

# Vale + comunidade



## Catas Altas

Ano IV | Outubro e Novembro de 2024

### Tradição, sabor e diversão em grande estilo

O Morro d'Água Quente esteve em festa entre os dias 11 e 13 de outubro, durante a **7ª edição do Festival Gastronômico Sabores do Morro**. O evento, patrocinado pelo Instituto Cultural Vale, é realizado pela Associação Sabores do Morro e tem como objetivo fortalecer a cultura e a economia local por meio do turismo e da gastronomia.

Ao longo do evento, os moradores e turistas puderam aproveitar as diversas apresentações musicais e desfrutar de pratos, quitutes e bebidas de produtores do distrito e da sede de Catas Altas, além das oficinas de culinária e atividades para crianças.

“É gratificante ver o festival crescendo e fortalecendo nossos negócios”, destaca Vaneide Cristovam, tesoureira da **Associação Sabores do Morro** e produtora local.



Foto: Arquivo Vale

A Associação Sabores do Morro surgiu em 2015 com o sonho de diversificar as fontes de renda e empoderar as mulheres da comunidade. Hoje, conta com 13 associados, incluindo produtores de mel, quitadeiras de casadinhos, fabricantes de geleias, cervejas artesanais, e muito mais.



Foto: Arquivo Vale

#### Receitas do Morro

Com saudade de saborear as receitas do festival? Aponte a câmera do celular para o QR Code e aprenda a preparar uma deliciosa Torta de Jaboticaba, feita com a famosa geleia da Vaneide e o casadinho da Priscila Cristovam, ambas integrantes da Associação.



## Catas Altas brilha em noite musical

A Orquestra Filarmônica de Minas Gerais encantou o público com um concerto vibrante que homenageou Lô Borges, Milton Nascimento e Paul McCartney. A apresentação na Praça Monsenhor Mendes contou com patrocínio do Instituto Cultural Vale por meio da Lei de Incentivo à Cultura. “Foi uma noite fantástica, que promoveu a cultura e gerou oportunidades econômicas para os comerciantes”, destaca Vinícius Dutra, proprietário do restaurante La Viola.



Foto: Arquivo Vale

# Obras da Barragem Mosquito perto do fim

As obras na barragem de Mosquito, situada na Mina Fazendão, em Catas Altas, estão quase finalizadas.

Atividades de adequação e construção da nova bacia de dissipação estão em andamento. Até o presente momento temos mais de 90% de avanço na obra, sendo a previsão que tudo esteja pronto até o final do ano.

As obras visam a aumentar a segurança da estrutura, da comunidade e do meio ambiente e estão em conformidade com a Resolução nº 95/2022 da Agência Nacional de Mineração (ANM). É importante lembrar que a estrutura está dentro dos padrões de segurança, sem nenhum nível de emergência, além de possuir atestado de estabilidade válido.

## BARRAGEM DE MOSQUITO, DURANTE A ETAPA FINAL DAS OBRAS



# Corredores e Rotas fortalece turismo local

Os vinhos de jabuticaba são um patrimônio de Catas Altas e o sustento de muitas famílias. “Aprendi a produzir com 12 anos, com a minha mãe. Na fase adulta, mantive a tradição familiar. Inicialmente era apenas para consumo próprio ou para presentear amigos”, conta Jesuína Pereira de Souza, produtora do vinho Aluar.

Familiares e amigos sempre elogiaram os vinhos de Jesuína e a incentivaram a colocá-los à venda. E foi isso que ela fez em 2010, ao participar pela primeira vez da Festa do Vinho de Catas Altas, onde vendeu todas as 150 garrafas que tinha produzido em dois dias de evento, conquistando o segundo lugar na competição.

Com o sucesso, Jesuína passou a fazer parte da Associação de Produtores Artesanais de Catas Altas (Aprovart), que promove capacitações para os produtores da cidade no aprimoramento de seus produtos, dentre eles o vinho de jabuticaba. Hoje, a associação conta com o apoio do **Corredores & Rotas**, programa apoiado pela Vale, que tem o objetivo de estimular o desenvolvimento econômico e territorial por meio do turismo e da economia criativa.

E qual o segredo do vinho Aluar? Jesuína revela que é muito amor e dedicação em todas as etapas da produção. “Até hoje faço questão de colher as jabuticabas em pés que tenho em casa e em meu sítio, onde continuo a fazer o vinho e **receber turistas** de um jeito bem mineiro, com queijos e conversa boa”, completa.



**Estou animada com a parceria, pois poderei ampliar meus conhecimentos e receber ainda mais visitantes em minha casa.”**

*Jesuína, que conquistou o primeiro lugar na competição da Festa do Vinho, em maio deste ano*



Para conhecer a produção de Jesuína, basta entrar em contato pelo Instagram dela e agendar uma visita.



Foto: Arquivo pessoal

## Quer entrar em contato com a Vale?

Conheça nossos canais de escuta.



Alô Vale  
0800 285 7000



vale.com/ronline



vale.com/  
faleconosco



Deficiente Auditivo  
0800 021 9934



Canal de Denúncias  
0800 821 5000  
vale.com/canaldedenuncias

