

**ESPECIAL: EXPOINTER**

## Jovens em ação

NAS PEQUENAS PROPRIEDADES, NAS QUAIS PREDOMINA A AGRICULTURA FAMILIAR, UMA NOVA GERAÇÃO ENTRA EM AÇÃO, A EXEMPLO DE MAYARA TOSCAN (FOTO), DE FLORES DA CUNHA. QUALIFICADOS, COM O APOIO DAS EQUIPES DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E DA EXTENSÃO RURAL E SOCIAL DA EMATER/RS-ASCAR, OS JOVENS APOSTAM NO AGRO PARA SE REALIZAREM PESSOAL E PROFISSIONALMENTE. **PÁGINAS 4 A 9**

PAISAGISMO \_\_\_\_\_

AGROINDÚSTRIAS \_\_\_\_\_

PECUÁRIA \_\_\_\_\_

**Projeto leva mais cor e vida aos jardins rurais**

PÁGINA 12

**Tudo está no Pavilhão da Agricultura Familiar**

PÁGINAS 18 A 21

**Os búfalos crescem e aparecem no Estado**

PÁGINAS 26 E 27

## Integração, experiência e inovação na Expointer

Onde a vida do campo e a vida urbana se encontram. A Expointer é esse grande palco que une mundos distintos, mas que, ao mesmo tempo, são totalmente interligados. É com o Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, em Esteio, completamente lotado e organizado para receber milhares de visitantes todos os anos que se vê a força do agro gaúcho, a pujança do nosso povo e a vontade de fazer dos nossos produtores.

A Expointer é considerada a maior feira a céu aberto da América Latina, título construído ao longo dos anos e pelas mãos de muita gente aqui no Rio Grande do Sul. Uma feira histórica, que teve sua primeira edição em 1901, e que possui essa capacidade de integrar setores e segmentos, cadeias produtivas, entidades, países e culturas, mostrando o que há de melhor em produção, em máquinas e em inovação no nosso Estado.

Com essa diversidade, a Expointer reúne os mais diversos públicos para a troca de conhecimento e de experiências. São os produtores rurais, os técnicos, as entidades, os órgãos públicos, os gestores, os políticos e as famílias. Essa é a essência e o real espírito da Expointer. Onde todos juntos transformam os nove dias de feira em uma grande festa do agro e em uma das maiores exposições agropecuárias do país.

O Rio Grande do Sul é empreendedor, tem uma genética de qualidade, uma produção de alimentos de excelência e com reconhecimento internacional, usando sempre a seu favor o avanço tecnológico e as melhores práticas de manejo, essenciais para uma agricultura sustentável e de precisão.

Esse conjunto de ações é a garantia de um campo que dá certo, que é valoroso, e que está em completo crescimento e expansão. São esses hábitos e comportamentos que tornam nossa agropecuária ainda muito mais produtiva. Essa é a cultura da inovação. É isso que marca mais uma edição da Expointer. Esse desejo de fazer acontecer. A vontade de aprender e o empenho para que tudo se torne realidade. Essa é a cultura e a potência do nosso agro.



**Giovanni Feltes**  
Secretário da Agricultura, Pecuária,  
Produção Sustentável e Irrigação (Seapi)

## Transformação social com melhoria de renda

Nossa missão enquanto Secretaria de Desenvolvimento Rural, a partir da sua recriação pelo atual Governo, é impulsionar o crescimento do setor no Rio Grande do Sul. As produções no meio rural sempre existiram; no entanto, é nossa tarefa permitir que essa prática se traduza em geração de renda e transformação social. Para balizar nossas ações, aprimoramos o Programa Estadual de Agroindústria Familiar, o Peaf, que visa agregar valor à produção primária, melhorando a renda e as condições de vida dos produtores, e contribuindo para o desencadeamento de um processo de desenvolvimento socioeconômico em níveis municipal, estadual e federal. Além de oferecer serviços de orientação e suporte técnico para regularização sanitária e ambiental, é por meio do programa que disponibilizamos espaços de comercialização, como é o caso das feiras regionais e estaduais.

As feiras da agricultura familiar estão consolidadas como um importante instrumento de comercialização e estreitamento de laços entre o público consumidor e os produtores da agricultura familiar. No primeiro semestre deste ano, o Governo do Estado, por meio da nossa Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), apoiou 15 eventos que, somados, geraram R\$ 9.790.269,07 em vendas, apenas nos espaços destinados à agricultura familiar. Destinamos um recurso de R\$ 1.348.940,00 no total.

São três os eventos que ultrapassaram R\$ 1 milhão em produtos comercializados nos Pavilhões da Agricultura Familiar. Estive presente – e com agenda diária – em dois deles, e pude conferir de perto a pujança desse segmento do nosso Estado. Na Expodireto, em Não-Me-Toque, o PAF atingiu R\$ 2.576.034,45 em vendas. Na Expoagro Afubra, em Rio Pardo, foram R\$ 1.764.377,63 em comercialização. Contribuímos ainda, efetivamente, com o espaço destinado aos agricultores familiares na Fenadoce, em Pelotas, que registrou R\$ 1.575.843,53 em vendas. Os três resultados representaram recordes em relação às edições anteriores.

Entre os dias 26 de agosto e 3 de setembro, estarei presente no Pavilhão da Agricultura Familiar (PAF) da 46ª Expointer, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio. Serão 372 empreendimentos selecionados entre agroindústrias, artesanatos, plantas e flores. Teremos 174 municípios representados. Os produtores ocuparão um espaço de 338 estandes e sete cozinhas e estamos trabalhando para disponibilizarmos um local acolhedor, dinâmico e que atenda às necessidades dos nossos comerciantes e visitantes.

Esta será a 25ª edição do PAF na Expointer. Teremos 35 empreendimentos a mais do que o ano passado. Seguimos trabalhando com o objetivo de abrir ainda mais espaços para novas agroindústrias adentrarem nesse cenário. Para além do modelo de subsistência, nosso objetivo é dar oportunidade aos nossos produtores para se desenvolverem como gestores de um novo modelo de negócio, promovendo o encurtamento da cadeia produtiva e agregando valor aos produtos feitos nas nossas propriedades.



**Ronaldo Santini**  
Secretário do Desenvolvimento Rural (SDR)

## Para compartilhar os conhecimentos

A Emater/RS-Ascar, a exemplo das edições anteriores, faz-se presente na 46ª Expointer, como um espaço para a divulgação das ações da nossa Instituição em todo o Rio Grande do Sul. No Pavilhão da Agricultura Familiar, cooperativas e agroindústrias familiares têm a oportunidade de darem visibilidade às suas produções, além do aporte financeiro, pela comercialização de produtos. Isso é fruto do trabalho de cada um dos nossos incansáveis extensionistas que, ao compartilharem seus conhecimentos, promovem o desenvolvimento da atividade agropecuária e possibilitam o incremento de renda aos produtores assistidos.

O esforço e a dedicação de cada um dos empregados da Emater/RS-Ascar são profundamente importantes e percebidos em eventos como a Expointer. Milhares de visitantes vindos de todos os lugares do Estado e do Brasil têm a oportunidade de conhecer um pouco do que fazemos junto aos nossos assistidos, através da Assistência Técnica e Extensão Rural e Social, no acompanhamento às propriedades rurais e urbanas nos 497 municípios do RS.

Nesta que é a maior exposição-feira do agronegócio na América Latina, a Emater/RS-Ascar tem a possibilidade de apresentar novos conhecimentos e tecnologias, que permitem o desenvolvimento sustentável da agropecuária gaúcha. Tudo isto agrega valor e o crescimento da atividade no nosso Estado, aumentando a produtividade, investindo na segurança alimentar e promovendo uma Assistência Técnica e Extensão Rural e Social inclusiva e voltada às necessidades da sociedade.

Nesta edição do *Jornal da Emater*, registramos nosso profundo agradecimento pela contribuição de cada um que compõe o nosso corpo funcional. Nossa grande meta é continuarmos fazendo uma Expointer exitosa e inovadora!



**Mara Helena Saalfeld**  
Presidente da Emater/RS e  
superintendente geral da Ascar

**VISITE A SLC MÁQUINAS NA EXPOINTER!**

EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS • IRRIGAÇÃO • ENERGIA SOLAR • CONSTRUÇÃO • PAVIMENTAÇÃO

DE 26 DE AGOSTO A 03 DE SETEMBRO

#somostodosSLC

SLC Máquinas JOHN DEERE

**BRDE É VOCÊ:**

**Parceria que desenvolve o agro com sustentabilidade.**

O que faz do BRDE o Banco Verde é a parceria que, a cada ano, desenvolve ainda mais o agro com inovação e sustentabilidade.

Venha conhecer os programas de financiamento do BRDE para o agro e desenvolva seu negócio, cooperativa ou agroindústria.

brde.com.br

**MEU AGRO É BRDE**

**BRDE** **CRÉDITO PARA INOVAR E DESENVOLVER.**

**EXPOINTER 2023**



Cursos proporcionam formação e aperfeiçoamento para os jovens nas mais diversas áreas identificadas com o trabalho nas pequenas propriedades rurais

## SUCCESSÃO RURAL

# Jovens que decidem ficar!

**ESCRITÓRIOS DA EMATER/RS-ASCAR EM TODAS AS REGIÕES GAÚCHAS DESENVOLVEM AÇÕES VOLTADAS A FILHOS DE AGRICULTORES**

**ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES**

Contribuir para a permanência dos jovens no meio rural é uma das principais ações de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) desenvolvida pela Emater/RS-Ascar em todo o Estado. O objetivo é incentivar os jovens do campo a serem protagonistas e empreendedores do processo de desenvolvimento socioeconômico e ambiental, reforçando assim as perspectivas de sucessão rural.

Hoje, todos os escritórios e regiões administrativas da Emater/RS-Ascar executam ações voltadas de forma específica para os jovens rurais. “Através de espaços de diálogo entre a juventude, sua família e o setor público, identificamos suas

demandas, envolvemos a família no planejamento e buscamos desenvolver atividades que valorizem seus saberes, dando visibilidade e relevância e demonstrando confiança nessa nova geração”, ressalta Clarice Emmel Bock, extensionista coordenadora de Aters para Juventude Rural, ao defender que “o jovem quer falar, ser ouvido”.

Esporte, cultura e lazer são algumas das práticas que a Extensão Rural e Social busca oportunizar entre os jovens, promovendo ainda o debate e a organização desses jovens em instâncias representativas.

Os jovens das famílias assistidas pela Emater/RS-Ascar são incentivados a se capacitar, desenvolvendo projetos produtivos em suas propriedades, de forma a participarem ativamente da gestão e da renda da unidade produtiva familiar. “Vivenciar sua propriedade oportuniza aos jovens conhecer, se dedicar e planejar seu futuro”, avalia Clarice.

Essa capacitação é incentivada pela Emater/RS-Ascar desde 2018, com a realização do Curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural, com objetivo de proporcionar qualificação nos eixos humano, social, ambiental e econômico, preparando os jovens para a vida e para o trabalho.

## O segredo está na qualificação

Os cursos acontecem nos Centros de Treinamento da Emater/RS-Ascar e até hoje foram capacitados em torno de 500 jovens. “Entre 2018 e 2020 tivemos 150 jovens participantes. Em 2021, nos dois cursos no formato semipresencial (híbrido), participaram 50 jovens. Em 2022 foram retomados os cursos presenciais e, neste momento, temos cursos acontecendo nas regiões de Erechim, Caxias do Sul, Pelotas e Porto Alegre, além de Lajeado e Ijuí, onde acontecem os cursos desde 2021”, cita Clarice.

Segundo a extensionista, os conteúdos trabalhados com os jovens buscam contemplar suas demandas e prioridades, incluindo suas problematizações, angústias e desejos. “Na construção da Aters para a juventude rural deve-se considerar as especificidades e as características desse público adolescente, sendo imprescindível respeitar e considerar o seu olhar e suas perspectivas na construção de sua inserção no mundo dos adultos”, avalia, ao defender atividades participativas e lúdicas, menos discursivas, sempre priorizando uma representação igualitária entre os gêneros. “Gostaríamos muito que os cursos de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural se tornassem uma política pública e conseguíssemos realizá-los em todas regiões administrativas da Emater”, finaliza Clarice.



Cerca de 500 jovens já foram capacitados em Centros de Treinamento



Grupo de jovens rurais recebe orientação voltada à criação de ovelhas



Visite o nosso estande e descubra como fortalecer seu agronegócio com soluções financeiras feitas sob medida para você.



**ESTANDE LOCALIZADO  
NA QUADRA 12, SETOR A**

**SICOOB**

Central de Atendimento - 4000 1111 (capitais e regiões metropolitanas) 0800 642 0000 (demais localidades)  
SAC 24h - 0800 724 4420 Ouvidoria - 0800 725 0996 (de seg. a sex. das 8h às 20h) www.ouvidoriasicoob.com.br  
Deficientes auditivos ou de fala - 0800 940 0458 (de seg. a sex. das 8h às 20h)

Turma de Nova Roma do Sul, do curso profissionalizante, em 2022, na propriedade da família Girelli



Regiane Paludo

### QUALIFICAÇÃO DOS JOVENS TAMBÉM CONTRIBUI PARA A TOMADA DE MELHORES DECISÕES NO AMBIENTE DA VITICULTURA

REJANE PALUDO

Uma grande família, trocando ideias, aprendendo e confraternizando. Assim é a turma de 20 alunos de Flores da Cunha que participam do Curso Profissionalizante em Viticultura para Jovens, promovido pela Emater/RS-Ascar. Além desta, outra turma de Caxias do Sul também está fazendo o curso neste ano, que busca contribuir para o conhecimento dos jovens na condução da viticultura.

Este é o quarto ano em que acontece essa capacitação na região da Serra, que ocorre desde 2018. As aulas iniciaram em março, sendo o primeiro módulo realizado no Centro de Treinamento de Agricultores de Nova Petrópolis (Cetap), e os outros cinco, itinerantes, em propriedades dos alunos, a cada dois meses, com duração de um dia.

Conforme o extensionista rural da Emater/RS-Ascar, Enio Ângelo Todeschini, a meta é que 70% das aulas sejam práticas, nos vinhedos. “A gente faz a explicação e a demonstração da execução de cada prática cultural e depois eles praticam até ter segurança na execução e atingir o resultado desejado. É praticando que se guarda melhor como fazer e conduzir as práticas culturais”, enfatiza. Ainda segundo ele, os módulos foram planejados para serem realizados em períodos em que a fase fenológica das plantas coincidissem com as práticas a serem desenvolvidas. Por exemplo: enxertia herbá-

cea no verão e poda seca no inverno.

“O curso possibilita aumentar o conhecimento em toda a cadeia produtiva, para eles serem mais autônomos, independentes na tomada de decisões do manejo e das práticas culturais. Dessa forma, eles conseguem reduzir o custo de produção, principalmente com o menor número de tratamentos e volume de adubações, que são os dois gargalos que o produtor, na maioria das vezes, não tem o conhecimento suficiente para tomar essa decisão e, seguidamente, está na dependência da orientação de quem vende os produtos. Então, o grande objetivo é eles terem essa capacidade de, sozinhos, conduzirem o vinhedo e a produção de uvas de forma mais econômica”, afirma Todeschini.

Para participar do curso os alunos precisam atender a alguns critérios, como já estarem na sucessão ou terem uma forte inclinação para a sucessão familiar, terem a viticultura como uma das principais atividades na propriedade, e serem jovens, não necessariamente de idade, mas de “espírito”.

“É uma família dos 20 jovens que trazem para todo o grupo muitas experiências que vivem e têm nas propriedades. Então, nós, instrutores, além do que temos para passar para eles, também acumulamos essa experiência. É uma comunhão de conhecimentos e de experiências que engrandece mais ainda o grupo, que é bastante coeso e participativo”, destaca o extensionista.

## SUCESSÃO RURAL

# Da uva para o vinho

### Aprendizado contínuo

Mayara Toscan, 24 anos, da localidade de Travessão Alfredo Chaves, em Flores da Cunha, é uma das alunas do curso. A jovem, que é sommelier internacional e estudante de Agronomia, conta que é a quinta geração da família na atividade, trazida pelos imigrantes que se instalaram na propriedade onde ainda hoje vive a família. Mayara, que tem mais duas irmãs que já deixaram a propriedade, diz que sempre foi estimulada a sair também. Mas quando conheceu o namorado, atual noivo, passou a ter o incentivo que precisava para permanecer no meio rural. “Olha só quanta terra tem, o potencial que isso tem”, ele falou. Assim, Mayara trocou o curso de Medicina Veterinária pela Agronomia, para se especializar, e começou a provar para os pais a sua capacidade.

Segundo ela, a família cuida do parreiral próprio (7 ha) e de parreirais dos avós e dos tios (8 ha), sendo que toda a produção é destinada a indústrias da região. Como as videiras são antigas, eles estão renovando os parreirais e, enquanto as plantas crescem, vão diversificando a produção com a implantação de tomateiros e pimenteiros, para não depender só da uva e garantir renda o ano todo.

Como sucessora, Mayara diz que no meio rural tem mais liberdade, mais controle sobre o tempo, e não se imagina mais em outro lugar. “Claro que tem muitas dificuldades, mas o prazer de trabalhar com algo que é teu, que o que tu ganha está nas tuas mãos, e de morar na colônia e poder cuidar dos pais, ficar com eles, isso não tem preço”, relata.

A jovem foi a anfitriã do 3º módulo do curso, sediado na propriedade da família. “Achei bem legal essa metodologia, porque a gente acaba se interessando mais, tem sempre algo novo, cada propriedade vai ter o seu problema, a sua solução, e a gente vai aprendendo também com os colegas, trocando ideias e experiências”. Isso também possibilitou que o pai e o noivo participassem das atividades. “Tem tanta coisa que eu vejo no curso e eu penso: como eu gostaria que meu pai estivesse aqui escutando! E hoje ele está tendo essa oportunidade e está atento”, relata, satisfeita, afirmando que conhecimento é poder e por isso ela aproveita todas as oportunidades de cursos que surgem.

“O que me chamou bastante a atenção desde o primeiro módulo do curso foi a questão dos tratamentos e da adubação, que às vezes a gente usa em excesso. Por exemplo, aplica os produtos sem fazer uma análise de solo, ou aplica algum produto com enxofre numa variedade que não poderia. São todas informações tão simples, mas que, por não chegar no nosso ouvido, a gente acaba não praticando e às vezes tendo problema por causa de uma coisa que é banal”, afirma Mayara, acrescentando que esse conhecimento também ajuda a poupar.

O curso é gratuito e faz parte do calendário do Cetap.

## “Planejo tudo para ficar no meio rural”

CARINE MASSIERER

O jovem Jonas Graeff, de apenas 24 anos, morador de Ivoti, trabalha ativamente no meio rural. A família possui uma ampla produção de hortaliças das mais variadas qualidades, entre elas alface, repolho, brócolis, rúcula. Graeff conta que está inserido nesse meio desde criança, pelo fato de os pais serem agricultores, foi algo que sempre esteve presente em sua vida.

Após sua formação no ensino médio, ele relata que até tentou ir para outra profissão, mas que o serviço da família já estava encaminhado e ele optou por dar continuidade e ajudar os pais: “Foi apenas acontecendo e no fundo eu tinha um interesse na área pelo fato de que eu cresci fazendo isso, e então é algo que me chamou, porque, talvez, fora desse ramo, eu não sei se eu encontraria oportunidades”.

A comercialização dos produtos é feita diretamente aos consumidores nas feiras ou através de entregas a domicílio e também vai para as escolas municipais e a Central de Abastecimento do Rio Grande do Sul (Ceasa).

Graeff explica que a família tem participação ativa nas feiras municipais. “Participamos semanal-

mente em três pontos de venda, um deles é em uma empresa onde nós comercializamos para os funcionários. Também atuamos na feira do produtor de Ivoti e na de Dois Irmãos”, completa.

O jovem realizou vários cursos de aperfeiçoamento para estar inteirado do que compreende a gestão da propriedade e das produções, para poder administrar os negócios e trazer inovação para a atividade.

Ele participou também da primeira turma do curso de Desenvolvimento e Empreendedorismo para a Juventude Rural da Emater/RS-Ascar e destaca a importância que esta capacitação teve em sua vida.

“É um curso muito bom e uma parte importante é que ele traz muita coisa da prática e os conteúdos são literalmente voltados para o dia a dia do pequeno produtor. Eu senti que todas as dúvidas e problemas que eu tive, eles sabiam e estavam trazendo soluções para que fossem tratados, e isso foi muito importante”, explica.

Apesar de já ter tentado sair do campo, atualmente Jonas não se vê em outro lugar: “eu pretendo continuar no negócio, não tenho intenções de parar e sempre vejo e planejo tudo para me manter no meio rural”.



Curso estimula desenvolvimento e empreendedorismo entre os jovens



Jonas com os seus colegas de curso no dia em que ocorreu a formatura

# EXPOAGRO AFUBRA 2024

De 19 a 22 de março

BR 471, Km 161 - Rincão del Rey, Rio Pardo/RS



Propriedade da família Amarante, em Sertão, passou a investir em turismo rural por empenho do jovem Gustavo

## SUCESSÃO RURAL

# A aposta no turismo

**CAPACITAÇÃO ORIENTA JOVENS A INVESTIREM NA PROPRIEDADE E O TURISMO SURGE COMO OPORTUNIDADE EM SERTÃO E MARIANO MORO**

**TEREZINHA VILK**

Na região administrativa do Escritório Regional da Emater/RS-Ascar em Erechim, integrada por 32 municípios da região do Alto Uruguai, o curso está na terceira edição e acontece no Centro de Treinamento de Agricultores de Erechim (Cetre). Até o momento, já foram capacitados 63 jovens da região, entre eles os jovens Ana Julia Ecker, 17 anos, residente em Mariano Moro, filha de Marli Costela Ecker e Odair Ecker, e Gustavo Amarante, 25 anos, do município de Sertão, filho de Leonice Lurdes Lunedo e de Glodi Antônio Assumpção Amarante.

O jovem Gustavo contou que está muito contente com o curso. “Temos que aproveitar as pequenas e grandes oportunidades para sempre aprender. Saber nunca é demais. Estou bem contente com o que estou aprendendo e tenho certeza de que vou implantar bastante desse aprendizado na propriedade”. A família trabalha com grãos, pecuária, atividade leiteira, criações e cultivo de subsistência, e mais recentemente com Turismo Rural.

“O projeto produtivo que pretendo implantar é vinculado ao Turismo Rural. É uma forma de agregar valor, tanto histórico quanto cultural, e também como mais uma fonte de renda para a propriedade. É uma forma de manter vivas as nossas tradições e sempre em sintonia com a propriedade e a natureza”, contou o jovem. “Eu sou a 5ª geração na propriedade, são quase 150 anos e quero permanecer”, afirmou. Ele observou que a família



## Pioneirismo e novos olhares

Para a jovem Ana Julia, o curso traz novas ideias e proporciona um olhar diferente. “O curso abre nossos olhos para diversas oportunidades de negócios que podemos implementar em nossas propriedades e faz com que tenhamos uma noção de investimentos para enriquecer a propriedade e melhorar a infraestrutura que já temos”.

Ana conta que a forma dinâmica do curso também faz com que eles se sintam à vontade para interagir com os instrutores. A jovem destaca também o apoio que teve de seus pais e irmãos. “Eles me apoiaram na decisão de participar, pois sabem da importância do aprendizado e de passar por novas experiências, e também da importância da interação com outros jovens, para conhecer outras propriedades de outros segmentos agrícolas, e, é claro, novos conhecimentos e experiências sempre ajudam na evolução e na continuidade da propriedade”.

Ana explica que pretende aplicar o conhecimento do curso no projeto produtivo voltado para a produção de morangos, já que ela e sua mãe já cultivam na propriedade. São duas estufas com cerca de sete mil pés de morangos.

Na propriedade em Mariano Moro, além do cultivo de morangos, a família Ecker tem como principal atividade a bovinocultura de leite. Ana também relata a experiência na propriedade, principalmente no incremento da renda com a produção de morangos. “Além da facilidade de venda e diversificação da matriz produtiva, a ergonomia de trabalho foi o fator que mais pesou para produzirmos morangos. Eu e minha mãe, juntamente com o restante da família, resolvemos trazer algo novo para o mercado marianense. Além da comercialização dos morangos in natura, contamos com a produção de geleias. Nossa propriedade é a primeira do município a lidar com morangos”, conta, orgulhosa.



Ana Julia Ecker, de Mariano Moro, optou por investir em moranguinho

lha já trabalha com turismo de forma indireta. “É um lugar muito bonito, de beleza cênica e sempre teve circulação de pessoas. Nossa propriedade sempre foi visitada e dessa forma indireta já fazíamos turismo”. Para se dedicar à atividade, ele contou que já está fazendo cursos na área de turismo e se qualificando para a atividade.

Para Gustavo, o curso proporcionado pela Emater/RS-Ascar “veio para ajudar a dar uma lapidada neste projeto. Além da parte cultural, que já vem sendo executada, quero um projeto que contemple ações voltadas para a conservação do meio ambiente, da água e do solo. Neste curso, aprendi muitas técnicas de manejo ambiental”, observa.

Ele elogiou a equipe dos instrutores e funcionários do Cetre. “É um ambiente acolhedor. A forma como eles transmitem o conhecimento é algo ímpar. A gente consegue ter um diálogo com eles como se estivesse em casa, com a família. Como a gente aprende com o pessoal da Emater, eles também podem aprender conosco, com as nossas vivências, com a história particular de cada um”. Outro ponto destacado foram os momentos de integração. “Me sinto muito grato em participar deste curso tão importante”, pontuou.

Fazer parte da 5ª geração na propriedade não deixa apenas o jovem orgulhoso. “Fico muito contente por ele escolher continuar a nossa história aqui na colônia, mantendo assim o legado da nossa família, que começou com minhas bisavós”, disse carinhosamente o pai Glodi Antônio Assumpção Amarante, ao falar do filho.

# A vida no campo tem vantagens

**DUDA MACHADO**

A sucessão familiar é um fator importante para o desenvolvimento do meio rural e também já foi um grande desafio enfrentado pelos agricultores, uma vez que os jovens acreditavam que existiam mais oportunidades nas grandes metrópoles. E foi com o objetivo de gerar interesse e informar a geração mais nova sobre as possibilidades de crescimento com a vida no campo que a Emater/RS-Ascar oferece o curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural.

A partir das atividades propostas, os jovens conseguem perceber o valor da sua presença no campo, além das vantagens e dos benefícios do trabalho rural e da

importância da sucessão familiar.

Um desses jovens é Ricardo Kozeniewski, de 17 anos. Natural de Sertão Santana, ele participou do curso realizado em Camaquã. Para ele, “o curso ajudou a ter novas ideias para colocar em prática na propriedade e também para conhecer outros jovens e o que eles fazem em suas terras”. Após participar da capacitação, o menino, filho de plantadores de tabaco, criou uma Unidade de Referência Técnica (URT) de feijão na propriedade da família, em Sertão Santana, com o objetivo de mudar a fonte de renda e melhorar a qualidade de vida dos pais, Mário Leandro Kozeniewski e Paula Nunes, e do irmão mais novo, Alexandre Kozeniewski.

Outro fator que contribuiu para a renovação e a continuidade do tra-

Ricardo (de branco), de Sertão Santana, fez curso em Camaquã e deseja seguir na agricultura



balho no campo é a valorização da geração sucessora. Segundo a extensionista da Emater/RS-Ascar e coordenadora estadual de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social junto às Mulheres e Jovens Rurais, Clarice Emmel Bork, não basta tornar esses jovens empreendedores. “É importante que eles comecem a pensar uma atividade que seja para o futuro deles, enquanto jovens agricultores que são, mas também que sejam reconhecidos pelas famílias, não só como alguém que está lá

para ajudar, e sim como alguém que trabalha e contribui para a renda da família”, explicou.

Assim como tantos outros jovens rurais, a produtora de morangos do município de Seberi e ex-aluna do curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural, Tamires Filipiak, 21 anos, demorou para ter o apoio do pai na atividade agrícola. Foi apenas depois de ter sido selecionado seu projeto desenvolvido no curso de plantar 1.500 pés de mo-

rango, que opai de Tamires passou a dar o suporte necessário. “Hoje, se precisar, o meu pai planta, vende, distribui. Agora ele é meu braço direito”, comemorou.

A capacitação voltada à juventude aborda assuntos diversos, que vão desde relacionamento intra-familiar, com ênfase em questões geracionais e de gênero, passando por diagnósticos da propriedade rural e cenários da agricultura familiar, até chegar às práticas ambientais e à gestão da propriedade.

quase  
**50**  
 ANOS  
**projemec**  
 VENTILADORES

**projemec**  
 100% Nacional

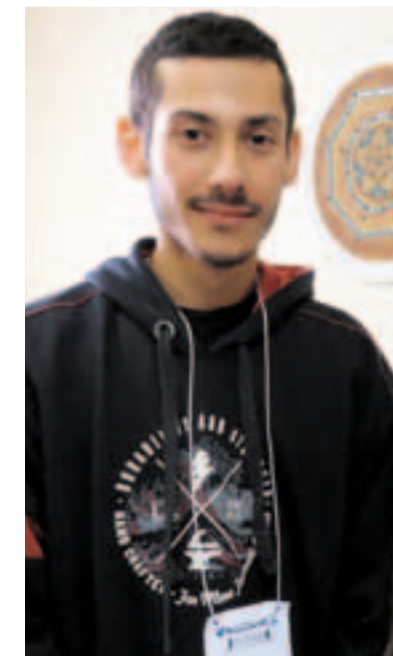
**Ventiladores e Exaustores Projemec para:**

- Seleção • Secagem • Despoeiramento • Armazenagem de grãos
- Axiais para gado confinado, aviários e postura



Solicite seu orçamento através dos nossos canais de contato:  
 vendas@projemec.com.br ou (51) 3451.5100

**www.projemec.com.br**



Gustavo: um ambiente acolhedor

Somente em 2022, a Emater/RS-Ascar promoveu ações de Educação Ambiental em 379 escolas, alcançando um total de 14.167 alunos no Rio Grande do Sul



Foto: Divulgação

**EDUCAÇÃO AMBIENTAL E SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR INTEGRAM OS TRABALHOS REALIZADOS PELA EMATER/RS-ASCAR**

**JOICE COUGO**

A Emater/RS-Ascar assessoria diversos públicos com foco no desenvolvimento rural sustentável, sendo uma de suas práticas o processo educativo para a conservação ambiental. Entre as prestações de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) estão os trabalhos realizados em escolas urbanas e rurais. O objetivo é conscientizar os estudantes a se relacionarem com o meio ambiente, por meio da conservação da água, solos, nascentes, remanescentes florestais, adequação ambiental e legislações relacionadas. Outro propósito das atividades escolares é incentivar os jovens a permanecerem no meio rural e a se inserirem na sucessão familiar das propriedades.

De acordo com os dados do Sistema de Planejamento (Sis-

plan) da Emater/RS-Ascar, somente em 2022, a Instituição promoveu ações de Educação Ambiental em 379 escolas, alcançando um total de 14.167 alunos no Rio Grande do Sul. As atividades são variadas, incluindo palestras, cursos, práticas em nascentes, compostagem, hortas e pomares. Também são realizadas campanhas para a coleta seletiva de lixo, destacando os cuidados com a água e o solo, conforme menciona o extensionista da área de Saneamento Ambiental da Instituição, Gabriel Katz.

Ademais, por meio da criação de hortas e pomares, há o contato direto com os alimentos, ensinando as crianças a plantar e cuidar de hortaliças e frutas. Para as escolas que possuem espaços pequenos, a Aters orienta a produção em locais menores, como vasos, a fim de preservar e incentivar a interação com a natureza.

**Práticas além da escola**

Em Itacurubi, a equipe municipal da Emater/RS-Ascar acompanha a produção de hortaliças da E.M.E.F. Mariuza Silva da Silva, desde compostagem, uso de adubo orgânico, contenção da terra nos canteiros, época do plantio e uso de sombrite. A professora de Ciências e Geografia, Bruna Zanella de Mello Vargas, relata que a iniciativa começou em formato de projeto, envolvendo todas as turmas. Através das orientações e práticas desenvolvidas na Escola, os estudantes aplicam seus conhecimentos em suas casas. “Os benefícios da proposta são uma alimentação mais saudável, os primeiros contatos com o meio ambiente, cuidados e preservação do solo e a troca de conhecimento com a realidade que eles têm em casa, uma vez que a maioria dos alunos é do interior”, analisa Bruna.

De acordo com a extensionista rural e nutricionista Leila Ghizzoni, da Emater/RS-Ascar, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), a Instituição contribui para a aproximação entre as escolas e os produtores familiares, através do auxílio na elaboração dos projetos dos agricultores, editais e em Chamada Pública. Além disso, promove oficinas para merendeiras escolares. Conforme Leila, a capacitação às merendeiras, em parceria com professores e nutricionistas das instituições de ensino, prioriza o aproveitamento integral dos alimentos e o preparo de receitas nutritivas. “Utilizamos como base o Guia Alimentar para a População Brasileira, que traz orientações para uma alimentação adequada e saudável, visando diversificar o cardápio de acordo com os alimentos disponíveis na região”, explica. Mediante o trabalho na educação ambiental e a garantia de uma alimentação nutritiva, a Emater/RS-Ascar contribui para a construção de um futuro mais consciente e sustentável para todos.

**Aula também para as merendeiras**

**JOICE COUGO**

Como forma de inovar, incentivar e valorizar as produções de agricultores familiares integrantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), no ano passado, Rosário do Sul promoveu um Dia de Campo Além da Cozinha. A iniciativa, organizada pela Emater/RS-Ascar e pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação (SMED), permitiu que as merendeiras do município conhecessem de perto todo o processo produtivo dos alimentos antes de chegarem às escolas.

Durante a visita nas propriedades de dois produtores, os participantes tiveram a oportunidade de observar a aparência dos produtos e entender a importância de valorizá-los. A extensionista rural social da Instituição, Ângela Binsfeld, explicou que os alimentos agroecológicos, produzidos em pequena escala, com manejo sustentável e sem o uso de agrotóxicos, muitas vezes têm uma apresentação que não é tão atrativa quanto a dos produtos encontrados nos supermercados. “Dessa forma, o objetivo foi fazer essa visita in loco na horta dos produtores para que as merendeiras valorizem também o produto agroecológico”, analisa Ângela.

Extensionistas rurais apresentam o processo de produção de alimentos, tanto na horta como, posteriormente, na cozinha



Foto: Divulgação



Dessa forma, essas ações buscam conscientizar e transformar a percepção das merendeiras sobre os produtos sustentáveis. Com isso, espera-se que elas se tornem defensoras

e incentivadoras da alimentação saudável nas escolas, contribuindo para a conscientização e a formação dos alunos e promovendo um consumo consciente e sustentável.

**SOLUÇÕES EM IRRIGAÇÃO**

Gotejamento \* Aspersão \* Microaspersão

Desde a comercialização dos materiais necessários até a instalação e entrega do projeto no campo!

**AGRONER** IRRIGAÇÃO

www.agroner.com.br

51 3713.2555

51 99214.4652

Santa Cruz do Sul

viveiro **Postay**

MUDAS DE VIDEIRAS

Délcio E. Postay

(51) 9 9698 6101

viveiropostay@gmail.com

WWW.VIVEIROPOSTAY.COM.BR

Estrada Morro das Batatas, 1230 • Alto Feliz- RS

APASSUL

Empresa Associada

OTAM 60

Há 60 anos contribuindo com o agronegócio através das nossas soluções em ventilação.

OTAM Soler&Palau Ventilation Group

Instagram: spbrasilventilacao

Facebook: SPBrasilVentilacaoLda

YouTube: SPBrasilVentilacaoLda

QR Code

Accesse o QR Code e conheça todas as nossas soluções para o agro.

PAISAGISMO



O paisagismo dá preferência a plantas nativas, mas exóticas, importadas de outros lugares, são igualmente bem-vindas, assim como as árvores frutíferas

# Vida e cor nos jardins

KESYA VIDAL

A Emater/RS-Ascar contribui para o paisagismo e a construção dos jardins nas propriedades dos agricultores familiares, através do projeto Vida e Cor nos Jardins Rurais. Desenvolvido durante a pandemia, o nome do projeto veio da colaboração da então extensionista Marileides de Oliveira, que veio a falecer no ano de 2021.

No município de Boa Vista do Incra, na região Noroeste do RS, o casal de agricultores Hélio e Izabel Hahn aderiu ao Vida e Cor nos Jardins, com o apoio inicial da extensionista Marileides. Hoje o projeto é conduzido por outros empregados da Emater/RS-Ascar. “Esse apoio e o incentivo tiveram início em uma época de pandemia, quando as pessoas se recolhiam em suas casas, passando a cuidar muito mais de seus jardins, hortas e pomares. A Emater ade-

riu a mais este tema, devido à demanda que chegava das próprias famílias. Foi então que surgiu o Vida e Cor nos Jardins Rurais. Antes de o projeto ter um nome, realizamos uma capacitação, de forma virtual, com os extensionistas da região, promovendo a troca de informações, incluindo profissionais da área, que permeou as temáticas de solo, manejo, pragas e doenças, elementos do paisagismo e sua história, as classes de vegetação e biomas.

A partir disso, cada extensionista se comprometeu a desenvolver o projeto em duas propriedades da sua região, permitindo com que a Marileides o colocasse em prática nas terras dos agricultores Hélio e Izabel Hahn, e surgindo a partir disso o nome Vida e Cor nos Jardins”, detalhou Isabel de Souza, do Escritório Regional da Emater/RS-Ascar de Ijuí.

O paisagismo sugerido pela Emater/RS-Ascar nos jardins

das famílias rurais dá preferência para as plantas nativas, mas plantas exóticas, importadas de outros lugares, são igualmente bem-vindas, assim como as árvores frutíferas.

Os extensionistas valorizam o que já existe na propriedade, como madeiras e pedras, por exemplo. “São sugestões técnicas que levamos para as famílias, a partir do jardim que elas já têm ou que desejam ter, apontando algumas mudanças, utilizando os elementos da paisagem, do rural, não fazendo muito uso de elementos artificiais”, explicou Isabel.

Os agricultores Hélio e Izabel Hahn continuam recebendo a visita dos extensionistas da Emater/RS-Ascar. “Os dias em que os extensionistas vêm são uma alegria para nós. Passamos o dia com eles, conversamos, trocamos ideias”, contou, satisfeita, a agricultora Izabel.



## Projeto Flores para Todos

Arelado a essa ideia de paisagismo, não somente voltado às propriedades rurais e familiares, mas também aos consumidores, a Emater/RS-Ascar desenvolve um projeto junto à equipe PhenoGlad, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e de parceiros, que é o projeto Flores para Todos.

O projeto visa apresentar a floricultura como alternativa de renda e de diversificação de culturas para agricultores familiares e prevê a produção de flores de gladiolo, estátice, girassol e dália de corte, Ornithogalum e mosquitinhos (a gipsófila), que reúnem as características de rusticidade, cultivo e manejo fáceis, baixo custo de produção e rápido retorno financeiro.

Desde que iniciou, em 2018, até junho de 2023 (11ª fase), o Projeto Flores para Todos já alcançou 313 famílias rurais e 53 escolas do campo em 16 estados brasileiros, mais o Distrito Federal.

Marcela Buzzato



Mais do que embelezar, as flores também constituem fonte de renda

# Delícias para todas as ocasiões

## COZINHA SHOW – EXPOINTER

Nesta edição do *Jornal da Emater*, nº 25, com conteúdos alusivos à 46ª Expointer, de 2023, a Emater/RS-Ascar e a Editora Gazeta têm a satisfação de compartilhar com os leitores uma série de receitas especiais que podem ser de máximo interesse do público que costuma frequentar os espaços da agricultura familiar. Prove, e bom apetite!

### RISOTO DE POLPA DE AÇAÍ JUÇARA E LINGUIÇA

Adaptado de Biodiversidade brasileira: sabores e aromas

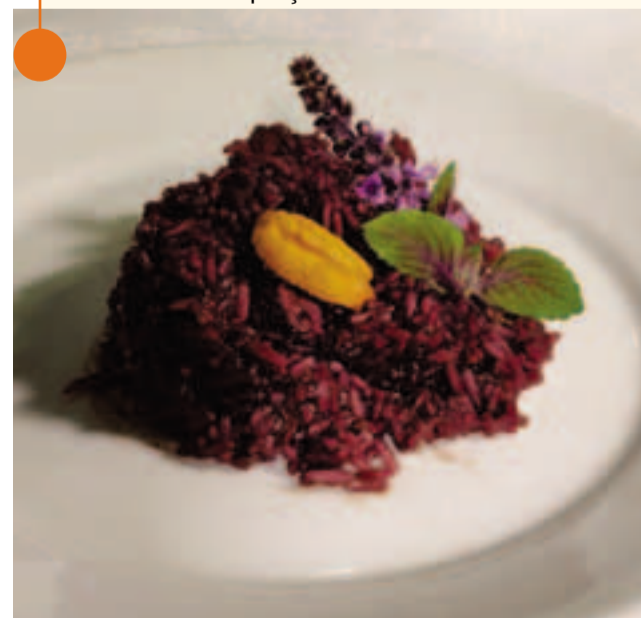
[https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/copy2\\_of\\_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf](https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/copy2_of_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf)

#### INGREDIENTES PARA O GRATINADO

- 1 e ½ xícara (chá) de arroz
  - ¼ de xícara (chá) de cebola
  - 3 colheres (sopa) de azeite
  - 1 xícara (chá) de linguiça frescal
  - 1/3 de xícara (chá) de vinho branco seco
  - 3 xícaras (chá) de fundo claro ou água
  - 1 xícara (chá) de polpa de açaí juçara
  - 1 colher (chá) de sal temperado
- Nozes e flores ou tempero verde para decorar

#### MODO DE PREPARO

- 1º – Deixe o arroz de molho por algumas horas e escorra.
  - 2º – Refogue a cebola com azeite até ficar transparente, acrescente a linguiça e refogue até secar.
  - 3º – Acrescente o arroz escorrido e cozinhe mexendo sempre, até ficar translúcido.
  - 4º – Adicione o vinho branco e deixe secar completamente.
  - 5º – Acrescente uma concha de fundo claro quente e mexa até o caldo secar. Repita esse processo até o arroz ficar al dente.
  - 6º – Junte a polpa de açaí juçara, misture e coloque o sal.
  - 7º – Sirva em seguida, decorado com nozes e flores ou tempero verde.
- Tempo de preparo:** 30 minutos  
**Rendimento:** 8 porções



### ARROZ DE LEITE COM DOCE DE LEITE

Adaptado de nutricionista Cleuza Amaral  
PROGRAMA RIO GRANDE RURAL (2015)

#### INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de doce de leite
- 10 xícaras (chá) de leite integral – 1,5 litro
- Cravo e canela a gosto
- 1 e ½ xícaras (chá) de arroz branco tipo 1 – 200 g
- 2 colheres (sopa) de nata ou creme de leite

#### MODO DE PREPARO

- 1º – Em uma panela, dissolva o doce de leite no leite, em fogo baixo. Coloque cravo e canela a gosto e deixe ferver por 10 minutos.
  - 2º – Em outra panela, cozinhe o arroz. Quando estiver cozido, adicione o doce de leite dissolvido. Deixe em fogo baixo por mais 10 minutos.
  - 3º – Desligue o fogo e acrescente a nata ou o creme de leite.
  - 4º – Despeje numa travessa de vidro, leve à geladeira para gelar bem e sirva frio.
- Dicas:** pode trocar o doce de leite por rapadura. Pode servir com um fio de geleia de frutas cítricas.  
**Tempo de preparo:** 30 minutos  
**Rendimento:** 10 porções



### SORVETE DE QUEIJO COM GELEIA DE FLORES E NOZES

Equipe Cozinha Show

#### INGREDIENTES PARA O SORVETE

- 1 xícara (chá) de queijo colonial ralado
- 1 xícara (chá) de nata
- 1 xícara (chá) de leite ou extrato vegetal
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo ou leite condensado

#### MODO DE PREPARO

- 1º – Coloque no liquidificador ou no mixer todos os ingredientes e bata até misturar bem.
- 2º – Despeje numa travessa de vidro e leve ao freezer até congelar.
- 3º – Retire do freezer, bata na batedeira por um minuto ou até dobrar de volume. Cuide para não bater demais para a nata não desorar.
- 4º – Coloque novamente na travessa ou em porções individuais e leve novamente ao freezer até congelar.
- 5º – Faça bolas de sorvete com boleador, cubra com um fio de geleia da sua preferência e enfeite com nozes.

#### SUGESTÕES DE COBERTURA

Geleia de flores  
Nozes para decorar  
Pralinê de frutas e flores  
**Dicas:** pode ser colocado em formas de picolé ou copinhos de cafezinho com palito. Sugestão de servir com brownie ou muffin. Pode usar um pralinê, amendoim, frutas e flores *in natura* ou desidratadas para enfeitar.  
**Tempo de preparo:** 3h  
**Rendimento:** 8 porções



**LINHA DE PRODUTOS PARA AGRICULTURA E PECUÁRIA**  
**BEBEDOUROS E CISTERNAS**

FOSSA SÉPTICA  
FILTRO ANAERÓBIO  
SUMIDOURO  
ANEFÁCIL P/ CAIXA D'ÁGUA 03,0 m<sup>3</sup> pintura  
BLOCOFÁCIL PARA SILO TRINCHEIRA

MOD. CIRCULAR  
MOD. LINEAR

**ESTE É FORTE E DE CONCRETO!**  
VENDAS: 51 3527.0703 | 51 99988.6672

ACESSE NOSSO SITE PARA MAIS INFORMAÇÕES: WWW.TORRI.COM.BR

**PLENO**

A evolução do cultivo em sistema protegido.

Entre em contato com a Federal Agro  
**51 99694.9422**  
**51 99842.2669**

Estrada Roseiral, 77 - Coqueiral - Feliz/RS

## CANAPÊS DE FARINHA DE ARROZ E MILHO COM LINGUIÇA

Adaptado de nutricionista Leila Ghizzoni  
Programa Rio Grande Rural, 2013

### INGREDIENTES PARA A MASSA

- 1 xícara (chá) de farinha de arroz
- 1 xícara (chá) de farinha de milho
- 1 colher (sopa) de erva-mate peneirada
- ½ colher (chá) de sal temperado (opcional)
- 1 colher (sopa) de orégano (opcional)
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 xícara (chá) de leite ou água
- 1 ovo

### MODO DE PREPARO

- 1º – Misture os ingredientes secos, acrescente a manteiga derretida, o leite e o ovo e amasse até a massa ficar homogênea. Se necessário, acrescente mais leite ou água.
- 2º – Coloque em forminhas de quindim ou outro formato da preferência, moldando a massa na espessura de 0,5 cm.
- 3º – Leve para assar em fogo médio (200-250 °C) por, aproximadamente, 20 minutos ou até dourar.

### INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 xícara (chá) de linguiça picada
- 1 cebola pequena picada fina
- 1 abobrinha pequena picada em cubinhos
- 1 cenoura média ralada (ralo grosso)
- ½ xícara (chá) de ricota - 50 g

### MODO DE PREPARO

- 1º – Coloque numa panela a linguiça e a cebola e refogue.
  - 2º – Misture a abobrinha e a cenoura e deixe cozinhar até murchar. Acrescente água se necessário.
  - 3º – Retire do fogo e misture a ricota esmagada.
- Dicas:** pode substituir as farinhas de arroz e milho por outras farinhas, o orégano por outro tempero ou especiarias da sua preferência, a manteiga por outra gordura e o leite por extrato vegetal. Essa massa pode também ser utilizada para fazer palitinhos salgados, espalhando-a numa forma de bolo e cortando em seguida, antes de assar.

**Sugestões de outros recheios:** salame e queijo picados, linguiça e requeijão, pasta de vegetais, caponata de berinjela, geleias e chimias, doce de leite e nozes.

**Tempo de preparo:** 40 minutos

**Rendimento:** 20 unidades



## PETIT GATEAU ROMEU E JULIETA

Adaptado de Panelinha: <https://www.panelinha.com.br/receita/Petit-gateau-de-chocolate>

### INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de queijo colonial ralado - 300 g
- 1 e ½ xícara (chá) de manteiga
- 5 ovos
- 5 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- ¾ xícara (chá) de farinha de trigo (farinha de arroz, amido de milho)

### MODO DE PREPARO

- 1º – Numa tigela, misture bem os ovos, as gemas, o açúcar e a manteiga em temperatura ambiente. Junte a farinha de trigo peneirada e misture. Deixe repousar por 15 minutos.
- 2º – Junte o queijo ralado e misture delicadamente.
- 3º – Unte com manteiga forminhas de bolo individuais, de preferência, antiaderentes e polvilhe com farinha.
- 4º – Preencha as forminhas com a massa e leve ao forno preaquecido a 180 °C (temperatura média) por cinco minutos.

### INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 1 xícara (chá) de goiabada
- 1 xícara (chá) de água
- 1 pau de canela (opcional)
- Folhas de hortelã ou flores para decorar

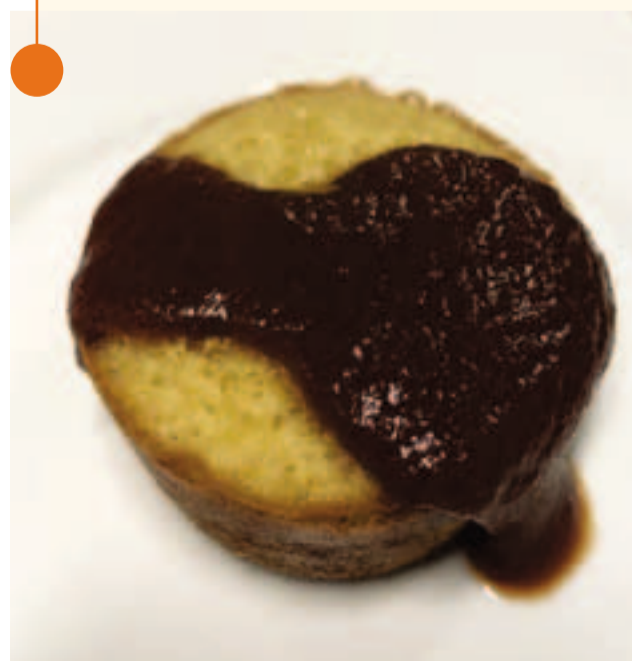
### MODO DE PREPARO

- 1º – Coloque a goiabada picada, a água e a canela numa panela e leve ao fogo médio para cozinhar.
- 2º – Quando derreter a goiabada, cozinhe por mais alguns minutos até começar a desgrudar do fundo da panela.

**Montagem do Petit Gateau:** desenforme o bolinho ainda quente num prato, coloque a cobertura de goiabada, uma bola de sorvete, decore com as folhas de hortelã ou as flores e sirva imediatamente.

**Tempo de preparo:** 30 minutos

**Rendimento:** 20 unidades



## SUGESTÕES DE PETISCOS

Elaboradas pela Equipe da Cozinha Show

### ESPETINHOS

#### INGREDIENTES

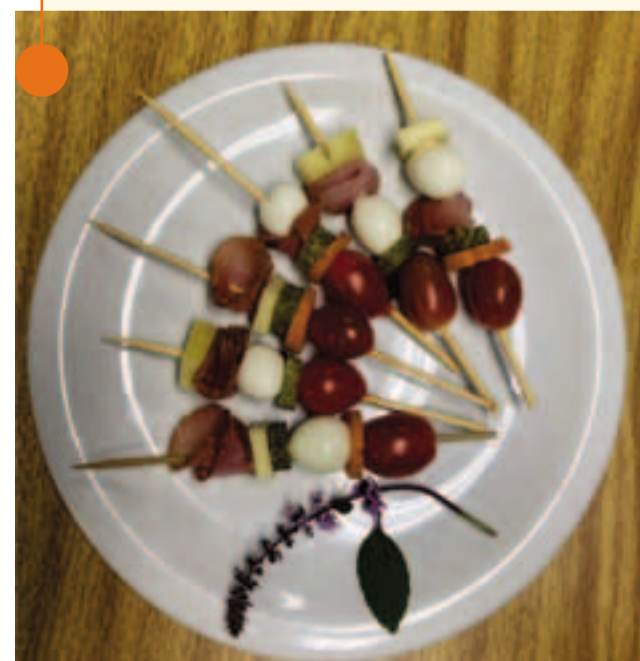
- Tomate cereja
- Pepino, ou outros legumes em conserva, cortado em rodela de 2 cm
- Ovo de codorna
- Copa ou salame fatiados
- Queijo colonial ou temperado ou ricota cortados em cubos de 2 cm
- Cenoura
- Manjeriço
- Palitos

### MODO DE PREPARO

- 1º – Coloque no palito o tomate cereja, o manjeriço, o pepino ou legumes em conserva.

- 2º – Dobre uma fatia de copa em duas partes, formando um triângulo, e espete abaixo do ovo de codorna, a folha de manjeriço e o cubo de queijo.

**Dicas:** É possível misturar frutas cristalizadas na montagem dos espetinhos.



## CHIPS RECHEADOS

### INGREDIENTES

- Chips de batata-doce, aipim, inhame, banana
- Ricota/requeijão
- Salame ou copa fatiados
- Queijo colonial ou temperado cortado em cubos de um centímetro
- Pasta de legumes
- Geleias/chimias
- Tempero verde
- Palitos

**Modo de preparo:** utilize os chips como base e recheie com pasta de legumes, ricota com tempero verde, salame/copa e queijo, pasta de ricota com geleia.



## ENROLADINHOS ROMEU E JULIETA

### INGREDIENTES

- Bacon fatiado em tiras
- Queijo cortado em cubos de 2 cm
- Goiabada cortada em cubos de 2 cm
- Geleia de pimenta

### MODO DE PREPARO

- 1º – Junte um cubo de queijo e um de goiabada e enrolle uma fatia de bacon ao redor dos dois.
- 2º – Espete cada rolinho num palito de dente ou quatro unidades em um palito de churrasco.
- 3º – Leve para assar em churrasqueira ou forno médio.
- 4º – Sirva ainda quente, com um fio de geleia de pimenta por cima.



## SUGESTÕES DE DOCES

Elaboradas pela Equipe da Cozinha Show

### FIGO RECHEADO

Equipe Cozinha Show

#### INGREDIENTES

- Figo cristalizado ou em calda
- Copa fatiada
- Queijo gorgonzola ou ricota
- Flores, chás in natura e nozes

#### MODO DE PREPARO

- 1º – Escorra o figo (se for em calda) e faça dois cortes na parte superior até a metade, no formato de X.

- 2º – Enrole ou amasse no formato de flor uma fatia de copa e coloque no meio do figo.

- 3º – Acrescente um pedacinho de ricota ou ricota amassada e coloque no miolo da copa.

- 4º – Decore com flores, chás ou nozes, e sirva em pelotina ou forminhas da preferência.

**Dica:** pode utilizar outra fruta cristalizada no lugar do figo e outro tipo de queijo ou ricota.



## PÊSSEGO RECHEADO

Equipe Cozinha Show

#### INGREDIENTES

- 1 vidro de pêssego em calda (sem caroço)
- 1 pote de iogurte natural ou creme de leite
- Flores desidratadas, chás in natura

#### MODO DE PREPARO

- 1º – Escorra o pêssego da calda e corte pela metade.

- 2º – Coloque numa cumбуca ou prato que for servir, virado com a abertura para cima.

- 3º – Coloque uma colher de iogurte ou creme de leite dentro e enfeite com flores ou chás.





SUGESTÕES DE DRINKS

CLERICOT TROPICAL

Adaptado de <https://www.panelinha.com.br/busca/CLERICOT>

INGREDIENTES

- 1 garrafa de vinho branco ou suco de uva branca gelado
- 2 latas de água tônica gelada
- ½ abacaxi pérola ou abacaxi desidratado
- 1 carambola
- 1 romã
- cubos de gelo a gosto

MODO DE PREPARO

- 1º - Descasque e corte o abacaxi em cubos, distribua numa assadeira pequena e leve ao congelador por, pelo menos, 40 minutos.
- 2º - Lave, seque e corte a carambola em fatias finas para formar estrelas. Corte a romã ao meio, no sentido da largura. Sobre uma tigela, aperte cada metade delicadamente e bata com as costas de uma colher na casca para extrair as sementes e o caldo.
- 3º - Preencha o fundo da jarra com cubos de gelo. Adicione as fatias de carambola, as sementes de romã (com o caldo) e os cubos de abacaxi congelados. Acrescente o vinho branco ou suco de uva branca e a água tônica. Sirva em seguida.



SANGRIA

Adaptado de

<https://www.panelinha.com.br/busca/SANGRIA>

INGREDIENTES

- 1 maçã pequena ou maçã desidratada
- ½ xícara (chá) de suco de laranja coado
- ½ xícara (chá) de vinho tinto gelado ou suco de uva bordô
- 1 colher (sopa) de licor de laranja
- cubos de gelo e água com gás gelada a gosto

MODO DE PREPARO

- 1º - Lave, seque e passe a maçã pelo fatiador de legumes no sentido da largura. Divida as rodela de maçã em dois copos ou coloque numa jarra. Regue as maçãs com o caldo de laranja e o licor.
- 2º - Divida o vinho nos dois copos e misture. Preencha com cubos de gelo e complete com a água com gás (cerca de ¼ de xícara por copo). Sirva a seguir.



MOSCOW MULE (sugestão 1)

Adaptado de <https://receitas.globo.com/receitas-da-tv/perto-do-fogo/moscow-mule-com-tangerina-gnt.html>

INGREDIENTES

- 1 bergamota
- 2 galhos de funcho
- ¾ de xícara (chá) de melado - 100 ml
- ¾ de xícara (chá) de cachaça - 100 ml
- 1 colher (cafezinho) de gengibre fresco ralado ou gengibre em pó - 4 g
- Suco de 1 limão
- Gelo
- 600 ml de água com gás

MODO DE PREPARO

- 1º - Corte as bergamotas em fatias e toste na grelha.
- 2º - Passe rapidamente o funcho no fogo e coloque numa jarra ou em copos com gelo o melado, a cachaça e o gengibre.
- 3º - Adicione as bergamotas caramelizadas e o suco de limão e finalize com a água com gás.
- 4º - Sirva nos copos e enfeite com um gomo de bergamota.



EM CADA PALAVRA ESTÁ REPRESENTADA A FORÇA DO AGRO BRASILEIRO!

CULTIVAMOS A INFORMAÇÃO  
PLANTAMOS A CONFIANÇA  
PARA COLHERMOS RESULTADOS

Leia. Anuncie. Conheça. Cresça.  
[www.editoragazeta.com.br](http://www.editoragazeta.com.br)

EDITORIA GAZETA



15º CONGRESSO DE MARKETING DO AGRO ABMRA

INSIGHTS QUE GERAM GRANDES IDEIAS

13.09.2023 8h

QUARTA-FEIRA • SÃO PAULO/SP

A MELHOR ROTA PARA TER GRANDES INSIGHTS

FAÇA AGORA SUA INSCRIÇÃO:  
[www.congressoabmra.com.br](http://www.congressoabmra.com.br)



Patrocinadores:



AGROINDÚSTRIAS

# O mundo dentro de um pavilhão

**PAVILHÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR TEM MAIOR NÚMERO DE EXPOSITORES DA HISTÓRIA DA EXPOINTER**

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES\*

Neste ano que completa 25 anos, o Pavilhão da Agricultura Familiar na 46ª Expointer terá o maior número de expositores da história. São 372 empreendimentos de 174 cidades, sendo que 73 estarão pela primeira vez no espaço. Além dos empreendimentos selecionados, o Pavilhão oferece sete cozinhas, coordenadas por associações e cooperativas, que comercializam refeições durante toda a feira, atendendo expositores e visitantes, com receitas ligadas à tradição e aos costumes das diversas etnias presentes no meio rural gaúcho.

No Pavilhão, é possível conhecer e adquirir produtos ligados ao artesanato e às flores e às plantas. Quatro estandes apresentarão artesanato indígena das etnias Mbyá-Guarani, Kaingang e Xokleng e 15 agroindústrias trabalharão com produtos orgânicos. Chama atenção o número de empreendimentos liderados por jovens e mulheres. Em 2023, os jovens estão à frente de 87 empreendimentos e as mulheres comandam 148. Conheça nesta edição a história de vários empreendedores, alguns dos quais estarão pela primeira vez na Expointer. (\*Com apoio e colaboração da Secom/RS e da Ascom da SDR).



Nesta edição da Expointer, o Pavilhão da Agricultura Familiar contará com a presença de 372 empreendimentos

**Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf)**

As agroindústrias pertencem ao Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf), coordenado pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR) e operacionalizado pela Emater/RS-Ascar, e têm a possibilidade de utilizar o Selo Sabor Gaúcho, que representa a identificação visual do programa, constatando que os produtos são oriundos das agroindústrias familiares do Rio Grande do Sul. O selo indica que as mercadorias passaram por processo de formalização com apoio do Estado e estão aptas a serem comercializadas conforme legislações vigentes.

“A Emater participa da organização do Pavilhão desde o começo, como uma pequena iniciativa de ter os produtos da agricultura familiar numa grande feira”, destaca Bruna Bresolin, engenheira de alimentos da equipe de Agroindústrias da Emater/RS-Ascar, vinculada à SDR, ao observar o histórico do Pavilhão, que foi ampliado, contemplando o crescente número de agroindústrias familiares formalizadas no Estado.

Através do Peaf, as agroindústrias são formalizadas em três áreas: tributária-fiscal, ambiental e sanitária. Para tanto, o Programa possui duas etapas: de cadastro, quando família manifesta interesse em formalizar o empreendimento e sua produção e começa a receber Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) diferenciada e tem acesso a alguns serviços para viabilizar esse negócio. Na etapa posterior, quando o empreendimento está formalizado nas três áreas, a agroindústria é incluída no Programa e está apta a acessar outra série de serviços que é disponibilizada.

No Pavilhão é ofertada grande variedade de embutidos, defumados, queijos e laticínios diversos, pães,ucas, biscoitos, doces, geleias, mel, pescados, derivados da cana-de-açúcar, farinhas, vinhos, espumantes, cachaaças, sucos, temperos, frutas desidratadas, ovos, licores, erva-mate, grãos e cervejas artesanais. Na área de artesanato, há produtos elaborados com matérias-primas encontradas nas propriedades rurais, como lã, fibras vegetais, couro, madeira, porongos e artigos de cutelaria ligados à tradição gaúcha. Entre os produtores de plantas e flores, se destaca a produção de suculentas, orquídeas, bromélias e cactos, além da oferta de sementes crioulas.

## Pescadora artesanal marca presença

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

Mostardas, como todo município do Litoral gaúcho, tem colônia de pescadores. Nesse caso, a Colônia de Pescadores Z11 abrange os municípios de Mostardas e de Tavares e envolve mais de 200 pescadoras e pescadores artesanais.

Yanka Maria de Souza Rosa, 27 anos, é uma delas. Natural de Mostardas, no Litoral Sul do Rio Grande do Sul, tornou-se pescadora artesanal há 11 anos, quando se casou com um pescador nativo, como definem aqui no Estado quem nasce na pesca. Jusélio de Matos Rosa, 43 anos, é filho e neto de pescadores e, com Yanka e os filhos, vive da pesca e da comercialização do peixe que tira do mar e da Lagoa do Peixe.

Aliás, o Parque Estadual Lagoa do Peixe tem Mostardas como um de seus municípios de abrangência, além de Tavares e de São José do Norte. O município de Mostardas possui vários pontos turísticos, como os Faróis da Solidão e o Cristóvão Pereira, ambos de difícil acesso, a cada vez mais visitada



Yanka Rosa, 27 anos, de Mostardas, é pescadora profissional há 11 anos

Lagoa de Bacopari, a Casa de Cultura de Mostardas e o Parque Ovecados, Yanka lembra a burocracia, “com bastantes papéis, mas muitas coisas conseguimos com o apoio da Emater e da Prefeitura de Mostardas”, diz, ao destacar que a agroindústria está legalizada há um ano e faz parte do Programa Estadual de Agricultura Familiar (Peaf), desenvolvido pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR). “A gente pretende oferecer na Expointer filés de peixe, peixes em postas, bolinhos de peixe, filezinho empapado familiar que pretende seguir a história da família, repassando as con-

quistas para os filhos. Para legalizar a MARTelinho Pescados, Yanka lembra a burocracia, “com bastantes papéis, mas muitas coisas conseguimos com o apoio da Emater e da Prefeitura de Mostardas”, diz, ao destacar que a agroindústria está legalizada há um ano e faz parte do Programa Estadual de Agricultura Familiar (Peaf), desenvolvido pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR). “A gente pretende oferecer na Expointer filés de peixe, peixes em postas, bolinhos de peixe, filezinho empapado familiar que pretende seguir a história da família, repassando as con-



Os Staudt, de Ivoti, no Vale dos Sinos, têm a Queijaria Nova Alemanha

## Agroindústria de Ivoti fabrica queijos especiais

CARINE MASSIERER

Muitas mudanças estão ocorrendo na cadeia produtiva do leite e o Relatório feito pela Emater/RS-Ascar, em 2021, aponta que o número de produtores vinculados à indústria tem reduzido de forma significativa nos últimos anos, passando de 84.199 em 2015, no primeiro diagnóstico realizado, para 40.182 em 2021.

No entanto, mesmo com a redução no número de agricultores na atividade, a produção se mantém estável no Estado e se registra um aumento na taxa de produtividade, que se deve à profissionalização e ao uso de tecnologias para a qualificação do manejo do rebanho, à melhoria genética e ao manejo nutricional e sanitário. A agroindustrialização como destino para este leite é um mercado em franca expansão, mas ocupado por poucas agroindústrias na Região Metropolitana.

Uma das famílias que se profissionalizou investindo na agroindustrialização do leite é a dos Staudt, que vive em Ivoti, no Vale dos Sinos. Eles têm a Queijaria Nova Alemanha, que começou

com leite de cabras e hoje é premiada pelos queijos especiais feitos com leite de vacas e cabras.

Rodrigo Staudt começou com a criação e a produção de leite caprino em 2002. O produto era beneficiado na empresa do veterinário que atendia seus animais, até que ele assumiu esse empreendimento. “Quando completei 18 anos, fiz meu primeiro Pronaf e construí a minha agroindústria de 50m²”, conta Staudt. Assim, em 2004, nasceu a Queijaria Nova Alemanha, que processava leite de cabra.

Em 2008, Rodrigo e a irmã, Débora, começaram a fazer queijos especiais com leite de vaca, somando aos de cabra, que já vendiam. Com a evolução da agroindústria, o comércio direto ao consumidor foi priorizado e mais pessoas da família se integraram à produção, como os pais e a esposa. Atualmente, 17 empregos são gerados diretamente. “Nós sempre quisemos trazer a família para trabalhar conosco, somos muito unidos. Toda a estrutura familiar hoje está envolvida, seja dentro da fabricação do queijo ou da comercialização. Eles estão ligados à agroindústria de alguma forma”, observa Rodrigo.

## Apoio ao longo do processo

A Emater/RS-Ascar esteve presente em várias etapas do processo de regularização da agroindústria, proporcionando para a família inclusive o acesso a políticas públicas para crescer. “A nossa loja passou de 45m² para 260m² e estamos investindo forte na comercialização direta ao consumidor, na área da família em Ivoti”, completa Rodrigo. O crescimento da agroindústria ocorreu em área, número de funcionários e de produtos. Atualmente, a empresa comercializa 27 produtos diferentes feitos à base de leite de vaca e de cabras e a qualidade já rendeu várias premiações nacionais à Nova Alemanha. “Desde 2017, a gente participa de concursos e está recebendo medalhas. Esses concursos vêm a nos presentear pela qualidade da produção. Além disso, estamos buscando incluir ainda novos produtos ao mix já existente”, avalia Staudt.

## A especialidade dos Dalla Corte

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

Filho único, o jovem Mateus Dalla Corte, 34 anos, é quem está à frente da Agroindústria Vinhos Dalla Corte, de Garibaldi. Filho de Ivo e Odete Dalla Corte, hoje com 72 e 70 anos, a história da Vinícola começou há mais ou menos 55 anos, com seu avô, Cezar Dalla Corte, vendendo vinho para uma vinícola da região.

“Na época havia grande comércio de vinho em garrafão e era comum as vinícolas comprem de seus associados a quantidade que quisessem vender”, conta. Com o aumento da demanda por vinho, seu pai, Ivo, começou a ampliar a quantidade de vinho produzido.

À medida que Mateus crescia, acompanhava os pais na produção e “pegou gosto”. Hoje, o jovem conta que “trabalhamos sempre juntos, meu pai e a mãe também, e minha esposa ajuda nos finais de semana, já que trabalha fora durante a semana”. A família tem a uva para suco como principal produção na propriedade. “Entregamos para a Tecnovin, de Bento Gonçalves”, diz Mateus, ao avaliar que “com a agroindústria consigo uma renda a mais”.

## Sucessão e expectativas

A sucessão familiar na Vinícola Dalla Corte sempre foi bem tranquila. “Até foi o pai que me incentivou a registrar a agroindústria, já que eu sempre trabalhei aqui com ele”, conta Mateus. “No caso da sucessão familiar, vejo que há poucos jovens permanecendo na zona rural. Vejo pelo meu município. Talvez nossos gestores deveriam repensar um pouco mais e com carinho, pois, sem a colônia, sem nós, o pessoal da cidade vai sentir falta, pela possível escassez de produtos e alimentos num futuro próximo”, alerta o jovem.

Para a primeira participação na Expointer, o jovem Mateus diz que a expectativa é muito grande, “ainda mais agora, podendo fazer parte da feira. Vamos todos os anos visitar a Expointer, mas a passeio e para ver novidades, lançamentos de produtos e prestigiar os agricultores familiares, que fazem um belo trabalho”. Agora é a vez de eles, da Dalla Corte, serem visitados e terem seus produtos comercializados nesta grande feira, que é a Expointer.



Dalla Corte fabricam vinho há mais de cinco décadas



**Tudo o que você precisa para a sua irrigação,** você encontra na **Lauro Weber Agrícola.**

Com atendimento exclusivo, realizamos projetos de irrigação personalizados conforme a sua necessidade e cultivo.

**Solicite seu orçamento** pelo telefone **(51) 3637.4747.**

**LAURO WEBER**  
AGRÍCOLA

lauroweber.com.br  
(51) 9 9909.0063  
@lauroweberagricola  
RS-452, 1100, Centro, Feliz - RS

## Geleias para adoçar a vida

CARINE MASSIERER

Stefani Harthmann da Silva, de apenas 21 anos, moradora de Cristal, tem participação ativa na agroindústria de geleias de sua mãe, dona Rosa. O cultivo de morangos da família deu início ao empreendimento. Em 2018, começou a produção da fruta *in natura* e a venda direta aos consumidores. Foi quando mãe e filha perceberam que o morango miúdo não gerava tanto lucro, em função do baixo valor comercial. Assim surgiu a produção de geleias com os morangos. Isto acabou abrindo portas para Stefani fazer descobertas no mundo da agroindústria, como a testagem de novos sabores.

Em 2019, Stefani e Rosa registram a agroindústria "Ky Fruta", mas, a pedido dos próprios clientes, os produtos permanecem com o nome "Morangos da Rosa". "O Ky

fruta continua registrado, só que os nossos clientes pediram para deixar Morangos da Rosa, porque o pessoal já conhece, sabe que é um morango de qualidade, então iremos associar e ver que a qualidade da geleia é a mesma", conta Stefani, sobre a reação dos clientes.

Presente em várias feiras, como Fenadoce, Expointer e Oktoberfest, os produtos da Morangos da Rosa chamam atenção pelos sabores variados, como as geleias de sabor de erva-mate, de cerveja e até mesmo de cebola com vinho. As receitas são inventadas e testadas por mãe e filha, pois gostam de estar sempre inovando. "Nós não gostamos de estar concorrendo com chimias, nós gostamos de fazer a diferença", ressalta Stefani.

Sempre buscando conhecimentos, Stefani já participou de várias capacitações para se aperfeiçoar



Acima, as geleias; abaixo, Stefani com sua turma no dia da formatura

na área, entre elas o curso de Empreendedorismo para a Juventude Rural da Emater/RS-Ascar. "Estou sempre estudando, sempre procurando inovar para estarmos avançando o nosso negócio", diz a jovem, que está concluindo o curso Tecnólogo em Empreendedorismo, e não tem pretensão de parar por aí. Morangos da Rosa conta com os mais variados sabores de geleias, além de opções sem açúcar e de frutas desidratadas, como a maçã, entre outras.

## A Jeropiga aquece os negócios da Agroindústria Costa Dias

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

Patrimônio de Rio Grande, a Jeropiga é considerada a bebida símbolo daquele município gaúcho. Apesar de ter origem portuguesa, a cada feira essa bebida licorosa, feita a partir do mosto da uva e adição de álcool vínico, neutro e sem sabor, é conhecida pelos consumidores das mais diversas origens e que apreciam produtos diferenciados. A Jeropiga é uma bebida mais licorosa, semelhante a um vinho licoroso, como o do Porto, o Vinho Madeira, e é produzida pela Agroindústria Costa Dias, que vai participar do Pavilhão da Agricultura Familiar da Expointer pelo segundo ano.

Gerida por Rosângela e Hermes, ambos com 57 anos, país de Gabriel, 28 anos, todos trabalham juntos na produção, e especial na safra, janeiro e fevereiro. "A gente produz a uva naquele período do início do ano e a bebida precisa de um tempo para ficar pronta. Tanto a Jeropiga como o vinho produzidos nesta safra de 2023 serão comercializados somente a partir de outubro", expli-

ca o jovem. Além da Jeropiga e de vinhos coloniais, a Costa Dias produz suco de uva e o quentão engarrafado, nas versões alcoólico e não alcoólico, com boa aceitação do mercado.

No caso da Jeropiga, por ser uma bebida de origem portuguesa, não havia registro no Brasil. "Para registrar a bebida como de origem portuguesa, tivemos que entrar com uma documentação de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação". De acordo com o site do PIQ (https://acesse.one/VHagt), o FNDE "estipula regras para rotulagem e medidas sanitárias, definindo ingredientes necessários e variantes permitidas para a classificação de um alimento numa categoria". O registro da Jeropiga da Agroindústria Costa Dias só foi conquistado em abril de 2020, no início da pandemia da Covid-19 no Brasil.

"Em função da pandemia, nos anos de 2020 e 2021 praticamente não houve eventos, então retomamos a participação em feiras no ano passado, na Fenadoce, que é na nossa região, onde parti-



A empresa é gerida por Rosângela e Hermes, pais de Gabriel, 28, mas todos trabalham juntos na produção

cipamos há mais de 20 anos", recorda Gabriel, que cita também a participação da Costa Dias na Expoagro Afubra deste ano. "São feiras de que participamos através da agricultura familiar, que a gente nem sonhava, porque não era do nosso mundo. A agricultura familiar e a agroindústria estão nos permitindo percorrer esse caminho totalmente novo", celebra o jovem.

### De geração em geração

Gabriel é a sexta geração que trabalha na produção de vinhos e da Jeropiga. Até então, era uma produção familiar de tradição, de consumo próprio, de presentear os amigos. Hoje com 28 anos, Gabriel conta que, quando começou a faculdade, a Costa Dias não tinha o registro da Jeropiga. "Estava fazendo minha Engenharia Mecânica quando saiu o registro, aí decidi voltar para onde gosto e me dedicar a esse trabalho da família". O registro da bebida produzida pela família tirou alguns medos de Gabriel de trabalhar de uma forma informal, "porque tu não estás amparado por nada. E hoje não. Hoje tu podes criar outros caminhos e está amparado e está tudo certo", diz.

## A vez de doces e chimias de frutas

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

Receber o Selo Sabor Gaúcho com um ano de fundação foi uma conquista e tanto para a Agroindústria De Paula, de Santo Antônio da Patrulha, que produz frutas e elabora doces e chimias com esses sabores do campo.

A obtenção do Selo Sabor Gaúcho aconteceu em 2014. Registrada no nome de Neli Cardoso Neves, casada com Domingos Sávio de Paula Neves, a De Paula é um empreendimento totalmente familiar. A Agroindústria é gerida pela segunda filha, Valéria, 30 anos, que era professora e voltou para a unidade familiar. Ela recebe todo o apoio da irmã, filha mais velha Valquíria Cardoso Neves, que está com 33 anos, do esposo dela, Edilson Clenkalf, que também tem 33 anos, e do filho Fábio, de 25 anos. "Todos trabalham na agroindústria", apresenta Domingos, ao citar ainda o neto Wellington Cardoso, 14 anos, "que começou a trabalhar neste ano, no turno inverso ao da escola, e nos ajuda aqui", diz, feliz.



Agroindústria de Santo Antônio da Patrulha elabora doces e chimias

Domingos conta que, quando os filhos eram pequenos, ele também trabalhou fora para complementar a renda, mas a esposa Neli sempre foi agricultora. A Agroindústria De Paula foi criada para a família garantir uma renda mensal para os filhos. Hoje, com dez anos, a De Paula tem participação garantida na feira do produtor de Santo Antônio da Patrulha, que acontece todas as sextas-feiras e sábados pela manhã, e em

feiras em que a Emater/RS-Ascar e a Fetag convidam a família a participar, como é o caso da Expointer. Dentro da agroindústria trabalham a esposa, as duas filhas e o neto. Domingos, o filho e o genro garantem a produção da matéria-prima utilizada para fazer as delícias que serão elaboradas e comercializadas, como goiaba, figo, laranja, enfim, várias frutas, incluindo jabuticaba, acerola, limão, abacaxi e banana.



Renan Pavanato e sua esposa Deise fazem biscoitos doces e salgados

## Biscoitos artesanais são a especialidade dos Pavanato

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

"Há 13 anos, quando iniciamos o trabalho com a Agroindústria, tínhamos muitas dúvidas, um forno pequeno e pouca experiência com a produção de biscoitos artesanais. Com o tempo, fomos ganhando mais experiência, aprimorando algumas receitas e criando outras. Hoje, oferecemos ao público uma variedade de 26 diferentes tipos de biscoitos doces e salgados, além de pães e pizzas", conta, realizado, Renan Pavanato, um jovem empreendedor de 32 anos, que pelo segundo ano participará do Pavilhão da Agricultura Familiar da Expointer.

Aprender a produzir e garantir a produção de biscoitos artesanais para serem vendidos na Expointer, considerada a maior feira internacional do Rio Grande do Sul, foi o primeiro grande desafio do jovem Renan e de sua esposa, Deise, 34 anos, ao assumirem a Agroindústria Pavanato um mês antes da feira, em julho de 2022. "Eles encararam o desafio e o resultado da participação na Expointer foi um su-

cesso", comemora a mãe de Renan, Fátima Pavanato. Fátima e o marido Eli falam com orgulho da "satisfação como pais de saber que passamos aos nossos filhos um negócio consolidado, com um nome inserido no mercado, com um público conquistado e bem satisfeito com nossos produtos", diz Eli Pavanato.

A Expointer foi a primeira feira fora do município de Sobradinho de que os jovens participaram, "e foi uma das melhores experiências que tivemos profissionalmente. Além do sucesso nas vendas, a satisfação dos clientes ao experimentar nossos produtos nos deu muita alegria. Algo que nos marcou muito também foi o carinho e a atenção que tivemos por parte da Emater. Nos sentimos acolhidos e importantes", avalia Renan.

Seus pais também enfrentaram desafios para iniciar o empreendimento, "mas, graças à ajuda e ao apoio de colaboradores, como a Emater, perseveramos, e hoje temos a alegria de ver nosso filho e nossa nora sucederem", desabafa o pai.



Agroindústria Pavanato mostra o seu mix de produtos na Expointer

# Mudas

- variedades de copa e porta enxerto
- desenvolvimento de tecnologias de produção
- melhoramento genético

- ameixa • maçã
- pêssigo • nectarina
- caqui • pera
- quebra-vento

☎ 41 3253-2940  
[www.cloneviveiros.com.br](http://www.cloneviveiros.com.br)  
[contato@cloneviveiros.com.br](mailto:contato@cloneviveiros.com.br)

## Clone

VIVEIROS

Até o final de julho haviam sido concluídas 277 obras para reservação de água, em 18 municípios, estando ainda 12 com ações em andamento e cinco no começo dos trabalhos



Latitude: -29.698451  
Longitude: -54.774314  
Elevação: 89.86±100 m  
Precisão: 4.5 m  
Tempo: 14-06-2023 16:32  
Nota: Ricardo Rosin

Fotos: Divulgação

Powered by

# O campo avança

**PROGRAMA AVANÇAR + IRRIGA/RS PROMOVE A CONSTRUÇÃO DE ESTRUTURAS PARA ARMAZENAR ÁGUA EM VÁRIAS REGIÕES DO ESTADO**

MÔNICA PETRY

A estiagem vem sendo um problema que assola o Rio Grande do Sul nos últimos anos, devido aos efeitos causados pelo La Niña, que dificultam a chegada de chuvas, sendo a causa de perdas significativas nas atividades de avicultura, suinocultura, pecuária leiteira e de corte, no cultivo de hortaliças e em lavouras de grãos não irrigadas. Uma das políticas públicas do governo estadual para amenizar tal problemática foi a criação do Programa Avançar/RS, em fevereiro de 2022, dividido em três eixos principais: um focado em açudes, outro em cisternas e um terceiro na perfuração de poços artesanais para abastecimento humano.

A execução vem de verbas repassadas aos municípios através de Termos de Convênios, para que os mesmos consigam contratar empresas, que apresentem condições de entregar cisternas e açudes devidamente instalados nas propriedades selecionadas para serem beneficiadas pelo programa.

A Emater/RS-Ascar direciona essas obras aos escritórios regionais e aos municipais, designando assistentes técnicos para gerir os Projetos Técnicos para a construção de estruturas de reservação de água. Esses projetos são elaborados pelos extensionistas, a partir do estudo de viabilidade técnica, econômico-

ca e ambiental, com memorial descritivo, planta baixa, perfil longitudinal, perfil transversal, perfil vertedouro e croqui da bacia.

Com a conclusão da construção das estruturas de reservação de água, é emitido laudo de acompanhamento e conclusão do serviço pela Emater/RS-Ascar, que então confirma a adequação das construções.

Na região Central, até o final de julho, foram concluídas 277 obras em 18 municípios, estando ainda 12 com ações em andamento e cinco, no começo dos trabalhos. Os públicos beneficiários são os agricultores e pecuaristas familiares, pessoas físicas, que têm como atividade principal a produção leiteira, a avicultura, a suinocultura e a produção de hortigranjeiros. O Avançar/RS contempla também assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos.

Os requisitos para ser beneficiado com cisterna são ter à disposição área de telhado para a captação de água das chuvas de no mínimo 100m², assim como sistemas de calhas e canos instalados, até o início da execução dos serviços, para direcionar a água. No eixo de açudes são priorizados municípios atingidos pela estiagem na safra 2021/22, com decreto de situação de emergência homologado pelo Estado do RS, ainda que expirado o prazo do respectivo ato de homologação.

## A importância da parceria

Por meio do Avançar RS, o Governo Estadual pretende viabilizar a construção de aproximadamente 6.000 (seis mil) estruturas de armazenamento de água em todo o Estado.

Para o extensionista rural e chefe do Escritório Municipal da Emater/RS-Ascar de São Vicente do Sul, Marcos Antônio Turchiello, “obras como essas trarão uma maior segurança para os produtores investirem em suas propriedades e obterem bons resultados através do uso da irrigação no cultivo de pastagens, grãos, hortaliças e, também, para o consumo dos animais, principalmente em períodos de seca”. O município será ainda beneficiado com a construção de três cisternas ainda neste ano, também com recursos do Governo do Estado, por meio do Programa Avançar/RS – Eixo Cisternas.

Turchiello reitera a importância da parceria com a Prefeitura, “que durante todo o processo deu total apoio para a execução das obras”, avalia, ao observar que “políticas como esta trazem benefícios à população rural, pois fomentam a inclusão social e produtiva, resultando em impactos positivos na geração de renda e melhoria da qualidade de vida das famílias rurais”.

Os poços artesanais são executados por meio das prefeituras, onde são definidas as localidades prioritárias para a realização dos serviços.



Barragem assegura água para irrigação e para o abastecimento



Plantas bioativas podem ser medicinais, aromáticas e condimentares



Equipes da Emater/RS-Ascar compartilham informações em cursos

## SAÚDE

# As soluções que as plantas trazem

**PROJETO DIFUNDE O USO DE PLANTAS BIOATIVAS E ESCLARECE SOBRE SEUS DIVERSOS BENEFÍCIOS E SOBRE SEUS EFEITOS**

MARCELA BUZATTO

Um conhecimento milenar, parte do patrimônio histórico da humanidade. É dessa forma que as plantas bioativas são vistas e compreendidas por aqueles que as utilizam no dia a dia. A população tem tradição no uso de plantas para tratamento de suas necessidades básicas em saúde, oriunda dos povos nativos indígenas, da influência africana e da colonização europeia, expressão de

sua diversidade cultural. Nesse sentido, é importante reconhecer sua importância e respeitar o seu uso, o resgate e a preservação dessa memória construída.

O conceito Plantas Bioativas é adotado pelo serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters), prestado pela Emater/RS-Ascar, como ferramenta conceitual que permite uma leitura mais abrangente sobre plantas e suas aplicabilidades. Dessa forma, bioativas são considera-

das as plantas que possuem alguma ação sobre outros seres vivos e cujo efeito pode se manifestar, tanto pela presença em um ambiente quanto pelo uso indireto de substâncias extraídas, mediante uma intenção ou consciência humana de efeito.

As plantas bioativas são segmentadas em três categorias: plantas medicinais, aromáticas e condimentares. A Emater/RS-Ascar, compreendendo a abrangência do tema, tradicionalmente tem de-

envolvido junto ao público assistido ações que enfocam os aspectos antropológicos, pedagógicos, ecológicos, econômicos e terapêuticos dessas plantas. Sua ação pedagógica e de produção está estrategicamente baseada na prática do horto de plantas medicinais, aromáticas e condimentares. Ação que propicia o resgate e o aprendizado sobre o reconhecimento, o cultivo e a conservação de diferentes espécies, com base nos princípios da agricultura de base ecológica.

## Curso resgata saberes

Na área, a Emater/RS-Ascar desenvolveu, neste ano, uma grande ação na região Norte do Estado. “Plantas bioativas: saúde e bem-estar” é o projeto regional idealizado e promovido pela Instituição, com apoio da 2ª e da 15ª Coordenadorias Regionais da Saúde. O objetivo da ação, que compreendeu quatro módulos de capacitação e formação, é incentivar, resgatar e promover os saberes populares, aliados ao conhecimento científico, sobre a identificação, o uso e os benefícios das plantas bioativas, para promover e preservar a saúde atra-

vés do uso correto das plantas bioativas”, explicou a extensionista rural da Emater/RS-Ascar, Marlete Peres da Piaia, que é coordenadora regional de plantas bioativas.

O curso envolveu os 42 municípios da região administrativa da Emater/RS-Ascar de Frederico Westphalen e contou com a participação de extensionistas rurais e profissionais das secretarias municipais e dos órgãos de saúde. A formação foi ministrada por extensionistas rurais da Emater/RS-Ascar com formação na área, abordando os conceitos, as definições e as orientações quanto ao uso das plantas bioativas. Cultivo, colheita, secagem e armazenagem das plantas também são assuntos que fazem parte desta primeira etapa da capacitação.

“Do curso participaram extensionistas rurais, agentes de saúde e famílias assessoradas. Através do projeto, esperamos promover o uso correto das plantas bioativas comprovados cientificamente, gerando mais qualidade de vida e economia nas famílias”, frisou Marlete.



## Ao final, um seminário regional

Conceitos, formas de identificação e utilização das plantas, métodos de colheita, secagem e armazenamento, manejo de solo, propagação e cultivo e uso das plantas na alimentação (Pancc e plantas condimentares) fizeram parte das temáticas trabalhadas neste projeto.

Para marcar o encerramento desta importante ação na região, no mês de agosto foi realizado o 1º Seminário Regional de Plantas Bioativas, evento promovido pela Emater/RS-Ascar, reunindo especialistas e profissionais da área, que explanaram sobre a prática da Extensão Rural e as plantas bioativas, o seu processo de produção, métodos de extração, elaboração de herbário e experiências com hortos em diferentes localidades. O evento reuniu mais de 200 participantes no espaço da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), campus de Palmeira das Missões.

“Cultivar plantas bioativas é cultivar saúde. E é com esse propósito que realizamos essas ações, para propagar esse conhecimento e proporcionar melhoria na qualidade de vida, saúde e bem-estar para muitas famílias. Esse também é o nosso compromisso”, conclui a extensionista da Emater/RS-Ascar.



Cultivar plantas bioativas é cultivar saúde, o recado nas atividades

Através do Inspeciona/RS, a Emater/RS-Ascar realiza 500 cursos para aplicadores, difundindo boas práticas para a aplicação de defensivos



PULVERIZAÇÃO

# Semeando ideias

Fotos: Vanessa Almeida de Moraes

## AGRICULTORES TREINADOS PELA EMATER/RS-ASCAR DESCORTINAM UM NOVO OLHAR SOBRE A APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS

VANESSA ALMEIDA DE MORAES

Um projeto revolucionário está mudando a realidade nas lavouras gaúchas. Trata-se do Inspeciona-RS, um projeto de inspeção técnica de pulverizadores agrícolas e treinamentos de agricultores. De 2019 até agosto de 2023 foram realizados 500 cursos e capacitados mais de 12,5 mil aplicadores, além de 2 mil inspeções de pulverizadores em todo o Estado.

De acordo com o engenheiro agrônomo e coordenador de Defesa Sanitária Vegetal da Emater/RS-Ascar, Elder Dal Prá, isso se dá graças à implementação desse projeto, que põe o Rio Grande do Sul em um patamar elevando no que se trata de inspeção de pulverizadores e de treinamentos no país. “A Emater, comprometida em melhorar e transformar a realidade no campo, tem colocado mãos à obra para capacitar agricultores e fortalecer o setor agrí-

cola do Estado. A marca de 500 cursos realizados ultrapassa as expectativas; no entanto, a importância desse programa vai além dos números. O fortalecimento da agricultura no Rio Grande do Sul é uma conquista coletiva, que impacta diretamente na economia local. Com um campo mais produtivo e sustentável, todos ganham: agricultores, consumidores e o ambiente”, avalia Dal Prá.

O Inspeciona-RS, com os cursos de Boas Práticas de Aplicação de Defensivos, vai ao encontro de uma necessidade econômica e ambiental e atende a uma demanda legal do Estado. A aplicação de defensivos agrícolas é prática constante em propriedades rurais e apresenta custo elevado e riscos de contaminação humana e ambiental. Por isso, a necessidade de se ter eficiência e efetividade a cada operação.

O curso de Boas Práticas Agrícolas de Aplicação de Defensivos tem 16 horas/aula e os participan-

tes aprendem na teoria e na prática o método adequado e seguro para proteger as lavouras de doenças e pragas. No conteúdo programático estão as questões dos produtos hormonais, as diretrizes relacionadas à comercialização e ao uso dos produtos, o manejo dos produtos hormonais, a tecnologia de aplicação, a regulação e a calibração de pulverizadores. A segurança do trabalhador também faz parte das aulas, enfatizando a necessidade, as funções e a forma correta de uso do Equipamento de Proteção Individual (EPI), além do armazenamento e do descarte adequado das embalagens.

Os agricultores treinados pela Emater/RS-Ascar mostram um novo olhar para a aplicação de defensivos. Para o produtor do município de Marau, Daniel Bordignon, o curso foi muito válido. “Olha, ajudou bastante! Contribuiu muito. Valeu a pena a gente tem sempre o que aprender nesse ramo de aplicação de agrotóxicos, se-

jam eles hormonais, fungicida ou qualquer outro tipo de agrotóxicos”, disse.

Na opinião da extensionista da Emater/RS-Ascar e uma das instrutoras dos cursos na região de Passo Fundo, Edivane Ferro, o Curso chega ao produtor como uma oportunidade de aperfeiçoar as práticas de aplicação. “Muito além de atender às Instruções Normativas, que colocam condições para aplicações de produtos do grupo das auxinas sintéticas (hormonais), o curso oferecido pela Emater aborda temas que auxiliam nas boas aplicações de todos os defensivos, indo desde a inspeção dos pulverizadores, para garantir segurança ao trabalhador, até a aplicação final, com alternativas de reduzir possíveis perdas ocorridas na lavoura, minimizar ao máximo as deriva, aplicar com uso de EPIs, enfim, utilizar os defensivos agrícolas de forma correta, segura e sustentável”, explica Edivane.



As atividades do curso são desenvolvidas ao longo de 16 horas/aula



Ao final, os participantes recebem certificado que atesta a formação

“O Rio Grande do Sul foi o Estado com a maior variabilidade da produção, em decorrência das estiagens. Por isso, criamos o Supera Estiagem, com várias ações alinhadas para o enfrentamento do problema”, frisou o governador Eduardo Leite, na apresentação



Foto: Gustavo Mansur/Secom

## IRRIGAÇÃO

# Água no centro das atenções

## UM MONTANTE DE R\$ 86,9 MILHÕES VAI PARA PROJETOS DE IRRIGAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA POR MEIO DE POÇOS ARTESIANOS

### APRESENTAÇÕES

**Programa Supera Estiagem:** <https://estado.rs.gov.br/upload/arquivos/supera-estiagem-pocos-e-subvencao.pdf>

A apresentação do Edital do Supera Estiagem – Fase I – Projetos de Irrigação com Subvenção aconteceu de forma online no último dia 22 de agosto, com a participação do secretário estadual da Seapi, Giovanni Feltes, e do diretor técnico da Emater/RS, Claudinei Baldissera, com mais de 500 pessoas assistindo ao vivo, e pode ser conferida em <https://cutt.ly/superaestiagem>.

Durante a solenidade de lançamento da Expointer, em 10 de agosto, o governador Eduardo Leite e o secretário estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), Giovanni Feltes, anunciaram a destinação de R\$ 86,9 milhões para projetos de irrigação e distribuição de água por meio de poços artesianos. Os recursos fazem parte de ações estruturantes do programa Supera Estiagem. Os dois editais referentes à iniciativa podem ser consultados na íntegra no site da Seapi.

“O Rio Grande do Sul foi o Estado com a maior variabilidade da produção em decorrência das estiagens, que afetam profundamente a nossa economia e que, portanto, precisam do olhar atento do governo. Para isso, criamos o Supera Estiagem, com várias ações alinhadas para o enfrentamento do problema”, disse Leite.

“A irrigação é uma técnica apontada como solução para alcançar a boa produtividade em todos os períodos do ano, principalmente

no verão e em tempo de estiagem. Como forma de estimular os investimentos e aumentar a área irrigada, o Estado está oferecendo incentivo financeiro direto aos produtores rurais”, explicou Feltes.

Os novos editais do programa vão destinar R\$ 66,7 milhões para distribuição de água por meio da perfuração de poços artesianos. Todos os 497 municípios gaúchos serão contemplados via convênio, possibilitando que cada localidade tenha ao menos um poço, sendo também possível que eventuais recursos residuais sejam aproveitados para perfuração de uma segunda unidade.

### Para participar

Os produtores interessados em participar do programa devem procurar a Emater/RS-Ascar do seu município. Os projetos devem ser encaminhados à Seapi até o dia 30 de outubro, através do e-mail [irrigacao@agricultura.rs.gov.br](mailto:irrigacao@agricultura.rs.gov.br). Mais informações em [www.agricultura.rs.gov.br](http://www.agricultura.rs.gov.br).

## Projetos de Irrigação com Subvenção

Para projetos de irrigação, o Governo do Estado destinou subvenção de R\$ 20,2 milhões. Nesse caso, os recursos poderão ser solicitados pelos próprios produtores rurais, como pessoa física, para projetos que se encaixem em duas categorias: implantação ou ampliação de sistemas de irrigação; e construção, adequação ou ampliação de reservatórios de água.

Nesse cenário, o montante por produtor será o correspondente a 20% do valor do projeto, podendo chegar a até R\$ 15 mil por requerente. A previsão é de que cerca de 1.350 produtores rurais sejam atendidos pelos recursos, com uma estimativa de R\$ 100 milhões em investimentos realizados por meio dos projetos atendidos. Com isso, o governo espera que a área irrigada aumente entre 5 mil e 6 mil hectares.

A seleção e a aprovação das propostas serão realizadas de forma cronológica, sendo limitadas pela disponibilidade orçamentária da ação. Além disso, os projetos enviados poderão ser financiados tanto por instituições de crédito quanto por recursos próprios do beneficiário.

De acordo com o coordenador do Programa de Irrigação e diretor geral adjunto da Seapi, Clair Kuhn, o objetivo é atender produtores que possuem de 2 a 5 hectares, podendo ter até 1.500 projetos encaminhados à Secretaria, o que resultaria em quase 6 mil hectares irrigados.



Secretário Giovanni Feltes (centro) durante a atividade de lançamento

No Rio Grande do Sul, os rebanhos de búfalos também têm aumentado e hoje são em torno de 50 mil cabeças, o que representa 0,5% do rebanho gaúcho de bovinos e bubalinos



Foto: Gladimir Romão de Souza

## BÚFALOS Não tem tempo ruim

### BUBALINOCULTURA TEM CRESCIDO TANTO NO RIO GRANDE DO SUL QUANTO EM TODO O BRASIL, DE OLHO NO INCREMENTO DO MERCADO

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

A criação de búfalos tem aumentado a cada ano, assim como o número de produtores. Cada vez mais, a Bubalinocultura é conhecida e reconhecida nos campos, pelo fácil manejo, e na gastronomia, pelos diferenciais da carne e do leite de búfalo. Além de ser considerado um animal de dupla aptidão (serve tanto para carne como para leite), o búfalo é um animal de tração, permitido inclusive para montaria, pela sua docilidade.

O Brasil tem uma média de três milhões de cabeças de búfalos, o que representa 1% do rebanho brasileiro. O Pará é o Estado brasileiro com mais criadores de bú-



Fato pitoresco: uma fêmea de búfalo com filhotes gêmeos, uma raridade

fallos. “Apesar de existirem 19 raças de búfalos no mundo, no Brasil temos apenas quatro: Mediterrânea, Murrah, Jafarabadi e Carabao”, destaca Desireé Hastenpflug Möller, criadora e médica-veterinária, residente em Viamão e primeira mulher a presidir a Associação Sulina de Criadores de Búfalos (Ascribu) para a gestão 2021/2025, hoje com 70 sócios. “A vantagem de ser associado é o trabalho que a gente faz na divulgação dos produtos”, avalia, ao dizer que cria búfalos das raças Mediterrânea e Murrah desde 2018.

Segundo ela, no Rio Grande do Sul, os rebanhos de búfalos também têm aumentado e hoje são em torno de 50 mil cabeças, o que representa 0,5% do rebanho gaúcho de bovinos e bubalinos, dado este que não enquadra ovinos e caprinos. Aqui no Estado, a criação de búfalos é bem dividida e é possível encontrar grandes criações desde Uruguaiana até Camaquã. Atualmente, são 600 criadores no RS, sendo que Viamão, na Região Metropolitana, é o município com maior número de criadores. São 35 no total, embora o número de animais seja pequeno: 1.500.

### Carne magra, rendimento leiteiro

A carne do búfalo é uma das características que tem chamado a atenção, tanto dos criadores como dos consumidores, pois tem 55% menos colesterol, 40% menos calorias e 12 vezes menos gordura, quando comparada à do bovino.

Quanto ao leite, a principal vantagem é no rendimento, pois apresenta o dobro do teor sólido do leite. “No bovino, por exemplo, a gente precisa de dez litros de leite para produzir um quilo de queijo. Já no búfalo, com cinco litros tu produz o mesmo quilo de queijo”, ressalta Desireé, ao citar a burrata e a mussarela como os queijos considerados clássicos a partir do leite de búfalas, apesar de hoje em dia serem vendidos queijos de coalho, provolone, provoleta e frescal, todos a partir do leite de búfalas, “que é teoricamente mais magro, com menos calorias e mais cálcio e ferro do que o do bovino”.

O couro do búfalo também tem boa aceitação no mercado, principalmente pela indústria automobilística europeia. “Os carros classe A têm os bancos de couro feitos com couro de búfalo”, informa a criadora.



A carne, o leite e até o couro do búfalo têm ampla aceitação no mercado

## Carcaças assadas em feiras promovem os diferenciais

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

Para divulgar a carne de búfalo, a Ascribu tem promovido várias ações pelo Estado, participando de feiras e assando carcaças inteiras de um animal de cerca de 18 meses, que pesa em média 450 quilos, oferecendo degustação de carne e também de queijos a mais de mil pessoas.

A Ascribu tem como meta assar oito carcaças inteiras em grandes eventos do Estado neste ano de 2023, sendo que a quinta será assada na Expointer. “Já faz 45 anos que o búfalo está na Expointer e estaremos novamente neste ano, com uma média de 45 animais. O grande evento vai ser a carcaça inteira de búfalo que nós assaremos. Vai haver búfalos também no espaço da Emater. Inclusive, são três fêmeas minhas que estarão nesse espaço”, antecipa Desireé.

“Queremos que tanto o consumidor final quanto o produtor rural conheçam os nossos produtos, que tenham a chance de descobrir que a búfala produz tanto carne quanto leite e a gente tem esses produtos na nossa sede para venda. Essa é outra novidade: teremos um restaurante vendendo produtos exclusivamente de búfalos durante a feira lá no Boulevard”, anuncia, ao complementar que, para o produtor, o búfalo será apresentado como uma interessante alternativa de produção.

Na Expointer, a carne de búfalo terá um dia só para ela e será na segunda edição do Paleta Atlântida Experience, que será realizado 30 de agosto, uma quarta-feira. “A carne de búfalo vai estar ao lado da carne do Angus, do Hereford, do Devon, do Texel e do Corriedale. Este evento tem por objetivo divulgar para o grande público a característica de cada raça”, conta Desireé, ao antecipar que, durante o evento, cada competidor vai assar determinado corte e será julgado por uma equipe.

Desireé optou pela atividade a partir de um encontro casual, na Expointer de 2017, com o proprietário da Fazenda Panorama, o ex-presidente da Ascribu, Del-

fino Beck Barbosa, referência da Bubalinocultura no Estado. “Eu havia ido a Esteio para me informar mais sobre o Hereford e acabei chegando ao estande dos búfalos. Em algumas horas de conversa com o senhor Delfino, senti que havia decidido o meu futuro”, conta, ao defender o fortalecimento e a união entre os criadores, atrair novos pecuaristas à atividade e difundir a carne e o leite bubalino entre os consumidores.

### Eles possuem inúmeras vantagens

Os búfalos têm um sistema gastrointestinal mais favorável do que o dos bovinos, pois conseguem aproveitar melhor até mesmo a fibra grossa das pastagens. “Então, até com uma macega, um capim annoni, o búfalo consegue reverter isso em peso”, avalia Desireé, ao observar que no quesito ganho de peso o búfalo é mais rápido quando comparado ao bovino. Quanto à parte sanitária, os búfalos têm praticamente as mesmas doenças dos bovinos, só são mais resistentes e praticamente imunes aos carrapatos. Assim, o uso de carrapaticida é muito baixo ou, em algumas propriedades, inexistente.



Ascribu tem realizado ações para divulgar a carne de búfalo em eventos

Água: os búfalos têm uma atração muito forte por áreas de banhados



**ESPECIALISTAS EM SISTEMAS DE SECAGEM, EXAUSTÃO E ILUMINAÇÃO NATURAL.**

**Cycloar**  
Tecnologia Agrícola

**QualyGran**  
Tecnologia Agroindustrial

A EXCELÊNCIA NOS PÓS-COLHEITA

RS 040 Nº 20494 - Pda. 92 - ÁGUAS CLARAS, VIAMÃO/RS - CEP: 94760-000 | Tel: 51 3498.2903

51 9 9585.3122

JORNAL DA EMATER  
A agricultura familiar em destaque –  
Parceria entre a Emater-RS/Ascar  
e a Editora Gazeta

### EXPEDIENTE

EMATER/RS-ASCAR

Giovani Feltes

Secretário Agricultura, Pecuária,  
Produção Sustentável e Irrigação (Seapi)

Ronaldo Santini

Secretário de Desenvolvimento  
Rural (SDR)

Mara Helena Saafeld

Presidente da Emater/RS e  
superintendente-geral da Ascar

Claudinei Baldissera

Diretor técnico da Emater/RS e  
superintendente técnico da Ascar

Alexandre Bruno Arrais Durans

Diretor administrativo da Emater/RS e  
superintendente administrativo da Ascar

Mateus Soares da Rocha

Gerente de Comunicação  
da Emater/RS-Ascar

Alexandre Stringhini Cavalheiro

Gerente adjunto de Comunicação  
da Emater/RS-Ascar



EDITORA GAZETA

Rua Ramiro Barcelos, 1.224  
CEP 96.810-900, Santa Cruz do Sul (RS)  
Telefone: 0 55 (xx) 51 3715 7940  
Fax: 0 55 (xx) 51 3715 7944  
E-mail: redacao@editoragazeta.com.br  
Site: editoragazeta.com.br

Editor: Romar Rudolfo Beling

Projeto gráfico e diagramação:  
Márcio Oliveira Machado

Arte de capa: Márcio Oliveira Machado

Arte-final, tabelas e gráficos:  
Márcio Oliveira Machado

Comercial: Suzi Montano

Marketing: Suzi Montano  
e Jerusa Assmann

Distribuição: Emily Rigon

Impressão: Gráfica da Gazeta do Sul,  
Santa Cruz do Sul (RS)

Tiragem: 15 mil exemplares.

Distribuição dirigida.

É permitida a reprodução

de informações deste jornal,

desde que citada a fonte.

Santa Cruz do Sul, agosto de 2023.

COLABORARAM

NAS REPORTAGENS:

Adriane Bertoglio Rodrigues, Carine

Massierer, Duda Machado (estagiária),

Joice Cougo (estagiária), Kesyta Vidal

(estagiária), Marcela Buzzatto, Mônica

Petry (estagiária), Rejane Paludo,

Terezinha Vilck, Tiago Bald

e Vanessa Almeida de Moraes.

## ARTESANATO

Trabalho em **rede**

Fotos: Divulgação

Pescadora Kelly Rigon é também a secretária da Colônia de Pescadores Z-43, parceira no Projeto Mãos à Obra

**PESCADORAS  
DE TAPES  
FAZEM SUCESSO  
TRANSFORMANDO  
RESTOS DE REDES  
EM ARTE, NO PROJETO  
MÃOS À OBRA**

**CARINE MASSIERER**

Das mãos habilidosas de quem cresceu e que se mantém trabalhando na pesca são produzidas lindas peças artesanais e utilitárias, como esponjas para higiene e limpeza, almofadas, travesseiros, guirlandas e chaveiros. As velhas redes de pesca são a matéria principal destas peças, que estão nascendo por meio do Projeto Mãos à Obra. “É bom fazer este trabalho porque temos um momento só nosso”, comenta a pescadora Viviane Cardoso Ribeiro.

A iniciativa foi proposta pela Emater/RS-Ascar de Tapes, em agosto de 2022, e foi viabilizada pela parceria com a Colônia de Pescadores Z-43 e com pescadoras e pescadores do município. O presidente da Colônia, Wagner Fernandes Rolim, destaca a participação das mulheres em todas as fases do processo de pesca e agora também fazendo artesanato.

Para fazer os artesanatos, as redes são higienizadas e colocadas em um rolo, de onde cada pescadora vai tirando o que precisa para

criar e montar as peças. Segundo a extensionista da Emater/RS-Ascar de Tapes, Francilene Vieira de Ávila, o Projeto Mãos à Obra nasceu da necessidade de reciclar as velhas redes de pesca, que eram descartadas de forma irregular. Além da preocupação ambiental, o projeto tem como objetivos o empoderamento feminino e a geração de renda.

Com esses propósitos, um grupo de pescadoras interessadas passou a se reunir quinzenalmente para a produção de diversas peças, que utilizam como base redes de pesca, previamente selecionadas e higienizadas. “Teve uma época em que as esponjas estavam vendendo tanto que tivemos que nos reunir todas as semanas e ainda fazer em casa, em função das encomendas”, ressalta Kelly Rigon, pescadora e secretária da Colônia de Pescadores.

No mês de dezembro de 2022 foram confeccionadas lindas guirlandas para decoração natalina, utilizando, além das redes de pesca, outros elementos naturais abundantes na comunidade, como conchas, juncos secos e pi-



Com os restos de redes, o grupo elabora peças artesanais e utilitárias



As redes resultam em itens como almofadas, travesseiros e guirlandas

nhas. “As meninas são muito criativas e a cada encontro surgem novidades. Uma delas agora é a esponja para passar nas costas”, explica Kelly.

A comercialização dos produtos é realizada em feiras de artesanato, no Mercado Público Muni-

cipal e no comércio local, através de parcerias com os empresários da cidade. Os produtos também estão disponíveis na sede da Colônia Z-43. Contato, pelo fone (51) 9 9698 5097, com Kelly, e pelas redes sociais do projeto: @projeto-maosabratapes.



Para fazer o artesanato, redes são higienizadas e colocadas em um rolo