

# OBSERVATÓRIO DE OURO FINO

Ouro Fino/MG - Março de 2024 - Ano 1 - Edição 13

## Semana Santa: conheça mais sobre as tradições do chocolate e do bacalhau



Pág. 02

## Entrevista Bruno Zucarelli



Pág. 03

## Ouro Fino e sua Colônia Italiana



Pág. 06

CONHEÇA

Instituto de Beleza  
**SHALOM NEW MODELS**

**Adriana Lemes**  
Cabeleleira e maquiadora  
- Ferramentas, cores  
- Maquiagem miúdas  
- Coloração hidratada  
☎ (35) 99975-3888

**Karen Lemes**  
Nail designer  
- Unhas naturais  
- Unhas em gel  
☎ (35) 99826-5229

**Lavinia Lemes**  
Massoterapeuta  
- Massagem modeladora  
- Massagem relaxante  
- Drenagem linfática  
☎ (35) 99726-2044

**Dra. Paula Pereira**  
Biomédica Esteta  
- Harmonização facial, glúteos e corporal  
- Eplaxão e led  
☎ (35) 9969-6581

EQUIPE ALTAMENTE CAPACITADA

**Pet Mania**

**Disk Táxi Dog**

☎ (35) 99887-5357

Rua Coronel Joao Ribeiro, 79 - Centro - Ouro Fino - MG

**Glancia Pennacchi**  
Terapeuta, psicóloga e espiritualista

Massagens terapêuticas, Topface, Miotop, Reflexologia podal, Escada pés, Top terapêutica completa, Pindas chinesa, Maxiterapia e Acupuntura sem agulhas

☎ 35 999030868

**ANNA FORTI**  
CENTRO DE ESTÉTICA

Manicure e Pedicure  
Cabeleleiro  
Maquiagem  
Sobrancelha e Cílios  
Depilação

Serviços de Estética:  
- Limpeza de pele  
- Jet bronze e bronze na face  
- Hydra Lips Gloss  
- Pump Up - levanta bumbum

Massagens:  
- Relaxantes  
- Drenagem  
E muito mais

☎ (35) 99864-5851  
@annaforti.estetica  
Rua. Maj. Sebastião Pires, 243 - Ouro Fino

Bons conteúdos no site [observatoriodeourofino.com.br](http://observatoriodeourofino.com.br)

## EDITORIAL

## Precisamos falar sobre amizade



Amizade, eis uma das mais belas formas de amor. Amor puro, lindo, sincero, livre. Construir nossa paz interior é uma jornada de cada um. Momentos de profunda introspecção também podem ser acompa-

nhaados de momentos de intenso compartilhamento.

Compartilhar experiências, pensamentos, dúvidas, conquistas, dores, mágoas, sofrimento profundo e felicidade extrema. Compartilhando aprendemos sobre nós mesmos. Processamos os sentimentos e compreendemos nossa própria jornada.

A jornada é individual, mas com um amigo, ou muitos amigos, ela fica mais leve. Viver em equilíbrio não requer total isolamento do mundo material ou total abnegação. O caminho do crescimento espiritual é trilhado enquanto vivenciamos nosso mais simples dia a dia. E, nessa rotina, temos o privilégio de conviver com os amigos, que nos acompanham e nos proporcionam momentos do mais puro amor.

Amigos são seres de luz que nos permitem experienciar tudo aquilo pelo qual precisamos passar para crescer e evoluir. Brigas, conflitos, momentos de dor também fazem parte do aprendizado. Amizade pode ser com uma só pessoa ou com um grupo. A troca de experiências, o convívio do dia a dia, possibilitam o crescimento de todos.

E quando chega o momento de um amigo partir, ele irá deixando sua marca em cada um de nós. Chore com o coração transbordando amor. Ame aquele com quem teve o privilégio de compartilhar seus momentos. E lembre-se que a jornada continua com os que ficaram. Faça com que cada momento seja de pura luz e amor.

*(Roberto Mendonça Maranhão é membro da Academia Ouro-finense de Letras e Artes - AOLA)*

## EXPEDIENTE

Revista Observatório de Ouro Fino  
Uma publicação da empresa Observatório de Ouro Fino Publicidade e Conteúdo LTDA  
CNPJ 40.815.393/0001-06  
Rua Floriano Peixoto, 157, Centro, Ouro Fino, Minas Gerais  
CEP 37.570-000  
E-mail: contato@observatoriodeourofino.com.br  
Telefone: (35) 3181-0802  
WhatsApp: (35) 99832-1146  
Jornalista responsável: Neuber Fischer MTB 0073446SP  
Diagramação: Paulo Henrique Shadow  
Impressão: Print  
Publicação mensal  
Tiragem 1 mil exemplares  
Distribuição gratuita

## A tradição do bacalhau na Semana Santa

Texto: Tati Bueno

A Semana Santa, que antecede a Páscoa, é um dos períodos mais importantes para os cristãos. Ela marca o fim da Quaresma, que se refere aos 40 dias em que Cristo jejuou no deserto. E, para lembrar esse jejum, foi estabelecida a restrição à carne vermelha aos fiéis na sexta-feira da Semana Santa. E, com a proibição da carne vermelha, o peixe se tornou a melhor opção de consumo na Semana Santa.

Já o costume do bacalhau no Brasil começou nas primeiras décadas da colonização portuguesa e se intensificou com a chegada da família real em meados do século XIX. E isso se deu porque o bacalhau era prático para ser salgado e desidratado, fazendo com que o peixe fosse armazenado para durar mais tempo sem estragar.

Com o bacalhau são elaborados pratos que, muitas vezes, seguem à risca a maneira lusitana ou de outra forma, com adaptações ou acréscimos de, sem comprometer o sabor.

Um exemplo de consumo de bacalhau adaptado às tradições brasileiras é que, em lugares como Goiás e Pará, prepara-se a bacalhoada da mesma forma que se prepara uma peixada. O prato é feito com batata, tomate, cebola, alho e finalizando a panela com folha de couve. A bacalhoada é um prato tradicional da culinária portuguesa, muito apreciado também aqui no Brasil. Ela consiste em um guisado feito com bacalhau dessalgado, azeite, cebola, alho, tomate, batatas, pimentão e azeitonas. É uma refeição saborosa e bastante popular.

O bacalhau garante grandes benefícios à saúde, pois é rico em vitaminas e minerais, indispensáveis para o nosso corpo. Ele possui baixo teor de gordura e é rico em proteínas de alto valor biológico e elevados teores de vitaminas A, E, B6 e B12, fósforo, cálcio, magnésio e ômega 3.

Alayr Pires Borges Delgado, de 91 anos, é nascida no Rio de Janeiro (RJ) e mora em Ouro Fino há 24 anos. Seu avô

era português e sua família sempre preparou deliciosas refeições da culinária portuguesa, o que se tornou algo comum ao paladar de todos. A famosa Salada de Bacalhau é o prato tradicional da família na Semana Santa há muitos anos. Hoje, dona Alayr tem a cidadania portuguesa assim como seus filhos: Marise Delgado Pereira de Araujo e Carlos Alberto Borges Delgado Júnior.

O Observatório de Ouro Fino entrou em contato com dona Alayr para compartilhar sua receita com nossos leitores. Ela revelou que é um prato bem fácil de ser preparado.

## Receita da salada de bacalhau da Dona Alayr

## Ingredientes

1 Kg de bacalhau  
1 Kg de batata

Cebola roxa, pimentão, azeite, ovos cozidos, azeitona preta e verde, salsa e cebolinha a gosto

## Como preparar

Deixar o bacalhau de molho em água na geladeira por 24h, trocando a água no mínimo 3 vezes, até o bacalhau ser dessalgado.

Cozinhar o bacalhau, e na própria água do cozimento, cozinhar as batatas descascadas.

Depois de cozidas, cortar as batatas em rodela. Em um refratário, fazer camadas com as batatas, o bacalhau em lascas, pimentão e cebola cortados bem fininho. Repetir o procedimento até encher o refratário.

Por cima, enfeitar com azeitonas pretas, ovos cozidos e cheiro verde.

Regar com muito azeite.

Colocar na geladeira para resfriar e pronto! Agora é só retirar da geladeira, regar com mais azeite e levar à mesa para servir com arroz branco e/ou uma salada verde da sua preferência.

Para nossa reportagem, Dona Alayr revelou que o segredo da famosa salada que encanta toda a família há muitos anos é cozinhar as batatas na água que o bacalhau foi cozido.



Alayr Pires Borges Delgado, possui cidadania portuguesa



A famosa Salada de Bacalhau tradicional da família na Semana Santa



Dona Alayr com seus filhos Carlos Alberto Borges Delgado Júnior e Marise Delgado Pereira de Araujo



## Entrevista Bruno Zucarelli



1 - Seu nome é um dos mais cotados para concorrer à prefeitura de Ouro Fino, você realmente será candidato? E por qual partido?

Sim, sou pré-candidato à Prefeitura Municipal de Ouro Fino em 2024 pelo partido União Brasil e conto com o apoio do Deputado Federal Rafael Simões, da cidade de Pouso Alegre e o apoio do Deputado Estadual Rodrigo Lopes, da cidade de Andradas, ambos também do partido União.

2 - E por que você quer se candidatar?

Porque eu tenho plena convicção de que reúno todos os elementos que a nossa cidade precisa para entrar numa nova era. Sou jovem, tenho vontade de trabalhar, já provei que sei administrar, não tenho rabo preso com ninguém, tenho experiência tanto administrativa, quanto política, uma vez que fui vereador por dois mandatos (de 2009 a 2016), sendo eleito o vereador mais jovem da história de Ouro Fino, com apenas 21 (vinte e um) anos de idade, estive duas vezes como Presidente da Câmara de Vereadores (em 2013 e 2016) e em meu mandato pude transformar o Poder Legislativo com inúmeros projetos, dentre os quais destaco a criação do Posto de Emissão de RG na Câmara, o PROCON Câmara, o Cine Câmara, a Tribuna Livre, a Comissão de Participação Popular, o Parlamento Jovem, a Câmara Mirim e tantos outros. Fui Diretor do Departamento de Água (DMAAE) por 03 (três) anos e lá construí com recursos próprios a nova sede administrativa, comprei diversos maquinários pesados para a Autarquia como caminhão caçamba, retroescavadeira, etc., construí refeitório e barracão na sede operacional, reformei e revitalizei todos os equipamentos da estação de tratamento de água, troquei toda a frota, troquei o encanamento de mais de 30 (trinta) ruas de uma ponta a outra, adquiri reservatórios de água para vários bairros, troquei mais de 1km de encanamento de alta pressão da adutora principal de nossa cidade, criei o departamento de responsabili-

dade socioambiental e o projeto IGA-TU, entre tantas outras coisas. E por último, ocupei o cargo de Chefe de Administração e Finanças na Prefeitura, onde pude trazer várias ideias que foram acatadas pelo Prefeito Henrique, entre elas, a aquisição da “Casa do Café com Leite”, a criação do “Conservatório de Música Municipal”, a aquisição da “Casa de Apoio aos Pacientes de Ouro Fino em Pouso Alegre”, trouxe o Chico da Farmácia para à Diretoria de Saúde onde várias inovações foram realizadas por ele, como o mutirão de cirurgia de catarata, a realização de mais de dois mil exames de vista gratuitos, a colocação de mais médicos para atendimento nos Postos de Saúde, através do “Programa Mais Médicos”, a colocação de mais um médico plantonista no Pronto Atendimento Municipal, a aquisição de várias especialidades médicas para Ouro Fino; em outros setores tivemos a aquisição de ônibus para o Departamento de Esportes, a compra de uma bobcat, a revitalização de praças e quadras de esporte, a remodelação dos eventos “Arraiá 2023”, “Marcha para Jesus 2023”, “Desfile de 7 de Setembro”, “Parada de Natal”, “Virada de Ano 2023” e “Carnaval na Guarda Mor 2024”, a idealização do “Food Park Palomos”, a aquisição de poço artesiano para Crisólia, a construção de mais de 06 (seis) pontes, inclusive a “Ponte dos Pedroso” que há tempos estava parada, a aquisição de carro para a saúde através do Deputado Estadual Dr. Paulo, a aquisição de carro para o Departamento Rural pelo Deputado Estadual Rodrigo Lopes, a aquisição de recursos na ordem de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais) pelo Deputado Federal Rafael Simões, onde parte do recurso foi destinado para arrumar a estrada que liga Ouro Fino à Santa Rita e para fazer parte do asfalto que liga o bairro Escolinha ao bairro São José do Mato Dentro.

3 - Atualmente você é o Chefe de Governo da Prefeitura. O prefeito Henrique Wolf irá te apoiar?

Ocupei o cargo de Chefe de Administração e Finanças do Governo Henrique de março de 2023 a fevereiro de 2024 (por 11 meses) e em conversa com o Prefeito ele me disse que não pretende se recandidatar e que iria, portanto, me apoiar nestas eleições.

4 - O que você acha que Ouro Fino precisa urgentemente?

Ouro Fino precisa virar a página. O próprio Observatório de Ouro Fino

noticiou em 30/06/2023 a seguinte matéria “Censo 2022: crescimento populacional de Ouro Fino fica a baixo do Brasil e de Minas Gerais”. O que isso significa [?] que nossa cidade encolheu em número de pessoas [...] traduzindo, as pessoas nascem, crescem aqui e quando se tornam jovens adultos se mudam de Ouro Fino para buscar em outras cidades oportunidades que hoje aqui não temos. Não podemos deixar que Ouro Fino se contente em virar uma cidade dormitório, nossa terra que é uma das mais velhas cidades do Sul de Minas, que antes dominava a região hoje vive de história, do “já teve”, ou “já foi”. Ouro Fino precisa de investimento sério no sentido de se industrializar, fazendo a mesma coisa que Jacutinga fez, abrindo portas para novos empreendimentos, estendendo o gasoduto para cá, criando meios de atrair grandes empresários, trazendo dinheiro para circular em nossa cidade, fazendo, com isso, que aumente a renda per capita do ouro-finense. Dá sim para crescermos no sentido industrial, em especial visando empresas do agronegócio e ao mesmo tempo mantermos o ar de uma cidade tranquila do interior de Minas. Temos que tirar o foco de turismo e parar de investir em estátuas na expectativa de fazer com que Ouro Fino viva de turismo como sua fonte principal de renda. A parcela do turismo oriunda do “Caminho da Fé”, das cachoeiras e turismo rural sim deve ser explorada, mas a principal receita impulsionadora da cidade tem que vir da indústria e do comércio. Logicamente, sem perder de vista os vários investimentos necessários a se fazer na saúde, educação, esportes, lazer, etc. Na verdade, tudo é uma engrenagem, com o melhoramento das condições financeiras da população, tudo se melhora. Torno a dar como exemplo Jacutinga, que depois da mudança de foco para a industrialização, mesmo com uma população bem menor que a nossa, possui um orçamento anual municipal de quase o dobro da nossa cidade [!]. Outro ponto importante que vejo hoje em nossa cidade é que existe uma preocupação em se fazer obras grandes, mas os bairros precisam urgentemente de uma revitalização, logo, necessário se faz voltar o olhar para os diversos bairros urbanos e rurais de nossa cidade, procurando realizar um melhoramento local de cada um deles de acordo com as necessidades da população.

# Slam do Boiadeiro: importante manifestação cultural em Ouro Fino



Aislene da Silva Lopes, mais conhecida como Nega Fu

Texto: Tati Bueno

Slam é um gênero literário de poesia falada criado nos Estados Unidos por Marc Smith em Chicago nos anos 80. É uma batalha de rimas em que os versos são declamados ou falados em público. As poesias precisam ser autorais, com duração de até três minutos. É um espaço livre para se falar do que quiser: dor, amor, natureza, família, racismo, violência; esses temas relacionados à sociedade são muito recorrentes nas poesias: o próprio surgimento de slams voltados para um público específico é uma prova da capacidade de organização coletiva em torno da palavra. É um movimento poético, que celebra a autenticidade, a informalidade e a resistência.

O termo slam vem do inglês e significa “batida”. É um termo onomatopáico: indica uma batida de porta ou janela, algo próximo do conceito ‘pá’, na língua portuguesa, vocábulo que adquiriu o nome a partir do golpe da ferramenta na terra. Neste sentido, o slam promove conscientização e assume o poder da transformação, pois, ao promover a crítica e a reflexão, tais espaços se constituem de produção cultural, estabelecimento de um tipo de poesia que carrega referências históricas e performances

críticas. Por outra parte, se cria uma possibilidade para o lúdico ao trazer a performance, ao mesmo tempo em que uma espécie de desabafo social, na medida em que temas atuais, ligados à exclusão social, questões socioambientais são colocadas em pauta por seus praticantes. Outra vertente que o slam engloba é o letramento, pois durante uma apresentação acontecem muitas trocas de ideias e muitas compreensões que são remetidas e desenvolvidas por meio da oralidade, da expressão corporal, da produção da poesia e do tema em si de cada edição proposta. São escolhidos, aleatoriamente, cinco jurados na plateia que serão os responsáveis por dar notas de zero a dez. Leva a competição aquele que tiver a maior nota.

O que ocorre em um slam é semelhante ao que acontece nos saraus. As batalhas de poesia acontecem em espaços urbanos, em que poetas recitam ou leem, sem acompanhamento musical. Pode ser entendido como um movimento cultural, de cunho artístico, expressado em uma linguagem poética e corporal.

O slam desembarcou no Brasil em 2008 pelas mãos do Núcleo Bartolomeu de Depoimentos e Memória do Hip Hop. Roberta Estrela Dalva foi uma das primeiras campeãs. O movimento adquiriu significativa aderên-

cia no país, sobretudo nas periferias.

O gênero também se configura como um espaço educativo e democrático de fala e escuta; não é à toa o seu sucesso entre jovens e adolescentes. Seja através dos vídeos no YouTube e Facebook, seja pela presença nas batalhas ou nas diversas oficinas realizadas por poetas nas escolas, a palavra *poesia* ganhou um outro significado para muitos estudantes, além de ser uma impulsionadora de empoderamento individual, de superação de barreiras como a timidez ou mesmo a falta de espaço para expor sua poesia, é também uma ferramenta de organização política coletiva.

O slam em Ouro Fino

O *Slam do Boiadeiro* nasceu em Ouro Fino, fundado pela ouro-finense Aislene da Silva Lopes, estudante de história na UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana e pesquisadora do Slam Poetry. Desde o ano passado, vem realizando edições no município de Ouro Fino com uma equipe de jovens artistas engajados nas temáticas culturais, em específico a poesia falada. Já foram realizadas oito edições no município e a cada edição percebe-se o potencial de letramento e educação deste modelo de competição de poesia, promovendo entretenimento e revelação de novos talentos regionais. Os resultados obtidos nas edições anteriores estimularam a equipe a modelar uma edição pensando em contribuir em eventos para o município em sincronia com as ações da secretaria da cultura municipal. A introdução da poesia slam no ambiente festivos e ações culturais municipais possibilita uma visão lúdica e artística do cenário cotidiano, auxiliando e contribuindo nos eventos e festividades locais nas temáticas socioambientais, culturais, letramento étnico-racial, direitos humanos e cidadania.

Nossa reportagem conversou com



A primeira edição de 2024 contou com artistas de várias vertentes

Aislene, também conhecida como Nega Fu. De Ouro Fino, do bairro do BNH Novo, tem 29 anos. Ela contou que estava cursando a faculdade e precisou voltar para Ouro Fino em plena pandemia, no meio do ano, em 2020. “A gente estava com aquele sentimento. Tudo incerto, tudo que estava acontecendo era muito perigoso, muita agonia. Conversando com outros amigos, eu queria fazer algo, mas naquele momento não conseguiríamos pois não era permitido aglomeração, estava proibido. Então com a chegada da vacina, fui pegando mais gás e, no começo de 2023 conversei com os amigos: a Juliana Furlanetto, o Adolfo Barreto e a Miriam Martins. Nós organizamos o primeiro Islã e fizemos acontecer aqui em Ouro Fino.”

Nega Fu contou que o *Slam do Boiadeiro* não foi o primeiro o qual foi uma das fundadoras. Ela Também criou o *Slam de La Fronteira*, em Foz do Iguaçu e trabalhou o seu projeto de TCC em cima da temática do slam,

pesquisando o tema dentro do ensino de história.

No dia 23 de fevereiro, o *Slam do Boiadeiro* realizou a sua primeira edição de 2024, no BCG Pub, fomentada pela Lei Paulo Gustavo no município. Foi um grande sucesso de público e de repercussão, contando com artistas de várias vertentes, exposições, apresentações culturais e premiações para os vencedores da batalha com amplo apoio do comércio e profissionais de Ouro Fino.

A homenageada foi Benedita Ricardo de Oliveira. Ela nasceu em São José do Mato Dentro, distrito de Ouro Fino, em 1944. Em seu livro “Culinária da Benê” (2006), Benê conta que mal conheceu seu pai, e que a relação dele com sua mãe era marcada por conflitos. As boas lembranças são de sua avó. Em 1978, Benê se inscreveu para um concurso de culinária da revista Cláudia e venceu a disputa. Ela foi convidada a integrar o time da cozinha experimental da revista da Editora Abril e por lá ficou três me-



A homenageada da primeira edição do ano, Benedita Ricardo de Oliveira

ses. Benedita foi a primeira mulher no Brasil a conseguir permissão para estudar gastronomia e a receber o diploma de 1º cozinheiro, dado pelo Senac a quem se formava em Águas de São Pedro (SP). Devido a este fato, ela é considerada a primeira dama da cozinha brasileira.

“O objetivo do Slam aqui em Ouro Fino é apresentar para a população da cidade, independente de faixa etária, os conceitos de política, se colocar nos espaços de poder de discussão política, entender o que é “direitos humanos”, entender o que é ser cidadão e saber quais são os nossos deveres, quais são os nossos olhos perante a nossa sociedade. A ideia compartilhada é fundamental para que todo esse acontecimento não fique apenas nas ruas, mas que vá para as escolas, que dê a possibilidade de outras resistências para todos os corpos que existem e a pluralidade. Uma sociedade mais é igualitária, com equidade para todos, independentemente da cor, do clero ou da classe social, é sobre pensar em um futuro próspero para todos, com direito à cidadania”, finalizou Nega Fu.



Primeira apresentação deste ano



Apresentações da primeira edição do ano do Slam do Boiadeiro

# Ouro Fino e sua Colônia Italiana



Fundadores da Escola Italiana Danthi Alighieri

Ouro Fino, localizada no sul da Gerais, possui uma grande colônia italiana, o que é fato, mas aqui, queremos compartilhar alguns acontecimentos pontuais dessa história, que faz parte da nossa comunidade ouro-finense.

Existe relato de que o primeiro italiano que aqui esteve foi GIUSEPPE GALOTTI, e outro, de nome CALDERANO, no ano de 1854. No livro "História de Ouro Fino" (ROSSI,1981), é relatado: "Os primeiros estrangeiros, italianos, porque o português no Brasil não era considerado estrangeiro, que aqui aportaram, foram Francisco Giugni Lomanaco e seu irmão Rafael, um pouco antes de 1874" (ROSSI,1981, pag. 136). Sabe-se que o maior fluxo de imigração ocorreu por volta de 1897, logo após a inauguração da Ferrovia em 1896.

Devido à grande colônia italiana que aqui fez morada, foi fundada em 1904 a "Società Italiana di Mùtuo Soccorso Umberto Principe di Piemonte", sociedade italiana que funcionou ativamente em Ouro Fino, em prol dos italianos, e tinha como objetivo receber autoridades italianas até o início de 1942. Essa sociedade teve como seu último presidente, o Sr. Giuseppe Luigi Zerbinati.

Ouro Fino, também contava com uma AGÊNCIA CONSULAR HONORÁRIA do REINO DA ITÁLIA (17/03/1861 a 02/06/1946), hoje República da Itália, tendo como Agente Consular, o Sr. Luigi Morganti, nomeado através do Decreto nº 2.135 de 07 de dezembro de 1907, e entre 1921 e 1934, esteve à frente da Agência Consular o Sr. Gottardo Gottardi. O último a ocupar esse posto

foi o Sr. Júlio Nardini.

Outra entidade existente era a "ESCOLA ITALIANA DANTE ALIGHIERI", que funcionou de 14 de maio de 1911, até meados de 1940, com o objetivo de ensinar, entre outras matérias, a Língua Portuguesa aos italianos, pois eram numerosos. Ressalta-se a importância de Ouro

Fino no contexto da imigração italiana, que já em 1911 contava com a referida escola instalada aqui.

Relevante informar que a comunidade italiana de Ouro Fino, esteve presente na Primeira Grande Guerra Mundial (1914-1918), onde de modo voluntário, os seguintes imigrantes italianos estiveram em solo europeu defendendo a Itália, são eles: Michele Bresola, Giovanni Lazarini, Domenico Baratella, Vincenzo Bevilacqua, Leandro Ceccon, Benedetto Cinquetti, Arcangelo da Col, Carmelino D'Onofrio, Domenico Ermo, Francesco Fanti, Nabuco Ferraris, Pelegrino Franchi, Paolo Giovanni Guidi, Angelo Germinigiani, Stefano Guidi, Antônio Montagnoli, Alfredo Malvazzi, Romano Tocchio, Primo Volpini, Dante Vicentini, Salvador Secci, José Catelli, Benedetto Morganti, Graziadio Daicelli, Antônio Millani, Nicolino Agostinho, Faustino Mancini, José Puntal e José Creti. Esses nomes estão descritos na Gazeta de Ouro Fino de 11 de junho de 1915 e no Quadro de Onore (Quadro de Honra), localizado no Circulo ítalo-Brasiliiano di Ouro Fino.

A imigração italiana em Minas Gerais é relatada no livro "Italianos no Brasil" Andiamo in Mérica: "As cidades onde se localizou maior número de italianos foi: Juiz de Fora, Ouro Fino, Conquista, Monte Santo, Ubá, Barbacena, Uberaba, Pombas, Poços de Caldas e São João del Rei". (CENNI,2003, pag.189)

Após pesquisa, o jornalista Jonas Costa, então em Belo Horizonte, nos enviou um texto extraído de um relatório diplomático de 1908, intitula-

do "Emigrazione e Colonie raccolta di rapporti" : Forti aggruppamenti d'italiani s'incontrano anche nel sul de Minas, come in Ouro Fino (8.800), Monte Santo (4.500), Guaranesia (1.800), Varginha (1.500), Poços de Caldas ( 1.380), São Sebastião do Paraíso ( 1.263). Le colonie più numerose del centro e dell'ovest sono in Belo Horizonte (2.800), Barbacena (2.000), Lafayette (1.750)" (R.R. Agenti diplomatici e consolari, 1908, pag. 152).

Em 1908, Ouro Fino contava com uma população de 37.953 habitantes, sendo 8.800 italianos. Destaca-se que para cada quatro cidadãos em nosso município, um era italiano, o que corrobora em considerarmos que a Colônia italiana de Ouro Fino foi uma das maiores, ou até mesmo, a maior da região sul mineira, e em proporção, a maior do Estado de Minas Gerais.

Além dos fatos expostos acima, também podemos registrar a herança italiana através da arquitetura da cidade, na gastronomia, nos saberes, nos fazeres, nas lembranças afetivas da comunidade ouro-finense.

Nos dias de hoje, a italianidade de Ouro Fino se afirma e se confirma através do Circulo ítalo-brasiliiano di Ouro Fino (fundado em 1997), do Circulo Trentino di Ouro Fino (fundado em 2008) e dos descendentes, vivenciando e renovando a história da imigração italiana em Ouro Fino.

Arrivederci!

Bibliografia:

ROSSI, Pompeu. História de Ouro Fino, Editora Imprensa Oficial, 1981, pag.136

Decreto número 2.135, de 07/12/1907- Assembleia Legislativa de Minas Gerais.

Jornal "Gazeta de Ouro Fino" de 11/06/1915.

CENNI, Franco. "Italianos no Brasil" Andiamo in Mérica. Editora da USP, Terceira Edição, 2003, pag 189.

R.R. Agenti diplomatici e consolari. Emigrazione e Colonie di papporri. 1908, pag. 152

Texto: Paulo Henrique Chiste da Silva e Oberdan Everton Zerbinati.

Revisão: Maria Romilda Gomes Rodrigues-Historiadora do Município de Ouro Fino



# Ovos de Páscoa para todos os bolsos e todos os gostos. Opção é o que não falta

**Texto: Tati Bueno**

O chocolate é um dos símbolos mais populares da Páscoa, e muitas pessoas associam essa data com a compra e troca de ovos de chocolate. No entanto, poucos sabem o real motivo por trás dessa situação.

A celebração da Páscoa foi assimilada pelo cristianismo, que adaptou o simbolismo de renovação e do renascimento para a ressurreição de Jesus Cristo, que aconteceu no terceiro dia após a sua crucificação, e que atualmente remete à Semana Santa.

O Coelho da Páscoa é um dos **símbolos pascais**, utilizado por representar a **fertilidade, o nascimento e a esperança da vida**. O coelho é um animal que se reproduz em grandes ninhadas. Neste contexto, para os cristãos, o coelho seria uma das representações da ressurreição de Jesus Cristo. A sua relação com a Páscoa foi definida historicamente a partir da representação que este animal possuía para diversos povos antigos, como símbolo da esperança na renovação da vida. Os coelhos só passaram a representar um símbolo da Páscoa no Brasil no final do século XVII, trazidos pelos imigrantes alemães.

O Ovo da Páscoa é um símbolo pascal, caracterizado por ser feito de chocolate e, normalmente, recheado com surpresas. Do ponto de vista religioso, o ovo é considerado símbolo do nascimento e da vida. O ovo de chocolate é uma tradicional guloseima presenteada nesta festividade que a cada ano ganha novas variações e preços. Atualmente, o chocolate como presente carrega um significado de amor, amizade e renovação, por isso sua presença na Páscoa se tornou tão marcante para várias culturas, afinal, neste feriado todos esses valores são celebrados.

Neste ano, os consumidores que procuraram ovos de Páscoa sentiram o impacto dos preços mais altos, com um aumento de 20%, de acordo com a Associação Brasileira de Supermercados. A elevação é atribuída à significativa alta na saca do cacau, a

maior dos últimos quinze anos.

Em Ouro Fino os supermercados da cidade comercializam os ovos das marcas tradicionais do mercado, Lacta, Garoto, Nestlé e Arcor, e os preços estão um pouco mais salgados. Ovos de cerca de 300 gramas podem custar na faixa de R\$ 50,00 a 70,00 a depender da marca escolhida, podendo ser até mais caros se, por exemplo, em seu interior houver um brinquedo, ao invés de bombons ou outros doces. Os maiores, de pouco mais de meio quilo, que podem ser apresentados a grandes amantes de chocolate ou serem compartilhados por família pequena, tem valor em torno entre R\$ 72,00 a 98,00 a depender do supermercado onde o consumidor fizer a compra, portanto pesquisar é importante. Já os ovos da marca Ferrero Rocher também encontrados em supermercados, tem um preço um pouco acima das demais, por segundo o fabricante, oferecer um produto diferenciado. Um ovo desta marca, dependendo do tamanho, custa por volta de R\$ 83,00 a 105,00 por exemplo.

Já fora dos supermercados, para quem pretende algo mais requintado, existe a opção da Cacau Show, uma marca de chocolate com a proposta de oferecer produtos de maior qualidade, com embalagens mais elaboradas. Tudo isso é claro, com um preço acima das tradicionais. Um ovo de 400 gramas Mil-Folhas custa R\$ 94,99 (ou 93,99 para quem é cadastrado no programa de descontos que eles oferecem), preço este com justificativa alegada pelo chocolate usado ser de origem belga. Da mesma marca existem opções mais baratas, que são os ovos menores e bombons, e os mais caros, de ovos maiores, relacionados com as propostas diferentes, como ovos trufados e recheados, além das opções infantis, onde os ovos vêm acompanhados com



Opções de ovos de Páscoa em Supermercado

brinquedos ou acessórios.

Já para quem pretende gastar menos, mas não abre mão da qualidade e do sabor, uma opção são os ovos feitos pelas inúmeras fabricantes artesanais da cidade. Neste caso a variação de preços depende de cada doceira, mas na média os ovos custam cerca de 20% a 30% mais baratos que os vendidos nos supermercados. E ao contrário do que se pode imaginar à primeira vista, este valor mais em conta, não deve ser relacionado a menor qualidade do produto. O preço de um ovo industrializado é dado por inúmeros fatores, entre eles o custo de armazenamento e transporte, gastos estes que fabricantes caseiros não tem ou são bem reduzidos, pois em sua maioria fazem uma produção modesta ou mesmo por encomenda, o que reduz custos, barateando o preço final dos ovos.

A variedade ofertada também é grande: chocolate branco, meio amargo, ao leite, de colher, trufado e todas informam a origem do chocolate usado na fabricação. A escolha do melhor ovo segue o critério do consumidor, só ele sabe o que mais lhe agrada, o que supre suas vontades e cabe no seu bolso. O fato é que opções não faltam no mercado, sejam os industrializados, desde os tradicionais aos caseiros, que movimentam a economia local.

Portanto, quando você saboreia um delicioso ovo de chocolate na Páscoa, lembre-se de que ele representa muito mais do que apenas um doce: é um símbolo de renovação, esperança e celebração.

# MANCHETES DO MÊS

Leia o conteúdo completo em [observatoriodeourofino.com.br](http://observatoriodeourofino.com.br)



- 01-02 Prefeitura publica lista dos estudantes contemplados no Transporte Universitário Gratuito
- 03-02 Acidente com vítima fatal na MG 290 em Jacutinga
- 04-02 Homem é preso na Lei Maria da Penha
- 04-02 Abertas inscrições para aulas gratuitas de hidroginástica
- 06-02 Projeto de Lei pode incluir Ouro Fino na Rota do Café
- 07-02 Luís Guiherme Burza é eleito membro da AOLA
- 15-02 Doação de mudas de árvores nativas e frutíferas
- 27-02 Campus Inconfidentes do IF Sul de Minas completa 106 anos
- 28-02 MG-459 é a primeira rodovia mineira a receber sistema de pedágio sem cancela – o 'Free Flow'
- 29-02 Inconfidentes completa 61 anos de emancipação política

**Estética & Saúde**  
Fatima Mendes

@esteticaesaudefino (35) 9844-3209  
Monte Sião - MG

**Assine o Observatório de Ouro Fino e receba nossa revista impressa em casa ou empresa**

Apoio cultural pelo valor simbólico de R\$ 50,00 por ano

Mais informações com Tati Bueno pelo WhatsApp 35 99964-7779

**Pamela Pajva**  
FOTOGRAFIA

(35) 9844-0063 @pamelaapaiiva

**EM BREVE UM NOVO GASTROBAR**

**SÃO PAULO estamos chegando**  
AGUARDEM!!!

**PRECISA DE UM ESPAÇO PARA TRABALHAR? TENHA SUA SALA, ESCRITÓRIO OU CONSULTÓRIO EM UM**

**CO-WORKING EM OURO FINO**  
**DE R\$ 400 A R\$ 800**

SALAS INDIVIDUAIS  
ÁREA COMUM (BANHEIROS, COZINHA, SALA DE REUNIÃO, RECEPÇÃO E SALA DE DESCANSO) COMPARTILHADA

NO VALOR JÁ ESTÁ INCLUIDO ALUGUEL DA SALA, LUZ, ÁGUA, INTERNET, LIMPEZA DAS ÁREAS COMPARTILHADAS, RECEPCIONISTA, ÁGUA, CHÁ E CAFÉ

11 96943-8151

**ANUNCIE Com exclusividade**

Em nosso novo plano de anunciantes, apenas 1 comércio de cada segmento será beneficiado

- Anúncio em nosso site;
- Anúncio em nossas redes sociais;
- Anúncio de 15 segundos em nosso telejornal;
- Anúncio em nossa revista impressa;
- Entrevista exclusiva no Podcast no Canal do YouTube;
- Uso da sala de redação para reunião 1 vez por mês.

Entre em contato: (35) 9964-7779

\*Mantenha-se informado, acompanhe nosso site e redes sociais

**Bons conteúdos no site [observatoriodeourofino.com.br](http://observatoriodeourofino.com.br)**