

OBSERVATÓRIO DE OURO FINO

Ouro Fino/MG - Abril de 2024 - Ano 1 - Edição 14



(35) 9844-0063 @pamelaapaiiva

Aromas e sabores movimentam o mercado do café em Ouro Fino



Pág. 02, 03 e 04

150 anos da imigração italiana no Brasil: o legado e a influência do povo italiano em Ouro Fino

Pág. 05, 06 e 07

ADQUIRA SEU TERRENO SEM BUROCRACIA!
RG + CPF + COMPROVANTE DE ENDEREÇO

Parcelas a partir de **R\$ 389,00 mensais**

Pequena entrada e PARCELAMENTO EM ATÉ **180 VEZES** SEM SURPRESAS

CRECI/MG 28363

(34) 99322-8996 @danielcarlos_rosa

METRAGEM DOS LOTES **150m² a 300m²**

LOJAS VIEIRA
Desde 1970

Descubra a diversidade em um só lugar! Bem-vindo à Loja Vieira, onde qualidade e preço se encontram. Explore nossa seleção abrangente de itens, desde decoração a papelaria, brinquedos a utensílios de cozinha, e uma variedade de roupas, incluindo uma ampla gama de shorts, calças, pijamas e peças íntimas.

(35) 997612889

loja 1: Rua 13 maio, 831, Centro
loja 2: Rua 13 maio, 996 A

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, Escalda pés, Top terapêutica completa, Pindas chinesa, Moxaterapia e Acupuntura sem agulhas

(35) 999030868

ANNA FORTI
CENTRO DE ESTÉTICA

Manicure e Pedicure
Cabeleireiro
Maquiagem
Sobrancelha e Cílios
Depilação

Serviços de Estética:
- Limpeza de pele
- Jet bronze e bronze na laje
- 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

EDITORIAL

Artesanato é terapia!



Em meio à correria do cotidiano, onde tanto se fala em saúde mental, por que não incluir o artesanato nessa conversa? Ele sempre esteve em nosso meio, em peças de decoração, em presentes mimosos feitos com carinho pelas tias e avós, em peças com valor inestimável: o sentimental. Mas além de afirmar que todos já tivemos contato com ele em algum momento da vida, gostaria de ressaltar os benefícios terapêuticos nos dias atuais.

Cada vez mais vemos pessoas buscando manter a serenidade emocional. A procura crescente de cursos de diversas técnicas, não apenas para aumentar a renda familiar e sim, para descarregar o stress e as cobranças diárias que acarretam em crises de ansiedade e depressão, nos mostra que esse é um caminho saudável e acessível para promover uma transformação pessoal.

O artesanato como hobby, ou seja, uma atividade que lhe trará prazer, geralmente se inicia quando passamos pela sensação de esgotamento, muito trabalho e muita cobrança. Há a necessidade de olhar para dentro, silenciar, aprender algo novo, dedicar um tempo somente para você, reservar alguns momentos na semana para fazer algo que gosta, sem a cobrança da perfeição, mas como uma ferramenta de autoajuda para expressar seus sentimentos.

Quando você cria uma peça com as suas próprias mãos, você sente prazer, satisfação e a sensação de realização, promovendo o bem-estar e o relaxamento, fortalecendo a confiança em si, a autoestima e equilibrando as emoções. Além disso, o artesanato promove a criatividade, a concentração, a atenção, a coordenação, ou seja, uma atividade completa para todas as idades.

Faça essa experiência e inclua o artesanato em sua rotina, como ferramenta de relaxamento mental, promovendo um auto cuidado, destravando crenças que limitam seus esforços e alcançando a plenitude que só o fazer com as mãos nos traz.

(Evelyn Matias Pires é pedagoga, artesã e proprietária da Mamma Mia Artesaria)

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

Aromas e sabores movimentam o mercado do café em Ouro Fino



Cachaça de café

Texto: Tati Bueno

O café chegou ao Brasil no século XVIII e logo se tornou uma das principais fontes de riqueza do país. Com o passar dos anos, a bebida foi se popularizando e se tornou parte integrante do dia a dia dos brasileiros. O cafezinho, servido em pequenas xícaras, tornou-se um símbolo da hospitalidade e do calor humano. Inclusive ele é considerado muito mais do que uma simples bebida. Ele representa um verdadeiro ritual, uma paixão que atravessa gerações e está enraizada na cultura do país. É uma experiência sensorial que nos conecta com as nossas raízes e nos proporciona momentos inesquecíveis. Afinal, como resistir ao aroma de um bom café fresquinho?

O Brasil é o maior produtor de café do mundo e responde por um terço da produção mundial do fruto, o qual o coloca como maior produtor do planeta, posto que detém há mais de 150 anos. Mas esse trunfo exige grande responsabilidade. Para atender a demanda interna e externa, não basta aumentar a produção. O consumidor anda cada vez mais exigente e a palavra que define o momento é: qualidade. A bebida é uma das principais commodities do país. Além do café tradicional, o mercado brasileiro tem visto um crescimento no consumo de cafés especiais, que são produzidos em pequenas fazendas e têm sabores únicos e marcantes. Essa tendência tem atraído cada vez mais apreciadores em busca de novas experiências sensoriais.

Minas Gerais é um dos berços com os melhores cafés produzidos do Brasil. O estado deve produzir entre 19.804,6 a 22.137,6 milhões de sacas de café (Arábica e Conilon) nesta safra.

Curiosidades sobre o Café

Você sabia que o café é a segunda bebida mais consumida no mundo, perdendo apenas para a água? Além disso,

a cafeína presente na bebida estimula o sistema nervoso central, melhorando a concentração e o foco. Outra curiosidade interessante é que o Brasil foi o primeiro país



a cultivar café de forma comercial, o que contribuiu significativamente para a economia do país.

Neste mês é comemorado O Dia Mundial do Café (dia 14/04). No Brasil, além do Dia Mundial, existe o Dia Nacional do Café, comemorado no dia 24 de maio, considerado oficial por entidades do setor. Ele foi instituído pela ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) em 2005. A escolha desta data representa o início da colheita na maior parte do país.

Ouro Fino e o café

Em Ouro Fino é produzido somente a espécie do café Arábica, por ser uma região mais alta. Dentro desta espécie, existem as variedades de café que são plantadas, chamadas de cultivar. Aqui a cultivar mais tradicionalmente plantada é a Mundo Novo, que é uma das primeiras cultivares a serem melhoradas no Brasil, pois é muito suscetível às doenças.

De acordo com informações do engenheiro agrônomo especialista em cafeicultura e consultor técnico, Warlei Nino de Almeida, da AgroTerra Assistência Técnica e Rural, formado pela UFLA, estima-se que no nosso município existem 5,9 mil hectares de área plantada de café, o que representa 1% do Sul de Minas que possui 600.000 mil hectares. A microrregião (Ouro Fino, Bueno Brandão, Jacutinga, Monte Sião e Borda da Mata) possui uma área plantada em torno de café de 20.000 mil hectares.

Por vários anos a cidade de Três Pontas, aqui no Sul de Minas, ocupou o posto de maior cidade produtora de café. Atu-

ERRATA

Na edição 13, do mês de março de 2024 da Revista Observatório, na reportagem "Slam do Boiadeiro: importante manifestação cultural em Ouro Fino" a informação divulgada sobre Benedita Ricardo Oliveira, a Benê, ter sido a homenageada da primeira edição do Slam realizada em 23 de fevereiro 2024 é incorreta. A homenagem ainda será realizada em uma das próximas edições do Slam do Boiadeiro.

Plantação da Fazenda Terra Café



almente quem ocupa o posto é o município de Patrocínio, localizado na região do cerrado mineiro. Patrocínio é a maior cidade produtora de café do Brasil, sendo referência no cultivo do grão arábica e é conhecida pela alta qualidade e produtividade dos grãos.

Segundo Warlei, o café de Ouro Fino e região tem uma característica diferente, é mais sustentável no sentido que nas regiões do auto sul de Minas (Varginha, Lavras) na questão de controle de pragas, há uma necessidade de aplicar mais inseticida, principalmente para controle do bicho mineiro, sendo necessário aplicá-lo de 6 a 12 vezes por ano. Aqui, apenas em algumas regiões necessitam do uso apenas 1 vez. Outras lavouras não nem necessitam. Quando são utilizados cultivares resistentes a ferrugem, que não precisam da aplicação, trazem uma cafeicultura mais sustentável. “Eu vejo com bons olhos essa situação do café aqui na região”. De acordo com o engenheiro, embora a região tenha a tradição do café, ainda está um pouco defasada em questão de produção. É necessário introduzir nas propriedades, cultivares atualizadas que sejam resistentes à ferrugem, como por exemplo a arara, que é a mais moderna cultivar do Brasil. É necessário modernizar a cafeicultura, pois a região tem muito potencial para melhorar, pois tem uma altitude excelente e um microclima que favorecem a produção de cafés especiais. Os bairros São José, Taboão, Pinhalzinho dos Lopes são exemplos de regiões que produzem o café especial.

Um café especial é muito mais do que apenas uma bebida saborosa. Para ser considerado especial, não ter nenhuma fermentação, defeito, processo de pós colheita que possa denegrir o fruto o a semente. Além do clima e da altitude, é preciso ter um trabalho de pós colheita muito bem feito, que é o que acontece aqui. É certificado como ambiental e socialmente sustentável. Isso envolve práticas agrícolas responsáveis, respeito aos trabalhadores e cuidado com o meio

ambiente.

Temos tanto café especial em nossa cidade que tem uma cafeteria onde são vendidos os cafés especiais da região. Os proprietários classificam e ajudam os produtores a obter esse tipo de bebida.

Ouro Fino possui rica herança cultural e econômica do café, considerado um patrimônio de valor inestimável para a cidade, destacando sua importância nos aspectos cultural, social, econômico e gastronômico, consolidando ainda mais a identidade e a história da região, tendo uma posição como um importante polo cafeeiro que preserva seu legado, proporcionando o suporte necessário para a continuidade do cultivo e promoção do café, beneficiando tanto a comunidade local quanto os amantes dessa tradicional bebida. Em resumo, Ouro Fino é uma região onde o café é cultivado com paixão, qualidade e tradição, contribuindo para a riqueza da cultura cafeeira. Dos solos cafeeiros até às xícaras, o café percorre um longo caminho.

Nesta reportagem vamos explorar algumas informações interessantes sobre o café produzido em nossa cidade.

Conhecendo o processo do café “da semente à xícara”

Existem seis espécies de cafés no mundo. Apenas duas são produzidas para serem comercializadas: café Arábica e o café Robusta. A produção do Arábica é voltada para bebida de café, que traz uma roda de sabores muito grande. Já o Robusta, é uma bebida mais neutra. Enquanto o Arábica tem de 1 a 2% de cafeína, o Robusta possui de 2 a 4%, ou seja, o dobro. A produção deste é voltada para o mercado farmacêutico, de cosméticos e energéticos.

O café especial vem do café arábica. Atualmente o cenário está mudando, existem concursos especiais para café Robusta, também conhecido como Conilon, sendo visto com outros olhos. O seu valor vem melhorando, mas na nossa região não conseguimos produzi-lo devido a altitude. Essa é uma espécie produzida na região do Espírito Santo, Mato Grosso, e Rondônia. Aqui é produzido somente o Arábica, por ser uma região mais alta.

As variedades de café costumam receber nomes de pedras e animais. Por exemplo, o arara é um café com grão grande, e a arara é uma ave grande com peito amarelo; existe também a variedade Siriema, que é resistente ao bicho mineiro, uma pequena lagarta que come as folhas do pé de café, a ave Siriema tem uma habilidade muito grande de comer lagartas.

O café movimentou a economia da região.

Ouro Fino tem uma cultura agrícola familiar. O número de pequenas propriedades que produzem café e de pessoas que trabalham nesse setor é bem grande. Além disso, muitas pessoas mesmo tendo uma outra profissão, também cultivam o café da família. Assim a maioria das pessoas na cidade estão de alguma maneira ligadas a atividade cafeeira, que movimentou o comércio, a indústria, as vendas, pois tudo está interligado.

A produção é alta e tem potencial pra aumentar ainda mais. São produzidas de 25 a 30 sacas por hectare e esse número pode aumentar. São produzidas 150 mil sacas beneficiadas por ano, ou seja, movimentada de 150 a 200 milhões de reais na economia do município, fazendo com que a cidade dependa financeiramente da cafeicultura. A produção anual depende do clima da região e é necessário pessoas de fora para trabalhar no plantio e colheita, fazendo com que o dinheiro circule no comércio local. Do plantio até a colheita, o trabalho é 100% manual. A parte mais mecanizada é quando se entra no barracão para fazer o beneficiamento, que consiste em tirar a casca do café, secá-lo, e máquinas selecionam os grãos, e todo esse processo tem um custo, que fica em torno de 35 a 40 % da produção do café.

A China é um mercado emergente, em expansão, onde os jovens estão começando a tomar café, com isso as pessoas estão perdendo a tradição do chá e aumentando o consumo do café na China. De 2022 para 2023 a China dobrou a importação de café de 1 milhão e meio de sacas para 3 milhões. Inclusive os chineses estiveram em Ouro Fino buscando café.

O turismo ligado ao café

Em um descontraído bate-papo com Clariane Maximovitch Nunes, aprendemos muito sobre o café. Ela é esposa de Henrique Donizeti Nunes, e o casal é proprietário da Pousada e Cafeteria Terra Café.

Eles se conheceram no trabalho. Namoraram, casaram e Clariane mudou para Ouro Fino em 2020 trazendo muitas ideias e inovação. A história com o



Henrique e Clariane, proprietários da Terra Café Pousada e Cafeteria.

café começou com o Henrique, que desde pequeno trabalhava com a produção de café junto com o pai, que trabalhava como meeiro, até que na fase adulta resolveu criar sua própria empresa, adquirindo o Sítio do Café, que é o local onde moram atualmente. Com a inauguração da pousada, o casal começou a trabalhar com a proposta de visitação guiada, onde o turista vai no sítio para conhecer toda a produção do café “da semente à xícara”, slogan da empresa.

O objetivo era trazer o ponto de vendas do pó de café produzido e a parte administrativa para a parte central da cidade, sendo concretizado no prédio do Hotel Caiçara, um dos prédios mais antigos da nossa cidade. A parte da frente foi reformada e transformada em salas comerciais e o restante do prédio funciona a pousada com proposta de cafeteria com a temática do café. Lá também se encontra um espaço para a loja com produtos feitos à base de café.

O carro chefe é o café tradicional. O café gourmet é feito em pequena quantidade e bem comercializado para os turistas, que visitam Ouro Fino e desejam levar uma lembrança de nossa terra.

O próximo objetivo do casal é trabalhar somente com café especial em grão, para preservar os atributos desse café. Em pó será apenas o gourmet e o tradicional. Clariane afirma que: “se pegarmos um grãozinho de café e moer, ele vira vários pedacinhos minúsculos e cada um desses tem contato com o ar. Então, ele está oxidando. Por mais que ele esteja na embalagem, tem contato com o ar e perde seus atributos. Já o grão está inteiro, ou seja, é uma área menor de contato com o oxigênio. O mesmo café em pó e em grão moído na hora possuem diferenças no sabor”.

O processo de torra dos grãos não é

feito na propriedade. O café tradicional é encaminhado para uma empresa parceira de Ouro Fino, e o café gourmet e o especial é enviado para um mestre de torra em Bom Sucesso (MG).

A Fazenda Terra Café está no Caminho do Imigrante Italiano. Em 2021, devido a uma geada, perdeu-se uma área do cafezal. Os pés de café precisaram ser cortados e no lugar foi plantada uva. Com isso, estão trabalhando com a maneira “colha e pague” no verão. São mais de 400 pés de uva plantadas. Os turistas podem colher as uvas e também saborear os cafés produzidos no local.

Valorização regional

Clariane conta que busca valorizar muito a questão do trabalho regional. Por exemplo, todo o crochê que está na pousada é produzido por um artesão de Ouro Fino, que também é produtor de café. A empresa de cosméticos feitos à base de café é da cidade de Três Pontas. As xícaras são oriundas de Monte Sião. As madeiras de café expostas são de Santa Rita do Sapucaí. O artista que desenhou e pintou o lado de fora da pousada foi Bruno Marinello, daqui de Ouro Fino, abrindo espaço para todos da região com o objetivo do giro da economia, afinal ninguém faz nada sozinho nesse mundo, é preciso apoio e união.

Dicas para o café ideal

Expert no assunto, Clariane dá a dica: “Eu costumo falar muito do cuidado com o tipo de coador utilizado. Aqui na nossa região, muitas pessoas gostam de utilizar o coador de pano. O coador de pano é bacana, mas é preciso ter o cuidado de estar sempre escaldando e ferventando o mesmo para não ficar o gosto do café feito anteriormente. É exatamente por isso que às vezes você toma um café e sente o gosto meio diferente, que não te agrada. Quando for usar o coador de papel, o ideal também é escaldar para depois passar o café. O ideal, e ainda pouco conhecido, é o coador de metal que já tem os furinhos, porque não deixa o gosto do café feito anteriormente. É bem prático porque é só lavar com água corrente, detergente e enxaguar bem. É excelente para a questão ambiental, pois não gera resíduos. Agora sobre a questão da água: muitos falam que para o café ficar bom, tem que ser a água certa. Existem baristas que defendem que a água deve ser fervida, passando do ponto, criando as bolinhas, outros defendem que se deve desligar o fogo da água no momento em que começa a levantar fervura. Eu faço fervendo, porque eu coloco na chaleira bico de ganso, e até servir, o café já perdeu a temperatura. Muitas pessoas tem o costume de falar que o café precisa ser “pelando”, mas dessa forma, a verdade é que não consegue



Café Brasil é a legenda dessa foto, como exemplo

sentir e saborear o café. A escolha do café também influencia e resalta que a questão do café forte e extra forte não existe, foram termos criados.

Receita inusitada com o café

Ao solicitar para Clariane uma receita inusitada feita com o café, a resposta foi imediata: caipirinha de café. “Faça o café em uma cafeteira italiana de fogão, ele vai ficar bem intenso. Prepare a caipirinha e coloque o café.” Inclusive, na recepção da pousada tem garrafas com cachaça de café, feita com o fruto colhido que está curtindo há quase um ano na cachaça artesanal produzida aqui na região, não tem açúcar, é apenas a doçura do café.

Aceita uma xícara de café?

Agora que você conhece um pouco mais sobre a nossa paixão pelo café, que tal preparar uma xícara e aproveitar um momento de puro prazer? Convide seus amigos, sua família ou simplesmente desfrute desse momento só seu. O café está sempre presente para nos confortar, nos inspirar e nos lembrar do quão simples e especial pode ser a vida. Aproveite cada gole e deixe-se envolver por todo o amor contido em uma xícara de cafezinho.





150 anos da imigração italiana no Brasil: o legado e a influência do povo italiano em Ouro Fino

Colaboração: Oberdan Everton Zerbinati, Paulo Henrique Chisté da Silva e Maria Romilda Gomes Rodrigues



1ª Festa Italiana em 1998 realizada na rua América Marinelo recebeu 400 pessoas.

Texto: Tati Bueno

Neste ano, celebramos 150 anos da imigração italiana no Brasil. Em 21 de fevereiro de 1874, o navio “La Sofia” atracou no porto de Vitória, marcando o início oficial dessa jornada marcante. Quase 400 imigrantes estavam a bordo, e essa data se tornou emblemática na história nacional, unindo a Itália e o Brasil de forma indissolúvel.

Durante esses 150 anos, a imigração italiana deixou um legado de trabalho, cultura e tradições que enriqueceram profundamente nossa sociedade. Desde a saída do porto de Gênova até as construções e a agricultura, a influência italiana é visível em muitos aspectos da vida brasileira.

Minas Gerais foi um dos maiores receptores de imigrantes italianos no Brasil, perdendo apenas para São Paulo e Rio Grande do Sul.

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

Os imigrantes italianos inseriram-se na sociedade mineira predominantemente como mão de obra destinada à atividade cafeeira. Contudo, ao longo do tempo, sua participação foi se ampliando para outras atividades, sobretudo no meio urbano, onde participaram ativamente do desenvolvimento do comércio, das indústrias e de outros serviços. A assimilação dos italianos em Minas Gerais

foi rápida e pacífica. Em Minas Gerais, não se formaram comunidades italianas fechadas, e os imigrantes se dispersaram por um extenso território, onde eles eram minoria no então mais populoso estado brasileiro.

Ouro Fino é oficialmente o “Berço da Imigração Italiana”, possuindo uma placa localizada no Centro Cultural. Segundo Paulo Henrique Chisté, o objetivo é preservar o que foi desenvolvido pelos italianos que aqui chegaram e se fixaram há mais de um século, e com muita bravura ajudaram a construir a cidade, que hoje guarda em sua história uma presença marcante de arquitetura, culinária, tradições religiosas, festas, vinícolas e principalmente a cultura, abordando fatos relevantes e de interesse turístico aos futuros visitantes.

A cidade possui três festas italianas em seu calendário anual: a Festa “La Fraterna” promovida pela Maçonaria, “Festa da Polenta” em parceria do Rotary Clube com o Circolo Trentino e a “Festa Italiana” do Circolo Italo Brasileiro di Ouro Fino.

Nesta reportagem, vamos compartilhar alguns acontecimentos pontuais dessa história, que faz parte da comunidade ouro-finense.

Temos o relato de que o primeiro italiano que aqui esteve foi Giuseppe Galotti, e outro de nome Calderano, no ano de 1854. Não temos registros, mas sabe-se que ficaram na cidade e constituíram família na zona rural, então provavelmente existem descendentes por aqui.

No livro “O “Velho” Rossi: a Integração de uma família Italiana no Brasil (ROSSI,1988), é relatado: “Os primeiros es-

trangeiros, italianos, porque o português no Brasil não era considerado estrangeiro, que aqui aportaram, foram Francisco Giugni Lomonaco e seu irmão Rafael, um pouco antes de 1874” (ROSSI,1988, pag. 136). Sabe-se que o maior fluxo de imigração ocorreu por volta de 1897, logo após a inauguração da Ferrovia em 1896.

Em 1908, Ouro Fino contava com uma população de 37.953 habitantes (IBGE), sendo 8.800 italianos. Destaca-se que para cada quatro cidadãos em nosso município, um era italiano.

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 Bresaola, 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 Germignani, 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, edição de 11 de junho de 1915 e no Quadro di Onore (Quadro de Honra), localizado no Circulo Italo-Brasiliiano di Ouro Fino.

O Observatório de Ouro Fino conversou com Oberdan Everton Zerbinati, presidente do Circulo Italo-Brasiliiano di Ouro Fino desde sua fundação em 1997.

Oberdan nos contou que em Minas a imigração foi autorizada em 1895, mas muitos já estavam aqui de maneira clandestina. Com base nos registros na Hospedaria Horta Barbosa, de Juiz de Fora, 68.474 imigrantes italianos entraram em Minas Gerais, entre 1888 e 1901. Seu avô Giuseppe Luigui Zerbinati chegou em Ouro Fino em 1892.

Em dezembro de 1904 Ouro Fino estava entre as 10 cidades com maior número imigrantes.

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 ita-

lianias até o início de 1942. Essa sociedade teve 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. 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 "A Escola Italiana Dante Alighieri", que funcionou de 1911 até meados de 1940, com o objetivo de ensinar, entre outras matérias, a Língua Portuguesa aos italianos. Florinda Lunareli foi a primeira professora, que muito fez para essa importante missão. A escola era localizada na Avenida Cyro Gonçalves esquina com Avenida Barão do Rio Branco. Ressalta-se a importância de Ouro Fino no contexto da imigração italiana, que já em 1911 contava com a referida escola instalada na cidade.

E foi aqui, neste pedaço do mundo, nas montanhas verdejantes do Sul de Minas, que os imigrantes italianos chegaram guiados apenas pelas estrelas, para realizar sonhos de uma vida melhor. Sendo aqui acolhidos, fizeram florescer numerosas famílias e, com suor e lágrimas, contribuíram para construir a cidade de Ouro Fino, fazendo dela um lugar acolhedor, hospitaleiro e generoso, sem espaço para sentimentos de preconceito com os que vieram de fora.

Podemos registrar a herança italiana em Ouro Fino através da arquitetura da cidade, na gastronomia, nos saberes, nos fazeres e nas lembranças afetivas.

Atualmente, 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.

Festa Italiana

A iniciativa da festa surgiu com o objetivo de levar ao conhecimento dos sócios e da comunidade em geral, um pouco da história dos imigrantes italianos que se estabeleceram em nossa cidade. Com isso, as famílias ouro-finenses descendentes de imigrantes e italianos eram estimuladas a irem em busca de suas origens. Mas não uma busca da nobreza intitulada com brasões, até porque os antepassados imigrantes italianos, em sua grande maioria, eram pobres e humildes, porém homens e mulheres corajosos que vieram na frente, abrindo caminho, domando o solo bruto



A Festa da Polenta em Ouro Fino é uma celebração tradicional e acontece anualmente para homenagear a cultura italiana e sua deliciosa culinária.

e fizeram nele a semente florescer.

Em comemoração ao 1º aniversário do Obelisco das Famílias Italianas de Ouro Fino no Centro Cultural, foi realizada a primeira festa em 1º de maio 1998. Esta festa não teve famílias homenageadas, mas sim pessoas que se ofereceram para trabalhar: Ditinha Negri, Clarice Zucarelli, Márcia Paglianini Zerbinati, Carmem Pereira Baganha, Leni Matos Garbi, Elza Ladentin Favilla. Esta primeira festa aconteceu na rua Américo Marinelo, no Centro Cultural em frente à casa do doutor Orley e Márcia, sendo usada toda a estrutura da casa. 400 pessoas estiveram presentes.

Desde então, aconteceram 21 edições da festa que homenageava 4 famílias a cada edição. Estas famílias ajudavam na organização da festa e contavam as suas histórias. Quando tinham muitas famílias, a escolha acontecia através de um sorteio entre 10 famílias selecionadas.

Se tornou uma festa tradicional da cidade, atraindo pessoas de toda região. Acontecia entre os dias 1º e 13 de maio, aproveitando o final de semana prolongado, devido ao feriado do Dia do Trabalho. Sempre regada com muita música italiana, macarronada, pão italiano e vinho. Em 2004, o local da festa mudou para a Praça Eurico Santos de ABreu, chegando a ter um público 2.400 pessoas no seu ápice.

Em 2009, teve início a Turma da Paz, que realizava um almoço no Asilo logo após a festa italiana, que logo passou a ser mensal.

Para Oberdan, a cultura italiana representa aos domingos uma macarronada ou bacalhau com polenta, prato típico da região do Veneto.

O Circulo Italo-Brasiliiano Di Ouro Fino chegou a ter o número de 105 sócios pagantes, hoje tem apenas 28. A instituição também realizava a "Festa do pão vinho e queijo" no Montanhês Clu-

be e também por vários anos realizou a "Noite Italiana".

Oberdan nos contou seu próximo projeto, fazer um almoço por mês com comidas típicas de uma região. A Itália possui 20 regiões (estados).

Fique sócio

Cultura, tradição, confraternização, história, memória, preservação, cidadania italiana. Ensaio da seresta as terças-feiras, toda sexta-feira é organizado o jantar para sócios e amigos, oferecendo a saborosa culinária italiana. O Circulo Italo-Brasiliiano di Ouro Fino está localizado na rua Padre João Rabelo, 50, no Centro Cultural. Pix 01955489/0001-18

Circulo Trentino di Ouro Fino

O Circulo Trentino di Ouro Fino, teve seu início em 2007 e prioriza manter viva a cultura trentina/italiana. Nessa época, o fisioterapeuta Paulo Henrique Chisté da Silva, foi procurado pela Presidente do Circulo Trentino di Belo Horizonte (MG), sra. Iracema Moser Bonini, que prestou todas as informações necessárias para a cidadania italiana, bem como proceder para abrir um Circulo Trentino em Ouro Fino. Assim, o então Consultor da Provincia Autonoma di Trento/Itália, Sr. José Eraldo Stenico, prestou as informações pertinentes para o reconhecimento do Circulo Trentino junto a Associazione Trentini nel Mondo. Em nosso município temos apenas duas famílias de origem trentina: Chisté e Bolognani, ambas da comune di Cavedine (TN).

Atualmente o presidente do Circulo Trentino é Fernando Fleming da Silva. O trabalho social de maior relevância do Circulo Trentino em Ouro Fino foi a ajuda através do Departamento de Solidiedade internacional do Governo da Provincia Autonoma di Trento/Itália, que junto a outros parceiros locais, cons-



Oreste Zerbinati, inaugurou em 24 de maio de 1928 "Lyra Italiana" À esquerda o maestro Zerbinati sobraçando o seu piston.



Em 1916 em frente a Agenzia Consolare tendo como agente il signore Paschoal Morgante (sentado da esquerda para a direita) e o sr. Consul geral da Itália Sbiafone de Belo Horizonte com a presença de inúmeros italianos radicados em Ouro Fino e região. O presidente era Giuseppe Luigi Zerbinati.

truíram a piscina de hidroterapia na APAE, sendo eles: Rotary Clube, Circulo Italo-Brasiliano di Ouro Fino, Prefeitura Municipal de Ouro Fino e Associazione Trentini nel Mondo, que foi inaugurada no dia 22 de maio de 2009.

Ainda em 2009, esteve presente em nossa cidade o Sr. Rino Zandonai da Associazione Trentini nel Mondo, que sugeriu que o Circulo Trentino fizesse, como outros Circolos Trentinos no mundo, a Festa da Polenta. O Rotary Clube, que já havia sido parceiro no projeto da piscina também aceitou ser parceiro na Festa da Polenta, que nos dias atuais é promovida pelo Rotary Clube. A 8ª Festa da Polenta que acontecerá dia 18 de maio no salão de Festas da Igreja de Santo Antônio, tem a realização do Rotary e APAE. As famílias homenageadas serão: Sala e Baganha. A renda líquida será destinada as instituições: APAE e Rotary Clube.

Missão Passaporte em Ouro Fino

Com o objetivo de aproximar o Consulado aos cidadãos italianos que moram em Minas Gerais, são organizadas periodicamente missões a cidades no interior do estado, com um "Funcionário Itinerante", que recolherá as digitais dos

cidadãos e cidadãs italianos/as interessados/as no passaporte.

A próxima missão acontecerá aqui em Ouro Fino, nos dias 08 a 10 de maio 2024. O atendimento será realizado na Sede Circulo ítalo Brasileiro di Ouro Fino na Rua Padre João Rabelo, 50, Centro, Ouro Fino. A previsão é que sejam feitos 200 passaportes italianos aqui.

Comuna italiana de Ottaviano aprova lei para se tornar Cidade-Irmã de Ouro Fino

Ouro Fino tem agora uma Cidade Irmã. O Conselho Municipal da comuna italiana de Ottaviano aprovou a proposta de geminação da cidade italiana com Ouro Fino. Junto a aprovação da Lei Municipal nº 3.175/2024 sancionada pelo prefeito Henrique Rossi Wolf no dia 20 de março, faz com que as duas localidades passem a ser cidades-irmãs. As conversas entre os representantes das duas cidades ocorreram desde o ano passado. Em 30 de novembro de 2023, o prefeito de Ottaviano Biagio Simonetti e o de Ouro Fino Henrique Rossi Wolf tiveram uma conversa virtual, in-

termediada por Maria Rosário Barbato, italiana que é professora da UFMG. Em seguida alunos de escolas da cidade italiana e daqui fizeram apresentações que foram transmitidas via internet. Agora com a aprovação das leis por ambas as cidades, Ouro Fino e Ottaviano se tornam cidades-irmãs.

O que são cidades-irmãs?

O conceito moderno de cidades-irmãs surgiu logo dois anos após o fim da Segunda Guerra Mundial, em 1947, com o intuito de fomentar a amizade, paz e cooperação entre diferentes culturas, principalmente entre aquelas que estavam em lados opostos no conflito que havia encerrado há pouco tempo. Já no final do século XX e início do XXI, o conceito passou a ser usado para a cooperação nível econômico, cultural e político e de outras áreas, entre as cidades.



Primeira Diretoria do Círculo Italo- Brasileiro do Ouro Fino reunida no Montanhês Clube



Obelisco das Famílias Italianas de Ouro Fino no Centro Cultural,



MANCHETES DO MÊS

Leia o conteúdo completo em observatoriodeourofino.com.br

- 01-03 Justiça Eleitoral transfere seções que funcionavam na E.E. Coronel Paiva
- 05-03 Defensor Público de Ouro Fino pede judicialmente redução da tarifa de pedágio na MG 290
- 06-03 Arcebispo de Pouso Alegre visita Paróquia de S.F de Paula e N.S. de Fátima
- 07-03 Reviravolta no Caso Isabela Borges – Polícia Civil prende suspeito de matar garota de programa
- 11-03 AOLA promove 1ª Expo Letras Ouro Fino
- 12-03 Moradores do bairro Farias fazem abaixo assinado contra pedágio na MG 459
- 13-03 Ouro Fino recebe missão do Consulado Italiano de Belo Horizonte
- 14-03 Show do Raça Negra celebra o aniversário de Ouro Fino
- 18-03 Ciclista morre na MG 290 após passar mal
- 19-03 Escola Estadual mais jovem de O. Fino, Guerino Casassanta comemora 59 anos
- 21-03 Aniversário de Ouro Fino é notícia em revista italiana
- 25-03 Dr. João Giordani está fora do Pronto Atendimento Municipal
- 26-03 Mestre Pardal recebe título de Doutor Honoris Causa
- 29-03 Motociclista morre em acidente na MG 459

Estética & Saúde

Fatima Mendes

Depilção a Laser dia 17/04

@esteticaesaudefm
 35 99148-3209

Monte Sião - MG

FAMILIAS SALA E BAGANHA

FESTA DA POLENTE

OURO FINO-MG

INGRESSOS R\$ 60,00 LIMITADOS

18. MAIO SÁBADO

Horário: Das 17h às 23h

Local: SALÃO DE FESTAS DA IGREJA DE SANTO ANTÔNIO

Atividades: Música, Dança, Jogos

CONHEÇA

Instituto de Beleza **SHALOM NEW MODELS**

Adriana Lemes
Cabeleireira e maquiadora

Parucas, cores, Maquiagem mechas, Coloração hairtattoo

WhatsApp: 99576-3888

Karen Lemes
Nail designer

Unhas naturais, Unhas em gel

WhatsApp: 99835-5222

Lavinia Lemes
Massoterapeuta

Massagem modeladora, Massagem relaxante, Massagem linfática

WhatsApp: 99736-7044

Dra. Paula Pereira
Biomédica Esteta

Harmonização facial, glúteos e corporal, Epilação a laser

WhatsApp: 99859-4580

EQUIPE ALTAMENTE CAPACITADA

@observatoriodeourofino

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

*Mantendo-se informado, acompanhe nosso site e redes sociais

@observatoriodeourofino

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

Bons conteúdos no site
observatoriodeourofino.com.br