

# EMPREENDEDEDORISMO ANCESTRAL

Quem vem antes abre caminhos. Seja no artesanato, na costura, no bordado, na música, no plantio, na restauração ou em qualquer outro ofício, mais do que perpetuar uma tradição, os saberes repassados de geração para geração podem virar matéria-prima para negócios.

HÉLVIO

De mãe para filha. Além da tradição, as artesãs do Vale do Jequitinhonha transmitem fonte de renda

# O saber como matéria-prima PARA O NEGÓCIO

Pesquisa do Sebrae Minas revela que quase metade dos empreendedores se inspira na trajetória de vida dos pais

## ■ QUEILHA ARIADNE

Com apenas 7 anos, Ana Laura já faz suas primeiras pecinhas de barro. A menina aprendeu vendo a mãe, Jaqueline, 27. Esta, por sua vez, aprendeu com a mãe, Anísia, 53, que também aprendeu com a mãe dela, dona Rita, 71. Só aqui, temos quatro gerações de artesãs do Vale do Jequitinhonha. Mas, além das técnicas de transformar o barro em bonecas, flores e filtros de água, cada uma dessas mães transmite para as filhas muito mais do que uma tradição. “Não é só passar o conhecimento. É passar para elas um jeito de geração de renda”, explica Anísia Lima de Souza, que mora em Poço d’Água, na zona rural de Turmalina.

Rita, Anísia, Jaqueline e Ana Laura são o retrato de uma estatística: quase metade (45%) dos empreendedores abre o negócio por influência dos pais. O dado é da pesquisa Paren-

talidade e Empreendedorismo, realizada pelo Sebrae Minas.

No caso delas, além do barro, o saber é a matéria-prima do negócio. “É uma sensação muito boa a gente poder dar continuidade ao artesanato de tradição e, através dele, tirar o sustento para nossas famílias”, conta Jaqueline Dias de Souza.

Ao longo das gerações, a base técnica permaneceu, mas muita coisa mudou. Anísia lembra que, quando se formou na quarta série do ensino fundamental, só restavam duas alternativas: artesanato ou lavoura. “A gente não tinha como ir para outra cidade estudar. Então, eu ajudava a plantar e, nas horas de descanso, fazia artesanato e vendia em feiras. E, numa família carente, com sete irmãos, descobri que aquilo era um meio de ganhar dinheiro”, conta a artesã, que vendeu seu primeiro fogãozinho aos 8 anos. “Eu fiz para brincar, e mamãe vendeu.

Mas trabalhar mesmo com artesanato eu comecei por volta dos 12”, lembra.

Já com as filhas dela, a situação foi diferente. Depois que se formou no ensino médio, Cibele, a mais nova, foi trabalhar em um supermercado. “Ela trabalhava muito e ganhava pouco. Um dia eu recebi uma encomenda muito grande, então eu a convenci de voltar para casa para me ajudar. Ela topou. Hoje, também faz faculdade de administração”, conta.

**FILHOS POR PERTO.** Na opinião de Anísia, o artesanato contribui para que os filhos fiquem na cidade. “Eu tenho esperança de que o ofício continue na família por mais gerações. Não é que dê muito dinheiro, mas dá para sobreviver e, o melhor de tudo, com qualidade de vida, porque dá para fazer as peças em casa mesmo, sem desgaste de ter que sair para trabalhar”, analisa a artesã.

Ficar perto da família foi um fator decisivo para Jaqueline, a filha mais velha, trocar o trabalho em uma ONG pelo artesanato. “Quando a se-

de de onde eu trabalhava se mudou para Diamantina e eu vi que teria que fazer muitas viagens, decidi me dedicar às peças, que eu já fazia desde os 12 anos. Nessa época, meu marido estava trabalhando com isso, porque minha mãe tinha ensinado a ele. É muito melhor, com filha pequena. Temos mais autonomia, fazemos nossos horários e temos mais tempo”, destaca Jaqueline.

Na avaliação do analista de negócios da cadeia do artesanato do Sebrae Minas, Julian Rodrigues, essas condições, aliadas à possibilidade de uma renda, têm despertado mais o interesse dos jovens. “Na região do Vale do Jequitinhonha, que inclusive virou uma marca, 90% dos artesãos já conseguem viver exclusivamente do artesanato. Os jovens que terminam o ensino médio já perceberam que, se forem para cidades vizinhas, terão empregos com salário mínimo. E, se seguirem com o negócio do artesanato, podem ter uma qualidade de vida superior”, afirma Rodrigues.



Ana Laura é filha de Jaqueline, que é filha de Anísia, que é filha de Rita. E todas aprenderam a fazer artesanato com suas mães

**Modo de fazer.** Junto com o barro, histórias são moldadas com novas técnicas de produção e vendas

# TRADIÇÃO ENCONTRA a inovação

**Artesanato do Vale do Jequitinhonha ganha marca para fortalecer origem e identidade**

■ QUEILA ARTADNE

De dona Rita, 71, que fez sua primeira peça de barro aos 12 anos, à sua bisneta Ana Laura, 7, que está começando agora, não foram só os anos que se passaram. “Quando eu comecei, nós mesmos pegávamos o barro da terra. Hoje, temos que comprar, porque aqui acabou. E muita coisa evoluiu nesse tempo. A pintura, por exemplo, tem mais técnicas de acabamento. Sem falar da forma de vender e divulgar. Antigamente, a gente vendia só para o pessoal da região. Hoje, o povo todo conhece a marca do Vale do Jequitinhonha”, conta Rita Gomes Lopes.

De acordo com o analista de negócios da cadeia do artesanato do Sebrae Minas, Julian Rodrigues, a tradição precisa ser constantemente acompanhada da inovação. “O nosso desafio é convencer as gerações anteriores a conhecer novas formas de artesanato, lembrando que a inovação é necessária, mas é fundamental que ela esteja alinhada com as origens e identidades. Não adianta, por exemplo, criar uma peça com um animal que não existe aqui, na região. Precisa ter um elo com a realidade local”, afirma Rodrigues.

As bonecas, os filtros de barro, as moringas, as panelas e várias outras peças utilitárias ou de decoração reproduzem cenas do cotidiano da região. As características são tão marcantes que, em 2021, o Conselho das Artesãs, em parceria com o Sebrae Minas, criou a marca-ter-

ritório Vale do Jequitinhonha. “É muito importante a gente trabalhar a promoção e o reforço da história por trás de cada peça, por trás do artista. O conjunto da obra tem mais peso do que a obra em si”, explica o analista.

Hoje, o Sebrae Minas acompanha cerca de 120 artesãs, que se organizam em associações, e o foco é fortalecer esses grupos em torno de objetivos comuns. “Temos feito ações de mercado voltadas para negociação, digitalização, busca de parceiros, marketing, melhor forma de participar de feiras e de se expressar, sem necessariamente seguir tendências industriais”, destaca Rodrigues.

Essa é uma preocupação da artesã Anísia Lima Souza, 53, filha de dona Rita. “Tem muita coisa boa na digitalização, na divulgação pelas redes sociais. Mas, ao mesmo tempo, eu sinto que gera mais cópias. Antes, quando a gente chegava numa feira, só a gente tinha determinado produto. Agora, muita gente copia”, pondera a artesã.

Por isso, a criação da marca-território tem a intenção de fortalecer ainda mais as origens locais. Para impulsionar o trabalho das artesãs, o Sebrae



Anísia é referência no artesanato do Jequitinhonha

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

## Patrimônio imaterial

### Reconhecimento

Em 2006, o Brasil aderiu à Convenção da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) que classifica como um patrimônio imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas (...) que comunidades, grupos e, em alguns casos, indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”.

### O que é considerado

Dentro da noção dos bens culturais de natureza imaterial, estão as práticas e os domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer.

### Transmissão por gerações

“O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história”, assinala texto do Instituto Nacional do Patrimônio Histórico e Artístico (Iphan).



promove ações de desenvolvimento, por meio de programas voltados para capacitação em design, gestão, finanças, marketing e acesso ao mercado. “Todo ano, também organi-

zamos uma ação para trazer lojistas de todas as regiões do Brasil para conhecer todo o processo, desde pegar o barro, passando pela modelagem até a pintura das peças. E eles tam-

bém conhecem a cultura e os saberes da região, o que gera uma enorme conexão e se reflete nas vendas”, pontua o analista Julian Rodrigues.

**PROPÓSITO E INOVAÇÃO.** Na avaliação da consultora de gestão familiar Vivian Silva, da Safras & Cifras, não se trata de opor a tradição à inovação. “É preciso aliar as duas coisas. E é importante investir no processo de profissionalização, para preservar os valores da família. Porque, diferentemente das demais empresas, nos negócios familiares, não se trata apenas de um produto; normalmente existe um propósito”, destaca.

Segundo a consultora, nesse perfil de negócio, o mais motivador é o desejo da continuidade do legado. “Temos um propósito bem-definido, que vai nos guiar sobre por que fazemos, como fazemos e o que fazemos. Isso quer dizer que, independentemente do que produzimos, sempre haverá a essência da continuidade do sonho inicial”, ressalta Vivian.



**Norte de Minas.** Em terra seca para plantio, artesanato pode ser a ‘salvação da lavoura’ para famílias indígenas



FLÁVIO TAVARES - 18.4.2023 / O TEMPO

# UM SONHO:

## usar a arte para fixar jovens indígenas no território

Nei Xakriabá ensina à comunidade que é possível viver da produção de cerâmica

■ QUEILA ARIADNE

O ceramista Nei Leite Xakriabá, 43, foi professor de cultura indígena na aldeia Barreiro Preto, em São João das Missões, no Norte de Minas. Agora, ele deixou a sala de aula para se dedicar inteiramente à arte, mas nunca abandonou o ensino, nem pretende fazer isso. Ele tem um sonho. “O meu desejo e o do meu povo é que os jovens permaneçam aqui, nos territórios, envolvidos com as práticas tradicionais e deixem de procurar trabalho nos grandes centros. Eu sonho com que nossos jovens despertem para a cerâmica, pois, além de garantir que esse conhecimento ancestral chegue a novas gerações, eles terão uma ótima oportunidade

de de geração de renda”, diz.

Nei é formado em educação indígena pela UFMG e deu aulas por 20 anos, tempo em que simultaneamente produzia peças em cerâmica que retratam a identidade de seu povo. Além de feiras, seu trabalho é constantemente em exposições dentro e fora do Brasil. O artista já teve peças no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM), no Rio de Janeiro, em Belo Horizonte e até na China e na Turquia.

O tema da dissertação de mestrado dele é “Arte indígena Xakriabá: com um pé na aldeia e outro pé no mundo”. “Eu decidi parar de dar aulas porque me tomava muito tempo. E percebi que os jovens não estavam tão interessados naquele modelo. Então, eu me desliguei do sistema convencional da escola, mas sigo ensinando para a comunidade, com oficinas. Hoje, vivo exclusivamente da cerâmica e tenho tanta demanda que às vezes nem dou conta. Por isso, estou tentando convencer os jovens a se envolverem mais”.

Assim como o artista tem transitado por vários espaços fora da aldeia, a esperança dele é mostrar aos jovens que eles também podem fazer isso por meio da cerâmica. “Como vivemos em uma região muito seca, onde quase não conseguimos produzir alimentos, precisamos ser cada vez mais empreendedores para comercializar nossos objetos de maneira cuidadosa, respeitando a natureza e contando nossa história através da arte”, analisa.

Na missão de multiplicar os conhecimentos ancestrais, que aprendeu com a mãe, Nei segue

ensinando pelas aldeias Xakriabá. Ele monta oficinas para a comunidade, em que mostra como encontrar a matéria-prima na natureza e ensina técnicas de modelagem do barro, acabamento e pintura. E até mesmo o forno, utilizado para a queima das peças de cerâmica, o artista ajuda a construir. Foi o que ele fez para a família de Zé de Jacinto, na aldeia Barra.

“Eu reuni meus filhos e netos, e o Nei veio aqui para ensinar e fez o forno para gente assar as peças. Ainda não estamos assim tão bons, mas vamos continuar a praticar. Essa presença dele é muito importante, porque ele é um cara incentivador. Leva nossas peças, negocia, vende e traz o dinheiro para gente. Para nós, essa renda ajuda muito, porque o lugar onde a gente vive é muito fraco”, conta Zé de Jacinto, que já faz peças de madeira.

O antropólogo Pedro da Maura avalia que, no caso de comunidades tradicionais, o conceito de empreendedorismo ultrapassa a ideia de lucro. “Esses povos criam suas culturas de seus processos e têm suas visões de mundo, independentemente da existência de um mercado. Então, do ponto de vista da existência da comunidade, quando falamos em empreendedorismo ancestral, é uma forma de cultura muito maior do que a ideia de se criar uma mercadoria”, analisa.

Pedro da Maura ressalta ainda que as tradições não surgiram pautadas por um mercado. “Mas, a partir do momento em que o mundo de hoje, todas as coisas são potenciais mercadorias, a tradição se adequa à sobrevivência dessas comunidades, que costumam ser violentadas por esse modo de vida em que tudo é mercadoria”, afirma.

O ceramista Nei Xakriabá retrata a identidade indígena em suas peças



Família de Zé de Jacinto fez oficina para aprender a fabricar peças que podem ajudar a complementar a renda

## Ensinos que atravessam famílias

Quem ensinou Nei Xakriabá a transformar o barro em peças de cerâmica que contam a história do povo indígena foi a mãe dele, Dalzira Leite, 63. Ela aprendeu cedo, aos 10 anos, vendo a tia moldar bichinhos do Cerrado. “Meu pai era caçador. Então, quando ele trazia os bichos, eu copiava. Fazia tatu, gato-do-mato, veado, cutia, paca. Também fazia bonecas de barro. Só que, naquela época, eu não queimava as peças, e elas ficavam mais frágeis”, con-

ta Dalzira Leite, que hoje ensina na escola.

Ela viu a tradição da cerâmica se enfraquecer aos poucos, até quase desaparecer. Mas também viu a chegada de novas técnicas reanimar a produção. “Essa cultura já estava sendo esquecida. Quando Nei quis aprender, mais ou menos em 2007, ele descobriu novos jeitos de fazer a queima. Antes, a gente fazia a céu aberto”, lembra Dalzira.

“Foi quando um professor de cerâmica da Universidade de São João del-Rei veio aqui pesquisar argilas e viu que nos-

so forno gastava muita lenha e nos ajudou a construir um fechado, que estabiliza melhor a temperatura e faz uma queima mais homogênea das peças”, explica Nei.

A mãe dele, que ainda dá aulas e oficinas, está preocupada com os jovens.

“Eles agora não estão com tanto interesse. Mas, sempre que nos procuram, nós ensinamos.

Muitos querem trabalhar na escola, mas lá não cabe todo mundo. Então, a gente fala para eles que a cerâmica pode ser um sustento”, diz Dalzira. (QA)



**Sabedoria.** “A natureza é a maior faculdade que existe”, diz quilombola

# Uma sala DE AULA no meio do quintal

33

O conhecimento é o seguinte: a pessoa não pode ter esse preconceito de passar só na família. Meu interesse é que você saiba a mesma coisa que os meus filhos.

**Mestre Badu**  
Raizeiro e homeopata

Seu Badu repassa saberes que aprendeu com o pai dele e com a mãe natureza

**QUEILA ARIADNE**

JABOTICATUBAS. Aos 5 anos, Badu já acompanhava o pai, raizeiro, mata dentro, lá pelas terras do Quilombo Mato do Tição, em Jaboticatubas, a pouco mais de 60 km de Belo Horizonte. Foi ali, ainda criança, crescendo em meio a 12 irmãos, que ele começou a aprender as primeiras noções sobre agricultura e homeopatia. Hoje, aos 88 anos, repassa seus conhecimentos não só para os filhos, mas também para a comunidade quilombola e para universitários que vão até lá. “A natureza é a maior faculdade que existe”, diz Seu Badu.

O primeiro professor foi o pai, Benjamim Siqueira. Mas é com a mãe Terra que o mestre continua aprendendo todos os dias e, além da tradição, transforma os saberes em um complemento da renda, produzindo florais, medicamentos homeopáticos e adubos orgânicos que ele vende, mas também doa a quem precisa.

“Quando meu pai morreu, eu tive necessidade de seguir. Eu planto e colho tudo nas matas. E para mim é o seguinte: se a pessoa puder pagar o remédio, ela leva. Se não puder pagar, leva também”, explica.

Seu Badu dá aula de “Tópicos sobre aspectos da cultura africana e afro-brasileira: aprender na escola da natureza”. A disciplina faz parte do Programa de Formação Transversal em Saberes Tradicionais da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Acompanha o professor



“Puxei esse prazer de ficar no meio da natureza do meu pai. E, quando a gente mexe com o que gosta, faz com amor”, diz Denise, filha de Seu Badu

res da instituição, o mestre recebe os alunos no quilombo e, ali mesmo, o quintal vira sala de aula, onde ele compartilha explicações sobre a força da natureza e o poder de cura da homeopatia.

“O conhecimento é o seguinte, a pessoa não pode ter esse preconceito de passar só na família. Meu interesse é que você saiba a mesma coisa que os meus filhos porque, se um dia uma pessoa daqui do quilombo precisar de um ensinamento, às vezes meus filhos podem não estar, mas você vai estar. E, quanto mais gente aprender, melhor”, afirma.

Segundo o coordenador do programa da UFMG, Cé-

sar Guimarães, o interesse pela disciplina foi tão grande que teve cerca de 90 inscrições para 20 vagas. O professor ressalta que o grande intuito da formação é fazer com que a universidade abra espaço para outros saberes e modos de vida. “Por muito tempo, ela ignorou esses mestres e mestras como portadores de conhecimentos essenciais. Eles eram tratados, no máximo, com objetos de estudo. Agora, eles deixam de ser objetos de estudo e passam a ser sujeitos, que expandem o universo da universidade. E, no fim, quem mais aprende é a universidade”, explica Guimarães.

**Reconhecimento**

**Mestre pesquisador:** Seu Badu é reconhecido pela UFMG como mestre pesquisador. Ele está estudando formas de combate à praga vassoura-de-bruxa, que acomete o cacau na Bahia. “Além de participar dando aulas, nós queremos que esses mestres e mestras também contribuam com seus conhecimentos para a pesquisa”, explica o coordenador do Programa de Formação Transversal em Saberes Tradicionais da UFMG, César Guimarães.

**Doutor:** O mestre raizeiro e homeopata também é candidato a receber o título de Doutor por Notório Saber pela UFMG.

**Segredo dentro da garrafa**

A terra no quintal do Seu Badu é curiosamente seca. Tão seca que chega a causar um sentimento de contradição. É porque quem olha para tantos pés de mexerica, pequi, banana, urucum, muitas verduras e legumes, inevitavelmente se pergunta: como é que dá tanta coisa ali, num solo visivelmente ressecado?

Parte dessa resposta está numa garrafa PET, ou melhor, na ciência do saber tradicional. Seu Badu mostra, orgulhoso, um adubo natural que ele mesmo faz. “Esse aqui é o EM, Microrganismos Eficientes”, explica.

O produto é feito com base no arroz cozido. “A gente leva o arroz para a mata, cobre com umas folhas de bananeira para proteger. Ali, os microrganismos são capturados. Depois a gente mistura com um melão de açúcar mascavo e espera”, explica.

Talvez venham mesmo dessa garrafa muitas explicações. Como, por exemplo, o fato de a terra da chácara de Denise Siqueira estar tão fértil. Ela aprendeu com o pai os segredos da agricultura, um saber que transformou em negócio.

Denise mostra, orgulhosa, os pés de urucum, que ela mesma planta, colhe e usa para produzir o coloral. “Eu tenho uns 50 pés, mas a minha meta é chegar a 100 ou 150 pés”, sonha.

De início, eram poucos pés. “A gente plantava, e não nascia. Aí meu pai foi me ensinando a cuidar da terra. Ele falava: ‘Não é assim’. E eu fui aprendendo”, conta Denise, que fez da tradição familiar um sustento. (QA)

FOTOS FLÁVIO TAVARES / O TEMPO



“A gente cobre o arroz com umas folhas de bananeira e leva para a mata. Ali, os microrganismos são capturados”, explica Seu Badu

FOTOS FRED MAGNO/O TEMPO



Thiago Antônio perpetua ofício aprendido com o pai, o mestre de culturas populares Jorge Antônio dos Santos

## Como é feito

### Cipó-de-são-joão.

Na oficina também são produzidos patangomes e gungas, mas a maior demanda é para as caixas de congado. Esse instrumento é como um tambor, feito com uma tira retangular de compensado flexível. Ela é dobrada até as pontas se encontrarem, ganhando um formato cilíndrico. Então, é coberta com um pedaço de couro molhado costurado com cipó-de-são-joão.

### Produto 'exportação'.

Por mês, cerca de 30 caixas são produzidas na oficina de Jorge. Elas são vendidas para grupos artísticos e populações de congado de todo o Brasil. "Sair daqui e chegar nos encontros de congado, ou abrir as redes sociais e ver dezenas de grupos com os meus instrumentos, é uma satisfação enorme", comenta o mestre Jorge Antônio dos Santos.



Do mesmo jeito que meu avô, meu bisavô, meu tataravô preservaram o que trouxeram da África, a gente tem que preservar.

**Thiago Antônio**  
Motorista e empreendedor

**Negócio de quilombo.** Instrumentos de congado vão para todo o país

# POVO DE REINADO transforma tradição em fonte de renda

**Tambores mantêm ancestralidade ativa e são símbolo de resistência**

■ **MILENA GEOVANA**

Quando as pessoas negras escravizadas fugiam para os quilombos durante o período colonial no Brasil, as correntes presas aos seus pés faziam barulho pelo caminho. Como forma de honrar a luta dos seus ancestrais, grupos de congado de Minas Gerais usam em suas festas e em momentos sagrados um instrumento chamado "gunga", que lembra o barulho das correntes.

É por meio desse artefato que Thiago Antônio dos Santos Silva, 38, morador do Quilombo Arturos, em Contagem, na região me-

tropolitana de Belo Horizonte, perpetua o ofício que aprendeu com o pai, Jorge Antônio dos Santos, 56. Mestre na confecção de instrumentos artesanais de percussão, como a caixa de congado (tambores), que embala os festejos do povo de reinado, Jorge vive dessa produção há 30 anos.

Depender da construção desses tambores não estava nos planos. Mas, assim como todas as tradições da Comunidade Quilombola dos Arturos, ele teve contato com o ofício desde pequeno, quando observava os tios Raimundo Afonso da Luz e João Batista. Eles eram os responsáveis por confeccionar os instrumentos.

"As caixas de congado que fazemos hoje têm origem nos tambores africanos, e tudo isso tem um valor sagrado enorme pra nós. Antigamente, os mais velhos não deixavam os mais novos manusearem. Só quando a gente já era maior, começando a tocar, é que a gente ganhou autonomia para ajudar", explica.

Jorge cresceu sonhando em ser músico, participou de bandas e grupos musicais e queria ser militar para tocar nas tradicionais orquestras. Mas foi com a formação em construção de instrumentos da Secretaria de Estado de Cultura, há 30 anos, que decidiu continuar a tradição familiar e abraçar seu dom. Além de guardião da tradição, Jorge é reconhecido pelo Ministério da Cultura como mestre em culturas populares. Está ainda em processo para receber o título de Doutor por Notório Saber, pela UFMG.

**CONHECIMENTO.** O negócio cresceu tanto ao longo dos anos, que o empreendedor também precisou evoluir: está fazendo a transição de microempreendedor individual (MEI) para microempresa, que fatura acima do limite anual do MEI, de R\$ 81 mil.

O ofício é uma fonte de renda. Mas, para Jorge, vai além de um negócio. "Faço para que nosso povo tenha esse co-

nhecimento e, se quiser, até empreenda no ramo. Também faço para resgatar o valor que essa tradição tem para nós. Não é só construir um instrumento, não é só o som que ele faz. Por meio desse som, rememoramos a vida da nossa ancestralidade. É uma forma de nos manifestarmos enquanto povo que foi escravizado, mas resistiu", reforça.

Para o antropólogo e pesquisador Pedro da Maura, as comunidades tradicionais não recriam seus objetos e tradições para gerar renda a partir deles, mas ressignificam a função desses objetos com o passar dos anos.

"As comunidades criam suas culturas, seus processos e têm suas visões de mundo independentes da existência de um mercado. Elas ressignificam os sentidos de qualquer materialidade que seja da própria cultura. Aquele fazer passa a representar sua identidade, sua resistência, sua negociação com o mundo atual", explica.

## Planos para manter o ofício vivo

■ Crescendo na oficina do pai, Thiago se conectou com a construção de instrumentos desde pequeno. Mas, assim como Jorge, o chamado para dar continuidade à tradição só chegou mesmo na vida adulta. Após um evento no Quilombo dos Arturos, congadeiros de outro Estado queriam encomendar gungas, instrumento que ainda não era produzido por ele. Então, o pai incentivou o filho, que já o ajudava na montagem das caixas, a iniciar a produção.

As gungas, utilizadas por reinados de Minas Gerais, são canecas que contêm esferas e ficam presas aos tornozelos dos congadeiros. Na dança dos festejos, o instrumento emite um som, acompanhando o movimento dos pés. "Demorou umas duas semanas para eu conseguir fazer a primeira, mas, depois, fui aprimorando, vendo meus os primos que já faziam o instrumento, e cheguei no meu modelo", relembra Thiago.

Atualmente, ele trabalha como motorista, mas atua também na oficina do pai, produzindo bastões de congado. E já está nos planos do capitão de reinado dar seguimento ao ofício e passá-lo para seu filho, Dominic, de 3 anos.

"É a gente prevendo lá na frente. Do mesmo jeito que meu avô, meu bisavô, meu tataravô preservaram o que trouxeram da África, a gente tem que preservar. Para que daqui a cem anos, quando eu não estiver mais aqui, meus filhos e netos deem continuidade e a tradição não morra", filosofa. (MG)





Seu Geraldo mostra como trabalha a pedra, ao lado do filho, João Carlos. O diferencial da família sempre foram as figuras religiosas. Na imagem abaixo, João na sua oficina, onde estoca matéria-prima



**Arte.** Aos 91 anos, artesão precursor da região conta sua história e a dos filhos

# Herança esculpida na PEDRA-SABÃO

É uma vida dedicada a talhar a rocha, que ganha formatos e viaja de Ouro Preto para o mundo afora

■ CRISTIANA ANDRADE

Para uns, um verdadeiro museu a céu aberto: uma cidade cuja arquitetura barroca arrebatou o coração. E, para outros, um lugar que carrega histórias de um passado pesado demais. Seja como for, com mais de 300 anos de existência, Ouro Preto, na região Central de Minas Gerais, não passa despercebida.

Além de muita história e do seu rico patrimônio cultural, a ex-Vila Rica guarda saberes ancestrais, ensinados por avôs e avós, tios e tias e pais para filhos, filhas, netas e netos, em vários ofícios, muitos deles já em processo de extinção.

Entre eles estão a cantaria, arte de talhar grandes blocos de pedras com fins ornamentais ou estruturais; o restauro de pinturas artísticas; o forje, que permite a fabricação manual de utensílios em ferro, como chaves, fechaduras, pregos, maçanetas e variados itens; o bordar de linhas em tecidos; o artesanato que dá forma e vida à pedra-sabão; a carpintaria, que permite resgatar o modo de construir de 250 anos atrás.

Depois de mais de 60 anos dedicados

ao ofício de artesão da pedra-sabão, tirando o sustento de uma vida com a venda de terços, imagens religiosas, utensílios domésticos e esculturas, Geraldo Maria Neto, 91, é considerado um dos precursores dessa arte na região de Ouro Preto. Estima-se que, na atualidade, mais de 5.000 pessoas sobrevivam desse trabalho, que encanta turistas e leva um pedaço de Minas para os quatro cantos do globo em diversos formatos. Ele nunca fez um curso na vida.

Nascido numa roça do distrito de Santa Rita de Ouro Preto – área onde estão concentradas, nessa região, as maiores jazidas de esteatito, rocha ornamental popularmente conhecida como “pedra-sabão”, o senhorzinho de sorriso fácil e voz doce relembra sua juventude para chegar ao entalhe das pedras. Na roça, conta Seu Geraldo, ele fazia de um tudo com o pai.

“TIVE IDEIA E FIZ A SANTINHA”. “Ele tinha um açougue, mas nunca gostei de matar boi. Tinha medo. Tudo que ele precisava de mim, eu fazia. Trabalhei muito na roça, plantando e colhendo feijão, arroz, batata, tudo pra despesa mesmo (consumo próprio). Depois que eu casei, a moçada veio chegando (os filhos), e precisei ganhar meu dinheiro. Um dia fui pescar e vi uma pedra. Pus na mão e comecei a brincar de fazer cachimbo e peão com o canivete... Daí tive uma ideia e fiz uma santinha. Um vizinho via, podia; o outro também. E foi assim. Passei a fazer umas coisas. Nes-



sa época, nem tinha tanto valor. Um dia comprei um caminhão de pedra. E tudo o que eu fazia eu vendia”, relembra.

Geraldo sempre trabalhou as peças em torno manual, com água, não havia motor naquela época. Ele começou com a imagem de uma santa, depois esculpiu Nossa Senhora Aparecida, fez Tiradentes e os profetas de Aleijadinho. “Botava os meninos todos para fazer comigo. E assim criei todo mundo”, conta. Ele e a mulher, Dona Efigênia, 88, com quem está casado há mais de 60 anos, tiveram nove filhos; seis mulheres e três homens. Quase todos trabalhavam com pedra-sabão.

**TERÇO.** Mesmo com a saúde mais debilitada por causa da idade e dos anos a fio manuseando as pedras sem máscara, seu Geraldo não pode mais usar instrumentos cortantes nem serrar a pedra-sabão. “Um genro corta as pedrinhas pra mim, e eu ainda monto os terços. O que os turistas mais gostam é o que tem a Lágrima de Nossa Senhora (uma semente acinzentada, que vai no terço). Não quero parar de trabalhar, não”, diz ele.



## Entre o ‘industriano’ e o autoral, aposta é em máquina 3D

Assim como o pai, João Carlos, 56, nunca fez curso para manusear a pedra-sabão. Mas foi ele quem falou sobre as propriedades do material de boa qualidade a engenheiros que vieram atrás de peças para recompor o Cristo Redentor, do Rio de Janeiro.

“O Cristo é de concreto, mas revestido em pedra-sabão. Meu bisavô foi o primeiro a cortar, no serrote, milhares de pedacinhos da pedra para recompor a estátua. Mais recentemente, quando veio engenheiro atrás das pedras, comprou de outra qualidade. Eu disse que não ia dar certo. Quando chegou no Rio, fez teste, e deu ruim. Daí contei que tinha escondido no porta-luvas do carro 70 amostras 100% compatíveis com o Cristo. Eles testaram, deu certo e fiz 1.700 pedacinhos da pedra para restaurar onde chuva e raios danificaram o Cristo”, lembra, orgulhoso.

João diz que sempre foi curioso com as esculturas e que sempre conseguiu replicá-las só de olhar. “O cálculo, as medidas, só faço na cabeça. Quando a gente talha na pedra, um descuido que-

bra tudo”, ensina. Nos 40 anos de trajetória do negócio da família, João conta que ele, o pai e os irmãos sempre buscaram se diferenciar. “Tivemos a ideia de fazer jogo de xadrez, um sucesso. Na época, valia um salário mínimo, hoje vale R\$ 200. A gente cria, mas logo é copiado. Estamos na era do ‘industriano’, em que as pessoas copiam das outras e produzem grande quantidade”, lamenta.

Atualmente, ele não tem muito estoque. “Mantenho as peças. Estou mais interessado em guardar volume de pedra-sabão, da boa, pois as jazidas estão se acabando”, conta. O artesão tem um barracão e aluga parte do espaço para um rapaz, a quem tem passado seus conhecimentos – o jovem não é seu parente, mas não deixa de ser um aprendiz.

Ao longo dos anos, ele e os irmãos adotaram o torno elétrico. Agora, estuda começar a trabalhar com a máquina 3D. “Para produzir no dia a dia em larga escala, dentro da ótica do industriano. Mas as esculturas, essas têm que ser na mão mesmo”, complementa. **(CA)**

**Madeira.** Na reforma de casarões ou igrejas, especialista segue modelo construtivo de 300 anos atrás

# A arte de manter o ESTILO ORIGINAL da carpintaria do século XVIII

Aos 60 anos, Celso Simão aprendeu com o avô e os tios tudo sobre o ofício

■ **CRISTIANA ANDRADE**  
 ■ **OURO PRETO.** Ao entrar em uma casa erguida há cerca de 250 anos, no coração de Ouro Preto, e que está repleta de escoras, uma vez que o teto corria risco de desabar, o carpinteiro Celso da Fonseca Simão, 60, vai logo avisando à equipe de **O TEMPO**: “Aqui era tudo de pau a pique; veja só como as paredes eram e estavam desmanchando”, diz, pegando um pedaço do reboco de barro e esfurelando-o nas mãos. “Parece um papel de madeira. Tive de reforçar os portais e fazer novo vigamento entre as paredes, para o

telhado não arriar”, conta.

Sobre a idade do imóvel, Celso é taxativo: “Pela localização da casa, perto de uma igreja importante, ela data do início da ocupação da cidade”, estima, baseando-se em conhecimento adquirido ao longo dos anos.

Nascido na região de Ponte Nova, na Zona da Mata, Celso Simão foi para Ouro Preto na década de 1970. Como muita gente da região, viveu a infância e a juventude numa fazenda e aprendeu com o avô e os tios tudo que a vida exigia: de consertar janelas, telhados, assoalhos e escadas a reparar forros

e estrutura de curral – e até mesmo a fazer eixo de carro de boi.

“Naquela época, muitos homens eram carpinteiros e marceneiros. Quando fiz 18 anos, fui dar sequência à vida, ter minha independência, e comecei a trabalhar com a carpintaria, sem nunca ter feito curso. Aprendi com a vida mesmo”, conta.

Em 1984, já vivendo em Ouro Preto, Celso participou do restauro de um casarão onde hoje é uma famosa pousada da cidade – foi o primeiro de muitos desafios. “Sou apaixonado pelo que faço, gosto muito de trabalhar e dar prosseguimento ao original das coisas, manter o que era do passado, sabe? Acho interessante me deparar com uma casa de 200,

300 anos, entender o modelo construtivo de tanto tempo atrás – seja barro, madeira, pedra ou ferro – e tentar seguir a mesma técnica usada no século XVIII, mas com madeira da atualidade”, diz.

Ao seu redor, não há um papel com projeto ou croqui. “Faço os cálculos e o raciocínio do que precisa ser feito na cabeça mesmo. Observo detalhes, forros, portas, o que tem de ser escorado”, explica. Antigamente, a madeira era colhida no mato e lavrada no machado. Hoje, vem da madeireira. Antes, usavam-se formão e enxó para dar acabamento ao material. Agora, é no serrote e na trançadeira.

Além de casarões antigos de Ouro Preto e região, Celso é requisitado para restaurar igrejas. Os trabalhos mais recentes foram na Catedral da Sé, de Mariana; na matriz Nossa Senhora de Nazaré, em Cachoeira do Campo; e na igreja São Francisco de Assis.

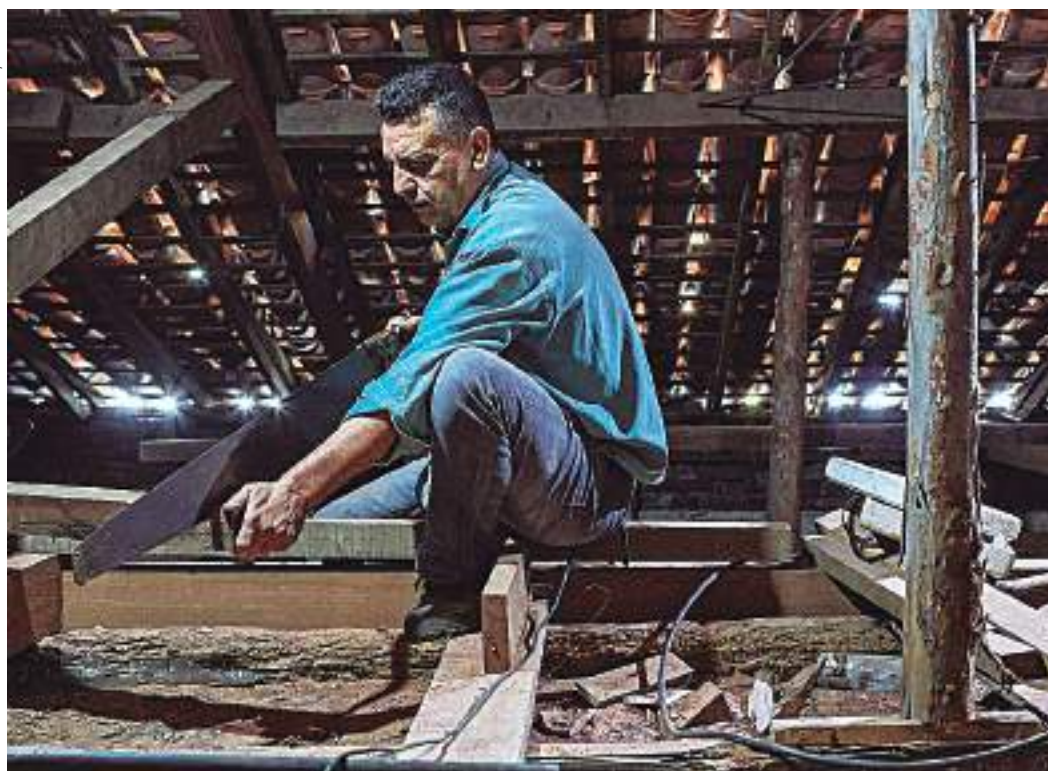
**ORGULHO DOS ANTEPASSADOS.** “Me orgulho de ver essa maravilha que nossos antepassados nos deixaram. Turistas vêm do mundo todo para apreciar tudo isso, e fico feliz demais em poder contribuir com o meu trabalho, para preservar essas belezas todas. A cidade é maravilhosa, e para onde olhamos vemos os vestígios da rota do ouro que existiu aqui 300 anos atrás”, analisa.

Questionado sobre a continuidade do seu ofício por jovens na atualidade, ele lamenta a falta de interesse. “Não é muita gente que quer aprender esses ofícios hoje, não. Principalmente enfrentar a poeira de mexer com forro velho, ter disposição para manejar madeira pesada”, comenta.

Me orgulho de ver essa maravilha que nossos antepassados nos deixaram. Turistas vêm do mundo todo para apreciar tudo isso, e fico feliz demais em poder contribuir com o meu trabalho, para preservar essas belezas todas.

**Celso Simão**  
 Carpinteiro

FOTOS: FLÁVIO TAVARES/O TEMPO



Em cima do forro da casa de cerca de 250 anos, Celso arruma madeira para suportar o telhado; abaixo, pregos seculares

## Ofícios amplificados a partir da transmissão de conhecimento

■ **Luiz Fernando de Almeida**, presidente do Instituto Pedra, que mantém a Escola de Ofícios Tradicionais em Mariana, faz uma leitura contemporânea sobre a perpetuação das práticas ancestrais na atualidade. Para ele, “não existe prática cultural sem conhecimento”. “Com o processo de industrialização, as pessoas foram substituindo os materiais construtivos e as práticas tradicionais por produtos

industrializados e empreiteiras para executar os serviços, e não mais os chamados ‘mestres’. Nós nos perguntamos, então, o que poderíamos fazer para que esse tipo de conhecimento não acabasse e decidimos criar a escola de ofícios, com esse olhar para a contemporaneidade, o que, na minha visão, é sustentabilidade”, diz Almeida.

A Escola de Ofícios Tradicionais foi criada em Mariana porque a região é repleta de mestres da carpintaria, serralha, cantaria, alvenaria, e há um mercado local para o exercício dos ofícios.

“Com quatro anos, a escola

tem dado muito certo, há uma gama de cursos ofertados e muita procura, com uma faixa etária dos alunos bem ampla. O mais significativo é ser um espaço de transmissão de conhecimento, que rompe a ideia de que o patrimônio imaterial é separado do patrimônio material. A institucionalização desses ofícios por meio de cursos numa escola transcende o campo de aprendizado do mestre isolado para o campo do ofício amplificado, ligado à possibilidade de geração de renda, de autonomia das pessoas criarem suas realidades e seu trabalho”, reflete o gestor. **(CA)**



Luiz Fernando de Almeida acredita na potência da transmissão dos saberes

PAOLA VIANNA/DIVULGAÇÃO



**Cantaria.** Ouro-pretano aprendeu a arte com estrangeiros

# Legado de MESTRE JUÇA se mantém vivo



Engenheiro quer manter projeto iniciado com a presença do pai, para que o saber não desapareça

■ **CRISTIANA ANDRADE**

■ **OURO PRETO.** Mesmo se formando em engenharia de minas e estando à frente do cargo de professor na Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop) – não tendo seguido a carreira do pai, um reconhecido mestre da cantaria da região –, Carlos Alberto Pereira contribuiu para deixar vivo o legado de mestre Juça. Teve não apenas sensibilidade, mas a visão de re-

plicar seus conhecimentos e a multidisciplinaridade educacional de unir os saberes da arte de esculpir em grandes blocos de pedra, os cuidados com o meio ambiente, a educação patrimonial e a história ouro-pretana a um projeto de extensão da Ufop.

“Não tenho a destreza e habilidade que pai tinha com as ferramentas e as pedras, mas, seja como for, trabalhei com ele e acho que consegui multiplicar um pouco do seu legado”, diz, emocionado. O professor nunca se refere ao pai como “meu pai”. “Ele não era só meu; ao longo da vida, o dividi com muitas pessoas”, diz.

A cantaria – arte de talhar na

pedra dura que dá origem a portais de igrejas, púlpitos, pias, degraus, chafarizes e até pontes – chegou ao Brasil pelas mãos dos portugueses. E foi em Ouro Preto, e depois de muitos anos de trabalhos variados, que José Raimundo Pereira, o Seu Juça, falecido em 2006, se encantou com essa arte e dedicou parte da vida a esculpir as peças.

A história do mestre Juça e a dessa arte integram o livro “A Arte da Cantaria” (editora C/Arte), uma das primeiras obras editadas pelo filho, Carlos Alberto, em parceria com Antonio Liccardo e Fabiano Gomes da Silva, em homenagem ao mestre, uma das gran-

des referências em cantaria que o Brasil teve e um dos últimos mestres canteiros em atividade no país. Ele ganhou, além do livro, que resgata a história do ofício, um projeto de extensão pela Ufop, do qual participou ativamente entre os anos de 2000 e 2006.

**SABER VALORIZADO.** Segundo Carlos Alberto, o projeto Curso de Extensão em Cantaria envolveu mais de 160 alunos de diversas graduações da Ufop, que atuavam como monitores, e incontáveis alunos do ensino fundamental da região.

“O objetivo era justamente valorizar esse saber com um olhar para as possibilidades de restauro das peças em cantaria, distribuídas por toda a cidade, buscando ofertar para quem participasse um sentido maior de pertencimento à comunidade e estimular o conhecimento de tudo isso às crianças”, conta o professor Carlos Alberto.

De 2000 a 2006, quando Seu Juça ainda era vivo, o Curso de Extensão em Cantaria foi ministrado para adultos, além de um de educação patrimonial, para crianças do quinto ano, com idade média de 11 anos.

“De todos que passaram aqui, tive notícia de um que recentemente foi convidado para trabalhar com restauro em Batalha, em Portugal. Fiquei muito feliz de saber que uma pessoa da nossa região que aprendeu com o Seu Juça essa arte, que veio dos portugueses, está lá agora como profissional”, diz, comovido.

## Quem foi

### Ouro-pretano.

José Raimundo Pereira, popularmente conhecido como “mestre Juça”, nasceu em Ouro Preto, em 1923. Filho de uma dona de casa e um tropeiro, começou a trabalhar aos 11 anos, numa fábrica de chá. Aos 16, conseguiu vaga na Casa de Câmara e Cadeia, onde hoje é o Museu da Inconfidência. Os detentos foram transferidos para o presídio de Ribeirão das Neves, na Grande BH, e o espaço foi restaurado para se transformar em museu.

### De pedreiro a canteiro.

“Foi quando ele teve contato com canteiros da Espanha e de Portugal que vieram a Ouro Preto. Nessa época, ele trabalhava como auxiliar de pedreiro. Depois, trabalhou por 25 anos na Alcan, fábrica de alumínio, onde fazia de tudo. Na década de 1970, foi convidado a trabalhar na Ufop, onde ficou até 1980, exercendo vários tipos de funções”, lembra o filho, Carlos Alberto.

**Iphan.** Devido a um acordo da universidade com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Juça foi transferido. Como legítimo mestre canteiro autodidata que se tornou, passou a ministrar cursos na Fundação de Arte em Ouro Preto (Faop) e, em 2000, começou as oficinas de cantaria apoiadas pela Pró-Reitoria de Extensão da Ufop.



FOTOS: FLÁVIO TAVARES/ O TEMPO

Engenheiro de minas, Carlos Alberto Pereira dá continuidade ao legado do pai, o mestre canteiro José Raimundo

## Olhar múltiplo para a educação patrimonial e humana

■ Ao longo de 20 anos, o projeto de extensão em cantaria formou mestres canteiros e despertou em uma variada centena de crianças o conhecimento, o amor e o respeito pela história de sua região. Além disso, incentivou a montagem de quatro bibliotecas na região de Ouro Preto, com uma estante especial formada por publicações especializadas na arte e história locais.

De 2000 a 2020, o projeto teve vários e importantes

apoiadores, como Petrobras, Fundação Gorceix e Fapemig. “Veio a pandemia e, agora, estamos parados por conta da greve das universidades federais e por falta de patrocínio para o transporte das crianças até o campus”, comenta Carlos Alberto.

Na área cedida pela Escola de Minas para as atividades, foi criado um canteiro de ervas, temperos, verduras e legumes, onde meninos e meninas aprendem

também sobre manejo da terra, cultivo de alimentos e sustentabilidade – um aprendizado rico e multidisciplinar.

**COMUNIDADE E UNIVERSIDADE.** Além de todas essas ações, na visão do professor Carlos Alberto, dois dos grandes frutos desse trabalho foram a aproximação da comunidade com a universidade e a oportunidade de registrar, por meio de artigos e publicações, todas essas experiên-

cias desenvolvidas.

“Muitos pais de crianças nunca tinham vindo à universidade, pois achavam que as portas daqui estavam fechadas para eles; e muitas crianças foram despertadas para o ensino superior depois de participar das atividades conosco. E conseguimos publicar vários artigos sobre todos esses aprendizados. Além do livro “A Arte da Cantaria”, lançamos “Trupicando em Rochas: Comunidade, Universi-

dade, Cultura e Educação na Oficina de Cantaria (2000-2020)” e “O Espaço e os Construtores de Mariana (Século VIII)”, ambos pela Editora Ufop. Mais do que repassar conhecimento ou ensinar, nesse tempo todo, posso dizer que fui eu que aprendi muito com todos eles”, complementa. (CA)



CRISTIANA ANDRADE/O TEMPO

**Bordado.** Renda ganha design diferente com novas técnicas

# Fios que constroem HISTÓRIAS E derrubam preconceitos

Com inspiração na mãe, designer modernizou antigas práticas de bordar, incluindo crochê

## ■ MARIA IRENILDA

■ Pode ser reto, em zigue-zague, cheio ou em cruz. O bordado tem pontos que não mudam, e o que se mostra infinito nessa arte milenar são as possibilidades de criação, construção de novas histórias e quebra de preconceitos. Guilherme de Rezende, 33, é um exemplo disso tudo. Cresceu numa família de bordadeiras e fazedoras de artes manuais, em Conselheiro Lafaiete, na região Central de Minas. A avó paterna, Hilda Fernandes, fazia bonecas, flores artesanais e crochê para vender. A mãe, Rita Rezende, se sustentou por um longo período por meio do bordado e do vagonite.

Ele sempre acompanhou o ofício e tinha muita vontade de aprender, mas esbarrava no preconceito. “Tinha receio de falar com a minha mãe, por achar que isso era uma atividade exclusivamente feminina”, recorda. Sem poder verbalizar, o garoto até que tentava demonstrar o interesse de forma discreta. “Eu ficava sempre ali, participando de forma indireta. Minha mãe comprava novelos no quilo. Eu ajudava desembolando linha, mas queria fazer mais”, relembra.

O encanto pelo bordado o acompanhou ao longo da vida e foi determinante na escolha da profissão. Guilherme se formou em design de moda pela UFMG. “Foi depois que entrei na faculdade, em 2016, que aprendi a bordar. E trouxe o artesanal, que já era lá da minha infância, para moda”, conta. Na faculdade, Guilherme também descobriu que, embora a arte de decorar com imagens e figuras, utilizando fio e agulha, seja ancestral, sempre há espaço para criar algo novo.

“No meu TCC estudei a renda renascença, tradicional do Nordeste. Trouxe uma proposta de fazer a renda



FOTOS: FRED MAGNO/O TEMPO

com o crochê. E minha mãe participou do processo. Ela fez o crochê, e eu fiz uma interferência em cima dele. Partindo de uma renda tradicional, criei outro design de superfície com materiais e técnicas diferentes”, conta o designer, que acredita que o trabalho foi também uma forma de dar novas cores e contornos para sua história familiar. “Acho que foi uma espécie de resgate, de voltar e suprir aquilo que eu não fiz naquela época. E trabalhar junto com minha mãe”, diz.

A professora Sandra Maia, do curso de design de moda da Universidade Estadual de Minas Gerais (Uemg), destaca que a história de Guilherme diz muito sobre o importante papel que as universidades desempenham na preservação de técnicas ancestrais, mas com um olhar direcionado ao desenvolvimento.

“Trabalho muito com os meus alunos a parte da experimentação têxtil. A gente mistura diversas técnicas, o bordado entre elas, com materiais diferentes. Se o bordado está ali com uma linha, a gente pega outro fio ou outro material e consegue resultado di-

ferente sem perder essa raiz”, ressalta a professora.

**SABER E AFETO.** E foi isso que Guilherme fez: inovou a técnica, uniu o amor ao conhecimento e o transformou em negócio. Ainda na graduação, ele e o sócio Urbano Ribeiro da Silva, 45, criaram uma marca de vestuário, com peças sob medida, que sempre levam o bordado em linha, em pedraria e em renda renascença. O nome da marca, Dona Jandira, é uma homenagem às avós maternas homônimas dos dois.



Guilherme e Urbano criaram a marca Dona Jandira, em homenagem às avós

Guilherme aprendeu os primeiros pontos com a mãe; hoje, desenvolve as próprias técnicas



## Slow fashion: a sustentabilidade em moda

Em tradução livre, “slow fashion” significa “moda lenta”. Um conceito que descreve o oposto da moda rápida, defensor da fabricação de roupas e vestuário em respeito às pessoas, ao meio ambiente e aos animais. “O mundo tem mostrado que não dá conta de tantas coisas descartáveis. As pessoas querem memória afetiva, um pouco mais de sentimento nas coisas. É onde entra essa questão dos trabalhos manuais, do bordado”, comenta Urbano Ribeiro da Silva, de 45, sócio-proprietário da marca Dona Jandira.

No ateliê, todas as peças são feitas sob medida, personalizadas, com tecido de qualidade e acabamento em bordado à mão. “São peças feitas para durar. Um projeto nosso é oferecer a opção para as clientes que comprarem um vestido, por exemplo, poderem voltar e reformá-lo. Às vezes cortar esse vestido e usar de outra forma”, destaca Urbano. O estilista ressalta a importância de o público valorizar profissionais que se dedicam à produção e resgate dessa moda consciente. “É um tipo de trabalho que demanda muito tempo. É uma peça artesanal, então o valor financeiro precisa ser justo também”, pontua.

Na contramão da produção mecanizada, o fazer artesanal tem ganhado relevância pela exclusividade e sustentabilidade. “Torna-se algo mais raro, algo mais valorável. Existe uma diferença entre o manual e a esteira da indústria. Não à toa, até hoje a alta-costura é manual”, destaca Sandra Maia, professora do curso de design de moda da Universidade do Estado de Minas Gerais (Uemg). “O manual resgata esse tempo de que as coisas podem ser feitas dentro do tempo humano, diz sobre valores e afetividade”, afirma. **(MI)**

**Ensinos.** Jovem aprendeu tudo com avó e hoje trabalha com a mãe

# Costura tece história e RENDA DE FAMÍLIA no aglomerado da Serra

O que começou da necessidade de fazer roupas para a família virou sustento

## ■ MARIA IRENILDA

A confecção de uniformes para três escolas particulares é o carro-chefe do ateliê que Tainá Roberta, 20, compartilha com a mãe, Lenilda Gularte, 47, no aglomerado da Serra, em Belo Horizonte. A loja fica na entrada do beco União, lugar aonde carro não chega, mas é referência há gerações quando assunto é costura.

“Além dos uniformes, a gente trabalha com consertos de roupas, e também faço algumas peças como pano de prato e bate-mão. A gente é quem faz tudo, confecciona do zero”, conta a jovem. A costura tece a história da família há décadas.

Tainá aprendeu o ofício ainda na infância com a avó paterna, dona Maria da Penha Ribeiro, de 82 anos – 60 deles dedicados a alinhar e coser roupas dos mais diferentes formatos na maior favela de Minas.

“Comecei fazendo roupa de igreja. A primeira costura que fiz foi um blazer e uma calça social. Aí chegava gente para fazer aquelas roupas difíceis. Eu ia lá no caderno, tirava as medidas que eu dava conta de tirar e fazia. E assim foi, por muitos e muitos anos”, conta a idosa. Ela se orgulha de ter criado os seis filhos e ajudado o marido, que era servente de pedreiro, a sair do aluguel e comprar uma casa, com dinheiro da costura.

Dona Maria da Penha começou a costurar por necessidade. Aprendeu sozinha. “A gente era muito pobre. Comecei a costurar roupa para

os meus meninos vestirem. Aí comecei a costurar para os outros pra poder ajudar em casa e comprar as coisas pra eles”, relembra.

## GANHOU ESCALA.

A profissão deslançou quando a costureira começou a fazer uniformes escolares. Já chegou a fazer roupas para 20 escolas e creches da região, sozinha. “Eu trabalhava até meia-noite. Fui parar várias vezes no hospital por esgotamento”, recorda a idosa. Ela ainda preserva todo o maquinário em casa, mas hoje a costura é só para ocupar a cabeça, pois já não recebe mais encomendas.

“A costura significa tudo para nossa família. Começou com a minha avó, ela passou para filhos e netos. Tenho muito orgulho dessa guerreira. Todo mundo queria as roupas delas. Vou dar sequência nessa história”, afir-

ma a jovem Tainá.

Quando Lenilda, mãe de Tainá, perdeu o emprego, dona Maria da Penha também ensinou a nora a costurar. “Ela me chamou para fechar uns uniformes, mas eu nunca tinha mexido. Fazia errado e tinha que desmanchar, mas foi assim que aprendi”, conta.

Em 2017, Lenilda comprou máquinas novas, abriu um ateliê e levou a filha para trabalhar com ela. No período da pandemia, a costura passou a ser o ganha-pão da família toda. Até o pai de Tainá, que é motorista de aplicativo, passou a fazer parte da equipe.

“Daqui, dessas máquinas, sai a maior parte da nossa renda hoje”, comenta a jovem costureira. Em meses mais movimentados, segundo ela, dá para faturar até R\$ 6.000.

## Filho herda o dom da mãe para confecção

■ Dona Maria da Penha se aposentou, mas deixou seu legado. Ensinou o ofício para todos os filhos, quatro homens e duas mulheres. “Na hora que eu mais precisei, foi de onde consegui tirar renda para me manter, pagar as contas e estar mais perto dela”, relata o filho Romildo Ribeiro, 59. Ele largou a carreira de professor e voltou a morar na casa da mãe para se dedicar à costura.

“Acho que está na genética a facilidade de costurar, prestar serviços à comunidade, que sempre nos procura com satisfação pelos trabalhos realizados”, acredita o costureiro. Ele também faz uniformes escolares, reparos em roupas e artesanato. “Quando cai a procura por reformas e consertos, confecciono fantoches de espuma, tapetes de retalhos, puxa-saco e porta-papel higiênico. Quando chega o mês de junho, também faço roupas de festas juninas, e assim vai”, comenta.

A renda, segundo Romildo, varia bastante. Os três primeiros meses do ano são os melhores. “No início dá pra ganhar um pouco mais por causa dos uniformes, é em média R\$ 3.000 por mês. Deixo (o dinheiro) depositado para pagar as contas durante o ano. Depois, cai bastante, mas dá pra sobreviver”, explica ele. (MI).



“A costura significa tudo para nossa família. Começou com a minha avó, passou para filhos e netos. Darei sequência nessa história.”

**Tainá Roberta**  
Costureira

FLÁVIO TAVARES/O TEMPO

Maria da Penha ensinou a arte da costura à neta Tainá e à nora Lenilda

**Conexão.** Dyana Santos se inspirou nas mulheres da sua família para se enveredar pelas artes plásticas

# Arte com fios de aço

## ALINHAVA

### ofício da mãe e da avó

Mineira usa metais e técnicas de macramê para estimular sua criatividade no trabalho

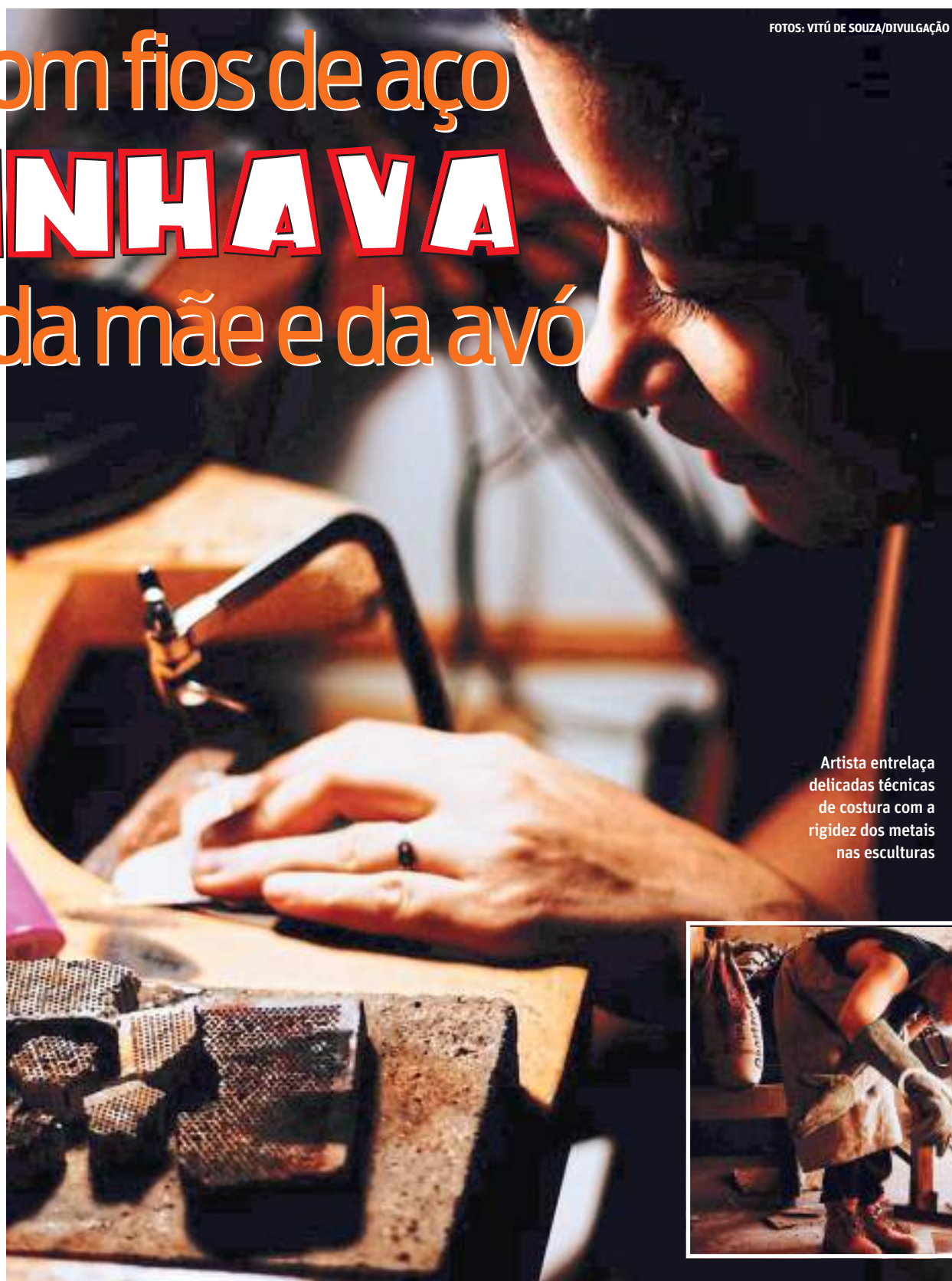
■ MILENA GEOVANA

O ofício da costura foi transmitido de maneira natural entre as mulheres da família de Dyana Santos, 37. Em suas obras, as delicadas técnicas de costura se entrelaçam com a rigidez dos metais para a construção de esculturas e estruturas vestíveis. Nas criações da artista de Contagem, na região metropolitana de Belo Horizonte, os pontos e as técnicas de costura servem de fixação para as chapas de aço e cobre que formam as peças de seu trabalho – ofício que aprendeu em casa.

A avó Maria Gama da Silva aprendeu a costurar por meio de um curso de corte e costura a distância, oferecido, na época, pelo Instituto Universal Brasileiro, com apostilas que chegavam à sua casa pelos Correios. “Esse ofício veio como forma de complementação da renda familiar, mas era também de criação da minha avó, que fazia roupas para os filhos, para ela e para meu avô”, conta.

Dona Maria Gama hoje tem 79 anos e não exerce mais o ofício de costureira, já que os anos de trabalho prejudicaram sua coluna. Mas, ao longo da vida, atuou em fábricas, fazendo pequenos consertos, e como empreendedora, confeccionando roupas para as moradoras do prédio em que seu marido trabalhava como porteiro.

A mãe de Dyana, Maria Edileusa da Silva, 59, é a filha mais velha e seguiu os passos da mãe, Maria Gama. Ela começou trabalhando na mesma fábrica em que a mãe atuava como costureira até decidir se aposentar, para concluir os estudos. A costura, que passou da avó para a



FOTOS: VITÚ DE SOUZA/DIVULGAÇÃO

Artista entrelaça delicadas técnicas de costura com a rigidez dos metais nas esculturas



As pessoas mais velhas são como bibliotecas, um arcabouço de conhecimento e transmissão de tecnologia. Temos de olhar para trás.

**Dyana Santos**  
Artista plástica



mãe, despertou em Dyana a criatividade. A artista aprendeu algumas técnicas do ofício ainda criança, olhando a mãe e a avó costurando e usando os retalhos das roupas para fazer peças para suas bonecas. Na vida adulta, aprimorou o ofício no curso de corte e costura do Senac. O pai de Dyana, que era eletricitista, também foi uma forte influência para o trabalho que a artista desenvolve hoje.

**RIQUEZAS.** “Comecei a ver a riqueza que tinha na técnica de descascar um fio de cobre e a riqueza da trama de um bordado, na tecnologia de pegar um tecido e fazer volumetrias que vão acompanhar o seu cor-

po de forma confortável. E me deu muita vontade de trazer isso para o trabalho”, revela.

A artista desenvolve diversas peças que unem a costura à metalurgia. Dyana já realizou obras de arte de couro e metal que são vestíveis, esculturas em chapas de aço que nascem de moldes de roupas e peças que lembram macramê e usam técnicas de bordado. Como a série de trabalhos “Amarrações”, na qual fios de cobre sobre uma tela de aço trazem trechos de músicas, que ela ouvia seus parentes mais velhos cantando na infância, e bordados de ervas medicinais que sua avó tinha em casa.

“As pessoas mais velhas são como bibliotecas, um arcabouço de conhecimento e transmissão de tecnologia. Temos que olhar para trás para fazer esse resgate e conseguir transformar o presente e o futuro”, diz.

## Após a criação, o desafio de comercializar as obras

Além de artista, como a mãe e a avó, Dyana é empreendedora e comercializa suas obras em feiras e pelas redes sociais. “A gente cresce em uma sociedade que romantiza muito o trabalho do artista. Como se viesse de uma inspiração, como se não fosse um ofício de fato. Mas é um ofício. É um ofício que gera empregos e gera renda para muita gente”, defende.

Ela também participa de editais e projetos que lhe permitem criar com a garantia de um pagamento – como a nona edição do Bolsa Pampulha, que selecionou 11 artistas para receber bolsas-residência de estímulo à produção em arte contemporânea e suas múltiplas

linguagens. Durante seis meses, os selecionados estarão imersos em trocas com artistas de todo o país, desenvolvendo um trabalho artístico que será exibido ao final do projeto.

**RESIDÊNCIA ARTÍSTICA.** “É muito difícil para o artista viver de arte e poder se dedicar exclusivamente a esse ofício. Às vezes a gente se divide em várias funções e vários outros trabalhos para conseguir ir levando aquilo à frente. E o Bolsa Pampulha é um projeto muito interessante porque, durante esses seis meses de residência, temos uma bolsa que permite que nós de fato nos dediquemos integralmente ao trabalho”, explica.

O olhar de Dyana para essas “bibliotecas de saberes” que são as pessoas mais velhas também está presente na proposta inicial que ela busca desenvolver no Bolsa Pampulha. Por meio de conversas e trocas com mulheres mais velhas que vivem no entorno do Viaduto das Artes, espaço cultural localizado na região do Barreiro, onde a residência está sendo realizada, ela deseja criar peças vestíveis que gerem uma sensação de colo em quem as colocar.

“Essa é a proposta inicial, mas tudo pode mudar, porque a residência é um pouco disso: estarmos abertos a trocas e a nos deixar contaminar pelo trabalho do outro”, complementa. (MG)



**Cooperativismo.** Sem acesso a bancos, produtores rurais de São Roque inventaram a própria fonte de crédito



Produtores somam forças para potencializar a cadeia do queijo

ARQUIVO PESSOAL/ DIVULGAÇÃO

# Caminhos abertos pela

# COLETIVIDADE

Fundo financeiro que começou na base do improviso salvou economia e tradição

■ MARIA IRENILDA

■ São Roque de Minas é a porta de entrada do Parque Nacional da Serra da Canastra, onde nasce o rio São Francisco – um dos cursos d’água mais importantes do Brasil. A cidade, de 7.200 habitantes, é também

berço de outra riqueza mineira: o queijo canastra. O modo artesanal de fazer a iguaria, produzida há mais de 200 anos ali, aos pés das montanhas, foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em 2008.

Em 2015, ganhou o mundo ao conquistar o segundo lugar em um concurso mundial de queijos na França. De lá para cá, o queijo produzido naquela região tem acumulado prêmios internacionais, ganhando selo de qualidade e valor de mercado.

A escalada de fama e prestígio na última década, porém, contrasta com um passado recente em que a atividade artesanal transmitida de geração para geração quase chegou ao fim, quando a única agência bancária

da cidade fechou as portas, em 1991. “Aposentado não recebia mais, funcionário público não recebia, todo mundo passou a ir para as cidades vizinhas. Ninguém queria ficar ou vir para São Roque. Aí nós, do comércio, começamos a quebrar, porque ninguém comprava mais aqui”, conta João Carlos Leite, um são-roquense da primeira geração de filhos de produtores de queijo da cidade, que saiu para estudar fora e retornou.

“Formei em agronomia em 1987 e vim para atuar como agrônomo. Fui o quarto filho de São Roque com curso superior a voltar”, recorda João Carlos. O jovem agrônomo montou uma loja para vender insumos agropecuários e dava assistência técnica para os produtores locais. E ia tudo muito bem, até o fechamento da agência bancária. Sem um banco, tornar a região atrativa economicamente, tanto para sustentar quem já vivia ali quanto para despertar o interesse das novas gerações em continuar, passou a ser um desafio.

**IDEIA SALVADORA.** Depois de muitas “portas na cara” de bancos privados que não consideravam a pequena cidade atraente como praça bancária, João Carlos teve a ideia de abrir uma cooperativa de crédito. “Quando você cria uma cooperativa de crédito que vai operar como um banco, você precisa de dinheiro, para dar início a um fundo financeiro para começar a operar. E quem é que botou o dinheiro na minha mão? Os produtores rurais de São Roque de Minas, todos produtores de queijo canastra”, conta Leite.

A cooperativa abriu as portas no dia 28 de outubro de 1991.

Tudo na base do improviso. “Um mecânico virou gerente, um dono de boteco virou contador, eu virei presidente de banco, uma atendente de loja virou tesoureira e caixa, outro rapaz veio de fora para ser digitador, e outra menina inteligente virou atendente. Todo mundo veio, se associou, depositou, e nós crescemos”, conta Leite.

A Sicoob Sarom, criada pelos são-roquenses, salvou a economia local, preservou a tradição do queijo e, atualmente, administra uma carteira de R\$ 1,2 bilhão. “Dos 7.200 habitantes de São Roque hoje, 6.000 são cooperados”, destaca.

## União e força

### Como nasceu a cooperativa

A iniciativa cooperativista de crédito deu tão certo que atraiu toda a região. Em 2005, os produtores entenderam que a força deles estava no coletivo e, liderados por João Carlos Leite, criaram também a Associação de Produtores de Queijo da Canastra (Aprocan).

### Vantagens

“O processo do associativismo consegue fazer a promoção do produto, potencializar ainda mais o território e manter a tradição”, ressalta Leonardo Mol de Araújo, gerente regional do Sebrae da região Centro-Oeste e Sudoeste de Minas, que dá apoio técnico e educacional para os cooperados.

### Sustentabilidade do processo

“Estamos falando não só de tradição, como também de sustentabilidade desse processo. Porque, se essas pessoas que fazem queijo não tiverem sucessores, a atividade morre. É sobreviver e se desenvolver, por isso esse valor da marca é extremamente importante”, afirma o especialista.

## Do ‘tráfico’ à legalização: a história do queijo canastra

■ Produzido há mais de 200 anos em sete cidades que integram o circuito da Serra da Canastra, no Sudoeste de Minas, o queijo que leva o nome da região é premiado internacionalmente. O que muita gente não sabe é que, até 2013, a venda dessa iguaria era ilegal no Brasil. O comércio que rompia as divisas do Estado era considerado tráfico, ou seja, era crime.

João Carlos Leite, 59, cresceu ouvindo isso. O pai era um pequeno produtor de queijo artesanal em São Roque de Minas. “De vez em quando, o queijeiro falava para o meu pai que a fiscalização o tinha pegado e jogado os queijos fora. Eu não entendia aquilo, aí ele falava que os nossos queijos não podiam sair com nota fiscal porque era ilegal”, conta.

A dúvida o acompanhou até a adolescência. “Entrei no colégio agrícola aos 14 anos e, aos 15, tive matéria de laticínios. E aí o professor me ensinou que queijo de leite cru, igual ao nosso da Canastra, de São Roque, era ilegal. Por que era ilegal? Porque é risco à saúde pública. Se a vaca está doente, a doença sai no leite, eu como queijo e fico doente”, explicou. A resposta não convenceu João Leite. “Professor, mas nós não mor-

remos, mandamos uma tonelada de queijo para São Paulo, queijeiro leva para o Sul de Minas, e ninguém morre”, cintestava. A teoria não batia com a prática, continuou pensando o são-roquense, de uma família de três gerações que fazia o queijo daquela forma.

Foram necessários 32 anos para João Carlos confirmar que todos estavam errados. O risco de fato existe, mas o controle de qualidade e normas sanitárias garantem a segurança. E prova disso ele teve em 1997, quando foi estudar modelo cooperativista de crédito, na Europa.

“De repente, vi umas gôndolas cheias de queijo de tudo quanto é tipo. Eram todos de leite cru. Aí eu pensei: como num lugar chique como esse pode, e no Brasil não pode?”, questionava. Quer saber o fim dessa história? Confira no QR Code abaixo.



Veja conteúdo completo em otempo.com.br

Um mecânico virou gerente, um dono de boteco virou contador, eu virei presidente de banco. Todo mundo veio, se associou, e nós crescemos.

João Leite  
Produtor de queijo

Retorno produtivo. De volta às origens, arquiteto empreende com o pai

# Família produz

# QUEIJO CANASTRA

## há cinco gerações

Iguaria mineira figura entre as maravilhas gastronômicas do Estado

**Negócio familiar movimentou economia e gera emprego e renda na região**

■ **MARIA IRENILDA**

Hugo Leite, 31, nascido e criado em São Roque de Minas, na Serra da Canastra, é a quinta geração de uma família que carrega a tradição local da produção do queijo artesanal. Uma herança não só do ofício, mas de um negócio familiar que movimentou a economia e gera emprego e renda na região.

“Empregamos hoje 15 colaboradores. Nossa produção média é de 50 peças de queijo por dia, mantendo toda a tradição da nossa família: bezerro ao pé da vaca, raça mais rústica, de monta natural e alimentação no pasto. Tudo seguindo padrões sanitários rígidos e modernos”, destaca.

O jovem empreendedor formou-se em arquitetura, em Belo Horizonte, e chegou a fazer algumas disciplinas na Itália, mas, depois de formado, retornou à cidade natal para trabalhar na queijaria da família. “Meus avós faziam queijos, meus tios mexiam com queijo, mas o meu pai – ele tem mais quatro irmãos – foi o único que estudou e tinha empreendido em outro ramo”, conta.

O pai dele, João Carlos Leite, 59, é formado em agronomia.

Assim como o filho, deixou São Roque para estudar, mas retornou para montar uma loja de insumos agropecuários e prestar assistência técnica aos pequenos produtores da região. Em 2005, abriu uma queijaria.

“A primeira coisa que aprendi a fazer na vida foi queijo. Eu era muito criança, com 3, 4 anos, minha mãe ia para a queijaria e a gente ia junto. Tenho a lembrança de pegar uma lata de massa de tomate, tirar a tampa de cima, esfregar a latinha no chão, tira o fundo, transformar em umas forminhas e fazer uns queijinhos”, recorda João Carlos.

Pelo fato de ter construído

uma carreira voltada para o cooperativismo local, quando João Carlos Leite decidiu abrir a queijaria própria, faltou tempo para tantos compromissos. E foi aí que o filho precisou ajudar na administração.

**AJUDA A DISTÂNCIA.** “Em 2015, graças a um prêmio que um queijo daqui da região venceu em um concurso na França, o queijo da Canastra explodiu em termos de marketing. Justamente nesse ano eu estava na Itália”, conta. Em princípio, a ajuda foi a distância. Depois que voltou ao Brasil, Hugo dividia o tempo entre os estudos na capital e a

administração da queijaria.

“Voltei para São Roque em 2016 e tomei a frente para organizar nossa marca. Contratei um designer até contra a vontade do meu pai, que achou que era jogar dinheiro fora, e comecei a administrar aos poucos”, lembra Hugo. Nascia ali a marca Roça da Cidade, a queijaria da família Leite.

“Eu falo que não teve uma decisão de voltar para São Roque. Quando eu me vi, eu estava dentro da roça, e a roça, de certa forma, cresceu nas minhas mãos”, afirma o jovem empresário.

Para a economista Ana Paula Bastos, da Câmara dos Dirigentes

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO

Lojistas de Belo Horizonte (CDL-BH), a história de Hugo é um exemplo de como um ofício antigo pode ser mantido ao longo de gerações como um negócio lucrativo, sem perder as raízes e o modo de fazer familiar.

“Quando você começa um ofício e passa para a família, querendo ou não, você está transmitindo um negócio familiar. E muitos dos filhos criam empresas, negócios, aumentam escala, inovam. Então, isso tudo mostra a importância desse conceito raiz e o impacto dessa continuidade em toda a sociedade”, destaca Ana Paula.

**Retorno de sucesso.**

Hugo estudou na capital, mas não hesitou em ajudar o pai, João Carlos Leite, e está à frente dos negócios



Eu falo que não tive uma decisão de voltar para São Roque. Quando me vi, eu estava dentro da roça, e a roça, de certa forma, cresceu nas minhas mãos.

**Hugo Leite**  
Empresário



## Empreendedora alia tradição do café à cosmética

■ Quando se viu em meio à imensidão de café das fazendas que estão há seis gerações na sua família, Vanessa Vilela, empreendedora e fundadora da Kapeh Cosméticos, decidiu unir sua paixão por cosméticos ao ofício familiar. A mineira de Três Pontas, no Sul de Minas, criou uma forma inovadora de apresentar o grão para o mundo com produtos à base de café. Hoje, sua franquia mescla uma loja de cosméticos com uma cafeteria.

Vanessa saiu de Minas com seus pais quando tinha 6 meses. A família da empresária se estabele-

ceu em Cuiabá (MT), onde ela cursou farmácia e bioquímica, antes de retornar para a cidade da família, com 23 anos. Ela conta que, desde a infância, sempre sonhou em ter uma empresa de cosméticos, mas foi a semente inovadora que a levou à criação da Kapeh.

**BENEFÍCIOS PARA A PELE.** “Eu não queria ter uma empresa que fosse mais do mesmo. E, no desenvolvimento do plano de negócios da marca, me vi no contexto de gerações da família ligadas à produção de café e falei: ‘Poxa, deixa eu ver se esse grão tem algum benefí-

cio para nossa pele”. Após três anos de estudo, ela destrinchou a composição química do grão e descobriu seus benefícios para a pele. “Nós vimos que o grãozinho verde, antes da torra, tem altíssimo teor de ácidos clorogênicos, que são altamente antioxidantes, ou seja, rejuvenescedoras. De certa forma, é a menina dos olhos da indústria cosmética”, explica.

Segundo Vanessa, o café também tem flavonoides, compostos que estimulam a queima de gordura e formam uma proteção solar natural. Com tantos benefícios, ela descobriu na tra-

dição uma forma de tornar sua empresa única e, hoje, a Kapeh Cosméticos e Cafés Especiais tem 22 unidades no Brasil e um catálogo com mais de 200 itens no e-commerce.

Além de cosméticos à base de café, as lojas oferecem degustação de cafés especiais, sobremesas e bolos. O cardápio apresenta ainda uma manteiga de café, criada pela marca, para ser degustada com croissant e pão de queijo. Para a mineira, que há 17 anos trabalha com a tradição familiar, é um privilégio dar seguimento a essa herança e mos-

trar todo o potencial do café. “Nossa missão é agregar valor ao grão e mostrar como as mulheres podem se inserir no contexto da produção, trabalhando de forma diferente, inovadora e que agrega valor”, acrescenta **(Milena Geovana)**



**CoopEducação.** Projeto nasceu em São Roque de Minas, no Sudoeste do Estado, e chegou a 104 escolas da região

# COOPERATIVISMO

## vira disciplina em escolas públicas de Minas

ROÇA DA CIDADE/ DIVULGAÇÃO

Iniciativa surgiu para fixar jovens na cidade e movimentar a economia local

■ **MILENA GEOVANA**

A cidade de São Roque de Minas, no Sudoeste do Estado, é o berço do queijo canastra. A iguaria é uma das riquezas de Minas Gerais, reconhecida como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em 2008. Mesmo guardando os saberes da produção de um dos alimentos mineiros mais tradicionais, no início da década de 1990, a única agência bancária da região fechou as portas.

Sem um banco, fazer com que a cidade fosse atrativa economicamente tornou-se um grande desafio. A adversidade foi superada pela força do cooperativismo.

Criada por são-roquenses em 1991, a Cooperativa Sicoob Sarom salvou a economia local, preservou a tradição do queijo e, atualmente, administra R\$ 1,2 bilhão por ano.

Mas o fortalecimento da região ainda não resolvia um problema mais profundo vivido por São Roque: a migração das novas gerações para outros locais. “Filhos de pessoas mais abastadas se mudavam para estudar, viravam doutores e não voltavam. Filhos de pessoas mais carentes não tinham escola adequada, não tinham emprego e se mudavam. A educação do município era muito fraca”, diz João Carlos Leite, presidente do conselho de administração do Sicoob Sarom.

Buscando fixar os jovens na região, nasceu em 1999 a Cooperativa Educacional Sarom (CES), uma escola privada para os filhos dos cooperados, que se tornou laboratório de boas práticas que têm sido replicadas na rede pública da região. Além do currículo pedagógico exigido pelo Ministério da Educação (MEC), os alunos da instituição também aprendem sobre cooperativismo, empreendedorismo e educação financeira.

**ENSINAMENTOS PRECIOSOS.** Em parceria com o Sebrae, o Sistema Ocemg e o Banco Central, a Cooperativa Sicoob Sarom criou, em 2013, o Movimento CoopEducação, que leva as práticas empreendedoras da CES para as escolas públicas da região. A iniciativa

treina os professores da rede pública para repassar ensinamentos sobre cooperativismo, empreendedorismo e finanças nas salas de aula. Os conceitos são aplicados na teoria e na prática, de maneira transversal e interdisciplinar.

O CoopEducação está presente em 16 municípios da região da Serra da Canastra, 104 escolas públicas, municipais e estaduais, e duas instituições privadas. Ao longo de 11 anos, o movimento já capacitou 2.000 professores e impacta cerca de 37 mil alunos anualmente.

A iniciativa possibilita que os alunos vivenciem experiências preciosas para dar seguimento ao cooperativismo, que é tão forte na região. Como ocorre na Escola Estadual General Carneiro, no centro de São Roque de Minas, onde é desenvolvido o Projeto de Educação Empreendedora e Cooperativista. Cada turma administra a sua própria cooperativa, cuidando dos seus produtos, que são vendidos anualmente na Feira dos Jovens Empreendedores da escola.

Para Kauan Henrique Humenhuk, aluno da segunda série do ensino médio, presidente da Cooperativa Balão Mágico, que vende doces e jogos infantis, o projeto mostra aos jovens ensinamentos para toda a vida. “Precisamos estar sempre em cooperação para atingir nossos objetivos e alcançar um bem comum”, analisa.



Sabores ancestrais: a região da Serra da Canastra guarda receitas seculares

Precisamos estar sempre em cooperação para atingir nossos objetivos e alcançar um bem comum.

**Kauan Henrique Humenhuk**

Aluno da 2ª série do ensino médio

### Agroeconomia vai para a sala de aula

mas a metodologia e o material didático estão em desenvolvimento para aplicá-la no Movimento CoopEducação.

“Queremos que os nossos jovens percebam as oportunidades que têm aqui, no território, e, a partir daí, empreendam, entendendo a vocação local e a identidade do município”, observa Ighor Oliveira, supervisor de educação e desenvolvimento do cooperativismo no Sicoob Sarom.

**ORGULHO.** Segundo ele, essa busca pela valorização das riquezas locais por meio da educação está resgatando a autoestima da juventude da região. “Durante muito tempo a gente sentia vergonha de falar que era de São Roque. Só que, quando a gente começa, por meio da agroeconomia, a mostrar o potencial que o município tem e como ele é visto pelo mundo, os jovens passam a se sentir valorizados e a ter orgulho de dizer: ‘Eu sou de São Roque, cidade produtora do queijo canastra’”, destaca. **(MG)**

SICOOB SAROM/DIVULGAÇÃO



Turma de alunos da Cooperativa Sarom, de São Roque

### Como cada parceiro atua?

**Parceiros**

O Movimento CoopEducação conta com três parceiros na realização do projeto: Sebrae, Sistema Ocemg e Banco Central.

**Apoios**

O Sebrae apoia a instituição na educação empreendedora, fornecendo materiais, cursos, oficinas e conteúdos que são ensinados para os alunos. O Sistema Ocemg dá suporte com a educação cooperativista,

especialmente com o material do Programa Cooperjovem, iniciativa que ensina práticas pedagógicas e realiza atividades educativas baseadas nos princípios e valores do cooperativismo. Já o Banco Central atua no Movimento CoopEducação apoiando a formação dos professores para finanças pessoais. A equipe de educação da Sicoob Sarom também é multiplicadora da série “Eu e Meu Dinheiro”, do Banco Central.

Há dois anos, a Cooperativa Educacional Sarom incluiu em sua grade a agroeconomia. Por meio da disciplina, a temática da economia de São Roque de Minas é trabalhada com os alunos de forma transversal.

“Eles aprendem sobre o que gera a riqueza para o município, como o queijo, o café e o turismo”, explica Maria José de Faria Leite, presidente do Movimento CoopEducação. A disciplina ainda não chegou às escolas públicas,



Aulas práticas abordam a agroeconomia



**M**osaico dos inúmeros personagens que deram vida a este especial, que se somam a milhares de outros brasileiros que fazem do patrimônio imaterial ancestral sua fonte de trabalho e geração de renda na atualidade. E muitos deles inspiram seus filhos, netos, bisnetos a continuar tecendo este longo fio de sabedorias seculares...

## 40 anos de tradição e sabor



Celebrando quatro décadas de atuação no Mercado Central neste ano, a Biscoito São Geraldo oferece uma infinidade de produtos como castanhas crocantes, azeitonas suculentas, chocolates deliciosos e biscoitos artesanais, que conquistam diariamente o paladar dos belo-horizontinos.

Essa jornada de sucesso começou com o sr. José Maria, um visionário que transformou uma oportunidade em uma história de empreendedorismo e superação. A família deu continuidade ao legado e segue priorizando a qualidade dos produtos e o respeito aos clientes.

Encante seus sentidos com sabores autênticos e tradicionais!



Sr. José Maria,  
fundador da  
"Biscoito São Geraldo".



Endereço: avenida Augusto de Lima, 744 – loja 301, Mercado Central /Belo Horizonte  
Instagram: @biscoito\_saogeraldo | Fale conosco: (31) 97104-0878

