ciclista o ultrapassou.

Irritado, o motorista acelerou ainda mais,

chegando a 120 km por hora. Mas, para sua surpresa, o ciclista novamente o ultrapassou. O motorista pisou ainda mais fundo, atingindo incríveis 140 km/h. Mas acredita que o ciclista mais uma vez o ultrapassou?

Sem saber mais o que fazer, e curioso para saber como aquele ciclista conseguia correr tão rápido, o motorista parou no acostamento. O ciclista passou por ele, depois voltou, depois passou de novo, voltou de novo... Até que uma hora, finalmente, o ciclista parou ao lado da Ferrari.

- Ufa! Ainda bem que o senhor parou o carro. Meu suspensório ficou preso no seu retrovisor.

UM DICIONÁRIO INOVADOR

Dois amigos conversam:

- Você sabia que estão fazendo um dicionário para masoquistas?

- Ah é? E como é esse dicionário?

- Ele tem as mesmas palavras e definições dos dicionários convencionais, mas as palavras não estão em ordem alfabética...

CONVERSANDO COM DEUS

- Deus, quanto tempo é um milhão de anos?

- Para mim, um milhão de anos equivale a um minuto.

- Deus, quanto é um milhão de reais?

- Para mim, apenas um centavo.

- Deus, pode me dar um centavo?

- Espere um minuto.

NA ESCOLA

A professora pergunta ao Joãozinho:

- Joãozinho, quanto é oito dividido em duas partes?

- Depende, professora.

- Como depende?

- Na vertical, é 3. Na horizontal, é 0.

JOÃOZINHO

Na escola, a professora pergunta:

- Joãozinho, qual o sujeito da frase "Eu adoro segunda-feira"?

- O sujeito ou é louco, ou é aposentado, ou tá de férias.

CONVERSA DE AMIGOS

- Amigo, fui comprar um carro conversível, mas depois de testá-lo acabei desistindo por causa dos bancos.

- Por causa dos bancos?

- É, os bancos não me emprestaram o dinheiro.

MUDANÇA DE FOCO

Depois de um exame de rotina atrasado, a dentista se sentou com a cliente para falar sobre o extenso e complexo trabalho que seria necessário realizar em sua boca. O orçamento era de R\$ 10 mil.

- Por esse valor, eu poderia fazer lipoaspi-

ração e colocar silicone.

- Mas e seu sorriso? - perguntou a dentista.

- Se eu fizesse isso tudo - respondeu -, garantindo que ninguém ficaria olhando meus dentes.

ATESTADO OPORTUNO

- Quem sugeriu que você viesse aqui? - perguntou o dentista ao menino no consultório.

O garoto respondeu:

- Um amigo meu. Depois de arrancar um dente aqui, ele ficou três semanas sem ir à escola.

ARRANQUE DE UMA VEZ

Uma família vai ao dentista.

- Nada de firulas - diz o marido. - Nada de anestesia. É só arrancar o dente e acabar logo com isso.

- Como eu gostaria que mais pacientes fossem corajosos como o senhor - diz o dentista, admirado. - De qual dente estamos falando?

O marido vira-se para a mulher e diz:

- Mostre o dente para ele, querida.

NA PIZZARIA

Joãozinho foi comer pizza e o garçom perguntou:

- Quer que corte em seis pedaços ou em oito?

Joãozinho respondeu:

- Corte em seis, porque oito pedaços é muito para mim!

ATRASADO NA ESCOLA

Certo dia, Joãozinho chega atrasado à escola.

- O que houve que você chegou atrasado hoje, Joãozinho?

- Fui atacado por um cachorro muito bravo no caminho da escola, professora! - responde o menino.

- Nossa! E tá tudo bem? - pergunta a professora preocupada. - Ele mordeu você?

- Olha, morder ele não mordeu. Mas comeu toda a lição de casa.

LIÇÃO DE CASA

A professora já muito irritada pergunta para o Joãozinho:

- Joãozinho, por que você não fez a lição de casa dessa vez?

- Porque eu moro em apartamento.

DEPOIS DA PROVA

Joãozinho chega em casa depois da prova de geografia:

- Como foi na prova hoje, Joãozinho? - pergunta a mãe curiosa.

- Foi como no Polo Norte - responde o menino.

- Polo Norte? Como assim?

- Tudo abaixo de zero.

Cruzadas diretas

www.coquetel.com.br

© Revistas COQUETEL

Medo de buracos ou padrões irregulares	Cerimônia anual que recompensa grandes nomes da música brasileira	Alvo de proteção de leis antitabagistas	Silaba do principal mantra hindu	O plano alternativo	Óleo combustível usado em tratores
(?) -mail: correio eletrônico	Peixe usado em sanduíches	Renato Machado, jornalista brasileiro	Sufixo de "moroso" Alga de pântanos	(?) Motta, cantor de soul	
Meu, em espanhol	Augusto (?), teólogo (Tolstoi, escritor)	Niquel (símbolo) Acrescente	Eduardo Suplicy, político paulista	Fora, em inglês	Água gasificada O tema da glosa
Peça da gaita escocesa	El comp. de "atmosfera" Cervideo da Tundra				Produtos usados para separar os minérios
Premiação recebida pelo goleiro Alisson					
50, em romanos	(?) balm, hidratante labial	Azoto (símbolo) (?) -nascido: bebê	O Ano-novo vietnamita Software de compressão	New (?), gênero musical	
Translato Obsessivo-Compulsivo (sigla)					Como é consumida a alface
Cidade da Califórnia	Espanha (sigla) Sufixo de "jesuita"			Prefixo de "idocrá-sio": forma	
"Mari-nheiro" (?), canção do Folclore	Base da maionese Aqui, em francês		Imposto Territorial Rural (sigla)		
Capital do país do Candombe	"Flor" (?), clássico do choro (MPB)				

BANCO 2/mi. 3/age — 4/mote — 10/trpobla. 59

#FaçaCoquetel

Assine e receba no conforto da sua casa!



Solução

V	S	O	B	O	W	Y	M
N	E	O	I	A	E	J	N
H	I	I	I	C	I	H	
C	N	d	S	E	O	S	
E	O	I	S	H	E	A	I
E	B		Z	V	O	J	
I	E	J		d	I	T	
O	H	N	O	E	O	V	A
W	O	W	I	V	E	W	
T	I	N	I	S	T	O	F
S	E	T	V	O	B	I	
O	S	O	W	H	I	W	
O	E	W	N	L	V	E	
V	I	B	O	F	O	I	H
O							d



todo mundo lê



ANUNCIE AQUI: (32) 99983-1612 / 99881-4633

Pecado da Gula

FRICASSÊ DE FRANGO FÁCIL



INGREDIENTES: 1 lata de milho-verde (170 g); 1 copo de requeijão cremoso (200 g); 1 lata de creme de leite (300 g); 1 xícara de chá de água (250 ml); 2 peitos de frango desfiado (500 g); 100 gramas de azeitona sem caroço; sal a gosto; 200 g de muçarela ralada; 100 g de batata palha (ou a gosto).

MODO DE PREPARO: Tempere o frango desfiado a gosto. Dica: noz-moscada combina muito com o sabor do molho branco e com queijo. Deixe o forno preaquecendo a 180°C. Em um liquidificador desligado, coloque o milho, o requeijão, o creme de leite e a água. Bata em velocidade alta até obter uma mistura homogênea. Despeje o creme do liquidificador em uma panela grande e leve-a ao fogo médio. Adicione

o frango desfiado e as azeitonas cortadas em rodelas ou bem picadinhas. Tempere com sal. Mexa com uma espátula continuamente até obter uma consistência bem cremosa, cerca de 2 minutos. Após o creme encorpar, transfira-o para um refratário médio, que possa ir ao forno, e espalhe bem com uma espátula. Salpique a muçarela ralada por cima do fricassê, formando uma camada uniforme. Leve ao forno preaquecido por 20 minutos, ou até gratinar. Retire o fricassê do forno e finalize com batata palha por cima do queijo gratinado. Você pode decorar como preferir, por exemplo, adicionando pimenta-biquinho, ou rodelas de tomate-cereja, e folhinhas de manjericao. Regue azeite e sirva quente.

MACARRÃO À BOLONHESA

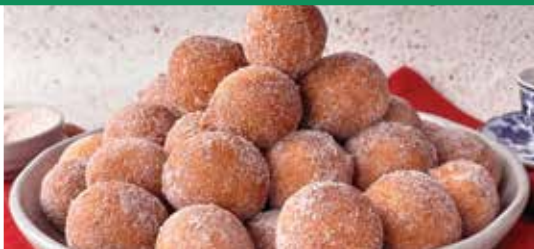


INGREDIENTES: 1 cebola picada; 1 colher (sopa) de azeite; 2 dentes de alho amassado ou picados; 500 g de carne moída; 2 cubos de caldo de carne ou de legumes dissolvidos em 100 ml de água; 2 latas de molho de tomate pronto; 2 tomates picados; 5 azeitonas verdes picadas; 1/2 cenoura ralada; 500 g de macarrão papardelle (ou outra massa longa de grão duro).

MODO DE PREPARO: Em uma panela, esquente o azeite e refogue a cebola até murchar. Adicione o alho e a cenoura ralada. Deixe refogar mais um pouco (cerca de 3 minutos). Na sequência, adi-

cione a carne moída e deixe cozinhar por alguns minutos até ela mudar de cor. Acrescente o caldo de carne, o molho, os tomates, as azeitonas e misture. Tampe metade da panela e deixe cozinhar por cerca de 40 minutos no fogo baixo. Enquanto o molho cozinha, prepare o macarrão despejando ele em uma panela com água fervente com sal. Deixe cozinhar o tempo indicado na embalagem. Mas se você gosta dele mais "al dente", pode tirar um pouquinho antes. Escorra o macarrão e despeje o molho assim que focar pronto. Misture bem. Agora é só servir. Bom apetite!

BOLINHO DE CHUVA



INGREDIENTES: 2 ovos médios; 1/2 xícara (chá) de açúcar (120 g); 1 xícara (chá) de leite em temperatura ambiente (240 ml); 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (350 g); 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (fermento para bolo); óleo para fritar (de 500 a 800 ml); 1 xícara (chá) de açúcar para finalizar (200 g); 1 colher (chá) de canela para finalizar (2 a 5 g).

MODO DE PREPARO: Em uma tigela, coloque os ovos, o açúcar e o leite. Misture bem. Aos poucos, vá adicionando a farinha e mexendo sem-

pre - tome cuidado para não empelotar. Assim que a massa estiver lisa e homogênea, acrescente o fermento químico em pó e misture delicadamente. Confira a consistência da massa, que não deve ficar muito mole. Leve uma panela ao fogo médio e esquente o óleo. Molde os bolinhos com a ajuda de duas colheres e coloque-os para fritar. Deixe fritar até ficarem bem douradinhos, e então, transfira-os para um prato com papel-toalha. Passe os bolinhos na mistura de açúcar e canela e sirva-os em seguida.

LOMBO AGRIDOCE COM ABACAXI



INGREDIENTES: 350 g de lombo de porco (temperado); 1/2 talo de alho-poró picado (ou 1/2 cebola picada); 1 pimentão vermelho (pequeno) picado; 1 pimentão amarelo (pequeno) picado; 1 xícara (chá) de abacaxi (picado em cubos); 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em 10 colheres (sopa) de água; 1 colher (sopa) de vinagre (vinha branco, maçã ou de arroz); 1 colher (sopa) de molho shoyu; 2 colheres (sopa) de catchup; 2 colheres (sopa) de açúcar; 1cm de gengibre ralado; 1/2 pimenta-dedo-de-moça

picado (sem sementes); cebolinha picada e azeite a gosto.

MODO DE PREPARO: Em uma frigideira, frite o lombo no azeite até ficar bem douradinho. Adicione o alho-poró (ou a cebola), os pimentões e deixe refogar. Acrescente o abacaxi, misture e coloque no fogo para baixo. Coloque o amido de milho dissolvido, o vinagre, o shoyu, o catchup, o açúcar, o gengibre, a pimenta e deixe cozinhar mexendo sempre. Assim que o molho engrossar, desligue o fogo e acrescente a cebolinha. Agora é só servir.

LAZANHA DE MACARRÃO PARAFUSO



INGREDIENTES: 250 g de macarrão parafuso cozido; 400 g de carne moída; 1/2 cebola; 2 dentes de alho; 1 tomate; sal e cebolinha a gosto; pimenta-do-reino a gosto; 100 g de azeitonas; 1 sachê de molho de tomate (340 g); 50 g de presunto em fatias (3 fatias); 200 g de muçarela (8 fatias).

MODO DE PREPARO: Comece picando a cebola, o alho, o tomate e a cebolinha finamente. Pique também as azeitonas. Em seguida, coloque um fio de óleo para refogar a cebola, o alho e o tomate. Aproveite para temperar com sal e pimenta-do-reino. Coloque um pouco de ceboli-

nha. Quando os ingredientes estiverem refogados, coloque a carne moída também para refogar. Adicione as azeitonas picadas e o extrato de tomate. Incorpore e deixe reduzir por 5 minutos. Chegou a hora da montagem: coloque um pouco de macarrão cozido e espalhe um pouco do molho. Acomode as fatias de presunto e muçarela. Coloque mais um pouco do molho, outra camada de macarrão, e por cima, o restante do molho. Finalize com pedaços de muçarela. Leve ao forno a 250°C, por aproximadamente 20 minutos. Finalize com cebolinha e aproveite cada garfada!

PAÇOCA DE PEIXE



INGREDIENTES: 150 g de farofa do tipo que for do seu agrado; azeite e manteiga da terra (manteiga de garrafa) para fritar; 800 g de filé de merluza; 1 cebola roxa pequena cortada em rodelas; coentro, sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO: Tempere o file de merluza com sal e pimenta-do-reino. É comum a merluza soltar bastante água, por isso após temperar, reserve ela em um escurador de massa para sair o máximo de água possível. Em uma panela adicione o azeite e a manteiga da terra e deixe esquentar um pouco. Adicione os filés de

merluza e comece a fritar (Não é necessário fritar todos os filés de uma vez, frite de dois em dois). Utilize uma colher de pau para ir triturando os filés de merluza, mexendo sempre e garantindo que tudo frite bem. Após fritar e triturar bem os filés de merluza, adicione as rodelas de cebola roxa, mexendo sempre muito bem. Raspe bem o fundo da panela para misturar as casquinhas de merluza que grudaram no fundo. Quando a mistura estiver bem frita, desligue o fogo e adicione a farofa aos poucos, mexendo bem. Finalize com o coentro picado e sirva com arroz branco.

SONHO DOCE RECHEADO COM GOIABADA



INGREDIENTES: 200 ml de leite morno; 3 colheres (sopa) de açúcar; 1 pacote de fermento biológico seco (10 g); 3 colheres (sopa) de manteiga; 4 xícaras (chá) de farinha de trigo; 2 gemas; 200 g de goiabada cortada em cubinhos e enfarinhada; açúcar e canela misturados.

MODO DE PREPARO: Coloque o leite, o açúcar, o fermento e a manteiga em uma tigela, e misture. Acrescente a farinha, as gemas e misture com as mãos até formar uma massa macia. Caso precise, coloque um pouquinho de água. Coloque

a massa sobre uma bancada e sove por 10 minutos. Depois, acomode-a em uma tigela, tampe com um guardanapo, e deixe-a descansar por 30 minutos. Pegue uma pequena quantidade da massa; abra-a; coloque um cubinho de goiabada no meio; e feche, de modo a formar uma bolinha. Faça isso com toda a massa, e deixe as bolinhas descansarem por mais 15 minutos para continuarem a crescer. Frite os sonhos em uma gordura não tão quente, virando-os até ficarem bem marronzinhos. Passe os sonhos na mistura de açúcar e canela, e sirva-os.

acheia aqui

GUIA DE COMÉRCIO & SERVIÇOS

AQUI VOCÊ ENCONTRA O QUE PRECISA



procurou?

achou!



DROGARIA BORGES

(32) 3459-0097 99922-0087

Rua Silvio Frizzoni nº 51 C - Dr. Sá Fortes
Antônio Carlos - MG

Bar e Restaurante do ZAZAGA

zazaga@giabo.com

TEL.: (32) 99939-1106

Funcionamento de sexta a domingo
Praça da Estação - Campolide - Antônio Carlos - MG

BERTOLIN

BAR & MERCEARIA

CEREAIS - ENLATADOS
FRUTAS - VERDURAS
LEGUMES

O mais saboroso
tira gosto da cidade!

(32) 3331-4497

Rua Pres. Afonso Pena, 63-A - Santa Tereza - Barbacena - MG

PREVENCOR

Clínica Cardiológica

Dr. Sérgio Augusto Carvalho Discacciati
CRM 21761

(32) 3333-7006 / 98806-7007

Rua Padre Anchieta, 188 - Centro - Barbacena - MG

GEOSUSA

GEORREFERENCIAMENTO DE IMÓVEIS RURAIS
TOPOGRAFIA - CAR (CADASTRO AMBIENTAL RURAL)
PROJETOS RURAIS, URBANOS E AMBIENTAIS - CCR e ITR

(32) 99834-9936 (VIVO) / (32) 98428-8358 (CLARO)

contato@geosusa.com.br

Rua Dona Geraldina, 54 - Sala 06 - Centro - Piedade do Rio Grande - MG

Rações Piedade

(32) 3335-1493

Rações e insumos para alimentação de animais
Sementes e Fertilizantes - Medicamentos veterinários

Email: racoespiidade@bol.com.br

Rua Joviano C. Araújo, 20 - Piedade do Rio Grande - MG

Dois Irmãos

SUPERMERCADO DOIS IRMÃOS

DISK ENTREGAS: (32) 3338-1220 / (32) 98898-9567

O melhor preço da região é aqui!

Rua Maestro José Gonçalves de Oliveira, 65 - Centro
Madre de Deus de Minas - MG

DISCACCIATI

AUTO PEÇAS LTDA

Venda de Peças e Acessórios p/ Automóveis
e Caminhões - Rolamentos em Geral

Av. Olegário Maciel, 253 - Centro - Barbacena - MG
E-mail: discacciatip@gmail.com

(32) 3331-7274 (32) 99971-7619

SUPERMERCADO E ELETROMÓVEIS

Sao Camilo

Melhor preço e atendimento!

Móveis e Utilidades
DISK GÁS

(32) 98484-9298
(32) 98499-2556

Rua Maria Pia da Cunha, 424 - Centro - Santana do Garambéu - MG

BAR E RESTAURANTE E HOTEL DO ZÉ MANOEL

Santana do Garambéu-MG

O melhor
self service de
comida caseira

Funcionamos todos os dias

(35) 99935-0147 / (32) 98421-0196

RUA MARIA PIA, 60 - CENTRO - SANTANA DO GARAMBÉU - MG

104.9 FM

RÁDIO ALTO RIO GRANDE

Ligadinha em você!

(32) 3335-1273 - www.altoriogrande.com.br
Piedade do Rio Grande - Minas

Agroveterinária CASA DO CAMPO

Desde 2020

Travessa Nações Unidas, 54 - Caiçaras
Barbacena - MG

(32) 99977-8874 @casadocampobq

Rio Grande

CAMPO & CONSTRUÇÃO

Rua Francisco José de Oliveira, 47 - Centro
Santana do Garambéu - MG - (32) 98450-7887

ACOUGUE DO PAULINHO

(32) 98484-5799

Rua Joaquim de Oliveira, 40 - Centro - Santana do Garambéu - MG

SETEG

Tel.: (32) 3331-0575

ENROLAMENTO DE MOTORES ELÉTRICOS
MANUTENÇÃO DE BOMBAS D'ÁGUA

Há 50 anos prestando serviços em Barbacena e região

Av. Olegário Maciel, 390 - Centro - Barbacena - MG
setegmotores@yahoo.com.br

ESTACIONAMENTO e Lava Jato SANTA CLARA

(32) 99917-2737

SEGUNDA a SEXTA de 7:00 às 19:00 / SÁBADO: 8:00 às 13:30
Praça Conde de Prados, 101 - Centro - Barbacena - MG

MERCEARIA DO LULU

ABERTO DIA E NOITE

Horário de Funcionamento:
Domingo à quinta: 7 às 21h
Sexta e sábado: 7 às 22h

98418-0094

Rua Espírito Santo, 132 - Bairro Santana - Ibertyoga - MG

RURAL PET

AGROPECUÁRIA - PET SHOP - BANHO E TOSA

CONTATO: (32) 99825-1179

Av. Bias Fortes, 33 - Centro - Ibertyoga - MG

ACOUGUE e SUPERMERCADO do PEDRO

Tel.: (32) 98456-7123

AV. BIAS FORTES, 103 - CENTRO - IBERTIOGA - MG

OFICINA MECÂNICA AVENIDA

Especializado em Injeção Eletrônica

Lucas (32) 98831-2041
Ademir (32) 98852-5660

(32) 3333-4229

@oficinamecanicaavenida

Rua Olga Monteiro Araújo, 332 - Passarinhos - Barbacena - MG

AGROZEM

A melhor que tem!

Produtos Veterinários - Produtos Agrícolas
Nutrição Animal - Selaria

Barbacena: (32) 3331-7504 - Olegário Maciel
Barbacena: (32) 3331-2974 - Santa Tereza
Antônio Carlos: (32) 3346-1261 - Centro
Ibertyoga: (32) 3347-1390 - Centro

SUPERMERCADO mateus

(32) 98447-3746
(32) 98469-9953

AV. BIAS FORTES, 28 - CENTRO - IBERTIOGA - MG

TEM DE TUDO IBERTIOGA

Tudo o que você procura, você encontra aqui.

(32) 99946-2111

Praça Santo Antônio, 72 - Centro - Ibertyoga - MG

CATALÃO Pneus

Pneus - Alinhamento
Balanceamento - Peças - Suspensão

PIRELLI GOODYEAR FIRESTONE
BRIDGESTONE DREBAR

(32) 3332-1799

Rua Bahia, 287 - São Sebastião - Barbacena - MG

DROGARIA LIVRE

www.drogarialive.com.br

DROGARIA SÃO JOSÉ

(32) 3342-1377 / (32) 98452-0571

Rua João Paulo II nº 34 - Centro - Santa Rita de Ibitipoca - MG

RPR festas

Contatos:
(32) 98426-2198 @rprfestas
(32) 99812-3275 RPR festas

Santa Rita de Ibitipoca - MG

todo mundo lê

ANUNCIE: (32) 99983-1612 / 99881-4633