



Clube Ouro Verde celebra 45 anos com festa marcante e novos investimentos

Programação inclui grandes atrações, jantar assinado pelo Itália Buffet e novidades na estrutura esportiva do clube



O Clube Ouro Verde se prepara para uma das noites mais aguardadas do ano: a comemoração de seus 45 anos de fundação, marcada por uma trajetória de constante evolução, modernização e forte compromisso com o lazer, o esporte e a convivência social.

A festa será open bar e open food, com ingressos limitados e uma programação musical de peso. No palco, nomes consagrados da música sertaneja e regional garantem o clima de animação: Guilherme & Gustavo, Rob & Roger, Maurício & Marcelo, Fred, Banda Tio Song e o DJ Petri.

O jantar, sob a responsabilidade do Itália Buffet, promete uma experiência gastronômica completa, incluindo mesa de frios, carnes nobres, barman e bebidas variadas — uma marca registrada da qualidade e da tradição do buffet. O pagamento dos ingressos é facilitado, podendo ser parcelado em até três vezes no boleto ou no cartão.

EVOLUÇÃO E MODERNIZAÇÃO CONSTANTE

Desde sua inauguração em 1980, o Ouro Verde consolidou-se como um dos clubes mais tradicionais e respeitados do interior de Minas Gerais, reconhecido não apenas por seu conjunto arquitetônico e belas instalações, mas também pela capacidade de se adaptar e crescer ao longo das décadas.

Recentemente, o clube concluiu a reforma e revitalização das piscinas infantis, ampliando o conforto e a segurança dos as-

sociados. Agora, dá início a um novo e importante capítulo: a construção do ginásio poliesportivo, marco anunciado pelo presidente Dárcio Cantieri Júnior.

A nova estrutura tem como objetivo ampliar a oferta de modalidades esportivas, em diferentes níveis — do lazer familiar ao alto rendimento. "Estamos consolidando um novo momento para o Ouro Verde, que une tradição e inovação em benefício de todos os associados", destacou Cantieri.

TRABALHO CONJUNTO E VISÃO DE FUTURO

O sucesso e a solidez do Clube Ouro Verde são fruto de um trabalho coeso entre Diretoria e Conselho Deliberativo, sempre pautado pelo diálogo e pelo comprometimento em atender às demandas dos associados. Essa união tem permitido que o clube mantenha um ritmo contínuo de melhorias, reafirmando sua posição de referência em lazer e convívio social na região.

As comemorações pelos 45 anos celebram a história, e também a visão de futuro que move o Ouro Verde. Uma trajetória que une gerações, marcada por conquistas, crescimento e pela certeza de que o melhor ainda está por vir.

História do Clube

A ideia teria surgido entre um grupo de amigos numa mesa de bar, quando vislumbrou-se para São Sebastião do Paraíso um clube social-esportivo, amplo, moderno, condizente

Ouro Verde Tênis Clube



DIRETORIA / CONSELHO / EQUIPE

com o crescimento do município. A proposta chegou na hora certa, para pessoas idealistas e empreendedoras, logo materializou-se, ganhou corpo. Pouco tempo depois já com área adquirida e o sugestivo nome Ouro Verde Tênis Clube definido, passou-se a elaboração do projeto arquitetônico, que 44 anos depois se mantém majestoso.

As obras se iniciaram em 12 de janeiro de 1981, e a inauguração se deu no dia 5 de outubro de 1985. Em noite de gala, baile com a Orquestra Tabajara do maestro Severino Araújo celebrou a marcante data. Uma semana depois, também no salão de festas, apresentou-se a cantora Simone.

SÃO SÓCIOS FUNDADORES DO OURO VERDE TÊNIS CLUBE:

Luiz Montaldi, Claudio Nóbrega, João Fernando Zanin, José Marcos Milograna, Gilberto José de Miranda Almeida, Márcio Batista Ferreira, Agmar Clivelenti Ferreira, Aníbal Deocleciano Borges, Pedro Henrique Zanin, Waldir Marcolini, Marcio Couto Rosa, Altino S. Araújo, Geraldo Alvarenga Filho, Francisco Rossi, Sebastião de Souza Vieira, Dr. José Spósito.

CLUBE DA VIOLA
30 ANOS
especial

Ouro Verde Tênis Clube
GESTÃO 2023-2026

ATRACÕES CONFIRMADAS

GUILHERME & GUSTAVO
ROBY & ROGER
MAURÍCIO & MARCELO
FRED
BANDA TIO SONG
DJ PETRI

ANIVERSÁRIO

OURO VERDE

TÊNIS CLUBE
GESTÃO 2023/2026

SAVE THE DATE

15.NOV

SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO/MG
17H00 ÀS 23H00





Cafés da Fazenda Santo Amaro se destacam em concursos regionais, estaduais e nacional de qualidade

Com uma tradição que está na sétima geração de cafeicultores, cafés produzidos na Fazenda Santo Amaro, em São Sebastião do Paraíso, administrada pela produtora Dagmar Resende Pimenta e o seu filho, Caio Pimenta Junqueira, se destacaram em importantes concursos de qualidade realizados nas últimas semanas no cenário regional, estadual e em nível de país, como.

No dia 10 de outubro, aconteceram as finais de dois concursos regionais: o Concurso de Qualidade dos Cafés do Sudoeste de Minas, em Guaxupé, e o Concurso Municipal Paraíso dos Cafés Finos, realizado em São Sebastião do Paraíso. Em ambos, os cafés da Fazenda Santo Amaro obtiveram colocações de destaque.

No concurso do Sudoeste de Minas, Caio Pimenta Junqueira foi campeão da categoria Natural com um café da variedade Geisha, processo natural, que alcançou 89,31 pontos. Já Dagmar Resende Pimenta conquistou o título de campeã na categoria Fermentado, também com um café da variedade Geisha, atingindo 88,84 pontos, além do terceiro lugar na mesma categoria com um café da variedade Arara, que obteve 86,38 pontos.

No concurso municipal Paraíso dos Cafés Finos, a Fazenda Santo Amaro garantiu o terceiro lugar na categoria Experimental, com um café da variedade Castilho, submetido a processo de fermentação aeróbica.

A sequência de conquistas não parou por aí. A Emater-MG divulgou no dia 16 de outubro a lista dos classificados para a segunda fase do 22º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, que este ano bateu recorde de participação, com 1.847 amostras inscritas. Entre os 271 classificados, está o café produzido por Dagmar Resende Pimenta, que agora concorre na fase final do tradicional certame estadual.

Os cafés da Fazenda Santo Amaro também figuram entre os finalistas do concurso promovido pela Associação da Alta Mogiana (AMSC), nas



Joel na Balada



Joel na Balada

FOTOS: Divulgação



categorias Natural e Fermentado, com amostras apresentadas tanto por Dagmar quanto por Caio. Em uma das categorias, o café Catucaí 2SL, de Caio Pimenta, foi classificado para a etapa final, consolidando ainda mais o reconhecimento da propriedade entre as melhores origens do país.

E consolidando ainda mais o reconhecimento nacional, a Fazenda Santo Amaro também teve café classificado no prestigiado Cup of Excellence Brasil (COE), o mais importante concurso de qualidade do país que reúne as melhores amostras de cafés especiais brasileiros. A classificação da fazenda nesse certa-

me representa um marco histórico, sendo a primeira vez que cafés produzidos em São Sebastião do Paraíso chegam à etapa nacional de avaliação, ao lado dos melhores do Brasil.

A produtora Dagmar Resende Pimenta salienta que as premiações que têm sido constantes ao longo dos anos — e

que se intensificaram neste ano para os cafés produzidos na Fazenda Santo Amaro — são resultado de um trabalho dedicado, fruto do empenho de toda a equipe envolvida em cada etapa do processo dentro da fazenda. Ela destaca ainda o suporte de profissionais competentes, como o Q grader Marcos Kim, que

acompanhou de perto todo o processo de pós-colheita, contribuindo para a excelência dos resultados alcançados.

Com sete gerações dedicadas à cafeicultura, a Fazenda Santo Amaro mantém viva uma história iniciada por volta de 1845, combinando tradição, inovação e sustentabilidade. Localizada a 1.000 metros de altitude, a fazenda cultiva cafés de origem em um dos terroirs mais privilegiados do Brasil, adotando práticas ambientalmente responsáveis. Produz também composto orgânico a partir da palha de café — que visa enriquecer a microbiota do solo e preservar o equilíbrio natural.

Em 2025, a fazenda lançou sua marca própria de cafés torrados em grãos e moídos: o “Casa Santo Amaro”, nome inspirado na antiga sede da propriedade, cuja estrutura centenária serviu de inspiração também para o design da embalagem, em tons de amarelo e branco, remetendo ao forro de madeira da casa principal.

O propósito da marca é oferecer ao mercado cafés especiais com pontuação acima de 84 pontos, mantendo o compromisso histórico da família com a qualidade e a valorização da origem. Ao longo dos anos, a Fazenda Santo Amaro vem acumulando premiações e finalistas em diferentes edições de concursos regionais, enaltecendo o papel de São Sebastião do Paraíso como um dos polos de excelência da cafeicultura mineira.



SACOLÃO CENTER

35 3531 5539 35 3531 1684

Alimentação saudável! Qualidade de vida!

Rua Gedor Silveira, 27 - Centro - São Sebastião do Paraíso - MG

sacolaocenterparaíso Sacolão-Center-Paraíso sacolaocenterparaíso.com.br

Ouro Verde Tênis Clube

AQUI SUA VIDA É MAIS SAUDÁVEL!

Proteger quem a gente ama é nosso melhor investimento!

SOSEG
SEGUROS
DECE 1964

SEGURO DE VIDA SEGURO AUTOMÓVEL SEGURO RESIDÊNCIA SEGURO EMPRESA

EM NOVO ENDEREÇO

RUA DR. PLACIDINO BRIGAGÃO, 1.480 - CENTRO
SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG

(35) 3531-3604

Somos a Avolovers! Apaixonados por abacates!

Conheça nossa linha de cosméticos desenvolvida com o mais puro azeite de abacate. Rica em vitaminas E, A, Omega e Antioxidantes. O azeite de abacate é o principal ingrediente dos nossos produtos! Sinta sua pele protegida e hidratada!

Avonida Angelo Calafiori, 444
São Sebastião do Paraíso - MG
www.avolovers.com.br
@avolovers

Paraíso Verde

APASCASE CELL
Atacado e varejo

* CAPINHAS * PELÍCULAS
* ELETRÔNICOS * ASSISTÊNCIA TÉCNICA

RUA PIMENTA DE PÁDUA, 934A - CENTRO

99777-6666

CANTIERI

QUEM ENTENDE DE CONSTRUÇÃO
FAZ BEM FEITO COM A CANTIERI.

www.cantieri.com.br

18 anos

JOEL NA BALADA



ELLUS DLX

[instagram.com/joelnabaladaoficial/](https://www.instagram.com/joelnabaladaoficial/)[facebook.com/joelnabaladaoficial](https://www.facebook.com/joelnabaladaoficial)

Diamond Aromas celebra um ano de histórias contadas através dos aromas

No sábado, dia 18 de outubro, a Diamond Aromas comemorou seu primeiro ano de existência com um aconchegante Coffee Break, marcando um ciclo repleto de conquistas, aprendizados e memórias perfumadas.

Em apenas um ano, a loja que tem no comando a aromaterapeuta Ketterly Ximenes de Lima, se tornou referência em produtos artesanais de bem-estar, transformando lares, cuidando da alma e despertando emoções através de fragrâncias únicas. Essa trajetória só foi possível graças à confiança e ao carinho de cada cliente, que permitiu à Diamond Aromas estar presente em momentos especiais.

Com o propósito de continuar espalhando encanto e aconchego, a marca segue

firme na missão de criar experiências sensoriais e fortalecer lares com o poder dos aromas.

A loja oferece uma linha exclusiva de sabonetes, velas, difusores, kits decorativos e presentes personalizados, produzidos artesanalmente com cuidado em cada detalhe — perfeitos para quem busca um toque especial para o ambiente ou um presente inesquecível.

DIAMOND AROMAS – Rua Gedor Silveira, 271, Centro, São Sebastião do Paraíso – MG

Atendimento: Segunda a sexta, das 9h às 18h | Sábado, das 9h às 13h

DIAMOND AROMAS — *Aromas que transformam momentos em memórias*



ELITEacademia



UM NOVO CONCEITO EM MUSCULAÇÃO

FAÇA PARTE DO TIME ELITE, AGENTE SUA AULA EXPERIMENTAL GRÁTIS !!

AV.MONSENHOR MANCINI N-668

(35) 35318437

@ELITEACADEMIA_SSP

FOTOS: Joel na Balada





dadá
supermercado

OFERTAS EXCLUSIVAS VIA WHATSAPP 98712-4143

OFERTA ESPECIAL

TERÇA DA CARNE

QUINTA MAIS

REDE SOCIAIS

QUARTA VERDE

Av. Oliveira Rezende, 500
São Sebastião do Paraíso - Minas Gerais



STRUTURAL
Vidros e Esquadrias

ESQUADRIA EM PVC
VIDRO TEMPERADO
ESQUADRIA EM ALUMÍNIO

Venha conhecer nosso showroom!
(35)3531-8405
Rua Cel. José Francisco de Paula, 95
Pq. Industrial I



MELHORAMOS AO EXTREMO

Nosso hambúrguer mudou, agora feito 100% Carne Angus

+QUALIDADE +SABOR +SUCULENTO

EXPERIMENTE AGORA os novos hambúrguers da Abraza

ABRAZA Lanches



DROGA REDE
ana terra

História feita de dedicação, carinho e atendimento que atravessam gerações

34 anos de cuidado e confiança

Droga Rede Ana Terra
Tradição que se renova todos os dias!

34 anos

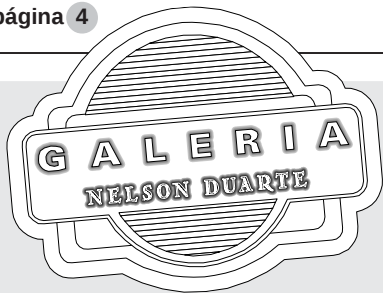
Av. Angeli Colatelli, 85-Macacalinho
R. Pimenta de Farias, 1364
WhatsApp: (35) 3066-4702
Telefone: (35) 3530-4004



MATSUDA



f i y t /grupomatsuda www.matsuda.com.br



ANIVERSARIANTES

Sábado dia 25 Adalberto Ozelin, Livia Maria Xavier Pereira, Marcos Nicolini, Joilda Bueno Ribeiro Costa, Valéria Moura, Rosimary Aparecida Rufino. Em Mococa (SP) o paraense João Alberto da Silva Barros.

Domingo dia 26, Guilherme Pimenta, o ex-deputado Geraldo Thadeu, Tânia Giubilei, Wellington Oliveira, Sula Silveira, Clélia Alves.

Dia 27 Margarida Torres do Prado. Em Belo Horizonte o paraense Bruno Plazzi.

Dia 28 Otília Aparecida Arantes, o engenheiro agrônomo Paulo César Gomes, Natália de Souza, Juliano Stefani Colombaroli, Potinha Souza Pimenta.

Dia 29, Valdir Marques, Professor Ivan Menossi, Maureen Rocha, Livia Aparecida Moreira de Carvalho, em Ubatuba o paraense Marquinho Lanzoni, o médico Dr. Augusto Crespo. Em Boa Esperança José Antônio da Costa.

Dia 30 Carlos Roberto de Pádua, Everaldo de Souza Marques, Luísa Acerbi Manfrin, Maestro Marco Antônio Trindade. Em São Paulo a paraense Rosângela Carvalho Marcondes. Cédma Bueno da Silveira, em Tupã.

Dia 31, Eliane Oliveira, Evair José Personi, Luciano Caleiro.



SIMONE OZELIN LOVO, servidora pública comemorou no dia 7 de outubro seu aniversário de 50 anos em sua residência. Casa-da com Fábio Silas Lovo, mãe de Pedro Lucas Ozelin Lovo.



Parabenizamos o prezado amigo **LA-ÉRCIO FELÍCIO** que celebra mais um ano de vida, dia 30. Membro Efetivo da Academia Paraense de Cultura, é poeta e escritor.



A semana também é de celebrações entre os integrantes da Turma de 1972 do então Tiro de Guerra 04-156 — atual TG 04-025 de São Sebastião do Paraíso, pelos aniversários no dia 27 OLAVO Bonacini, atirador nº 87 — e no dia 31 Carlos Roberto de PÁDUA, atirador 27.

TEATRO ESPÍRITA EM
SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO



VENHA SE EMOCIONAR COM O ESPETÁCULO
“Kardec – A Codificação”, que retrata de maneira especial a vida e a missão do Codificador do Espiritismo. 26 de outubro, domingos 19h30 Teatro Municipal Sebastião Furlan (Prefeitura)

Ingresso promocional: R\$ 30,00 (50% desconto)
Venda: Banca Espírita (Praça da Fonte), Casas Espíritas e membros da AME.
Direção: Jorge Fantini
No papel de Kardec: Luca de Lima
Ingressos limitados! Aproveite essa oportunidade de reflexão e arte!

ESPETÁCULO HISTÓRICO, ENVOLVENTE, EMOCIONANTE
O espetáculo Kardec - A Codificação” estreou em 2019 em Goiânia. Mas ficou sem apresentações durante a



pandemia. Em 2022 o elenco começou a viajar por todo o Centro-Oeste, em cidades como Brasília, Anápolis, Rio Verde, entre outras. Em 2023, apresentou-se em cidades paulistas como: Campinas, São José dos Campos, Campos do Jordão. Agora, chega ao Sudoeste Mineiro, iniciando por

São Sebastião do Paraíso, estando previstas apresentações em Passos, Guaxupé entre outras. Um espetáculo histórico que agrada a todos, independente do credo religioso. Bonito, envolvente e emocionante, são 60 minutos de entretenimento voltado para a família.

SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO CELEBRA 204 ANOS

Sindicato destaca a força do Servidor Público Municipal como base do desenvolvimento da cidade

Uma história feita de trabalho, fé e amor pela nossa terra

São Sebastião do Paraíso completa **204 anos** de história, marcada pela dedicação de um povo que constrói, com esforço e esperança, o seu próprio futuro. Mais do que uma comemoração, a data é um convite à reflexão sobre a importância de cada cidadão e cidadã que contribui diariamente para o crescimento e o bem-estar da nossa comunidade.

Entre esses protagonistas estão os servidores públicos municipais, que neste mês também celebram o **Dia do Servidor Público**, em 28 de outubro. São homens e mulheres que, com responsabilidade, comprometimento e vocação, garantem que os serviços cheguem à população e que a cidade siga em funcionamento, mesmo diante dos desafios.

Ser servidor é assumir uma missão diária de trabalhar com ética, empatia e coragem, mesmo em tempos difíceis. É manter viva a essência do serviço público: o compromisso com o coletivo e o cuidado com o próximo.

O **Sindicato dos Servidores Públicos Municipais de São Sebastião do Paraíso - SEMPRE-SUDOESTE/MG** reforça seu reconhecimento a todos os servidores e servidoras que, com dedicação, constroem o verdadeiro alicerce da cidade. São eles que sustentam as políticas públicas, garantem o atendimento à população e fazem de Paraíso um lugar melhor para viver.



Parabéns, São Sebastião do Paraíso, pelos seus 204 anos de história!
Parabéns a todos os servidores públicos, que com trabalho e compromisso seguem fazendo a diferença contribuindo com o desenvolvimento da cidade.



Com respeito, gratidão e orgulho, o **SEMPRE-SUDOESTE/MG** reafirma seu compromisso de seguir ao lado dos trabalhadores e trabalhadoras, defendendo seus direitos e valorizando quem faz a cidade acontecer.

JUNTOS, SOMOS MAIS FORTES!