



IBERTIOGA

Escola Estadual Santo Antônio é medalha de Prata no JEMG 2026

Foto: DIVULGAÇÃO

03



BARBACENA

Fim do processo de desinstitucionalização dos pacientes do CHPB

Foto: PREFEITURA DE BARBACENA / DIVULGAÇÃO

03

MADRE DE DEUS DE MINAS



Foto: CIMOM / DIVULGAÇÃO

Câmara Municipal dá início às atividades do Parlamento Jovem Minas 2026 com a realização das primeiras oficinas

10

Prazer em ler! nova mídia

17 ANOS
2009 - 2026



IBERTIOGA - MG - Ano XVII - Nº 193 - 31 de maio de 2026 - **DISTRIBUIÇÃO GRATUITA** - Campo das Vertentes / Zona da Mata / Sul de Minas - 6.000 exemplares - @jornalnovamidia

SANTA RITA DE IBITIPOCA

Fé e devoção marcam a Festa de Santa Rita de Cássia

A tradicional Festa de Santa Rita de Cássia reuniu milhares de fiéis em Santa Rita de Ibitipoca, reafirmando a força da fé e da religiosidade no município. Com missas, novenas, procissões e momentos de confraternização, as celebrações culminaram em 22 de maio, fortalecendo uma tradição que atravessa gerações e se destaca como uma das mais importantes manifestações religiosas da região. **Página 7**



Foto: VIVIANE ARAÚJO

MAIS SAÚDE NO SEU DIA A DIA



VOCÊ ENCONTRA ESSES PRODUTOS NOS SEGUINTE LOCAIS:

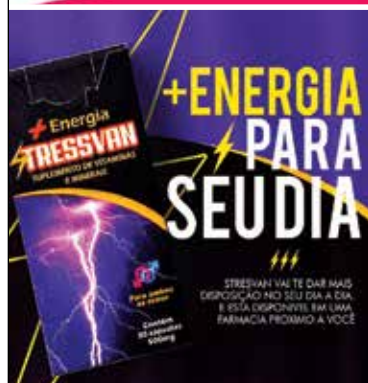
Barbacena
DROGARIA BARRA
(32) 99943-6868

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



BELO HORIZONTE

Governo do Estado realiza solenidade de passagem do comando-geral da Polícia Militar de Minas Gerais



Foto: KAROLINE BARRETO / IMPRENSA MG

11

Copa do Mundo 2026 - Tabela para acompanhar todos os jogos

05

Que tal tomar uma no bar mais antigo do Brasil, em Andrelândia

12

Alfredo Vasconcelos mostra a beleza de suas candidatas ao título

12

Festa da Congada e Moçambique em Piedade do Rio Grande

13

Ferragens Delean AÇO 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

AS MELHORES MARCAS DO ESTILO COUNTRY

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

agro.com Saúde Animal

AGILIDADE E COMPROMISSO!!!
Atacado e Comércio de Produtos Agrícolas e Veterinário

Contato: Milena (35) 99776-0339

Rua Coronel Severino Eugênio, 137 - Centro - São Vicente de Minas - MG

Medicina Alternativa

José Marcos Ribeiro de Oliveira*



Que tal estar em dia com a Saúde?

O homem, cada vez mais, vem se afastando da natureza e progressivamente vem perdendo sua saúde. Na verdade, nós não adquirimos doenças, nós as criamos por romper as defesas naturais de acordo com a forma com que vivemos, pensamos e alimentamos. E as escolas de medicina parecem que têm como objetivo as enfermidades e não a saúde... “Não há doença só a doentes” (Sócrates). Nós somos 100% responsáveis por tudo de ruim que acontece com os nossos organismos. Medo, culpa, raiva, ressentimento e mágoa são apenas algumas das emoções que causam os mais diversos incômodos da saúde. O que fazer, então, para ficar **em dia com a saúde?**

Cultivar pensamentos positivos é a chave para obter uma vida mais saudável! É tomar a decisão de estar disposto a mudar. Esse deve ser o primeiro passo, um trabalho mental e determinativo e, também, uma verdadeira faxina no organismo precisa ser feita. Você entra em todos os “cômodos” mentais e observa seus pensamentos, examinando-os com cautela e, nos que servirem, dê brilho, lustre; os outros jogue fora no lixo. Não obstante, todas as doenças têm origem em um estado de não perdão (Louise Hay). Então, se estamos doentes, precisamos é perdoar. Porquanto se estamos empacados em um certo ponto, significa que precisamos é perdoar ainda mais...

Pesar, tristeza, raiva e vingança são sentimentos que vieram do espaço onde não houve perdão. “Porque se não perdoardes aos homens tão pouco vosso pai vos perdoará” (Mateus 6,15). Perdoar é dissolver os ressentimentos. No mais, se possível for, crie também a paz, o equilíbrio e a harmonia em sua mente, talvez seja o segredo para uma perfeita disposição entre a mente e o corpo. Pesquisas de cientistas acreditam que a prática da oração (Fé) estimula a parte do cérebro ligada ao sistema imunológico. E quem ora e frequenta uma igreja vive mais do que os que não o fazem. Mas isso é só para quem tem tempo também para Deus. E sua saúde está em dia? Que preço tem ela? Acaso quer vendê-la por um milhão?... Estar com a saúde em dia é estar, também, de acordo com as leis do criador. “Eis que vos dou toda erva que dá semente sobre a terra, e todas as árvores frutíferas contendo em si mesma suas sementes, para que vos sirva de alimento” (Gênesis 1:29). E podemos acrescentar ainda, sem temor de nos enganarmos e com propriedades múltiplas: “Tudo que germina na terra bendizei ao Senhor. Louvai-o, Exautai-o eternamente” (Daniel 3:76). De qualquer sorte, existe “remédio” para todas as enfermidades, só não existe para a saúde... Acaso, você conhece o Doutor SARACURA? A CURA começará enquanto o Doutor cura, o paciente não SARA. Tenham uma boa saúde... Lembrando ainda que mais vale uma boa saúde que um ótimo remédio, não? E por falar em saúde, “a vida começa pela comida, e o estômago é a oficina onde se forma a saúde e a vida” (Cervantes 1547-1616 d.C.).

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

educa+ação

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

O PERCURSO PELO ATALHO

“Vivemos na era do agora. Tudo precisa ser imediato, instantâneo, sob demanda!” - Walter Longo



Estamos de volta amigos do Novamídia e já começo lhes questionando: Vocês já perceberam que a vida deixou de ser vivida... para ser consumida?

Na verdade isso não é uma pergunta retórica, infelizmente, é um diagnóstico.

A sociedade contemporânea - ou, se quisermos soar mais elegantes, a sociedade hodierna - não apenas acelerou o tempo. Ela fragmentou a experiência humana. E, no meio desse processo, perdeu algo essencial: **o sentido de caminhar junto.**

Durante séculos, viver era um ato coletivo. A família se reunia para comer o mesmo alimento, assistir ao mesmo programa, compartilhar o mesmo tempo. Havia negociação, espera, convivência. Havia, sobretudo, um “nós”.

Hoje, o “nós” foi substituído por uma coleção de “eus”. Cada um assiste o que quer, na hora que quer. Cada um come o que quer, do jeito que quer. Cada um vive no seu próprio mundo - com sua tela, seu algoritmo e sua bolha personalizada.

Minhas reflexões nasceram depois de assistir um vídeo do escritor Walter Longo, que muito bem soube identificar comportamentos de uma sociedade mimada. Como bem observa o escritor, deixamos de viver em sociedade para viver em “modo streaming”: **tudo sob demanda, tudo imediato, tudo personalizado.**

O problema não é a tecnologia. É o que ela está fazendo conosco.

O que antes exigia tempo, hoje exige apenas um clique. Antes, uma refeição era preparo, expectativa e encontro. Hoje, é entrega em 15 minutos. Antes, emagrecer exigia disciplina. Hoje, promete-se resultado em dias. Antes, conquistar algo envolvia esforço prolongado. Hoje, tenta-se resolver com atalhos. E aqui está o ponto central. A aceleração do tempo gerou uma nova mentalidade: **a intolerância à espera.**

Não queremos mais processos. Queremos

resultados. Não queremos mais caminhos. Queremos atalhos. E isso tem um preço.

Quando tudo passa a ser individualizado, a vida coletiva enfraquece. A televisão deixou de ser um ponto de encontro familiar. A mesa deixou de ser um espaço comum. A convivência foi substituída pela coexistência.

Vivemos juntos... mas separados.

E, aos poucos, perdemos habilidades fundamentais: *negociar; ceder; ouvir; esperar - construir em conjunto.* A sociedade se tornou mais confortável... e, paradoxalmente, mais solitária.

Existe uma ideia perigosamente sedutora que se instalou em nosso tempo: a de que é possível chegar mais rápido sem pagar o preço do caminho. Mas, como alerta Walter Longo, **o atalho não encurta - ele cobra.** E cobra caro.

A lógica do atalho rompe uma das leis mais fundamentais da vida: **a relação entre esforço e recompensa.** Quando essa relação se perde, tudo se desorganiza. Passamos a acreditar que: *é possível enriquecer sem construir; emagrecer sem disciplina; aprender sem estudar; crescer sem amadurecer.*

E, quando a realidade não corresponde à expectativa... surge a frustração, a ansiedade e, em muitos casos, a transgressão. Porque quem quer o resultado sem aceitar o processo, corre o risco de buscar caminhos ainda mais perigosos para obtê-lo.

Por muitos anos, contei em palestra a lenda sobre **OS TRÊS CONSELHOS** (não a retrarei toda aqui, por ser longa). Em síntese, a história era de um homem que deixou a esposa para buscar trabalho muito longe do lar e trabalhou por 20 anos sem nada receber, acordado que receberia tudo o que mereceu, quando fosse embora - voltasse para o lar. Ao pedir as contas, o patrão lhe propôs um acordo: no lugar do dinheiro, três conselhos. Depois dos dilemas naturais o trabalhador escolheu os conselhos, que eram:

01) Nunca tome **ATALHOS** em sua vida, caminhos mais curtos e desconhecidos podem

custar a sua vida.

02) Nunca seja curioso para aquilo que é mal, pois a curiosidade para o mal pode ser mortal.

03) Nunca tome decisões em momentos de ódio ou de dor, pois você pode se arrepender e ser tarde demais.

O atalho da história não dava em um bom lugar... e sempre que penso sobre o quanto queremos atalhos, lembro da história me alertando: **caminhos mais curtos e desconhecidos podem custar a sua vida.**

Talvez o mais preocupante não seja a tecnologia. Nem a velocidade. Nem a individualização em si.

O mais preocupante é a simplificação da vida. Quando tudo precisa ser rápido, a profundidade desaparece. Quando tudo precisa ser fácil, o valor se perde. Quando tudo precisa ser imediato, o sentido evapora. E, como consequência, começamos a construir uma sociedade que desaprende a esperar, desaprende a conviver e desaprende a merecer.

Uma sociedade eficiente... mas vazia. Conectada... mas isolada. Rápida... mas superficial.

Talvez a grande pergunta do nosso tempo não seja **“como chegar mais rápido”**.

Mas sim: vale a pena chegar sem ter caminhado?

O caminho - com suas pausas, encontros, dificuldades e aprendizados - não é um obstáculo.

É o que dá sentido à chegada. Resgatar o coletivo, valorizar o processo e reaprender a esperar pode não ser confortável. Mas é, talvez, o único antídoto contra uma vida vivida em modo automático. Porque, no fim das contas... **quem vive de atalhos pode até chegar antes - mas dificilmente chega inteiro.**

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/gnothiseauton>JORNAL
novamídia

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

Filiado ao SINDIJOIRI - 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: O TEMPO
Serviços Gráficos
(31) 2101-3807

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



**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



**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

PAPELARIA

Bernadete

(32) 3331-7705
3331-7024

99902-4937

papelariabernadete@yahoo.com.br

BARBACENA - MG

BARBACENA

Barbacena finaliza processo de **desinstitucionalização** dos pacientes do **CHPB**

No dia 25 de maio, Barbacena viveu um dos momentos mais marcantes e simbólicos de sua história. Em uma cerimônia carregada de emoção, foi oficializada a desinstitucionalização dos últimos pacientes do antigo Hospital Colônia, encerrando definitivamente um capítulo doloroso da saúde mental no Brasil e abrindo caminho para uma nova era baseada na dignidade humana, na liberdade e no cuidado humanizado.

O evento reuniu gestores, profissionais da saúde, assistidos, familiares e membros da comunidade, muitos dos quais participaram ativamente desse processo de transformação e reconstrução da política de saúde mental no município.

Durante a solenidade, o secretário de Estado de Saúde de Minas Gerais, Fábio Baccheretti, recebeu a Medalha Sobral Pinto - a mais alta honraria concedida pelo município de Barbacena. A homenagem simboliza o reconhecimento por sua importante contribuição para este novo capítulo da história da cidade, marcado pela valorização da vida, pela preservação da memória e pelo compromisso com uma assistência em saúde mental mais humana e inclusiva.

Também foi homenageado com a Medalha de Cidadão Honorário o diretor-geral do Complexo Hospitalar de Barbacena, unidade da FHEMIG, Claudinei Emídio Campos, que tem desempenhado papel fundamental na construção de um novo modelo de cuidado. O secretário municipal de Saúde, Gustavo Ferreira, também recebeu uma placa de reconhecimento pelos esforços em prol desse importante avanço para a saúde mental no município.

Um dos momentos mais emocionantes da cerimônia foi o descerramento simbólico de uma placa e o fechamento definitivo das portas do antigo Hospital Colônia com a colocação de um cadeado - gesto que representou o encerramento de uma era marcada pelo sofrimento, mas também reafirmou o compromisso coletivo



Foto: PEDRO CHAGAS / FHEMIG

com a construção de uma assistência em saúde mental mais humana, baseada na liberdade, no acolhimento e na defesa dos direitos humanos.

Para acolher os últimos 14 pacientes oriundos do Centro Hospitalar Psiquiátrico de Barbacena (CHPB), o município estruturou uma residência com um modelo específico de assistência, alinhado ao processo histórico de desinstitucionalização em Barbacena e às diretrizes da Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), priorizando o cuidado em liberdade, o acolhimento e a inclusão social. Esse importante passo foi resultado da soma de esforços entre o Estado e o Município, que, juntos, concretizaram o processo de desinstitucionalização dos pacientes do CHPB.

Atualmente, Barbacena conta com Serviços de Residências Terapêuticas (SRT), que acolhem mais de 160 moradores. Inseridas na comunidade, essas residências representam muito mais do que moradia: são espaços de reconstrução de vínculos, autonomia e cidadania para pessoas que viveram longos períodos de internação e perderam o convívio familiar. O objetivo é garantir que cada assistido possa viver plenamente sua cidadania, realizando atividades

simples e essenciais do cotidiano, convivendo em sociedade com dignidade e respeito.

“Hoje, Barbacena vive um momento histórico. O fechamento definitivo das portas do antigo Hospital Colônia simboliza um compromisso coletivo com a liberdade, com a inclusão e com a valorização da vida humana. Barbacena carrega uma história que jamais será esquecida, mas hoje mostramos ao mundo que é possível transformar dor em esperança, memória em aprendizado e cuidado em acolhimento”, pontuou o prefeito Carlos Du.

O encerramento definitivo das internações asilares de longa permanência representa um marco histórico não apenas para Barbacena, mas para todo o país. Mais do que fechar portas, este momento simboliza a abertura de novos caminhos para uma política de saúde mental baseada no cuidado, na inclusão e no respeito à vida humana.

Barbacena escreve, hoje, uma nova página em sua história - uma página marcada pela memória, pela coragem de transformar, pela esperança de um futuro mais humano para todos e pela liberdade, que coloca um ponto final em um dos capítulos mais dolorosos da história da saúde mental no Brasil.

Fonte: Prefeitura de Barbacena



Foto: PREFEITURA DE BARBACENA / DIVULGAÇÃO



Foto: PEDRO CHAGAS / FHEMIG

IBERTIOGA

Escola Estadual Santo Antônio é medalha de prata no JEMG 2026

Foto: DIVULGAÇÃO



A Escola Estadual Santo Antônio viveu um momento histórico nos Jogos Escolares de Minas Gerais (JEMG) 2026. Pela primeira vez, a instituição participou da competição com uma delegação composta por 48 alunos - a maior já enviada pela escola ao torneio - e conseguiu um resultado marcante no voleibol masculino.

A equipe da EESA conquistou o vice-campeonato do Módulo II masculino, garan-

tindo a medalha de prata após uma campanha de destaque na competição. A grande final foi disputada no dia 8 de maio, em Barbacena, quando a equipe enfrentou o Colégio Imaculada, que ficou com a medalha de ouro.

A trajetória da equipe foi marcada pela dedicação, espírito esportivo e excelente desempenho dos atletas Arthur, Wendel, Guilherme, Mateus, Luís Otávio e Lucas Arantes, que tiveram

papel fundamental na campanha histórica da escola.

A conquista representa um importante feito para a EESA e para o município de Ibertioga, levando o nome da cidade e da instituição ao destaque no cenário esportivo estudantil mineiro.

A comunidade escolar celebrou o resultado com orgulho, parabenizando os atletas, comissão técnica e todos os envolvidos pela dedicação e empenho ao longo da competição.



Casa Moreira
ACABAMENTOS

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

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



Saúde mental no trabalho: a nova obrigação das empresas

A saúde mental do trabalhador passou a ocupar posição central nas relações de trabalho no Brasil. Com a atualização da Norma Regulamentadora nº 1 (NR-1) do Ministério do Trabalho e Emprego, as empresas passaram a ter o dever de identificar e prevenir riscos psicossociais no ambiente laboral, como assédio moral, excesso de cobrança, metas abusivas, jornadas exaustivas e pressão psicológica constante.

A mudança representa um marco importante no Direito do Trabalho moderno. Antes, a preocupação das empresas era voltada principalmente para riscos físicos e ergonômicos. Agora, o adoecimento mental também passa a integrar oficialmente as obrigações de prevenção e fiscalização.

O tema ganhou ainda mais relevância após o aumento dos afastamentos previdenciários relacionados à ansiedade, depressão e síndrome de Burnout. Especialistas apontam que ambientes tóxicos, cobranças excessivas e ausência de descanso adequado contribuem diretamente para o crescimento desses casos.

Na prática, as empresas deverão adotar medidas preventivas, criar canais de denúncia, promover políticas internas de proteção emocional e fiscalizar situações de abuso no ambiente de trabalho. A omissão pode gerar consequências jurídicas importantes, incluindo indenizações por danos morais, reconhecimento de doença ocupacional e até rescisão indireta do contrato de trabalho.

O trabalhador que sofre humilhações constantes, perseguições, constrangimentos ou pressão excessiva pode buscar reparação na Justiça do Trabalho. Dependendo da gravidade, a empresa poderá ser responsabilizada pelos danos causados à saúde física e mental do empregado.

Mais do que evitar ações judiciais, investir na saúde mental tornou-se uma necessidade humana, econômica e jurídica. Empresas que oferecem ambientes saudáveis tendem a reduzir afastamentos, melhorar a produtividade e fortalecer a relação com seus colaboradores.

O Direito do Trabalho demonstra uma realidade cada vez mais presente: proteger a saúde mental do trabalhador não é apenas uma questão de gestão, mas uma obrigação legal e social.

* Advogado trabalhista - OAB/MG 135.189

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

**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 - Ibertyoga - MG
Tel. (32) 93618-0203 - CNPJ 26.112.722/0001-21 - E-mail: cmibertyoga@gmail.com

MOÇÃO DE HOMENAGEM Nº 01/2026

A Câmara Municipal de Ibertyoga, por seus representantes legais, nos termos regimentais, apresenta a presente **MOÇÃO DE HOMENAGEM** em memória de José Francisco de Miranda Fontana, em razão do transcurso dos 100 anos de seu nascimento, pelos inestimáveis serviços prestados ao Município de Ibertyoga e por seu extraordinário legado histórico, social, cultural, político e humanitário.

Nascido em 5 de maio de 1926, o saudoso Dr. Fontana tornou-se uma das maiores referências da história ibertyogana, sendo reconhecido pelo trabalho incansável em prol do desenvolvimento do município e da melhoria da qualidade de vida da população.

Homem público de grande visão, exerceu o cargo de Prefeito Municipal de Ibertyoga, deixando marcas importantes na administração pública e contribuindo significativamente para o progresso do município. Durante sua trajetória, destacou-se pela dedicação às causas sociais, pelo incentivo à cultura local e pelo compromisso com os cidadãos ibertyoganos.

Entre seus maiores legados encontra-se a idealização e fundação do Hospital Monumento às Mães, importante instituição hospitalar criada a partir do sonho de oferecer atendimento digno e acessível à população, transformando-se em símbolo de solidariedade, cuidado e esperança para inúmeras famílias da região. Tal obra demonstra o profundo espírito humanitário do homenageado e sua preocupação constante com o bem-estar coletivo.

Também foi o criador do tradicional Festival de Carros de Bois de Ibertyoga, manifestação cultural que ultrapassou gerações e se consolidou como um dos maiores símbolos da identidade cultural do município, promovendo a valorização das tradições rurais, da cultura mineira e da união da comunidade, além de contribuir historicamente para ações beneficentes em favor do hospital local.

Seu nome permanece eternizado na história de ibertyoga, inclusive denominando o Parque de Exposições Doutor José Francisco de Miranda Fontana, reconhecimento merecido à grandeza de sua contribuição para o município.

Dr. Fontana dedicou sua vida ao próximo, sendo exemplo de liderança, solidariedade, trabalho e amor por Ibertyoga. Seu legado permanece vivo nas instituições que ajudou a construir, nas tradições que preservou e na memória afetiva do povo ibertyogano.

Diante do exposto, a Câmara Municipal de Ibertyoga/MG manifesta, por meio desta Moção, seu mais profundo reconhecimento, gratidão e reverência à memória de José Francisco de Miranda Fontana, homenageando sua trajetória de vida e os relevantes serviços prestados ao Município de Ibertyoga/MG.

Que seja dada ciência desta Moção aos familiares do homenageado, bem como encaminhada cópia ao Hospital Monumento às Mães e aos demais órgãos e entidades que preservam sua memória e legado.

Sala das Sessões, 12 de maio de 2026.

Márcio Bento do Nascimento:

Carlos José Campos:

Reginaldo Campos de Almeida:

Adimar José Chaves:

Francisco Raimundo Sobrinho:

Roberto Mauro de Sousa:

Jussara de Paula Miranda:

Rodinei Roberto Rodrigues:

Wanderlei Márcio da Silva:

PROJETO DE LEI Nº 1019 DE 14 DE ABRIL DE 2026

“Dispõe sobre denominação de logradouro público e contém outras providências”.

A Câmara Municipal de Ibertyoga aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Fica denominado “Praça Benício Seraphim de Andrade” o logradouro público edificado nas imediações da Rua Severino José Afonso - Bairro Santo Antônio.

Art. 2º O Poder Executivo procederá a instalação de placas indicativas no local e realizará a devida comunicação aos órgão e entidades que se fizer necessário.

Parágrafo único. O Poder Executivo promoverá a instalação de uma placa com os dizeres: “homenagem a quem fez parte da história deste lugar”.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Ibertyoga, 14 de abril de 2026.

JOSÉ FRANCISCO RODRIGUES DE ALMEIDA
Prefeito de Ibertyoga

**UTILIDADES
NHÁCHICA**

ARTIGOS PARA PRESENTES
UTILIDADES EM GERAL

A LOJA DO BOLACHINHA

(32) 98404-0665

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

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

TABELA DA COPA DO MUNDO DE FUTEBOL 2026



11 de JUNHO a 19 de JULHO

FASE DE GRUPOS

A	MÉXICO / ÁFRICA DO SUL / COREIA DO SUL / TCHÊQUIA									
	11/06 - 16:00h	México	☐	X	☐	África do Sul	CLASSIFICADOS			
	11/06 - 23:00h	Coreia do Sul	☐	X	☐	Tchêquia				
	18/06 - 13:00h	Tchêquia	☐	X	☐	África do Sul				
	18/06 - 22:00h	México	☐	X	☐	Coreia do Sul				
	24/06 - 22:00h	Tchêquia	☐	X	☐	México				
	24/06 - 22:00h	África do Sul	☐	X	☐	Coreia do Sul				
B	CANADÁ / SUÍÇA / CATAR / BÓSNIA E HERZEGOVINA									
	12/06 - 16:00h	Canadá	☐	X	☐	Bósnia e Herz.	CLASSIFICADOS			
	13/06 - 16:00h	Catar	☐	X	☐	Suíça				
	18/06 - 16:00h	Suíça	☐	X	☐	Bósnia e Herz.				
	18/06 - 19:00h	Canadá	☐	X	☐	Catar				
	24/06 - 16:00h	Suíça	☐	X	☐	Canadá				
	24/06 - 16:00h	Bósnia e Herz.	☐	X	☐	Catar				
C	BRASIL / MARROCOS / HAITI / ESCÓCIA									
	13/06 - 19:00h	BRASIL	☐	X	☐	Marrocos	CLASSIFICADOS			
	13/06 - 22:00h	Haiti	☐	X	☐	Escócia				
	19/06 - 21:30h	BRASIL	☐	X	☐	Haiti				
	19/06 - 19:00h	Escócia	☐	X	☐	Marrocos				
	24/06 - 19:00h	Escócia	☐	X	☐	BRASIL				
	24/06 - 19:00h	Marrocos	☐	X	☐	Haiti				
D	EUA / PARAGUAI / AUSTRÁLIA / TURQUIA									
	12/06 - 22:00h	EUA	☐	X	☐	Paraguai	CLASSIFICADOS			
	14/06 - 01:00h	Austrália	☐	X	☐	Turquia				
	20/06 - 00:00h	Turquia	☐	X	☐	Paraguai				
	19/06 - 16:00h	EUA	☐	X	☐	Austrália				
	25/06 - 23:00h	Turquia	☐	X	☐	EUA				
	25/06 - 23:00h	Paraguai	☐	X	☐	Austrália				
E	ALEMANHA / CURAÇAO / COSTA DO MARFIM / EQUADOR									
	14/06 - 14:00h	Alemanha	☐	X	☐	Curaçao	CLASSIFICADOS			
	14/06 - 20:00h	Costa do Marfim	☐	X	☐	Equador				
	20/06 - 17:00h	Alemanha	☐	X	☐	Costa do Marfim				
	20/06 - 21:00h	Equador	☐	X	☐	Curaçao				
	25/06 - 17:00h	Equador	☐	X	☐	Alemanha				
	25/06 - 17:00h	Curaçao	☐	X	☐	Costa do Marfim				
F	HOLANDA / JAPÃO / TUNÍSIA / SUÉCIA									
	14/06 - 17:00h	Holanda	☐	X	☐	Japão	CLASSIFICADOS			
	14/06 - 23:00h	Suécia	☐	X	☐	Tunísia				
	20/06 - 14:00h	Holanda	☐	X	☐	Suécia				
	21/06 - 01:00h	Tunísia	☐	X	☐	Japão				
	25/06 - 20:00h	Japão	☐	X	☐	Suécia				
	25/06 - 20:00h	Tunísia	☐	X	☐	Holanda				
G	BÉLGICA / EGITO / IRÃ / NOVA ZELÂNDIA									
	15/06 - 16:00h	Bélgica	☐	X	☐	Egito	CLASSIFICADOS			
	15/06 - 22:00h	Irã	☐	X	☐	Nova Zelândia				
	21/06 - 16:00h	Bélgica	☐	X	☐	Irã				
	21/06 - 22:00h	Nova Zelândia	☐	X	☐	Egito				
	27/06 - 00:00h	Egito	☐	X	☐	Irã				
	27/06 - 00:00h	Nova Zelândia	☐	X	☐	Bélgica				
H	ESPANHA / CABO VERDE / A. SAUDITA / URUGUAI									
	15/06 - 13:00h	Espanha	☐	X	☐	Cabo Verde	CLASSIFICADOS			
	15/06 - 19:00h	Arábia Saudita	☐	X	☐	Uruguai				
	21/06 - 13:00h	Espanha	☐	X	☐	Arábia Saudita				
	21/06 - 19:00h	Uruguai	☐	X	☐	Cabo Verde				
	26/06 - 21:00h	Cabo Verde	☐	X	☐	Arábia Saudita				
	26/06 - 21:00h	Uruguai	☐	X	☐	Espanha				
I	FRANÇA / SENEGAL / NORUEGA / IRAQUE									
	16/06 - 16:00h	França	☐	X	☐	Senegal	CLASSIFICADOS			
	16/06 - 19:00h	Iraque	☐	X	☐	Noruega				
	22/06 - 18:00h	França	☐	X	☐	Iraque				
	22/06 - 21:00h	Noruega	☐	X	☐	Senegal				
	26/06 - 16:00h	Noruega	☐	X	☐	França				
	26/06 - 16:00h	Senegal	☐	X	☐	Iraque				
J	ARGENTINA / ARGÉLIA / ÁUSTRIA / JORDÂNIA									
	16/06 - 22:00h	Argentina	☐	X	☐	Argélia	CLASSIFICADOS			
	17/06 - 01:00h	Áustria	☐	X	☐	Jordânia				
	22/06 - 14:00h	Argentina	☐	X	☐	Áustria				
	23/06 - 00:00h	Jordânia	☐	X	☐	Argélia				
	27/06 - 23:00h	Jordânia	☐	X	☐	Argentina				
	27/06 - 23:00h	Argélia	☐	X	☐	Áustria				
K	PORTUGAL / UZBEQUISTÃO / COLÔMBIA / RD CONGO									
	17/06 - 14:00h	Portugal	☐	X	☐	RD Congo	CLASSIFICADOS			
	17/06 - 23:00h	Uzbequistão	☐	X	☐	Colômbia				
	23/06 - 14:00h	Portugal	☐	X	☐	Uzbequistão				
	23/06 - 23:00h	Colômbia	☐	X	☐	RD Congo				
	27/06 - 20:30h	Colômbia	☐	X	☐	Portugal				
	27/06 - 20:30h	RD Congo	☐	X	☐	Uzbequistão				
L	INGLATERRA / CROÁCIA / GANA / PANAMÁ									
	17/06 - 17:00h	Ingllaterra	☐	X	☐	Croácia	CLASSIFICADOS			
	17/06 - 20:00h	Gana	☐	X	☐	Panamá				
	23/06 - 17:00h	Ingllaterra	☐	X	☐	Gana				
	23/06 - 20:00h	Panamá	☐	X	☐	Croácia				
	27/06 - 18:00h	Panamá	☐	X	☐	Ingllaterra				
	27/06 - 18:00h	Croácia	☐	X	☐	Gana				

AS OITO MELHORES SELEÇÕES QUE TERMINAREM EM TERCEIRO LUGAR NOS GRUPOS TAMBÉM AVANÇAM PARA OS DEZESSEIS AVOS DE FINAL.									
DEZESSEIS AVOS DE FINAL									
2º A		28 de junho - 16:00h				2º B			
73			X						
1º E		29 de junho - 17:30h				3º A/B/C/D/F			
74			X						
1º F		29 de junho - 22:00h				2º C			
75			X						
1º C		29 de junho - 14:00h				2º F			
76			X						
1º I		30 de junho - 18:00h				3º C/D/F/G/H			
77			X						
2º E		30 de junho - 14:00h				2º I			
78			X						
1º A		30 de junho - 22:00h				3º C/E/F/H/I			
79			X						
1º L		01 de julho - 13:00h				3º E/H/I/J/K			
80			X						
1º D		01 de julho - 21:00h				3º B/E/F/I/J			
81			X						
1º G		01 de julho - 17:00h				3º A/E/H/I/J			
82			X						
2º K		02 de julho - 20:00h				2º L			
83			X						
1º H		02 de julho - 16:00h				2º J			
84			X						
1º B		03 de julho - 00:00h				3º E/F/G/I/J			
85			X						
1º J		03 de julho - 19:00h				2º H			
86			X						
1º K		03 de julho - 22:30h				3º D/E/I/J/L			
87			X						
2º D		03 de julho - 15:00h				2º G			
88			X						

OITAVAS DE FINAL

04 de julho - 18:00h		Venc. jogo 74		X	Venc. jogo 77			
89			X					
04 de julho - 14:00h		Venc. jogo 73		X	Venc. jogo 75			
90			X					
05 de julho - 17:00h		Venc. jogo 76		X	Venc. jogo 78			
91			X					
05 de julho - 21:00h		Venc. jogo 79		X	Venc. jogo 80			
92			X					
06 de julho - 16:00h		Venc. jogo 83		X	Venc. jogo 84			
93			X					
06 de julho - 21:00h		Venc. jogo 81		X	Venc. jogo 82			
94			X					
07 de julho - 13:00h		Venc. jogo 86		X	Venc. jogo 88			
95			X					
07 de julho - 17:00h		Venc. jogo 85		X	Venc. jogo 87			
96			X					

QUARTAS DE FINAL

09 de julho - 17:00h		Venc. jogo 89		X	Venc. jogo 90			
97			X					
10 de julho - 16:00h		Venc. jogo 93		X	Venc. jogo 94			
98			X					
11 de julho - 18:00h		Venc. jogo 91		X	Venc. jogo 92			
99			X					
11 de julho - 22:00h		Venc. jogo 95		X	Venc. jogo 96			
100			X					

SEMIFINAL

14 de julho - 16:00h		Venc. jogo 97		X	Venc. jogo 98			
101			X					
15 de julho - 16:00h		Venc. jogo 99		X	Venc. jogo 100			
102			X					

3º LUGAR

18 de julho - 18:00h		Perd. jogo 101		X	Perd. jogo 102			
103			X					

FINAL

19 de julho - 16:00h		Venc. jogo 101		X	Venc. jogo 102			
104			X					

CAMPEÃO: _____ VICE: _____

SANTA RITA DE IBITIPOCA

Solenidade de entrega de títulos de Regularização Fundiária Rural

Fotos: VIVIANE ARAÚJO



A entrega de títulos de regularização fundiária rural beneficiou 77 famílias do município



José Ricardo (subsecretário de Assuntos Fundiários da Seapa), Leandro Fonseca (prefeito municipal), Zé Guilherme (deputado estadual), Eduardo da Fonseca (presidente da Câmara Municipal) e Hildebrando Marcelo Campos (gerente regional da Emater)



A solenidade aconteceu no dia 30 de abril, no Salão Multiuso, contando com a presença dos beneficiados, familiares e convidados

A Prefeitura de Santa Rita de Ibitipoca, em parceria com o Governo de Minas, celebrou um momento histórico: a entrega de títulos de regularização fundiária rural, beneficiando 77 famílias do município. A solenidade aconteceu no dia 30 de abril, no Salão Multiuso.

Por meio do programa coordenado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA), essa importante política pública garante o reconhecimento do direito à terra, trazendo segurança jurídica, mais qualidade de vida e oportunidades para o homem e a mulher do campo. Com a propriedade regularizada, os produtores passam a ter acesso facilitado a programas e iniciativas como PAA, RBAS e PRONAF, fortalecendo a produção, gerando renda e impulsionando o desenvolvimento rural.

A audiência pública contou com a presença de importantes autoridades: o prefeito municipal Dr. Leandro; o deputado estadual Zé Guilherme; o subsecretário de Assuntos Fundiários da SEAPA, José Ricardo; o presidente da Câmara Municipal, vereador Eduardo da Fonseca; o gerente regional da EMATER, Hildebrando Marcelo Campos; além de vereadores municipais. Esse avanço só foi possível graças à união de esforços entre Prefeitura, EMATER, Governo do Estado e demais parceiros. Seguimos trabalhando por uma cidade mais justa, com mais oportunidades para todos!

Inauguração do SESB - Serviço de Especialidades em Saúde Bucal

No dia 4 de maio, foi realizada a inauguração do SESB - Serviço de Especialidades em Saúde Bucal, um importante avanço para a saúde do município.

A partir de agora, além dos atendimentos já ofertados pela atenção primária, a população passa a contar também com serviços especializados em odontologia, incluindo endodontia, próteses fixas e odontopediatria - ampliando o acesso e garantindo um cuidado ainda mais completo e resolutivo.

A solenidade contou com a presença de autoridades municipais, das novas especialistas, profissionais da saúde e da população em geral, que prestigiaram esse momento marcante. Durante o evento, o secretário de Saúde, Alexandre Fonseca, destacou a



Foto: PABST/DIVULGAÇÃO

relevância da implantação do serviço e o quanto essa conquista fortalece e eleva o padrão do atendimento odontológico no município. Já o prefeito Leandro Fonseca deu as boas-vindas às profissionais e reforçou que o compromisso com um atendimento de qualidade à população segue sendo a prioridade de toda a gestão.

Após as falas, foi realiza-

do o descerramento da placa, oficializando a inauguração do SESB. Mais do que a ampliação dos serviços, este momento representa um compromisso renovado com o cuidado, a responsabilidade e o bem-estar da população.

A estrutura cresce, os serviços avançam, mas a essência permanece a mesma: cuidar com dedicação, respeito e qualidade.

Premiação do 41º Torneio Leiteiro

CAMPEÃS DA EXPO AGRO 2026 - 30 DE ABRIL A 03 DE MAIO			
CATEGORIA	PROPRIETÁRIO	ANIMAL	PROD. TOTAL
HOLANDESA ADULTA	GEÓRGENES RIBEIRO DE FREITAS	VACA GIRAFÁ	246,335
HOLANDESA 6 DENTES	JOSÉ GERALDO FONSECA DE PAULA	VACA JÚLIA	137,785
HOLANDESA 4 DENTES	ANTÔNIO JOSÉ FONSECA PAULA	VACA DOROTÉIA	129,975
HOLANDESA 2 DENTES	ANTÔNIO JOSÉ FONSECA PAULA	VACA DAIANE	134,105
HOLANDESA DENTE DE LEITE	GEÓRGENES RIBEIRO DE FREITAS	VACA RAÍRA	110,150
CRUZADA ADULTA	DAUVAM ALVES DE PAULA	VACA BAIANA	207,695
CRUZADA 6 DENTES	ELCIO HERMÓGENES DE ALMEIDA CARVALHO	VACA MARAÍSA	106,260
CRUZADA 4 DENTES	JOSÉ MAURICIO DE OLIVEIRA	VACA MIMOSA	96,200
CRUZADA 2 DENTES	JOSÉ CARLOS DE PAULA	VACA MARINA	130,230
MEIO SANGUE ADULTA	ROMÁRIO HENRIQUE DE SOUZA PACHECO	VACA FARTURA	213,435
MEIO SANGUE 6 DENTES	JOSÉ ANTÔNIO DE OLIVEIRA	VACA TIGRESA	90,890
JERSEY ADULTA	LUIZ DE OLIVEIRA DE PAULA	VACA ISADORA	52,580
GIR LEITEIRO	JOSÉ FERNANDO ALVES DA SILVA	VACA BELEZA	66,340
MINI VACA	HIDERALDO ALVES RODRIGUES	VACA NANICA	57,270



Foto: LEANDRO FARIA

SANTA RITA DE IBITIPOCA

Festa da Padroeira reúne milhares de fiéis em Santa Rita de Ibitipoca

A tradicional Festa da Padroeira Santa Rita de Cássia reuniu milhares de fiéis em Santa Rita de Ibitipoca, em mais uma grandiosa demonstração de fé, devoção e religiosidade. Conhecida como a “Santa das Causas Impossíveis”, Santa Rita foi homenageada com uma intensa programação religiosa e festiva que movimentou a cidade nos dias que antecederam 22 de maio, data dedicada à santa.

Como acontece todos os anos, a novena preparatória contou com missas diárias celebradas por padres convidados de diversas cidades da região, atraindo um grande número de devotos e visitantes.

No dia da padroeira, as celebrações começaram ainda na madrugada. A primeira missa foi celebrada às 5 horas da manhã e, ao longo do dia, outras seis celebrações foram realizadas, totalizando sete missas marcadas pela expressiva participação de fiéis vindos de diferentes municípios.

Um dos momentos mais emocionantes da festa foi a tradicional procissão luminosa em homenagem à santa, acompanhada pela Corporação Musical Santa Cecília. O cortejo percorreu várias ruas da cidade, reunindo centenas de devotos em um clima de profunda fé e emoção.

Ao retornar à igreja, os fiéis participaram da missa campal de encerramento, celebrada por diversos sacerdotes, encerrando oficialmente a programação religiosa.

As festividades foram concluídas em clima de confraternização, com uma grande queima de fogos e shows na praça central, celebrando mais uma edição de uma das mais importantes manifestações religiosas e culturais de Santa Rita de Ibitipoca.

Para o pároco, padre José Crispim Filho, o Jubileu de Santa Rita de Cássia foi marcado por momentos especiais de espiritualidade e renovação da fé.

“Nosso Jubileu de Santa Rita de Cássia foi realmente um momento de muitas bênçãos e fé. Foi maravilhoso ver a presença dos devotos em todos os momentos da programação. Tivemos a participação de muitos padres nas missas e confissões. A cada ano, nossa paróquia fortalece ainda mais a fé e o compromisso com Jesus. Como Santa Rita nos



A procissão foi marcada pela expressiva participação de fiéis vindos de diferentes municípios

ensinou, nosso foco deve ser sempre Jesus”, destacou.

Entre os inúmeros testemunhos de devoção, a aposentada Terezinha Andrade Nascimento, da cidade de Ibitioga, emocionou-se ao falar sobre sua gratidão à padroeira.

“Santa Rita de Cássia sempre me protegeu e amparou nos momentos mais difíceis da minha vida. Todos os dias peço sua intercessão com muita fé. Neste ano, de forma especial, venho agradecer pela saúde dos meus filhos, que passaram por momentos de enfermidade, mas que hoje estão melhores graças às bênçãos alcançadas. Meu coração transborda gratidão por tantas graças recebidas”, afirmou.

Durante a procissão, muitos fiéis acompanharam o trajeto descalços como forma de agradecimento pelas graças alcançadas. Outros manifestaram sua devoção vestindo-se como Santa Rita de Cássia. Entre eles estava a artesã Rita, moradora da cidade, que enfrentou uma grave enfermidade neste ano e, com muita fé na padroeira, alcançou a cura.

Estar em Santa Rita de Ibitipoca no dia dedicado à padroeira é, para muitos, uma experiência de profunda emoção. A fé dos devotos se revela em histórias de superação, agradecimento e graças alcançadas pela intercessão de Santa Rita de Cássia.

Outro testemunho marcante foi o de Francisco Augusto do Nascimento (Chiquinho), que fez questão de expressar sua gratidão.

“Passei por sérios problemas de saúde e, em todos esses momentos difíceis, recorri à intercessão de Santa Rita de



Fiéis descalços como forma de agradecimento por graças alcançadas



Devotos manifestaram sua devoção vestindo-se de Santa Rita de Cássia

Cássia com muita fé. Minhas preces sempre foram ouvidas. Estar aqui, no dia da padroeira, representa para mim um momento de enorme emoção e gratidão. Enfrentei dois graves problemas de saúde e, graças à proteção de Santa Rita de Cássia e ao cuidado de dois médicos especiais, o santarritense Dr. Antônio José e o santanense Dr. José Francisco Baumgratz (in memoriam) - hoje estou vivo. Só tenho a agradecer pelas graças alcançadas, pela vida e por toda a proteção recebida”, declarou.

Mais uma vez, a Festa de Santa Rita de Cássia reafirmou sua importância como um dos maiores eventos religiosos da região, fortalecendo a fé, preservando tradições e reunindo gerações em torno da devoção à padroeira.

Fotos: VIVIANE ARAÚJO



Padre Crispim celebrando missa campal no encerramento do Jubileu



No Dia da Padroeira, 22 de maio, sete missas foram realizadas



“Nossos corações transbordam por tantas graças alcançadas”, relatou o casal Chiquinho e Tereza, da cidade de Ibitioga

Abertura oficial dos Jogos Escolares de Minas Gerais

É com grande orgulho que registramos a participação da equipe de futsal masculino - Módulo II, formada por alunos da Escola Estadual Zequinha de Paula, de Santa Rita de Ibitipoca, na abertura oficial dos Jogos Escolares de Minas Gerais (JEMG), realizada na cidade de Barbacena.

O momento contou com a presença do vice-prefeito de Barbacena, José Aloísio Dias, e do subsecretário de Esportes de Minas Gerais, Tomás Mendes, reforçando a importância do esporte como ferramenta de transformação social e incentivo à juventude.



Foto: PMSR / DIVULGAÇÃO

Representando Santa Rita de Ibitipoca, estiveram presentes a secretária municipal de Turismo, Esporte e Lazer, Mayra Baumgratz; o vereador Eduardo Fonseca, além da comissão técnica e toda a delegação, demonstrando união, compromisso e espírito esportivo. A expectativa é de uma participação marcada por integração, superação e conquistas, levando o nome do município com orgulho e dedicação.

Viviane Araújo



gente é pra Brilhar

Auto Posto
MONTANHAS
de Minas

Preço Justo e Qualidade Comprovada

(32) 98455-5511

Rua Josefina Antunes, 598 - Ibertioga - MG

UMA NOITE
DE PRINCESA

Foto: VIVIANE ARAÚJO

No dia 9 de maio, **Sophia Baumgratz**, de Santa Rita de Ibitipoca, comemorou seus 15 anos como uma verdadeira princesa de conto de fadas. Tudo foi simplesmente encantador: desde a missa, celebrada com a participação especial de seus amigos em uma linda e emocionante cerimônia, até a recepção, marcada por momentos inesquecíveis, muita alegria, emoção e uma deslumbrante valsa que tornou a noite ainda mais mágica. Uma celebração digna de ser eternamente lembrada!

FESTA NA PEDRA NEGRA



Foto: DIVULGAÇÃO

No dia 16 de maio, na comunidade da Pedra Negra, em Santana do Garambéu, **João da Fonseca**, o querido **João da Pedra Negra**, comemorou seu aniversário, ao lado de amigos e familiares. A celebração teve missa com o padre Jânio e um saboroso café da roça, com deliciosos quitutes típicos da região. Parabéns João! Que sua alegria e simpatia permaneçam por muitos anos. Na foto, o aniversariante com a esposa, filhos e neto.

ICF 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

todo
mundo
lê

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

PARABÉNS PRA VOCÊ



Foto: VIVIANE ARAÚJO / ARQUIVO

Parabéns ao **Dr. Moura**, prefeito de Santana do Garambéu, que comemorou mais um ano de vida no dia 19 de maio. Desejamos muita saúde, paz, felicidade e sucesso em sua caminhada. Que esta nova etapa seja repleta de conquistas, alegrias e realizações.

UM ANINHO DE AMOR



Foto: DIVULGAÇÃO

Viva a pequena **Ana Livia Esméria da Silva Ávila**, que celebrou com muita alegria seu primeiro aninho de vida. Filha de Adrian William Narcizo de Ávila e Aniele Aparecida da Silva, da cidade de Santana do Garambéu, a pequena é motivo de muita felicidade para toda a família. Que Deus abençoe sua vida com muita saúde, amor, paz e um futuro repleto de alegrias. Parabéns pelo seu primeiro aniversário!

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.expressooveracruz.com.br (32) 98408.9030 [expressooveracruz](https://www.instagram.com/expressooveracruz)

UM BRINDE AO AMOR



Foto: DIVULGAÇÃO

No dia 9 de maio, familiares e amigos celebraram a união de **Iáscara** e **Arthur** em uma cerimônia marcada pela emoção e pelo amor. O casamento aconteceu na Matriz Nossa Senhora da Piedade, em Barbacena, reunindo convidados em um momento especial de fé e celebração. A noiva Iáscara é filha de Nely Nascimento e Waldecy de Paula. Já o noivo Arthur, é filho de Silvana Teixeira e Amarílio Ferreira, tradicionais moradores da cidade de Alfredo Vasconcelos. Após a cerimônia religiosa, os convidados seguiram para uma elegante recepção no Moinho Imperial, em Carandá, onde os noivos comemoraram a nova etapa da vida ao lado de familiares e amigos. A festa foi marcada por momentos de alegria, confraternização e muita emoção, celebrando a união do casal em uma noite inesquecível.

UMA NOITE ESPECIAL



Foto: VIVIANE ARAÚJO

Durante o lançamento das candidatas ao título de Brotinho, Superbroto e Rainha do 26º Festival de Morangos, Rosas e Flores de Alfredo Vasconcelos 2026, realizado na noite de 29 de maio, o prefeito municipal **Amarílio Ferreira (Neném Flávio)** e a vice-prefeita **Daniela Oliveira** estiveram prestigiando o evento. Na foto abaixo, o secretário municipal de Cultura, **Marcos Paulo**, ao lado de **Kayllane Kethen** (Miss Simpatia do Festival 2025).



Foto: VIVIANE ARAÚJO

MARCANDO PRESENÇA NA EXPOAGRO DE BARBACENA

Na abertura técnica da 57ª Expoagro de Barbacena, ocorrida em 14 de maio, diversas autoridades, lideranças do agronegócio e representantes de entidades do setor marcaram presença, reforçando a importância da feira para o desenvolvimento econômico e rural da região.



Os prefeitos **Amarílio Ferreira** (Alfredo Vasconcelos) e **Leandro Fonseca** (Santa Rita de Ibitipoca)



Entre umas e outras, os amigos **Tulinho**, **Mundinho**, **Geraldo** e **Marcos Cobucci**



Milton Roman (vereador de Barbacena); **Érico Pissolati** (responsável pela coordenação técnica da Expoagro Barbacena e presidente do Clube do Cavalo de Barbacena); **Carlos Du** (prefeito de Barbacena) e **Renato Laguardia** (vice-presidente de Finanças do Sistema Faemg)



Emerson Simão (gerente regional Sistema Faemg Senar); **Rubens Áureo Lobato** (presidente do Sindicato Rural de Barbacena) e **Renato Laguardia** (vice-presidente de Finanças do Sistema Faemg)

- 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 - Ibertyoga - MG

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

- 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

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

MADRE DE DEUS DE MINAS

10º Congresso Internacional de Controle e Políticas Públicas

A Câmara Municipal de Madre de Deus de Minas participou do 10º Congresso Internacional de Controle e Políticas Públicas, realizado em Belo Horizonte, em iniciativa promovida pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais (TCE/MG) em parceria com o Instituto Rui Barbosa. O evento reuniu especialistas, gestores públicos, autoridades e representantes de instituições de controle de diversas regiões do Brasil e do exterior para discutir os desafios da administração pública contemporânea.

Com o tema “A Essencialidade dos Tribunais de Contas, o Direito ao Desenvolvimento, a Cidadania e os Direitos Humanos”, o congresso abordou pautas ligadas à governança pública, transparência, inovação, controle externo, sustentabilidade, participação social e eficiência das políticas públicas.

A participação dos vereadores e servidores reforça o compromisso do



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO

Poder Legislativo Municipal com a busca por conhecimento técnico, aperfeiçoamento institucional e fortalecimento das boas práticas na gestão pública. Durante o evento, foram acompanhadas palestras, painéis e debates voltados à modernização da administração pública e ao fortalecimento da transparência e da

responsabilidade na aplicação dos recursos públicos.

O congresso é considerado um dos mais importantes encontros da área de controle e políticas públicas do país, promovendo intercâmbio de experiências entre instituições e ampliando o diálogo sobre soluções para melhorar os serviços prestados à população.

Vereadores recebem representantes da Assembleia de Deus

Os vereadores Othon Fajardo e Valmir de Oliveira receberam, nas dependências da Câmara Municipal, representantes da Igreja Evangélica Assembleia de Deus, sob a liderança do pastor local Elias Gomes.

Durante o encontro, foram debatidas as ações desenvolvidas pela igreja no município, especialmente nas áreas social, espiritual e comunitária, além da importância da parceria entre as instituições religiosas e o poder público em iniciativas voltadas ao bem-estar da população.

Na oportunidade, também foi discutida a possibilidade de inclusão, no calendário oficial do município, do Dia da Proclamação do Evangelho, como forma de reconhecimento à relevância histórica e social do movimento evangélico na comunidade madredeense.



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO

Os vereadores destacaram a importância do diálogo com diferentes segmentos da sociedade e reafirmaram

o compromisso do Poder Legislativo em manter as portas abertas para ouvir instituições e lideranças do município.

Câmara Municipal inicia transição para o SAPL

A Câmara Municipal de Madre de Deus de Minas iniciou o processo de implantação do Sistema de Apoio ao Processo Legislativo (SAPL), plataforma desenvolvida pelo Senado Federal por meio do Interlegis.

O sistema permitirá mais transparência, organização e modernização dos trabalhos legislativos, facilitando o acompanhamento de projetos, leis, sessões e atividades parlamentares pela população.



Confira: <https://sapl.madrededeusminas.mg.leg.br/>

Parlamento Jovem aprofunda debate sobre Inclusão

A Câmara Municipal deu início às atividades do Parlamento Jovem Minas 2026 com a realização das primeiras oficinas junto aos estudantes da Escola Estadual Sousa Leite. O projeto, que neste ano debate o tema “Inclusão da Pessoa com Deficiência e Neurodivergência”, já reúne os jovens em momentos de formação política, cidadania e conscientização social.

As oficinas estão sendo conduzidas pelos coordenadores municipais do programa, o presidente da Câmara, vereador Othon Fajardo; e a servidora Suelaine Silva, contando ainda com o apoio e monitoria da secretária-geral da Câmara, Valmira de Oliveira.

Além das atividades introdutórias sobre política, cidadania e funcionamento dos poderes públicos, os estudantes participaram, no dia 26 de maio, de uma palestra especial com o professor e ativista Cláudio Dinali Lombelo, referência regional na defesa dos direitos das pessoas com deficiência.

Durante o encontro, Cláudio promoveu uma dinâmica interativa que marcou os participantes: alguns alunos foram vendados, enquanto outros tiveram braços ou pernas amarrados, simulan-



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO

do dificuldades enfrentadas diariamente por pessoas com deficiência. A atividade despertou empatia, reflexão e intensa participação dos jovens, que fizeram perguntas e compartilharam percepções sobre acessibilidade e inclusão.

Graduado em Gestão de Pessoas e pós-graduado em Didática e Trabalho Docente, Cláudio é especialista em Educação Especial e Inclusiva, Psicanálise Clínica, pesquisador do Grupo de Acessibilidade Arquitetônica e Urbanística da Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ), além de professor, palestrante, ator e

ativista pelas causas das pessoas com diferenças funcionais.

Durante sua fala, ele compartilhou experiências pessoais e projetos dos quais participa, destacando desafios superados em atividades esportivas e de aventura, como a participação na tradicional Volta da Pampulha, em Belo Horizonte, e a subida até o topo da Serra do Lenheiro, em São João del-Rei.

O Parlamento Jovem Minas segue ao longo do ano com oficinas, debates e construção de propostas, fortalecendo o protagonismo juvenil e aproximando os estudantes da política e da participação cidadã.



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO



Foto: CMMDM / DIVULGAÇÃO



Acesse em www.madrededeusminas.cam.mg.gov.br

BELO HORIZONTE

Governo do Estado realiza solenidade de **passagem do comando-geral da Polícia Militar de Minas Gerais**



FOTO: KAROLINE BARRETO / IMPRENSA MG

O Governo de Minas realizou, na noite de 26 de maio, a solenidade de transmissão e assunção do comando-geral da Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG). A coronel Cleide Barcelos dos Reis Rodrigues é a primeira mulher a assumir o comando-geral da instituição, no lugar do coronel Frederico Otoni Garcia, que se transfere para a reserva. O coronel Sandro Vieira Corrêa passou a ocupar a chefia do Estado-Maior, em substituição ao coronel Maurício José de Oliveira.

O governador de Minas Gerais, Mateus Simões, presidiu a solenidade que formalizou a troca do comando da corporação. Ao empossar os novos comandantes da PMMG, ele enalteceu as qualidades dos militares que vão chefiar a Polícia Militar mais antiga e uma das mais respeitadas instituições militares do país.

“A Polícia Militar de Minas Gerais hoje recebe os seus dois novos comandantes. Um homem e uma mulher de carreiras irretocáveis, formação exemplar, experiência completa, operacional e técnico-administrativa. Eu tenho a alegria de ser o governador a nomear a primeira comandante mulher da corporação. Neste governo, tivemos a oportunidade de acabar com a limitação da participação das mulheres da Polícia Militar, que era limitada a 10% até o último concurso, e agora, de ter a oportunidade de ver a PMMG sendo comandada por uma mulher preparada, capaz, pronta para o serviço como ela”, destacou o governador.

Primeira mulher no comando da PMMG

Com uma trajetória de quase três décadas de serviços dedicados à corporação, coronel Cleide, de 48 anos, ingressou na Polícia Militar em janeiro de 1997. Em 2000, concluiu o Curso de Formação de Oficiais pela Academia da Polícia Militar.

Ao longo deste período, ela construiu uma carreira sólida, pautada pela ética, profissionalismo e constante aprimoramento. Bacharel em Direito, possui especialização em Direito Militar, Gestão Estratégica de Pessoas e Violência Doméstica.

“Neste ano em que comemoramos os 45 anos do ingresso das mulheres na corporação, celebramos não apenas as conquistas alcançadas, mas também a coragem das pioneiras que abriram caminhos, superaram desafios e ajudaram a transformar a história da nossa democracia. Há muito que comemorar, mas ainda muito mais a construir, a celebrar e a sonhar para que as futuras gerações encontrem uma instrução cada vez mais forte, humana e comprometida com a valorização das pessoas”, discursou a nova comandante da Polícia Militar de Minas Gerais, coronel Cleide Barcelos dos Reis.

Também acumulou experiência em funções operacionais, estratégicas e de gestão dentro da

PMMG. Atualmente, ocupava a Diretoria de Proteção Social (DS) da corporação.

Coronel Cleide ainda esteve à frente da Diretoria de Comunicação Organizacional e comandou a Primeira Companhia de Polícia Militar Independente de Prevenção à Violência Doméstica, bem como a 228ª Companhia Tático Móvel do 49º BPM. Também foi subchefe do Gabinete Militar do Governador (GMG).

“Ao longo da minha carreira, sempre atuei com o desejo de fazer mais, de fazer melhor e de entregar mais para a nossa tropa e para a sociedade. Eu me sinto orgulhosa, agradecida e feliz por poder servir a nossa sociedade, aos nossos policiais militares e por poder entregar o melhor a cada um deles”, agradeceu.

Ela assume o lugar ocupado pelo coronel Frederico Otoni Garcia desde 2024, que agradeceu à tropa pelos anos à frente da corporação. “Talvez não encontre palavras suficientes para expressar tudo aquilo que carrego hoje no meu coração, porque existem sentimentos que ultrapassam qualquer curso. O que sinto por vocês é exatamente isso, gratidão profunda, sincera e eterna”, declarou o coronel Frederico.

Coronel Sandro

Novo chefe do Estado-Maior, o coronel Sandro Vieira Corrêa é atualmente diretor de Educação Escolar da PMMG. Integrante da turma dos Aspirantes-a-Oficial do ano 2000, ao longo da carreira exerceu funções na Academia de Polícia Militar, no 54º BPM, no 16º BPM, no Comando de Aviação do Estado (Comave), na Coordenadoria Estadual de Defesa Civil (Cedec)/Gabinete Militar (GMG) e como diretor de Finanças da Polícia Militar.

Formado em Direito, coronel Sandro possui três especializações no currículo: Criminalidade e Segurança Pública (UFMG), Segurança Pública (APM/Fundação João Pinheiro) e em Gestão Estratégica de Segurança Pública (APM/Fundação João Pinheiro).

Além disso, acumula experiência como comandante de aeronave (helicóptero), com 2,5 mil horas de voo, e foi instrutor de voo e de simulador de voo de helicóptero.

Sobre a PMMG

A Polícia Militar completará, no dia 9 de junho, 251 anos de serviços prestados aos mineiros. Presente nos 853 municípios, é a Polícia Militar mais antiga e uma das mais respeitadas instituições militares do país. Essa presença territorial é garantida por uma estrutura de 170 unidades, incluindo 81 Batalhões e 27 Companhias Independentes, além de um efetivo de mais de 40 mil policiais.

Fonte: agenciaminas.mg.gov.br

XIX EXPOSIÇÃO AGROPECUÁRIA E TORNEIO LEITEIRO DE SANTANA DO GARAMBEU - MG

04/06

07h00: Esgota Oficial
14h00: 1ª Ordenha
20h00: 2ª Ordenha
21h00: Abertura Oficial do Rodeio com a Tornado Eventos
23h30: Show com Carvalho e Mariano
Logo após: Tânia Ferman

05/06

07h00: 3ª Ordenha
14h00: 4ª Ordenha
15h00: Música ao vivo próximo às barracas
20h00: 5ª Ordenha
21h00: Rodeio com a Tornado Eventos
23h00: Show com Duda Bertelli
01h00: Show com Pedro Soberano
Logo após: DJ GUU

06/06

07h00: 6ª Ordenha
09h00: Julgamento Morfológico
14h00: 7ª Ordenha
15h00: Música ao vivo próximo às barracas
20h00: 8ª Ordenha
21h00: Rodeio com a Tornado Eventos
23h30: Show com Os Barões da Pisadinha
Logo após: DJ Ryder

07/06

07h00: 9ª Ordenha
10h00: Premiação e Desfile do Torneio Leiteiro
14h00: Música ao vivo próximo às barracas
20h00: Final do Rodeio com a Tornado Eventos
21h30: Show com Kleber Oliveira
Logo após: DJ GUU

Haverá rodeio para as crianças sexta, sábado e domingo. Em breve, mais informações.

SANTANA DO GARAMBEU | SECRETARIA DE CULTURA | **SANTANA** | **Tornado eventos** | **FRMG** | **PMMG** | **EMATER** | **SANTANA DO GARAMBEU** | **LNR** | **IMA**

A MATRIZ DO GRUPO PARCEIRO AGRONEGÓCIOS ESTÁ DE CASA NOVA!

Agora em um espaço mais amplo, moderno e bem localizado, para melhor te atender.

Uma nova sede, a mesma parceria de sempre.

GRUPO PARCEIRO

GRUPO PARCEIRO

GRUPO PARCEIRO

Esperamos a sua visita!

Avenida Salum Assad David, 830 - Santa Luíza - Varginha, MG

GRUPO PARCEIRO
AGRONEGÓCIOS, LOGÍSTICA E TRANSPORTES

ANDRELÂNDIA

Andrelândia tem o bar mais antigo do Brasil

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

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

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

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

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

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

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



Quem passar por Andrelândia pode tomar uma no bar mais antigo do Brasil em funcionamento e ainda ganhar um certificado de visita

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

Ou seja, boteco antigórico. Do tempo da zagaia ou da arca da velha... Verdadeira Reserva Alcológica da cidade.

Seu estilo arquitetônico (casa térrea com portas em arcos abatidos) típico do século XVIII, sua posição privilegiada ao lado da Matriz e o desgaste acentuado das soleiras de pedra da sua parte comercial denunciam a antiguidade do imóvel, onde muita cachaça já foi servida e consumida...

Um estudo geológico a respeito do desgaste das soleiras de gnaíse das portas de entrada desse boteco certamente renderá pu-

blicação internacional a respeito do abrasamento lítico decorrente do consumo etílico (embrasamento), com possibilidade de sair na Nature.

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

Não se sabe quem foram os antigos donos do boteco no século XVIII (época em que Tiradentes tomava umas cangibrinas para as bandas de Lima Duarte), mas no século XIX (época de Pedro I, Pedro II e quando a escravidão ainda existia), existem provas documentais de que ali funcionou a casa comercial e o bar de propriedade do Sr. Henrique Andrade Alves, pelo menos desde 1882, o que basta para a

comprovação da antiguidade do boteco, onde muitos andrelândenses ilustres já “tiraram o zinabre da serpentina”.

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

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

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



Vista do boteco com as portas abertas na década de 1960



Trabalho na confecção dos tapetes de Corpus Christi, tendo como “ponto de apoio” o bar mais antigo do país

batizados, casamentos e encomendação de defuntos.

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

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

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

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

FONTE: <http://terraeandre.blogspot.com>

ALFREDO VASCONCELOS

Lançamento das candidatas marca início da programação do 26º Festival de Morangos, Rosas e Flores

Em uma noite marcada pela beleza, elegância e valorização das tradições locais, a Prefeitura de Alfredo Vasconcelos, por meio da Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, promoveu no dia 29 de maio, no Salão de Festas Strawberry, o lançamento oficial das candidatas aos concursos de Brotinho, Superbroto e Rainha do 26º Festival de Morangos, Rosas e Flores 2026.

O evento reuniu autoridades municipais, entre elas o prefeito Amarílio Ferreira, a vice-prefeita Daniela Oliveira, o secretário municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Marcos Paulo, além de secretários municipais, vereadores, colaboradores e familiares das candidatas.



Durante a solenidade, o secretário Marcos Paulo destacou a importância do festival para a identidade cultural e econômica do município.

“O Festival de Morangos, Rosas e Flores de Alfredo Vasconcelos não é apenas uma festa; é a celebra-

ção da identidade do município, da nossa terra e da nossa gente. Alfredo Vasconcelos carrega em seu solo a força do trabalho agrícola, tendo no cultivo de morangos, rosas e flores algumas de suas principais fontes de renda e um dos pilares que impulsionam a economia local.

Cada flor e cada morango colhidos representam o esforço, a dedicação e o amor das famílias produtoras. É para valorizar essa tradição e exaltar a beleza de nossa cidade que estamos aqui”, ressaltou.

A programação do festival terá continuidade no dia 8 de ago-

to, quando acontecerá o desfile para a eleição da Rainha do Festival, seguido pelo tradicional Baile da Rainha. Já no dia 9 de agosto, será a vez da escolha do Brotinho e do Superbroto.

O 26º Festival de Morangos, Rosas e Flores será realizado de

14 a 16 de agosto, no Parque de Exposições Ana Maria Rodrigues, com uma programação diversificada, reunindo atrações musicais, apresentações culturais e atividades voltadas à valorização das tradições e da produção agrícola do município.

PIEIDADE DO RIO GRANDE

História, fé e tradição na Festa da Congada e Moçambique



Foto: DIVULGAÇÃO

A tradicional Festa da Congada e Moçambique de Piedade do Rio Grande celebrou, de 29 e 31 de maio, 98 anos de história, fé e tradição. A programação reuniu procissões, missas, coroações, queima da fogueira, apresentações musi-

cais, manifestações culturais e almoço comunitário, em uma grande demonstração de devoção e união da comunidade. Tradições que atravessam gerações e mantêm viva a história, a cultura popular e a identidade do povo piedense.



Foto: DIVULGAÇÃO



SÃO VICENTE DE MINAS

EXPAI 2026 promete agitar São Vicente de Minas com grandes shows e tradição rural

A cidade de São Vicente de Minas já se prepara para receber a XXXII EXPAI 2026 - Exposição Agropecuária e Industrial de São Vicente de Minas, um dos eventos mais tradicionais da região. A festa será realizada no Parque de Exposições Osvaldo de Andrade Reis, durante o feriado de Corpus Christi, reunindo shows, cultura sertaneja, agronegócio e entretenimento para toda a família.

ATRAÇÕES MUSICAIS PARA ANIMAR OS 4 DIAS DE FESTA

- Quinta-feira (4 de junho):** Marcelo & Ryan
- Sexta-feira (5 de junho):** Felipe & Rodrigo
- Sábado (6 de junho):** Traia Véia
- Domingo (7 de junho):** Nosso Sentimento

Um dos momentos mais aguardados da EXPAI será o tradicional Tratoração, marcado para sábado, 6 de junho. A concentração acontece às 13h, no Parque de Exposições, com saída prevista para as 14h. O desfile reúne produtores rurais, trabalhadores do campo e admiradores da cultura agropecuária em uma grande demonstração de orgulho e tradição vicenciana.

Além dos shows, a EXPAI 2026 mantém viva a essência do homem do campo com atrações já consagradas, como o Torneio Leiteiro, Copa de Marcha, Feira de Artesanato, Cia de Rodeio Velho Oeste, praça de alimentação com gastronomia variada, parque de diversões e o tradicional encontro de produtores rurais, fortalecendo o agronegócio, a economia local e o turismo regional.

E a criançada também terá espaço garantido na festa. A Fazendinha funcionará

todos os dias do evento, reunindo diversas espécies de animais para encantar e aproximar as crianças do universo rural. Outro destaque será o divertido Rodeio em Carneiros, destinado a crianças de até 25 kg, prometendo momentos de alegria e muita emoção para as famílias.

A entrada para a EXPAI será solidária: com a doação de 1 kg de alimento não perecível (exceto sal e fubá), o público garante passaporte para os quatro dias de festa.

A troca antecipada deve ser feita exclusivamente no CRAS São Vicente de Minas, localizado na Rua São Vicente de Paulo, 113, bairro Tijuco, de segunda a sexta-feira, das 9h às 16h. Quem não conseguir realizar a troca antecipadamente poderá fazer a doação diretamente na entrada do evento - mas a organização reforça: não deixe para a última hora!

ENTRADA FRANCA

XXXII EXPAI 2026

QUARTA 03 JUNHO

LUCAS E GIOVANI

QUINTA 04 JUNHO

MARCELO & RYAN

LEO DE FREITAS

SEXTA 05 JUNHO

FELIPE & RODRIGO

DEBORAH COSTA

SÁBADO 06 JUNHO

TRAIÁ VEIA

THIEGUINHO

DOMINGO 07 JUNHO

NOSSO SENTIMENTO

TURMA DO BATATINHA

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

SHALOM PRODUÇÕES E EVENTOS

SÓ HUMOR

TATU DO ADVOGADO

O advogado estava viajando de carro pela BR, um tatu foi atravessar na frente do carro e o motorista parou e pegou o tatu. Colocou na porta malas e seguiu viagem. Pouco na frente uma blitz da polícia federal o parou. Pediram os documentos, pediram pra ele descer do carro e abrir o porta-malas. Lá dentro o policial vê o tatu e fala:

- Rapaz, você é louco. Esse animal é selvagem, isso vai te dar cadeia. Se eu chamar a polícia ambiental você está frito. O advogado explica:
- Bem capaz, esse tatu é meu. De estimação. Está comigo desde novinho. Se você soltar ele no chão eu dou dois assobios e ele volta e fica do meu lado. Ele é treinado.
O policial diz:
- Não acredito nessa sua história.
- Então solte ele pra você ver, - diz o advogado.
O policial pega o tatu, solta ele no chão e o tatu corre pro mato. O policial então pede pro advogado:
- Agora chame o tatu de volta.
E o advogado pergunta:
- Que tatu?

FALECIMENTO DO MARIDO

Certo dia, Paulo foi avisar a velhinha que seu marido havia falecido em um acidente. A velhinha começou a chorar; ela estava sem calcinha e levantou parte de baixo do vestido para enxugar as lágrimas. E disse:
- Paulo, você já viu uma desgraça maior que essa?
Paulo respondeu:
- Vi, sim, mas não foi em gente, foi em uma jumentada.

NOTÍCIA BOA E RUIM

A mulher de um advogado liga para ele no meio de uma reunião de negócios e diz:
- Amor eu tenho uma notícia boa e uma ruim.
- Mas amor, eu estou em uma reunião de negócios, então fale só a boa.
- O airbag do seu carro funcionou direitinho!

PROFISSÃO DA FILHA

Depois de mais de cinco anos longe e sem dar notícias, a filha aparece em casa. O pai logo exige uma explicação.
- Virei prostituta e não tive coragem de contar.
O pai, fica descontrolado.
- Vagabunda, você é a vergonha da família... nunca mais volte aqui.
- Desculpe pai, eu imaginava isso. Porém, só quero deixar essa escritura de um apartamento em Copacabana para a mamãe, uma poupança de R\$ 500 mil para o meu

irmão.... E para o senhor, esse Rolex e uma BMW zero que está estacionada na rua.
- O que você disse que era mesmo?
- Prostituta.
- Que susto, eu entendi professora substituta, dá aqui um abraço no papai!

AULA DE PORTUGUÊS

A professora faz perguntas de língua portuguesa.
- Ferrugem, com que letra se escreve a palavra COELHO?
- C, professora!
- Acertou, garoto!
E continua:
- Galinda, a palavra ÍNDIO, se escreve com I ou H?
- Humm... I fessora!
- Isso mesmo garota, acertou!
E continua:
- Pezão, com a primeira letra da palavra BRASIL?
- B, tia!
- Isso mesmo, garoto!
E a vez de Joãozinho, que estava mexendo com o celular:
- Joãozinho, vamos ver se você está prestando atenção na aula: A palavra QUEIJO começa com que letra?
O moleque olha distraído sem ter ouvido a professora e diz:
- O quê?
- Isso mesmo, meu gorducho.

CHEGANDO TARDE

Joãozinho chega atrasado na aula novamente. A professora fala:
- Chegou atrasado de novo, Joãozinho
Ele responde:
- Mas a senhora disse que nunca é tarde para aprender.

ALGO PARA BEBER

Num avião a comissária de bordo pergunta:
- Vai desejar alguma coisa para beber?
E o senhor pergunta:
- Quais são as opções?
E a comissária de bordo responde:
- Sim e não!

PERDIDOS NA ILHA

Um avião cai em uma ilha e os únicos sobreviventes são um homem e uma mulher, que mal se conhecem. Ao chegar na ilha os dois tiveram as roupas inteiramente rasgadas durante a queda avião. A mulher negocia com o homem:
- Já que estamos perdidos, sem roupa e nem nos conhecemos, vamos fazer o seguinte: eu não olho pra você e você não olha pra mim.
- Concordo. E podemos começar agora!
E passaram o dia todo sem olhar um para o outro, só se comunicando de costas.

Anoiteceu e ambos estavam cansados, o homem se jogou no chão e foi dormir ali mesmo. A mulher quis ser mais civilizada e fez um pequeno travesseiro de pedra. Ao encostar a cabeça no travesseiro, a mulher deu um grito:
- Aaaa! Como eu vou dormir com um negócio duro desses?
E o homem acordou com o grito:
- Assim não vale! Você olhou pra mim, não foi?

TRÁFICO DE ÓRGÃOS

A mulher pergunta ao homem:
- O que você faz?
O homem responde:
- Tráfico de órgãos.
A mulher espantada diz:
- Você não tem coração?
O homem responde:
- Isso foi uma encomenda ou uma crítica?

PARA O EX-NAMORADO

A garota manda uma mensagem para seu ex-namorado:
- E aí tudo bem com você?
O ex responde:
- Não, estou com frio, com fome e sem dinheiro. Só falta você aqui...
A garota pergunta eufótica:
- Pra te fazer companhia?
E ele responde:
- Não, pra completar a tragédia!

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 burro atropelado.

LÁPIDE DA FREIRA

Uma freira na hora da morte, pediu para escreverem no seu túmulo: "Nasci virgem... vivi virgem... e morri virgem!"
O coveiro achou que eram muitas palavras e resumiu: "Devolvida sem uso!"

ESPOSA DO MINEIRINHO

O mineirinho acompanha a esposa ao médico ginecologista, que faz o diagnóstico:
- Meu senhor, sua esposa está precisando de verdura, ferro e cálcio.
E o mineirinho:
- Uai, dotô... Ver dura, ela tá sempre veno. Ferro, leva quastodia. Agora, se o senhor pudé colocá um cárcio, eu agradeço porque ela tá meiforgada memo!

Cruzadas diretas

www.coquetel.com.br

© Revistas COQUETEL

Prato alagoano preparado com queijo	Tipo de escova para dentes sensíveis	Imagem ligada ao sobrenatural	André Rizek, jornalista paulistano	Oficial superior da Marinha
	Direção da agulha da bússola (abrev.)	Na hora (?): no momento preciso	A letra da cedilha	Aspirar profundamente
Roedor andino sociável	Pedro (?): declarou o Dia do Fico	Empresa de aviação extinta em 2014		
Objeto de restrição pela lei antifumo	Copo em forma de chifre	Arte (?): é simbolizada pelo Coliseu		
Indica o Leste na rosa dos ventos	Vogal que levava o trem (Gram.)	Astro argentino do Inter Miami (fut.)	"Pinga" (?), cantora	
		Olegário Mariano, poeta pernambucano	Giulia (?), cantora	
		Fruto associado ao chocolate em doces	Morcego, em inglês	
Alvo de detetores usados por policiais	Terceira nota da escala musical	(?) Soares: faleceu em 2022	Aquele que sofre de enfermidade	Estrutura metálica do pneu radial
				Interjeição de bailes de Carnaval
Desprendido	Mika Hakkinen, ex-piloto da F1		Instrumento de sopro de orquestras	
Item da herança		O chinês inicia-se em uma lua nova	Chá, em inglês	(?) Galvão, primeiro santo brasileiro
Habituação campestre típica dos Alpes			Vinho mais adocicado	François Rabatel, escritor francês
Amazonas (sigla)	Associação de coisas diferentes			
Cama rústica	Campo petrolífero da Bacia de Santos			
		Umberto Eco, escritor italiano		Documento (abrev.)
Pais que ataca a Ucrânia desde 2022			Período próximo a 24 horas em Marte	
Situação atribuída a encontros casuais	Nicolau de Cusa, teólogo alemão	"(?)-se os anéis, ficam os dedos" (dito)		Modelo de carro criado por Ford

BANCO 3/bat — lea, 4/trip, 5/catre, 6/guampa.

23

#FaçaCoquetel

Assine e receba no conforto da sua casa!

Assine agora pelo COQUETEL

Solução

V	I	C	N	E	O	I	P	A	O	C
L	O	V	A	S	S	A	J	Y		
V	I	O	V	I	S	S	N	H		
G	E	3	N	3	H	L	V	C		
V	H	N	L	S	I	M	W			
H	J	N	3	L	V	H	C			
J	V	3	L	3	W	3	3			
3	O	3	O	N	V	3	O			
O	O	3	V	3	O	J	3	O		
O	V		N	I	W	L				
V	3	A	V	3	V	L	3	W		
L	V	3	W		N					
I	N	O	H	H	V	3	O			
J	I	L	L	I	I	I	I			
V	V	3	I	H	C	N	I	H	C	
C		N	A		V	N		C		



SAINTA RITA
PRAZER EM SERVIR

Carnes bovina e suína - Frango
Linguiça - 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 Ibitipoca - MG

Pecado da Gula

BOLO DE FUBÁ SALGADO



INGREDIENTES: 3 ovos; 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (250 g); 1 xícara (chá) de açúcar (200 g); 1 xícara (chá) de fubá (140 g); 1 xícara (chá) de farinha de trigo (140 g); 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (14 g); 1 pitada de sal; 1 xícara (chá) de queijo minas padrão (150 g).

MODO DE PREPARO: Quebre os ovos, corte o queijo minas padrão em cubos médios. Aproveite para preaquecer o seu forno a 180°C. Coloque os ovos e a nata em uma tigela grande e bata com um fouet (batedor de arame) até obter uma mistura homogênea. Acrescente o fubá, a farinha de trigo, o açúcar, o sal e o fermento, misturando até formar uma massa cremosa. Despeje metade da massa em uma forma untada (19cm). Distribua os cubos de queijo sobre a massa, espalhando bem para que todas as fatias tenham recheio. Cubra com o restante da massa, espalhando delicadamente para não deslocar o queijo. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, até dourar e passar no teste do palito. Retire do forno, deixe amornar e desenforme antes de servir. Aproveite esse bolo maravilhoso.

PASTELZINHO ASSADO COM TRÊS QUEIJOS



INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de manteiga derretida; 1 ovo; 1 colher (chá) de sal; 1 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry; 3 xícaras (chá) de farinha de trigo; margarina e farinha de trigo para untar; 1 ovo para pincelar. **Recheio:** 1/2 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry; 1/2 xícara (chá) de queijo muçarela ralado; 1/2 xícara (chá) de ricota amassada; 1 colher (sopa) de orégano seco.

MODO DE PREPARO: Bata no liquidificador a manteiga derretida, o ovo, o sal e o Catupiry até homogeneizar. Despeje em uma vasilha e adicione a farinha, aos poucos, mexendo com uma colher até dar liga. Sove por 2 minutos, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. **Recheio:** Em uma tigela, misture o requeijão, a muçarela, a ricota e o orégano até homogeneizar. Reserve. Entre duas folhas de filme plástico, abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com a boca de um copo ou com um cortador próprio de 10cm de diâmetro. Coloque o recheio nas massas e dobre apertando as bordas com um garfo para selar. Organize em uma fôrma, untada e enfarinhada e pincele com o ovo batido com um garfo. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire e sirva em seguida.

BURACO QUENTE



INGREDIENTES: 100 g de bacon picado; um fio de azeite; 1 cebola pequena picada; 3 dentes de alho amassados; 500 g de carne moída; 1 lata de seleta de legumes; 1 lata de milho-verde; 300 g de molho de tomate; 1 caixa de extrato de tomate (320 g); sal e pimenta-do-reino a gosto; 1 colher (chá) de páprica defumada; salsinha picada; 8 pães do tipo francês; 200 g de queijo muçarela ralado.

MODO DE PREPARO: Em uma panela, doure o bacon com um fio de azeite (mas pode ser feito sem o óleo). Assim que dourar, adicione a cebola e o alho. Deixe refogar um pouco. Acrescente a carne moída e mexa sem parar até ela mudar de cor. Junte a seleta de legumes, o milho, o molho de tomate, o extrato de tomate, o sal, a pimenta, a páprica, misture bem e deixe o molho apurar. Desligue o fogo e finalize com a salsinha picada. Retire o miolo dos pães, pela ponta para formar uma cavidade. Recheie ele com o molho intercalando com a muçarela ralada.

CALDO DE TILÁPIA



INGREDIENTES: 4 colheres (sopa) de azeite; 1 cebola picada; 2 dentes de alho picados; 800g de tilápia em cubos; 1 pimentão verde picado; 2 tomates picados; 1 cenoura picada; 100g de vagem picada; 4 xícaras (chá) de água; 2 batatas cozidas e amassadas; sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto.

MODO DE PREPARO: Aqueça uma panela com o azeite e frite a cebola, o alho e o peixe por 5 minutos. Adicione o pimentão, o tomate, a cenoura, a vagem e a água e então cozinhe por 5 minutos. Junte a batata amassada, tempere com sal, pimenta e cheiro-verde e cozinhe por mais 5 minutos, mexendo algumas vezes. Transfira para uma sopeira para servir em seguida.

ESPETINHO CAIPIRA



INGREDIENTES: 500g de lombo suíno em cubos; 500g de filé-mignon em cubos; 3 dentes de alho picados; sal e pimenta-do-reino a gosto; 300g de queijo coalho em cubos; azeite para untar e regar. Farofa: 4 colheres (sopa) de manteiga; 1 cebola picada; 1 pimentão vermelho picado; 3 xícaras (chá) de farinha de mandioca; sal e cheiro-verde picado a gosto.

MODO DE PREPARO: Para a farofa, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e frite a cebola e o pimentão até dourar. Junte a farinha, sal, cheiro-verde, misture e desligue o fogo. Tempere o lombo e a carne com o alho, sal e pimenta. Em espetinhos de madeira para churrasco, intercale cubos de carne, queijo e lombo, repetindo até acabarem os ingredientes. Coloque em uma fôrma untada, regue com azeite e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos ou até dourar. Retire e sirva com a farofa.

PÃO DE TAPIOCA



INGREDIENTES: 2 ovos; 5 colheres (sopa) de óleo; 1/2 xícara (chá) de leite integral (120 ml); 1 colher (chá) de sal (ou a gosto); 1 xícara (chá) de massa pronta para tapioca (150 g); 1 xícara (chá) de amido de milho (130 g); 1 colher (sopa) de fermento para bolo (12 g).

MODO DE PREPARO: No liquidificador, adicione os ovos, o óleo, o leite integral e o sal. Bata por aproximadamente 1 minuto, até que tudo fique homogêneo. Ainda no liquidificador, adicione a tapioca e o amido de milho. Bata por mais 1 minuto, apenas para misturar bem. Entre com o fermento e bata por alguns segundos, apenas para misturar e não perder seu efeito de crescimento. Unte uma forma de pão (20x10cm) com óleo e transfira a massa para ela. Leve ao forno a 200°C por cerca de 35 minutos ou até ficar douradinho. Espere amornar para então, finalmente desenformar. Sirva com manteiga ou geleias de sua preferência.

DELICIOSO BOLO DE POLVILHO



INGREDIENTES: 3 ovos; 1 e meia xícara (chá) de leite (300 ml); meia xícara (chá) de óleo (100 ml); 1/2 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado (50 g); 2 e 1/2 xícaras (chá) de polvilho doce; 1 xícara (chá) de amido de milho; 2 sachês de tempero Sazón laranja; 2 pitadas de sal; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 1 e meia xícara (chá) de presunto cortado em cubinhos (150 g).

MODO DE PREPARO: No liquidificador, coloque os ovos, o leite, o óleo e o queijo

ralado, e bata até ficar homogêneo. Sem parar de bater, junte, aos poucos, o polvilho, o amido de milho, o tempero Sazón e o sal. Transfira para uma tigela, acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente. Disponha em uma fôrma retangular média (30 x 20 cm), untada e polvilhada, espalhe o presunto pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva em seguida.

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

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

GEOSOLSA

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

(32) 99834.9936 (VIVO) / (32) 98428.8358
Contato@geosolsa.com.br

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

SUPERMERCADO IRMÃOS FAGUNDES

(32) 98400-7171 / 98454-3569

PIEDADE DO RIO GRANDE - MG

Rações Piedade

(32) 3335-1493

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

Email: racoespiedade@bol.com.br

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

SUPERMERCADO E ELETROMÓVEIS São 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

Iago

LOCAÇÃO DE BRINQUEDOS

(32) 98424-9168

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

ACÓUGUE DO PAULINHO

(32) 98484-5799

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

Dois Irmãos SUPERMERCADO

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

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

ACÓUGUE 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

104.9 FM

RÁDIO ALTO RIO GRANDE

Ligadinha em você!

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

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