

## Atravessando o Ibiti

Programa Travessia contempla seis dias pelas mais diferentes paisagens do Ibiti Projeto e experiência nos três conceitos de hospedagem



Fazer uma travessia é mais que ir de um ponto a outro no mapa: é atravessar uma jornada e também ser atravessado por ela. É chegar do outro lado transformado pelos caminhos que se cruzou. Esse é um dos propósitos da Travessia, conceito singular de hospitalidade oferecido pelo Ibiti Projeto. Ao longo de seis dias e cinco noites de aventura, os turistas podem experimentar três tipos diferentes de acomodações e percorrer a exuberância natural de cerca de 100km de trilhas que serpenteiam por mata, lagos e cachoeiras. A Travessia alterna, assim, entre a sofisticação de uma hotelaria inovadora e a profundidade da comunhão com a natureza.

Pág. 3



**CAFÉ GAIA**  
Respeito ao solo, à biodiversidade e ao paladar

Pág. 6

**LIXO ZERO**  
Repense o que e como descartar



Pág. 7

Aprenda mais sobre a natureza com o filhote de anta Bambu

Pág. 7

### ENTREVISTA

**Claudia Baumgratz, do Engenho Lodge, fala sobre os desafios no turismo regenerativo**

Pág. 4



### IBITI RECEITA

Lucinha ensina como faz a broinha de angu: Mineirice no café da tarde

Pág. 6

### IBITI FAUNA

**Tucanuçu encanta visitantes por onde voa**

Pág. 6

### HISTÓRIA

Por que Mogol? A curiosa origem do nome da vila.

Pág. 8



Seu Nilo mostra o jequitibá que ele plantou na vila, símbolo da longevidade que o Ibiti almeja com o projeto. Conheça essas e outras histórias de um apaixonado pela vida.

Pág. 5

**Reserve aqui**



Engenho Lodge  
Ibiti Village  
Areião e Isgoné  
(32) 98449-2200



NOSSA VOZ

# No ritmo da natureza

O mundo está desacelerando. As novas gerações, mais conscientes e conectadas com seu bem-estar, estão reformulando o modo como vivem, comem, dormem e celebram. Festas que começam mais cedo, sunsets que substituem as madrugadas, refeições mais leves à noite, um despertar mais cedo para aproveitar o nascer do sol e praticar esportes em contato com a natureza. Essa transformação não é apenas uma moda passageira, mas um retorno ao ritmo natural da vida, ao ciclo circadiano que rege nosso organismo e nos ensina que há um tempo certo para tudo.

Essa tendência não surge por acaso. A redução do consumo de álcool entre os jovens, o fechamento de casas noturnas em grandes cidades como Londres e a crescente busca por um estilo de vida mais equilibrado indicam que há uma mudança cultural em curso. Estudos apontam que a Geração Z prioriza saúde, bem-estar e uma maior sintonia com o meio ambiente. E é exatamente isso que o Ibiti vem propagando: um convite para desacelerar, reconectar-se com a natureza e viver de maneira mais harmônica.

No Ibiti, essa filosofia se traduz em experiências que incentivam o equilíbrio entre corpo e mente. Aqui, as festas começam durante o dia, aproveitando a luz natural e os cenários deslumbrantes da serra. Jantares são servidos mais cedo, respeitando o ritmo natural da digestão e incentivando um sono mais reparador. O

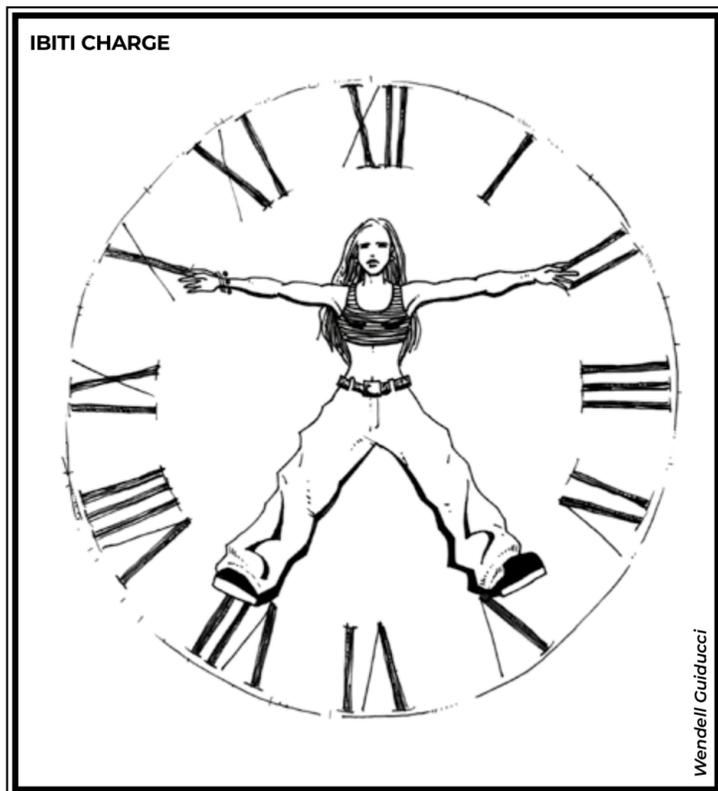
amanhecer se torna um momento especial, com práticas como yoga ao ar livre, trilhas matinais e passeios de bike em meio à mata.

IBITI TRAVESSIA

Essa edição do Ibiti Journal celebra essa nova forma de viver e convida os leitores a experimentarem isso na prática. O grande destaque é um convite irrecusável: percorrer o Ibiti em uma travessia de seis dias, conhecendo seus diversos pontos turísticos e seus três conceitos de hospedagem – Engenho, Village e Remote. Cada uma dessas opções oferece uma experiência, seja no coração da vila, no conforto de um casarão de fazenda ou em um refúgio remoto cercado pela natureza intocada.

No percurso, uma pausa para refletir sobre como pequenos ajustes na rotina podem impactar não apenas a nossa saúde, mas o planeta. Desacelerar significa consumir menos, reduzir desperdícios e reavaliar nossas escolhas diárias. Significa viver em harmonia com os ciclos naturais, respeitando o tempo do corpo e da Terra.

Aqui, o pôr do sol em mirantes exclusivos marca o encerramento do dia, e a noite é um convite para o descanso profundo, após admirar o céu estrelado. Uma pausa para observar os animais, dos insetos a belas aves como o tucanuçu (destaque no Ibiti Fauna), das pequenas flores às grandes árvo-



Wendell Guiducci

res que protegem a mata. Uma pausa para ouvir a sabedoria de moradores da vila. Gente como Seu Nilo, que, entre uma história e outra, ensina a relação de respeito entre homem e natureza.

**Desacelerar é o maior luxo da vida moderna.** Essa edição convida você a experimentar esse ritmo e descobrir um novo jeito de estar no mundo.

OUTRA VOZ

# Refaunar para restaurar



Por Fabiano R. de Melo

O mundo moderno, habitado por mais de 8 bilhões de seres humanos, pertencentes a uma única espécie biológica, Homo sapiens, já teve suas áreas naturais, outrora intactas, modificadas em mais de 50%. Ou seja, as mais de duas milhões de espécies existentes na Terra, já catalogadas pela Ciência, dividem um planeta cada vez menor para elas, pois uma única espécie, a humana, já alterou metade da superfície do planeta. E não são apenas os continentes: os oceanos, ainda que aparentemente intactos, também já sofreram com diversas formas de intervenção antrópica.

É neste planeta tão alterado que precisamos rever nossos modos de vida, nossas formas de consumo e a maneira como distribuímos os recursos naturais. Temos o enorme desafio de garantir que todos tenham acesso à comida e a uma vida mais digna, enquanto também buscamos uma correlação ambiental justa e necessária. Só de pensar nesta conexão entre questões sociais e ambientais, é possível imaginar a magnitude desse desafio.

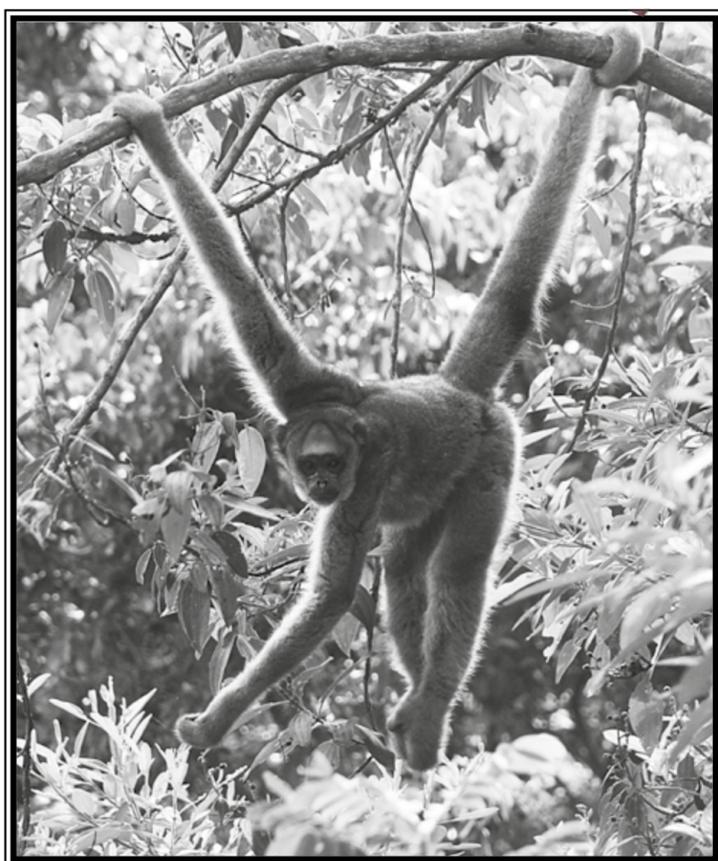
O Ibiti Projeto surge como uma resposta a essa problemática: um alento, um espaço onde empreendimentos comerciais se unem em uma tentativa única de salvar um pedaço deste planeta e servir de modelo para o restante do mundo. Iniciativas semelhantes já se espalham por outros cantos do planeta, mas no Brasil, iniciar algo assim, e fazer com que tenha sucesso, é

sempre um desafio. Contudo, o espírito progressivo e desafiador do Ibiti Projeto não hesita em seguir em frente, tornando-se uma das iniciativas de rewilding mais importantes do país.

Rewilding (ou “renaturalização”, como é traduzido para o português) é um termo usado para descrever o processo de recuperação ambiental de uma área, ou seja, é pegar um ambiente já modificado pela ação do homem e reverter em vida selvagem novamente. E é exatamente isso o que o Ibiti Projeto vem realizando há cerca de 40 anos. A compra de terras abandonadas, permitindo o crescimento natural da vegetação nativa, já é um feito importante. Recentemente, o Ibiti tem revigorado essas matas secundárias com plantas de palmito juçara (*Euterpe edulis*). Junto a esse processo de regeneração, são realizadas iniciativas de refaunação, como o retorno de espécies da fauna que já estavam extintas na região.

Nesse contexto, o Ibiti se aliou a outras instituições, como a Fundação Crax, para reintroduzir jacutingas (*Aburria jacutinga*) nas matas. Essas aves são essenciais para o ecossistema, pois desempenham um papel vital na dispersão das sementes de juçara, promovendo a regeneração natural da vegetação. Infelizmente, essa interação ecológica foi perdida devido à extinção de espécies e à destruição dos habitats nativos.

Em paralelo, o Muriqui Instituto de Biodiversidade (MIB), com apoio da Universidade Federal de Viçosa (UFV) e outros parceiros, realiza um projeto notável de reabilitação e ressocialização dos muriquis-do-norte (*Brachyteles hypoxanthus*),



um primata raro, endêmico da Mata Atlântica e o maior mamífero endêmico do Brasil. O projeto Muriqui House, apoiado pelo Ibiti, começou com apenas dois machos adultos isolados, mas hoje conta com 8 animais, incluindo um filhote nascido sob cuidados humanos. Este é o primeiro nascimento de muriqui-do-norte em cativeiro, o que representa um marco mundial na conservação dessa espécie ameaçada de extinção.

Assim como as jacutingas, os muriquis são fundamentais na dispersão de sementes. Ao consumir frutos das plantas nativas e seguir pelas árvores, eles dispersam as sementes ingeridas, promovendo o crescimento de novas plantas e o fortalecimento do ecossistema.

Por fim, a chegada das antas (*Tapirus terrestris*) ao Ibiti, outro grande mamífero extinto na região, simboliza a recuperação da biodiversidade local. Juntas, essas três espécies — jacutingas, muriquis-do-norte e antas — representam a chance de replantar florestas, recuperar os serviços ecossistêmicos prestados pela nossa Mata Atlântica e, mais do que isso, oferecer novas oportunidades para que possamos usufruir dessa natureza exuberante.

Vida longa ao Ibiti Projeto! Que todos se sintam parte desse processo, pois cada sementinha plantada, ali ou acolá, é uma maneira de garantir-nos nosso futuro neste planeta, com justiça social e ambiental.

**Fabiano R. de Melo (Bião)** é Professor do Depto. de Eng. Florestal da Universidade Federal de Viçosa - UFV, Conselheiro do Muriqui Instituto de Biodiversidade - MIB e Coordenador Regional do Primate Specialist Group, da Species Survival Commission, International Union for Conservation of Nature (PSG/SSC/IUCN).



SUA VOZ

# Ibiti por aí...

Quem curtiu e postou



JU NAKAD

“E teve trilha pro pôr do sol com... supresinha, é claro! Como tudo aqui no @ibitiprojeto. Sempre nos surpreendendo!”



ALEXANDRE DECA

“Muito mais do que um conceito de hospedagem, o Ibiti revela a utopia possível de formar uma comunidade do futuro verdadeiramente sustentável!”



ALEXANDRA SODERBERG

“Depois de 7 anos ainda me belisco pra saber se esse lugar é de verdade”



PETER KUTUCHIAN

“Muito feliz em conhecer o @ibitiprojeto e descobrir que os sonhos são realizáveis quando seres destemidos colocam em prática o bem acima de suas próprias vidas. Que legado! Parabéns a todos os envolvidos, representados aqui pela CEO, @raquelbpazos”



MARI CAMPOS

“Estou essa semana todinha no Ibiti, um fantástico projeto de hospitalidade regenerativa em Minas Gerais que oferece três tipos de hospedagens diferentes. Comecei a viagem pelo adorável Engenho Lodge, e obviamente já quis ver de cara as esculturas Big Family, que ficam nos arredores e viraram praticamente um símbolo do Ibiti.”



TURISMO REGENERATIVO

# Travessia pelo essencial

Do Engenho ao Village, passando pelo Areião, um roteiro de conexão, aventura e descobertas pessoais

“O real não está na saída nem na chegada: ele se dispõe para a gente é no meio da travessia”, reflete Riobaldo, personagem do romance “Grande Sertão: Veredas, de Guimarães Rosa.

É ali, no meio do caminho, que a vida acontece. Quando os pés já sentem o cansaço e a alma começa a se expandir. Entre o que se vê e o que se sente, há um mundo que se revela na poeira da estrada, no vento que corta os vales, na água fria das cachoeiras.

No Ibiti Projeto, a Travessia não é apenas um percurso – é um mergulho na imensidão do tempo e da natureza. Seis dias e cinco noites de aventura, de contemplação, de passagem. Como nos grandes roteiros da humanidade – do Caminho de Santiago às trilhas dos Andes –, aqui também se atravessa mais do que uma paisagem: atravessa-se para dentro.

## UMA JORNADA EM TRÊS TEMPOS

Com percurso de aproximadamente 100km no total, a Travessia leva os viajantes por três formas distintas de hospitalidade, conectando-os a diferentes ritmos. Começa no Engenho Lodge, onde a sofisticação encontra a memória de um tempo antigo. Ali, na fazenda que virou refúgio, o con-

forto é um convite ao descanso e à aventura. O Raízes Spa, as trilhas pelas Estátuas, o Circuito das Águas e a subida ao Isgoné – o ponto mais alto do Ibiti – preparam corpo e espírito para o que vem a seguir.

No terceiro dia, o caminho chama. Sobre duas rodas, os viajantes partem rumo ao Areião, onde a simplicidade se impõe como um luxo inesperado. São 25 km entre cachoeiras, serras e a histórica Fazenda Boa Vista, com uma parada no projeto Asas, dedicado ao resgate de animais silvestres. No Areião, o tempo desacelera. A luz do fim da tarde doura as areias de quartzito, e o silêncio se torna morada. Aqui, tudo se reduz ao essencial – e, por isso, tudo se amplia.

O último destino da travessia é o Ibiti Village, onde pulsa o espírito da vila Mogol. Dois dias de uma imersão diferente: a simplicidade de uma vila, a vida que segue seu curso sem pressa. O Circuito de Cachoeiras, as trilhas de bicicleta, o mirante do Chapadão. No restaurante Yucca e no Gaia Café, a cozinha traduz o cuidado e o respeito pelos ingredientes da terra. No sexto dia, um último mergulho na águas calmas do Lago Negro, uma visita à Muriqui House – projeto de preservação dos muriquis-do-norte – e a certeza de que cada passo dado no Ibiti também foi um passo para dentro de si.



Percurso corta trechos de mata e cerrado, com passagens pelos principais atrativos do Ibiti



Bruno Reis é um dos experientes guias do Ibiti

## ALÉM DOS CAMINHOS

Natural da região, Bruno Reis, guia no Ibiti há cinco anos, cresceu em meio a essas trilhas e nunca se cansa de percorrê-las. “Cada travessia é diferente, porque cada pessoa chega aqui com uma história. E todo mundo sai com alguma coisa nova.”

Entre os pontos que mais impressionam os viajantes, ele cita a Big Family – sete esculturas gigantes feitas de sucata pela artista Karen Cusolito. “São mais de 40 toneladas de ferro e aço, no alto da Pedra do Tatu. O caminho de 4km até lá já vale a pena, mas quando você chega e vê aquelas estátuas gigantes olhando para você... é uma experiência que marca.” E nem é a trilha mais “puxada”, segundo Bruno. Entre as caminhadas, a que leva até o Isgoné, ponto mais alto do Ibiti, é a que exige mais disposição dos turistas. “São mais ou menos 7,5km de subida, e depois mais 7,5km de descida, passando pelas Estátuas e pelo Circui-

to das Águas, onde o pessoal aproveita as cachoeiras”, descreve. Mas a exigência física não assusta quem encara as aventuras dentro do Ibiti Projeto, Bruno garante. “Quem faz gosta muito e costuma voltar.”

“A ideia é juntar o útil ao agradável: o conforto da hospitalidade do Ibiti e as atividades ao ar livre. Tudo isso em constante conexão com a natureza”, destaca a empreendedora Claudia Baumgratz, idealizadora da Travessia e aventureira nata. “A Travessia é a oportunidade de experienciar cada um desses três conceitos de hospedagem, suas respectivas acomodações e estilos diferentes de gastronomia, bem como os principais atrativos ao longo de todo o Ibiti Projeto”.

Mais que uma experiência turística, a Travessia é um convite para se perder e se encontrar no meio do caminho. Para deixar para trás o que pesa e levar consigo apenas o essencial.

## O QUE A TRAVESSIA INCLUI



## ROTEIRO

**DIA 1** Engenho Lodge – Raízes Spa – Caminhada opcional ao pôr do sol (6 km)

**DIA 2** Circuito de Cachoeiras do Engenho – Trilhas do Granito – Big Family – Jardim de Bromélias – Isgoné (1.800m) (25 km)

**DIA 3** Fazenda Boa Vista – Projeto ASAS – Areião Remote – Caminhada opcional ao mirante do Areião (25 km de bicicleta + 8 km de caminhada)

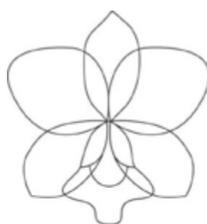
**DIA 4** Vila Mogol – Circuito de Cachoeiras – Restaurante Yucca (23 km de bicicleta)

**DIA 5** Cachoeiras Palmito, Serrinha, Pamona e Cipó – Chapadão (8 km) – Concerto no Gaia Café (30 km de bicicleta)

**DIA 6** Lago Negro – Muriqui House (Opcional: 4 km de bicicleta) – Partida

Central de Reservas Agência Ibiti Projeto

(32) 99984-7626



IBITI ORQUIDEAS

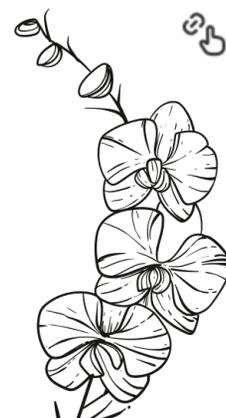
## MAIS QUE UM ORQUIDÁRIO

♦ Bromélias e orquídeas

♦ Ornamentação de eventos

♦ Cenário para momentos especiais: ambiente intimista para um jantar à luz de velas, meditações, workshops e outros

♦ @ibitiorquideas



CLAUDIA BAUMGRATZ

# ‘Fazer bem o bem’



Empreendedora do Engenho Lodge mostra que luxo e sustentabilidade andam lado a lado, gerando impacto positivo na região e na vida de quem trabalha e visita o Ibiti

Desde 2011, Claudia Baumgratz ajuda a definir os conceitos de hospitalidade e sustentabilidade à frente do Ibiti Engenho Lodge. Nascida em Lima Duarte (MG), a mineira aprendeu a transformar a hospedagem em uma experiência profundamente conectada com a natureza e a regeneração ambiental.

Claudia é uma das empreendedoras do Ibiti Projeto. A iniciativa Empreendedores é um modelo que visa transformar a atividade econômica interna em um negócio gerenciado por uma ou mais pessoas da região, sintonizadas com os valores do projeto. A ideia surgiu com o intuito de equacionar a relação entre proteção ambiental e geração de renda, promovendo a oferta de novos serviços e produtos como passeios, cultivo de

alimentos, entre outros. Cada empreendimento tem um dono, como a Bike House, a Life School, a Gaia Produtos Ecológicos. Dessa forma, o Ibiti fortalece a economia local, valorizando as pessoas e oferecendo excelência nos bens e serviços ao visitante.

Comandando as oito suítes do casarão principal do Ibiti Engenho Lodge, as três da Casa Carlinhos e o aconchegante Spa Raízes, Claudia especializou-se em hotelaria de luxo e em práticas que unem conforto, exclusividade e respeito ao meio ambiente. Reconhecida como uma referência em turismo regenerativo, ela compartilha nesta entrevista como seu trabalho no Ibiti Projeto tem inspirado mudanças no setor e contribuído para uma hospitalidade que transcende o simples ato de receber bem.

**Ibiti Journal - Como foi o início da sua carreira no Ibiti?**

**Claudia Baumgratz** - Cheguei para cuidar do setor financeiro da antiga Reserva do Ibitipoca em 2011. Com uns dois meses de casa, assumi a gerência geral na época.

**O que aprendeu com a vivência no dia a dia?**

Tudo! rs. Gestão, hotelaria, administrar obras, incêndios, roçada, cuidar do meio ambiente, sustentabilidade, enfim, praticamente meu primeiro emprego.

**Quais foram as suas influências e inspirações?**

Sempre tive o sonho de fazer carreira em uma multinacional. Mas, como o próprio Renato (Machado, fundador do Ibiti Projeto) me disse na época, eu seria uma pecinha na engrenagem. Aqui, desde muito cedo, ele confiou muito em mim. Peguei toda a parte financeira, uma equipe de umas 100 pessoas na época, cuidava de absolutamente tudo e sem experiência ou mesmo conhecimento de diversas áreas. Acho que veio muito do Renato essa inspiração, de acreditar, fazer acontecer. Não esperar ninguém pegar na mão. Aprender na prática. A autonomia gera responsabilidade!

**O que motivou sua especialização em hotelaria de luxo?**

O Engenho. O mercado que passei a ter acesso, os hóspedes com suas experiências, toda essa troca que o lugar proporciona. Já aprendi as sutilezas que iam além do óbvio... Me encantei pelo que na época já chamavam de ‘pós luxo’.

**Como empreendedora, o que você pensa sobre o Projeto Empreendedores do Ibiti?**

Mais uma ideia do Renato à frente do tempo. Algo que honro e busco cultivar. Acredito que é possível a iniciativa acontecer e dar certo com empreendedores que tenham princípios e cultura alinhados com o projeto.

**Quais foram os maiores desafios e conquistas na sua trajetória no Ibiti?**

O início foi um grande desafio pra mim. Da vida de gerente, peguei muita responsabilidade, sem saber muito e sem ter em quem apoiar na época. Depois, como empreendedora, acreditando em algo de muita grandiosidade e responsabilidade num momento de instabilidade e altíssimo risco. Mas sempre segui, acreditando no Projeto e botando energia proativa e positiva na direção de fazer acontecer.

**Você gosta de pedalar. Como desenvolveu o hobby?**

Meu primeiro pedal foi aqui, com Miguelzinho (Miguel Giovannini, campeão de MTB e empreendedor na Bike House na vila Mogol), Luca e John Lennon. Já fui logo pro Areião, ‘escalamos’ o mirante e aí o ‘bichinho’ me mordeu e fui me encantando cada vez mais! :-)

**E o quanto esse hobby ajuda a atrair amantes do pedal para o Engenho?**

A turma da bike, além de ser muito legal e estar alinhada com o que temos aqui, vê o Ibiti como um paraíso do qual tenho o privilégio de ser uma das guardiãs. Então, foi juntar o útil ao agradável.

**O que mais te move?**

Gostaria muito de despertar cada vez mais a espiritualidade e a felicidade nas pessoas. Isso me move, e o Engenho é um ótimo veículo.

**O que significa regeneração pra você?**

Pra mim, não tem como falar de regeneração sem falar do ser humano. Não tem como falar de salvar o mundo, com pessoas doentes, causando males umas às outras. Então ‘fazer bem o bem’ é nossa missão. Queremos fazer tudo da forma mais ‘bem feita’ possível e sempre praticando o bem. Começando uns com os outros, depois com os nossos hóspedes, e aí com o planeta! A partir disso, procuramos criar os melhores momentos para quem faz isso aqui acontecer e para quem escolhe gastar seu tempo nos visitando. Temos obrigação de transformar esse ‘tempo’, que é raro, no seu melhor tempo possível.

**Quais práticas regenerativas são implementadas no Ibiti Engenho?**

Como as pessoas são meu foco, praticamente 100% da nossa equipe é local. A maioria das lideranças são mulheres. Priorizamos diversidade e respeito. Dedicamos também parte da nossa política de benefícios a iniciativas voltadas ao bem-estar, como apoio psicológico, medicina preventiva, trabalhos com autoconhecimento, viagens e experiências de incentivo, entre outros. Procuramos seguir os demais princípios ESG, em especial, o Sistema B, privilegiando compras locais, uso de produtos biodegradáveis, extinção do plástico de uso único, dentre outras ações.

**Quais os diferenciais do Spa Raízes?**

Além de bem-estar, buscamos oferecer experiências de ‘healing’. Criamos programas como o ‘Healing Day’ e o ‘Pausa para Respirar’, que conec-

**“Não tem como falar de regeneração sem falar do ser humano. Por isso, queremos fazer tudo da forma mais ‘bem feita’ possível e sempre praticando o bem”**

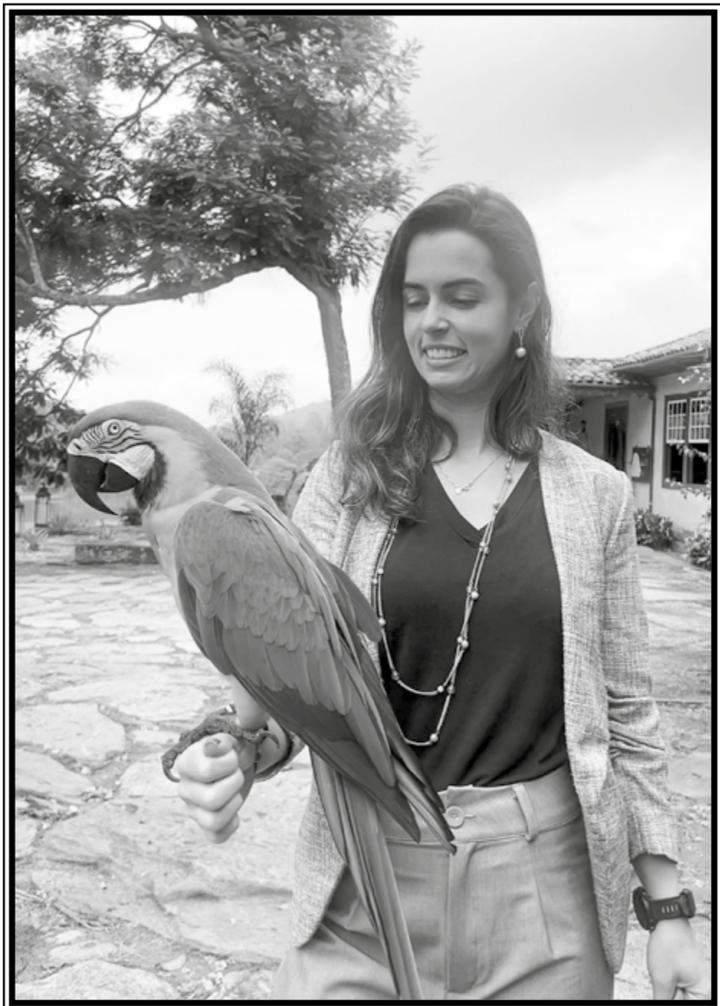
tam nossos hóspedes à natureza e à ancestralidade. Nosso Temazcal e a Ibitipoca Massage são exemplos de como integramos tradições e técnicas modernas para proporcionar autocuidado. Sempre em um espaço especial, com acolhimento e óleos especiais para potencializar esse momento de autocuidado. Procuramos promover, ao menos 2 vezes no ano, programas de três a quatro dias, envolvendo vivências mais profundas ligadas a sabedorias da natureza e da nossa ancestralidade, para condução de trabalhos que despertem seres humanos melhores. E fazemos muita questão que nosso dia comece com a yoga, incluída na diária, por isso incentivamos os hóspedes a praticar e começar o dia de forma muito especial!

**O que diferencia o Ibiti Engenho Lodge de outras hospedagens?**

Adoro conhecer hotéis e experiências, muitas que me inspiram tanto! Sempre buscamos aprimorar com base nessas inspirações. Mas acho que o nosso diferencial está na diversidade de experiências que oferecemos. Aqui, tudo é amplo e holístico, desde o contato com a natureza até as vivências culturais e espirituais. Seguimos no desafio de explicar melhor essas possibilidades aos hóspedes, para que eles possam aproveitar ao máximo.

**Qual é o impacto do Ibiti Projeto na região?**

O Ibiti se tornou um destino por si só. Sou de Lima Duarte e tenho muito orgulho quando vejo o nome da minha cidade lá fora, entre tantas coisas tão incríveis e famosas! O Ibiti Projeto é uma obra aberta, holística, que se modifica e inspira! Se para o mundo vem sendo isso, imagina para a região! Mudou a perspectiva do mercado de trabalho, ampliou o acesso a oportunidades e inspirou a comunidade local. Enfim, inspiração e impacto positivo que não cabem nos 6 mil hectares! Por isso costumo dizer que, apesar do nosso DNA ambiental, acredito que o impacto (não só local) ainda é maior para as pessoas que para o próprio meio ambiente, que foi nossa razão de nascer.



Claudia no Engenho Lodge: referência em hospitalidade regenerativa

MARIINHA E CARLOS BORGES

# O casal do Areião

Moradores locais zelam pela hospitalidade bucólica no mais retirado recanto do Ibiti

O Areião fica nas lonjuras mais distantes do Ibiti, no município de Bias Fortes. É remoto como sugere o conceito das hospedarias que abriga, o “Remote”. Aconchegar-se em uma das duas - Loft Epicuro ou Casa Spinoza - é desfrutar da paisagem rústica e do silêncio próprio das paragens apartadas da cidade, mas, sobretudo, é ter o privilégio da hospitalidade de Mariinha e Carlos Borges. Lá nos píncaros do Ibiti, a mais de 1.000 metros do nível do mar, onde tudo é montanha e céu, eles vivem e ensinam a viver as coisas simples e boas da terra. O casal, que integra o Projeto Empreendedores, é responsável pela administração das hospedagens Remote.

Carlos é nascido e criado no Areião. “A Epicuro foi onde eu passei parte de minha vida com meu pai e meus irmãos”, conta, em referência à habitação que hoje é uma das hospedagens Remote. Mariinha, ele conta, é também da região, “descendente dos

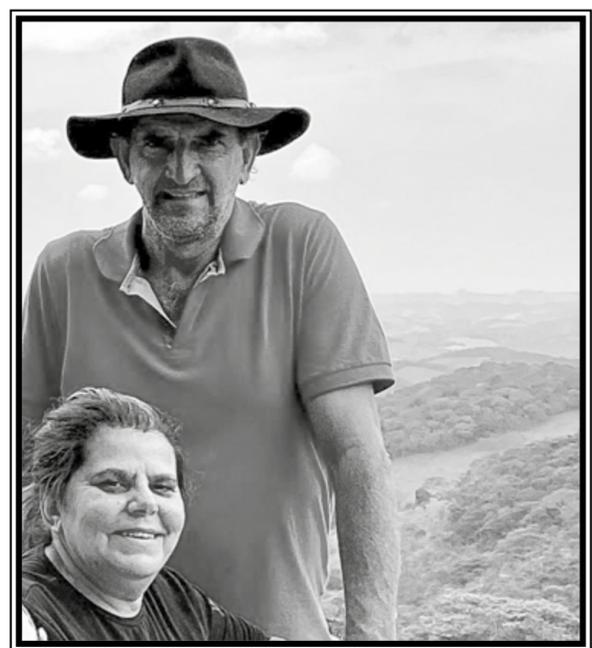
Moreiras, do Arraial de Santa Rita de Ibitipoca”. Casados há 33 anos, eles têm dois filhos: Karla, 30, é fisioterapeuta no município vizinho de Bias Fortes. Diogo, 26, é agrônomo e quem toca o sítio da família, ali pertinho. Além de receber e zelar pelos hóspedes, Mariinha e Carlos fazem o serviço diário de rotina em seu próprio sítio. “E também trabalho com meu filho no curral, porque ele não tem ajudante.”

**‘O AGRADO DOS HÓSPEDES’**

As tarefas são bem divididas pelo casal. Carlos cuida da recepção dos hóspedes e é guia nos passeios a pé ou a cavalo, além de fazer outros serviços que o Remote exige. “Mariinha é quem cuida do fogão de onde sai o agrado dos hóspedes”, conta Carlos. As refeições podem ser servidas tanto nas casas quanto no novo restaurante, um espaço amplo e arejado com vista para as montanhas. No car-

dápio do café da manhã, do almoço e do jantar, comida mineira caseira, feita no fogão a lenha e com ingredientes frescos. “Nós damos prioridade aos alimentos colhidos em nossas dependências ou de algum vizinho, onde tenho controle de uma boa qualidade do que servimos.” Inclusive a carne. “É toda vinda de minha casa. Crio galinhas e porcos para o dia a dia.”

Com auxílio de uma ajudante - às vezes duas, dependendo da época -, Carlos e Mariinha conquistam os hóspedes com seu jeito simples e natural de atender. “Acho que o nosso forte é alimentação, nos dedicamos bastante”, opina Carlos, com alguma modéstia, pois é de conhecimento público que seus causos, contados à beira do fogão a lenha ou em um passeio pelos caminhos verdes da serra, são também patrimônio do Areião. “Alguns hóspedes voltam, outros sempre mandam notícias querendo saber como vamos. Nós e o Areião.”



Carlinhos e Mariinha recebem os hóspedes, no conceito Remote, com o que têm de melhor: a simplicidade

SEU NILO

# O guardião do Mogol

Nascido e criado no Mogol, Seu Nilo conta o que vive no Ibiti desde que o projeto começou

**“Deus me iluminou para eu ter pegado esse projeto. Tanto lugar para plantar esse projeto. O Renato (Machado, fundador do Ibiti Projeto) escolheu o Mogol. Ele contou pra mim que tinha 13 anos de idade, foi no parque passear com a família. E lá do Pião viu essa vila aqui e disse para o pai: Um dia na minha vida, eu quero morar lá naquela vila. Quero conhecer o pessoal de lá e fazer amizade com eles. Gente, ele fez. Essas coisas são de Deus. Eu rezo todo dia pra ajudar a dar força.”** Quem conta essa história é Seu Antônio Nilo de Oliveira, 65 anos, morador da vila Mogol.

Aposentado, prefere continuar trabalhando, mas não resiste a uma boa prosa. Em um desses dias que cuidava das mudas de beijinho e do maracujá que cresce no canteiro do estacionamento do Galpão Barão de Mauá, parou para contar essa e outras histórias.

“Eu e o Vitor Fasano (do Grupo Airom Ambiental, parceiro do Ibiti) plantamos um monte de mu-

das, diversos tipos de flores aqui no Mogol. Também já fizemos um mutirão com o pessoal da vila, as crianças, para plantar Juçara, conhecida por palmito. Ela gosta de muita água. Aquela árvore, o jequitibá-rosa, que tá em frente ao Yucca, fui eu que plantei antes da pandemia, tinha mais de três metros já, mas desenvolveu muito. Essa outra árvore aqui é o arlequim, faz vassoura com ele. Aqui dá muito sassafrás também, perto da casa do Miguelzinho tem. E a terra do sassafrás. Canela sassafrás. Cheiroso.”

E a conversa não para. Ele conta que estava com tudo arrumado para se mudar para Lima Duarte para o filho mais novo estudar, quando surgiu a oportunidade de um serviço para roçar na Fazenda do Engenho. Era Carlinhos Repetto, então sócio no empreendimento, que logo contratou Seu Nilo, arrumou casa e escola para o filho na vila de São José dos Lopes, e assim começou sua história com o Ibiti Projeto. Confira mais um tanto de casos do Seu Nilo!

## “Com 8 anos, meu pai já me levava pra roça”

Graças a Deus. Eu ajudei ele a plantar milho, feijão, abóbora, plantar de tudo. Morava ali do lado do Cruzeiro, pra baixo tem uma casa amarela ali, era do meu avô. Fui nascido ali numa casinha de pau-a-pique e de capim. Sou filho mais velho. Nós éramos seis, três homens e três mulheres. Todo mundo saiu e só ficou eu aqui no Mogol. Casei com minha mulher, Maria Leis, que é daqui também. Eles tratam ela de Leisinha, você deve conhecer ela. Ela acabou fazendo eu sair de onde eu morava, passar essa vila e ir morar atrás do morro. E depois eu acabei vindo morar aqui na vila. Tenho dois filhos, o Vinicius, que tá com 38 e o outro, o Yure, tá com 24. Esse trabalha aqui, na área de campo, na equipe do Reginaldo, é casado com a Tati, que também trabalha aqui no projeto, arrumando os canteiros.

## “Quase todo remédio que eu tomo é do mato”

Apreendi muito com meu avô, acompanhando ele. É muito difícil eu ir ao médico. Os índios, quando vieram mexer com a oca, teve um que apareceu com um caroço e me perguntou se eu tinha um remédio. Pô rapaz, o índio que sabe dar remédio pra nós, eu vou dar remédio pra índio? Para com isso. Mas aí ele insistiu e eu dei uma planta chamada barbatimão. Fui lá, cortei, tirei a casquinha e falei: Você pega esse liquidozinho e espreme no lugar. E depois você pega esse pedacinho, faz três chazinhos todo dia e banha no local. Deu três dias e o índio disse: Tô curado. Uma vez, eu saí com um pesquisador numa trilha que sai lá perto da Raquel, e nós descobrimos 28 espécies de plantas, comestíveis e não comestíveis. Ele me perguntava e eu falava o que era.

## “Eu vi o Engenho começar do zero”

Não tinha nada. Era o Carlinho, tinha uma casinha. Nós transformamos a cocheira num almoxarifado, fizemos a varanda. Era uma faixa de 200, 300 pessoas trabalhando. Aí começou a pousada, a pista de

pouso, a obra da cachoeira... Aque-la pista de pouso... Eu vi a primeira máquina chegar lá e a última a sair. Teve dia que a gente trabalhou até 9 horas da noite molhando a grama. Um dia o Renato falou: Tô pegando o aviãozinho e amanhã eu quero chegar aqui e ver essa grama pronta, fala com a turma aí. Chegou no outro dia, o Renato: é Carlinho, a turma é bruta mesmo. Lá no Engenho, eu morei uns quatro anos.

## “Aí eu vim para o Mogol”

Depois de muito tempo, o Renato comprou umas casinhas aqui no Mogol e foi largando. Aí eu ajudei a mostrar pra ele quais eram, porque ia começar o projeto. E fui roçando em volta das casinhas que estavam abandonadas. A casa Humboldt eu ajudei a fazer. Trabalhei quase até o final.

## “Fiz a horta no Yucca”

Depois comecei a trabalhar em outra área, plantar, cuidar de jardins, fazer a horta. Eu que fiz a horta do Yucca. Tinha um barranco feio, aí a gente plantou abóbora, chuchu pra tapar a terra... depois fizemos os canteiros com pedaços de eucalipto que sobravam das obras e ficou a coisa mais linda do mundo, tipo escadinha. Tá lá até hoje. Aí plantamos alface, cebolinha, couve, almeirão.

## “Nem conversar com os outros eu sabia”

O Renato fala que aprende muita coisa comigo, mas eu que estou aprendendo. Eu não sei nada. É a sabedoria da natureza... Se fosse um tempo atrás que eu não conhecesse esse projeto, se você fosse pro meu lado, eu saía andando e dobrava lá na frente. Aí eu comecei a conversar com as pessoas e a enxergar as coisas de outro jeito. Conversei muito com a menina lá de Lisboa que esteve aqui... Um cara do Canadá, o Mark, eu fiz uma amizade com ele, que ficava lá naquele rancho, trabalhando.

## “Sempre paro para bater papo”

Parece que a pessoa gosta de conversar com a gente. Eu conheço muitos



Seu Nilo se orgulha do jequitibá que ele plantou na vila, a pedido de Renato para representar a longevidade do Ibiti.

hóspedes. E tem o pessoal daqui da vila também, morador, as meninas do Muriqui, o pessoal me procura para falar sobre a natureza do Mogol, sobre os muriquis, sobre o projeto.

## “Isso aqui é a minha vida”

Esse projeto foi uma glória. Não só pra mim, pra mais família que chegou, que tava precisando. O Rafael, outros mais... Porque aqui antes era muito ruim de serviço. Às vezes tinha trabalho, outro dia não. A gente andava 8 quilômetros, 10 quilômetros a pé, debaixo de chuva, sol, pra plantar lavoura. Não tinha emprego, não tinha nada. Tem que agradecer. Quantas famílias estão sendo sustentadas por esse projeto. Hoje você trabalha,

tem dinheiro. Meu filho já conseguiu comprar uma moto zero com dinheiro que ele já adquiriu aqui. Tirou no consórcio. Ele é um menino trabalhador. E fica na dele, eu vejo ele passar na moto limpinha, desce devagarinho.

## “Hoje eu sinto que eu sou outra pessoa”

Converso com muita gente diferente. Isso pra mim é uma terapia. Eu sempre falo com o meu filho. A gente procura uma pessoa melhor do que a gente pra conviver. Porque você aprende com ele. Essa vila, esse projeto se tornou pra mim, praticamente, uma família, porque amanhece o dia, já tô com o pé aqui dentro. Tive esse privi-

légio de não gastar um transporte pra trabalhar, posso tomar um café e almoçar em casa. Não tem nada que paga isso. Mas eu penso, por que eu consegui isso? Deus me deu essa luz. Eu tive a chance e abracei ela com carinho.

**“Essa vila, esse projeto, se tornou pra mim, praticamente, uma família, porque amanhece o dia, já tô com o pé aqui dentro”**

IBITI  
GAIA

ALIMENTOS  
100% NATURAIS

MAIS DE 100  
VARIEDADES  
DE PRODUTOS  
COM MANEJO  
ORGÂNICO

ENCOMENDE SUA CESTA!

ESCOLA DIFERENTE

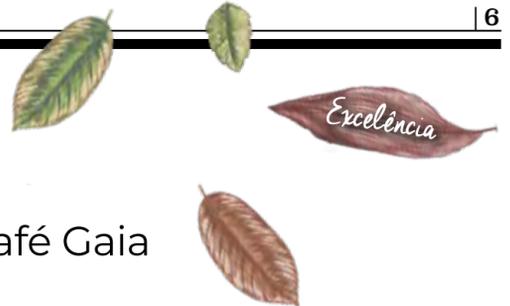
LIFE School

MODELO  
EDUCACIONAL  
INOVADOR PARA  
COMUNIDADES

PRODUÇÃO LOCAL

# Um café regenerativo

Cultivado com manejo orgânico pela Gaia Produtos Ecológicos, o Café Gaia nasce do cuidado artesanal que vai do plantio à torra perfeita



O casal de agrônomos Janice e Gabriel no cafezal

Quem toma um cafezinho no Ibiti não toma um café qualquer. É um café de manejo orgânico, produzido integralmente no próprio Ibiti, desde o plantio no seio da exuberante reserva até chegar fumegante à xícara – ou à embalagem, caso o freguês queira levá-lo para casa. A produção local sustentável é um dos empreendimentos socioambientais do Ibiti e floresceu na marca Gaia Produtos Ecológicos, da qual o Café Gaia é um dos frutos. Grande parte dos ingredientes utilizados nos restaurantes do Ibiti, aliás, são fornecidos pela Gaia.

Gabriel Barbosa, agrônomo com mestrado em agricultura orgânica, é o responsável pelas operações de campo da Gaia Produtos Ecológicos. Sua esposa, Janice Ventorim, também agrônoma e mestre em agricultura orgânica, é a responsável técnica. Uma das missões deles é garantir a qualidade e a sustentabilidade do Café Gaia, junto com os profissionais que trabalham no campo e nas etapas de produção pós-colheita. “O café foi plantado há quatro anos. Estamos na nossa primeira colheita”, conta Gabriel. “A ideia é atender a demanda interna do Ibiti e disponibilizar para os amantes de um bom café.”

São duas variedades de café arábica em produção no Ibiti Projeto: Arara e Geisha. A cultivar Arara apresenta coloração amarela, é mais resistente e tem boa produtividade; a cultivar Geisha, de cor avermelhada, por ter um manejo mais delicado, é tida como um café mais raro. “Plantamos primeiro 5 mil pés da variedade



Sabor especial: A variedade Arara pode ser experimentada no Café Gaia e adquirida em pó ou em grão

Arara, que já está em produção, e em 2025 acabamos de plantar mais 2 mil pés da variedade Geisha.”

### PASSO A PASSO

Atualmente em processo de certificação orgânica, o Café Gaia tem manejo 100% natural orgânico. A adubação é toda orgânica, com uso de insumos permitidos pela legislação. “Para atingir um café de excelência, os tratamentos culturais são feitos com muito cuidado: capina, roçada, poda manual. Na colheita, apenas os frutos maduros são colhidos um a um”, descreve Gabriel. “Depois, o café vai para um terreiro de secagem coberto e daí para o monjolo, onde é pilado para a retirada da casca. O processo seguinte é a torra, que a gente faz em um torrador automatizado, supertecnológico,

que repete sempre o mesmo padrão de torra definido por nós.”

Para Janice, além do manejo orgânico, o maior diferencial do Café Gaia é o fato de ser cultivado dentro do Ibiti Projeto. “Não é um café qualquer. É cultivado na região de Ibitipoca em uma altitude ideal para o café arábica e protegido por uma área com 96% de vegetação nativa em regeneração. Isso traz inúmeros benefícios para a qualidade final do café.” O cuidado com o ambiente onde ele é produzido, segundo a agrônoma, é um dos motivos que facilitam o manejo orgânico da lavoura. “A vegetação nativa favorece a biodiversidade e a presença de inimigos naturais que combatem eventuais pragas. Esse é o nosso diferencial.”

## IBITI FAUNA TUCANUÇU

Por Clariane Maranhão,  
bióloga do Ibiti



O tucanuçu (ou tucano-toco) é uma ave que se destaca na mata por sua beleza única, encantando visitantes brasileiros e estrangeiros.

Das 50 espécies da família Ramphastidae, o tucanuçu é o único que pode ser facilmente encontrado em áreas abertas e até mesmo em ambientes urbanos.

Seu bico, que pode ultrapassar os 20cm de comprimento, é uma das suas características mais impressionantes: forte, afiado e leve, mas extremamente resistente. Além de desempenhar funções essenciais na alimentação e defesa, o bico também é crucial para a regulação térmica do animal.

O tucanuçu é conhecido por causar alvoroço entre outras aves, pois é um grande predador de ninhos. Sua presença na cadeia alimentar é vital, ajudando a controlar as populações de roedores, por exemplo. Além disso, desempenha um papel importante na dispersão de sementes, contribuindo para o equilíbrio ecológico.

**Curiosidade:** seu nome científico significa ave de bico grande como uma espada, que faz seu ninho no oco.

### Nome científico

Ramphastos toco

### Nome inglês

Toco Toucan

### Reino

Animalia

### Filo

Chordata

### Classe

Aves

### Ordem

Piciformes

### Família

Ramphastidae

### Área de ocorrência

Amplamente encontrado no Cerrado e Mata Atlântica (região Central do Brasil). Além disso, sua distribuição se estende a partes da Amazônia, bem como a territórios do Paraguai, Bolívia e Argentina

### Hábito alimentar

São onívoros, com uma dieta variada. Alimentam-se principalmente de frutos, de todos os tipos, inclusive aqueles de casca dura. Mas também são predadores, consumindo ovos, filhotes, pequenos répteis e roedores.

### Dimensões

A maior espécie de tucano pode chegar a até 55cm de comprimento e pesar 750g!



Tucanuçu e seu filhotes flagrados pelas lentes de Edelson

## IBITI GAIA

# O que colhemos de março a setembro

- Café
- Arroz
- Feijão
- Milho
- Banana
- Maracujá
- Morango
- Amora
- Tomate
- Cenoura
- Beterraba
- Brócolis
- Couve Flor
- Repolho
- Couve chinesa
- Pepino
- Abóbora
- Abobrinha
- Quiabo
- Berinjela
- Ervilha torta
- Pimentas
- Alho-poró
- Cebolinha
- Salsa
- Orégano
- Tomilho
- Bucha vegetal
- Alface
- Rúcula
- Agrião
- Espinafre



## IBITI RECEITA

# O INGREDIENTE SECRETO É A SIMPLICIDADE

Lucinha chega pra trabalhar no Engenho Lodge por volta das cinco da tarde. Essa é sua rotina há dez anos. Cozinha de mão cheia, ela assume a responsabilidade de entregar pratos elaborados no jantar com o restante da equipe.

Ravioli com recheio de queijo minas e gema caipira e Risoto de carne de lata com abóbora estão no cardápio, que possui pratos assinados por Claude Troisgros e Pablo Oazen, renomados chefs com quem ela aprendeu muitas técnicas. “Mas tem hóspede que chega aqui e pede a comida mais simples possível. Angu, feijão, couve, uma saladinha... a nossa comidinha mineira faz muito sucesso”, conta.

Simplicidade. Esse é um dos segredos da cozinha, que herdou o talento da família. “Na minha casa todo mundo gosta de cozinhar.” Para você tentar pegar o jeito da culinária mineira, ela ensina a preparar um dos quitutes que não podem faltar no café da tarde no Engenho Lodge: a broinha de angu.

“A Marli, minha irmã, que passou pra gente a receita. A massa começa a ser preparada



Lucinha e suas broinhas de angu

de véspera: o angu molinho tem que ficar na geladeira até o dia seguinte para firmar.” E o quitute é servido quentinho, ao lado de rosquinhas, biscoito goiabinha, tudo acompanhado de queijo, geleias e um café coado na hora, além de chás caseiros com ervas colhidas nos canteiros do Engenho.

Procure nas feiras por aquele fubá feito na roça e siga a receita!

## BROINHA DE ANGU



### INGREDIENTES

#### Para o angu:

- 1/2 litro de leite
- 1/2 quilo de fubá
- 1/2 quilo de açúcar
- 1/2 copo de óleo
- 125g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 colher de erva-doce

#### Para completar a massa:

- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

### MODO DE PREPARO

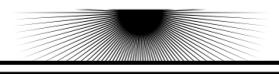
Cozinhe os ingredientes do angu em fogo baixo até desprender da panela, formando um angu molinho. Leve para gelar até o dia seguinte. Acrescente os demais ingredientes da massa e misture bem. Faça bolinhas com as mãos e jogue no tabuleiro untado para as broinhas achatarem e racharem por cima na hora que estiverem prontas.

### DELÍCIAS DE MINAS

# MENINAS DO ENGENHO

PRODUTOS CASEIROS E SABOROSOS FEITOS COM MUITO CARINHO

QUEIJOS • DOCES • GRANOLA  
• PÃES E MUITO MAIS



## LIXO ZERO

# O que você faz com seu lixo?

Da próxima vez que você jogar algo fora, repense. Do ponto de vista do planeta, não existe FORA



Ponto de Coleta de Resíduos na Vila Mogol

“Tem que pensar no futuro, no que a gente vai deixar pros netos”, ensina Valdinei Nogueira, o Xarope, responsável pela Central de Resíduos do Ibiti Projeto. A frase carrega um alerta e uma responsabilidade: descartar corretamente o lixo é uma ação essencial para minimizar impactos ambientais e garantir um planeta mais equilibrado para as futuras gerações.

O conceito de “Lixo Zero” desafia a sociedade a repensar o que significa descartar algo. No Ibiti Projeto, essa filosofia ganhou espaço com a inauguração do Ponto de Coleta Seletiva e a nova Central de Resíduos do Ibiti. Além de locais de triagem, esses espaços funcionam como pontos de educação ambiental e conscientização para os colaboradores e toda a comunidade da Vila Mogol.

## MUDANÇA DE HÁBITO

Xarope, que já trabalhou em usinas de reciclagem antes de assumir a Central, destaca que ainda falta muito aprendizado sobre separação de resíduos. “As pessoas precisam saber o que é rejeito e o que é orgânico. Plástico, papel e vidro vão para reciclagem e não podem ser misturados com outros materiais como areia, papel higiênico ou restos de madeira”, explica.

O lixo de banheiro, por exemplo, é um dos desafios. “Vem de tudo misturado: papel, prestobarba, canudinhos, absorventes, fraldas. Eu sou obriga-



Xarope é responsável pela Central de Resíduos do Ibiti Projeto

do a abrir tudo para separar corretamente. Depois, encaminhado para a Prefeitura de Lima Duarte, que dá a destinação adequada”, conta Xarope.

Ele também ensina soluções simples: “Varreu o chão? A poeira, a areia, a folha seca podem ser jogadas na grama, no vaso de flor, na bananeira. Isso vira adubo e não precisa ir para o lixo.”

## CENTRAL DE RESÍDUOS TIÃO SANTOS

A inauguração da nova Central de Resíduos, em setembro de 2024, contou com a presença de Tião Santos, catador de materiais recicláveis e presidente da ACAMJG, que ganhou destaque internacional no documentário Lixo Extraordinário, indicado ao Oscar em 2011. Tião reforçou a importância da reciclagem: “Quando você separa seu lixo, você ajuda o meio ambiente e cria oportunidades para pessoas que vivem disso, como eu. É uma atitude que transforma vidas.”

Outro convidado especial foi Rodrigo Oliveira, sócio-fundador da Impacta Consultoria de Sustentabilidade. Ele destacou que pequenas mudanças fazem grande diferença: “Adotar o conceito Lixo Zero é um exercício de cidadania. Cada resíduo separado corretamente é uma escolha para um futuro melhor.”

## RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

A filosofia Lixo Zero também está presente em outros espaços do Ibiti Projeto. O Engenho Lodge implementou a separação de lixo e possui uma composteira em funcionamento. Os alunos da Life School também contribuem ativamente: criaram uma composteira e participaram de rodas de conversa com a bióloga do Ibiti, Clariane Maranhão, sobre a responsabilidade na geração de resíduos. “Eles estão cada vez mais atentos, inclusive em relação à mudança de termos: passaram a usar ‘coletor’ em vez de ‘lixeria’ e ‘resíduo’ em vez de ‘lixo’. Muitos pais relatam que os filhos os corrigem em casa”, ressalta Clariane.

A iniciativa Lixo Zero no Ibiti é um exemplo de que mudanças de hábito e educação ambiental podem transformar a relação das pessoas com o lixo. E Xarope segue ensinando, dia após dia, que cada descarte feito corretamente é um passo rumo a um mundo mais regenerativo.

## NOVO HABITANTE

# Filhote de anta carrega lições sobre regeneração

Conheça a anta batizada de Bambu e entenda a importância dessa espécie para a biodiversidade

O jovem Bambu, representante da maior espécie de mamífero terrestre da América do Sul, encontrou um lar seguro e rico em biodiversidade em um recinto de 10 hectares dentro do Ibiti Projeto. Ali, ele recebe visitas e pode explorar livremente um ambiente cuidadosamente preparado, com uma diversidade de plantas para se alimentar e receber uma suplementação nutricional que complementa sua dieta natural.

Embora seja uma espécie nativa da fauna brasileira, a anta encontra-se extinta na nossa região. Ter Bambu no Ibiti é uma oportunidade para sensibilizar as pessoas sobre o papel ecológico vital dessa espécie e sobre a necessidade de preservar os ecossistemas nativos.

## JARDINEIRO DA FLORESTA

Bambu, como toda anta, desempenha um papel crucial na dispersão de sementes, ajudando a restaurar áreas degradadas e mantendo a saúde dos ecossistemas. Sua dieta inclui uma ampla variedade de frutos e vegetais, e as sementes que ele excreta durante suas caminhadas têm a chance de germinar e dar origem a novas plantas, promovendo a regeneração natural da vegetação.

## UM LAR CUIDADOSAMENTE PLANEJADO

Bambu chegou ao Ibiti Projeto vindo de um criadouro. Antes de ser solto no recinto maior, passou por um período de adaptação em um ambiente menor, onde pôde se acostumar à nova rotina. Ele se alimenta de uma dieta variada, que inclui vegetais como cenoura, abóbora, beterraba, batata-doce, banana, mamão, melão e folhas nativas. Como foi criado por humanos, Bambu está aprendendo a se alimentar de frutos e folhas da mata nativa.

O recinto, com mata preservada, inclui córregos, lago e uma rica diversidade de flora e fauna. Segundo a bióloga Clariane Maranhão, “o espaço foi projetado para proporcionar a Bambu o ambiente mais próximo possível da natureza, permitindo que ele desenvolva seus instintos naturais”.

Além disso, Bambu recebe cuidados regulares do veterinário Igor Sulex, que realiza exames frequentes, aplica o protocolo vacinal recomendado e faz o controle parasitário.

## SOCIALIZAÇÃO E INTERAÇÃO

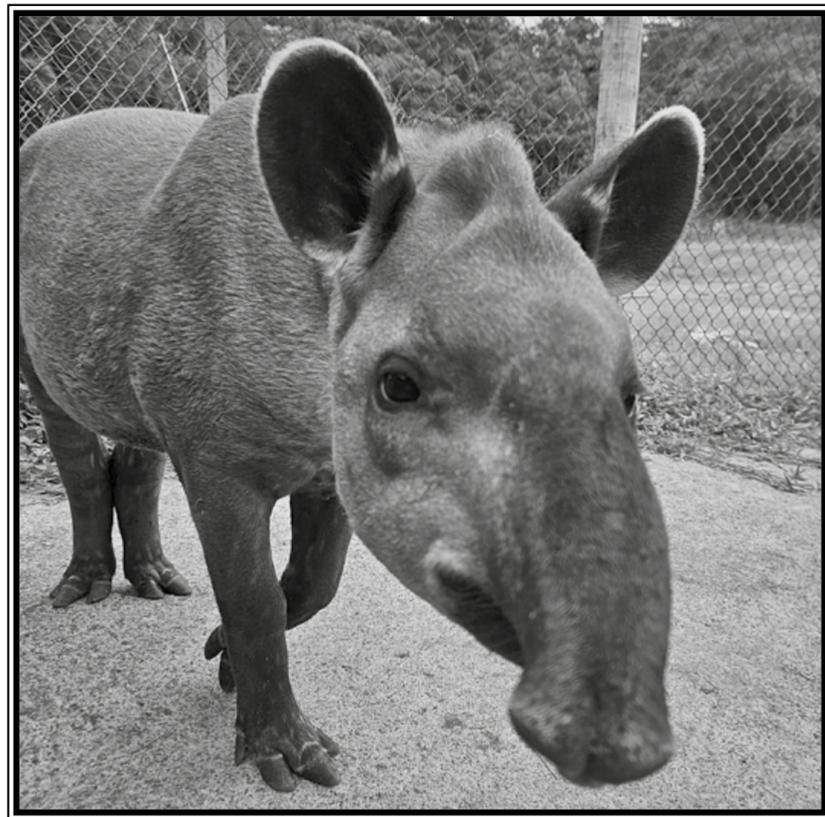
Antas são animais solitários na natureza, então, por enquanto, Bambu está sozinho no recinto. No entanto, Clariane Maranhão explica que, no futuro, “podemos introduzir um novo companheiro ou companheira para ele.”

Dentro do recinto, espécies menores, como pássaros e pequenos mamíferos, conseguem circular livremente, o que é positivo tanto para o bem-estar de Bambu quanto para a conservação do ecossistema.

## VISITE BAMBU E APRENDA COM ELE

O Ibiti está desenvolvendo ações educativas e visitas controladas ao recinto de Bambu, sempre respeitando suas necessidades como animal silvestre. “Embora seja dócil e habituado à presença humana, é fundamental que as visitas sejam realizadas por pequenos grupos e em um ambiente de calma e silêncio, para evitar estresse,” destaca Clariane.

As crianças da Life School já participaram de uma visita especial e interagiram com Bambu, aprendendo sobre seu papel na regeneração dos ecossistemas. “Essas experiências aproximam as pessoas da natureza e criam uma conexão emocional com a preservação do meio ambiente,” reforça Clariane.



O filhote de anta recebeu o nome de Bambu, sugerido pelas crianças da Life School

## IBITI CAMP



Aventura e Conexão com a Natureza  
Para adolescentes de 15 a 17 anos  
Hospedagem exclusiva na Oca

## IMERSÕES REGENERATIVAS NO IBITI

◇ ESG NA PRÁTICA  
◇ BANHO DE FLORESTA  
**E MUITO MAIS!**



Experiências exclusivas para empresas e grupos que buscam alinhamento estratégico, bem-estar e inovação

Informações: 32 99108-7162



HISTÓRIA

# Mogol: Um nome curioso e uma igreja no coração da vila

É provável que o vilarejo tenha herdado seu nome do Rio Grão-Mogol, que nasce nos limites do Parque Estadual do Ibitipoca

Todo mundo que escuta falar na vila Mogol logo se pergunta de onde vem esse nome tão peculiar. O pequeno povoado no município de Lima Duarte (MG) guarda histórias que remontam ao século XVIII, quando a região ainda vivia o auge da exploração do ouro. Seu nome, no entanto, permanece envolto em mistério.

O mais provável é que Mogol tenha herdado seu nome do Rio Grão-Mogol, que nasce nos limites do Parque Estadual do Ibitipoca e deságua no Rio do Peixe.

Mas por que esse rio foi batizado assim? Embora não haja registros definitivos, há uma hipótese curiosa: o nome pode ser uma referência ao Império Mogol, dinastia que governou grande parte do subcontinente indiano entre os séculos XVI e XIX. Na época colonial, era comum que nomes estrangeiros e exóticos fossem usados para batizar localidades, seja por influência dos colonizadores portugueses, seja por mero fascínio por terras distantes. Assim, é possível que o Rio Grão-Mogol tenha recebido esse nome, que por sua vez deu origem ao nome do povoado.

## A VILA QUE RESISTIU AO TEMPO

Mogol surgiu com a mineração, mas, como tantas outras vilas do período, viu-se abandonada com o tempo e as mudanças de atividades. Suas primeiras casas foram construídas por volta de 1780, e a região chegou a ser descrita em documentos históricos, como o relatório do Cabo de Esquadra José Delgado Motta.

No entanto, com o passar dos séculos, sem oferecer oportunidades para os jovens, a vila chegou a ter menos de 10 moradores. O documentário “Droba pra lá”, de Felipe Scaldini (2012), retrata esse período de desânimo, mostrando os poucos moradores que ainda resistiam ao êxodo rural.

Mas nos últimos anos, Mogol começou a ser revitalizada. Desde 2017, um movimento de compra e restauração de casas trouxe nova vida à vila. A relação com os moradores locais foi sendo construída com respeito e proximidade, e hoje a maioria tem laços diretos com o Ibiti Projeto.

Um exemplo é Seu Nilo (Antônio Nilo), nascido e criado na região. Conhecido como o “guardião do Mogol”, ele cuida com carinho de cada jardim e canteiro que embeleza o local (leia mais na página 5). Em geral, a vila é tranquila, com cerca de 25 moradores (mais de 40 se contarmos os arredores, como Baixo Mogol, Colônia, Grotão e Tapera, além dos colaboradores que vieram de fora para trabalhar no Ibiti). Mas há momentos em que a rotina sossegada dá lugar à movimentação e à festa: dias de missa (no último domingo do mês) e celebrações populares.



A vila Mogol começou a ser revitalizada com a expansão do Ibiti Projeto



Igreja Nossa Senhora dos Remédios: marco histórico e religioso

## A FÉ QUE UNE A COMUNIDADE

No centro do vilarejo, a Igreja de Nossa Senhora dos Remédios se impõe como um marco histórico e religioso. Construída no século XVIII como uma pequena ermida, ela foi sendo ampliada ao longo do tempo. Em 1885, o senhor Francisco Antônio de Paula reconstruiu a capela original, e em 1917 Antônio José Rodrigues promoveu uma grande reforma, financiada por doações da comunidade e pela venda de terras. Ele também incorporou ao patrimônio da igreja uma área de aproximadamente oito hectares, doada por Chico Marculino.

Além de sua arquitetura colonial simples e charmosa, a igreja guarda uma lenda curiosa. Conta-se que um andarilho chegou ao Mogol carregando uma imagem de pedra de Nossa Senhora dos Remédios. Ele a usava para pedir esmolas, indo de casa em casa. Antônio José Rodrigues adquiriu a imagem e iniciou uma campanha de arrecadação de fundos para reformar a igreja, tornando a santa o principal objeto de devoção da vila.

Hoje, a igreja mantém seu altar-mor e dois altares laterais dedicados a São Sebastião e Nossa Senhora de Fátima. Os altares de madeira, pintados em azul e branco, revelam um trabalho artesanal de grande valor, misturando influências coloniais, mouras e romanas. Tombados pelo Conselho Deliberativo Municipal de Patrimônio Histórico Cultural de Lima Duarte em 1998, a igreja e seu acervo – incluindo imagens sacras, alfaias e documentos – são preservados como parte da identidade local.

## TRADIÇÃO E PERTENCIMENTO

Mogol pode ser pequena, mas sua força vem da fé e das histórias que resistem ao tempo. Entre seus moradores, Seu Miguel é benzedor

da vila, mantém viva a tradição de curas e bênçãos, assim como aprendeu com seu pai. “Eu benzo com o rosário. Vem gente de fora, vem criança, pessoal da vila... O Mogol tá bacana, tá importante. Tem muita gente. Até animou o lugar.”

Aos 67 anos, ele ainda se lembra dos tempos em que carregava lenha e criava porcos. Hoje, mora sozinho na casinha rosa ao lado da hospedagem Casa Freud, mas recebe a visita do irmão Zé Dica e dos parentes, que agora moram ali do lado. No quintal, planta couve, cebola.

No Mogol, a vida segue em seu próprio ritmo. Uma vila que já foi esquecida, mas que agora renasce, resgatando suas raízes e sua essência.



Um dos mais antigos moradores, Seu Miguel é o benzedor da vila

IBITI INSPIRA

## Dicas da estação

Um espaço para reflexões sobre sociedade, meio ambiente e filosofia, alinhado ao espírito de liberdade e inovação do Ibiti

### Livros



#### Grande Sertão: Veredas

**Autor** Guimarães Rosa  
**Editora** Nova Fronteira

Obra-prima da literatura brasileira que explora dilemas existenciais, a dualidade do bem e do mal e a força da terra e da cultura.



#### As Seis Lições

**Autor** Ludwig von Mises  
**Editora** Instituto Ludwig von Mises Brasil

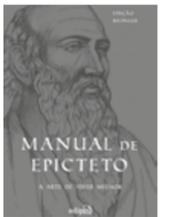
Guia conciso para compreender a liberdade econômica e sua importância na prosperidade das sociedades.



#### Ibiti: Um Microcosmo

**Autora** Raquel Ribeiro  
**Editora** Independente

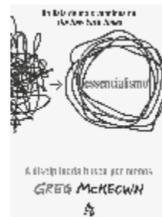
Obra ilustrada que desperta crianças e adultos para o amor a todos os seres da natureza e o cuidado com o planeta.



#### Manual de Epicteto

**Autor** Epicteto  
**Editora** Edipro

Introdução acessível ao estoicismo, com ensinamentos práticos sobre virtude, resiliência e como viver em harmonia com a natureza.



#### Essencialismo: A Disciplinada Busca por Menos

**Autor** Greg McKeown  
**Editora** Sextante

Guia prático para focar no que realmente importa, eliminando o excesso e vivendo com propósito e clareza.

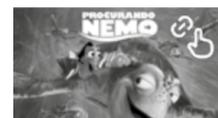


#### O Chamado da Tribo

**Autor** Mario Vargas Llosa  
**Editora** Alfabeta

Reflexões sobre o liberalismo e os pensadores que moldaram sua visão política e filosófica.

## Filmes



#### Procurando Nemo

**Andrew Stanton e Lee Unkrich**  
**Onde assistir:** Disney+

Uma jornada cheia de lições sobre amizade, superação e o poder do amor familiar, enquanto Marlin busca encontrar seu filho perdido, Nemo.



#### Okja

**Bong Joon-ho**  
**Onde assistir:** Netflix

História sensível e provocativa sobre o vínculo entre uma menina e um animal geneticamente modificado, questionando práticas industriais e a ética alimentar.



#### Não Olhe Para Cima

**Adam McKay**  
**Onde assistir:** Netflix

Uma sátira ácida sobre a nossa relação com a ciência e as urgências ambientais, enquanto dois cientistas tentam alertar o mundo sobre a chegada de um cometa destruidor.



#### Cinema Paradiso

**Giuseppe Tornatore**  
**Onde assistir:** Apple TV

Uma celebração ao poder do cinema e das memórias que ele nos proporciona, contada através da amizade entre um garoto e um projetorista.



#### O Império dos Chimpanzés

**James Reed**  
**Onde assistir:** Netflix  
Documentário que revela a complexidade das relações sociais de chimpanzés, conectando-os às nossas próprias dinâmicas humanas.



#### Interstellar

**Christopher Nolan**  
**Onde assistir:** Amazon Prime Video

Épico de ficção científica que explora o poder do amor, os limites da ciência e a conexão entre as gerações, enquanto astronautas buscam salvar a humanidade.

## 2025 - UM ANO PARA CELEBRAR!

MURIQUI SOUNDS  
6 & 7 JUNHO

SERTÕES MTB  
4 A 6 SETEMBRO

IBITI RISE | IBITI SUNSET | CORES DO ENGENHO  
AGUARDE A DIVULGAÇÃO DAS DATAS | @IBITIPROJETO