

Revista

COMUNICA CCC

Nº 52 - Setembro - 2026



Confira o perfil da Diretoria de Planejamento & Finanças na página 4.

Confira os registros do Baile do Dia dos Pais nas páginas 8 e 9.

Veja como foi o Campeonato de Vôlei Interno nas páginas 10 e 11.

Chegamos ao mês de setembro com grandes eventos e importantes melhorias para o Clube. Nesta edição, você conhece o trabalho desenvolvido pelo setor de Planejamento & Finanças (pág. 4), acompanha as recentes obras de infraestrutura, com destaque para os aquecedores da piscina semiolímpica (pág. 5). Também relembramos os melhores momentos do Fest Rock (pág. 7) e do Baile do Dia dos Pais (pág. 8 e 9). No esporte, trazemos a cobertura do Campeonato interno de Vôlei de Quadra e Areia (págs. 10 e 11). Encerrando a edição, você confere a Programação musical de setembro, com destaque para o Festival de Chopp.

Boa leitura!

Receita do Chef

FILÉ MIGNON EM CUBOS

Ingredientes

400 g de filé mignon em cubos de aproximadamente 3 cm
80 g de queijo gorgonzola
100 ml de creme de leite fresco
50 ml de vinho branco seco
50 ml de caldo de carne
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
1 dente de alho amassado
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 colher (chá) de mostarda Dijon (opcional)
1 ramo de tomilho ou alecrim (opcional)

Modo de Preparo

1. Preparação da carne

Seque muito bem os cubos de filé mignon com papel-toalha. Tempere com sal e pimenta-do-reino somente no momento de levar à frigideira.

2. Selagem

Aqueça muito bem uma frigideira pesada em fogo alto. Adicione o azeite e sele os cubos de filé mignon em pequenas quantidades, evitando lotar a frigideira. Doure todos os lados, mantendo o interior no ponto desejado. Retire a carne e reserve.

3. Aromatização

Na mesma frigideira, aproveitando os resíduos dourados da carne,

adicione a manteiga, o alho e, se desejar, o tomilho ou alecrim.

Refogue rapidamente, sem deixar o alho queimar.

4. Deglaçagem

Adicione o vinho branco seco e, com uma espátula, raspe todo o fundo da frigideira para soltar os resíduos caramelizados da carne. Deixe o vinho reduzir aproximadamente pela metade.

5. Redução do caldo

Adicione o caldo de carne e deixe reduzir por aproximadamente 1 a 2 minutos, concentrando os sabores da deglaçagem.

6. Base do molho

Abaixe o fogo e acrescente o creme de leite fresco. Misture delicadamente e deixe aquecer até começar a ganhar consistência, sem ferver intensamente.

7. Gorgonzola

Adicione o gorgonzola previamente picado e mexa até derreter completamente e formar um molho cremoso e homogêneo. Se desejar, acrescente a mostarda Dijon. Prove e ajuste o sal somente se necessário, pois o gorgonzola já possui bastante sal.

8. Finalização

Retorne os cubos de filé mignon à frigideira juntamente com os sucos que ficaram no prato. Envolve a carne no molho e cozinhe por aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, apenas para aquecer e finalizar o ponto da carne.

9. Serviço

Sirva imediatamente, colocando os cubos de filé mignon no prato e finalizando com o molho gorgonzola. Pode ser acompanhado de purê de batata-baroa, batata rústica ou risoto de parmesão.

Dica de Chef

A sequência da preparação é importante para obter um molho mais saboroso: selar a carne → retirar a carne → deglazar com vinho → reduzir → adicionar caldo → reduzir → acrescentar creme de leite → incorporar o gorgonzola → retornar a carne. Não lave nem limpe a frigideira entre essas etapas, pois os resíduos dourados são a base do sabor do molho.

Diretoria Executiva

Presidente
José Luiz Lacerda

Vice-Presidente
Fernando Dos Santos Andrade

Diretora de Planejamento
& Finanças
Maria Amélia P. V. De Miranda

Diretora de Comunicação,
Marketing e Relações Públicas
Simone Teixeira Martins

Primeira Secretária
Rachel Gomes Lau

Diretor de Segurança
Leonardo Allevato

Diretora Social
Andréa Vassallo Fagundes

Diretor Jurídico
Lucas Vicente Dutra

Diretor de Recreação & Esporte
Marcos Aurelio T. De Oliveira

Diretor De Bar & Restaurante
Cloves Moura Santos

Diretor de Patrimônio
Fernando Dos Santos Andrade

Diretor Adjunto De Bar & Restaurante
Fernando Dos Santos Andrade

Diretor de Gestão de Pessoas
Leonardo Machado

Presidente do Conselho Deliberativo
Valéria Vieira Salles

Presidente do Conselho Fiscal
André Luis Fernandes Canedo

Expediente
ed.52

Jornalista Responsável: Ysabella Silva
Diagramação e Arte: Marcelo Nogueira
Revisão: Simone Teixeira Martins
Dir. Comunicação, Marketing e Relações Públicas:
Simone Teixeira Martins

Fechamento desta edição:
31 de Agosto de 2026

Res. do Demonstrativo.....Julho 2026

RECEITA OPERACIONAL BRUTA.....	RS 1.012.666,95
Receita Social.....	R\$ 825.295,10
Receitas Departamento de Esporte.....	R\$ 100.261,87
Outras Receitas Atividade Operacional.....	R\$ 4.345,73
Dedução s/Rec. Operacional.....	-
Receita Locações e Eventos.....	R\$ 82.764,25
REC. NÃO-OPERACIONAL BRUTA.....	R\$ 706.991,79
Receita Bar e Restaurante.....	R\$ 664.519,20
Outras Receitas Atividade Não-Operacional.....	R\$ 42.472,59
Taxa Sobre Boleto.....	R\$ 0,00
(-) DEDUÇÕES REC. NÃO-OP. BRUTA.....	R\$ -1.852,74
= RECEITA LÍQUIDA.....	R\$ 1.717.806,00
(-) CUSTOS VENDAS NÃO-OP.	R\$ 804.810,90
Custo das Mercadorias.....	R\$ 531.345,37
Custo com Funcionários Bar e Restaurante.....	R\$ 273.465,53
(-) DESPESAS OPERACIONAIS.....	R\$ 852.605,83
Despesas com Funcionários.....	R\$ 324.303,33
Despesas Gerais.....	R\$ 507.050,90
Despesas Tributárias.....	R\$ 2.654,01
Despesas Bancárias.....	R\$ 18.216,68
Despesas Financeiras.....	R\$ 380,91
(-) DESPESAS NÃO DEDUTÍVEIS	R\$11.001,63
Processos Trabalhistas.....	R\$ 11.001,63
Outras Despesas Não Dedutíveis.....	-
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS	R\$ 19.913,63
Depreciação / Amortização.....	R\$ 19.913,63
= RESULT. ATIVIDADES OP.	R\$ 129.146,11
= RESULT. ATIVIDADES NÃO-OP.	R\$ -99.671,85
= RESULT. LÍQUIDO DO PERÍODO.....	R\$ 29.474,26

Errata:

Na edição de agosto desta revista, o Demonstrativo de Resultado referente ao mês de junho foi publicado com valores incorretos, conforme abaixo.

Onde se lia:

- Despesas Operacionais: R\$ 817.318,84
- Outras Despesas Operacionais: R\$ 19.507,13
- Resultado de Atividades Operacionais: R\$ 83.118,61
- Resultado líquido do período: R\$ -68.982,93

Leia-se:

- Despesas Operacionais: R\$ 807.735,13
- Outras Despesas Operacionais: R\$ 19.524,86
- Resultado de Atividades Operacionais: R\$ 92.684,59
- Resultado líquido do período: R\$ -59.416,95

Informamos que os demais valores do demonstrativo permanecem inalterados, e agradecemos a compreensão.

Resumo do Resultado

	ABR/26	MAI/26	JUN/26	JUL/26
CUSTOS	R\$ 746.345,35	R\$ 698.226,33	R\$ 809.970,27	R\$ 804.810,90
DESPESAS	R\$ 888.034,28	R\$ 900.869,25	R\$848.087,64	R\$883.520,84
RECEITAS	R\$ 1.636.068,29	R\$ 1.653.503,42	R\$ 1.589.074,98	R\$ 1.717.806,00
RESULTADO PERÍODO	R\$ 1.688,66	R\$ 54.407,84	R\$ -68.982,93	R\$ 29.474,26

Perfil CCC - Planejamento Finanças

Maria Amélia P. V. de Miranda



Responsável por uma das áreas essenciais para o funcionamento do Clube Cascatinha, a Tesouraria atua diretamente na gestão e no controle das movimentações financeiras da instituição. O setor acompanha diariamente os compromissos financeiros do Clube, os recebimentos, pagamentos, movimentações bancárias e demais operações necessárias para garantir organização, segurança e transparência na administração dos recursos.

À frente da pasta na atual gestão está a Diretora de Planejamento & Finanças, Maria Amélia P. V. de Miranda, com 30 anos de experiência na área financeira, Maria Amélia construiu sua trajetória profissional em grandes empresas, entre elas a Cia. Mineira de Refrescos (Coca-Cola) e a Medquímica Indústria Farmacêutica.

A tesouraria que trabalha em conjunto com a Administração Geral para acompanhar os processos financeiros e contribuir para o planejamento das ações do Clube. Entre as atribuições do setor estão a elaboração e o acompanhamento do fluxo de caixa, a conferência dos recebimentos e pagamentos, o controle de boletos, depósitos, Pix, transferências e demais operações bancárias. A Tesouraria também é responsável pelo acompanhamento das despesas do Clube, sempre mediante a documentação e as autorizações necessárias, além do controle diário das contas e aplicações financeiras.

Outro trabalho realizado pela equipe é o fechamento e a conferência dos caixas da instituição. Diariamente, são registrados os movimentos financeiros, efetuadas as baixas de pagamentos e organizados os documentos e relatórios do setor, garantindo que as informações permaneçam devidamente registradas e disponíveis para os controles internos.

A equipe atual da Tesouraria é formada pela tesoureira

Lidiane Martins, pela auxiliar de Tesouraria Deise Santos e pela analista fiscal Fernanda Botelho, que atuam em conjunto nas diferentes demandas relacionadas ao setor financeiro.

Para Maria Amélia, a atuação da Tesouraria vai além do controle de números e documentos. “A área financeira exige muita responsabilidade, organização e atenção aos detalhes, porque cada processo realizado tem impacto direto no funcionamento do Clube. Nosso objetivo é trabalhar com planejamento, transparência e segurança, sempre respeitando os procedimentos estabelecidos e buscando contribuir para uma gestão cada vez mais eficiente”, destaca.

A Diretora também ressalta a importância do trabalho integrado entre a equipe e os demais setores do Clube. “Nenhum setor trabalha de forma isolada. A Tesouraria depende de informações corretas e da participação de diferentes áreas para que os processos aconteçam de maneira adequada. Por isso, valorizamos muito o trabalho em equipe, o diálogo e a responsabilidade de cada profissional envolvido”, afirma.

Além do acompanhamento das operações financeiras, a área de Planejamento & Finanças também exerce um papel importante na organização e no direcionamento dos recursos do Clube, contribuindo para que as decisões administrativas sejam tomadas com maior controle e planejamento.

Com uma equipe dedicada e processos que exigem conferência permanente, a Tesouraria se mantém como uma área estratégica para o Cascatinha. O trabalho realizado nos bastidores é fundamental para assegurar que as obrigações financeiras sejam cumpridas, os recursos sejam acompanhados de perto e a instituição mantenha uma gestão responsável e organizada.

PISCINAS AQUECIDAS



O Clube Cascatinha concluiu uma importante etapa de modernização do sistema de aquecimento das piscinas, iniciativa que alia conforto aos associados, eficiência energética e sustentabilidade. A entrega contempla a instalação de um aquecedor solar para a piscina semiolímpica, duas bombas de calor como suporte ao sistema de aquecimento solar e uma bomba de calor na piscina infantil. A piscina suspensa também recebeu quatro novas bombas de calor, além da recuperação de outras quatro unidades já utilizadas. O projeto inclui ainda uma bomba de calor complementar reversível, que pode atender tanto à piscina suspensa quanto à semiolímpica, ampliando a flexibilidade e a eficiência do sistema.



Para o presidente José Luiz Lacerda, a conclusão representa a concretização de um compromisso assumido com os associados. “Essa entrega tem um significado especial porque representa a realização de uma proposta apresentada aos associados e que, desde o início da gestão, assumimos o compromisso de colocar em prática. Mais do que uma obra, estamos entregando conforto, melhores condições de utilização das piscinas e um investimento que olha para o futuro do Clube”, destaca.

Fernando Andrade, Vice-Presidente e Diretor de Patrimônio, ressalta o caráter estratégico da iniciativa. “O planejamento foi fundamental para buscar soluções que proporcionassem eficiência e, ao mesmo tempo, sustentabilidade. O novo sistema permite melhor aproveitamento dos recursos e oferece mais segurança para a manutenção do aquecimento das piscinas. É um investimento pensado para atender às necessidades atuais e também contribuir para as próximas gerações de associados.”

A iniciativa traduz, assim, a proposta de transformar inovação e convivência em benefícios concretos para o dia a dia do Clube, seguindo o conceito registrado na placa de inauguração: “Inovação e convivência transformadas em conforto, eficiência energética e sustentabilidade para as presentes e futuras gerações”.

Informação e conscientização marcam palestra sobre violência contra a mulher no Clube Cascatinha



O Clube Cascatinha promoveu, na quarta-feira, 20 de julho, a palestra “Quando o Amor Machuca: como reconhecer e agir em casos de relacionamentos abusivos”, conduzida pela psicóloga Maria Clara Almeida. O encontro foi realizado no Espaço Flex e reuniu colaboradores e associados em um momento de informação, reflexão e conscientização sobre um tema importante para a sociedade.

Durante a palestra, foram abordados aspectos relacionados à identificação de comportamentos abusivos, aos sinais de alerta presentes em relacionamentos e às formas de reconhecer situações que podem comprometer o bem-estar emocional e a segurança das pessoas envolvidas.

A iniciativa promovida pelo setor de Recursos Humanos reforça o compromisso do Clube em promover ações que vão além do lazer e do esporte, contribuindo também para a informação, a conscientização e a qualidade de vida de seus associados e colaboradores.

Com uma abordagem acolhedora e educativa, a palestra proporcionou um espaço para ampliar o conhecimento sobre relacionamentos abusivos e estimular atitudes de prevenção, cuidado e busca por ajuda diante de situações de violência ou abuso.





Neste ano tivemos mais uma edição do Fest Rock, um sábado dedicado aos amantes do rock. A programação teve início às 16h30, no dia 01 de agosto, com shows das bandas Montuna Pulse e Reck. O evento também contou com uma participação especial do Motoclube Insanos Regional Juiz de Fora proporcionando uma noite de celebração do rock n' roll no clube



DIA DOS PAIS

O Clube Cascatinha celebrou o Dia dos Pais em uma noite especial no dia 8 de agosto, no Salão Cristal. A programação reuniu associados e familiares com show da Banda Soma, que animou a noite com um repertório completo e variado. Além da música, o evento contou com sorteio de brindes. Confira os registros da noite em uma decoração especial preparada com carinho e dedicação pela nossa Comissão Social.







O inverno no Clube Cascatinha veio acompanhado de muita disputa, suor e amizade na quadra e na areia. O Campeonato Interno de Vôlei Clima Frio reuniu sócios de todas as idades em uma edição especial, que pela primeira vez ofereceu duas experiências em uma única inscrição: Vôlei de Areia e Vôlei de Quadra.

A novidade deste ano permitiu que o sócio se inscrevesse em uma ou nas duas modalidades pagando apenas uma taxa de inscrição e ainda levando para casa a camisa oficial do campeonato. As disputas contemplaram as categorias mistas, quartetos e duplas, garantindo espaço tanto para os mais experientes quanto para os atletas mais jovens do clube.

O Vôlei de Areia abriu o calendário, com jogos entre os dias 14 e 28 de junho, enquanto o Vôlei de Quadra fechou a competição no dia 04 de julho. Ao longo dos dois torneios, as quadras e a arena de areia do CCC viraram ponto de encontro para quem já é presença constante nas peladas e também para quem decidiu se aventurar pela primeira vez em uma competição interna.

A realização do campeonato contou com o empenho

da coordenação das duas modalidades: Fabíola Oliveira, à frente do Vôlei de Areia, e Deise Luci, Coordenadora do Vôlei de Quadra, responsáveis por toda a organização, divisão de categorias e acompanhamento dos jogos ao longo das duas semanas de disputa. Para Fabíola Oliveira, o resultado foi motivo de orgulho: *“Fiquei muito feliz em poder organizar e participar do Torneio Interno de Vôlei de Praia do CCC. Muito orgulhosa do resultado. Poder interagir com as pessoas que estão sempre conosco nas peladas, ver a alegria e satisfação a cada ponto... novas amizades e integran-*



tes para o nosso vôlei de areia. Muito obrigada a todos que confiaram e fizeram parte do nosso torneio interno que foi top. E bora para mais Campeonatos!!".

O Diretor de Esporte & Recreação do CCC também comemorou o sucesso da iniciativa e destacou o papel do Campeonato na vida associativa do clube: "O Campeonato Clima Frio nasceu com o objetivo de aproximar ainda mais os nossos sócios do esporte, e o resultado superou as expectativas. Ver quadra e areia lotadas, famílias inteiras participando e a formatação de inscrição única unindo as duas modalidades é motivo de muita satisfação para toda a diretoria. Agradecemos à coordenação, aos árbitros, aos voluntários e, principalmente, a cada sócio que vestiu a camisa e entrou em quadra com o espírito do CCC. Já estamos trabalhando para que o próximo campeonato seja ainda maior." — Marcos Oliveira, Diretor de Esporte & Recreação



Mais do que troféus e resultados, o Campeonato Clima Frio deixou como saldo novas amizades, o fortalecimento das equipes de vôlei de areia e de quadra do clube, e a confirmação de que o esporte continua sendo um dos grandes pontos de encontro entre os sócios do CCC. Fica o convite da coordenação: bora para o próximo campeonato!



ClimaFrio
Ar Condicionado & Refrigeração
32 98831-9930

Super Visão
Vistorias Automotivas



PROGRAMAÇÃO MUSICAL DE SETEMBRO

5ª FEIRA	6ª FEIRA	SÁBADOS	DOMINGOS
03/09 Hugo Schettino 19h às 23h Blues / Country / Rock	04/09 Banda Sintonia 19h30 às 23h Estilo Variado	05/09 Fermata 19h30 às 23h Rock	06/09 Eterno Aprendiz 15h às 19h Pagode
10/09 Antônio 19h às 23h MPB	11/09 Estilo Vip + Baile Comigo 19h30 às 23h Estilo Variado	12/09 Base 80 19h30 às 23h Rock	13/09 Banda Sonora 15h às 19h Pop Rock
17/09 Regência Duo 19h às 23h Estilo Variado	18/09 Mário Terror & Banda 19h30 às 23h Estilo Variado	19/09 Festival de Chopp OusaSamba / Ritstory / Dj Vovô A partir das 16h	20/09 Pagodão Só Love 15h às 19h Samba
24/09 Groove Brasil Duo 19h às 23h Estilo Variado	25/09 Danton & Banda 19h30 às 23h Estilo Variado	26/09 Festa Primavera com Mosquito Elétrico 19h às 23h Rock	27/09 O Samba do Galo 15h às 19h Samba
FERIADO 07 DE SETEMBRO SEGUNDA FEIRA Chico Bonoto - 15h às 19h Estilo Variado			

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A ALTERAÇÃO

TEM AÍ

FESTIVAL DE CHOPP + COMIDA DE BUTECO DO CLUBE CASCATINHA

OUSASAMBA



Ritstory



GELADO
TRINCANDO
CREMOSO
LEVE
PURO

SÁBADO, 19 DE SETEMBRO, ÀS 16H NO SALÃO CRISTAL